



LA COCTELERÍA DESDE NUEVA YORK

LAS TENDENCIAS NORTEAMERICANAS CONTADAS POR UN VERDADERO REFERENTE

JUNIOR MERINO (32) es un destacado maestro de mixólogos de Nueva York. Su empresa "The liquid chef" (el chef líquido) es una de las más prestigiosas consultora que desarrolla el arte de la coctelería, capacita sobre bebidas, técnicas e investigación sobre la forma de brindar una mejor experiencia al consumidor. Una empresa con franquicias en México y Japón, que contribuye a crear nuevos perfiles de sabor a las compañías de bebidas, para adaptarse a los mercados actuales.

UN EXPERTO EN NY Sin dudas, La "Gran Manzana" es una de las más reconocidas mecas mundiales del Cocktail. Londres por la vanguardia y La Habana por historia, tal vez compartan un protagonismo reservado para pocas ciudades. Centro cultural de infinidad de ramas del arte y las ciencias, Nueva York también se distingue por sus "bares and drinks". Allí Junior Merino, un eximio bartender mexicano ha hecho una gran carrera, hasta convertirse en un indiscutido referente del tema. Además de EE.UU., este "maestro de mixólogos" ha brindado conferencias en España, Canadá, México, Perú, Francia, Japón y Martinica, más visitas por trabajo a Alemania y Puerto Rico, algo nada común ni siquiera entre los mejores. Por ello, pocos tan indicados como él para informarnos cuáles son las verdaderas tendencias en Mixología, impulsadas desde el país cuna del Cocktail.

¿Junior, cuáles son las últimas tendencias de coctelería en USA?
La coctelería en USA es muy diversa y difícil de definir, por la cantidad de elementos, técnicas e ingredientes que se pueden encontrar aquí. Coexisten todas las nuevas tendencias, especialmente en Nueva York. Tenemos la facilidad de conseguir cualquier químico y equipo para desarrollar todo tipo de ideas. Hay mucha gente que se dedica a revivir la Coctelería Clásica, varios a la nueva "Molecular", otros a la Moderna, y yo personalmente fusiono todas las técnicas, tomando muchas de la cocina. De esta metodología de trabajo es que nace el nombre "The Liquid Chef". Siempre me ha gustado saber cómo mezclar bebidas, pero lo más importante es saber encontrar un balance entre todos los ingredientes del cóctel, y que sea una nueva experiencia de sabores en los paladares de los consumidores. Los tragos que se preparan ahora son pensados para que ofrezcan una dimensión aún mayor que el simple placer de beberlos.

¿Cómo definirías a la Mixología Molecular?
Es la experimentación con ingredientes, que mediante procesos químicos logra sabores o texturas nuevas en la preparación de cócteles. Es algo moderno, innovador, donde se utiliza un poco de ciencia e imaginación. Representa la creatividad, diversidad, los nuevos descubrimientos y las nuevas formas de experimentar la coctelería. En USA ocupa un porcentaje muy pequeño, porque requiere de mayor tiempo para elaboración y mucha precisión de ingredientes. En Europa hay más lugares

que aplican estas técnicas con suma seriedad y cuidado. Se podría aplicar Mixología Molecular en las barras que tienen el tiempo para ejecutar un cóctel, de 3 a 10 minutos cada uno, sin olvidarnos de la mise en place (tareas previas a brindar un servicio de bebidas), que en algunas técnicas de Mixología Molecular puede llevar varias horas.

¿Qué sabores están en boga allá?

Los exóticos de tinte latino; la combinación de frutas con vegetales, con especias o con hierbas; infusiones de carne como el bacon, foie gras, etc. A mí me inspiran los sabores de las aguas de frutas como el tamarindo, el nopal, la tuna, los ingredientes frescos y orgánicos, las frutas de temporada, las especias exóticas... Pero en las fusiones lo que cuenta al final, son los grados de densidad alcohólica y calorías para crear un balance. Esto es trabajar a conciencia la Mixología.

¿Qué debe tener un bartender para aplicarla?

A priori el conocimiento de todos los Spirits y del uso de químicos y sus efectos. Esto sumado a un gran criterio, debe tener la dedicación y paciencia para elaborarlos.

¿Qué público consume coctelería de vanguardia?

Los mismos que disfrutan por ej. de la Gastronomía Molecular, ya que comparten la misma idea de innovación y experiencia sensorial. Gente que busca algo nuevo, que aprecia tal vez 5 elementos concretos: 1. El aspecto visual desde lo creativo; 2. El sabor y las Texturas que permitan vivir una experiencia nueva; 3. El Balance y la armonía de ingredientes; 4. Las Sensaciones aromáticas; y 5. La Elaboración por parte del bartender mixólogo, como factor humano en función de su dedicación y pasión.

¿Pros y contras de la Mixología Molecular?

Pros: que los consumidores pueden degustar algo diferente a lo que se encuentra hoy en día en los bares. No deberían ser mucho más caros, amén de sus insumos. Además, son tragos que se pueden disfrutar en cualquier momento, acompañando comidas ligeras o fingerfood, tal como los cócteles tradicionales.
Contras: no existen muchos mixólogos con las competencias suficientes para desarrollarlos. Tampoco es fácil conseguir todos los elementos, llevan tiempo y se necesitan muchas más herramientas en el bar.

Por Gastón Regnier

¿Qué futuro ves a la Molecular, en USA como en otros países?

Es difícil que se masifique, pero seguramente habrá bares especializados, con chances de éxito. Cada día más barras aplican al menos partes de la Mixología Molecular, como por ej las espumas hechas con los sifones tipo ISI o los aires. Esto contribuirá al renacimiento mundial y al desarrollo de la coctelería y por consiguiente de los Spirits, Licores y por qué no de los Vinos y Espumantes.

¿Los estilos de coctelería pueden coexistir?

Sí, coexisten en la medida que los bares toman este arte con seriedad, ya sean de Coctelería Clásica, Moderna, Molecular o Fusión, porque cada una dará una experiencia distinta. En el mercado de USA, la Coctelería Clásica ocupa una gran parte, como la moderna. La Fusión ocupa un porcentaje pequeño, la Molecular uno muy pequeño, pero la coctelería "de antrós" un porcentaje más o menos grande..., por los volúmenes que hacen!! (risas).

¿La Molecular está claramente posicionada como lo más sofisticado?

Yo creo que sí. Está posicionada como la última tendencia, pero con la ayuda de máquinas propias de la cocina (de humo, túrmix, o el grill al reverso: en vez de calor se aplica frío y congela todo al contacto), ahora podemos hacer Molecular con Fusión.

No es de extrañar que Junior Merino, maestro de "mixologist" (como definen en inglés a los mixólogos), haya construido su carrera en la fusión de sabores exóticos: se crió en el crisol culinario de México junto a sus 4 hermanos. Cuando tenía 10 años, sus padres amantes de la cocina les enseñaron con productos locales: especias, frutas, flores y hortalizas. Así, 2 de sus hermanos terminarían siendo chefs. Junior vio en la combinación, la posibilidad de encontrar armonías en una especie de "mestizaje culinario" que ha inspirado su actual creatividad. A los 16 años Junior Merino partió de su casa en Tecamatlán, Puebla, rumbo a NY City, comenzando como asistente de cocina en el "Boulevard Café". Allí trabajó 6 años llegando a barmanager, mientras que iba al secundario y estudiaba inglés más diseño gráfico. La oportunidad llamó a su puerta cuando un colega lo recomendó para que trabajara y diseñara (gráficamente) la carta de vinos en el nuevo restaurante Roth's Westside Steakhouse, que terminó ganando un premio a la excelencia de Wine Spectator.

En sus tiempos libres seguía practicando coctelería, y estudiando en la American Sommelier Association, donde egresó como sommelier y especialista en cócteles. Meses después, Junior se inició en el Court of Master Sommeliers' Guild of Sommeliers.

A partir de su 1º premio en el "International Bar Show 2005" con su "Coming Up Roses" (ver foto), Junior ha creado "signature cocktails" para decenas de restaurantes, bares y hoteles en EE.UU., México y Japón. En NY para el Rayuela, Café Frida, Macondo, The Modern, 42 Restaurant (dentro del The Ritz Carlton Westchester), Merkató 55, Bombay Talkie. En Filadelfia para el Tequilas Restaurant; y en Florida para el Rix Lounge y el Laguna Bar (ubicados en Coronado Springs Resort, Walt Disney World). Para hoteles: el Hilton (Los Cabos, México), el ANA

"Coming Up Roses"

by Junior Merino

Su cocktail emblemático, con el cual ganó el concurso del NY BarShow 2005; que ha sido publicado en varias revistas alrededor del mundo; y que forma parte de la carta de tragos de varios bares de NY como The Modern, Bombay Talkie, Rayuela, 42 Restaurant, y Tequilas.
2 oz. Ron de frutos rojos
½ oz Syrup de rosa
½ oz jugo de lima
Batido con hielo y completado con
2 oz. Champagne Brut "Moët & Chandon"
en vaso Highball.
Garnish: 3 pétalos de rosa y 3 rodajas de lima dentro.

(foto: Peter Pioppo - Studio P- New York)



Hotel (Tokio), y el Jurako (Ito, Japón). En tanto que en México, asesoró al famoso restaurante Izote (DF), y a la Cámara Nacional de Tequileros (Guadalajara). Todo lo mencionado no contempla las decenas de eventos para empresas y ferias de gastronomía. También ha creado cócteles únicos para numerosas empresas de licores como: Beam Global (México), cachaça Leblon, vodka Sobieski, Siembra Azul tequila, G'vine gin, el grupo Bardic, Domaine de Canton, Hennessy, cerveza Asahi (Japón), y Moët & Chandon, entre muchas otras. Además, Junior Merino obtuvo el premio "Rising Star" de StarChefs.com; el reconocimiento al mejor cóctel de 2007 y 2008 de New York Magazine; y al mejor barman del 2007 -Hall of Fame- de la revista "Bartender" (Bartender). Posee certificaciones avanzadas en Cognac y Tequila; por su trabajo creativo apareció en numerosos medios como el New York Times; y se apresta a editar un libro del tema; entre otros logros de su extenso CV.

En 2006 creó una consultora para ser referencia indiscutida en capacitación sobre Spirits y Mixología, pero también para crear nuevas experiencias en los consumidores, mostrar su "arte líquido", y ampliar las fronteras de las armonías con comidas. Así "The Liquid Chef" viene asesorando a restaurantes, hoteles, discotecas y empresas de bebidas; también capacita a consumidores interesados en vinos, spirits y mixología; y ofrece sus servicios de barras para eventos privados y corporativos.

¿Junior, Bartender vs Mixólogo, qué opinas de la polémica mundial?

Es parecida a la de Cocinero o Chef. Este empezó siendo un cocinero, pero se ganó el término con el trabajo en la cocina, con el respeto de sus colegas y el paladar del consumidor. El Cocinero venía reproduciendo recetas, el Chef de algún modo vino a crear y tiene una visión distinta, aunque en principio significaba "jefe", así como Bartender y BarManager. El Mixólogo comenzó como bartender, pero adquirió conocimientos de técnicas, ingredientes, spirits, etc. y posicionó su figura por encima.

¿Qué camino deberían recorrer para ser Mixólogos?

Trabajar 1º con alguien que entienda la Mixología Molecular. Luego buscar información, leer, investigar todo lo posible. Se necesita el conocimiento acabado de técnicas como la: Molecular, la Fusión de la cocina y la barra, Esferificación, Suspensión, Aires, Espumas, cócteles comestibles (geles, malvaviscos, nubes o hilos, paletas, etc.), uso del nitrógeno líquido, infusiones, etc. También es clave conocer y usar ingredientes variados de todas partes del mundo, como: spirits

y licores, especias, hierbas, frutas de estación, verduras, flores, té, vinos, espumantes, cervezas, y por supuesto sales, syrups y pulpas. Por ej. sabores como guanábana, tamarindo, jengibre, pepino, chile jalapeño, estragón, palta... no deben quedar descartados. Tampoco un Mixólogo debería desconocer herramientas específicas como equipos refractómetros, hidrómetros, salímetros, cintas medidoras de PH, deshidratadores para sales, máquinas de sous vide, sifones ISI, etc. Es complejo, no todos están dispuestos a sumergirse en este mundo increíble.

¿Cuán imprescindible es saber de Spirits para proponer una coctelería diferente?

Es indispensable, ya que para mezclar cualquier Spirit, licor, syrup o ingrediente necesitamos entenderlos, conocer sus características organolépticas y la versatilidad que ofrecen. También de vinos, cervezas, bebidas sin alcohol, comidas, maridajes y demás, para poder asistir a las necesidades de los consumidores de una manera profesional.

¿Entre un mercado que no tenga la coctelería desarrollada y otro que sí, qué diferencias concretas existen?

Un mercado sin coctelería es aquel en el que el consumidor no tiene mucho interés de probar, que dudan, tienen prejuicios y se quedan con lo mismo de siempre. Donde los bartenders tienen poco interés en desarrollar nuevas técnicas porque les parece mucho trabajo, y prefieren servir champagne o destapar nada más que cervezas.

¿Se puede hablar de un boom en el consumo de spirits premium y ultra premium en NY y USA?

Sí !!! Antes se consumían marcas y ahora lo que los mixólogos recomiendan a cada cliente. Cada marca tiene una identidad propia, con sabores, aromas, texturas y sensaciones que provoca. Sorprende ver la manera en que el consumidor está respondiendo, y como están tan abiertos a degustar y pagar por una nueva experiencia. Pero déjame decirte que sin el apoyo de las marcas de spirits este arte no existiría, no podríamos llevar nuevas experiencias a los consumidores.

¿Allá a las marcas les interesa la coctelería?

Obvio!! Es promoción para ellas!! Si los bartenders y consumidores tienen más conocimientos de sus productos, los van a poder demandar. Quienes trabajan en las barras son vendedores directos de las marcas, así que si tiene información y apoyo, van a poder vender más y ser el nexos con cada target específico, además de brindar mejor calidad de servicio y recibir más propinas. Pero no me refiero al apoyo con una t-shirt, eso es una pavada, sino a educación, a un training en serio y con continuidad, porque no sirve darles un seminario de 1 hora por año.



Estás organizando una asociación panamericana de mixólogos, ¿de qué se trata?

La idea es unir a quienes consideran esto una profesión seria y tienen verdadero ánimo de superación. Esta entidad será para todo aquel que quiera desarrollarse como profesional en este medio, se apasione y le guste compartir ideas, siendo parte de una comunidad organizada. Es una iniciativa que surgió el año pasado, durante un viaje a Perú invitado por la Asociación Peruana de Bartenders.

Allí junto a su presidente Manuel Paulino Aguilar, el sommelier Dante Gushiken Goya y Daniel Avellaneda, con quienes compartí una jornada de conferencias, nos pusimos de acuerdo en comenzar a trabajar en el proyecto.

Es increíble lo del tráiler en México.

Sí!! Alchemix-School of Mixology, by Beam Global Spirits & Wine (México), es una escuela móvil montada sobre un enorme tráiler. Dentro posee una gran barra con estantes, una pantalla grande de plasma, más 10 estaciones de trabajo equipadas para 20 bartenders, con sus propios plasmas, bachas, mesas retráctiles, estufas de inducción, bebidas, insumos y todo tipo de herramientas. Por supuesto tiene un área de cocina, con depósito y heladeras. El tráiler va viajando por las ciudades varios meses, enseñando el consumo responsable; cómo catar; cómo mezclar; mixología molecular; coctelería clásica y moderna; costos; implementación de cartas de tragos; pero no solo a bartenders sino a consumidores finales también. Es clave la educación. Es un círculo donde todos nos beneficiamos: El bartender que hace un coctel bien balanceado, con pasión y conocimiento, recibirá más propinas y respeto de sus colegas. El consumidor recibe un cóctel que le genera una nueva experiencia placentera, y si recibe un buen servicio, le gusta lo que bebió y comió, va a recomendar el lugar. Posiblemente se convierta en su lugar favorito, y por ende seguramente el bar tendrá éxito. Si éste vende más, las marcas de Spirits se beneficiarán en sus ventas y en la imagen que generan. De allí el consumo se trasladará a los supermercados. Todos ganamos, o no?

Taste the Art, Drink with all your Senses (saboreando arte, bebiendo con todos los sentidos), es la mejor propuesta de un eximio bartender, que ojalá tengamos pronto en Argentina para elevar el nivel local de las barras. •



“Texturas, Densidades, Sensaciones” by Junior Merino

Este cocktail rinde tributo a todas las diferentes épocas y estilos, que presenta 4 capas diferentes: la 1 es una base clásica, la 2 un frozen, la 3 una espuma, y la 4 un aire que representa lo molecular y moderno. Cada capa lleva la receta de un cocktail que puede elaborarse individualmente.

La capa 1 “Ginger Julep” (la de más abajo) lleva orange bitter Angostura, menta, syrup y lima (para machacar), champagne y whiskey; batido.

La capa 2 “Tequila y Rosas” lleva pétalos de rosa roja, syrup de rosa, lima, jugo de aloe, licor de frutos rojos, y tequila blanco.

La capa 3 “Pastis Espuma” lleva jugo de piña, de melón escrito, lima, syrup de Lemon Grass y Aloe Vera, Pastis o Absenta; elaborando una espuma en sifón ISI.

La capa 4 “burbujas de aire de sal de magnolia” (la de más arriba) lleva sal de rosa y flor de magnolia; jugo de lima, syrup de magnolia, agua mineral, champagne y licor de frutos rojos; agitado con túrmix para formar un aire. Decorado con ramita de hierbabuena, presentado en copa flauta.

(foto: Peter Pioppo - Studio P- New York)



¿COCTELERÍA FUSIÓN o ALTA COCTELERÍA?

Por Daniel Avellaneda

Nadie puede precisar con certeza cuándo se hizo el 1º cóctel. Se han hallado vasijas mesopotámicas de unos 5000 años atrás con rastros de una mezcla alcohólica, tal vez de cerveza, vino, zumo de manzana y miel. Sin embargo el hito que marca el nacimiento del cocktail se debe a una simpática respuesta que el director del periódico “The Balance and Columbian Repository”, de Hudson, Estado de Nueva York, publicó el martes 13 de mayo de 1806. Allí por 1º vez refiere al termino “cock-tail” como un licor estimulante compuesto de alcoholes de cualquier clase, azúcar, agua y bitter. Desde ese día se gesta la “coctelería”, el 1º arte culinario estadounidense, cuyo máximo ápice fueron los años ´30.

Desde sus inicios a hoy, la coctelería fue evolucionando y readaptándose a los paradigmas vigentes. Los entendidos del rubro hablamos de COCTELERÍA CLÁSICA en alusión no solo a los que se popularizaron entre 1850 y 1950, sino también a sus métodos de elaboración, herramientas utilizadas, etc.

Con el desarrollo de la tecnología y la aparición de ciertos electrodomésticos, surge en los ´70 la COCTELERÍA MODERNA desde el Caribe, cuya principal herramienta es la licuadora, las máquinas de milk shake y las picadoras de hielo.

New York y Londres impulsaron a fines de los ´90 un resurgimiento de la Coctelería a través de un gran acercamiento a la Cocina, implementando algunas de sus técnicas. Estas tendencias fueron rápidamente seguidas por varios países europeos (no todos).

Los primeros años de este siglo y en la actualidad, nos encontramos en el mercado internacional con dos términos similares: ALTA COCTELERÍA y COCTELERÍA FUSIÓN.

La ALTA COCTELERÍA es un término acuñado en Argentina y creado por nuestro editor, para dar cuenta de la aparición de un nuevo estilo, por el cual no solo se aplican técnicas distintas a las tradicionales (directo, swizlee, refrescado, batido, licuado, blazer, etc...), sino que se aparecieron otras como la del Doble Colado. Otra característica es la elaboración casera de tisanas y syrups (almíbares) de sabores exóticos y especias de las más variadas.

La gran influencia en el mercado que Bar and Drinks posee, produjo que otros medios de comunicación no especializados tomaran el término ALTA COCTELERÍA y lo difundieran, junto a empresas licoristas. El resultado estuvo a la vista rápidamente: el término fue adoptado por casi toda Latinoamérica; asociaciones de bartenders organizaron conferencias sobre este nuevo “movimiento”; y las barras de miles de bares reformularon su propuesta para aggiornarse.

Pero la Alta Coctelería no nació en Argentina. Es claro el origen y posterior influencia de NUEVA YORK y LONDRES. El hecho de acercar técnicas propias de la Cocina Gourmet a las barras, resultó en una suerte de “fusión”, por eso también comenzó a difundirse el término “COCTELERÍA FUSIÓN”.

Ésta es desarrollada en todo el mundo por bartenders que se han podido superarse, considerándose ya como “mixólogos” (mixologist, en inglés).

El carácter global de la Coctelería Fusión da cuenta de su mayor riqueza en técnicas empleadas que la Alta Coctelería. Las infusiones de Spirits al vacío; la combinación en un mismo cocktail de syrups y licores de línea (Fabbri, Bols, Marie Brizard...); la elaboración de sueros; las sales aromáticas; los hidrosoles... son algunas de las técnicas vigentes para la Coctelería Fusión.

Pero como la tecnología, la coctelería ha evolucionado mucho en la última década. Así, hoy lo más vanguardista y sofisticado es la MIXOLOGÍA MOLECULAR, presentando cambios en las texturas de los tragos.

El Facebook globalizó las comunicaciones entre bartenders y entre mixólogos de todo el planeta, con enorme cantidad de foros de debate que afloran a diario. Si bien aún la web es relativamente verídica respecto a los contenidos que allí encontramos, hoy el contexto estaría dado para que pronto la Coctelería Fusión desembarque en Argentina. Las marcas de Spirits deberían apoyar, ya que los profesionales del bar que implementan nuevos desarrollos son los primeros en saber identificar e interpretar los atributos y calidad de las bebidas, para así poder difundir y generar una opinión en los consumidores finales (y varias veces en los periodistas de otras revistas). •