

Shaking^{the} present

drinks^{motion} magazine

Diciembre 2016

Photo Verónica Marín COCKTAIL MAGAZINE #35

ESPECIAL
Los cócteles
de la Navidad

Amer Gourmet
Contagio Azul

LOCALES
Habanera

Entrevista
Emmanuel
Otero

SHAKING
PORTUGAL
¿Cómo se vive la Navidad
portugal

WORLD CLASS
INTERNATIONAL
7 mujeres que
revolucionan la
coctelería



"Coctelería de Altura"

JAVIER REYNOSO

Equipo de Drinksmotion



AÑO NUEVO... ¿VIDA NUEVA?

A pocas semanas de acabar 2016, toca volver la vista atrás y ver en qué hemos avanzado, cuáles han sido nuestros errores y centrarnos en el futuro. En este sentido, un año se acaba pero arranca otro con más ilusión, más optimismo y, por supuesto mucho más “shaking” que nunca. 2017 es nuestro año, 15 años compartiendo vivencias con vosotros, más de una década formando a figuras que actualmente se encuentran en lo más alto del sector. Amigos, compañeros de aventuras y confianzas, adversarios y colegas tras la competición. Así somos y así nos descubriréis un año más.

*Uno de estos compañeros de vivencias para Drinksmotion ha sido **Javier Reynoso**, nuestra portada de este mes. Apasionado por la coctelería, se encuentra en estos momentos en una de las empresas con más tradición de nuestro país: Bodegas Torres. Lo cogimos recién aterrizado de México, y como parte de esta historia, no dudó un segundo en contarnos sus experiencias en este mágico mundo.*

*Fruto de las nuevas leyendas que iremos conformando en el futuro, encontramos a Emmanuel Otero quien nos abre, además de su corazón por esta labor, la que ahora es su casa: **La Habanera**.*

*En este especial, **Francisco Javier Ruiz Vera**, asienta las bases de la relación entre la cerveza y la coctelería. Con **Pablo Mosquera** seguimos amando el ron. Y un número más, **Alfred Cortés** nos enseña la otra cara del café con una nueva historia.*

Este es un número especial de Navidad donde encontraréis recetas y artículos relacionados con este momento tan idílico del año donde los sueños... vuelven a tener una segunda oportunidad.

¡Nos vemos en el 2017 con muchas más sorpresas y con el espíritu renovado para seguir agitando vuestro presente!

Schweppes GINGER ALE



LUZ PARA EL WHISKY

JAVIER REYNOSO,

coctelería de altura.



Apasionado de la coctelería, como él mismo se describe, Javier Reynoso es un ya conocido de la casa ya que durante un tiempo, estuvo con nosotros formando a jóvenes promesas del sector con la misma pasión y entrega que desprende ahora años más tarde. Jurado de World Class, se ha convertido en el impulso de Bodegas Torres, siendo Brand Ambassador de tan reconocida empresa y llevando a la mixología a su más alto nivel.

Shaking The Present: Antes que

*Texto_Desirée Ramos -
Fotografía_Verónica Marín*

nada, muchísimas gracias por podernos ofrecer un poco de tu tiempo porque sabemos que tienes una agenda muy apretada. Recién aterrizaste procedente de México, ¿qué nos puedes contar de tu viaje, ha sido de placer o para traernos nuevas novedades al sector?

Javier Reynoso: Siempre es un placer encontrarnos para hablar de cócteles y destilados. Sí, recién hemos llegado de México, que es uno de nuestros principales mercados. Presenciamos la final de coctelería de TORRES 15, ¡mucho técnica y personalidad!

STP: Te has formado en países como Francia, Brasil o España, ¿qué diferencias has encontrado con respecto a la formación que se ofrece en estos países?

JR: Son “escuelas” muy diferentes. En Francia y España realicé mi formación reglada, la formal. Son dos potencias gastronómicas. En Brasil, entré en contacto con una coctelería muy interesante y muy local, “de kilómetro cero”, aunque éste es un concepto que entonces no conocíamos

STP: Además, en Drinksmotion nos sentimos muy halagados porque durante años fuiste formador también en nuestra sede de Barcelona. ¿Qué echas de menos de esa experiencia? ¿Qué recuerdas con más añoranza?

JR: Es una etapa que recuerdo con mucho cariño y gratitud. Recuerdo la ilusión con la que recibíamos ingredientes, bitters y herramientas que hoy, por suerte, abundan.

STP: ¿Crees que la formación es muy importante a la hora de curtir a un bartender?

JR: Sin duda, es fundamental. En sentido literal. A partir de ahí, todo lo demás.

“La formación es fundamental para un bartender. En sentido literal. A partir de ahí, todo lo demás”.

STP: Como miembro activo que fuiste de nuestra academia, ¿qué enseñanza no faltaba nunca en ninguna de tus clases? ¿Qué recomendaciones les dabas a tus alumnos?

JR: Respeto por el cliente, por el producto y por ellos mismos como profesionales. Investigar y practicar mucho. Y por último una cosa muy importante: ir a los bares y pasar horas viendo trabajar a bartenders que admires.

STP: Pero volvamos al pasado. Empezaste a los 18 años en este sector para sufragarte los gastos de tu carrera y un buen día te enamoraste de la coctelería. ¿Qué te atrajo de este sector para que lo convirtieras en una profesión que te ha dado tantos frutos?

JR: Tiene muchos elementos que me apasionan: seleccionar ingredientes,

crear cócteles, crear experiencias, gestionar equipos, aplicar marketing...

STP: Cuando ves a las jóvenes figuras del sector y ves el esfuerzo que realizan para intentar ganar concursos nacionales e internacionales, ¿qué sensación te produce?

JR: Entusiasmo. Si te gusta competir hay que ir con decisión hasta el final. Ser el mejor bartender que puedas ser. Dicen que nunca se pierde: se gana o se aprende.

STP: Porque tú, Javier, has sido una parte importante de uno de los eventos internacionales de referencia, la World Class Competition. Para llegar a lo más alto de este certamen, ¿qué rasgos crees que debe tener un bartender?

JR: Hay que tener técnica, por supuesto. Y hacer buenos cócteles. Pero también puede ser determinante estudiar bien la competición, la empresa que la organiza, su visión del negocio, los valores que promueve. Y por qué no, estudiar al jurado.

“Si te gusta competir hay que ir con decisión hasta el final. Ser el mejor bartender que puedas ser. Dicen que nunca se pierde: se gana o se aprende.”

STP: Y precisamente como jurado, ¿cuál ha sido la decisión más difícil que has tenido que llevar a cabo?

JR: Siempre es difícil saber que hay muchos bartenders que se han esforzado mucho, han puesto tiempo y recursos y pueden sentirse decepcionados.

STP: En este sentido, ¿cuáles son los elementos que más tienes en cuenta a la hora de decidirte sobre la elección de uno u otro participante?

JR: A la hora de juzgar intento ir en línea con lo que me pide la organización. Habitualmente: técnica, cóctel, comunicación.

STP: En tu larga trayectoria dedicada a este sector, muchos son los bartenders que te tienen como referencia. Pero, ¿cuál es la referencia de Javier Reynoso?

JR: Gracias, muy agradecido por la atención. Mis referentes son las personas que admiro, largas trayectorias como la de Manel Tirvió, por ejemplo, Tupac, Alfredo Pernia... La coctelería de Yhanna Z Adal Márquez... ¡me encanta! Todo lo que hacen en 'Creps al Born' y en 'Paradiso' me gustan muchísimo también. Aunque mis héroes son todas las jóvenes figuras que empujan con fuerza y talento la escena coctelera en México, Barcelona, Madrid y en plazas más complicadas, Figueres, Lalín.

Mis referentes son las personas que admiro, largas trayectorias (...)
Aunque mis héroes son todas las jóvenes figuras que empujan con fuerza y talento la escena coctelera en México, Barcelona, Madrid y en

STP: Ahora cambias el rumbo y desde hace más de un año formas parte de Bodegas Torres como Brand Ambassador. ¿Cómo una empresa familiar tan arraigada en la producción y comercialización de vinos y brandis decide dar un salto y apostar por la mixología?

JR: Bodegas Torres es una empresa familiar donde cada generación aporta innovaciones. Aunque elaboramos espirituosos desde 1928, actualmente, desde la Dirección General, hay una apuesta aún más fuerte por nuestros destilados. Y la coctelería es el "hábitat" natural de nuestros espirituosos. Varios de nuestros destilados fueron y son creados específicamente para coctelería.

STP: En el sector, uno de los productos que más destacó en este nuevo viaje de la compañía fue precisamente el que creo que comentas, el brandy Torres 15, creado en exclusiva para la coctelería, ¿qué lo hace tan especial?

JR: Torres 15 fue creado para que los bartenders tuvieran un brandy de nueva generación que les permitiera actualizar el repertorio de cócteles con brandy. Partiendo de la destilación de vinos muy aromáticos, añejamos TORRES 15 en nuestro sistema de solera para que entre en contacto con brandis jóvenes y brandis muy maduros. Además sumamos a este añejamiento en solera un añejamiento especial en barricas de roble americano nuevas, que no han contenido líquidos previamente. El resultado final es un brandy con un cuerpo excepcional, y delicadas notas frutales, dulces, tostadas y especiadas.

"En las coctelerías tienen que "pasar cosas" diferentes, cada día. Y tiene que ser visible a ojos del cliente, tienen que vivir experiencias en los locales."



STP: Y cambiando un poco de tema, a la hora de realizar un buen cóctel, ¿crees que es mejor solo o acompañado? Es decir, en los últimos años parece que impera la ley del todo vale pero, bajo tu punto de vista, ¿menos es más en las elaboraciones y en el resultado final?

JR: Menos es más. Estoy de acuerdo, en cuanto a los ingredientes de un cóctel. Pero hay que dar un plus al cliente, en forma de “**perfect serve**”, maridaje, conversación con el bartender, música en directo, etc. En las coctelerías tienen que “pasar cosas” diferentes, cada día. Y tiene que ser visible a ojos del cliente, tienen que vivir experiencias en los locales.

STP: Si indagamos por Internet, vemos que no sólo te atrae este sector sino que también escribes sobre él,

¿es una forma de relax y de dar conocimiento sobre este mundillo?

JR: Me encanta escribir sobre un sector que me apasiona. Sinceramente, escribía más cuando tenía más tiempo.

STP: El año se acaba y tú, como experto en la materia, ¿cuál crees que va a ser el futuro de la coctelería en nuestro país? ¿Qué novedades crees que van a venir pisando fuerte el próximo año?

JR: Creo que en el país, se ha trabajado muy bien en los últimos años. Estamos en sintonía con las grandes capitales cocteleras. La industria ha pegado un salto de calidad enorme y se ha fortalecido mucho, gracias al entusiasmo de cientos de bartenders y al apoyo de las grandes empresas del sector, en forma de concursos, formaciones, acceso a la

prensa general... En definitiva: mucho empuje más recursos. Por eso hemos llegado donde hemos llegado.

Creo que ahora es tiempo de elevar la mirada por encima de nuestro "mundo" e ir a buscar al cliente. ¿Cómo hacemos para que se acerque a probar todo lo que hemos aprendido y cómo hacemos que los clientes llenen los bares? Hay que ponerlo en el centro de la escena.

Hacer la propuesta coctelera más competitiva, crear experiencias para ellos en nuestros bares y seducirlos. Tiene que ser "trend", pero en serio.

"Hay que poner al cliente en el centro de la escena. Hacer la propuesta coctelera más competitiva, crear experiencias para ellos en nuestros bares y seducirlos."

STP: Por último, Javier, nos gustaría que compartieras con nosotros una receta de alguna creación que hayas desarrollado . ¿Por qué te has decidido por esta propuesta en concreto?

AC: Estamos trabajando mucho en los eventos de TORRES 15 una versión del SIDE-CAR que me gustaría compartir:



SIDE-CAR

Ingredientes:

- 2/4 | TORRES 15
- 1/4 | TORRES ORANGE LIQUOR
- 1/4 | Zumo de limón recién exprimido + dash corto de jarabe de azúcar 1:1

Preparación:

Agitamos fuerte la coctelera con el fin de romper ligeramente el hielo. Doble colado sobre copa Coupette.

Decoramos con una cereza roja natural en el fondo de la copa y piel de naranja flambeada aromatizando el top, el twist luego puede quedar como garnish en el borde o desecharse.

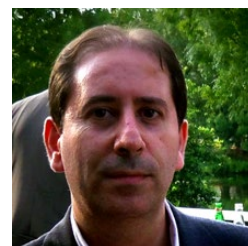
A veces hacemos media corona de azúcar, en un guiño a otro cocktail que nos gusta mucho, el Brandy Crusta .

STP: Muchas gracias, Adriana. ¡Te deseamos la mayor de las suertes!

JR: Gracias a vosotros.



COCTELERÍA Y CERVEZA



Texto_ Francisco Javier Ruiz Vera

Durante varios artículos en 'Shaking The Present' he hablado de la cerveza desde varios puntos de vista, comentando orígenes, procedencias, tipologías, etc., todo, de cara a poder conocer mejor una bebida que puede ser perfectamente parte de nuestro catálogo personal a la hora de elaborar cócteles. Y ya hemos iniciado la inclusión de la cerveza en el cóctel, con lo que hemos de tener en cuenta para ello.

Con este artículo quiero hacer un pequeño paréntesis, y realizar una breve reflexión sobre todo lo que hemos estado viendo sobre la cerveza y su inclusión en coctelería. Además incluyo un par de recetas de cócteles con cerveza. En el próximo artículo seguiremos hablando de cervezas y coctelería, con lo que aporta el lúpulo a nuestras mezclas.

Como Barman que soy y experto en cervezas por afición y desarrollo profesional, éste es un tema que me interesa desde hace tiempo y que en España no se toca lo suficiente. Por ello, con mis artículos y con los cursos que imparto sobre coctelería con cerveza, trato de hacer ver a colegas y aficionados al sector la importancia de esta bebida hoy día, dentro y fuera del mundo de la mixología.

La cerveza en la coctelería no habría de ser una sorpresa. Es una de las bebidas más populares y tiene además un cierto halo de elemento indispensable en relaciones sociales que van unidas al ocio. No es de extrañar pues, que la veamos como parte de otra de las bebidas más sociales: el cóctel.

Estamos en una época en la que los grandes cocineros o "chefs" experimentan con nuevas combinaciones de aromas, sabores y texturas. Y en la que los nuevos productores de cervezas artesanas juegan a combinar maltas, lúpulos y otros elementos con el fin de lograr nuevos sabores, aromas y colores.

¿Por qué no puede un barman o bartender jugar también con la cerveza en busca de nuevas sensaciones para un cóctel? Sí, se ha de dar el paso hacia la mixología y experimentar con las amplias posibilidades que hoy día nos ofrece la cerveza.

Por supuesto que este paso conlleva tener en cuenta que ha de haber una educación previa del cliente y un factor de aventurero en éste. Por mi experiencia profesional sé que no es fácil dar a un público mayoritario un nuevo producto o ingrediente; hace falta un punto de atrevimiento y de querer probar cosas nuevas.

Si tienes una carta de coctelería sofisticada o con cócteles poco habituales, el cliente medio tiende a ir a los conocidos. Con los ingredientes pasa un poco lo mismo. Sin embargo, aquellos que se "arriesgan" a degustar algo "nuevo", como puede ser un cóctel con cerveza, agradecen la experiencia y suelen salir satisfechos.

La cerveza es un ingrediente muy versátil. Sí, lo es en la medida en que no hay un solo sabor universal. Hay tantos matices y tantas variables de sabor, aroma, textura y color en las cervezas de hoy día, sobre todo en las artesanas, que el juego que nos da en coctelería es casi infinito. Unas nos pueden

aportar frescor, otras toques ahumados, otras dulzor, otras amargor, otras más o menos gas, color, etc.

Y si somos tradicionales en nuestra concepción de la coctelería, pues perfecto. Al lado de los Sazerac, Alexander, Dry Martini..., podemos poner cócteles con cerveza del siglo XIX, como los Black & Tan (mitad cerveza tipo stout y mitad cerveza tipo lager servido en vaso de pinta), el Black Velvet (mitad cerveza tipo stout y mitad espumoso seco – cava, champagne o similares, servido en copa flauta actualmente), u otros cócteles con cerveza tradicionales. Porque sí, colegas y amantes de la coctelería, como os he comentado en otras ocasiones, las mezclas con cerveza no son nada nuevo, sino que existen casi desde el mismo momento que surge la Coctelería Moderna de la mano de los maestros clásicos como Jerry Thomas o Harry Johnson, entre otros.

Actualmente hay un destacado movimiento de profesionales que exZsobre todo en Estados Unidos y en Gran Bretaña (en menor medida). Y es interesante ver cómo muchos de estos profesionales trabajan en restaurantes y utilizan cervezas artesanas locales, provocando una interesante interacción y potenciando la industria local.

Y sus creaciones, las ponen al servicio de sus cartas de restaurante, haciendo maridajes entre cervezas (y cócteles con cerveza) y la comida que sirven, como en el Birch & Barley de Washintong D.C o el Sweet Revenge de Nueva York. De hecho, algunas de estas comidas incorporan también recetas con cerveza, como las que hay en la Fort Collins Tavern, de Fort Collins (CO) que además es cervecería; destacables sus chuletas de cordero con salsa con base de cerveza lager negra.

Quizás falte algo de difusión de esta materia. Realmente es difícil encontrar bibliografía seria a este respecto. Hay revistas con algunos artículos, menciones en algunos blogs especializados, y casi nada de libros.

En este sentido es reseñable el cierto éxito que ha tenido en Estados Unidos un libro de cócteles con cerveza: **“Beer Cocktails”** de Howard y Ashley Stelzer - The Harvard Common Press. En este libro hay 50 recetas de cócteles con cervezas, algunas ya conocidas y otras creadas por ellos.

Un ejemplo incluido en dicho libro sería el cóctel “Sleepy Hollow”.

“Sleepy Hollow”

Ingredientes:

3,0 cl	Rye whiskey 100-proof
3,0	Brandy de manzana
0,5	Sirope de arce
1	Huevo
6,0	Cerveza tipo pumpkin ale (de calabaza)
	Nuez moscada para decorar
	Hielo picado



Preparación:

Se mezcla todo menos la cerveza en una coctelera con hielo picado (unos tres cuartos del vaso de la coctelera). Se agita con vigor. Se pone la cerveza en una copa tipo tulipa y se echa colado encima el contenido de la coctelera. Se remueve con delicadeza y se añade por encima una ralladura de nuez moscada.

Lo he probado y está realmente rico y nadie diría que lleva cerveza.

Yo por mi parte sigo creando cócteles con cerveza y en algún momento los recopilare y publicaré. Algunos de ellos los creé en la antigua Coctelería Lubbock de Cornellá de Llobregat (Barcelona) y actualmente elaboro algunos de ellos para locales con los que colaboro en Barcelona. Destacable la aceptación del "Inedit Sour" por su sabor y presentación:

"Inedit Sour"**Ingredientes:**

5,0 cl	Canadian Club
3,50,5	Zumo de limón recién exprimido.
2,0	Sirope Monin de jengibre
1,5	Sirope de azúcar de caña

**Preparación:**

Rellenar con cerveza Inedit (u otra similar, tipo "witbier" al estilo mediterráneo - con cilantro, naranja, hierbas mediterráneas, etc).

Decoración: rodaja lima, fresas, hoja menta y cañita.

Se ponen todos los ingredientes en coctelera con hielo, menos la cerveza. Se echa en un tarro (es opcional poner hielo y si se pone, a elección poner en cubito o en pistones. Cuanto más volumen de hielo pongamos, menos cerveza cabrá (hemos de decidir si queremos mayor o menor protagonismo de esa cerveza - a gusto). Se introducen fresas, lima y menta en el tarro. Se rellena con la cerveza y se cierra. Se sirve con la cañita en el propio tarro. El cliente es quien interactúa con el cóctel y destapa el tarro y pone la cañita dentro para consumirlo.

En definitiva, os animo a todos y a todas a entrar en este mundo de los cócteles con cerveza y dejaros llevar por sus enormes posibilidades. Pero un consejo, antes de nada, y si no se quiere fallar, hay que conocer muy bien el ingrediente diferenciador: la cerveza. Y en todas sus tipologías y características. Y eso lleva su tiempo.

Seguiré con mis artículos en 'Shaking The Present' intentando acercaros este maravilloso mundo cervecero para que al final podamos crear cócteles con cerveza con cierto criterio. Si alguien quiere contactar conmigo para consultarme algo al respecto, puede hacerlo en el correo:

javier.lubbock@hotmail.com.

Aprovecho para agradecer a todos y todas por el seguimiento de mis artículos y de 'Shaking the Present'.

Nos seguimos leyendo...

THE SPIRIT OF SUMMER



MalibuEspana



@Malibu_ES

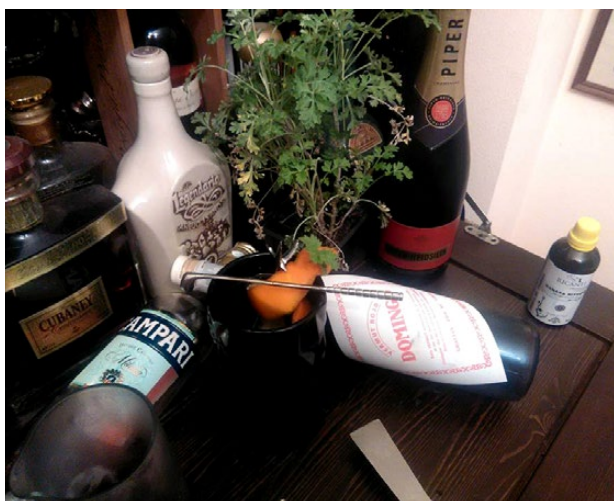


@malibu_es

NO TODO VA A SER RON



Texto_Pablo Mosquera Costoya



(En homenaje a Mirko Stocchetto fallecido recientemente)

Hoy en día gracias a las nuevas tecnologías, Internet, Facebook y mil aplicaciones más, podemos hablar con gente de todos los rincones del planeta -Google Traductor hace maravillas-, interactuar y aprender (o comparar) de los mejores bartenders del mundo. Aunque bien es cierto que esta revolución tecnológica empezó hace ya algún tiempo, yo centraba mis esfuerzos económicos en viajar y conocer a la gente de tú a tú. Aún recuerdo aquellos primeros viajes en los que asistía a las principales ferias gastronómicas del país (Madrid, Barcelona...)

Fue durante uno de estos viajes en Madrid, en el 'Il Premium Bartender Show' donde conocí a una de esas personas que me cambió la vida: Jesús Nieto, gallego-venezolano afincado en la capital. Allí estaba como invitado al evento, siendo el único bartender de mi región y con

grandes profesionales de toda España. Me encontraba realizando mis combinados cuando se presentó, me dejó su tarjeta y me felicitó por mi trabajo.

Jesús Nieto

Jesús es una persona especial, siempre bromeando y con ese carácter que solo se puede entender si conoces Venezuela y Galicia a la vez. Alguien fiel a sus principios y amigo de sus amigos.

Sus chistes en medio de conversaciones de máxima seriedad y cientos de anécdotas que contar en cada viaje, frases como "¿no entiendes inglés? Mi padre siempre decía que es como el gallego pero al revés"...

Jesús Nieto es un ingeniero químico de formación con más de 20 años de experiencia en ventas y trade marketing. Los últimos 10 años los ha desarrollado en empresas de bebidas espirituosas enfocado en el área internacional, destacando su labor como Area Manager de Ron Santa Teresa en Europa y especialmente en España.

Actualmente se encuentra al frente del departamento internacional en 'The Water Company', empresa con un interesante portafolio Premium y sólidos planes de expansión tanto en nuestro país como a nivel internacional.

Pazo de los escudos Vigo



Fue en un evento en Vigo donde tuve la oportunidad de conocer al equipo comercial de Santa Teresa para España. Allí conocí a la bella Arlene, no solo su belleza exterior hacían la imagen impresionante sino su saber estar, su conocimiento del producto y su simpatía fueron determinantes a la hora de esforzarme al máximo para querer estar en ese equipo.

La cita fue en el “Pazo de los escudos en Vigo”, un impresionante hotel de emigrantes retornados con cinco estrellas ubicado sobre la ría de Vigo. El público: 50 hosteleros de la ciudad, los cuales estaban eufóricos por conocer el primer cóctel inspirado en el Camino de Santiago realizado en la historia.



Cóctel Negroni Sbagliato

Cuando hablamos de coctelería, hablamos de éxitos, premios, reconocimientos, ferias, eventos, fiestas y trabajos más o menos divertidos. Pero quizás nos olvidamos de aquellos a quien debemos nuestra profesión y la dignificación de nuestro sector, aquellos que dedicaron toda una vida a la hostelería.



Negroni Sbagliato

Ingredientes:

- 1 Dash bitter angostura naranja
- 2 Twist de corteza de naranja
- 1/3 Vermu rojo Domingo
- 1/3 Campari
- 1/3 Champagne Piper-Heidsieck

Preparación:

Aromatizar el vaso con un dash de bitter de angostura y un twist de naranja (desechar la naranja)

Directamente en vaso, añadir los ingredientes por el orden indicado y mezclar suavemente con una cuchara. Terminar aromatizando con un twist de naranja.

EMMANUEL OTERO

Texto_Desirée Ramos



Si tuviésemos que describir con una palabra a este joven bartender sería sin duda como un auténtico todo terreno. Compartir unos minutos con él hace que adores este mundo al que un día él decidió colocarlo en el primer puesto de su vida, por delante incluso de su doctorado en Historia. Así es Emmanuel Otero...

Shaking The Present: Viendo un poco toda tu trayectoria, has participado en numerosos eventos nacionales granjeándote el paso a la final en la mayoría de ellos. Cuando empezaste en este mundo, ¿creíste alguna vez llegar tan lejos? ¿Cuál ha sido el concurso del que guardas un mejor recuerdo?

Emmanuel Otero: Sinceramente, cuando empecé a trabajar detrás de una barra jamás pensé que iba a involucrarme tan a fondo. En un principio me daba pánico concursar porque no estaba seguro de mis habilidades, pero una vez di el primer paso ya no he podido parar de participar. A un concurso al que le guardo mucho cariño es al 'Vintage Luxardo 2015', en el que conseguí mi primera clasificación a una final nacional, en el que además quedé entre los tres primeros y que me sirvió para conocer a grandes amigos como Miguel Aloy, Javier Galindo, Jorge Nicolás o mi queridísimo Sergio Bermejo.

STP: ¿Y el peor?

EO: El peor recuerdo, sin duda, fue no llegar a Barcelona para la final del concurso de Gin Mare por no poder facturar la maleta y quedarme en tierra.

STP: Recientemente has ganado el concurso de coctelería Neoclásica Jerry's reinvents, ¿en qué consistió tu propuesta?

EO: El challenge del concurso consistía en reinventar un clásico y darle un aire nuevo. Para ello cogí el Southside, un cóctel clásico y refrescante nacido en el Estados Unidos de la prohibición a base de ginebra, limón, azúcar y hierbabuena y lo reimaginé como un cóctel mexicano: ¡mantenía su esencia refrescante pero ahora con tequila y pique!

STP: ¿Tienes alguna espinita clavada con algún evento que creías que te conformarías como ganador y te has quedado a solo un paso?

EO: En los concursos se valoran muchas cosas y no siempre somos capaces de intuir cuales son todas ellas. Sinceramente no tengo ninguna espinita clavada, siempre he salido conforme con mis propuestas y siempre me he llevado algún aprendizaje nuevo. Eso no significa que no haya concursos que quiera ganar, pero para eso hay mucho tiempo por delante.

"Sinceramente no tengo ninguna espinita clavada, siempre he salido conforme con mis propuestas y siempre me he llevado algún aprendizaje nuevo. Eso no significa que no haya concursos que quiera ganar, pero para eso hay mucho tiempo por delante."

STP: Siempre que hacemos nuestras entrevistas nos damos cuenta de que la mayor parte de los bartenders de nuestro país tienen estudios muy distintos a la coctelería. ¿Cómo es posible que un estudiante de historia se enamore de este sector tanto como lo has hecho tú?

EO: Siempre digo que la coctelería apareció en mi vida como una pasión tardía. No sabría explicar cual fue exactamente el punto de inflexión que me llevó a pasar de un mundo a otro, pero si podría decir que en el momento de mi vida en que convivieron ambas pasiones (cuando trabajaba y hacía el doctorado a la vez) la coctelería ganó el primer premio.

STP: En este sector, es muy importante saber aceptar las críticas y también ser autocrítico. Si volvieras la vista atrás y miraras tu amplio bagaje por la coctelería, ¿cómo crees que ha sido tu evolución? ¿Qué has aprendido y qué te ha enseñado esta profesión?

EO: Disciplina, muchísima disciplina; paciencia y saber estar. Diría que mi mayor evolución se ha dado a nivel mental, en la forma en que encaro los problemas y mi relación de cara al público.

STP: Además de bartender, has sido parte fundamental en nuestra escuela de Drinksmotion de Sevilla, ¿qué nos puedes contar de tu experiencia?

EO: Una las grandes experiencias que me ha brindado la profesión, desde mi paso como alumno, hasta el último tiempo que tuve la suerte de ejercer como formador en Drinksmotion Andalucía. Tengo un lazo afectivo enorme con la

escuela y eso ya irá conmigo toda la vida.

STP: Como profesor, seguro que más de una vivencia te habrá llamado la atención o recuerdas con especial cariño, ¿la puedes compartir con nuestros lectores?

EO: Más que una, me quedaría con la sensación de ser una parte activa de la evolución de los alumnos. Verlos llegar el primer día, muchos con miedo a la barra o sin experiencia ninguna y acompañarlos hasta el final del curso donde ya los ves manejándose con soltura, o con la pasión más viva, es increíble.

STP: ¿Qué crees que aportan nuestros cursos al futuro de los bartender y de la coctelería?

EO: Bases sólidas, tanto a nivel teórico como práctico. Y unos fundamentos claros de la ética de trabajo. En **Drinksmotion** no sólo estudiamos coctelería, sino que además se hace mucho hincapié en enseñar a ser un buen trabajador, con todo lo que ello conlleva.

“En Drinksmotion no sólo estudiamos coctelería, sino que además se hace mucho hincapié en enseñar a ser un buen trabajador, con todo lo que ello conlleva.”

STP: Si tuvieras que recomendarlos, ¿cómo convencerías a los futuros estudiantes para que se acerquen a nuestras sedes y se apunten en nuestras formaciones?

EO: Si buscan construir unos buenos cimientos que les ayuden a crecer en el mundo de la coctelería, la escuela es la mejor la opción.



STP: Como entrevistado te sometemos a nuestro cuestionario
Drinksmotion:

Cóctel preferido: Negroni
Ingredientes que nunca pueden faltarle a un coctelero:
Pasión, constancia, capacidad de estudio y sacrificio.

Destilado imprescindible: Mezcal
Maestro del sector con el que te gustaría colaborar: Dennis Zoppi

Cóctel más complicado al que te has enfrentado: Una comanda de 15 pisco sours a la vez que me dejaron los brazos rotos (ríe)

Combinado que no volverías a realizar nunca más: Tequila Sunrise

STP: De Sevilla, has puesto rumbo a Habanera, uno de los sitios de moda de la capital. ¿Qué nos puedes contar de esta nueva etapa?

EO: Ahora mismo estoy viviendo una etapa de crecimiento increíble. Habanera me ha cambiado los ritmos y es un desafío físico increíble. Siento que era un paso necesario en mi carrera y la estoy viviendo con mucha ilusión.

“Bartenders y redes sociales son un binomio lógico. Los canales de comunicación online son de una enorme ayuda para nuestro desarrollo profesional, pero también pueden ser un arma de doble filo.”

STP: Eres uno de los bartenders que más actividad tienen en las redes sociales. ¿Consideras que estos nuevos canales online cumplen una función muy importante en el conocimiento de los bartenders y la coctelería? ¿Cuál es tu experiencia como usuario?

EO: Bartenders y redes sociales son un binomio lógico. Los canales de comunicación online son de una enorme ayuda para nuestro desarrollo profesional, pero también pueden ser un arma de doble filo. Mi amigo Alberto Fernández, que conoce la profesión muy bien, siempre advierte de los peligros de acabar siendo un bartender de Facebook, y que se acabe primando el escaparate al trabajo de verdad. Como todo, es una herramienta poderosa

STP: El 2016 está a punto de terminar y ya nos llegan nuevas propuestas del sector, ¿nos puedes vaticinar alguna tendencia o novedad que crees que llegará pisando fuerte el próximo año en coctelería?

EO: El uso de productos de temporada y de kilómetro 0 es ya una tendencia de larga duración que se ha afianzado

en el sector y que va a quedarse. Potenciar el uso de productos caseros que diferencien nuestro local de los otros y un cada vez más cuidado detalle por la cristalería. Tres tendencias mundiales que llevan tiempo pegando fuerte y por las que creo que pasarán casi todas las coctelerías nacionales que quieran seguir destacando.

STP: Y como época navideña que es, ¿cuál es el licor o combinado que no debería faltar en ninguna casa estas navidades?

EO: Una buena botella de whisky (Un Glenfiddich 18, por ejemplo, con carácter pero amigable a todos los paladares y extremadamente complejo) Hay que dejar de beber ginebra y empezar a beber productos nobles y envejecidos en madera. ¡Ahí está la magia! (ríe).

“ Te engañaría si no reconociese que estoy constantemente mirando al mundo con ojos de bartender: ¡incluso en el sitio menos esperado surgen las ideas!”

STP: Estás a tope en tu carrera y prácticamente no tienes tiempo para darte ningún capricho pero aparte de la coctelería, ¿qué le gusta hacer a Emmanuel en sus ratos de ocio? ¿es cierto que un bartender nunca descansa y siempre está pensando en nuevas creaciones?

EO: Tengo muchos hobbies, aunque sí es cierto que no siempre puedo desarrollarlos, por otra parte me gusta estar bien informado de lo que pasa en el mundo y siempre encuentro tiempo para repasar las noticias o leer artículos de opinión sobre hacia dónde va el mundo. Me apasiona la música, la gastronomía, el buen comer... Pero te engañaría si

no reconociese que estoy constantemente mirando al mundo con ojos de bartender: ¡incluso en el sitio menos esperado surgen las ideas!

STP: *¿Qué nos puedes adelantar? ¿Nuevos concursos a la vista? ¿próximos rumbos...?*

EO: *A nivel profesional ahora mismo me siento cómodo y feliz en mi nueva aventura con el grupo Larrumba, aunque puedo decir que a principios de año daremos sorpresas junto con Carlos Moreno, el Bar Manager de la empresa. A nivel concursos, ahora mismo tengo puesto el foco en World Class 2017, y es probable que sea mi objetivo principal para el año que entra... Aunque siempre digo lo mismo y acabo presentándome a casi todos (ríe).*

STP: *Por último Emmanuel, necesitaría que compartieras alguna creación que hayas realizado tú y de la que guardes especial cariño. ¿Qué fue lo que te impulsó a decidirte por esta combinación? ¿mos rumbos...?*

EO: *Os dejo la receta de “Día de la Independencia” el negroni inspirado en la independencia de México que me llevó a la final nacional del Negroni Essence de este año, un cóctel que mezcla dos pasiones, el negroni y la historia.*

Día de la Independencia:

Ingredientes:

3 cl	Campari
3 cl	Cinzano 1757 Rosso
1 cl	Maraschino Luxardo
1,5 cl	Mezcal Del Maguey Vida
2	Dashes de Chocolat Mole Bitter Truth

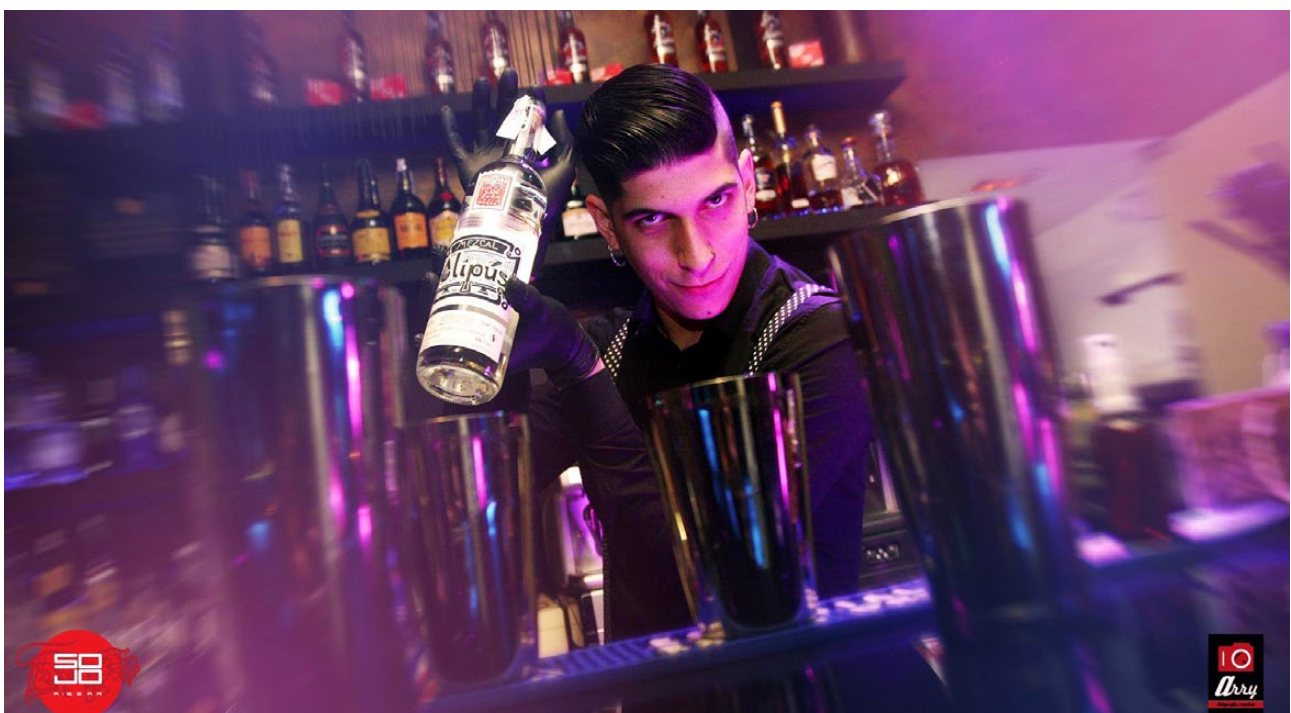
Preparación:

Servimos en copa coctel y decoramos con los aceites esenciales una piel de limón recién cortada.

Método: Vaso Mezclador

STP: *Muchas gracias por compartir unos minutos de tu tiempo con nosotros.*

EO: *Gracias a vosotros por la entrevista, siempre un placer.*



HABANERA

Texto_Desirée Ramos - Fotografía_
Habanera



Situado en pleno corazón de Madrid, se encuentra la última creación del grupo Larrumba, Habanera, un mágico lugar de estilo colonial en el que la arquitectura, el buen hacer y un equipo totalmente entregado, ofrecen al cliente un espacio diferente y de desconexión.

Sorprendente, atractivo e innovador, así es Habanera, un local joven (apenas lleva seis meses abierto) en el que la calidad tanto en su comida como en su coctelería son sus señas de identidad. Así, en poco tiempo, se ha convertido en referencia de la capital.

“La barra de Habanera es una anécdota en sí misma y allí pasa de todo: apostamos por ser un equipo muy divertido y

no faltan cierres con máscaras de pollo o de subirnos a la barra capitaneados por Carlos y Raquel; pero aún recuerdo mi cara el primer fin de semana allí cuando me di cuenta de verdad del cambio de ritmo que se venía encima.”

De esta forma, nuestro entrevistado, Emmanuel Otero, nos narra las pericias con las que los clientes pueden encontrarse si visitan un lugar de tales características: ambiente en las dos plantas, buena comida, excelentes cócteles y unas vistas inmejorables de la Plaza Colón, símbolo de la ciudad.

En su oferta coctelera destacan cócteles con mucho sabor, pero con ingredientes que sorprenden a los más exigentes paladares: “desde el yuzu, un cítrico



Así que ya lo sabes, en Habanera puedes comer platos de inspiración cubana acompañados con un cóctel y en el mejor ambiente, ¿estás preparado para descubrirlo?

**Calle de Génova, 28, 28004
Madrid / Teléfono: 91 737 20 17**

del sudeste asiático, hasta las preparaciones caseras (como un vodka infusionado en lemongrass y lima kaffir), pasando por un aceto balsámico de frambuesas”, nos comenta el bartender. Si tenemos que destacar algún cóctel de la carta, Emmanuel nos hace una deliciosa recomendación: “‘No es un Mojito’, la versión de la casa del clásico cóctel cubano donde la piña asada y el haba tonka son los reyes; ‘Burbujas de Pasión’, una reinención del gin tonic clásico con tónica de hibiscus y sirope de fruta de la pasión y ‘Mi Cuerpo pide Salsa’, el cóctel homenaje a Celia Cruz que mezcla sabores tropicales con un ron de coco casero en una presentación muy sorprendente.

Como ves, en Habanera podrás probar sabores exóticos y clásicos, acudir a los numerosos eventos privados que se llevan a cabo en el restaurante, música cubana en directo todos los miércoles y dj’s los fines de semana... ¡una oferta única que no podrás obviar si visitas Madrid!



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 40°

MEET PERFECTION

NATURAL INGREDIENTS TRANSFORMED
INTO THE ABSOLUT VODKA



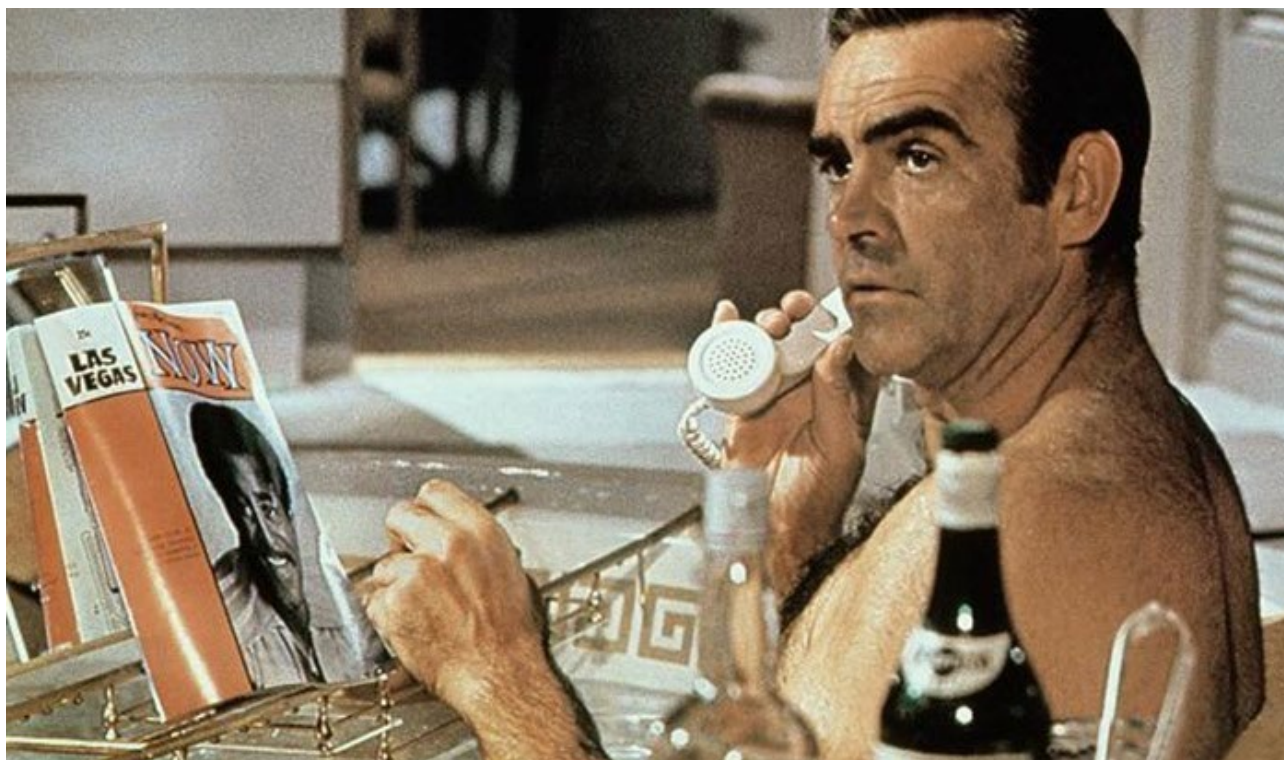
ABSOLUT.[®]

TRANSFORM TODAY

EL CINE QUE SE BEBE

La bebida protagonista del relato.

Texto_Sergio Cobo



La relación del cine con las bebidas alcohólicas ha acompañado a la historia del cine desde sus inicios. Es imposible pensar en directores, actores o películas sin llegar a miles de conexiones con cada una de las bebidas. Si hablamos de Alfred Hitchcock es posible hacerlo del 'Champagne' (1928), ya sea por el título de una de sus primeras obras o por una de las secuencias capitales de la historia del cine en 'Encadenados' (1946) y la botella que se rompe. O 'Casablanca' (1942) y los habituales planos de humo y champagne que acompañaban a Humphrey Bogart.

En este sentido es posible asociar personajes a bebidas y a formas de elaboración tradicionales. La mezcla es

indisoluble al oír las palabras mágicas: "un martini seco, agitado, no revuelto", o su versión en inglés - Shaken, not stirred-, con la matización de mezclado no agitado para la versión española, todos pensamos en James Bond de forma inmediata. Con independencia de si la interpretación corre a cargo de Sean Connery, Pierce Brosnan o Daniel Craig.

Sin embargo, hay inserciones alcohólicas que funcionan como Product Placement como el clásico "For relaxing times, make it Suntory Times" que publicita el personaje interpretado por Bill Murray en 'Lost in Translation' (2003)

Igualmente sucede con la película

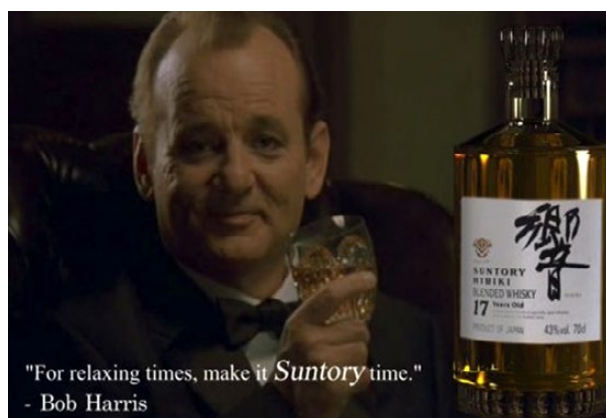


dirigida por los hermanos Cohen, 'El gran Lebowski' (1998), donde su personaje principal interpretado por Jeff Bridges prepara, bebe y nos enseña cómo se prepara el conocido Ruso Blanco.

Otras bebidas como la absenta está presente en películas como el 'Drácula de Bram Stoker' (1993), 'Entrevista con el vampiro' (1994) o 'From Hell' (2001) donde el propio Johnny Deep dedica a unos minutos a su preparación.

Estos son solo algunos ejemplos de cómo los cócteles y las bebidas espirituosas han acompañado y protagonizado algunos momentos

memorables en el cine más clásico y reciente. No obstante son múltiples las posibilidades narrativas, expresivas y estéticas de los mismos en la historia clásica y reciente del medio.



CONTAGIO AZUL: 3 propuestas cocteleras con Magellan Gin

Texto y fotografías_Amer Gourmet

El secreto de Magellan Gin reside en su proceso de elaboración y en la cuidada selección de materias primas. En Shaking The Present descubrimos todos los secretos de este increíble manjar líquido.

Suave y con carácter, Magellan Gin se elabora a mano y en pequeños lotes en la francesa Maison Ferrand -la creadora, también, de Citadelle Gin-, a partir de los mejores ingredientes de todo el mundo (clavo, nuez moscada de Ceram -Indonesia-, casia de Indochina, enebro de Francia, cardamomo de India, canela de Sri Lanka, pimienta negra africana, regaliz de China, coriandro de Marruecos y piel de naranja de México).

Todos ellos se infusionan con flor y raíz del Iris cultivada en Italia, que aportan el sabor final y el característico color

azul cielo a Magellan Gin. Una ginebra de aromas muy delicados a enebro y piel de naranja confitada, con un fondo sorprendente de yodo y brisa marina. Herbácea, suave y muy sabrosa, deja notas muy elegantes a enebro y pimienta.

Su color azul y su propio nombre nos recuerdan la épica expedición que Fernando de Magallanes realizó en 1519 para explorar las “islas de las especias”. Un viaje que inspira al bartender Jacky Montagano, de Amer Gourmet -importadora de Magellan Gin en España-, para crear estas propuestas llenas de sabor y color.

AGUA MARINA



Ingredientes:

5 cl	Magellan Gin
2 cl	Zumo de limón
2 cl	Sirope de azúcar Routin 1883
3 cl	Licor de cereza

Elaboración:

Utilizando un sifón, añadir una espuma con sabor de lima y algas marinas.

En el centro de la copa introducir una cereza amarena, que en este cocktail simboliza un mundo sumergido bajo el agua marina. Un mundo por descubrir, en referencia al viaje de Fernando de Magallanes.

Para decorar: pétalos de iris.

BRAMBLELLAN



Una revisión de uno de los grandes clásicos con ginebra, el Bramble, un cocktail que en su receta original se elabora a base de limón, azúcar líquido y licor de moras. Esta versión se pre-

Ingredientes:

5 cl	Magellan Gin
2 cl	Zumo de limón
2 cl	Sirope de azúcar Routin 1883
3 cl	Licor de cereza

GIN & TONIC AZUL



Ingredientes:

5 cl	Magellan Gin
20 cl	Tónica
1	Twist de limón

Para decorar, pétalos de flores comestibles

WORLD CLASS

Pone la magia en las celebraciones navideñas

Texto y fotografías_World Class
Competition International

La Navidad es la mejor época para celebrar todo lo bueno que ha sucedido durante el año y brindar para que el año que entra sea todavía mejor. World Class propone los mejores cócteles para que estas fiestas sean aún más especiales.

NAVIDAD, NAVIDAD, DULCE NAVIDAD

Para la cena del 24 de diciembre, los mejores bartenders de World Class han creado siete cócteles especiales para disfrutar de una de las épocas más lindas del año. Desde los paladares más sibaritas hasta los más desenfrenados quedarán sorprendidos con la experiencia de sabores que podrán degustar. La magia de los destilados Premium de World Class hará que los momentos vividos en estas fechas tan especiales queden grabados en la memoria de todos.

El bartender de la coctelería Doble de Barcelona, Manel Vehi, propone el Cadaqués. Un cóctel dulce y elegante con un toque cítrico, ideal para estas fechas.

Ingredientes:

5 cl	Johnnie Walker Blue Label
5 cl	Zumo de lulo
4 cl	Zumo de frambuesas
2 cl	Zumo de lima
4 cl	Azúcar líquido

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Verter en una copa coupette y decorar con una rodaja de lima deshidratada y 3 frambuesas.



Carlos Moreno, de Habanera de Madrid, propone el cóctel **Esta Navidad apuesta al rojo**, una bebida que seducirá a los paladares masculinos.

Ingredientes:

6 cl	Whisky Haig Club
4 cl	Zumo de granada
1 cl	Zumo de lima
2 cl	Jalea de Mazapán

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Servir en un vaso bajo y decorar con un trozo de granada.



Jorge Nicolás, de La Leyenda del Gallo de Oviedo, propone para las más trendies el **Smile Punch**. Un cóctel que se convertirá en el favorito de las chicas que imponen su estilo... ¡sin importar la edad!

Ingredientes:

6 cl	Ginebra Tanqueray N° TEN infundado en "Apple blossom"
1,5 cl	Vino de zanahoria
2 cl	Licor de marrasquino
	Champagne Top Violette
	Zanahoria deshidratada

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Servir en una copa vintage tipo champagne y decorar con una lámina de zanahoria deshidratada.



Stefano Mazzeo, de la coctelería La Azotea de Benito de las Palmas de Gran Canaria, ha creado **Flor de nata**, un cóctel especial para todas las chicas que saben disfrutar cada fiesta de un modo único y que ponen el toque divertido a la Nochebuena.

Ingredientes:

5 cl	Cîroc Ultra-premium vodka
1,5 cl	Licor frambuesa
1,5 cl	Sirope de fresa
2 cl	Crema de nata aromatizada vainilla

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Decora con un pétalo de flor comestible y cacao.



Walk in Fields of Gold es la propuesta de Manu Iturregui, bartender de Residence Café de Bilbao; un cóctel a la altura de los paladares más exigentes que dará mucho de qué hablar, y a la vez dejará a todos sin palabras.

Ingredientes:

6 cl	Whisky Cardhu Gold
1 cl	Melaza de cebada con un toque de canela y nuez moscada, (usa para disolverla 1,5cl de agua tibia)
2,5 cl	Zumo de limón
1/4 cl	Manzana Smith

Preparación:

Diluir la miel en agua caliente, añadir una pizca de canela y nuez moscada, y la manzana Smith cortada en dados; y machacar. Agregar hielo, zumo de limón y el Cardhu Gold. Agitar y servir en vaso vintage con hielo. Adornar con una rodaja de manzana verde deshidratada aliñada con canela y nuez moscada.



El **Snowball Punch** ha sido creado por Ricky Izquierdo de la coctelería El Niño Perdido de Valladolid, un cóctel perfecto y especial para los más hipsters, aquellos que cuidan tanto sus barbas que dan envidia al mismo Papá Noel.

Ingredientes:

5 cl	Bulleit Bourbon
1,5 cl	Ron Zacapa 23
1,5 cl	Licor especiado de higo
1,5 cl	Jarabe de Jijona
2 cl	Leche
1,5 cl	Clara de huevo

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar. Decorar con pan de Higo y polvo de especias, y servir en un vaso largo



Recuerdos, propósitos para el año nuevo y 12 uvas son ingredientes que nunca fallan en Nochevieja. Para despedir este año y empezar el 2017 con felicidad, brinda con **Le compte à rebours**, el cóctel elaborado por Enrico Basile, bartender del Hotel Gran Atlantis Bahía Real 5*GL de Fuerteventura, para disfrutar del último día del año de forma muy especial.

Ingredientes:

3 cl	Cîroc Ultra-premium vodka
3	Uvas
2	Cucharaditas de mermelada de mandarina
3 cl	Zumo de arándanos
6 cl	Champagne Brut
2	Gotas de amargo de ruibarbo

Preparación:

Añadir todos los ingredientes menos el champagne en una coctelera. Servir en una copa de champagne y añade los 60ml de champagne. Adornar con un twist de mandarina.



Para reanimar la emoción e ilusión que sentíamos el Día de Reyes cuando éramos niños, Miguel Ángel Chico de Benares de Madrid, ha echado a volar la imaginación y ha creado Caviar Christmas Blue. Un cóctel sofisticado digno de reyes. Papá Noel.

Ingredientes:

5 cl	Johnnie Walker Blue Label
2 cl	Zumo de jengibre
2,5 cl	Zumo de piña
2cl	Jarabe de curry
1,5 cl	Clara de huevo

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y agitar. Servir en un vaso largo y decorar con hojas de piña, tacos de piña confitada con anís estrellado y miel, y terminar con caviar de Johnnie Walker Blue Label.



¿Quién dijo que la mixología era cosa de hombres?: las siete mujeres que revolucionan el mundo de la coctelería

Texto_Drinksmotion - Fuente y fotografías_World Class Competition International



Por primera vez, una mujer se ha hecho con el título de la Mejor Bartender del Mundo. Como hemos visto en anteriores ediciones, se trata de la francesa Jennifer Le Nechet, última ganadora de la final de la World Class Competition 2016. Pero Jennifer no está sola. De los casi 10.000 bartenders que participaron en una de las competiciones de mayor nivel en el mundo de la coctelería, siete mujeres resultaron finalistas.

Desde World Class, le han rendido un más que merecido homenaje a esas mujeres que demostraron en Miami que la coctelería creativa no es sólo cosa de hombres.

Jennifer Le Nechet, Francia



Ganadora de la World Class Competition by Diageo Reserve 2016. La bartender, a quien habitualmente se puede

encontrar elaborando cócteles detrás de la barra del 'Café Moderne de París', sorprendió a los jueces creando espectaculares, sabrosos y originales cócteles en el bar pop-up que creó como último reto de la competición. ¿En que basó sus propuestas? En el subgénero literario conocido como "steampunk"; algo muy alejado de las temáticas generalmente asociadas a las mujeres. En su profesión ha encontrado un mundo donde puede expresarse. Su foco de trabajo en la actualidad se centra en el maridaje gastronómico y la coctelería creativa.

Joan Samia, Kenia



Joan empezó en el mundo de la coctelería hace siete años en el primer restaurante de Kenia que introdujo cócteles en su carta. Ahora trabaja en 'Artscaffe, coffe and bakery' en Nairobi. Su pasión por la coctelería creativa viene dada por las infinitas posibilidades que ofrece. Es una pionera del desarrollo de estas tendencias en Kenia y su foco actual se centra en la talla de hielo.

María Debnárová, Eslovaquia

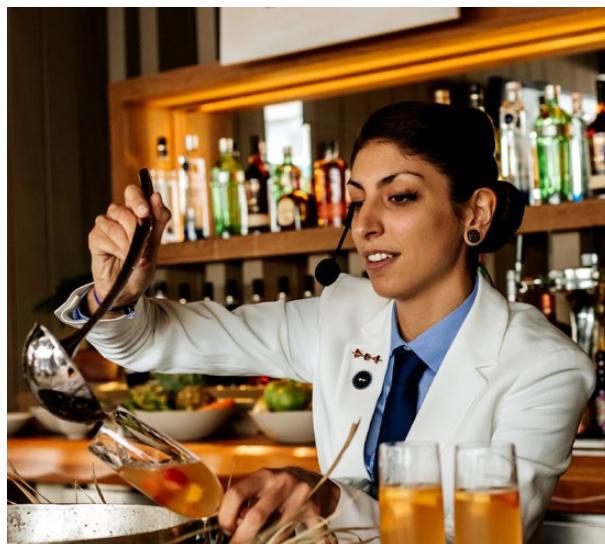
Otra de las que por sus dotes en la mixología consiguió llegar a Miami fue

la representante eslovaca, María Debnárová. Su interés por la coctelería comenzó con un acercamiento profundo a las raíces del sabor, hasta conseguir combinar a la perfección ingredientes de lo más inusuales. Es partidaria de apostar por los ingredientes locales y de temporada. Además está muy involucrada en inspirar a otras mujeres para participar en competiciones.



Adriana Chía, España

Nuestra portada del número anterior. La clasificada española empezó en el mundo de la coctelería creativa cuando estudiaba diseño gráfico, y lo compatibilizaba con trabajos en hostelería. Su punto fuerte en la barra de 'Solange



cocktails & luxury spirits' es utilizar elementos y técnicas muy visuales que la ayudan a crear una historia detrás de cada bebida. En la final de España, sorprendió a los jueces completando un reto de castillos escoceses con un asombroso cóctel.

Sophie Larrouture, Suiza



La inspiración de la participante suiza proviene de sus viajes y experiencias al conocer nuevas culturas. Se fija en bartenders de diferentes países. Es una apasionada de contar una historia detrás de sus creaciones para poder generar nuevas experiencias y emociones en sus clientes.

Laura Duca, Emiratos Árabes



Laura abandonó su país de origen, Rumanía, para comenzar una aventura laboral en Dubai, donde se enamoró de todo lo que implica la coctelería: conocer gente, sus historias y poder hacer con sus creaciones que sus clientes disfruten más de las experiencias de la vida.

Palin Sajjanit, Tailandia



Palin se convirtió en bartender hace 4 años después de terminar el bachillerato. Un año después se convirtió en Bar Manager y ahora se ha hecho un paso a la final de la World Class ¡una carrera increíble!. Palin ve que el mundo de los cócteles está volviendo a los clásicos pero usando ingredientes únicos y contando historias sobre la forma en la que cada cóctel es elaborado.

Mujeres fuertes, independientes y con un gusto exquisito. Así son ellas, la nueva generación de mujeres en coctelería. Están dispuestas a revolucionar el mundo de la mixología creativa y ser precursoras de las mejores tendencias. No hay que perderlas de vista, porque no van a dejar a nadie indiferente...

¿QUE BEBEMOS LOS PORTUGUESES EN NAVIDAD?

Texto_ Ângela Mendes (Editora da Revista Drinks Diary) - Fotografia_Ricardo Bernardo



Ésta es una pregunta interesante. A pesar de que la Navidad es una época de juntar a la familia alrededor de la mesa y de tener cada una de ellas sus propios rituales y platos, no hay en Portugal una bebida que pueda ser elegida como tradicional en estas fechas tan señaladas.

Es cierto que en la noche de Nochebuena, nos gusta disfrutar de un buen vino tinto para acompañar el bacalao, pero habrá quien prefiera un buen blanco envejecido en barricas de roble para este plato bien regado en aceite de oliva.

Cuando pienso en las mesas de Navidad de mi país, Portugal, pienso siempre en dulces, extravagantes y completos de azúcar y huevos, muchas veces fritos como las ‘azevias’ o los ‘sonhos’. Pero también pienso en tablas de quesos y embutidos o en frutos secos como las nueces que se toman del otoño pasado.

A la par de estas mesas repletas de dulces, brillan además nuestros vinos fortificados, en especial, nuestro vino de Oporto. Porque este tipo de bebida es muy versátil y puede ser armonizada

con distintos tipos de alimentos. Lo más común es ser servido al final de la comida acompañado de quesos, frutos secos y dulces.

Sin embargo, si servimos en nuestra mesa un vino de Oporto blanco, con tónica, por ejemplo, tenemos el perfecto aperitivo para abrir la comida.

En nuestro país existe una amplia selección de vinos de Oporto y tenemos que saber muy bien cuál utilizar en cada situación ya que cada uno de ellos puede ser la bebida perfecta para según qué situaciones. Siendo un vino fortificado, más dulce y con más alcohol que un vino de mesa, se recomienda que debe ser bebido con más moderación.

Si hablamos de una buena cosecha de Oporto, por ejemplo, podremos acompañarlo de un buen queso fresco como entrada de la sobremesa o elaborar una buena mousse de chocolate para los más atrevidos que deseen degustarlo con queso azul o roquefort. Como

recomendación, tenemos que tener especial cuidado ya que éste es un vino que después de abierto debe ser consumido en los primeros dos días.

Otra opción para esta comida sería la de comenzarla con un Oporto Tawny y acompañarlo con una tabla de quesos curados o foie gras. Y como colofón a este succulento manjar, dulce de almendras con crema de leche.

Los quesos fuertes y los frutos secos son buenas opciones para el vino de Oporto así como los dulces que, a esta altura del año, se elaboran con almendras y nueces - algo que no impide la propia degustación de la copa de Oporto sola...Este tipo de vino está enraizado en la cultura nacional, se elaboran múltiples recetas tradicionales de la gastronomía portuguesa y está ampliamente consolidada en la Navidad más familiar de Portugal.

***¡Estas fechas es tiempo de familia, de mesa completa y de copa llena!
¡Feliz Navidad a todos!***



EL CAFÉ DE SANTA CLAUS



Texto _ Alfred Cortés



Este vez tengo que verle, sí o sí. Llevo muchos años intentado ver a Santa Claus dejándome los regalos, pero ¡no hay manera: siempre me da esquinazo! Yo le dejo algo de comer y beber con la esperanza que se siente un rato y así me dé tiempo a verle, ¡pero nada! A la mañana siguiente la comida está intacta y el paso por la casa, ha sido como un relámpago. Lo he intentado todo: dejarle comida en la mesa grande del comedor; en la pequeña de la salita; en la de la cocina; en la de la terraza, incluso, reformé la cocina y la hice tipo americana para facilitarle la tarea, pero ni por esas...

Pensé que quizás era problema de la silla y lo intenté entonces con un sillón, una cómoda, un taburete alto, un taburete bajo, un sillón de masajes, un 'puff', una silla de mimbre... Un año, hasta subí un banco del parque, ¡pero tampoco! Otra de las veces, se me ocurrió ponerle un

sillón de esos reclinables con mando que usan las personas mayores y creo que se ofendió porque al siguiente año me dejó de regalo... ¡un libro que enseñaba cómo hacer crecer los bonsáis!

También lo intenté con la comida. Al inicio, le dejaba unas pocas galletas pero al ver que no hacía caso empecé a cocinarle algo más elaborado. Un año fue una tortilla, seguí con un plato de sopa de verduras; espaguetis; arroz con curry; pollo asado; faisán asado, un asado... Más recientemente lo intenté con la comida japonesa; china; coreana; peruana, cubana... ¡pero tampoco! Imagino que le sentó mal que le dejara tanta comida porque al año siguiente me dejó un libro de cómo adelgazar.

Quizás era la bebida lo que no le gustaba, por eso dejé lo del agua (con gas) y probé con un vino. Primero fue un Cabernet, seguido de un Sauvignon blanc, Pinot noir, Riesling... con el mismo poco éxito. ¿Y si es que lo que de verdad le gusta son los licores? Un verano me apunté a un curso de coctelería con el fin de estar preparado por Navidad y sorprenderle con un cocktail exquisito. Mi primer combinado fue un 'San Francisco', después le siguieron un 'Caipiriña', 'Mojito', 'Bloody Mary'...

Lo aprendido me sirvió para poder organizar unas fiestas de campeonato en casa, pero en lo que respecta a Santa Claus... fue todo un fracaso. Todos los años empezaba el día de Navidad

tomándome un cocktail con magdalenas para el desayuno. Lo único que conseguí es molestarle aún más, si cabe, ya que a la siguiente Navidad, me trajo un libro de cómo dejar de beber.



¿Y si el problema era que en todas las casas le dejaban comida y cuando llegaba a la mía estaba más que saciado? Seguramente ése era el motivo por el cual, mis asados y cócteles no tenían efecto alguno y año tras año eran ignorados por Santa Claus. Debía de cambiar de estrategia...

Pensé entonces en dejarle algo de lectura, alguna cosa distraída para que descansara un rato antes de seguir con el reparto. Tenía que ser algo ligero, no tendría tiempo para un libro, quizás una revista. Recuerdo que la primera vez, le dejé un ejemplar de una revista que hablaba de parques nacionales. Siempre he pensado que a Santa Claus le gusta la naturaleza y los animales. Seguí intentando ese camino al año siguiente y le dejé una revista de fauna salvaje, continué con coches, bricolaje, cocina, viajes, moda masculina, deportes extremos, tv...pero nada.

Año tras año era lo mismo: me quedaba escondido toda la noche sin dormir, pero bastaba un parpadeo para que entrara, dejara mi regalo y se fuera. No tenía la posibilidad de verle tan siquiera un instante. Sí conseguí un revistero, eso fue lo que me trajo en una de esas Navidades.

Este año ya me doy por vencido. Esta noche me voy a hacer un café e iré a la cama. Preparé una taza de café que dejé en mi mesita de lectura, pero antes siquiera de darle un sorbo, me quedé totalmente dormido en el sillón.

A la mañana siguiente, vi mi regalo encima de la mesa, donde cada año dejaba mis presentes, pero lo más sorprendente fue que mi café se lo había bebido dejando una nota escrita.

“El café estaba muy rico, quizás algo frío.”- Santa Claus.





BlaCkzi

THE COFFEE SOCIETY
ITALY

¡Mágica destilación!

Texto_Javier Reynoso



En recientes excavaciones arqueológicas quedó demostrado que ya en la antigua Mesopotamia existían aparatos para la destilación; poco después de dar origen a la rueda, el cálculo y la escritura, aquellas impresionantes culturas comenzaron a experimentar con ciertos principios físicos para elaborar perfumes y esencias. Estos primeros procesos se fueron perfeccionando de forma empírica, por prueba y error.

Para las fermentaciones, en cambio, nos costaría encontrar una fecha de origen. Posiblemente cuando el ser humano comenzó a controlar los cultivos con la llegada del Neolítico, aunque es posible que incluso antes.

Podemos imaginar, que el principio básico de la fermentación, pudo haber venido a la mente del hombre por la simple observación de los procesos naturales. Si pensamos en la cebada germinando acaso accidentalmente humedecida por agua de lluvia, o un fruto caedizo que fermenta espontáneamente

(manzanas, uvas, piñas, tamarindo). Si los microorganismos encuentran glucosa, fructosa, sacarosa o almidón y se cumplen una serie de condiciones, pueden desencadenar la fermentación y acabar produciendo etanol.

Es un proceso bioquímico, aunque hoy en día también podemos producirlo industrialmente mediante la reacción de oxidación de eteno. Pero con la destilación no puede haber ocurrido lo mismo, no ha podido ocurrírsele observando la naturaleza. Tal vez aquellos primeros “investigadores” pusieron a cocer o a hervir -es decir, a “cocinar”- aquellas primitivas cervezas y vinos, para advertir que una vez cocida había perdido toda su fuerza alcohólica. El “spirit” alcohólico se había marchado junto al vapor.

¿Dónde estaba ahora? ¿Se había perdido misteriosamente?

Había que atrapar aquella fuerza alcohólica que se había esfumado. Si recogían el vapor atraparían el “espíritu alcohólico”. Colocando una tapa fría sobre la olla hirviendo y aprovechando el punto de evaporación del alcohol, anterior al del agua, podían esperar que lo que subía como vapor se condensara al chocar contra el frío de la tapa. Hoy el vapor asciende por el cuello de cisne de los alambiques y se condensa (vuelve al estado líquido) en la cuba refrigerante. El instrumental se ha



perfeccionado mucho, pero el principio físico es el mismo.

Uvas y cereales se fermentaban y se destilaban para aromatizarse con especias, hierbas y mieles. Aunque los árabes traerían métodos muy avanzados para destilar, los campesinos europeos ya habían comenzado a destilar con métodos rudimentarios. En sus lenguas de origen indoeuropeas encontramos palabras como “wed”, “wod” y “wd” que servían para nombrar al “AGUA”.

De allí derivan ‘woda’ (para los eslavos) y ‘usquebaugh’ (en “erso”, variante del céltico). Que más tarde serían “vodka” y “whisky”. La palabra “Woda” (agua) sigue el camino del resto de aguardientes y se convierte con los siglos en vodka. Es poco probable la versión que lo reduce a un diminutivo de agua

(agüita), sino más bien como ‘Agua de Vida’, ‘Agua Santa’...

Con el whisky sucede lo mismo: del “usquebaugh” en dialecto erso, pasó a las tierras altas de Escocia e Irlanda como “ooska” y “ooskie”, y para los sajones “usky” y “uisge”. Pero ambas, y con ellas otros muchos destilados, nos remiten a aquellos momentos mágicos de las primeras destilaciones. Donde aquellos primeros destiladores, probaban, ensayaban, erraban y “voilà”, algunas veces conseguían atrapar ese “spirit”, con ayuda de los dioses.

Ese líquido parecía agua (“wed, wod, wd”), pero bien sabían que no lo era, y si lo fuera sería santa, mágica, vital... Aquavit, Aquavitae, Eau de Vie, Uisge Beatha...¡Salud!

BEEFEATER MIXLDN, continúan las semifinales de su tercera edición

Texto_Desirée Ramos - Fotografía_
Dewar's y Óscar Romero



El flamante ganador de la segunda estrella Michelin para DSTAgE ha presentado en Premier, embajada sevillana de Dewar's, una reinención de los clásicos scotch egg maridados con un cóctel de Dewar's 12 hecho a medida para la ocasión por los Hermanos Pérez. Mario Ríos y Curro Noriega, dueños del Besana Tapas, también han hecho su propia propuesta de la misma receta, combinada también con un cóctel de Dewar's 12 pensado para esta noche gastronómica.

Tras su paso por Madrid, Dewar's desembarca en Sevilla con el **Scotch Egg Club**, un movimiento underground que reúne lo mejor de la coctelería, la gastronomía, la música y el arte digital,

entre otras experiencias sorprendentes junto a las nuevas propuestas de combinados premium de la marca. Premier, embajada sevillana de la marca, se convirtió durante dos días en el lugar de referencia de Sevilla donde disfrutar de una experiencia única de la mano del whisky escocés blended más premiado de la historia.

Para inaugurar este gran acontecimiento, el recién galardonado con dos estrellas Michelin para DSTAgE, Diego Guerrero, ha presentado su reinención de esta receta tradicional escocesa maridada con un cóctel a base de Dewar's 12 diseñado especialmente para la ocasión con zumo de piña Hosper, sirope de cinco especias chinas y regaliz.



Al lado de Guerrero, **Marío Ríos y Curro Noriega**, responsables del proyecto gastronómico *Besana Tapas* y dos pesos pesados de la gastronomía andaluza actual, han presentado también su propia interpretación de esta receta tradicional escocesa, en este caso con un cóctel de maridaje de Dewar's 12 con mango lassie spicy y crusta de tajín.

COCTELERÍA

La coctelería tiene un lugar destacado en el Scotch Egg Club. El combinado



'Dewar's 12 & Ginger', realizado con Dewar's 12, Ginger Ale, lima y unas gotas de angostura, es una de las principales propuestas de la marca. Su sabor fresco y ligeramente cítrico es la opción perfecta para los que saben valorar los combinados llenos de matices. Los verdaderos amantes de lo puro pueden degustar Dewar's 12 "On the rocks" con unas gotas de agua de Pitilie Burn.

GASTRONOMÍA

La oferta gastronómica estuvo en manos de Diego Guerrero, Curro Noriega y Mario Ríos, que ofrecieron a los asistentes su propia versión de los famosos 'scotch eggs'.

MÚSICA

El músico, escritor y compositor Javi Osorio ofreció conciertos acústicos en un espacio muy especial del local. DJ Luilly, residente en el Café del Mar de Tarifa, se encargó de realizar las sesiones para todos los asistentes.



ARTE DIGITAL

Los visitantes del Scotch Egg Club disfrutaron además de una experiencia audiovisual desarrollada por Eyesberg Studio y una serie de artistas multidisciplinares que permitían conocer la historia de la marca y uno de sus funda-

dores, Tommy Dewar, y su vinculación con el mundo del whisky y las gallinas. En el desarrollo de esta experiencia audiovisual, la marca también ha contado con algunos de los ilustradores de referencia nacional como Miranda Makaroff, Alex de Marcos, Alexander Grahovsky, María Melero, Chamo San y José Antonio Roda.

BARBERÍA, BINGO Y MUCHO MÁS

Los más atrevidos salieron de este club tan especial con un corte de pelo nuevo. Para ello, el barbero Paco López, dueño de la sevillana The barber shop, recreó los looks propios del mismísimo Tommy Dewar entre los asistentes. Pero la experiencia no acaba aquí: un particular juego y otras sorpresas fueron la guinda espectacular de estos días.

DE SEVILLA A...

El Scotch Egg Club es un movimiento capitaneado por Dewar's que llega para quedarse. Tras su paso por Madrid y Sevilla visitará otras ciudades de España con su foodtruck en diversas ferias de diseño, de antigüedades y gastronómicas.







UNA GINEBRA CON SIGLOS DE HISTORIA

Surcando mares inquietos y bagajes de historia llega Plymouth Gin. Una de las ginebras premium con más herencia del mundo.

Una leyenda del mar cuya receta, creada en 1793 en la destilería Black Friars, destaca por su perfecto equilibrio, su textura inconfundible y su delicado aroma.

Espíritu de Descubrimiento

Plan
OF THE TOWNS & HARBOUR
OF PLYMOUTH, STONEHOUSE,
DOCK, MORICE-TOWN,
STOKE,
and the Environs.
IN THE COUNTY OF
DEVON.

Síguenos en:



www.facebook.com/plymouthginspain



@PlymouthGin_ES



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 41,2°

LA GALA GUÍA MICHELÍN SE CELEBRA ENTRE CÓCTELES

Texto_Desirée Ramos - Fuente: World Class



La Gala de la guía MICHELIN es reconocida internacionalmente por reunir una vez al año a los mejores chefs del mundo para conceder las famosas estrellas. Este año, el evento quiso llegar un poco más allá y reunió por primera vez a los exponentes de la alta gastronomía con los de la alta coctelería.

¡Un desfile de estrellas! Así puede definirse en una sola frase la fiesta de la gastronomía por excelencia en la que se entregaron las nuevas estrellas de la guía MICHELIN España y Portugal 2017. Una velada en la que los ganadores brindaron con ron Zacapa y celebraron el haber alcanzado tan renombrada distinción. Joan Roca, Carme Ruscalleda, Eneko Atxa, Dani García, María Marte,

Ózcar Velasco, Joan Roca, Jordi Cruz fueron algunos de los asistentes a la celebración.

Siete chefs estrella MICHELIN se deleitaron con el sabor y suave aroma de ron Zacapa presente en cada uno de los cócteles que el ganador de la World Class Competition 2014, Giacomo Giannioti, elaboró en la Gala especialmente para ellos. Inspirado en ese momento en el que cada chef descubrió que quería dedicarse a la cocina, Giannioti creó siete cócteles con nombre y apellido. Para Carmen Ruscalleda, “La esencia del camino”; para Eneko Atxa, el “Baratzeal”; el “Solera Presidente” fue el cóctel de Dani García y “Magic Flowers” el de María Marte. Para Mario Sandoval creó el “Cook-a-doole-doo”; “Japanese Holiday” fue el de Ricardo Sanz y para



Óscar Velasco elaboró el “De la Tierra”. Además de los cócteles inspirados en los siete chefs, los asistentes a la Gala pudieron disfrutar de cócteles de autor elaborados por los mejores bartenders de España con los destilados premium de Diageo Reserve como Tanqueray N° TEN, Johnnie Walker Gold Label o tequila Don Julio. Los ganadores de la World Class Competition España Adriana Chía (2016), Borja Cortina (2015), Alberto Pizarro (2011) y Jordi

Otero (2010), y el ganador de la World Class Competition Global 2013, David Ríos, estuvieron presentes en esta fiesta en la que por primera la alta gastronomía se alía con la alta coctelería.

Actualmente, la mixología se comienza a valorar tanto como el trabajo de la alta gastronomía y las estrellas de la coctelería presentes en la gala son ejemplo de ello. En palabras de Chía, “hace años, era complicado encontrar un cóctel con





ingredientes frescos, de temporada, o infusiones elaboradas artesanalmente. Sin embargo, hoy en día la coctelería creativa se ha vuelto una disciplina sumamente sofisticada que para muchos se encuentra al mismo nivel que la gastronomía”.

Para Giannotti, “ahora los bartenders dominamos con maestría las técnicas propias del arte de la mixología y los métodos de los chefs más importantes del mundo. Hay una evolución en la alta coctelería, que abarca diversas filosofías y enfoques totalmente distintos a los tradicionales, al igual que lo ha



hecho la cocina hace años”.

Este año por primera vez, ron Zacapa es el colaborador oficial de la Gala guía MICHELIN. Este destilado es un aliado de la alta gastronomía y es reconocido por estar directamente relacionado con ella. En los últimos años ha trabajado en conjunto con chefs de la talla de Ricardo Sanz, Paco Roncero, María Marte, Ramón Freixa y Dani García, por lo que era natural que el considerado como el “mejor ron del mundo” estuviese presente en la gala en la que se premian a los chefs y restaurantes que integran la lista de los mejores del mundo.



BEST BARTENDER IRC 2016

Texto_Drinksmotion



Arranca la nominación a ‘Best Bartender IRC 2016’, el congreso más prestigioso internacionalmente, según el International Rum Conference. A través de este certamen se seleccionan año tras año a los mejores bartenders del mundo por su implicación y divulgación de este tipo de destilado producido en los cinco continentes.

La selección de los mejores cocteleros del mundo correrá a cargo de un comité especializado del International Rum Conference, liderado por D. Javier Herrera, director del congreso y experto en ron, así como varios de los más prestigiosos bartenders del mundo, los cuales fueron premiados con este mismo distintivo en ediciones anteriores: Pablo Mosquera

Costoya (Best Bartender 2012); David Córdoba (Best Bartender 2013); Daniele Dalla Pola (Best Bartender 2012) y Roberto Artusio (Best Bartender 2015).

Todos ellos forman parte del jurado que seleccionará al mejor del 2016 con un poder decisorio del 50%, siendo el otro 50% resultado de una votación en Internet a través de Facebook:

<https://www.facebook.com/groups/1609324012677824/>. La red social será clave tanto para la votación como para el seguimiento de los galardonados y ya cuenta con más de 10.000 seguidores de todo el mundo para poder realizar su participación.

Amparándose en una precisa selección de su currículum, sus actividades en el mundo del ron, una larga trayectoria ligada a este destilado y un cariño excepcional sobre éste, estos han sido los nominados para tan reconocido galardón:

Gabriel Orta(Colombia)
Marc Battais(Francia)
Miguel Arbe(España)
Nando Cordova(Peru)
Nestor parra(venezuela)
Steve Schneider (USA)

El día 1 de enero conoceremos al ganador. La entrega de premios se realizará durante el “VI International Rum Conference” que se celebrará desde el 29 de mayo al 1 de junio en Madrid. ¡Mucha suerte!

BEEFEATER MIXLDN, últimas semifinales

Texto_Drinksmotion - Fuente_Beefeater



Beefeater MIXLDN arrancó sus semifinales el pasado mes de octubre en Madrid y Sevilla, poniendo inicio a una tercera edición que ha contado con el mundo del cine como principal recurso temático. El fin del evento: buscar al mejor coctelero de la marca del mundo.

Beefeater MixLDN está muy cerca de encontrar al mejor bartender de España. Tras viajar por Madrid, Sevilla, Bilbao, Valencia y Barcelona en su búsqueda, finalmente han sido dos los cocteleros clasificados en cada ciudad. Los afortunados se enfrentarán el día 12 de diciembre a la Gran Final Nacional en los Cines Callao de Madrid.

Bilbao

Continuamos nuestro recorrido en la semifinal de Bilbao donde el colombiano de nacimiento y bilbaíno de adopción, Juan Fernando Valencia, barman de 'Residence Café', en Bilbao, ha sido uno de los dos afortunados que podrán disfrutar de una gran final de alto nivel en Madrid. Su propuesta London Dry Tea fue el que enamoró al jurado. Por otra parte, la ovetense Ana Suárez, coctelera en 'La Leyenda del Gallo' (Oviedo), acompañó a Juan con su propuesta Portobello.

Valencia

En la capital valenciana, el castellonense Yeray Monforte, del bar 'La Ronería', de Castellón, se marcó junto a Elisabeth

Bravo, colombiana de nacimiento el pase a la final. El primero de ellos con su propuesta Speech Royal, la segunda, con London Perfect: Beefeater 24, St. Germain, sour de chile y gotas de angostura.

Barcelona

Y por último, el 21 de noviembre, el barcelonés Alberto Pizarro, bartender de 'Bobby Gin', ganó su pase a la final con su propuesta 'The safety Pin'. Su compañero de aventuras será el cadaquense Manel Vehí, bartender del local 'Doble' de Barcelona. La propuesta

que enamoró al jurado fue 'The Revolution' compuesta por Beefeater 24, vermut blanco, zumo de lulo, zumo de lima y simple syrup.

El ganador de la edición española viajará a Londres y competirá con los mejores candidatos internacionales por conseguir el premio soñado por cualquier bartender: destilar su propia ginebra junto con el Maestro Destilador de Beefeater, Desmond Payne. Además se lanzará una edición limitada de su botella. El próximo 12 de diciembre la final, ¿quién cumplirá su sueño?



RECETAS DE NUESTROS BARTENDERS

Creaciones de Davide de Leo

En Shaking The Present os traemos nuevos cócteles donde nuestros protagonistas son nuestros bartenders. ¿Estáis preparados?

*En esta ocasión, contamos con tres propuestas de **Davide de Leo**, manager de **Belice Cocktail Bar** y uno de nuestros profesores en Drinksmotion Academy.*

‘Myvanda’

Ingredientes:

Absolut Elyx
Blue Curaçao
Sirope de lavanda
Zumo de limón

Preparación:

Técnica: Shake and double strain

Decoración: Lavanda y piel de limón



drinksmotion
shaking the present

‘L’italiano’

Ingredientes:

*Drapò rosso
Montenegro
Bitter de lavanda
Soda
Un cubo de hielo cortado
a mano*

Preparación:

Terminación: *Piel de naranja y
rama de lavanda*

Técnica: *Stir and strain*



‘Fukuoka Tea’

Ingredientes:

*Jinzu
Sour de yuzu
Sirope/shrub de flores
Mix de té verdes con alga
kombu
Espumas de Drapò Bianco.*

Preparación:

Terminación: *Pétalo de rosa azul, itotogarashi y oro comestible.*

Técnica: *Shake and double strain. Montar la espuma*



UN CUENTO RESPONSABLE DE NAVIDAD

Texto_ Jacobo Peña Conversa



Soy un entusiasta defensor de las escuelas de hostelería, dedicadas a formar a las futuras generaciones de profesionales de sala, cocineros, reposteros, directores de hotel y demás profesiones relacionadas; en especial de aquellas que saben centrar la enseñanza en la práctica y en una actualización constante de contenidos que nunca abandone el cuidado del cliente.

Mi trabajo como formador en servicio responsable de bebidas con alcohol me ha dado la oportunidad de trabajar con más de medio centenar de estas escuelas y con miles de sus alumnos, y siempre que me es posible aprovecho estas visitas para conocer sus comedores pedagógicos, esas aulas abiertas al público que, funcionando como un restaurante, proporcionan a los estudiantes la oportunidad de practicar su

futuro oficio de la forma más cercana a la realidad, con clientes reales.

No dejo de recomendar sentarse a la mesa de estos espacios educativos, especialmente ahora que llegan las fiestas de Navidad y muchas de las escuelas crean una experiencia culinaria al efecto que rivaliza con la de muchos restaurantes. Y no sólo recomiendo acudir por la calidad de lo que comeremos o porque de esta manera estamos ayudando a la formación del alumnado sino porque la oferta de restauración de las escuelas de hostelería suele ser una muestra también de responsabilidad en el servicio. No en vano, el consumo responsable de bebidas con alcohol está dentro de los temarios y me consta que los responsables educativos suelen tener especial interés en difundir esos conceptos a sus alumnos, directamente o a través de expertos externos.

Si los alumnos han asimilado bien estos conceptos, el menú sabrá ser como el cuento navideño que se cuenta junto a una chimenea encendida. Recordemos que el cliente moderado busca una experiencia, en el sentido de una historia que contar. Debe sentir tanto que es el protagonista del menú, no un mero secundario, como que ha aprendido algo nuevo en el camino. Recordemos también que las experiencias de abuso en el consumo suelen ser repetitivas, olvidables y meramente instrumentales.

Así, si los alumnos de la escuela han asumido bien los criterios del consumo responsable, nos ofrecerán un menú que, aunque por tradición navideña tenderá a la abundancia, evitará el exceso, que lleva al hartazgo. Debemos encontrar la comida y la bebida armonizadas, alternándose en su secuencia de servicio de tal forma que la recepción de la bebida por nuestro organismo sea pausada. Estarán servidos los cócteles, vinos y espirituosos con especial atención a la proporciones, el equilibrio y el orden de servicio, para una ingesta tanto sabrosa como de ritmo



moderado. Rematarán los alumnos la tarea explicando ellos mismos o averiguando para nosotros el contenido cultural de las bebidas, origen, elaboración e historia, de tal manera que se entienda que el beber por el beber no tiene sentido; es preferible y una experiencia superior encontrar la razón de lo que tomamos en la cultura asociada a cada licor y por tanto en el conocimiento y el paladeo, incompatibles con la falta de moderación. Y por supuesto, siempre habrá disponibles alternativas sin alcohol y el personal estará atento para ofrecerlas, procurando que nunca se sienta quien las pida un consumidor de segunda categoría. En resumen, un cuento de longitud mediana, con buena variedad de léxico pero no enrevesado, nada repetitivo, del que se obtiene una enseñanza y del que todos pueden disfrutar.

Es fácil ver con este ejemplo cómo el servicio responsable, con independencia de incluir contenidos técnico-sanitarios sobre consumo saludable y habilidades sociales adecuadas para promoverlos, no se queda ahí; su paso más delicado integrar todo ello dentro de la propia oferta y metodología del negocio, de forma natural, con las mismas herramientas con que integramos otros conceptos.

En definitiva, lo que en hostelería ya se entiende como “buen servicio” pero que a menudo es un concepto que recordamos algo mejor de lo que lo practicamos.

Os animo a aprovechar la excusa de estas fiestas para redescubrir esta aparente obviedad, creando oportunidades que faciliten (nunca fuercen) la responsabilidad de los consumidores.

BOTRAN®

RON AÑEJO



- facebook.com / RonBotranEs
- twitter.com / RonBotranEs
- instagram.com / RonBotranEs
- pinterest.com / RonBotranEs

www.botranrums.com



RON DE GUATEMALA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Ron Añejo Botran® 70cl. 40%vol.
Bebe de forma responsable.
Importador: Amer Gourmet, S.L.U.
www.amergourmet.com

'SMOKE COFFEE'

Como academia de formación, en cada número os enseñamos alguno de los cócteles creados por nuestros alumnos. Aquí tenéis la creación de **Carlos Andrés Cano: 'Smoke Coffee'**, de nuestro curso de Advanced de Madrid.



RECETA

Técnica utilizada: Building
Vaso: Bajo

Elaborado por Carlos Andrés
Cano González

5 cl	Havana 7
1,5	Cucharada de azúcar moreno
2	Golpes de Bitter Aromatic

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en el vaso bajo con la cuchara removedora. Antes de servir el coctel, ahumar la copa con el humo de café.

‘KIT BASIC’

Código: KIT003

Incluye:

- 1 bar spoon
- 3 metal pour
- 1 Boston shaker (1/2 tin)
- 1 strainer
- 1 abridor
- 1 muddler
- 1 jigger
- 1 exprimidor de limas
- 1 1/2 Tin
- 1 mojito cover



Precio: 65 € (IVA no incluido)

‘KIT PROFESSIONAL’

Código: KIT002

Incluye:

- 1 bar spoon
- 3 metal pour
- 1 Boston shaker (1/2 tin)
- 1 vaso cristal Boston
- 1 shaker (1/2 tin)
- 1 strainer
- 1 abridor
- 1 muddler
- 1 tabla de cortar
- 1 cuchillo
- 1 exprimidor de limas
- 1 mojito cover



Precio: 85 euros (IVA no incluido)

‘KIT ADVANCED’

Código: KIT001

Incluye:

- 1 bar spoon
- 3 metal pour
- 1 Boston shaker
- 1 strainer
- 1 jigger
- 1 opener
- 1 muddler
- 1 chopping board
- 1 Coltello Agrumi
- 1 Ice Tong
- 1 Store'n Pour
- 2 mojito cover
- 1 Ice Scoop
- 1 1/2 Tin o mixing glass
- 1 Spremlime
- 2 Bar Mat
- 1 Bar candy



Precio: 169 euros (IVA no incluido)

COCTELERÍA

**Para ver horarios visita www.drinksmotion.com*

¿Quieres convertirte en un experto de la coctelería? En Drinksmotion te invitamos a que te desarrolles y aprendas en uno de los sectores con más proyección de futuro.
¡Llámanos e infórmate!

Andalucía



Curso Basic (Intensivo-módulo I):

Del 12 al 15 de diciembre de 2016.

Curso Basic (Intensivo-módulo II):

Del 19 al 22 de diciembre de 2016.

Curso Basic (Intensivo-módulo I):

Del 15 al 19 de enero de 2017.

Curso Basic (Intensivo-módulo II):

Del 22 al 26 de enero de 2017

Madrid



Curso Basic:

De 12 a 16 y de 19 a 21 de diciembre.

Curso Flair: 12, 13, 19, 20 de diciembre.

Curso de barista:

9, 10, 11, 12 de enero de 2017.

Curso Basic:

Del 16 a 20 de enero de 2017.

Curso Advanced:

Del 23 a 27 de enero de 2017.

Curso flair:

23, 24, 30, 31 de enero de 2017.

Baleares



Curso Basic (Módulo I -mañana):

Del 19 de diciembre al 3 de enero.

Curso Basic (Módulo I - tarde):

Del 14 de diciembre al 28 de diciembre

Curso Basic (Módulo II - tarde):

Del 29 de diciembre al 18 de enero.

Curso Basic (Módulo II -mañana):

Del 9 de enero al 23 de enero.

Valencia



Curso Basic de Coctelería Profesional (Módulo I): 12, 13, 19 y 20 de diciembre.

Curso Basic de Coctelería Profesional (Módulo II): 26, 27 de diciembre. 2 y 3 de enero de 2017.

Curso Basic de Coctelería Profesional (Módulo I):

23, 24, 30 y 31 de enero de 2017.

Curso Basic de Coctelería Profesional (Módulo II): 6, 7, 13 y 14 de febrero de 2017.

Barcelona



Mixology: Del 6 al 10 de febrero de 2017.

Curso Basic de Coctelería Profesional (diciembre): Del 12 al 22 de diciembre.

Curso Basic de Coctelería Profesional (enero): Del 23 de enero al 2 de febrero de 2017.



/CONTACTO



London / +44 02 035 199944

Barcelona / +34 93 217 9226

Ibiza / +34 97 157 6960

Madrid / +34 91 528 0801

Mallorca / +34 97 128 2661

Sevilla / +34 95 435 8057

Valencia / +34 95 315 6365



Drinksmotion
España

Drinksmotion
London



@drinksmotion
@drinksmotionUK



info@
drinksmotion.com
london@
drinksmotion.com



drinksmotion
shaking the present



COCTELERÍA 
BARISTA 
- 20%

**EN TODOS
NUESTROS CURSOS.**

**¡PROMOCIÓN VÁLIDA AL
6 DE ENERO DE 2017!**

**INFÓRMATE SIN COMPROMISO:
CURSOS@DRINKSMOTION.COM**

www.drinksmotion.com





FRESH FROM BRAZIL

Introducing Leblon
Natural Cane Cachaça from Brazil.
Fresh-pressed cane micro-distilled at the
Maison Leblon in Minas Gerais. Drink
neat, with fruit juice, or in a Caipirinha.

LEBLON.COM



LEBLON CACHAÇA: BRAZILIAN RUM PRODUCT OF BRAZIL. IMPORTED BY LEBLON U.S., MANHASSET, NY. ALCOHOL 40% BY VOLUME. COPYRIGHT © 2009-2011 LEBLON. ALL RIGHTS RESERVED.