

# ELG

EL MAGAZINE DE LA GASTRONOMÍA

[elgastronomico.es](http://elgastronomico.es)

Enero 2011 #16



ELENA ARZAK

RESTAURANTE ARZAK

# Junior Merino... Arte en todos los sentidos!!!



Texto: Doreen Colondres  
[www.LaCocinaNoMuerde.com](http://www.LaCocinaNoMuerde.com)

En inglés hay una frase que dice "I am spoiled", que significa "estoy malcriada". Pues eso mismo me pasó después de probar las fascinantes creaciones del mixólogo mexicano de 34 años, **Junior Merino**. Todo ocurrió en un festival gastronómico en la ciudad de NY, cuando me sirvieron "El Cúbico", una bebida con Siembra Azul Añejo, Dainzu, Navan, jugo piñas al grill, infusión de tabaco y limón. Desde ese día ya nada me parece igual y si alguna bebida me gusta, siempre surge la coincidencia que la receta es de él o quien la ha preparado ha sido su estudiante, como me pasó en el restaurante Rayuela de NY.

Cómo describir que el aroma de sus bebidas te transporta a un viaje de sentimientos, el deleite en el paladar es indescriptiblemente único, perfectamente balanceado y muy delicado, mientras que la belleza visual es tanta que no te lo quieres terminar para no destruirlo.

Junior, mejor conocido como "**The Liquid Chef**", ha sabido combinar el visual, con la creatividad, los aromas y el balance perfecto de sabores y naturalidad de los ingredientes para llevar el nivel de la coctelería a donde nadie en el mundo ha podido llegar. Nacido en Puebla,

y de familia de puros cocineros, Junior creció preparando chorizos, curados de carnes y pescados, tepache (bebida fermentada de maíz con la cáscara de piña y especias) y cultivando todo en casa con sus padres. A los 16 años decide probar suerte en Estados Unidos y comienza a estudiar inglés, mientras trabajaba en diferentes restaurantes como asistente de mesa, camarero, cocinero, "bartender", hasta convertirse en un galardonado "sommelier" y ser hoy ser un mixólogo mundialmente conocido.

Sus "obras de arte" como yo las llamaría, tienen sabores, aromas y texturas usando huitlacoche, lúcuma, rosas, mamey, zapote, maíz, aguacate, tabaco, chiles, coca, y otros cientos de frutas y hierbas con lo que diseña las mejores bebidas que haya probado en mi vida...y ojo que yo antes solo tomaba vino!!!

En fin... hoy sus espectaculares creaciones las encuentras por todo el mundo en los cruceros de Celebrity Cruises, en los aviones de Mexicana, en el parque temático Epcot Center en Florida y en exclusivos restaurantes y hoteles de Japón, EU y México. Sin contar con que



cada vez que hablo con él anda ofreciendo un seminario en España, México, Brasil, Francia, Costa Rica, Perú o Alemania... Junior no para nunca, lo conozco hace más de un año y al fin puedo preguntarle:

*¿Qué te apasiona?*

El platicar con los clientes y darles una nueva experiencia por medio de un ingrediente, una mezcla, un licor único, un maridaje, o algo que cree una nueva memoria en la vida de esa persona.

*¿En qué momento decidiste dedicarte a ser mixólogo? ¿Y por qué?*

Estudié diseño gráfico pero me crié y trabajé siempre en el mundo de la cocina. En el 2000 empecé oficialmente como sommelier de Roth's Westside Steakhouse en NY. En mis horas de "bartender" empecé a combinar técnicas de cocina, con las del vino y algo de diseño gráfico. Ahí comenzó mi estudio por los procesos de las bebidas alcohólicas buscando crear una armonía entre los ingredientes y así lograr el balance perfecto.

*¿Cuándo nace "The Liquid Chef"?*

En Roth's Westside Steakhouse, por el uso que le daba a los ingredientes raros como betabel, zanahoria, pepino, chiles, jarabes de especias, maceraciones y mezclas únicas.

*¿Por qué te enamoraste de esta fase de la cocina?*

Porque en esos tiempos no había bebidas como las que podemos encontrar ahora. Las bebidas eran ofensivas al paladar con demasiado dulce, muy agrias, muy fuertes en alcohol o muy aguadas. No existía la palabra balance o armonía en un coctel, así que por mi pasión por el vino, la gastronomía y un buen estilo de vida, decidí empezar a desarrollar experiencias únicas.

*¿Qué fue lo más difícil cuando llegaste a EU?*

Creo que lo más difícil fue aprender el idioma, pues no hablaba ni una sola palabra de inglés. Después que lo superé entonces vino el racismo y la discriminación ya que mucha gente piensa que por ser latino o mexicano no merecemos reconocimiento.





*¿Qué sucede en tu taller "The Liquid Lab" en NY?*

The Liquid Lab es un laboratorio que hice en el 2006 para experimentar, estudiar, catar, crear nuevas técnicas, mezclas y practicar mi fusión de diseño gráfico, gastronomía, "sommelier" y el conocimiento profundo de la fermentación y destilación. Aquí tenemos más de 4,000 botellas de todas partes del mundo, más de 400 especias, 800 siropes, toda clase de máquinas para crear nuevas técnicas, alambiques de laboratorio para destilar y cientos de otros productos e ingredientes. Busco nuevas técnicas, el uso de diferentes máquinas, el uso

del licor en la comida, "mixología molecular" y por supuesto que a eso le agrego mis raíces latinas.

*Ofreces cursos especiales?*

Ahora The Liquid Lab está abierto a otros mixólogos, bartenders, chefs y maestros destiladores para experimentar con las diferentes bebidas alcohólicas e ingredientes de todas partes del mundo. Las sesiones son de extensa práctica y mucha información, son grupos de 8 personas por 12 horas por día y doy una clase al mes ya que me la paso viajando.

*¿Cuáles son los elementos claves para un coctel que diseñas?*

Son cinco....La parte visual es el primer impacto, como cuando compras un carro, ropa o nos enamoramos a primera vista. El aroma, ya que es el 90% del sabor y es por eso que al igual que tomamos el vino, mis cocteles nunca se sirven con sorbeto. Y a eso le siguen las texturas, sensaciones y temperaturas.

*¿Si tuvieras que tomar un solo trago de los tuyos cuál sería???*

Es bastante difícil escoger uno pero el "Coming Up Roses" es mi coctel insignia. Pero eso no quiere decir que sea el mejor, ya que también depende de la persona, la ocasión, el "mood" o compañía... así como a ti te dejó marcada "El Cúbico" en NY.

*¿Como defines Mixología Molecular?*

Es todo lo que hacemos, ya que todo tiene una composición molecular y una vez que le pones algo dentro de una bebida, estamos cambiando esa estructura. Por ejemplo, le ponemos hielo a un vodka y ya estamos cambiando esa composición porque dependiendo del agua que se usa para el hielo, será el resultado final según sus nivel de ph, minerales y sodio.

*¿Y la Mixología Química?*

El uso de químicos ya sean naturales o no naturales para crear una sensación, textura, densidad, impacto visual o temperatura. Yo le llamo el factor sorpresa, es el factor "wow" que va a crear una nueva experiencia. Yo uso todo natural, por ejemplo hay varios tipos de proteínas, gelatizantes, saborizantes y congelantes naturales. No le veo nada de malo a todas estas técnicas siempre y cuando lo hagamos con moderación.

*¿Cómo te diferencias de la coctelería clásica?*

La coctelería clásica es excelente pero son bebidas que ya tienen muchos años y la mayoría de la gente las conoce. Mi coctelería es diferente y especial, ya que es una fusión de diferentes conocimientos, culturas, técnicas, sabores, ingredientes y mi pasión por darle una experiencia única a cada persona. Cuando voy a un bar me gusta ordenar un poco de todo dependiendo de mi estado de ánimo.

A veces quiero algo clásico y a veces quiero una nueva experiencia...es igual que en la cocina, una noche te apetece una hamburguesa o vivir una experiencia única con una cena formal.

*Piensas que en el mundo de la mixología pasa como en la cocina que tiene sus tiempos de creatividad y otros de volver a clásicas recetas simples y orgánicas?*

Si, totalmente. Ahora en mi caso estoy volviendo a las recetas que diseñé 10-11 años atrás.

*¿Alguna fruta que te gusta usar porque sea bien única?*

Hay muchos ingredientes que son bien únicos, por ejemplo los tejocotes para los ponches navideños de México, los nanches, el mamey, la anona, la lúcuma, la pitaya, los garanbullos, los cuatomates, el papalo, el guacatay, la ruda y así mismo te puedo nombrar cientos de otros ingredientes de varias partes del mundo.

Una de mis infusiones favoritas es la de hoja de coca, con diferentes chiles dependiendo de la bebida espirituosa, flores, con combinaciones de especias o frutas exóticas como el zapote negro o el cuahuayote. Siempre encuentro nuevos elementos, mayormente en Brazil, México y Perú.

*¿Qué licor prefieres si tuvieras que usarlo en todas tus recetas?*

Por muchas razones me encanta el Tequila y Mezcal. Los sabores son complejos por naturaleza y no porque estén hechos por el hombre. La planta tarda de 8 a 12 años en madurar y eso la convierte en la bebida más cara del mundo por naturaleza, ya que una vez que se corta la planta tenemos que volver a esperar otros 8 a 10 años, cuando todas las demás bebidas las podemos tener en un año.

Una bebida añeja, si la dejamos en una barrica por diez años, no es por naturaleza. Nosotros la estamos poniendo en la madera para que agarre su color y esos sabores enmaderados. Dependiendo del tipo de madera, de quemado, las temperaturas, y muchos otros detalles que son parte del proceso del añejamiento, darán como resultado la bebida final.



### **Cúbico by Junior Merino**

Vaso: "snifter" o vaso alto

2 oz Tequila Añejo

\_ oz Navan (Licor de vainilla)

\_ oz Dainzu Agave Nectar

\_ oz Jugo de pinas al grill

1 oz Jugo de limón

Para decorar: Dainzu Hawaiian salt

Echa todos los ingredientes en un vaso de mezclar, añade hielo, bate y cuela y sirve sobre el hielo.

Decora con agave cocido



### **Coming Up Roses "signature cocktail" by Junior Merino**

Vaso: "highball"

3/6 o \_ limón

3 pétalos de rosas

\_ oz o 15 ml de Dainzu Rose Syrup

2 oz o 60 ml de Bacardi Razz

2 oz o 60 ml de Moët & Chandon Champagne Brut

Mezcla los primeros tres ingredientes, luego añade el Bacardi Razz, el hielo, luego bates y por último añades el Champagne y sirves

Para decorar: pétalos de rosas

El Tequila y el Mezcal son las únicas bebidas en donde el 85% es fructosa natural, con características únicas. Por eso cuando tomamos un Tequila o Mezcal queremos bailar, cantar y hacer las cosas que regularmente no nos animamos a decir o hacer. Ellos actúan como anti depresivo cuando todas las otras bebidas son depresivas porque que te relajan.

Pero cuando tomes tequila asegúrate que diga 100% de agave. De lo contrario, es un tequila mixto con un mínimo de 51% azúcar de agave y el resto de lo que el maestro tequilero quiera añadir para hacerla mas económica. Los tequilas 100% de agave siempre van a ser más caros por su proceso, cuidado y los costos del agave.

Yo disfruto de todas las bebidas añejadas, fermentadas, puras o bebidas únicas de cualquier parte del mundo, pero cuando quiero irme de parranda y tener las fuerzas y ánimos para vivir la vida loca, no hay nada como un Tequila o Mezcal.

*¿Algo que te da mucha satisfacción en tu trabajo?*


El donar de mi tiempo para dar algunas clases a los bartenders que no tienen los recursos para estudiar. El trabajar con "Sabores Auténticos de México" y SAGARPA (Secretaría de Agricultura de México) para promover todos los agricultores pequeños y los productos nativos de México.

*¿Qué más veremos de Junior?*

Hay miles de cosas que me faltan por hacer, por aprender, por experimentar, por disfrutar y por compartir así que mi lista es gigante. Lo que traigo planeado a corto plazo es un bar en NY, otro en el nuevo barco de Celebrity Cruises, expandir mi línea de productos Dainzu, mi libro, un kit sensorial para profesionales y un programa de TV.

Lo importante es no cerrar nuestra imaginación, nuestras ganas de aprender cada día algo nuevo, de experimentar y de buscar nuevas ideas, técnicas y formas de sorprender a nuestros clientes que son los más importantes en nuestra industria de la hospitalidad.





Convierte en oro  
todo lo que toca.

**Los Carrizos es Aceite de Oliva Virgen Extra de excepcional calidad elaborado con aceitunas arbequinas. Tiene un sabor, aroma, color y textura inconfundibles.**

Es un aceite de **sabor afrutado y aroma intenso** de aceituna verde con sensaciones claras de hierba recién cortada. En segundo plano, presenta sutiles matices de almendra, tomate, plátano verde y frutos silvestres. En boca, resulta un aceite con cuerpo y equilibrado. Los Carrizos cautiva al paladar más exigente, convirtiéndose en indispensable para la auténtica cocina Mediterránea. **Un delicioso regalo para la salud.**

**Regálalo. Regálatelo.**

De venta en [www.loscarrizos.com](http://www.loscarrizos.com)  
Para más información: 91 655 40 74



LOS  
**CARRIZOS**

