

El esplendor de la coctelería

Clásicos, moleculares o acrobáticos, los cócteles viven una época dorada

ANTÍA CASTEDO

Gelatina de ginebra, caviar de tónica y aire de zumo de lima. No es una alucinación futurista, sino una de las creaciones de Javier Caballero, un gallego afincado en Barcelona que ha revolucionado la coctelería y que participará en la actividad *Cóctel: arte y evolución*, que tendrá lugar en el marco de Hostelco.

La coctelería pasa por un momento esplendoroso en España. Caballero es el máximo exponente de la mixología molecular, algo así como el Ferran Adrià de los cócteles. Se dedica a experimentar con nuevas técnicas y texturas, como un químico en el laboratorio, para crear cócteles vanguardistas.

Caballero aprendió de uno de los cocineros de elBulli y decidió aplicar lo que sabía a su mundo. "Soy autodidacta", explica. Tras unos años de investigaciones y pruebas, ahora tiene su propio taller en Barcelona, donde se dedica a formar a *bartenders* y donde se encuentra su espacio de experimentación.

Se vuelve a utilizar fruta fresca, y la mezcla se prepara en el momento

La angostura es un licor amargo típico de la coctelería clásica

Javier representa la coctelería de vanguardia, pero el arte de hacer cócteles es muy variado. Miguel Figueredo, dueño del Concept Bar, una empresa que organiza eventos y cursos para *bartenders*, está recuperando recetas clásicas que contengan una base importante de angostura, un licor hecho con más de 50 raíces distintas, hierbas y especias. Un ingrediente "muy importante" de la coctelería clásica, según Figueredo. Como ocurre a menudo con las tendencias, "lo más moderno tiende a recuperar la base". En la actualidad, dice Figueredo, "se está volviendo a la utilización de fruta fresca, sin conservantes, de forma que todos los ingredientes se mezclan y se expresan en el momento de servir".

Y además de la coctelería clásica y de vanguardia está el *flair*: es la coctelería acrobática. Un arte que consiste en hacer malabares con las copas y las botellas sin dejar de servir un buen cóctel y manteniendo el máximo contacto visual con el cliente.

Una forma de hacer cócteles "muy vistosa, agradable y que agasaja la vista", sostiene Figueredo. Triunfa en eventos y fiestas e incluso es objeto de compe-



Cóctel Peaty Honey, creación de Javier Caballero.

Dos recetas originales

A. C.

El Perrier Watermelon Temptations es "un cóctel fresco y fácil de beber con una base de Bulldog London Gin, sandía, menta y un toque refrescante de agua Perrier", dice Caballero. Para la decoración, utiliza un merengue deshidratado de

fresa y un caviar también de fresa. "Lo que busco", explica el mixólogo, es "obtener la fresa en textura líquida y sólida, juntas pero a la vez separadas". Para preparar el *Peaty Honey*, Caballero vacía un panel de miel, dejando la estructura de cera. Luego, prepara un cóctel con una base de whisky ahumado de

The Peat Monster, Chase Gin, miel de acacia, manzana *granny smith*, jengibre y pomelo rosa. "Una vez listo", dice, "lo texturizo y lo meto con la ayuda de una jeringuilla dentro del panel. Lo presento dentro de una campana con humo de madera de barrica de Jack Daniels".

tación entre los distintos *bartenders*.

Nahuel Frúmboli ha sido campeón de España de *flair* durante los últimos cuatro años. "El *flair* es una coctelería creativa y original", explica Nahuel. El lleva ocho años inmerso en esta disciplina. Participa en exhibiciones y demostraciones, y le contratan para realizar demostraciones en distintos eventos. Dice que "a la gente le gusta mucho" presenciar el espectáculo de botellas, copas y cocteleras *voladoras*. Aunque esta disciplina en España es reciente, apenas dos años, según Frúmboli.

En los campeonatos, los parámetros para elegir al mejor son diversos: se evalúa la originalidad de los movimientos, la creatividad, la dificultad de las acrobacias, si estas van al ritmo de la música, y la "suavidad", que mide la capacidad del *bartender* de mantener el contacto (visual y oral) con los clientes. Por supuesto, también puede influir la presentación del cóctel, su aroma, su gusto y la calidad de su decoración.

En los torneos de 'flair' se evalúa la dificultad de las acrobacias

El combinado más popular en la actualidad es el mojito

Pero ¿dónde se pueden beber los mejores cócteles de España? Figueredo recomienda cuatro sitios, dos en Madrid y dos en Barcelona: en la capital, el De Cabrera y el O'Clock; en Barcelona, el Mutis y el Valuart. A todos se puede llegar fácilmente, excepto al Mutis, un bar clandestino al que solo se puede acceder llamando primero a un número de teléfono secreto.

De Cabrera es la invención del *dos estrellas* Michelin Sergi Arola y de Diego Cabrera, un *gastrobar* que combina las tapas de calidad con los cócteles que prepara el propio Cabrera, un argentino de 31 años que lidera la coctelería de la capital.

Cabrera explica que el cóctel que está más de moda en la actualidad es el mojito. Con él "nos ganamos la confianza del cliente", para más adelante ofrecerle creaciones del equipo. "Hacemos trabajo de campo buscando productos nuevos. La gente viene a experimentar nuestra coctelería creativa". El equipo del bar cuenta con un laboratorio. "Allí no te molesta nadie", explica Cabrera. "Es un lugar para cuando la idea se te viene", dice. Porque, según él, los cócteles nuevos surgen así, de manera espontánea. Como la inspiración.