

# Shaking *the present*

drinks *motion* magazine

**Noviembre 2016**

Locales  
**Bar Soho**

Entrevista  
**Javier Barbecho**

Eventos  
**Old Fashioned Week**  
**Beefeater**  
**MIXLDN**

Amer Gourmet  
**Citadelle y Magellan,**  
**juntas mejor**

El mundo de la  
cerveza  
**La cerveza en la coctelería**

*"La Reina del Coctel"*  
**ADRIANA CHÍA**

Photo Pablo Rothschild COCKTAIL MAGAZINE #034



---

Equipo de Drinksmotion

drinksmotion  
shaking the present

## RENOVARSE O MORIR

*Miguel de Unamuno decía que “el progreso consiste en renovarse”. Una renovación que poco a poco - sin prisa pero sin pausa - estamos viendo en los últimos años en el sector de la coctelería en nuestro país. Nuevos sabores, nuevos ingredientes, técnicas revolucionarias (en algunos casos que parecen extraídas de las mismísimas películas de Spielberg) y nuevos protagonistas en escena.*

*En este número, **Shaking The Present** tiene el honor de entrevistar a uno de esos nuevos personajes que conforman una pequeña parte de esa renovación: **Adriana Chía**. La que ha sido coronada como la primera mujer campeona de España de bartenders en la World Class Competition nos habla de su presente, su pasado y su futuro en este sector.*

*“Inconformista y muy exigente conmigo mismo”. Así se define nuestro personaje entrevistado, **Javier Barbecho**. Antigo alumno de nuestra escuela Drinksmotion, ha puesto un nuevo rumbo a su profesión y nos ha concedido esta entrevista desde Londres, su actual casa de la mano de Refuel Bar.*

*El artículo de este mes de **Francisco Javier Ruiz Vera** nos hace adentrarnos de nuevo en el mundo de la cerveza y su perfecta combinación con la coctelería. En este número, nos destaca el papel de la malta.*

*Y con **Pablo Mosquera** seguimos amando el ron, pero en esta ocasión, desde un punto de vista más práctico gracias al homenaje internacional que se le hace en el Old Fashioned Week a este combinado.*

*Para los amantes del café y la literatura, **Alfred Cortés** nos trae una nueva experiencia que abrirá la mente a más de un nuevo emprendedor que desea renovarse para alcanzar el éxito, ¿o no? Solo si leéis hasta el final, conoceréis el resultado...*

*Con Amer Gourmet descubriremos Citadelle Gin y Citadelle Réserve, las ginebras más premiadas del mundo con 75 medallas, 37 de ellas de oro.*

*Además, en este número, os contamos nuestra participación y asistencia en eventos de primer nivel: **Beefeater Mix London, Barcelona Rum Congress...***

*¡No te pierdas la actualidad del mundo de la coctelería de la mano de **Shaking The Present!** Seguimos progresando para no dejar nunca de renovarnos...*

# THE SPIRIT OF SUMMER



MalibuEspana



@Malibu\_ES



@malibu\_es

[www.disfrutadeunconsumoresponsable.com](http://www.disfrutadeunconsumoresponsable.com) 18º

# ADRIANA CHÍA

“La reina del cóctel”



**Humildad, sinceridad e ilusión. Así podríamos definir a Adriana Chía, la que se ha convertido en nuestra reina de la coctelería tras ser coronada como la mejor bartender de España en la final de la World Class de nuestro país. Recién llegada de Miami - sede de la final internacional del concurso- nos cuenta cómo ha sido esta aventura de la que ha vuelto renovada y con más fuerza que nunca.**

**Shaking The Present: Ante todo, Adriana, enhorabuena por tan merecido galardón. Cuéntanos, ¿qué se siente**

*Texto\_ Desirée Ramos - Fotografía\_ Pablo Rothschild*

**al ser la primera mujer elegida como la ‘mejor bartender de España’?**

**Adriana Chía:** *Me siento muy afortunada y feliz de haber tenido la oportunidad de mostrar a nivel internacional lo que significa para mí este oficio. Jamás pensé que lo más importante haya sido el ser la primera mujer, ya que si anteriormente ha ganado un hombre ha sido porque lo ha merecido. Las posibilidades de que saliera una mujer ganadora también eran más bajas ya que el porcentaje de mujeres que han participado ha sido hasta hoy más bajo que el porcentaje de hombres. Por eso es necesario que más mujeres se animen a participar.*

*Aún y así, lo verdaderamente importante, seas mujer u hombre, es transmitir tu esencia cada segundo al público, y hacer que recuerden esos divertidos, bonitos y mágicos momentos para siempre.*

**“Lo verdaderamente importante, seas mujer u hombre, es transmitir tu esencia cada segundo al público, y hacer que recuerden esos divertidos, bonitos y mágicos momentos para siempre.”**

**STP: ¿Qué recuerdas de tu prueba? ¿Estabas nerviosa o lo tenías todo controlado?**

**AC:** *Recuerdo que creí no poder sentir más nervios que cuando estuve en la final nacional (¡hasta que llegué a la final*

mundial!). Tanto como en la prueba de velocidad como la prueba 'The Sensorium Castle', sin quererlo me salí del guión que me había marcado. Afortunadamente, una vez empecé, me sentí tan bien que el guión salió solo. Aunque yo sea una persona a la que le gusta tener todo bajo control y estudiado de arriba a abajo, hay veces que no está mal improvisar un poco. Siempre estuve nerviosa, es imposible no sentir un mínimo de nervios en este tipo de situación, pero eran unos nervios bonitos, probablemente una mezcla de miedo, ilusión y adrenalina.

**STP: ¿Cuál de las pruebas te resultó más complicada?**

**AC:** 'American Classics' fue probablemente la prueba de la final mundial más difícil de todas, ya que era la que me estaba brindando el pase a la final (Top6). Curiosamente, minutos antes de salir, pensé que había olvidado toda la rutina que había practicado hasta el día de la prueba. Jamás antes había tenido que preparar esa cantidad de cócteles con tal número de personas frente a mí. Una vez el tiempo empezó a contar, me dejé llevar por AC/DC y lo que empezó siendo la prueba más compleja para mí, terminó como la que más disfruté.

**STP: Pero empezamos por el principio, ¿cómo una estudiante de diseño se adentra en el mundo de la coctelería?**

**AC:** Como a un sinfín de adolescentes en busca de algo de dinero para pagarse estudios y caprichos, salí en busca de un trabajo que pudiera compaginar con mis estudios. Hasta

que llegó el día en el que me di cuenta de que lo que me llenaba enormemente de verdad era el mundo de la hostelería. Con el tiempo entendí que jamás había dejado de poner en práctica todos aquellos estudios de diseño que creí no poder aprovechar, pues el trabajar detrás de una barra también implica mucha creatividad.

**STP: ¿Cómo fueron tus inicios? ¿Recuerdas tus primeras experiencias?**

**AC:** Recuerdo que empecé trabajando en un restaurante con coctelería de mi pueblo, Palau de Plegamans. Me contrataron para llevar la caja y ayudar en sala sin tener ningún tipo de experiencia. A las pocas semanas estaba preparando cócteles para una infinidad de clientes que no dejaban de entrar y salir. Era muy divertido, tuve la suerte de ser acogida por un equipo que me ayudó y enseñó las bases de este oficio, haciendo que el aprendizaje fuera algo ameno.

**STP: Si echas la vista para atrás y miras a esa chica que empezó por primera vez, ¿qué le dirías? ¿Qué crees que tendría que mejorar?**

**AC:** Que crea más en ella, que siga su instinto como ha hecho día a día, que va a equivocarse varias veces, pero eso es lo mejor que le puede pasar para aprender. Que escuche bien a las personas que la acompañan en este camino, le darán consejos sabios, que los sepa valorar. Y sobre todo que disfrute de cada momento sin perder la sonrisa y no deje de perseguir los sueños que compartimos.

*"A la chica que empezó en este sector por primera vez le diría que sobre todo, disfrute de cada momento sin perder la sonrisa y no deje de perseguir los sueños que compartimos."*

**STP:** *En tu trabajo, la barra es ese elemento que separa al bartender de su público, ¿tienes alguna estrategia o truco para romper esa barrera física y conseguir captar la atención del cliente?*

**AC:** *Esa barrera, aunque a veces la traspasemos, siempre debe permanecer ahí. Aunque si el objetivo es captar la atención de un cliente no hace falta más que sacar la magia y el 'charme' que llevas dentro, crear una atmósfera donde hacer sentir al público que ellos son el verdadero protagonista. La atención y el cariño que les des hará que quieran volver una y otra vez a tu casa.*

**STP:** *¿Qué tres rasgos crees que son indispensables para llegar a transmitir tu pasión al resto?*

**AC:** *No perder la humildad y el espíritu de aprendizaje, luchar cada día para alcanzar tus metas sin rendirse y reflejar hospitalidad.*

**STP:** *Vamos a hacerte un pequeño cuestionario. Te daremos una serie de opciones y nos tendrás que exponer tus preferencias. Aquí van:*

- **Cóctel preferido:** *Old Fashioned*
- **Ingredientes que nunca pueden faltarle a un coctelero:** *Hielo*
- **Destilado imprescindible:** *Whisky*
- **Maestro del sector con el que te gustaría colaborar:** *Dennis Zoppi*

- **Cóctel más complicado al que te has enfrentado:** *Digamos que mi primera vez con un Ramos Fizz fue "explosiva"...*

- **Combinado que no volverías a realizar nunca más:** *Desgraciadamente no me puedo negar a ninguno.*

**STP:** *Si tuvieras que definir tu personalidad, ¿eres de la antigua escuela o prefieres la vanguardia?*

**AC:** *Me definiría como un 'blend' de las dos. Me encanta la elegancia, la historia y la armonía que transmite la vieja escuela, pero con matices vanguardistas. Al final son estos matices los que no dejan que nos quedemos atrás y nos ayudan a innovar y a hacer que la industria siga avanzando.*

*"He tenido la suerte de no encontrarme con diferencias en cuanto al trato y la aceptación, de hecho, las mujeres venimos pisando fuerte y cada vez estamos ganando más y más terreno."*



**STP: Viendo un poco el panorama nacional e internacional, vemos que cada vez son más las mujeres que irrumpen con fuerza en un sector tradicionalmente reservado a los hombres, ¿qué crees que aportamos al sector? ¿Te has encontrado con diferencias en cuanto al trato o a la aceptación?**

**AC:** Indiscutiblemente aportamos una sensibilidad y delicadeza especial. Hoy en día las barreras de mujer-hombre están totalmente rotas. He tenido la suerte de no encontrarme con diferencias en cuanto al trato y la aceptación, de hecho, las mujeres venimos pisando fuerte y cada vez estamos ganando más y más terreno, no solo en esta industria, sino en todas.

**STP: Como sucede en otros sectores, ¿crees que por ser mujer tienes que esforzarte más para demostrar tu profesionalidad?**

**AC:** Jamás. Todo el mundo debe esforzarse por igual en su profesión, sea hombre o sea mujer.

**STP: Volviendo a tu presentación en la World Class, ¿cuál fue tu apuesta para la creación del cóctel inspirado en los castillos escoceses de 1900? ¿Cómo surgió la idea de esa historia?**

**AC:** Días después de estar inmersa entre textos de Escocia en el año 1900, sus castillos y personajes característicos de la época, surgió una bonita historia escondida detrás del castillo Dunvegan y la destilería Talisker. Siempre hay que leerse muy bien las reglas de las pruebas, y lo que nos pedían era una experiencia sensorial, así que construí una maqueta sobre donde pudiera interpretar toda

la historia haciendo intervenir todos los sentidos. Cuando empiezas a pensar en ideas para después desarrollarlas, llegan a surgir algunas bastante locas, pero esa es la mejor manera de que salgan cosas originales, pensar en lo imposible y hacerlo posible.

**STP: Has estado en Miami compitiendo a nivel internacional como abanderada de España en la final de World Class Competition, ¿cuál fue tu impresión del concurso?**

**AC:** World Class es una competición donde se busca la perfección, el detalle y el carisma que define a un bartender, haciendo así que saquemos lo mejor de nosotros y mostremos qué es lo que sabemos hacer y hasta dónde puede llegar nuestra creatividad. Además de darte la oportunidad de mostrar nuestra pasión y trabajo en su máxima expresión, también te da la oportunidad de compartir la experiencia con grandes bartenders de alrededor del mundo, con los gurús y maestros de la industria y con amantes del sector.

*“Esta competición me ha hecho aprender mucho de mí misma. Experiencias como ésta te hacen interiorizar, aprendes de tus errores y conoces tus virtudes.”*

**STP: ¿Qué has aprendido de tu paso por el certamen? ¿Qué recuerdos te traes en tu maleta?**

**AC:** Esta competición me ha hecho aprender mucho de mí misma. Experiencias como ésta te hacen interiorizar, aprendes de tus errores y

*conoces tus virtudes. Pero sobre todo he aprendido que lo más importante es disfrutar, y que pase lo que pase, puedas estar orgulloso de ti mismo.*

*En mi maleta vuelven a casa emociones, personas y momentos inolvidables, que creo que serán difíciles de igualar. Me atrevo a definir que hasta hoy esta competición, ha sido la experiencia de mi vida.*

**STP:** *¿Dónde se ve Adriana en un año? ¿Qué retos futuros quieres marcarte?*

**AC:** *En Solange por supuesto. Seguir divirtiéndome, proponiendo y desarrollando ideas junto a mi equipo de Solange. Ése es el primero de mis propósitos. Además de seguir cumpliendo retos de aprendizaje que me voy marcando a diario para cumplir a corto plazo.*

**STP:** *Hablando de futuro, ¿cuáles son las nuevas tendencias que crees que se van a incorporar al sector próximamente?*

**AC:** *Es muy relativo hablar de nuevas tendencias, ya que al igual que en la cocina, cada vez más todo está tendiendo a volver hacia atrás. Es muy importante que cuando pensamos en el futuro también pensemos en qué es lo que quieren los clientes. Al igual que en los restaurantes de estrella Michelin, en las coctelerías, el cliente también busca una experiencia más completa, junto a un servicio más personalizado y detallado y la utilización del mejor producto, fresco y de temporada. Todo este conjunto de ideas puede ir de la mano de uno o varios snacks con el mismo valor e importancia*

*que el cóctel. Ofrecer secuencias en las que los sabores vayan evolucionando haciendo vivir así experiencias sensoriales completas, despertando los cinco sentidos.*

**“A los nuevos bartenders les diría que lean, estudien, aprendan, se diviertan... Si todo lo hacen con cariño e ilusión sólo pueden salir buenos resultados.”**

**STP:** *Ahora que te has convertido en centro de todas las miradas del sector, ¿qué consejos le darías a aquellos bartenders que están empezando?*

**AC:** *Que lean, que estudien, que aprendan, que se diviertan, que prueben, que escuchen, que sueñen, que viajen... Si todo lo hacen con cariño e ilusión sólo pueden salir buenos resultados.*

**STP:** *Por último, te pediríamos que compartieras con nosotros una de tus recetas preferidas seleccionadas para el concurso. ¿Qué fue lo que te impulsó a decidirte por esta combinación? ¿artenders que están empezando?*

**AC:** *El nombre del cóctel es Anochecer. Es uno de los tres cócteles que presenté en el ‘Challenge de Shape of cocktails to come’ en la final mundial, para el que preparé una secuencia de tres cócteles representando un menú.*

*Éste era el último de los tres, y en él quería reproducir el final de un día en un bosque mediterráneo. Lo acompañé de un ‘garnish’ comestible, un tronco relleno de mousse de chocolate y cubierto de té matcha.*

## Anochecer

### Ingredientes:

*Johnnie Walker Gold  
Mastika  
Unas gotas de esencia de  
bosque mediterráneo*

### Preparación:

*Todo el vaso mezclador y servido en  
vaso on the rocks con hielo.*

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

**AC:** *Gracias a vosotros.*



# LA CERVEZA EN COCTELERÍA: El aporte de la malta



Texto\_ Francisco Javier Ruiz Vera



**Ya vimos en su momento, en un artículo previo, la importancia de conocer las características de la malta y el lúpulo para poder luego elegir el tipo de cerveza con la que trabajar en coctelería.**

*También reflejamos, en relación a ellos, cómo las actuales cervezas artesanas nos dan un amplio abanico de posibilidades en este sentido, mucho más que las cervezas industriales. Ya advertimos en artículos anteriores que si queremos usar la cerveza como ingrediente en coctelería, no vale todo. Hemos de conocer muy bien cada cerveza que usamos, sus aromas y sabores, su color, su cuerpo, etc.*

*Y la mayor parte de estas características propias de cada cerveza, nos las dan la malta y el lúpulo. Como profesionales de la coctelería, sabemos perfectamente que no es lo mismo utilizar un ron con aromas de vainilla y sabor especiado, que otro que tenga aromas a frutas maduras y sabor de azúcar moreno. Si hacemos el mismo*

*cóctel usando una vez un ron y otra el otro, veremos qué sabor, aroma e incluso color, habrán variado.*

*Con la cerveza pasa lo mismo. Un mismo cóctel presentará diferentes características en función del tipo de cerveza usada. Y dentro de una misma tipología de cerveza, si una emplea unas maltas y unos lúpulos diferentes de los de la otra, a pesar de ser del mismo tipo, sus aportes a un cóctel variarán.*

*Partimos de la base de que una cerveza no tiene solo malta, ni solo lúpulo, ni solo adjuntos, por tanto, una cerveza aporta a un cóctel muchos matices al mismo tiempo en función de éstos y de su naturaleza: color, aromas, sabores, cuerpo, gas, etc.*

*A pesar de ello, podemos hablar de que hay protagonismo en muchas cervezas, cuanto más artesanas más fácil de distinguir, de un elemento sobre los otros. Hay cervezas que destacan por su color, otras por su sabor (tostado, amargo, etc.), otras por su cuerpo, por la cantidad de gas...*

*La mayor parte de la identidad de una cerveza viene dada como hemos dicho por malta o lúpulo y es por ello que podemos hablar de aportes de éstos de manera diferenciada. Luego, una cerveza con protagonismo de una malta que aporte color, también nos dará, por supuesto, sabor a tostado o final seco si lleva miel, por ejemplo.*

*Es algo complejo y de ahí nuestra insistencia en conocer bien una cerveza, qué maltas han participado en su elaboración, qué lúpulos, qué adjuntos... Así, sin necesidad de hacer una cata, podemos tener una cierta idea de qué resultado nos dará dentro de un cóctel.*

*Por supuesto, una vez la tengamos y sepamos qué queremos hacer con esa cerveza y en qué tipo de cóctel queremos incluirla, lo ideal es hacer una cata siguiendo lo ya comentado en artículos anteriores.*

*Hablemos entonces de lo que puede ofrecer una cerveza a un mixólogo en función de sus maltas o lúpulos.*

### **Aportes de la malta**



**a) Cuerpo.** Si queremos aportar cuerpo a un cóctel, podemos utilizar cervezas que lleven maltas como la Carared, Carapils Dextrina o la Black Patent. Se utilizan para añadir cuerpo en cervezas de estilos tostados, como las tipo Bock, Porter o Stout, que son cervezas con una cierta densidad.

**b) Color.** Con la malta podemos añadir colores o matices de colores diferentes. Cuanto más incoloros son el resto de ingredientes de un cóctel, más podremos dar protagonismo al color conferido por las cervezas, o

*si queremos, por las maltas que le dan ese color.*

**Oscuros.** Para que nuestro cóctel pueda tener un tono oscuro, usaremos cervezas que contengan maltas como la Carafa, la Dark Caramel o la Chocolate (entre otras), que están presentes en cervezas tipo Dark Ale, Porter o Stout.

**Matices ambarinos y rojizos.** Si queremos agregar este tipo de matices a nuestro cóctel, utilizaremos cervezas con maltas como las Amber malt, Carared o Victory (entre otras), que están presentes en cervezas tipo IPA, Amber Ale o Brown Ale.

**Dorados.** Para este tipo de matices, podemos usar maltas como la Cristal Malt (20º) americana o la Caravienne (entre otras), usada en cervezas como las Vienna Lager o algunas Ales belgas.

**Dorados claros.** En este caso podemos usar maltas como la Pilsener o Pale Ale (entre otras), usadas en muchas cervezas tipo Pils o Pale Ale.

**c) Aroma y sabor.** Como ya vimos en su momento en artículos previos, aroma y sabor van de la mano en las zde los aportes de una malta. Por ejemplo, si tenemos una cerveza que está elaborada con una malta tostada, tanto en sabor como en aroma, tendremos notas tostadas entre otras.

**Dulce.** El dulzor, normalmente relativo en una cerveza, viene habitualmente de la malta. Hay cervezas que si están hechas sólo con maltas como las Carastan, Caramel, Honey, etc., nos darán un perfil más "dulce". Estas cervezas no deberán de tener dema-

siado protagonismo de los lúpulos con gran cantidad de alfa – ácidos, pues de otra manera, el amargor del lúpulo dejaría en segundo plano el dulzor de la malta y pasaríamos a hablar de otra cosa. Las podemos encontrar en cervezas tipo Dark Amber Ale, Brown Ales, Ales Belgas, etc.

**Frutos secos.** Otro matiz interesante que nos puede dar la malta son notas de frutos secos: nueces, almendras, etc. Maltas como la Victory o la Mild Ale, entre otras, son un buen ejemplo. Aportan entre otras, notas de frutos secos. Suelen usarse en cervezas como las Nut Brown Ale o las English Mild Ale.

**Tostado.** Aromas y sabores tostados están muy presentes en muchas tipologías de cervezas y es uno de los perfiles de cerveza que tiene un gran número de seguidores. Las maltas que nos darán idea de si nuestra cerveza estará en este grupo, son, por ejemplo, la Special Roast, la Carafa I, Roasted Barley, etc. Son maltas que muchas veces aportan un tostado que recuerda al del café. Son las que se pueden usar en cervezas de color oscuro, como las Porter o Stout, pero también, en función de la que se use, vemos un tostado más neutro en cervezas como las Brown Ale, las Amber Ale, etc.

**Ahumados.** Hay algunas maltas que nos dan estos toques ahumados. No son muchas y se han utilizado sobre todo en tipos de cervezas consumidas en Alemania y países nórdicos. Las más destacadas son la Peated Malt y la Rauch Smoked Malt. Las tendremos sobre todo en cervezas del estilo Rauchbier, pero también en algunas Kellerbier o en alguna Porter (Smoked).

**Pan, bizcocho y similares.** En que nos recuerdan al pan, galletas o bizcocho. Suelen estar gracias a las maltas. Algunas de las maltas que nos aportan esta característica, son la Amber Malt, Brown Malt o la Biscuit Malt. Usadas en cervezas Amber Ale, Brown Ale, Strong Ale belgas, etc.

**Cacao.** Otra característica peculiar de algunas cervezas y que nos aporta la malta, es el aroma y sabor a chocolate o cacao. Maltas como la Chocolate Malt usada en cervezas como las Porter, las Stout o las Bock, son un buen ejemplo.



Además de estas características, las maltas pueden aportar seguramente muchas más, pero creo que con esta visión que he dado, queda bastante claro que si conocemos bien la malta o maltas con las que se fabrica una cerveza, podemos tener una clara idea de lo que nos puede aportar a la hora de usarla como ingrediente en un cóctel.

En el próximo artículo nos ocuparemos de los aportes del lúpulo para poder tenerlos en cuenta en la construcción de combinados.



# *Schweppes* GINGER ALE



LUZ PARA EL WHISKY

# EXPERIENCIA EN EL MUNDO DEL RON



Lo que un principio empezó como un sueño, a base de labor y sacrificio por parte de **Cyrille Hugon**, uno de los máximos expertos del mundo en ron -organizador del Congreso Internacional del ron de Francia-, **Michael Landart** -dueño de *María Loca de París*- y con la colaboración de cinco embajadores repartidos por Europa los cuales pusieron sus contactos y sus medios técnicos, podemos hablar de la que posiblemente sea la ruta en homenaje al Old Fashioned más importante del mundo.

Los embajadores del evento son personajes relacionados directamente con el mundo de los destilados y la coctelería en Europa: **Marco Graziano**, **Philip About**, **Michael Landart**, **Peter Holland** y un servidor.

Más de 180 locales de diferentes partes del mundo se han unido a esta espectacular iniciativa, siendo los países con una mayor representación Francia

Texto\_Pablo Mosquera Costoya

y España, pero sin olvidarnos de la presencia tan exótica de países como Japón, Argentina o Australia.

Actualmente en España son 23 los locales que están apuntados con su información ya indicada y especificada en la página web:

<http://www.old-fashioned-week.com/fr/trouver-un-lieu/>

La ruta se ha desarrollado entre los días 14 y 22 de octubre y ha estado patrocinada por ciertas marcas como: **Havana Club**; **bitter Angostura**; **Woodford Reserve**; **Rhum HSE** y **Monkey Shoulders**.



Cada trago participante en el evento debía llevar por lo menos dos ingredientes de las marcas patrocinadoras siendo el resto de ingredientes de libre albedrío y bajo la premisa (opinión personal) de promocionar nuestra tierra y nuestros productos. En mi caso, grabé un vídeo con mi versión de Old Fashioned y mieles de antas de Galicia.



Para el evento, se dispuso la página de Facebook con más de 6.000 seguidores relacionados con la hostelería y la gastronomía europea y mundial: <https://www.facebook.com/oldfashionedweek/?fref=ts>

Múltiples medios prestigiosos a nivel europeo se han sumado y volcado con este proyecto dándole una repercusión mediática de alrededor de 100.000 impactos visuales semanales.



Los locales que se han unido a este gran homenaje internacional han sido: La Ronronera (Madrid); Qtomas (Burgos); Caribbean cocktail bar (Barcelona); Casablanca (Islas canarias); Residence (Bilbao); Salmon Gurú (Madrid); Hard Rock hotel (Ibiza); La taberna de la Solía (Cantabria); Doctor cocktail bar (Salamanca); Majestic (León); Bar

Domingo (Valladolid); Baobab (La Coruña), Sollange (Barcelona); Alexander (Granada); El niño perdido (Valladolid); 1862 Dry Bar (Madrid); La leyenda del gallo (Oviedo); Varsovia Bar (Gijón); Temple Bar (Viveiro); Velvet (Alicante), Oldfashioned (Barcelona), La cripta (Palencia) y Cubáname Sherry and Cocktail (Jerez de la Frontera).

Por último, no podíamos dejar pasar este artículo sin extraer un par de deliciosas recetas de los participantes. En esta ocasión, nos desplazamos hasta Madrid para conocer las propuestas de La Ronronera y los cócteles de Emiliano Fernández.

### Old Fashioned Lavapiés

#### Ingredientes:

- 4,5 cl Ron HSE Black Sheriff
- 2 Bar spoon de sirope de cardamomo negro
- 1 Bar spoon de azúcar de Demerara
- 2 Gotas de bitter Angostura.

### Old Fashioned Clásico

#### Ingredientes:

- 4,5 cl Ron Havana Club 7
- 1 cl Bar spoon de licor de hibiscus
- 1 Bar spoon de azúcar de Demerara
- 2 Bitter Angostura Naranja.



# JAVIER BARBECHO

Texto\_Desirée Ramos



***"Inconformista y muy exigente conmigo mismo". Así se define uno de nuestros antiguos alumnos: Javier Barbecho. Desde Londres, la que ahora es su casa, nos habla un bartender con grandes certámenes a sus espaldas: 'Jameson Bartenders Ball', 'Gin and Tonic y Technique Challenge II Andalucía Competition', 'Global Bartender Competition Beefeater MixIdn' y un sinfín de títulos logrados.***

**STP:** *Haciendo una valoración de tu palmarés vemos que es impresionante: Finalista de la 'Jameson Bartenders Ball' de Dublin el pasado año, ganador del 'Gin and Tonic y del Technique Challenge II Andalucía Competition',*

***finalista nacional del 'Global Bartender Competition Beefeater MixIdn'...y así hasta un largo etcétera, ¿creías alguna vez que ibas a conseguir llegar tan lejos? ¿Dónde te veías cuando comenzaste?***

**Javier Barbecho:** *Siendo sincero, siempre soñaba algo grande, mis objetivos son enormes. Si cuando empecé quería llegar muy lejos, ahora más, ya que considero que soy inconformista y muy exigente conmigo mismo.*

**STP:** *Siendo un poco autocrítico, ¿cómo crees que ha sido tu evolución en estos años? ¿Qué te ha enseñado la profesión?*

**JB:** *Mi evolución ha sido muy grande y constante, y sigue siéndolo a día de hoy ya que no paro de moverme y estudiar. Lo que nunca me esperaba es ir cumpliéndolos a esta velocidad. La profesión me ha enseñado la entrega, esfuerzo, disciplina, voluntad y lo más importante, a no tirar la toalla.*

*“ La profesión me ha enseñado la entrega, esfuerzo, disciplina, voluntad y lo más importante, a no tirar la toalla.”*

**STP:** *En todo este camino, has sido uno de los alumnos de nuestra escuela, Drinksmotion. ¿Qué cursos has realizado con nosotros?*

**JB:** *¡Prácticamente todos!*

**STP:** *¿Para qué crees que te ha servido formarte en nuestras aulas?*

**JB:** *Me ha servido para tomar conciencia de esta profesión, la cual me apasiona y despertar las ganas de crecer en ella.*

**STP:** *¿Qué es lo que recuerdas con más cariño?*

**JB:** *Recuerdo con mucho cariño a mis compañeros, sobre todo Javier Galindo y José Domínguez ya que hicimos todos los cursos juntos desde el primero hasta el último siendo los primeros en cursar en Sevilla el nivel avanzado y el Máster. También recuerdo a Enrique Maillo que nos estuvo apoyando en todo momento en la escuela, pero sobre todo, a la persona que más cariño le tengo es a José Peñascal, nuestro instructor, que nos transmitía todo demostrando la misma pasión que ahora sentimos nosotros, una gran persona que nunca nos falló y que cuando terminaban las clases, para nosotros continuaban en*

*el pasillo o en el bar de al lado debatiendo miles de teorías que creábamos en referencia a lo hablado anteriormente. José Peñascal es, sin duda, uno de los motivos más importantes por los que hicimos todos los cursos en la escuela de Sevilla.*

**STP:** *Seguro que en todo el tiempo que has pasado por este lugar, tienes más de una anécdota con nosotros. ¿Puedes compartir alguna con nuestros lectores?*

**JB:** *Como anécdota tengo miles, pero una de las más graciosas fue cuando estábamos en la cocina de la escuela con Antonio Naranjo creando un vaso de chocolate para un cóctel. Antonio quiso hacerlo más rápido y subió el fuego, el recipiente explotó y manchamos todas las paredes, el techo... incluso nosotros mismos estábamos llenos de chocolate por todos lados y mientras intentábamos quitarnos el chocolate de la cara, Enrique vino a ayudarnos a limpiar el desastre...(ríe).*



**“ Una de las muchas cosas que aprendí en los cursos de Drinksmotion es la base de la coctelería, que puede que sea una de las cosas más importantes que todo bartender debe conocer.”**

**STP:** ¿Qué características como bartender crees que te han aportado nuestros cursos y que te han servido para tener la posición que tienes ahora?

**JB:** Una de las muchas cosas que aprendí en los cursos es la base de la coctelería, que puede que sea una de las cosas más importantes que todo bartender debe conocer, de dónde viene todo, cómo se obtiene, quiénes fueron los que lo crearon, porque...

**STP:** En todos estos años de experiencia te has codeado con estrellas Michelin como Carles Abellán o Daviz Muñoz, ¿cómo es la experiencia de compartir escena con dos grandes astros de la gastronomía internacional?

**JB:** Además de conocimiento sobre algunos productos, he aprendido de su forma de pensar y trabajar, es una experiencia enriquecedora a nivel personal y profesional.

**STP:** Como entrevistado de la revista te tienes que someter a nuestro cuestionario Drinksmotion. Te daremos una serie de opciones y nos tendrás que exponer tus preferencias. Aquí van:

**- Cóctel preferido:**  
Hemingway Daiquiri

**- Ingredientes que nunca pueden faltarle a un coctelero:**  
Pasión y esfuerzo

**- Destilado imprescindible:**  
Ginebra

**- Maestro del sector con el que te gustaría colaborar:** Luca Cinalli

**- Cóctel más complicado al que te has enfrentado:** Egg Nogg



**- Combinado que no volverías a realizar nunca más:**

*Un Charlie Chaplin con zumo de pomelo y naranja.*

**STP: Ahora cambias de clima y de rumbo y te nos has marchado hasta el mismísimo Londres para trabajar en la cadena hotelera Firmdale. Cuéntanos un poco, ¿qué labor desempeñas?**

**JB:** Actualmente soy Bartender en el Hotel Soho, es una compañía más pequeña que la que estuve anteriormente (Starwood) pero también invierte en los trabajadores. En mi caso, me están pagando los estudios de dos cursos (uno de ellos es para promocionar dentro de la compañía) y también recibo un descuento en el bono del metro a causa de ello.

*“ Ha sido muy difícil dejar Sevilla, a los amigos y a la familia, pero era consciente de que tenía que seguir viajando a tierras que me ayuden a crecer.”*

**STP: ¿Ha sido difícil dejar tu tierra y marchar fuera o era algo que tenías ya en mente cuando decidiste ser bartender?**

**JB:** Ha sido muy difícil dejar Sevilla, a los amigos y a la familia, pero era consciente de que tenía que seguir viajando a tierras que me ayuden a crecer. A día de hoy no me arrepiento en nada de haberlo hecho.

**STP: Muchos de tus compañeros también están probando suerte fuera de nuestras fronteras, ¿consideras que el futuro de la coctelería comienza ampliando nuevos horizontes o crees que en España aún hay mucho de lo que aprender?**



**JB:** En España realmente hay mucho de lo que aprender, pero salir y viajar es obligatorio si quieres abrir la mente y ver las cosas desde otra perspectiva.

**STP: Como bartender ya de reconocido prestigio, ¿qué consejo le darías a nuestros futuros alumnos de la academia?**

**JB:** Que se esfuercen, que no se conformen, que estudien, que viajen, que estén siempre en movimiento dado que este camino es muy largo y nunca se termina de aprender.

**STP: ¿Estás preparando un nuevo concurso? ¿Qué nos puedes adelantar?**

**JB:** Este año estoy muy ocupado con el trabajo, los viajes y los estudios, pero sí que tengo en mente presentarme en diciembre a un concurso de velocidad en Londres, una modalidad que me encanta, y mi objetivo como siempre soy yo mismo y hacer los seis cócteles en menos de 2:15 que es el tiempo que hice en la última edición.

*“Tengo en mente presentarme en diciembre a un concurso de velocidad en Londres, una modalidad que me encanta, y mi objetivo como siempre soy yo mismo y hacer los*

**STP:** *Por último Javier, necesitaría que compartieras tus creaciones con nosotros, ¿qué fue lo que te impulsó a decidirte por esta combinación?*

**JB:** *Lo que me impulsó para crear este cóctel fue que queríamos añadir a la nueva carta un cóctel con Bacardi blanco, que fuera refrescante y fácil de hacer, y tras darle unas vueltas, aquí está la receta:*

**STP:** *Muchísimas gracias por compartir tan deliciosa receta. Te deseamos lo mejor en esta nueva andadura. Muchas gracias por compartir unos minutos de tu tiempo con nosotros.*

**JB:** *Encantado*

## Cursum Perficio

### Ingredientes:

50 ml	Bacardi blanco
25 ml	ST Germain
3	Rodajas de pepino majadas
	Splash de Ginger Ale
	Cacao y licor de melocotón

### Preparación:

Se añade a la coctelera 50 ml Bacardi blanco, 25 ml ST Germain, 3 rodajas de pepino majadas. Agitamos, hacemos doble colado en copa 'coupe', le añadimos un splash de Ginger Ale y de decoración, tenemos la copa cubierta de cacao y le añadimos con un spray un dash de licor de melocotón.



# REFUEL BAR

## Hotel Soho

Texto\_Drinksmotion



*Shaking The Present se desplaza hasta el Imperio Británico para conocer 'Refuel Bar', un lugar único afincado en pleno corazón de la capital donde la protagonista, es la copa. ¿Quieres descubrirlo con nosotros?*

*Si os decimos que antes de ser lo que es actualmente era un aparcamiento, ¿os lo creeríais? Pues gracias a Tim y a su mujer Kit Kemp, el 'Refuel Bar' se ha convertido en centro de todas las miradas y lugar de reunión de la ciudad londinense, un espacio donde "repostar" para continuar explorando el Hotel Soho, la casa donde se alberga.*

*Es un bar diferente y muy concurrido, dentro de un hotel boutique, y que*

*cuenta con un nivel de coctelería muy alto. Una de las cosas que más llama la atención a todo visitante es la combinación perfecta que realizan entre cine y coctelería. El hotel cuenta con dos salas de cine en la planta baja a la cual puedes acceder con las bebidas del bar, ¿quién no ha soñado alguna vez con ver una película acompañado de su cóctel favorito?*

*Entre sus anécdotas, Javier Barbecho - nuestro entrevistado de este número - nos cuenta que una de las cosas que más le llamó la atención fue ver a **Dolph Lundgren** - protagonista de 'Los Mercenarios'- sentarse en la barra delante suya y hablarle en español para que le ayudara a mejorarlo o "ver a Tim*



*Burton en el preestreno de su última película meterse detrás de la barra conmigo para resaltar nuestra importancia en el evento”.*

*“Concurrido, excepcional e innovador”. Así nos describe Javier el que ahora es su casa. En su carta destaca una mezcla entre coctelería clásica y de autor, la cual se actualiza por temporadas o estaciones del año. Entre los cócteles más demandados se encuentran el “Soho Sensation” (con vodka y fruta de la pasión como base) y el “Espresso” (versión*

*casera del famoso “Espresso Martini”). “Ofrecemos un cóctel recomendado cada día, aparte de las creaciones que vamos haciendo durante la semana. Buscamos crecer constantemente y superamos tanto nosotros como las expectativas del cliente”, nos cuenta el bartender.*

*Así que ya sabes, si buscas una experiencia diferente y vives o deseas darte una escapada a Londres, ‘Refuel Bar’ debe ser un punto más a destacar en tu cuaderno de viaje.*

**Refuel Bar, Hotel Soho.  
4 Richmond Mews,  
W1D 3DH, LONDON**





## 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.

*Espiritu de Descubrimiento*

Síguenos en:



[www.facebook.com/plymouthginspain](https://www.facebook.com/plymouthginspain)



@PlymouthGin\_ES

[www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com](http://www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com) 41,2°

# CITADELLE GIN Y CITADELLE RÉSERVE: Juntas, mejor

Texto y fotografías\_Amer Gourmet

**Amer Gourmet trajo a España, hace casi dos décadas, una de las marcas pioneras en la "revolución" del Gin&Tonic en nuestro país. Desde Francia llegaba Citadelle Gin para posicionarse en el mercado destacando por su proceso de elaboración artesanal, su destilación en alambique de Cognac y a llama viva.**



Elaborada a partir del mejor trigo de la región y de 19 botánicos -infusionados durante 72 horas para lograr cuerpo y aromas- Citadelle sorprendía al mundo con un ginebra que se convirtió en artífice del boom del Gin&Tonic. Ya posicionada como una de las mejores ginebras del mercado, Citadelle volvía a innovar al presentar un destilado totalmente innovador: Citadelle Réserve, la gin añejada.

Única y muy especial, Citadelle Réserve envejece durante varios meses en distintos tipos de barricas. Elaborada

con 22 botánicos, sigue la misma receta que Citadelle Gin pero incorporando yuzu, bleuet (harina de maíz) y génepi. Su paso por barricas le aporta todas sus características distintivas: color, un toque dulce, notas florales y una particular elegancia.

Entre las dos no han dejado de sumar reconocimientos en los últimos años

Con 75 medallas, 37 de ellas de Oro, Citadelle es la ginebra más premiada del mundo. La prestigiosa 'Wine Enthusiast', competiciones como 'The International Wine & Spirit Competition', 'San Francisco World Spirits Competition' o los 'World Spirits Awards', la española 'Guía Peñín'... todas han puesto sus ojos sobre Citadelle y Citadelle Réserve. Reconocidas por las mejores instituciones del mundo de la ginebra, las pruebas lo avalan: Citadelle es la ginebra más premiada del mundo.

## Nuestras propuestas

**Jacky Montagano**, bartender de Amer Gourmet, nos presenta dos exclusivas propuestas creadas para Citadelle.

## FUSION



Si por separado aportan sus distintivas notas a cocktails y Gin&Tonics, ¿por qué no unirlos? En esta sugerente propuesta la Citadelle Clásica y su hermana Réserve se unen para lograr un resultado elegante y sofisticado. Un cocktail que contiene los ingredientes presentes en Citadelle, resaltando así los sabores y aromas de sus botánicos:

### Ingredientes:

3 cl	Citadelle Gin
3 cl	Citadelle Réserve
3 cl	Sirope de Yuzu de Routin 1883
2 cl	Zumo de lima
6 cl	Zumo de naranja natural
2	Gottas de Bitter de cardamomo Scrappy's Bitter

Para decorar: Un pétalo de Violeta

## NEGRONI RÉSERVE



Los paladares más clásicos saben valorar la elegancia que Citadelle Réserve aporta a tragos como el Negroni. La propuesta de Amer Gourmet se elabora así:

### Ingredientes:

3 cl	Citadelle Réserve
3 cl	Vermouth Rosso Riserva Carlo Alberto
3 cl	Campari
	Un toque de spray de Riserva Carlo Alberto

Para decorar: una rodaja de naranja deshidratada, piel de limón y una aceituna

## DESCUBRE TODOS LOS SECRETOS DEL GIN TONIC, LA BEBIDA ESTRELLA



**El 19 de octubre es el Día Mundial del gin tonic y para celebrarlo, World Class nos detalla las mejores curiosidades sobre este afamado combinado. ¿Sabías que España es el tercer país donde más gin tonics se consumen del mundo?**

*Si hay un cóctel que ha conseguido conquistar el máximo de paladares y corazones alrededor del mundo, ése es sin duda alguna el gin tonic. Tanto es su éxito, que el día 19 de octubre se ha convertido en la fecha clave para celebrar el día de esta preciada mezcla.*

*¿Conoces todos sus secretos?*

### ¿Cuál es el origen del gin tonic?

*La teoría más comentada se remonta al 1632 en Perú, cuando la Condesa de Chinchón enfermó de Malaria pero consiguió superarlo gracias a la corteza de chinchona. No sería hasta el año 1817 cuando dos científicos franceses descubrieron que el componente curativo*

*Texto\_Drinksmotion - Fuente y fotografías\_World Class International*

*de la corteza era la quinina, el cual se empezó a utilizar en pastillas. Sin embargo, como su sabor era demasiado amargo, los oficiales británicos en la India enfermos de malaria empezaron a disolverlas en agua y añadieron lima, azúcar y ginebra. ¿Te suenan estos ingredientes? Así comienza el nacimiento del combinado de moda.*

### ¿En qué puesto está España en cuanto a su consumo?

*España es el tercer país donde más gin tonics se consumen del mundo, detrás de Filipinas y Estados Unidos, según el ranking International Wine & Spirit Research (IWSR).*

### ¿Por qué en las discotecas el gin tonic se ve de color azul?

*Ya sea en un 'afterwork' o celebrando un cumpleaños en una noche de fiesta durante el fin de semana, te habrás percatado de este fenómeno. La respuesta a esta recurrente pregunta es por la quinina utilizada durante la elaboración de la tónica, el acompañante indispensable del combinado estrella. La quinina, además de poder curativo, tiene capacidad de producir fluorescencia, por lo que bajo la luz negra hace que el gin tonic brille en tu copa.*

### Gin tonic o yintónico, ¿vale todo?

*En diciembre de 2015 saltó a la palestra*

la noticia de que la Real Academia Española (RAE) había aceptado el término totalmente españolizado del cóctel. El revuelo fue tal que el Community Manager de la Institución de la Lengua desmintió la noticia. Por lo tanto, no escribáis Yintónico ya que la única forma aceptada es gin tonic.

Y qué mejor forma de celebrar el día del gin tonic que con las propuestas de afamados bartenders. **Alberto Pizarro**, ganador de la World Class Competition España 2011 y bartender de la coctelería Bobby Gin de Barcelona pone un toque de color a tu gin tonic con sus receta:

## MAGIA ROSA

### Ingredientes:

4 cl	Tanqueray Nº TEN
3 cl	Aperol
1,5 cl	Licor de hierbabuena
2 cl	Zumo de pomelo
	Tónica
	Rose Lemonade

### Preparación:

Coloca todos los ingredientes menos la tónica en una coctelera, agita y sirve en un vaso largo con cubitos y rellénalo con la tónica Schweppes Pimienta Rosa y rose lemonade. Decóralo con un twist de pomelo.



Por su parte, **Santiago Madueño**, participante de la World Class Competition 2016, de la coctelería Distrito de Córdoba, propone una versión oriental con su receta:

## MIRA QUÉ LEJOS ESTÁ JAPÓN

### Ingredientes:

5 cl	Jinzu
2 cl	Dry Sherry.
2,5 cl	Zumo de manzana Granny Smith.
2	Gotas de agua de azahar.
150 ml	Tónica Schweppes Pimienta Rosa.

### Preparación:

Mezcla todos los ingredientes menos la tónica en la coctelera y agita enérgicamente. Cuévalo sobre una copa con hielo y rellena con la tónica. Decóralo con finas rodajas de manzana deshidratada.



# ¿ERES UN JOVEN AVENTURERO? World Class te busca...

Texto\_Drinksmotion - Fuente y fotografías\_  
World Class Competition International



**Comienza la búsqueda del protagonista de una nueva web-serie de viajes, 'The List', que recorrerá en varios meses Australia, México, China, EEUU y Barcelona. Esta última se convertirá así en la única ciudad europea en la que se filmará este trabajo internacional que busca realizar la lista de las mejores experiencias culturales.**

*World Class tiene una nueva misión: 'The List', una nueva web-serie que recorrerá una aventura épica internacional a lo largo de cinco continentes en dos meses. El objetivo: crear la lista definitiva con las mejores experiencias gastronómicas y culturales del mundo.*

*Para ello, la plataforma que promueve la cultura del cóctel está buscando a su protagonista, una persona que podrá*

*vivir el sueño de su vida. El elegido contará con un periodo de dos meses para explorar Australia, México, China, EE.UU y Barcelona, empaparse de su cultura y descubrir los mejores planes de ocio, culturales y culinarios.*

*En esta increíble misión no estarán solos: a este viaje le acompañará un bartender local de World Class además de otras personalidades.*

**Johanna Dalley**, directora de World Class, afirma que: *"Es una oportunidad única en la vida de un viajero apasionado para explorar y descubrir joyas escondidas en las ciudades más emocionantes del mundo. Reconocemos que los bartenders de World Class no solo crean las bebidas más impresionantes, ellos también forman parte de la comunidad que se mantiene informada sobre las mejores experiencias de las ciudades.*



*Queremos que juntos, tanto el protagonista como el bartender, exploren, creen y compartan con el mundo su lista de los mejores cócteles del mundo.”*

*Los candidatos han tenido hasta el 21 de octubre para formalizar su inscripción en este proyecto a través de Instagram,*

*subiendo un vídeo de 15 segundos demostrando su valía. Los requisitos: tener entre 25 y 35 años; mostrar seguridad frente a la cámara; estar cómodo conociendo gente nueva y, lo más importante, tener sentido de la aventura. ¿Quieres tener el trabajo de tus sueños? World Class te lo pone fácil...*



# EL CAFÉ DE JOSEPH

Shaking the business

Texto\_ Alfred Cortés

*Joseph siempre había querido tener una cafetería, esta vez, estaba decidido a buscar el local apropiado y abrirla. Se puso esa misma mañana a ello, y aunque no parecía tarea fácil, al terminar el día ya había encontrado el sitio ideal. Era un local bien situado y económico, justo lo que se podía permitir Joseph pagar. No era muy grande, solo entraba un cliente a la vez y tenía que entrar de lado. Solo estaría Joseph, enfrente la cafetera, y en la entrada, el cliente de lado. Todo el café sería para llevar, claro.*

*Enseguida que abrió, corrió la voz de que en esa cafetería se hacía un café delicioso. A los pocos días, ya se formaban pequeñas colas a primera hora de la mañana para pedir el café de Joseph. Estaba siendo todo un éxito, pronto se llenó la calle de gente con el vaso de café distintivo de la cafetería. Alguien con mucha visión de negocio, se dio cuenta, que el problema del local de Joseph era que solamente podía servir cafés solos. No disponía de espacio suficiente para poder tener leche en la cafetería, por lo que los cafés no podrían ser ni cortados, ni con leche, ni cappuccinos... su especialidad y única opción eran los cafés solos.*

***“La posibilidad de ampliar la oferta, hizo que en el local de Joseph las colas fueran cada vez más grandes, lo mismo sucedía en la lechería.”***

*El avisado empresario, viendo esta carencia, se dispuso a abrir una lechería justo al lado del local de Joseph. Era exactamente igual que el suyo, pero en este caso, serviría solo leche, el complemento ideal a los cafés que se servían en la cafetería. Fue un éxito inmediato, la gente que quería un café con leche, o un cortado, hacía primero la cola en la cafetería y acto seguido hacía la cola para la leche. Esta posibilidad de ampliar la oferta, hizo que en el local de Joseph las colas fueran cada vez más grandes, lo mismo sucedía en la lechería.*

***“Algunos vecinos de la zona empezaron a tener problemas para acceder a los portales de sus edificios debido a lo concurrido de las colas.”***

*Si a esto le sumáramos que, justo en frente de la cafetería de Joseph estaba la parada del 47 -el autobús que iba hacia el norte de la ciudad-, a primera hora de la mañana el lío era enorme. No sucedió en pocas ocasiones que personas que llevaban más de una hora haciendo cola para entrar en la cafetería, terminaban dentro del autobús 47 dirección norte y la persona que esperaba el autobús se encontraba, no sabía cómo, de lado con un café en la mano. Sobra decir que estos últimos estaban más contentos que los que estaban dentro del 47.*

Algunos vecinos de la zona empezaron a tener problemas para acceder a los portales de sus edificios debido a lo concurrido de las colas. De hecho, se dieron casos de gente que había tardado dos días en poder entrar a sus casas ya que no encontraban ningún hueco para poder cruzar la tupida cola.

Fue entonces cuando Joseph decidió que debía hacerse algo al respecto. Se puso en contacto con el lechero, los dos pensaron que quizás, lo mejor sería hacer un agujero en la pared -a modo de pequeña ventana- que comunicara un local con el otro. De esta manera, Joseph pasaría los cafés al lechero por ese hueco y éste podría echar la leche correspondiente, devolviéndolo a Joseph y servir al cliente. De esta forma solo habría una cola.



Se decidió que fuera Joseph quien hiciera el agujero. Pensó hacerlo en dirección a la lechería y no a la inversa.

A pesar de la poca experiencia que Joseph tenía en el arte de hacer agujeros pensó que sería más conveniente hacerlo él mismo, por lo que esa misma

noche, al cerrar, se pondría manos a la obra. Inició con buen ritmo y al poco rato, ya había avanzado lo suficiente como para divisar el local adyacente. Pero sucedió que, a la poca pericia de Joseph haciendo agujeros (y dicho en su defensa, poca experiencia en dichos menesteres), no apareció en la lechería sino en un local justo por detrás. Era una pequeña panadería. Cuando el panadero lo vio tras el agujero, al principio se quedó extrañado pero pronto reconoció a Joseph y juntos iniciaron una animosa charla.

Al panadero las cosas no le iban demasiado bien. Su local era igual de pequeño que la cafetería y la lechería, por lo que solo podía vender un tipo de pan: una barra muy estrecha tipo 'baguette'. Los clientes cada vez demandaban panes distintos: de semillas, cereales, redondos, cuadrados... pero él solo podía ofrecer su pan alargado y estrecho. Joseph le preguntó entonces si sabía hacer galletas. Sería un complemento ideal al café y cafés con leche que preparaban él y el lechero. Así fue como esa misma noche, el panadero se convirtió en galletero. Resultó ser sin saberlo, un experto maestro en hacer galletas, por lo que pronto su pequeño local se llenó de clientes.

**"De todas partes de la ciudad venían para tomar el café de Joseph solo o con leche y las estupendas galletas del panadero -ahora convertido en maestro galletero."**

La gente hacía primero la cola para el café, después para la leche y finalmente la de las galletas. Ni decir tiene que estas colas cada vez fueron más grandes. De todas partes de la ciudad venían para tomar el café de Joseph

solo o con leche y las estupendas galletas del panadero -ahora convertido en maestro galletero. Cuando Joseph cerraba cada noche ya había clientes esperando para ser el primero a la mañana siguiente.

Esto llevó a que mucha gente empezó a llegar tarde al trabajo aunque eso hubiera sido un problema si no fuese porque sus jefes también llegaban tarde exactamente por el mismo motivo. Llegó un punto en el que ya no cabía más gente en las aceras y empezaron a invadir la calzada. Los coches, debían disminuir la velocidad y esquivar a los clientes. Enseguida nació una plataforma que pedía que se hiciera peatonal el área alrededor de la cafetería, lechería y galletería. En pocos días se recogieron miles de firmas y se las entregaron a las autoridades. El barrio no podía permitirse ahora afrontar una obra semejante por lo que los gobernantes de la zona fueron a hablar con Joseph.

Con muy buenos modos y maneras, y tras tomar cada uno un café que más tarde olvidaron pagar, le dijeron a Joseph que tenía que marcharse a otro lugar ya que la situación era insostenible. Lejos de tomárselo mal, comprendió la preocupación de las autoridades y les prometió que ese mismo día iniciaría la búsqueda de un nuevo emplazamiento. Así fue como, tras comentarlo con el lechero y galletero, se dispuso a encontrar un nuevo local en otra zona de la ciudad.

Pronto se dio cuenta que no sería nada sencillo localizar tres locales pequeños y continuos donde poder trasladar su negocio. Después de una semana de búsqueda, dio con el sitio ideal. Era

justo lo que buscaba: pequeños locales continuos emplazados de la misma manera que la cafetería, lechería y galletería actuales.

La disposición de estos locales eran similares a su andadura ya que en uno vendían zapatos del pie derecho, seguramente como sucedió con la leche: alguien con intuición, abrió justo al lado, un local que vendía zapatos del pie izquierdo a juego con los del pie derecho que vendían en la otra tienda. Finalmente se abrió una tienda de calcetines donde previamente había existido una paraguetería. Joseph les preguntó si estaban interesados en traspasar el negocio, les explicó los problemas que tenía y aunque fueron muy comprensivos con él, no querían marcharse del lugar.

Estaban muy contentos con las ventas y muy integrados en el barrio. Viendo que no podría encontrar otro sitio donde abrir su negocio, dio por finalizada su andadura como cafetero.





**Blackzi**  
THE COFFEE SOCIETY  
ITALY

# NO PLACE LIKE BELLAVISTA DEL JARDÍN DEL NORTE



**Según Antonio Gala, un hogar es un lugar donde uno es esperado, y en Bellavista del jardín del norte no solo te esperan sino que te acogen como en casa.**

*No es un Cocktail bar ni un restaurante: es tu pueblo, un lugar donde sabes vas a encontrarte con tus amigos y pasar una tarde de juegos de mesa, de partidas en la zona gratuita de Arcade o degustando uno de los deliciosos ponches de vanguardia para compartir que brinda la carta firmada por Marc Álvarez y Marcio Triverio.*

*Esta aldea situada en el corazón del Ensanche de Barcelona cuenta con todo lo que uno pueda necesitar para echar raíces:*

*Texto\_ Bárbara Valls García - Fotografías\_ World Class*

*La plaza del pueblo con su iluminación inspirada en fuegos artificiales y donde se acogen multitud de propuestas variopintas, desde reuniones hasta eventos de World Class.*

*El quiosco donde abastecerse para desayunos y meriendas (periódico incluido) y el colmado con sus aperitivos.*

*El manantial del rosario cuyos surtidores emanan hasta agua con gas.*

*El campanario de la iglesia que anuncia la hora de las copas y un sinfín de espacios tanto para hacer nuevos amigos como más resguardados para comentar la última comidilla del pueblo.*

*Con ese espíritu, el pasado 18 de octubre, se presentó la carta de coctelería de tan singular espacio en una velada llena de detalles y buen ambiente.*

*Los tragos protagonistas de la presentación fueron sus Ponches magistralmente cuidados tanto en formulación como en presentación. Tal y como reza la carta del lugar, la palabra Ponche, proviene etimológicamente del sánscrito "Punch" que significa 5 y representa los ingredientes originales de esta bebida a la que los especialistas del lugar han añadido sus conocimientos como sexto elemento para reinventar estos tragos.*

*Quizás por esto, pudimos degustar 5 Ponches distintos con destilados de Diageo como base, para 5 espacios y momentos diferentes:*

### LA HORA DEL VERMUT:

*Ideal como aperitivo compartido, este Punch se compone de Vermouth Rosso, Vermouth Dry, Pomelo, Aperol y Gin Tanqueray nº Ten. Estos 5 ingredientes componen una bebida suave con perfil fresco y ligeramente pungente. Su original presentación en sifón, sustituyendo la ponchera, nos acerca al típico picolabis de domingo antes de la comida y nos facilita el servicio para grupo que es la esencia del ponche y del establecimiento.*

***¡Es sin duda la estrella en la plaza del pueblo!***



### PICNIC:

*Este punch de marcado sabor herbal y cítrico es perfecto para un refrescante picnic al aire libre.*

*Su composición de vodka Ketel One con eneldo, lima, jengibre y cardamomo hace de este trago un suave elixir que evoca, junto con su imagen en cesta de picnic y vasos con hojas de aspidistra, la calma y compañía en campiña.*

***¡La mejor evasión en medio de tan ajetreada ciudad!***

### RICHELIEU:

*El ponche más refinado y elegante de la carta, por su presentación y burbujas resulta adecuado para cualquier momento del día. Su equilibrio entre el Gin Tanqueray nºTen, menta, lima y cava, le confiere un perfil suave, refrescante y totalmente diferente a la idea de ponche que todos tenemos en mente.*

***¡Con esta presencia y carácter, el ponche se ha ganado su sitio en cualquier ocasión, incluso en las reuniones más distinguidas!***





### MATE IN A PUNCH:

*En representación del hogar de Marcio Triverio y de la familia Messi (copropietaria de Bellavista junto a las familias Iglesias y Adriá), esta original y dulce propuesta combina a la perfección el vodka Ketel One con sabores típicos de la gastronomía argentina: lima, mate y dulce de leche. La combinación de estos, servidos en una bombilla de mate con sus accesorios habituales, regala al paladar una bebida consistente, de textura densa y aterciopelada con notas avainilladas y de fruto seco cremoso.*

*¡Su sorprendente presentación con hielo seco nos transporta a los Andes!*

### LA HORA DEL CAFÉ:

*El ponche perfecto para la sobremesa. De inspiración latinoamericana, combina el café y la vainilla con el ron Zacapa 23 de Guatemala potenciando sus notas sin emborronarlas en absoluto, redondeando su sabor, cuenta con comino mediterráneo que le da un toque insólito a este original punch presentado como un clásico servicio de café moka.*

*¡La alternativa gourmet al carajillo tan habitual en cualquier pueblo!*



*Vivir en una ciudad tan cosmopolita como Barcelona puede a veces resultar despersonalizado y, a menudo, necesitamos pasar tiempo en lugares acogedores con las personas que nos dan confianza y confort. Bellavista es el sitio idóneo para reunirse con ellas y que se convierta en el nuevo sitio donde te esperan aquellos con los que quieres estar. En definitiva: Tu nuevo Hogar.*

**Enric Granados, 86 (entre Còrsega y Rosselló). 08008 Barcelona.  
+34 93 856 29 49 / [info@bellavista.barcelona](mailto:info@bellavista.barcelona)**



## BRC ROOKIE CHALLENGE, el concurso de escuelas del Barcelona Rum Congress

Texto\_Drinksmotion - Fuente y fotografías\_  
Barcelona Rum Congress



*En el seno del Barcelona Rum Congress 2016 se ha desarrollado el BRC Rookie Challenge, un concurso entre las principales escuelas de coctelería del país. El premio: participar como bartender en el tour 2017 de la D.O.C Ron de Venezuela.*

*En el número anterior de Shaking The Present ya os hablamos del encuentro internacional del ron en nuestro país: el Barcelona Rum Congress. Entre todas las actividades que se han ido desarrollando en este evento se encuentra el BRC Rookie Challenge, un concurso que permitió a las escuelas de coctelería de España presentar a sus candidatos más avanzados y darles la oportunidad de brillar en un encuentro único.*

*El concurso ha estado repartido en dos fases. En la primera, cada escuela seleccionada - una de ellas Drinksmotion- debía presentar un candidato que representaría a su centro. Las condiciones del representante son claras: debe haber realizado algún curso en la escuela durante el año pasado, haberlo terminado con posterioridad a octubre de 2015 y no haber ganado nunca ningún concurso de coctelería.*

*En la segunda fase, los candidatos deben mostrar en las instalaciones del congreso sus dotes como bartender a través de una prueba: crear in situ un cóctel a partir de un clásico asignado por sorteo y un ingrediente sorpresa dado por uno de sus competidores. Los rones seleccionados para la prueba*



Travel Partner:

renfe

Media Partners:

enolinks

EBUSINESS

Grün consumo TV

fueron: Barrica, Diplomático, Ocumare, Roble Viejo y Santa Teresa. En cuanto a los cócteles: desde el mojito, pasando por el Rum Punch, Between the Sheets o el Old Fashioned.

Cinco minutos es el tiempo con el que el participante ha contado para pensar la receta, hacer la prueba y preparar la

mise en place. En otros cinco minutos contó la historia del cóctel, cuál es su receta, cómo ha usado el ingrediente sorpresa, nombrarlo y preparar dos cócteles para el jurado. Salvatore Calabrese e Ian Burrell llevaron a cabo la selección del ganador.

#### Marc Trull, ganador

Finalmente, el premio fue a parar a Barcelona. Un ingeniero técnico químico enamorado de la coctelería, Marc Trull, ha sido el vencedor de este primer encuentro pudiendo cumplir el sueño de muchos bartenders.

¿El premio? Participar como bartender en el Tour 2017 de la D.O.C Ron de Venezuela, un viaje que en el 2016 ya ha pasado por ciudades como Tokio, París, Madrid, Roma, Berlín, Moscú, Londres...y un sinfín de lugares que lo convertirán en un auténtico bartender.



## CLIVE OWEN Y PAOLO SORRENTINO LIDERAN LA (R)EVOLUCIÓN PARA FILMAR CAMPARI RED DIARIES 2017

*Texto\_Drinksmotion - Fuente y  
fotografías\_Campari*



***Campari®***, el icónico aperitivo rojo italiano bittersweet, anuncia **Campari Red Diaries**, una (r)evolución holística del último **Calendario Campari**.

A través de un gran cambio en la comunicación de la marca, **Campari Red Diaries** lanza el mensaje de que "cada cocktail cuenta una historia", rindiendo tributo a los cocktails como una forma de arte y de expresión al dar luz a experiencias y emociones que inspiran a los bartenders a la hora de realizar y compartir sus creaciones.

Cautivador mes a mes, el viaje de **Campari Red Diaries 2017** aprovecha la riqueza de la narración, utilizando por primera vez cortometrajes para guiar a los amantes de **Campari** en un

viaje imaginario a través de historias de cocktails alrededor del mundo a lo largo del año, que serán compartidas con los consumidores a través de Youtube.



La primera historia, una pieza de cine negro llamada **Killer in Red**, ha sido escrita y dirigida por el internacionalmente reconocido y galardonado director italiano **Paolo Sorrentino**, y protagonizada por el prestigioso actor **Clive**

*Owen, da inicio a la historia del cocktail epónimo nunca antes visto y cuyo nombre toma el corto de siete minutos.*

*Killer in Red es el inicio del viaje de Campari Red Diaries y se completa con 12 historias de cocktails, en las que se muestra el arte y el talento de 14 bartenders de todo el mundo. Estas historias introducen a los espectadores en la magia que hay detrás de la creación de cada cocktail de Campari, situando la cultura de la coctelería y sus diferentes facetas en primer plano de la mano del joven y emergente director italiano Ivan Olita.*

*Mientras que el contenido se encontrará exclusivamente en el canal de YouTube oficial de Campari, el estreno mundial de Killer in Red y el lanzamiento de Campari Red Diaries tendrán lugar el 24 de enero de 2017 en Roma, Italia, hogar del legendario estudio cinematográfico Cinecittà, emblema del cine italiano.*



## BEEFEATER MIXLDN, continúan las semifinales de su tercera edición

Texto\_Drinksmotion. Fuente: Beefeater



**La temática seleccionada para esta tercera edición del MIXLDN está centrada en el mundo del cine. El ganador, obtendrá el premio soñado por cualquier bartender: una invitación a Londres para crear y destilar su propia ginebra.**

*Beefeater MIXLDN arrancó sus semifinales el 24 de octubre en Madrid y el 26 en 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.*

*Los participantes han tenido que presentar su propuesta de cóctel a través de la web oficial de Beefeater. Para llevar a cabo la selección se ha valorado tanto la apariencia como la inspiración, creatividad e historia que*

*les ha llevado a crear su propuesta final. Además, como en pasadas ediciones, uno de los requisitos imprescindibles ha sido contar con Beefeater Gin o Beefeater 24 en el cóctel.*

### **Noviembre, fin de las semis**

*Si Madrid y Sevilla han sido los lugares seleccionados para llevar a cabo las semifinales de octubre, Bilbao, Valencia y Barcelona vivirán lo propio los días 7, 14 y 21 de noviembre. Los dos ganadores de cada semifinal se enfrentarán en diciembre en la gran final nacional, que tendrá lugar en la ciudad donde arrancó todo: Madrid.*

*¿El premio? El ganador de esta tercera edición del concurso de coctelería Beefeater MIXLDN obtendrá el premio soñado por cualquier bartender: una invitación a Londres para crear*

y destilar una edición limitada de su propia ginebra. En colaboración con el Maestro Destilador de la casa, Desmond Payne, seleccionará sus propios productos botánicos para elaborar su mezcla personalizada. El nombre del creador, así como la receta del cóctel, aparecerá en el embalaje de su propia edición limitada.

**Flavius Bolbos y Borja Mauriz, clasificados de Madrid**

La semifinal madrileña realizada en el restaurante Random se saldó con dos clasificados: Flavius Bolbos y Borja Mauriz, respectivamente. Por un lado, Flavius, originario de Transilvania y

coctelero en Row Bar, propuso "The Spy", un cóctel inspirado en la película Skyfall de James Bond. La propuesta contenía, además de Beefeater Dry, Mandarin Napoleon, reducción de Pedro Ximénez, Aperol y Bitter Ciocolate.

En cuanto al segundo clasificado, Borja, coctelero de The Doctor Cocktail Bar (Salamanca), sorprendió con un cóctel que tomaba de The Long Good Friday, una de las primeras películas de gangsters que vio de niño y le impactó. Con el nombre de "Good Word" bautizó su creación, compuesta de Beefeater Dry, Aperol, Domine Canton, zumo de lima y sirope de Champagne.





**Javier Galindo e Ignacio de la Cruz, clasificados de Sevilla**

*El primer clasificado fue Javier Galindo, dueño de la coctelería 'Boah cocktail and coffe', en Roquetas de Mar, Almería. Presentó "Dia 24", inspirado*

*en la película de 'La vuelta al mundo en 80 días'. El cóctel contiene Beefeater 24 junto con shrub de piña natural (dos partes de zumo de piña casero, una parte de azúcar y media parte de vinagre de vino blanco -ingrediente que despertó la curiosidad del jurado), zumo de lima, una pizca de curry de Madrás y clara de huevo.*

*El segundo clasificado, Ignacio de la Cruz, trabaja en la terraza del Hotel EME y fue muy aclamado por parte del resto de concursantes. Presentó "Game of Shadows" cuya propuesta se inspira en la película de Sherlock Holmes. Sus ingredientes son: Beefeater 24, vino de naranja amarga sevillana, almíbar handmade pomelo/jengibre, zumo de limón, té negro, azúcar moreno y bitter truth Orange.*



[www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com](http://www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com) 40°

# MEET PERFECTION

NATURAL INGREDIENTS TRANSFORMED  
INTO THE ABSOLUT VODKA



**ABSOLUT**  
*Country of Sweden*  
**VODKA**

*Every drop of this  
superb vodka has been crafted  
only with Swedish winter wheat  
near the small town of Åhus  
and continues a determined  
commitment to the pursuit of  
perfection since 1879.*

**IMPORTED**  
40% ALC./VOL. (80 PROOF) 700 ML.  
PRODUCED AND BOTTLED IN ÅHUS, SWEDEN

## ABSOLUT.

TRANSFORM TODAY

## RECETAS DE NUESTROS BARTENDERS

# Creaciones de David Mármol

*En Shaking The Present os traemos nuevos cócteles donde nuestros protagonistas son nuestros bartenders. ¿Estáis preparados para aprender de uno de nuestros?*

*En esta ocasión, contamos con tres propuestas de David Mármol quien nos ofrece las siguientes recetas:*

### ‘DESPERADO POR LUPITA’

*Principiante*

#### Ingredientes:

50 ml	Tequila Don Julio reposado
15 ml	Zumo de lima
15 ml	Triple seco
10 ml	Sirope de ágave
	Dash de cerveza Desperado

#### Preparación:

*Recipiente: Copa cóctel*

*Técnica: Introducir todo en coctelera*

*Decoración: Dash de angustura*



## ‘NUBES DE COHIBA’

**Medio**

### Ingredientes:

50 ml	Zacapa 23
5 ml	Bitter Campari
1	Terrón de azúcar
	Piel de naranja
	Dash de Ginger Ale

### Preparación:

**Recipiente:** vaso bajo

**Técnica:** Poner la piel de naranja en el vaso con el azúcar empapado en Campari y macerar. Servir el ron y remover hasta disolver el azúcar. Top de Ginger Ale y por último, ahumar el cóctel con hojas de tabaco cubano.

**Decoración:** Rodaja confitada



## ‘GOLD SENSATIONS’

**Avanzado**

### Ingredientes:

50 ml	Whisky Dewar's 12
15 ml	Licor de jengibre Domaine
25 ml	Licor de manzana verde Kuhri
2	Hojas de menta

### Infusión:

Té blanco  
Té verde  
Menta

### Preparación:

**Recipiente:** Vaso bajo

**Hielo:** en roca

**Técnica:** Preparar en coctelera los té y dejar infusionar. Servir los ingredientes en el vaso mezclador y refrescar. Una vez servido el cóctel en el vaso, introducir hielo seco en la mini coctelera con la infusión y dirigir el humo hacia el vaso para que lo aromatice.

**Decoración:** manzana verde deshidratada.



# LEYENDAS URBANAS...(II)

*En más de una ocasión te habrán contado alguna historia para justificar el consumo de alcohol que has tenido esa noche o, habrán intentado darte algún "consejo" para ayudar a pasar más de un control policial. Si es así, sigue leyendo porque te interesa...*

*En el artículo del mes pasado ya os contamos 5 de las principales leyendas conocidas y reconocidas por la sociedad acerca del consumo de alcohol. Sin embargo, no todo lo que te cuentan es cierto y por eso, en esta segunda parte, te ayudamos a desterrar los falsos mitos, ¿cuál de ellos creías que era cierto?*

## Leyenda 1:



*Todo el mundo reacciona igual al alcohol*

*Texto\_Drinksmotion - Fuente\_FEBE. Federación Española de bebidas espirituosas*

**Respuesta:** Falso.

*Está comprobado que existen muchos factores que inciden en nuestra reacción ante el alcohol: el peso, la proporción de agua y grasa de nuestro cuerpo, el estado de ánimo, la hora del día...*

## Leyenda 2:



*Mezclar cerveza, vinos y otros licores puede emborracharte más que beber un solo tipo de bebida alcohólica.*

**Respuesta:** Falso.

*La alcoholemia es la proporción de alcohol que circula en la sangre por lo que mezclar bebidas alcohólicas no interviene en ello. Eso sí, si mezclas puede que al día siguiente tengas un buen malestar de estómago o mareos...*

### Leyenda 3:



*Si estás acostumbrado a beber, te emborracharás menos*

**Respuesta:** Falso.

*Ante esta situación crearás una mayor tolerancia al alcohol pero, a pesar de todo, te emborracharás.*

### Leyenda 4:



*Los antiácidos, la tónica u otras sustancias protectoras del estómago afectarán al nivel de alcohol.*

**Respuesta:** Falso.

*Aunque pueden reducir su malestar, no afectan al nivel de alcoholemia ni ayudan a recuperar la sobriedad antes.*

### Leyenda 5:



*Si hago ejercicio o vomito puedo eliminar el alcohol de mi organismo mucho antes.*

**Respuesta:** Falso.

*Por estas vías se expulsa menos del 2% del alcohol, por lo que es una cantidad insuficiente para disminuir el nivel de alcoholemia en nuestro organismo.*

#### RECUERDA



# BOTRAN®

## RON AÑEJO



-  [facebook.com/RonBotranEs](https://www.facebook.com/RonBotranEs)
-  [twitter.com/RonBotranEs](https://twitter.com/RonBotranEs)
-  [instagram.com/RonBotranEs](https://www.instagram.com/RonBotranEs)
-  [pinterest.com/RonBotranEs](https://www.pinterest.com/RonBotranEs)

[www.botranm.com](http://www.botranm.com)



 **RON DE GUATEMALA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Ron Añejo Botran 70cl 40% vol.  
Bebe de forma responsable.  
Importador AmerGourmet, S.L.U.  
[www.amergourmet.com](http://www.amergourmet.com)

# COCTELERÍA \*Para ver horarios visita [www.drinksmotion.com](http://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 Professional Basic Semanal:**

**Módulo 1:** 9, 18 y 30 de Noviembre.  
7 de diciembre.

**Módulo 2:** 7, 14, 21 y 28 de diciembre

**Curso Professional Basic Intensivo:**

Del 7 al 10 de Noviembre. Del 14 al 17 de Noviembre.

**Curso Advanced**

8, 11, 15, 18 y 29 de Noviembre.

1, 13 y 15 de Diciembre.

## Madrid

**Curso Professional Basic:**

Del 14 al 24 de Noviembre

**Curso Professional Basic:**

Del 28 de Noviembre al 2 de Diciembre

**Curso Barista:**

Del 14 al 17 de Noviembre

**Curso Flair:** Del 16 al 24 de Noviembre

## Baleares

**Curso Basic de Coctelería Profesional**

**Módulo 1-Tarde:**

Del 14 al 28 de Noviembre.

**Curso Basic de Coctelería Profesional**

**Módulo 2-Tarde:**

Del 29 de Noviembre al 13 de Diciembre

**Curso Basic de Coctelería Profesional**

**Módulo 1-Mañana:**

Del 24 de Noviembre al 8 de Diciembre

**Curso Basic de Coctelería Profesional**

**Módulo 2-Mañana:**

Del 9 al 23 de Diciembre

**Curso Flair (Módulo 1):** Del 21 al 25 de Noviembre

**Curso Flair (Módulo 2):** Del 28 de Noviembre al 2 de Diciembre

## Valencia

**Curso Professional Basic:**

**Módulo 1:** Del 14 al 22 de Noviembre

**Módulo 2:** Del 28 de Noviembre al 6 de Diciembre

## Barcelona

**Curso Professional Basic:**

Del 7 al 17 de Noviembre.

**Curso Advanced:**

Del 21 de Noviembre al 2 de Diciembre.

**Mixology:**

Del 14 al 18 de Noviembre



## /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



# 'BOSTON PINK'

---



*Código: VC02802*

*Precio: 8 € IVA NO INCLUIDO*

# 'FRUIT GIN'

Como academia de formación, en cada número os enseñamos alguno de los cócteles creados por nuestros alumnos. Aquí tenéis la creación de Cristina Noales: 'Fruit Gin'.



## RECETA

Elaborado por Cristina Noales

*Técnica: Shake*

*Copa: Copa cóctel*

5 cl	<b>Gin Plymouth</b>
5 cl	Zumo frutos rojos
4 cl	Clara de huevo
1 cl	Lima
1 cl	Cherry cereza
1 cl	Azúcar

## PREPARACIÓN

Servimos todos los ingredientes en una coctelera, añadimos hielo y agitamos bien hasta que quede bien frío.

Hacemos doble colado y servimos en copa de cóctel.

Como decoración, un twist de lima al borde con una flor seca dentro o una pequeña rodaja de lima deshidratada.

# drinks<sup>motion</sup>

shaking the present

COCTELERIA   BARISTA



*La Navidad se acerca  
vívela con nosotros...*

PERMANECE MUY ATENTO PORQUE MUY PRONTO NUESTRA ESCUELA SE VISTE DE NAVIDAD CON PROPÓSITOS DE NUEVO AÑO. ¿SABES CUÁLES? CREAR PROMOCIONES ESPECTACULARES PARA QUE TE FORMES COMO BARTENDER O REGALES A ESA PERSONA ESPECIAL UNA PROFESIÓN CON MUCHO FUTURO. ¡NO TE PIERDAS NUESTRO PRÓXIMO NÚMERO Y SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES!

[www.drinksmotion.com](http://www.drinksmotion.com)



