



LA PRIMERA GINEBRA DESTILADA EN FRÍO

A TEMPERATURAS BAJO CERO

FABE en pleno crecimiento

Estimados lectores:

Tras algunos números sin hacerlo, vuelvo a tener el honor de escribir el editorial. He reflexionado un par de días sobre lo que quería escribir y al final he decidido analizar el aumento de popularidad en todos los sentidos, la transformación y el proceso de modernización y crecimiento que está viviendo FABE.

Esto se debe, sin lugar a dudas, a la labor que todas y cada una de las Asociaciones está realizando para continuar mejorando. Pero para llevar a cabo esta empresa son varios puntos a los que nos debemos referir.

En primer lugar hay que agradecer a las casas comerciales que cada año, lejos de descender, se incremente el número de las que desean colaborar con la Federación y con los barmans españoles. Tanto en el Congreso Nacional de Bilbao de 2013 como en el de Málaga 2014, nuestros concursantes han podido elegir entre más de 650 referencias para elaborar los tragos de las competiciones y eso por supuesto es motivo de orgullo. Quedan lejanas aquellas ediciones en las que el número de firmas que teníamos a disposición de los competidores era

más limitada. Sin duda, se debe al torrente de firmas y productos que han entrado en nuestro país, pero también estoy convencido que es mérito nuestro al hacer bien las cosas y que las casas comerciales que colaboran con nosotros están satisfechas de realizarlo. A todas las que estáis y a las que se incorporen, ¡Gracias de corazón, por arroparnos!

Por otro lado, también hemos aumentado los miembros de la Federación, seguro que seremos más los próximos años. Desgraciadamente AB Bizkaia no está entre nosotros por diversos motivos, pero en breve contaremos con una nueva Asociación que representará esta tierra tan importante para FABE.

Si bien esto es una triste noticia, contrasta con la alegría de recibir a las dos nuevas incorporaciones, la Asociación de Barmans de Castilla La Mancha y la Asociación de Barmans y Baristas de Granada que, desde febrero se han incorporado oficialmente. Es agradable ver que aún quedan "locos altruistas" que luchan sin ánimo de lucro por dignificar nuestra profesión. ¡Bienvenidas ambas!

No podemos olvidarnos en este proceso de evolución, de la importancia de modernizar la comunicación en las redes sociales. Para ello, tras la última Asamblea, se decidió que FABE tuviera una persona que actuase de enlace entre todas las asociaciones actualizando web y redes, a la vez que

cada entidad designase una persona destinada <mark>a tal fin. Cierto es que aún nos estamos adaptando, pero gracias a Carmen Fernández, nuestra nueva Community Manager, se está notando el incremento de popularidad de la Federación en la red, sin olvidar por supuesto <mark>el traba</mark>jo de cada CM en las Asociaciones. Sin duda es el futuro.</mark>

No puedo olvidar de mencionar las competiciones que se van a disputar en los próximos meses. De una parte, deseamos toda la suerte del mundo a Eduardo De La Vega, nuestro último Campeón Nacional, del Club del Barman de Sevilla, que seguro dejará el pabellón español alto en el próximo mundial IBA en Sofía, (Bulgaria). Tras el mundial volveremos a Tenerife para celebrar el Congreso Nacional de FABE en el que de nuevo Barmans y Jóvenes Barmans estarán listos para proclamarse campeones nacionales, realizar el Mejor Gin Tonic, elaborar el mejor cocktail con Monín o tirar la caña de cerveza perfecta.

Deseo felicitar a Borja Cortina, vencedor en España de la Diageo World Class, y a Alfonso Del Portillo,, buen amigo al que las circunstancias le llevaron a la India como Barman donde ha triunfado en el mismo certamen de aquel país ¡Suerte a ambos! Tendremos dos españoles en la final de World Class de South Africa.

Creo que no me dejo nada en el tintero queridos lectores. El camino que llevamos es muy bueno, seguiremos trabajando para mejorar, crecer nos está haciendo más fuertes.

Finalizo estas líneas deseando que en breve podamos leer en nuestra revista que los barmans españoles siguen evolucionando y que todos estemos orgullosos de que FABE crezca.

Si habéis llegado a leer hasta esta línea, muchas gracias y hasta pronto compañeros.

Juanjo Fernández Secretario Nacional FABE. www.federacionabe.com



Sumario y Staff

Editorial	
Opinión	-
De Chicote al Kalimocho La Coctelería fuente de inspiración	6
Actualidad	
FABE crece y acoge nuevas asociaciones	8
"He basado mi trabajo en el quehacer diario" Javier García Quiñones. Campeón Nacional de Técnica	16
"Gracias" (Diplomático World Tournament)	18
Borja Cortina se impone en el World Class Competition	20
Asociaciones	22
Campeones de España de Coctelería Históricos	44
Directivos FABE	_
"Mi primer objetivo, incorporar a la juventud" Jesús Fernández,	
Presidente de la Asociación de Barmans de Cantabria	14
Noticias	46



Edita

Federación de Asociaciones de Barmans Españoles.

C/ Ferrerías 19. Apto 9. Telf.:649 08 92 55 www.federacionabe.com

E-mail: fabeasociaciones@gmail.com

20011 San Sebastián.

Junta Directiva

Fundador: Pedro Chicote, en 1964. Presidente: Pepe Dioni Fayos. Presidente de Honor: Félix Artalejo.

Vicepresidentes: Jesús Fernández, de A.B. Cantabria, y Ramón Ramírez, del Club del Barman de Sevilla. Secretario General: Juanjo Fernández, de AGABA.

Tesorero: Kepa Madariaga, de A.B. Gipuzkoa.

Relaciones Públicas: Alberto Fernández, de A.B. Asturias.

Comunity Manager: Carmen Gernández. Vocal Jurídico: Fernando Pérez Pardo.

Vocales: Carlos Orgaz (Aragón); Antonio Barea (Baleares); Víctor Manuel Martín Buitrago (Castilla - La Mancha); Félix Garzón (Castilla y León); José María Gotarda (Catalunya); Sergio Castillo (Extremadura); Javier Ochoa (Gipuzkoa); Ángel Marrero (Gran Canaria); Ricardo Martínez (Granada); José María Rello (La Rioja); Wenceslao Gil (Lanzarote); José Antonio Mena (Málaga);

Juan Carlos Muñoz (Madrid); Carlos Rodríguez (Navarra); José Antonio Mesa (Tenerife); e Iván Talens (Valencia).

Consejo editorial:

Juanjo Fernández y Pepe Dioni.

Colaboradores:

Diana Diez, Javier García Quiñones, Javier García Vicuña, Alberto Gómez Font, Luis Martí, Víctor Martín, Ricardo Martínez, Javier Ochoa Alcobendas, Ramón Ramírez Fresneda e Iván Talens.

Producción Editorial

Ediciones Hidalsa S.L. Director: Fernando Hidalgo. Coordinación: María José Sanz. Redacción: Karen Apple.

Diseño y maquetación: Ma del Mar Calvo Collantes.

C/ General Zabala, 12 local. Telf.: 91 510 27 28 - 91 116 87 09

ediciones@hidalsa.com www.hidalsa.com 28002 Madrid

Impresión: Siglo Digital. *Depósito Legal:* M-1826-1965



- Jarabes premium infusionados con fruta de primera clase de regiones del mundo en crecimiento.
- 100% de azúcar de caña.
- Una elaboración de suave cocción, nos ofrece un impacto de alto sabor.
- El alto porcentaje de fruta ofrece alta intensidad de sabor.
- · Barrera de oxígeno incorporada, GARANTIZA la frescura del producto.



Mixable

- · Preparado para la Mixología:
 - -Perfecto Para bellinis, sodas italianas, cócteles de cerveza, bebidas sin alcohol y daiquiris frozen o agitados y colados.
 - -Fácil disoluciónn en una gran variedad de bebidas.
 - -Ideal para cócteles de autor.
 - -Packaging adaptado para el Bartender.
- · Excelente en aplicaciones culinarias.
- Perfecto para experimentar con la gastronomía molecular, como la espuma de frutas o caviar.



Squeezable

- Los envases Real Ingredients ofrecen un frasco de boca ancha con un cierre de distribución exclusiva y personalizada.
- Bares top y Bartenders han acogido la facilidad y comodidad de botellas de compresión en los últimos años.
- La apertura de la botella de boca ancha ayuda a eliminar los desechos, permitiendo un fácil acceso con una cuchara de bar o espátula.
- El pico volcán tras cada cierre, evita el dispensar producto.





De Chicote al Kalimocho, un siglo de Coctelería en España IV

La Coctelería fuente de inspiración

Existe una lista de libros de cócteles escritos por profesionales y estudiosos de la Hostelería que no han trabajado detrás de una barra muy interesantes e instructivos.

Alberto Gómez Font

Algunos de estos libros son "Aperitivos, cocktails y refrescos", de Carmen S. De Sans; "El bar en casa", de Martínez Llopis; el famoso y reeditado libro de Carlos Delgado "365+1 cócteles"; el "Manual práctico de Coctelería" de la canadiense afincada en España Martine Beaulieu; los "Cócteles y combinados" de Félix Grande, y el precioso libro del Director de cine José Luis Garci titulado "Beber de cine", que es la recopilación de diez artículos publicados en el diario ABC en los que el autor explica la historia y las anécdotas de diez cócteles relacionándolos con el mundo del cine.

Rescato del epílogo de ese libro este bello fragmento: «...el local ya está cerrado, pero el barman es bondadoso y nos permite apurar, con parsimonia y pereza, la penúltima copa, mientras él termina de hacer las cuentas en un rincón, o lee el periódico, o rellena un impreso de apuestas. Es agradable estar retrepado en el sillón de cuero, con la bebida entre las manos y la suerte de poder contemplar con nitidez. Es uno de los grandes milagros del alcohol, eso que a veces tanto cuesta ver: la vida.»

Yo también escribí un libro de cócteles, titulado "Cócteles Tangerinos", que consiste en una colección de diez cuentos ambientados en el Tánger de los años posteriores a la Segunda Guerra Mundial. El protagonista es el barman del Hotel El Minzah y en cada cuento se presenta un cóctel inventado por él.

Asimismo hace unos años me encargaron crear una carta de cócteles con ron Havana Club para el bar El Guadarnés del Hotel Hacienda Benazuza, próximo a Sevilla.



Por su lado, Javier de las Muelas, barman y empresario barcelonés, tuvo la idea hace tiempo de pedirles a unos cuantos amigos que le escribiesen un cuento o una poesía, en los que se hablase del Dry Martini. Con ese material se publicó, en 1999, el libro "29 dry martinis (That's the limit)" que recopila veintinueve cuentos de veintinueve autores entre los que tengo el honor de aparecer.

Como deferencia hacia donde me encuentro, la isla de Tenerife, y aquí, en su capital (Santa Cruz de Tenerife) tuve hace años la oportunidad de disfrutar del perfecto y pulcro servicio de los barmans del bar del Hotel Mencey.

Y al saber que mi primera conferencia sobre Coctelería iba a ser aquí me puse a buscar referencias de cócteles relacionados con estas islas y logré encontrar el que creo que es el único libro dedicado por entero a cócteles canarios; se titula "Cócteles con miel de palma de la Gomera" escrito por Manuel Mora Morales.

También tuve la suerte de encontrar, buscando en internet, la receta de un cóctel llamado "Folía de ron canario y Vichy Catalán" cuyo autor es José María Gotarda, del Ideal Cocktail Bar de Barcelona. Sus ingredientes son: zumo de 1/2 lima (limón verde), 6 cl de ron miel Arehucas, ½ cucharadita de azúcar de caña, hierbabuena y Vichy Catalán.

Cuando los únicos reductos del bien hacer eran algunos bares, muy pocos, como Chicote, Ranea, Gitanillos y Balmoral en Madrid; Boadas y El Ideal en Barcelona; Ricardo, en Málaga; y El Corzo, en Salamanca; así como algunos bares de los grandes hoteles, donde nunca se dejó de practicar buena Coctelería, aparecieron en escena, en la década de los setenta, los bares hawaianos y polinesios.

Bares hawaianos y polinesios

Éstos comenzaron en Madrid y Barcelona, pero poco a poco fueron surgiendo en otras ciudades y en algunos pueblos de la costa de los que viven sobre todo del turismo.

Eran locales, algunos todavía siguen funcionando, con una decoración que nos llevaba a mares lejanos, con plantas tropicales, estanques con pececillos de colores, cascadas por las paredes, mobiliario de bambú y nos recibían con collares hawaianos de papel.

Esa exótica decoración también estaba presente en los cócteles, servidos en recipientes con forma de coco, piña, volcán, máscara de hechicero y llenos de adornos como pequeñas



sombrillas de papel, bengalas encendidas e incluso efectos especiales, como el humo producido con hielo químico. Y qué decir de los nombres de aquellos sabrosos tragos: Tangaroa, Coco pae pae, Hula hula, Sueño de verano, Cueva del dragón, Ruiseñor de Konga o Wahine, entre otros.

Aún frecuento, en Semana Santa, uno de esos bares, el Pay-Pay, en Sitges, donde por ser amigo de los propietarios me permiten que prepare los dry martinis que tomamos antes de ir a cenar.

Mucha gente en esa época prefería usar la palabra combinado para referirse a aquellas exóticas mezclas. Años antes también se usó en España la palabra combinación, como traducción de cóctel, voz, esta última, que para nosotros, los españoles, es llana y para los hispanoamericanos es aguda: cóctel.

Todavía en algunos bares nos ofrecen combinaciones, como en el Gran Hotel de Salamanca, en cuya carta de cócteles aparecen dos que ya es difícil encontrar en los recetarios de Coctelería: la Media Combinación y la Ginebra preparada. Allí, en ese bar, donde se reúnen los ganaderos del Campo Charro a hablar de sus toros y de tauromaquia, mientras me tomaba un correcto Dry Martini, le pregunté al barman por esos dos tragos. Éste me explicó cómo los prepara. Media Combinación: mezclar en el vaso mezclador 1 parte de ginebra, 1 parte de vermut rojo, 1 chorrito de curaçao, gotas de Angostura (u otro "bitter").

Ginebra preparada: 1 copa de ginebra, 1 terrón de azúcar, 1 pedacito de piel de limón y sifón o soda.

También sirven Media Combinación en la pastelería más antigua de Madrid, Lhardy, donde, tras pedírsela a alguno de los empleados, éste entra en el office y al cabo de un ratito aparece con una bandejita sobre la que hay un vasito —uso diminutivos porque todo es pequeño—con un cubito de hielo, un pedazo de piel de naranja, otro de piel de limón y un líquido de color ámbar oscuro, producto de la mezcla de vermut rojo, ginebra y triple seco.

Ángel Jiménez, en uno de los capítulos de su libro "Del Palace a Balmoral", al explicar cómo se fue introduciendo en España la costumbre de tomar un cóctel, nos cuenta que a finales de los años cuarenta y principios de los cincuenta, ya estaban de moda tragos como el Gin

Fizz, el Dry Martini y la Media Combinación. Y añade: «El producto de mayor consumo en la preparación de estas mezclas era la ginebra, que también se tomaba solamente con hielo y sifón».

En el libro de Fernando Gaviria hay también un cóctel que se llama Combinación, sus ingredientes son 3 partes de vermut rojo, 1 parte de ginebra, gotas de curaçao, gotas de angostura, hojas de hierbabuena, dos guindas, un trocito de limón y un trocito de naranja. Esa misma receta, con pequeñas variantes, la encontramos en los libros de Chicote como combinación cubana.





Actualidad

FABE crece y acoge nuevas Asociaciones

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, y la Coctelería viven un buen momento. De ahí el interés profesional de muchos jóvenes y la creación de nuevas asociaciones, como las recién incorporadas a FABE de Castilla La Mancha y Granada.

"El 90% de nuestras actividades están orientadas a la formación"

Víctor Martín, Presidente de la Asociación de Barmans de Castilla La Mancha, es un profesional activo y que aboga por la formación para el éxito de la entidad.

¿Cuándo y cómo se ha creado la Asociación?

Nos constituimos en la asamblea de enero de 2014. Su creación se debió, entre otros motivos, porque Castilla La Mancha era la única comunidad autónoma que no tenía representación en FABE, ni tampoco existía unión entre barmans y profesionales del bar.

¿Quiénes configuran la Junta Directiva?

La Junta Directiva la componemos:

Presidente: Víctor Manuel Martín Buitrago. Vicepresidente: David González López. Secretario: Luis Miguel Astilleros. Tesorero: Daniel Tercero Salcedo.

Vocales: Luis Vicente Ladrón de Guevara, Santiago Escribano, José Antonio Eleajaga, José Antonio Guío, Javier Segovia, y Jaime Fernández Caravaca.

¿Qué objetivos y proyectos tiene la Asociación?

Al nacer la Asociación en una zona donde queda mucho por hacer, la Junta Directiva desea apostar por la formación, por ello el 90% de nuestras actividades están orientadas a ella. Organizamos Master Class, talleres, cursos y ponencias.

En estos momentos tenemos grandes proyectos, como una colaboración con la marca de cafés Medalla de Oro (Nestlé) para impartir formación a los hoteleros de Castilla La Mancha. También estamos colaborando con Cueva (firma especializada en vinos espumosos elaborados por el método tradicional) para confeccionar un recetario de cócteles con vinos espumosos como bebida base.

¿Los profesionales de qué provincias están más involucrados en la Asociación?



Parte de la Junta Directiva manchega.

Todos los asociados nos piden, de forma similar, la organización de actividades en sus provincias. Aunque es cierto que en estos momentos destacan más los de Ciudad Real, Albacete y Toledo.

¿Cómo fomentan la captación de nuevos asociados?

A través de nuestras actividades y eventos. Pero por nuestro dinamismo en redes sociales, también conseguimos peticiones de información a través de social media.



¿Coméntenos su trayectoria profesional?

Comencé en un negocio de hostelería familiar. Para en el año 2000 estudiar en la Escuela de Hostelería de Toledo Jefe de Sala y Sumiller.

A raíz de ganar algunos concursos regionales de Gin Tonic y combinados me atrajo la Coctelería, sería el año 2009. Continúe mi carrera como sumiller llegando a convertirme en docente de Sumillería, acreditado para impartir certificados de profesionalidad. Esto lo compaginé con mi formación en el taller de Coctelería Evolutiva de Javier Caballero en Barcelona.

Actualmente regento el negocio familiar, "Jabalí Gastro", un concepto de gastro bar, coctelería y restaurante en mi pueblo natal, Herencia, Ciudad Real. Lo compagino con la organización del Congreso Nacional de Coctelería Cocktail Tasting. Además en internet estoy activo a través de hazteungintonic.com, hazteuncoctel.com, cocktailtasting.es y spiritsommelier.es.

¿Disponen del apoyo de las administraciones y del resto de las asociaciones de Hostelería?

Tenemos contacto directo con centros de formación, especialmente con la Escuela de Hostelería de Adolfo, en Toledo. Así como apoyos puntuales para comunicación con asociaciones provinciales de Hostelería y Diputaciones provinciales.

¿Desea destacar algo más?

El compromiso adquirido por los miembros de la Asociación al formar un equipo y el orgullo que tenemos de representar a Castilla La Mancha a nivel nacional.

"Nuestro objetivo, la mejora de capacitación profesional"

Ricardo Martínez, en su calidad de Presidente, junto a tres profesionales más ha puesto los cimientos de la Asociación de Barmans de Granada. Éstos desean representar y defender los intereses de los barmans de la provincia y la promoción de Granada.

¿Cuándo y cómo se ha creado la Asociación de Barmans de Granada?

Empezamos a crearla en marzo del año pasado. Al principio éramos un grupo de cuatro amigos amantes y apasionados del Bartendering y del Barismo junto a mí se encontraban Cesar Mingorance, Juan Carlos López Nájera y Víctor Mingorace.

Al comprobar que despertó interés conseguimos ser en el acta fundacional más de 25 profesionales involucrados totalmente.



La incipiente necesidad e inquietud del colectivo de los profesionales. Granada es una provincia muy turística, ¿que mejor embajador que un Bartender o Barista cualificado y formado para ensalzar, transmitir y representar los valores y tradiciones de nuestra provincia?

¿Quiénes configuran la Junta Directiva? ¿Cómo se han distribuido los cargos?

La Junta Directiva está configurada por:

Presidente: Ricardo Martínez.

Vicepresidente y Vocal de Relaciones Institucionales: Jesús López.

Secretario: Victor Mingorance. *Tesorero*: Eduardo Cárdenas.

Vocal de Eventos y relaciones con Marcas: Antonio Fernández "Nono".

Vocal de Formación de Bartending: Svetta Kapnova. Vocal de Formación de Barismo: Luis Funes.

Vocal de Imagen y Comunicación: Manuel Hernández.

¿Qué objetivos y proyectos tiene la Asociación?

Nuestros objetivos son la mejora de la capacitación de

los profesionales, la promoción de las marcas y productos de Granada. Además de defender los intereses del colectivo, formar e informar a los socios y convertirnos en nexo de unión entre firmas comerciales y profesionales

Respecto a los proyectos, tal vez sobresalgan, la organización del II Festival de



Coctelería y Barismo de la Costa Tropical y la I Feria de Coctelería y Barismo Al Andalus.

¿Cómo fomentarán el incrementar el número de asociados?

Básicamente a través de la formación y siendo los introductores de las marcas en sus negocios. También a través de concursos y seminarios.

¿Coméntenos su trayectoria profesional?

He trabajado toda mi vida en el área comercial y marketing de diversas pymes y multinacionales. Desde hace cuatro años llevo la gerencia de una empresa de formación orientada específicamente a Hostelería: Agamir Formación Gastronómica.

¿Disponen del apoyo de las administraciones y del resto de las asociaciones de Hostelería?

No. De momento no hemos iniciado acciones en esa línea. Aunque en breve deseamos hacerlo.

¿Desea destacar algo más?

Agradecer a FABE y ABE Málaga, el apoyo y cariño mostrado desde el primer momento.





Parte de la Junta Directiva con el Presidente de A.B. Málaga.

Actualidad

"Tenemos ganas de trabajar y aportar cosas nuevas"

FABE no sólo ha visto la incorporación de nuevas asociaciones, sino que también otras como la Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha elegido nuevos presidentes, Javier Ochoa Alcobendas. Éste desea imprimir su propio carácter a la entidad pero con el asesoramiento de sus profesionales más experimentados.

Felicidades por la presidencia ¿Cuándo ha asumido esta responsabilidad?

Gracias, el 19 de abril de este año.

¿Pertenecía usted o algún otro miembro de su Junta Directiva a la Directiva anterior?

Patxi Troitiño y Kepa Madariaga eran directivos, los demás éramos socios.

¿Quiénes configuran la nueva Directiva?

La Junta Directiva esta configurada por:

Presidente: Javier Ochoa. Vicepresidente: Patxi Troitiño.

Secretario: Marcelo Tesorero: Kepa Madariaga.

Vocales: Mikel Benedicto y Alberto Díaz.

¿Qué espera y desea de su Junta Directiva?

Espero nuestra consolidación como Junta Directiva. A pesar de nuestra juventud tenemos muchas ganas de trabajar y aportar cosas nuevas e interesantes a la Asociación, especialmente para nuestros asociados. Estaremos abiertos a escuchar iniciativas.

¿Cómo calificaría la relación de la Asociación con las diferentes administraciones? ¿Dispondrán de su apoyo, ante los cambios políticos?

La relación con las diferentes administraciones es buena. Espero y deseo que continúe así, no han de afectar los cambios políticos para obtener su colaboración.

¿Coméntenos su trayectoria profesional y su vinculación con la Asociación?

Me presenté a mi primer concurso en el año 2010 y para mi gran sorpresa gané, lo que me llevó al Campeonato Nacional de Coctelería de Valencia. Al año siguiente me volví a presentar simplemente por compromiso de haber ganado el anterior y mi gran sorpresa fue que quedé cam-



Miembros de la Junta Directiva anterior con los de la actual y el Presidente de FABE, Pepe Dioni.



peón (siendo el primer profesional que lo lograba de forma consecutiva desde la creación de nuestra Asociación). Este triunfo me permitió acudir al Campeonato Nacional de Coctelería de 2012 en Oviedo.

Ese año me presenté al campeonato provincial, quedé cuarto. Pero obtuve el premio más importante para mí, el de Destreza que te declara como mejor Barman.

En 2013 concursé de nuevo en el Campeonato Provincial y gané, lo que me permitió participar en el Campeonato Nacional de Coctelería de Málaga el año pasado.

Curiosamente el último día del Congreso de Benalmádena le comuniqué en la cena de clausura a Kepa Madariaga mi intención de presentarme a Presidente de la Asociación de Gipuzkoa al ser imposible poder continuar concursando por temas laborales y no desear dejar este mundo al ser apasionante.

¿Cómo es y será su vinculación con FABE?

La Asociación de Gipuzkoa es una entidad importante en la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE. Prueba de ello es que su Presidente, Pepe Dioni, y el Tesorero, Kepa Madariaga, son de nuestra entidad.

Mi intención es aprender y poco a poco consolidarme como Presidente junto a mi directiva. Seguro que podré aprender del contacto con los presidentes de las diferentes asociaciones integradas en FABE.

¿Contará con la colaboración y asesoramiento de Pepe Dioni y Kepa Madariaga?

Por supuesto que si, de echo Kepa Madariaga forma parte de la Junta Directiva.

He de reconocer y agradecerles a los dos que los campeonatos de Cocteria, Pintxos, Gin Tonics y Txirrisklas de Guipúzcoa se han podido realizar gracias a ellos, al faltarnos tiempo porque el verano se echaba encima. Nosotros sólo hemos aportado lo que nos decían que faltaba.

Ustedes han tenido a un campeón en técnica, Javier García Quiñones, en el último certamen nacional ¿fomentarán otras modalidades para conseguir más éxitos?

El Flair me apasiona y el ver en vivo a Leo Gálvez hace que la Coctelería sea más maravillosa.

Con esfuerzo paciencia y aprendiendo de los demás seguro que conseguiremos nuevos triunfos.

LONDON DRY GIN



World's Best Gin

Ultimate Spirits Challenge Chairman's Trophy, New York 2010

Broker's Gin fue galardonado 97 puntos, la puntuación más alta en la historia de esta competición, ganando a Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater, Hendrick's, Plymouth y cualquier otra ginebra jamás juzgado.

> «Broker's Gin es extraordinario. Le otorgamos nuestra más alta recomendación.»

POINTS

World's Best Dry Martini

Ultimate Cocktail Challenge Chairman's Trophy, New York 2012

«La hábil interacción entre la Broker's Gin, nítido y robusto, y el vermouth seco es una perfección de libro. Demuestra como cuando realizado correctamente, esta combinación clásica y minimalista puede ser fantastico.»



World's Best Aviation

Ultimate Cocktail Challenge Chairman's Trophy, New York 2012

Un «Aviation» demanda una ginebra con cuerpo y complejidad y es verdaderamente la estrella del show. Broker's Gin aporta esto en todos los sentidos. Ofrece la perfecta pizarra de textura mientras presenta un brillante juego de botánicos.



Importado en España por Girabebe S.L. Para más información: 00 34 96 584 0868

















Actualidad

"La unión fundamental para compartir, crecer y elevar nuestra profesión"

Iván Talens, nuevo Presidente de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y Murcia, conoce perfectamente las necesidades de una entidad puntera dentro de FABE. Entre los objetivos de Talens es posicionar y

aunar los valores de la Coctelería valenciana.

Felicidades por la presidencia ¿Cuándo ha asumido esta responsabilidad?

Deseo agradecer el apoyo brindado por los socios. Oficialmente el 18 de mayo en una junta extraordinaria fue donde Eugenio Garcés dejó la presidencia, tras 10 años de mandato y cuando presenté yo mi candidatura. Previamente ya llevábamos un tiempo trabajando en este relevo generacional y consensuado.

El 28 de abril en el Concurso de Coctelería homenajeamos a Eugenio Garcés e hicimos pública la presidencia.

¿Pertenecía usted a la Junta Directiva anterior?

Si, especialmente estos dos últimos años en los que tuvimos una relación más estrecha para conocer con profundidad la Asociación.

¿Quiénes configuran la nueva Directiva?

La nueva Junta Directiva esta compuesta por:

Presidente de Honor: Eugenio Garcés.

Presidente: Iván Talens.

Vicepresidente Primero: Javier Borja.

Secretario: Eusebio Chico. *Tesorero*: Oscar Guanuco.

Vocales: Domingo Sorrenti, Hilario Fombuena, Oscar Laveda, Hector Talens, Mario Gallart, Kike Singul, Sergio Valls, Yeray Monforte, Sergio Santamaría,

Comité de veteranos: Paco Cruz, Toni Navas, Paco Albaladejo y Enrique Gisbert.

¿Qué espera y desea de su Junta?

Toda asociación significa unión y fuerza, en ella quiero posicionar y aunar todos los valores de la Coctelería de la Comunidad Valenciana para engrandecer nuestra noble profesión. Estamos desarrollando muchas novedades y ventajas para nuestros asociados, como una nueva web, digitalización de datos, formación para el socio y bolsa de trabajo.

¿Cómo calificaría la relación de la Asociación con las diferentes administraciones?

Efectivamente en Valencia como en otras comunidades autónomas ha habido cambios en el Gobierno. También somos conscientes de las dificultades económicas por las que atraviesan, pero vamos a intentar tener el apoyo de las instituciones.



El turismo es el motor que está sacando a flote la economía, por ello se ha de mejorar los servicios turísticos, es fundamental el apoyo y formar mejor a los profesionales.

¿Coméntenos su trayectoria profesional?

Soy un apasionado del cocktail, que me gusta definir como arte, pasión e instinto. Inicié mis estudios con apenas 13 años, desde entonces mi vida va ligada a una coctelera.

Llevo en la Asociación desde los 18 años y compitiendo hasta hace bien poco.

Soy Gerente de la empresa Més que Barmans y Barmanager de Cocktail & Clam en Carcaixent, Valencia.

Pasé por grandes restaurantes como La Broche, de Sergi Arola; Hacienda Benazuza, El Bulli Hotel, Torrijos en Valencia y Hotel Palau de la Mar. También soy formador y finalista de la World Class en las dos últimas ediciones.

¿Cómo es y será su vinculación con FABE?

Creo y sé que será positiva o al menos es lo que espero, este mundo evoluciona constantemente. Somos 21 asociaciones y cada una con una dinámica diferente.

Es vital el apoyo entre todas para fortalecer la Federación, nuestro Presidente Pepe Dioni esta realizando una gran labor internacional al ser los bartenders españoles cada vez más reconocidos.

¿Seguirá la vinculación entre Valencia y Murcia?

Si, al ganar todos con esta relación. Hay excelentes profesionales en Murcia y por ello estoy satisfecho de esta vinculación. Deseamos potenciar la Coctelería y albergar a los profesionales en la Asociación.

¿Intentará conseguir en el resto de modalidades el éxito obtenido en Flair?

Trabajaremos para ello, pero más importante que ganar concursos es transmitir la cultura del cocktail, la formación adecuada, el consumo responsable y fomentar el crecimiento de la demanda de la Coctelería de calidad.

¿Desea añadir algo más?

Invito a los profesionales de mi comunidad a conocer la Asociación, deseamos proyectar una imagen joven y dinámica. Nuestro objetivo es la unión para compartir, crecer y elevar nuestra profesión.



Junta Directiva valenciana.



Directivos FABE

"Mi primer objetivo incorporar a la juventud"

Jesús Fernández, el Presidente de la Asociación de Barmans de Cantabria, es una persona correcta y ejemplar que se ha hecho a si mismo lo que le ha valido el cariño de los integrantes de FABE. Jesús Fernández aboga por involucrarse en todo lo concerniente a la Coctelería.

¿Nos puede comentar su trayectoria profesional y empresarial?

Comencé mi formación en Gijón, pero ya en 1.968 me trasladé a Torrelavega, Cantabria. Empecé a trabajar como ayudante en el complejo hostelero Saja. Allí combinaba mis horas libres con los estudios. Poco a poco fui ascendiendo hasta ser maitre del establecimiento.

En 1986 decidí independizarme y abrí el Restaurante Ferbus donde continúo tras 30 años.

Usted es uno de los presidentes que lleva más tiempo. ¿Desde cuando su vinculación con la Asociación de Barmans de Cantabria?

Mi vinculación con AB Cantabria se remonta a 1974, hace 41 años toda una vida, aunque me parecen pocos.

Inicialmente tuve como Presidente al Señor Gandara. A continuación, a Ramón Villa y Antonio Serrano con el que fui Secretario. Actualmente soy el Presidente pero apoyado por un gran equipo, del que estoy orgulloso.

Su Asociación es una de las más importantes a nivel nacional y con mayor número de asociados ¿A qué se debe su éxito?

El éxito estriba en tener unas instalaciones dotadas de todo lo necesario y contar con una excelente Junta Directiva que llegue a los socios. A éstos les mantenemos continuamente informados de todas las noticias relacionadas con la Coctelería y de las novedades de las firmas comerciales.



"El éxito escriba en contar con una Junta Directiva que llegue a los socios" AB Cantabria se involucra también en todo lo relacionado con la Hostelería, Turismo y Formación. Intentamos ofrecer a los socios el mayor número de actividades posibles, como concursos de Coctelería, Master class y apoyo constante en su actividad diaria.

¿Qué objetivos y proyectos tiene AB Cantabria?

Mi primer objetivo es incorporar juventud a la Junta Directiva. Promocionar en todas la redes sociales nuestra Asociación, incorporar nuevos métodos para incrementar el numero de asociados y simpatizantes. También debemos estar involucrados con el ámbito profesional y empresarial hostelero.

¿Cómo calificaría el apoyo que tienen de las administraciones locales y autonómi-

cas? ¿Les afectará el cambio político que se ha producido en diversas instituciones como en la Comunidad?

No tenemos queja. Siempre hemos tenido un dialogo fluido con todas las fuerzas políticas que han estado gobernando, unas veces nos han apoyado y

otras no, pero seguimos en contacto.

¿Han preparado o van a preparar algún acto con motivo de su Aniversario?

Estamos definiéndolo, pero con los tiempos que corren dependerá de los apoyos que obtengamos. Seguro que algo organizaremos.





¿Cómo calificaría la formación de los barmans en Cantabria? ¿Faltaría algo para completar su formación?

La formación no es mala. Creo que se puede mejorar, especialmente la

formación profesional (FP). Faltan escuelas de FP en Hostelería y eso se nota para encontrar buenos profesionales. También se deberían crear centros adecuados para realizar las prácticas y volver a implantar las categorías, al desaparecer prácticamente.

Respecto a FABE ¿Nos puede hacer una valoración de su vinculación, especialmente de los años que lleva como Vicepresidente?

Bueno no soy yo quien debe valorar mi actuación, para eso están mis compañeros. Desde que mi Presidente, Pepe Dioni, me nombró y puso su confianza en mi, he dado y seguiré dando

todo lo que pueda aportar, unas veces con acierto y otras con algunos errores.

De todas formas, estoy satisfecho del trabajo realizado en la Vicepresidencia de FABE.

"He dado y seguiré dando todo lo que pueda aportar"

"Faltan escuelas de FP en

Hostelería y eso se nota"

Usted posee un restaurante (Ferbus, en Torrelavega) ¿Qué lugar ocupa la Coctelería en él?

Lógicamente lo principal es la comida. La Coctelería, la cuidamos al máximo ofreciendo diferentes combi-

nados, vermuts y Gin Tonic.

¿Qué tipo de Coctelería prefiere?

La clásica con toques innovadores.

¿Desea añadir algo más?

Si, dar las gracias a mis compañeros de AB Cantabria y de FABE por sus estímulos y apoyo, especialmente en este año tan difícil para mí. Estas dificultades desgracia-

damente me impiden asistir a los actos que se realizan.

También deseo agradecer públicamente la labor que desarrolla mi Junta Directiva.

Finalmente pido a todos los socios y directivos de FABE la unión, que estemos siempre unidos, porque así conseguiremos las metas que nos marquemos.

Actualidad

"He basado mi trabajo en el quehacer diario"

Javier García Quiñones, de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, es el flamante campeón de España de Técnica de Coctelería celebrado en Málaga. Para él elaborar un cóctel es el equilibrio entre sabor, aroma y textura.

¿Coméntenos su trayectoria profesional?

Comencé en Jimena de la Frontera, Cádiz, donde compaginaba mi trabajo en una entidad bancaria con mi hobby, en el Hostal el Anón. Transcurrido un tiempo decidí especializarme (mi elección fue fácil, preferí disfrutar viendo a los clientes con un cóctel en la mano que discutir por comisiones y tipos de interés).

Entonces me centré en la Hostelería desplazándome a Inglaterra para mejorar el inglés y estrechar relación con el mundo de los destilados. Allí tuve la suerte de conocer a la familia Martin's Miller y trabajar en Miller's at the anchor Hotel y en el Miller's Bistro. Donde conocí auténticos maestros destiladores y entendí la pasión que ponen en su trabajo. Aprendí una de las lecciones más valiosas de la Coctelería que es el respeto a cada ingrediente y destilado que se introduce en la coctelera para obtener combinaciones que sorprendan sin perder la esencia de cada producto.

Tras mi aventura en Inglaterra decidí pasar unas vacaciones en San Sebastián, una visita obligada fue el Stick Cocktails, donde conocí a Patxi Troitiño. Me ofreció la oportunidad de quedarme y seguir aprendiendo. Actualmente llevo ya 3 años.

¿En que ha basado su trabajo y sus cocktails en el Campeonato Nacional?

En el quehacer diario, cuando diariamente trabajas con una coctelera en la mano se nota. También buscaba un cóctel que me trasmitiera confianza e intentar trasmitirlo en la competición, teniendo en cuenta que el Campeonato Nacional se celebró en Málaga buscaba un trago fresco, fácil de beber y equilibrado.

¿Cuál es el secreto para elaborar un buen cocktail?

El equilibrio de sabor, aroma y textura. Quizás la labor más complica es saber ofrecer el cóctel adecuado para la persona indica.

¿Hacia dónde se dirige la Coctelería española?

La Coctelería está a un gran nivel. Pero debemos seguir evolucionando con el conocimiento de productos, técnicas y servicio. Nuestros clientes cada día son más exigentes y debemos darles lo que necesitan.

¿Qué destacaría del Congreso Nacional? ¿Ha dedicado el triunfo a alguien en especial?

La organización fue excelente con un trato humano exquisito. Deseo dar las gracias a la organización por ha-



cernos todo tan fácil. Me encantaron las Master Class y excursiones.

El triunfo fue especial porque fueron a verme mis padres y amigos que por motivos laborales no puedo estar con ellos todo lo que me gustaría. Es duro estar lejos de la gente que quieres tanto tiempo. Por eso deseo dedicárselo a ellos y darles las gracias por su apoyo incondicional.

¿Qué bases ha de tener un buen barman?

Conocimiento, pasión, ilusión, paciencia y sobre todo actitud. Sin actitud las otras virtudes no sirven.

¿Qué cocktails recomendaría?

Cada cóctel tiene un momento en el día. Pero si tuviera que elegir y sugerir propondría un Negroni para abrir el apetito, a medio tarde un Daiquiri y por la noche Old Fashion.

¿Qué aconsejaría a los jóvenes barmans?

Que no tengan prisa por aprender, que se formen y consoliden una base de conocimiento con actitud, lean mucho y amen la profesión, Si la amas llegará a convertirse en un hobby.

¿Qué proyectos de futuro tiene?

Seguir trabajando y no dejar de formarme. Ahora toca preparar el Campeonato Nacional de Tenerife.

¿Desea añadir algo más?

Dar las gracias al Stick Cocktails, a la Asociación de Barman de Gipuzkoa y a FABE por la oportunidad que me han brindado. Así como a todos mis compañeros y familiares por su apoyo. Es un camino duro, sacrificado pero gratificante.



DISPONIBLE EN EL CLUB DEL GOURMET Y TIENDAS ESPECIALIZADAS

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 41,3°.

Actualidad

"Gracias"

Dusa, la casa de Ron Diplomático, ha organizado en Venezuela la II edición del Diplomático World Tournament. Concurso que nos ha reunido a veintiocho bartenders de diferentes partes del mundo para mostrar nuestras habilidades profesionales y dejar un legado a través de un cóctel, elaborado con Ron Diplomático. Para mi ha sido una gran experiencia representar a España.

Javier García Vicuña

En primer lugar deseo agradecer a la familia Ballesteros y a Dusa el trato que nos han brindado durante nuestra estancia en Venezuela, ocho intensos días del 11 al 19 de abril.

Todo empezó hace meses cuando una noche en Madrid elaboré cuatro cócteles con Ron Diplomático que me permitieron participar en un concurso de carácter internacional.

Antes de emprender el viaje estaba dispuesto a disfrutar, pero el poder ganar allí y el llegar a una final mundial era un sueño.

Mi aventura comenzó el 11 de abril cuando cogí el vuelo con una ilusión desbordada. Tenía muchos días por delante

para conocer barmans de otros países, lugares paradisiacos y aprender de 28 pedazos de monstruos.

Una vez en el concurso, me tocó enfrentarme en primera ronda con los barmans de Méjico, Italia, Tailandia, Grecia, Hong Kong y Holanda. Todos tuvimos que elaborar un cóctel para pasar de fase.

Tras salir al escenario y elaborar mi cóctel "Mr Pat" se lo ofrecí a Dennis Zoppi y Nathan Beasley, jueces en la prueba. Mi sensación era buena en un ambiente de camaradería entre los concursantes. Disfrute viendo diferentes técnicas de trabajar y un gran nivel entre los cócteles. Well done guys!!

El segundo "heat" o fase tenía miga. Las familias Ballesteros y Diplomático nos entregaron un ron ensamblado para Diplomático World Tournament, que ninguno de los concursantes conocíamos. A mi juicio, se trataba de un ron que mantiene el elegante corte de Diplomático con un toque especiado perfecto para la mezcla.





También nos mostraron un carro de frutas internacionales y autóctonas con las que teníamos que elaborar un cóctel de ron. Afortunadamente, nos dejaron unas horas para pensar en la elaboración.

Decidí utilizar el mango y hacer un zumo con Pedro Ximénez. Mezclé el "Mhysterious Rhum" con el zumo de mango, Pedro Ximénez, sirope de cardamomo negro, (ligeramente ahumado y especiado), bitter de cacao y un top de ginger beer. Decorándolo con una rama de romero fresco y curry espolvoreado.

Tuve suerte, superé también esta prueba. Todavía me quedaba por delante un examen

teórico sobre Ron y realizar una cata a ciegas, que resultó didáctica y entretenida.

Mi participación había acabado, entonces tan solo faltaba disfrutar con el resto de concursantes y esperar las clasificaciones. Éramos 28 concursantes y tan solo 8 pasaban a la final.

A continuación, viví momentos de tensión y nervios hasta conocer mi pase a la final. Al conocer la clasificación mi primera sensación fue de satisfacción al saber que lo que hice gustó a los profesionales y que un jurado tan selecto valorara situarme entre los 8 mejores. Además conseguí ser el primer y único europeo en llegar a la final. ¡Qué más puedo pedir! Seguía soñando despierto.

Una vez en la final, tuve que enfrentarme a los representantes de Australia, Canadá, China, Colombia, Méjico, Nueva Zelanda y Singapur. Todos, aunque éramos de países y culturas diferentes, teníamos una tremenda ilusión por hacerlo bien.

Tuvimos que preparar un Classic Diplomático Cocktail, utilizando ron con un toque personal.

Tenía claro que debía elaborar un cóctel que me apeteciera tomar en ese momento. Elegí elaborar un Sazerac (Joao Eusebio, va por ti) con un par de modificaciones.

Hasta que tocó mi turno de participación, el séptimo, aproveché para seguir la evolución de los concursantes que iban saliendo, la verdad es que aluciné con ellos son muy buenos barmans. Realmente me sentía como si estuviera asistiendo a un master de Coctelería rodeado de grandes profesionales.

Diplomático World Tournament

Llegó mi turno, coloqué mis materiales, ordené las botellas y repasé la cristalería. Nunca había disfrutado tanto en una barra como ese día, todo salió como había previsto. Aún se me dibuja una sonrisa en la cara cuando recuerdo aquellos instantes.

Satisfecho de mi actuación, tan solo faltaba esperar el veredicto del jurado.

Los tres primeros clasificados del Diplomático World Tournament han sido Saia Hamsala, de Nueva Zelanda; Orlando Marzo, Australia; y José Luis de León, Méjico. Obtuve un cuarto puesto, que sinceramente desbordó mis expectativas al participar grandes bartenders presentando excelentes cócteles.

Tras conocer los resultados, tocó el turno de las felicitaciones y las cariñosas palabras de los miembros del jurado y del resto de concursantes en una magnífica velada, que tampoco olvidaré.





A continuación tocó despedirse, aparecieron algunos rostros emocionados y la certeza en el ambiente que no era un adiós, si no un ¡hasta luego!

Atrás quedan días de emociones, aprendizaje, compañerismo, vivencias, conversaciones sobre Coctelería interminables, nuevas técnicas y amor por nuestro trabajo. No he conocido profesionales que amen tanto su trabajo como los barmans.

Deseo hacer una mención especial a Joe Caro, que junto con el apoyo de mi familia, amigos y compañeros de profesión me hizo disfrutar aún más la experiencia, jel triunfo va por él y por las personas más cercanas!

Antes de finalizar este artículo deseo agradecer a toda la organización el trato recibido, a Café Real su apoyo constante y al Presidente de FABE, Pepe Dioni, dejarme disfrutar de esta competición y permitirme publicar este artículo.

Mis elaboraciones

Primera fase o Heat 1

"Mr Pat"

Ingredientes:

Diplomático Reserva Exclusiva.

Diplomático Añejo (infusionado al vacío con guaraná y habas de cacao).

Suze.

Sirope de castañas.

Pedro Ximenez.

Bitter nueces.

Garnish.

Twist de naranja.

Lima keffir.

Segunda Fase o Heat 2

"Gracias"

Ingredientes:

Mhysterious Rhum.

Zumo de mango.

Pedro Ximenez.

Sirope de cardamomo negro.

Ginger beer.

Garnish.

Curry espolvoreado.

Romero fresco.

Guinda macerada en Reserva Exclusiva.

Tercera Fase o Heat 3

"El Anfitrión"

Ingredientes:

Diplomático Reserva Exclusiva.

Licor de genciana.

Sirope de tabaco de vainilla.

Ahumado con anís estrellado.

Garnish.

Twist de naranja.

Actualidad

Borja Cortina se impone en la World Class Competition

Borja Cortina se ha alzado con el galardón de mejor bartender de España en la final nacional de la World Class Competition. Acto en el que también se han concedido los Premios "Coaster Awards" a los mejores establecimientos en reconocimiento a la calidad de servicio.



Borja Cortina en plena ejecución.

La World Class Competition, certamen de mixología promovido por Diageo Reserve desde 2007 y en el que España participa desde 2010 ha celebrado la final nacional el 22 de junio en el Teatro Goya de Madrid. En esta edición han participado diecisiete bartenders procedentes de diferentes puntos de la geografía nacional y vencedores en las distintas semifinales regionales celebradas a lo largo del año

Los finalistas han sido Ricky Izquierdo, de Niño Perdido (Valladolid); Dany Martín, de Gatsby (Barcelona); Borja Cortina, de Varsovia Bar (Gijón); Cristine Do Nasci-

miento, de La Taberna Solía (Liaño, Cantabria); Ángel Arruñada Jiménez, de Solymar Café (Fuengirola, Málaga); Fabio Brusco, de San Rocco (Alicante); Daniele Cordoni, de Hotel Bahía Real (Corralejo, Fuerteventura; Nagore Arregui, de CO&CO (Pamplona); Alejandro Olmo, de Dreams Cocktail Bar (Madrid); Andreu Entríngana, de Coppelia Club (Barcelona); Jorge Oliva, de Varsovia Bar (Gijón); José Ramón González Chato, de Residence Club (Bilbao); Francisco José Rubio Ramírez, de Premier Nervión (Sevilla); Iván Talents, de Cocktail & Clam (Carcaixent, Valencia); Andreau Genestar Femenías, de Akelarre (San Sebastián); Enrico Basile, de La Azotea de Benito (Las Palmas de Gran Canaria) y John Ballesté, de La Abadía de Castillazuelo (Castillazuelo, Huesca).

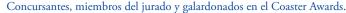
Los concursantes han tenido que someterse a dos pruebas, en la primera de velocidad y equilibrio, en ella los barmans han tenido que elaborar en ocho minutos seis cócteles de una lista añadiendo un toque personal a la receta original, pudiendo utilizar una amplia variedad de productos y vajillas. Aquí se ha valorado la técnica, la variedad de los cócteles elaborados, la fluidez y capacidad de organización para servir una comanda de bebidas de forma rápida y eficiente sin sacrificar el sabor y calidad

del resultado final. Habilidades que ha medido un jurado formado por reconocidos barmans, como David Ríos (primer español en ostentar el título de Mejor Bartender del Mundo), Giacomo Gianotti (ganador nacional de la World Class Competition 2014), Alberto Pizarro (campeón nacional en 2011), Patxi Troitiño (Campeón de España de Coctelería en 2009 y representante de España en el Mundial de Singapur 2010) y Máximo La Rocca (ganador de la World Class Irlanda en 2010).



Borja Cortina, ganador nacional.







Patxi Troitiño resaltando la importancia de esta competición y de los Premios.

La segunda prueba, Sips & Bites, ha consistido en la creación de dos cócteles originales para maridar con una selección de platos de alta cocina. El objetivo ha sido que mostrasen su creatividad, dominio de los sabores y versatilidad a la hora de combinar cócteles con comida. Las marcas utilizadas para el maridaje han sido Don Julio, Bulleit y Grand Marnier.

La prueba se ha llevado a cabo con tres recetas previamente conocidas por los bartenders y otras tres secretas hasta el momento que el chef elaboró in situ.

El responsable de puntuar esta prueba ha sido el cocinero Javier Estévez, propietario de La Tasquería, de Madrid. También ha intervenido en el evento Antonio Arrabal, segundo clasificado en la primera edición de Top Chef, elaborando dulces para los asistentes.

Tras el cómputo de las puntuaciones de los jurados, ha resultado vencedor Borja Cortina, del pub Varsovia en Gijón, quien representará a España en la final internacional que se disputará en septiembre en Ciudad del Cabo, Sudáfrica.

Premios "Coaster Awards"

Diageo y World Class Competition han otorgado en este acto los premios de la segunda edición de la "Coaster Awards 2015" a los mejores establecimientos nacionales dedicados a la Coctelería. Han sido diez los premiados con este galardón al que optaban 400 locales en España.

Los ganadores han sido elegidos gracias a su vocación por ofrecer un servicio de calidad, su forma de trabajar y desarrollar iniciativas propias de consumo responsable.

Los diez establecimientos distinguidos han sido Monkey Grill (Tenerife); Solange (Barcelona); Co&Co (Pamplona); Cocktail & Clam (Valencia); Ginbo (Palma de Mallorca); Le Xix (Sevilla); Stick (Rentería); Opera Café (Oviedo); Punk Bach (Madrid) y El Niño Perdido (Valladolid).





Baleares



LXII Campeonato Balear de Coctelería

La Asociación de Barmans de Baleares ha organizado un año más en la Escuela de Hostelería de las Illes Balears su LXII Campeonato Provincial de Coctelería. Así como el I Concurso de Gin Fizz Vootre-kker Gin, el III Concurso de Cóctel sin alcohol Coca Cola y el Concurso de Tiraje de Cerveza Brabante.

Luis Martí.



El Secretario de la Asociación, Luis Martí, con el vencedor en Barmans, Felipe Daviu, Rafael Martín, Antonio Barea y Sergio Terrasa.



Los campeones provinciales Sergio Terrasa y Felipe Daviu.

El Campeonato Provincial, celebrado el 29 de abril, comenzó con el bonito gesto de la Escuela de Hostelería, EHIB, de invitar a comer a la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Baleares y a los participantes procedentes de Menorca e Ibiza.

Tras la comida, todos los concursantes y los jueces, tanto técnicos como degustadores, se reunieron a primera hora de la tarde para realizar el brifing, el responsable de su desarrollo fue Rafael Martín. Éste repasó con cada uno de los concursantes y el jurado las bases del concurso y los ingredientes de las fórmulas, para tener controlados todos los detalles, protocolo y forma de actuar desde que salieran los barmans a las mesas de decoraciones hasta la presenta-



Juan Canals y Paula Barral ganadores del Concurso Tiraje de Cerveza Brabante.



Campeón de Jóvenes Barmans, Sergio Terrasa.



Gabriel Mulet concede el premio a Erick Llufriu por elaborar el mejor cóctel sin alcohol.





El Presidente de AB Baleares, Antonio Barea, entrega la Coctelera de Oro y el pin de la entidad al directivo de Coca Cola, Gabril Mulet.

ción de los cócteles, pasando por la elaboración en el escenario.

Los veintiún concursantes conscientes de las normas del Campeonato Provincial que este año se ha regido bajo la modalidad Fancy Creative, tuvieron que elaborar un cóctel para la degustación del jurado degustador en las dos categorías a concurso, Barmans y Jóvenes Barmans.

Una vez finalizada la actuación de todos los participantes, el jurado dictaminó que el campeón en la categoría de Jefes de Barra fuese Felipe Daviu, de la "Coctelería Nicolás", con 170 puntos. Éste también se ha impuesto en Degustación.

Felipe Daviu realizó un sugerente trabajo, como muestra la decoración de su cóctel al utilizar únicamente cascara de naranja tallada y con forma de dragón chino.

La segunda y tercera posición han correspondido respectivamente a Javier Pont y a Miguel Angel Barceló.

En la categoría de Jóvenes Barmans el vencedor ha sido Sergio Terrasa, del "Brassclub", con 153 puntos. Su cóctel destacó por su original decoración al recordar sus elementos una planta carnívora.

Tras Sergio Terrasa se clasificaron Paula Barral en segundo lugar y Marco Antonio Wolf tercero.

Una vez dilucidado los barmans que representarán a Baleares en el próximo Congreso Nacional se procedió a disputar los siguientes concursos, no por ello menos interesantes y disputados.

El primer campeonato en celebrarse fue la novedad de este año el de Gin Fizz Vootrekker Gin cuyo objetivo era



Juanan García, de Vooltreker Gin, con el vencedor del Campeonato Gin Fizz, Miguel Ángel Barceló.



Instante de la entrega de la Placa de agradecimiento a la Escuela de Hostelería.

elaborar este cóctel clásico pero adaptarlo a las tendencias actuales de Coctelería. El primer premio lo ha conseguido Miguel Ángel Barceló, de Coctelería Nicolás"

Por su lado, Erick Llofriu, alumno de la Escuela de Hostelería de las Illes Balears, se ha alzado con el primer premio del Concurso Cóctel sin alcohol de Coca Cola.

Respecto a los mejores tiradores de cerveza Brabante han sido Juan Canals y Paula Barral, empatados a puntos, los dos, como premio, se llevaron sus pesos en cerveza.

Una vez finalizados los concursos se procedió a la proyección de un video recordatorio de los cincuenta años de la Asociación de Barmans de Baleares, desde su fundación hasta la actualidad. A continuación, el Presidente de la entidad, Antonio Barea, entregó al Director de Comunicación de Coca-Cola Iberian Partners, Gabril Mulet, la Coctelera de Oro.

Otro de los atractivos del LXII Campeonato Provincial de Coctelería ha sido que durante la celebración de los concursos todos los stands han permanecido abiertos para que el público asistente pudiese degustar los productos de Bodegas Tunel, Maxxium, Gin Bruni, Gin Xoriguer, Coca Cola y Schweppes.

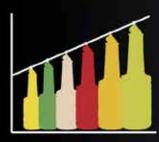
La Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Baleares desea agradecer, desde estas páginas, a la Escuela de Hostelería de Baleares el permitir utilizar sus instalaciones un año más. Además de a Xisco Barcelo, por ejercer de spiker y a todas las firmas comerciales no sólo por su apoyo económico sino también por la entrega desinteresada de productos. ¡Gracias!







Finest Call es Sponsor Oficial de IBA, FBA, FABE y numerosas competiciones a nivel nacional e internacional.



Puré de frutas y Premixes de alta rentabilidad y ahorro.



Cuidadoso proceso de selección de las materias primas.









antabria



Noja epicentro de la Coctelería cántabra

La Casa de Turismo de Noja ha acogido el 21 de abril el VII Concurso Interregional de Coctelería Villa de Noja, el XLI Concurso Regional de Barmans y el XXX Concurso Regional de Jóvenes Barmans. Todos ellos bajo el denominador del buen nivel profesional de los concursantes.

El Ayuntamiento de Noja ha colaborado un año más en la celebración de estos concursos, con el ánimo de apoyar y dinamizar la hostelería local, incluyendo, por cuarto año consecutivo, el premio Noja Escapada con el que se premia el buen hacer de los barmans locales. Estos torneos cuentan además con el apoyo de Turespaña, el Gobierno de Cantabria y la Asociación de Hostelería y Empresarios de Noja.

Prueba del interés y consolidación de estos campeonatos es que más de un centenar de personas procedentes de

Laura Merino, campeona regional de Jóvenes Barmans.

distintos puntos de la Cornisa Cantábrica han coincidido en Noja para disfrutar del espectáculo de los concursos que se celebran en esta localidad cántabra desde hace siete En esta ocasión han asistido barmans de las asociaciones de Cantabria, Asturias, Gipuzkoa y Navarra.

Como en ediciones anteriores, los concursos han girado en torno a la elaboración en siete minutos de un cóctel ser-

vido en cinco copas con un contenido máximo de 7 centilitros de alcohol. Su preparación era de estilo libre, pudiendo utilizar los concursantes los ingredientes que deseasen.

Todos los barmans han mostrado un gran nivel en los diferentes campeonatos de ahí que estuviesen reñidos. El vencedor del VII Concurso Interregional de Coctelería "Villa de Noja", ha sido el guipuzcoano Ander Danel Sánchez Irigoyen, propietario del pub Kairos Donosti.

De forma paralela se ha celebrado Noja Escapada, en el que se ha impuesto por tercer año David Infante, del Zenit Café.

También se han disputado el XLI Concurso Regional de Bármanes y el XXX Concurso Regional de Jóvenes Bármanes, ambos clasificatorios para el Campeonato de España. En este ámbito regional Oscar Solana, de Taberna La Solía, se ha hecho con el primer premio en la categoría de Barmans, mientras que Laura Merino, de Merinos Torrelavega, ha sido la campeona de Jóvenes Barmans. Los dos, Oscar Solana y Laura Merino, serán los representantes cántabros en la final del Campeonato de España de Coctelería.

Entre los asistentes al Concurso Interregional de Coctelería Villa de Noja se encontraban su Alcalde, Jesús Díaz; la Presidenta de la Asociación de Hostelería y Empresarios de Noja, Estibaliz Ibarreche; el Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans de España y Vicepresidente de la Asociación Internacional de Barmans (IBA), Pepe Dioni; así como el Presidente de la Asociación de

Barmans de Cantabria, Jesús Fernández.

El Alcalde de Noja, Jesús Díaz, felicitó al Hotel Viadero su buena organización y a la Asociación de Barman de Cantabria su poder de convocatoria retando a ambas entidades a organizar la VIII edición del Concurso de Villa de Noja.

> Cerró el certamen el Presidente de la Asociación de Barmans de Cantabria, Jesús Fernández, agradeciendo la numerosa asistencia y el apoyo de las firmas comerciales colaboradoras con los campeonatos.



Oscar Solana se impuso en Barmans.



Los dos vencedores representarán a Cantabria en la final nacional.



Laura Merino se impone en Valle de Santullán

La flamante campeona regional de Jóvenes Barmans, Laura Merino, ha vuelto a vencer en otra prueba de Coctelería, en esta ocasión en el II Festival de Coctelería Valle de Santullán.

El Festival de Santullán celebrado el 8 de julio en Brañosera ha contado con la participación de once barmans profesionales procedentes de Aragón, Asturias, Cantabria, Guipúzcoa y La Rioja, entre ellos también ha habido varios campeones y subcampeones regionales.

Tras la vencedora, Laura Merino Herrero, ha conseguido el segundo puesto el también cántabro Borja Gutiérrez Aguirre, ex campeón de Cantabria.



Laura Merino realizó un gran cóctel.



El Alcalde de Brañosera, Jesús Mediavilla, con la campeona.

La tercera posició ha sido para la riojana de origen georgiano, Mónica Tkhicaishrili, campeona de Jóvenes Barmans de La Rioja, que también participará en la final nacional de Tenerife. El premio especial a la Técnica lo ha obtenido el cántabro Miguel Viadero Pereda.

Entre los participantes se encontraba también Óscar Solana, campeón absoluto de Cantabria, recién llegado de Bélgica tras participar en un campeonato internacional.

Los organizadores han calificado el II Festival de Coctelería Valle de Santullán de éxito de público y participación.

Por otro lado, indicar que el alcalde de Brañosera, Jesús Mediavilla, recibió a la organización y a los concursantes en el Ayuntamiento, entregándoles detalles recordatorios del pueblo e informándoles de costumbres, gastronomía y puntos turísticos locales.



EVENTOS EN VIVO, NOTICIAS, ENTREVISTAS
Y MUCHO MAS EN TU PROPIO IDIOMA

TAMBIEN NOS PUEDES VISITAR EN YOUTUBE Y FACEBOOK





Castilla y León

Jesús Lumbreras presentó la

amplia gama de Monin.



Gin Fashion Profesional

La Asociación de Barman de Castilla y León ha organizo en el teatro Juan Bravo de Segovia la tercera edición del Gin Fashion Profesional de Castilla León con éxito de asistencia de público profesional y firmas expositoras.

Juan Carlos Garrido, Santiago Ortiz, Félix Garzón y Julián Duque Presidente regional de Hostelería.

> Gin Fashion Profesional ha demostrado una vez más que la ginebra es la bebida de moda por sus múltiples formas de elaboración y amplia va-

riedad. Lo mismo sucede con las tónicas que permiten numerosas combinaciones y la mezcla de ambas ofrece a los profesionales infinidad de posibilidades.

El Presidente de la Asociación de Barman de Castilla y León, Félix Garzón, ha inaugurado Gin Fashion Profesional. Éste explicó que su celebración es posible gracias a la financiación de las firmas y establecimientos participantes, a la Asociación de Barman y a la Diputación de Segovia por ceder de forma gratuita el teatro Juan Bravo.

Es cierto que el protagonismo lo han tenido ginebras y tónicas, pero también el vermut ha ocupado un lugar importante. Prueba de ello ha sido la celebración del "vermut preparado", con el objetivo de recuperar el consumo de esta bebida. No sólo ha habido degustaciones centradas en vermuts sino también se han celebrado master class sobre sus métodos de elaboración, posibilidades de preparación y control del alcohol. Los ponentes han sido el

profesor de la Escuela de Hostelería de Murcia, Antonio Chacón, y el barman segoviano Luis Martín.

Las actividades de tarde comenzaron con la master class de Monin, impartida por su embajador Jesús Lumbreras, quien mostró las amplias posibilidades de su gama de productos.

A continuación, fue cuando la ginebra adquirió un

protagonismo total con las elaboraciones de gin tonic por los bares participantes: Café Bar La Cava, Gin Club Menora, Disco Pub Aris, La Guagua Copas, Restaurante Casares, Bar



Miguel del Bar los Tarines preparando su combinado.



Antonio y Luis del Restaurante José María.

Restaurante San Martín, Disco Bar Metrópolis, Los Tarines, Casa Román, El Ojo Bar, Gran Hook, Sala Boss, Restaurante José María, Bar Opera y Que Thomas.

El Bar San Martin también participó.



Luis Martin Pita en su zona trabajo.



Víctor, del Ojo Bar, presentando su combinación.



Jorge, del Metrópolis, realizó un gran trabajo.



Cesar de la Sala Boss.



Aurora Redondo, de La Cava, campeona de Castilla y León.



Barman del Bar Opera.



El Presidente de ABE Castilla y León, Félix Garzón, entregando el reconocimiento a Giona Exporcave.



Gran asistencia de público.

Gin Fashion Profesional ha contado con la participación de 62 marcas de ginebra premium y cinco firmas comerciales de tónicas. Todas ellas se degustaron.



Vermut Izaguirre.



Gin Menora con Daniel Cortes en plena acción.



Ecovidrio recordó la importancia de reciclar.

En la clausura, presidida por responsables de la Junta de Presidencia y el Presidente de la Asociación de Barmans de Castilla León, se entregó un detalle como reconocimiento a la firma Giona Exporcave, cuyo propie-

El Presidente de

la Asociación de Barman de Castilla y León, Félix Garzón, junto a reconocidos profesionales como Juan Carlos Garrido, Santiago Ortiz y Julián Duque, comentaron que la fórmula de un buen gin tonic requiere la medida necesaria para no sobrepasar el nivel de alcohol imprescindible en el combinado. También fomentaron su consumo responsable e informado que es consumida por el 60 -70% de la población, con diferentes franjas de edad.

tario José Luis Rodríguez ha colaborado activamente con Gin Fashion Profesional de Castilla León. Igualmente se reconoció la labor de Bodega AHG, propietaria de la marca de ginebra Nº 0, a Schweppes y a Coca Cola como sponsors oficiales del evento.

El acto finalizó con el deseo realizado por el Presidente de los barmans castellano leoneses, Félix Garzón, de la rápida recuperación del Presidente de FABE, Pepe Dioni.

Certamen de Gastronomía de Segovia

La Asociación de Barman de Castilla y León ha participado activamente en el Congreso de Hostelería que organiza la Asociación de Camareros de Segovia.

También han asistido representantes de diferentes asociaciones de barmans concretamente las de Aragón, Cantabria, Castilla la Mancha, Galicia, Gipuzkoa, Madrid, Navarra y Tenerife. Todas estas delegaciones han participado en la fiesta del cochinillo y en las diferentes actividades programadas en el Congreso.



Representantes de Castilla y León con el Vicepresidente, Santiago Ortiz, y el Presidente de A.B. Castilla y León, Félix Garzón.



El Presidente de la Asociación de Barmans de Tenerife, Antonio Mesa, con el Presidente de Aragón, Carlos Orgaz, y Félix Garzón.



Miguel Ángel Borrego, su señora y Gregorio Rico, del Restaurante La Portada, con la Concejala de Turismo de Segovia.



José Luis Pascual Hernández y esposa, del restaurante José, recogiendo la distinción.





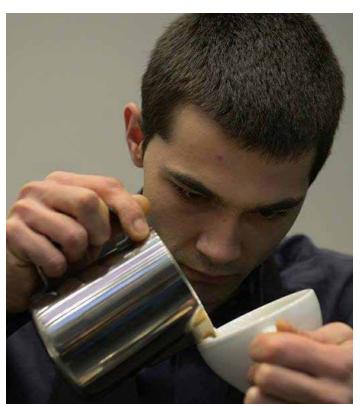
Damián Seijas, mejor Barista de Galicia

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, está de enhorabuena no sólo por proclamarse su asociado Damián Seijas campeón de Galicia de Baristas si no también por el buen papel realizado por el resto de sus representantes en el campeonato regional.

Santiago de Compostela ha acogido el 18 de junio la celebración del X Campeonato Gallego de Baristas, organizado por la firma Cafento. Éste ha contado con la participación de ocho concursantes, entre los que se encontraban los socios de AGABA José López, Gabriel Vilar y Damián Seijas.

Los baristas se han sometido a tres pruebas, extracción de cuatro expresos y dos capuchinos, elaboración de dos cocktails sin alcohol, (demostrando que el café forma parte de un buen trago). La tercera y última prueba ha consistido en la elaboración de otros dos cocktails con alcohol, en los que los concursantes debían aportar originalidad.

Tras la intervención de todos los concursantes se comprobó el elevado nivel general, como ha asegurado el vencedor Damian Seijas, quien ha revalidado su título obtenido en 2012. El flamante campeón ha afirmado que



El campeón realizando el noble arte de latteart.



Damián Seijas mostrando su trofeo.

para elaborar un buen café todo es importante, como en un cocktail, mezclando así la experiencia adquirida después de diversos campeonatos con una buena materia prima.

A partir de ahora, Damián Seijas, aparte de tener que continuar encendiendo su cafetera todas las mañanas y cremando litros y litros de leche, se preparará con el objetivo de convertirse en el Campeón Nacional de Baristas el mes de octubre.

La Asociación Galega de Barmen, AGABA, desea felicitar a todos los socios que participan en esta modalidad y en especial a Damián Seijas, deseándole suerte en el certamen nacional.





www.cocktailfabbri.com





Guipúzcoa



Coctelería y pintxos de gran nivel

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha organizado el LXII Campeonato de Cocteleria para Barmans y Jóvenes Barmans, el XI Campeonato de Gin&tonic (Broker's&Schweppes), el I Campeonato de Txirrislas (vodka& Coca Cola) y el XVII Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa.







La Discoteca Bataplan de San Sebastián ha sido un año más el escenario el 16 y 17 de junio de los campeonatos de Guipúzcoa con gran afluencia de público. La entrega de premios y obsequios se ha realizado durante una cena en el Real Club de Tenis de Ondarreta.

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa desea agradecer, desde estas páginas, la colaboración de todos los sponsors e instituciones patrocinadoras. Label Vasco han correspondido al Bar Sardara, de Hondarribia, y al Xera, de Rentería. Todos ellos de gran nivel gastronómico.

La segunda jornada, el 17 de junio, se han disputado el resto de concursos. El primero en celebrarse ha sido el plato fuerte, como no podía ser de otra manera, el LXII Campeonato de Coctelería para Barmans y Jóvenes Barmans clasificatorio para el Campeonato de España 2016.







Tibur Eskisabel, campeón de Pintxos, Plato de Oro por su Bonito encebollado.

El primer concurso en celebrarse, concretamente el 16 de junio, ha sido el XVII Campeonato de Pintxos de Guipúzcoa, patrocinado por Viña Pomal. El vencedor en su primera participación ha sido el Bar Tiburcio, de la parte vieja donostiarra, con el pintxo "Bonito encebollado".

En la segunda posición han empatado los bares Gran Sol, de Hondarribia, y Zeruko también de la parte vieja de San Sebastián. La tercera plaza lo ha obtenido el Bar Gaztelumendi de Irún. Los premios a la Originalidad y al El flamante campeón en la categoría de Barman ha sido Javier García Quiñones del Stick de Rentería, quien ya había conseguido vencer dos años consecutivos en Jóvenes Barmans.

En segundo y tercer lugar, también del Stick, se han clasificado Juanjo Muñoz y Oscar Pardo. En la categoría de Jóvenes Barmans el triunfo lo ha obtenido Ander Diez, de Oiangu Baserria, seguido por Jhon Fredy Contreras, del Dionis, y Luca Pérez Tabernero, del Café de La Concha.









El Bar Sardara Premio a la Originalidad.



Xera, Label Vasco.





Javier García Quiñones vencedor en Barmans , recogiendo el trofeo.

r	PCO JAVIER GARCIA	STECK COCKTAILS	149
27	JUANJO MUNOZ	STICK COCKTAILS	145
3"	ONCAR PARDO	STICK COCKTAES	1142
5	ANDER SANCHEZ	BAR KAIROS	141
5"	MIKEL DUZ	BOULEVARD 9	140
6	ANGELDE LAS HERAS	SARGIA-	139
7*	ALBERTO BENEDICTO	AMETZAGAÑA	125
8"	INIGO TERRON	SHAKA & SHAKE COCKTAIL BAI	126
9.	ODEI PERURENA	CASINO KURSALL	122
30"	GUSTAVO GOMEZ BLANCO	IL'SUONO	94

Clasificación Barmans.

El Premio a la Destreza ha ido a parar a Ander Danel Sánchez, del Kairos de Amara. Tras el concurso de Coctelería Clásica se

celebró el XI Campeonato de Gin & Tonic de Gipuzkoa, patrocinado por Gin Brokers y Schweppes, que este año ha con-



Los representantes de Brokers y de Coca Cola entregan los os trofeos a Mikel Díaz y Ander Díez.

tado con el aliciente de que el ganador obtenía un viaje a Londres para dos personas por gentileza de Gin Broker's.

En esta competición, que han participado 19 barmans,

el triunfador Mikel Díaz del Río, del Boulevard 9 donostiarra, ha obtenido el viaje. Tras él se han clasificado, muy cerca en la puntuación, Ander Díez e Iñigo Gil.



Ander Díez, ganador en Jóvenes Barmans, concentrado antes de comenzar su elaboración.



Los campeones con el Presidente de FABE, Pepe Dioni, el Presidente de ABG-GBE, Javier Ochoa, y su Vicepresidente, Patxi Troitiño.



Ander Danel Sánchez, Premio a la Destreza.

	-		
г	ANDER DIEZ	OLANGU BASERRIA	130
2*	JHON PREDY CONTRERAS	DIONIS	126
3"	LUCA PEREZ-TABERNERO	CAPÉ DE LA CONCHA	122
4"	HUGO ALVES	FRIENDS DISCO	121
5"	LOGAN PERNANDEZ	DIONIS	118
6"	ANTONIO MARTINEZ	STICK COCKTAILS	117
90	MAKSIM BURINEMOK	AMETZAGAÑA	115

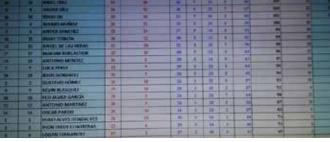
Clasificación Jóvenes Barmans.

El último concurso en celebrarse y a la vez novedad este año ha sido el I Campñeonato de Txirrisklas de

Guipúzcoa, patrocinado por Coca Cola. De nuevo Ander Díez, de Oiangu Baserria, se alzaba con el primer premio,

> seguido por Hugo Alves, de Friends, y Mikel Díaz del Río.

> Por otro lado, indicar que la recién elegida Junta Directiva de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, presidida por Javier Ochoa, ha aprovechado la celebración de los concursos para



Clasificaciones de Gin Tonics y Txirrisklas.



ANDREDIZ	-			100			TA -			
HOGO N'M'S GONLAIMES	74 Z	. 19	n	13	- an	2311	-01	- 11		
MINITEDIAL DEL RÍO	26		H	3	13	10	11	-		
PERMITS SUREMED STATES	25	13	25	3	- 28	3.	40	68.	-	
ANTONIO MIGLEL MARTINEZ NAVARRO	25	10	25	120	31	-5	45	86	100	
ANTENNO MENDEZ MENDEZ	28	16	37	33	11	3	- 6	- 0		
MAPSINI BURLACHOK	23	18	79	3	11	111	- 6	84		
GUSTAWO CHEANEOU GOMEZ BLANCO	26		28	-	12	3/	- 15	3.2		
AWGEL DE LAG HERAS PAREDES	25	- 15	20	9	14	1	- 16	- 15		
INGO TERMON	24.1	-	11	15	11.	320	110	- 3	-	
HIGH FREDA CONTREPAS	22	1	111	-3-	20	2	44	76		
PED MINER GARCIA GERRONES	13	- 10	29	21811	2	23.0	10	71		
IESUS GONZALEZ ESCUDERO	-26	- 4	11	1291	- 15	-	726	1		×
ARTHE DANEL SANCHEZ ROGOVEN	245	- 4	26	1133	11		- 2	- 10		

homenajear a la Junta Directiva saliente por el gran trabajo realizado durante su mandato y la colaboración en la organización de estos campeonatos.









El Presidente, Javier Ochoa, con miembros de la anterior Junta Directiva en su homenaje.

La Rioja



Campeonato de Coctelería de La Rioja

La Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada ha acogido el 21 de mayo el Campeonato de La Rioja de Coctelería organizado por la Asociación de Barmans de La Rioja. La vencedora absoluta ha sido Marta Vallejo.

El Campeonato de Coctelería ha contado con un importante apoyo al estar patrocinado por el Ayuntamiento de Santo Domingo de La Calzada y diversas firmas comerciales, como Monin y Gross Mercat.

Tras la recepción en la Escuela de Hostelería de los representantes de distintas asociaciones integrantes de FABE, se realizó una visita turística por la localidad y se disfrutó de una Comida de Hermandad. A ésta asistieron autoridades locales, integrantes del Instituto Camino de Santiago, directivos de diferentes asociaciones integradas en FABE, representantes de las firmas colaboradoras y concursantes. La comida ofrecida por la Escuela de Hostelería reunió, entre otros, al Presidente de FABE, Pepe Dioni, al Alcalde de Santo Domingo de la Calzada, Javier Azpeitia, y a la Directora de la Escuela de Hostelería, María del Carmen Sanz. Todos ellos resaltaron la calidad de la comida y la profesionalidad del servicio.

Ya por la tarde se disputó el Campeonato de Coctelería, imponiéndose en la categoría absoluta Marta Vallejo, de A.B. Cantabria. Álvaro Alejandre en el de Jefe de Barra y Moníka Tkhilaishvili en el de Jóvenes Barmans, estos dos últimos de la Asociación riojana.

Los miembros del jurado han destacado la profesionalidad y dotes de creatividad de los concursantes.

Para realizar más ameno el campeonato el Presidente de FABE, Pepe Dioni, demostró su maestría como



speaker ante un público compuesto por los alumnos de la Escuela de Hostelería y profesionales del sector.

Merece destacarse también, aparte del trabajo desarrollado por los campeones, el excelente campeonato realizado por Adrian Rebeica, joven estudiante de la Escuela de Hostelería, que a pesar de su juventud deleitó a los asistentes con su buen hacer, lo que le impulso hasta el subcampeonato en Jóvenes Barmans.

Una vez finalizado el concurso y la entrega de premios se ofreció un ágape para los asistentes. En su transcurso el Presidente de la Asociación de Barmans de La Rioja, José María Rello, agradeció a los representantes de las asociaciones de barmans, patrocinadores, colaboradores, Ayuntamiento, Escuela de Hostelería y concursantes el haber hecho posible un campeonato de tan alto nivel.



Cócteles del Campeonato.



Elaboraciones de Adrián Rebeica.

Adrián Rebeica, subcampeón en Jóvenes Barmans.



Gran involucración en el Concurso de Gin Tonics



Sikkim presidió el escenario.

De éxito se puede calificar el Campeonato de Gin Tonics organizado por la Asociación de Barmans de La Rioja celebrado el 29 de abril en Room Deluxe bajo el patrocinio de Sikkim Gin.

En el campeonato han participado 12 barmans de La Rioja, que han tenido que elaborar cócteles cuya base tenía que ser cualquiera de las tres variedades de la ginebra Sikkim y las tónicas Schweppes Premium Mixer.



e innovadores pero todos bien elaborados y armónicos. Así por ejemplo, el del vencedor Javier Suárez, del Pub Funky, ha desta-

cado por su sabor pero especialmente por la decoración.

La segunda y tercera posición han sido respectivamente para Álvaro Somovilla, del Real Café Bar, y Oscar Mauleón, del Pub Soho.



Pedro de Romasanta.



Mónica, del Pub Strers, realizó sugerentes cócteles.

La Asociación de Barmas de La Rioja desea agradecer a todos los concursantes su participación, así como la colaboración de Hernán Rodríguez de Distririogal, de Room Deluxe y del Grupo Concept. Y por supuesto también a los patrocinadores del campeonato Gin Sikkin y Schweppes.



El Jurado del Concurso presidido por el Presidente de la Asociación de Barmans de La Rioja, Chema Rello, se dividió en jurado técnico, de cata, y popular. Este último ha estado configurado por las personas que pasaban a degustar los Gin tonic presentados en los propios establecimientos de los concursantes durante tres fines de semana en la denominada Ruta del Gintonic.

Las combinaciones presentadas han sido variadas, unos han tenido carácter clásico, otros han sido más vistosos



Algunos cócteles presentados.





Revelando secretos

Muchas veces me han preguntado como lo hacemos en Navarra para preparar unos concursos tan originales. Y la respuesta es sencilla, las personas unidas trabajando al unísono al servicio de una causa en común y se podrá conquistar el mundo señores.

Diana Díez, Secretaria Asociación Barmans de Navarra.



especial ya que a la vez que gestionaban las necesidades del certamen, atendían las que precisábamos para la sorpresa.

El campeonato, celebrado el 22 de junio en el restaurante El Mirador de la Ciudadela de El Corte Inglés de Pamplona, comenzó con la celebración de la II edición del Mixology Wine by Vinos Denominación de Origen Navarra. Los bartenders han elaborado auténticas maravillas en sus cócteles, sin estropear la esencia y el cuerpo de nuestros vinos que les convierte en tan característicos y únicos.

Concursantes.

Este concurso ha sido más complicado que cualquier otro, como saben a Carlos Rodríguez y a Francisco Pelarda les hemos realizado un pequeño homenaje por sorpresa en agradecimiento de lo que han hecho por la Asociación y

Este reconocimiento no habría sido posible sin la involucración de amigos, autoridades, familiares y colabora-

dores, quienes nos han atendido y apoyado encantados. Tampoco se podría haber conseguido absolutamente nada sin la participación de los principales patrocinadores y protagonistas de nuestros concursos. Éstos tienen un mérito



Premios de los diversos certamenes.

Papel activo de los representantes de FÂBE.



Numeroso público presenció los concursos.



Instantes de los campeonatos.





Francisco Javier Serrano, campeón en Barman.

En este concurso los tres primeros clasificados han sido respectivamente Iñigo Cochero, Xabier Aguadero y Raquel Millo. El campeón Iñigo Cochero ha obtenido también la distinción al mejor sabor y David Igoa los galardones a la Decoración y a la Técnica.

Tras este concurso, el verde que inunda las calles de Pamplona, se unió al verde de nuestro anfitrión, El Corte Inglés de Pamplona, para proponer a los bartenders na-

varros un segundo reto: elaborar un cocktail verde y sin alcohol con motivo del Gran Premio El Corte Inglés de Coctelería sin Alcohol. Los nervios y la tensión se palpaban en toda la sala y las burbujas doradas hicieron su aparición dando la bienvenida a la XXXV edición del Concurso de Coctelería de Navarra Gran Premio Freixenet que clasificaba a uno de los concursantes para disputar la final del Campeonato Nacional, que la Asociación de Barmans de Tenerife está organizando para octubre. Los diez concursantes han tenido que elaborar un cóctel cuya bebida base era el cava Barroco Brut de Freixenet.

"A veces la persona a la que nadie imagina capaz de

"A veces la persona a la que nadie imagina capaz de nada, es la que hace cosas que ni te imaginas" Frase perfecta para definir a nuestros representantes Francisco Ja-

vier Serrano, del Bar La Parrilla, y Raquel Millo, del Hotel Castillo de Gorraiz Golf &Spa, que se han alzado con el campeonato en Barmans y Jóvenes Barmans respectivamente. Ninguno de los dos figuraban en las quinielas pero con su buen hacer han demostrado que si se quiere se puede conseguir cualquier cosa.

Lo que comenzó

como un concurso y una sorpresa utópica acabo por hacerse realidad, gracias a la unión y el trabajo de todos.

Tras reconocerse la labor del Presidente de la Asociación de Barmans, Carlos Rodríguez Félix. Éste fue quien cerró el acto agradeciendo la participación de los concursantes y la contribución de las firmas colaboradoras, en especial de los patrocinadores oficiales del Campeonato, es decir a Freixenet, El Corte Inglés de Pamplona, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra y a la Cooperativa de Hostelería de Navarra.

La Asociación de Barmans de Navarra también desea hacer extensible este agradecimiento a los miembros de FABE que se trasladaron a Pamplona para colaborar en el Campeonato Provincial.



Fran Serrano recibiendo el premio de vencedor.



Raquel Millo, campeona Joven Barman.

¿Cual fue el resultado? Un éxito absoluto, fijaros que hay poquitas cosas que podían utilizar y nuestros bartenders no fallaron.

En este concurso Xabier Aguadero, David Igoa y José Mutilva, se alzaron con el oro, la plata y el bronce respectivamente.



La vencedora recogiendo su merecido trofeo.

Sevilla



Querer y no poder, poder y no querer esa es la cuestión

En estas páginas que FABE cede a cada Asociación debería publicarse la información del XLIV Concurso Provincial del Club del Barman de Sevilla, pero ha tenido que aplazarse, por motivos ajenos a su directiva. Ésta trabaja sin descanso como si de un "trabajo" se tratara, al dejar de ser un hobby, cuando le dedicas más tiempo que a tú propio trabajo y familia juntos.

Ramón Ramírez Fresneda Vicepresidente F.A.B.E.- Presidente Club Del Barman de Sevilla.

El Campeonato Provincial debería haberse celebrado el 3 de junio. Pero el 1 de junio, tan solo teníamos dos (2) fórmulas entregadas y con muchas cuotas pendientes de cobro. Lo consideré una falta de respeto, primero hacia mi Junta Directiva y luego hacia mí.

Decidimos suspender el evento, como no podía ser de otra forma, para no hacer pasar a nuestros sponsors el trago de desplazarse con lo que ello conlleva y firmar un presupuesto con el hotel, las empresas de publicidad y de trofeos, cuando se sabía con anterioridad que no se podría atender económicamente.

También se te queda cara de bobo cuando te llama el sponsor y te pregunta ¿tienes las fórmulas de los participantes?, ¿y los nombres para mandarte las botellas que necesitan? Y tan solo tienes ¡dos!

No creo que sea necesario remontarme al año 2004 y

recordar lo que pasó tras la celebración del Mundial de Sevilla 2003, cuando éramos una asociación.

Me puse al frente del nuevo Club del Barman de Sevilla tras el fallecimiento de nuestro querido Antonio Dioni Damota. Siempre pensando en el futuro que veía profesionalmente en Mario Navas y Manolo Martín, no merecían quedarse fuera de la competición. Con el apoyo de Cristóbal Gil, Juan Manuel Tristán, Rafael Delgado, Antonio Dioni Nieto y el apoyo de la Junta Nacional de entonces se decidió continuar con el Club del Barman de Sevilla.

Recuerdo comentar en la Asamblea de Presidentes y Secretarios, celebrada en Segovia, que el Club del Barman de Sevilla resurgiría, cómo el ave Fénix, de sus cenizas.

Mario Navas se proclamó Campeón del Mundo de Técnica en el Campeonato de Puerto Rico del 2008 y Manolo Martín obtuvo, el año 2011 en Varsovia, el Campeonato del Mundo en la especialidad Affter Dinner.

Ambos con el tiempo se han creado una buena reputación tanto a nivel provincial como nacional en la Coctelería y el Club del Barman de Sevilla les homenajeó cómo correspondía.

Continuamos con lo que para mí ha sido mi caballo de batalla: las Escuelas de Hostelería. Asistimos un día, otro y el del medio también a colaborar, entre otras, a Sevilla, Cádiz, Mairena del Aljarafe, Sanlúcar de Barrameda y Carmona.

Mire usted por donde se produce la injusticia de la vida. Resulta qué la empresa Romate deja de sponsorizar al Club del Braman argumentando que en nuestros provinciales participan muchos concursantes procedentes de

escuelas y que éstos no aportan lo que la marca desea. ¡Serán ignorantes, cuando el futuro del sector se encuentra en las escuelas! Que les vaya bonito.

Precisamente es en la Escuela Superior de Sevilla de Hostelería La Taberna del Alabardero, dónde se formó nuestro socio Antonio Naranjo Nevares. Quien tras realizar un tiempo prácticas en Barcelona y ganar varios concursos, como el Nacional de Bacardi Legacy Competition y el provincial de Diageo World Class, se convierte en uno de los grandes barmans a nivel mundial.

Tras las elecciones celebradas en 2014 salgo reelegido, para otros cuatro años. No fue difícil al ser el único candidato.

Reestructuro la Junta Directiva y nombro a Rafael Delgado Secreta-





rio del Club, porque su lugar de trabajo está en Huelva. También delego en Juan Manuel Tristán la Secretaria adjunta y la Tesorería del Club, dando un descanso, al hasta entonces tesorero, Antonio Dioni Nieto.

El cargo de Relaciones Públicas queda vacante al no poder asistir a las reuniones Manolo Martín ni tampoco Mario Navas.

Mientras tanto la Vocalía de Redes Sociales, propuesta por el Presidente de FABE, recae en Vanesa Dioni Nieto, quien realiza un magnifico trabajo y no es que lo diga yo, pero si me enorgullezco cuando me lo comentan desde la Directiva Nacional (de casta le viene al galgo).

Juan Manuel Tristán empieza a poner orden en las cuentas y fundamentalmente en las cuotas, lo que si tenemos claro es que los socios que no estén al día en el pago saldrán del Club. Los que quedemos seremos conscientes que se trata de una asociación, con sus pros y sus contras. Éste es uno de los motivos del porqué el Club de Barman de Sevilla todavía no ha entregado a la Secretaría Nacional su listado de socios.

El XLIV Concurso Provincial de Coctelería de Sevilla se disputará el 8 de julio en nuestra sede, el Restaurante Nuria. Se realizará dignamente, de esta forma podremos estar en condiciones económicas para enviar una Delegación del Club del Barman de Sevilla a disputar el Campeonato Nacional en Tenerife. Tenemos el apoyo de Schweppes, Finest Call, Monin, Cafés Catunambú y gracias a nuestro Tesorero Nacional, Kepa de Madariaga, podremos elaborar el mejor Gin & Tonic con Broker's.

A veces tengo la sensación que el enemigo lo tenemos en casa.

Después del XLIV Campeonato Provincial se enviará a la Secretaría Nacional el listado de socios que quedemos, aunque seamos cuatro, pero eso si todos estaremos al corriente de la cuota establecida.

El Club del Barman de Sevilla tiene tres pilares básicos para tener el apoyo que toda organización necesita, pero desgraciadamente no dispone de la colaboración que a mí me gustaría contar, simplemente no están por la labor, y cuidado que lo primero está el trabajo.

Pero lo que sí es verdad que como hobby no pienso ponerme de rodillas ante nadie, pero que recuerden que si hoy se encuentran donde están, es porque en su día se les enseñó a coger una coctelera y a moverse detrás de la barra, incluso hasta recibieron clases de inglés altruistamente. Todo ello, gracias al Club del Barman de Sevilla.

¡Qué pena cuando uno olvida sus raíces! Seguiremos adelante con la cabeza muy pero que muy alta, llevando el legado y la seriedad por las cosas bien hechas, en memoria de nuestro Gran Maestro y amigo Antonio Dioni Damota, que fue lo que nos enseñó.



Tenerife

Certamen Regional de Coctelería Gastrocanarias

La Asociación de Barmans de Tenerife, ABT, ha organizado con motivo de GastroCanarias el III Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias Premio Ron Diplomático, el III Campeonato de Gin Tonic Schweppes, el II Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática y el II Campeonato Insular de Tiraje de Cerveza "Gran Premio Heineken".



La Junta Directiva de ABT entrega un detalle al recinto Ferial de Tenerife.

El Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias celebrado del 13 al 15 de mayo en el Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife se ha convertido en el centro de atención autonómico de la gastronomía y la restauración. En este certamen la Coctelería ha ocupado un lugar destacado al celebrarse campeonatos y la exhibición del campeón del mundo de Flair, Leo Gálvez. Además de contar con la presencia de numerosos barmans pertenecientes a las asociaciones de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote para disputar las competiciones.

Los campeonatos organizados por la Asociación de Barmans de Tenerife, ABT, han contado con la colaboración del Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife, el Plan de Gastronomía de Tenerife, Ashotel y el Recinto Ferial de Tenerife.

Las pruebas de Coctelería se han disputado la segunda y tercera jornada de GastroCanarias. El primer campeonato en disputarse ha sido el III Campeonato de Coctelería Clásica

de Canarias Premio Ron Diplomático bajo la modalidad Fancy.

Las bases del concurso han exigido a los 39 barmans participantes elaborar un cóctel cuyo ingrediente principal fuese Ron Diplomático. La originalidad y la innovación ha sido el denominador de las creaciones.



El Presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, inaugura el escenario de las competiciones.



Abel López, campeón de Tiraje de Cerveza, con los miembros de ABT y directivos de Heineken Canarias.

El jurado dictaminó que el campeón fuese Paul Dierich, del Hotel Jardín Tropical, de Costa Adeje; seguido de Jonathan Rodríguez, del Hotel Marylanza de Los Cristianos; y de Ahmed Benazzouz en representación de la isla de La Gomera.

El vencedor de Clásico Paul Dierich elaborando su cóctel.

El siguiente concurso en desarrollarse, en el mismo escenario que el de Coctelería Clásica, fue el III Campeonato de Gin Tonic Schweppes. En éste, los concursantes tenían que realizar un Gin Tonic con la elección libre de la ginebra y utilizar como requisito una tónica Schweppes. El vencedor, por su destreza e innovación, ha sido de nuevo Paul Dierich.



El Campeón de Gin Tonic, Paul Dierich, con el Presidente de ABT, José Antonio Mesa, y Manuel Conde, de Schweppes Canarias.





El Presidente de AB Gran Canaria, Ángel Marrero entregó el premio a Paul Dierich.



El Presidente de AB Lanzarote, Wenceslao Gil, con Jonathan Rodríguez, subcampeón de Coctelería Clásica.



Leo Gálvez en plena exhibición.



Camaradería entre los concursantes.

Los otros dos concursos el II Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática-Flairtending y el de Tiraje de Cerveza "Gran Premio Heineken" han sido el centro de interés del último día de GastroCanarias.

El II Campeonato de Tiraje de Cerveza se ha celebrado en el escenario Heineken con la participación de 20 barmans procedentes de distintos puntos de la geografía canaria. En

este concurso los participantes han tenido que realizar el protocolo del tiraje de una caña de cerveza.

Los tres primeros clasificados

en Flair con Antonio Mesa y

el Consejero de Agricultura y

Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales.

El jurado ha estado configurado por miembros de la firma Heineken Canarias, quienes acababan de haber formado parte del jurado en el Campeonato del Mundo de Heinieken, celebrado recientemente en Amsterdam, Holanda. Estos consideraron que Abel López, del Coctel Bar Hemin-

gway de Santa Cruz de Tenerife, se alzase con el triunfo al demostrar la mayor destreza en el tiraje de cerveza.

El broche final de los concursos se puso con el II Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática-Flairtending, cuyos vencedores han tenido como premio representar a Canarias en la final nacional de Flair, que se disputará en el Congreso Nacional de Coctelería en Tenerife.

El jurado compuesto por Leo Gálvez, Eduardo Alonso y su equipo de Academia Cóctel Fusión decidió que el campeón fuese Juanjo Montes, del Hotel Iberostar Anthelia.

> La segunda y tercera plaza han correspondido respectivamente a Fabrizio Baffa, de Vela Beach (Alicante) y a Ivano Garzone, de AB Tenerife.

> La participación de la Coctelería en GastroCanarias se ha completado con la Master Class de Flair impartida por Leo Gálvez y con su exhibición, ante más de 700 personas.



Los tres primeros de Clásico con autoridades, sponsors y directivos de ABT.

Valencia

50 aniversario ABE Comunidad Valencia

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y Murcia ha celebrado el 28 de abril en La Rambleta, Valencia, su L aniversario, el 50 Concurso de Coctelería y el pase de testigo de la presidencia de Eugenio Garcés a Iván Talens.

La Asociación de Barmans ha organizado el Campeonato de Coctelería Clásica para Barmans y Jóvenes Barmans, así como el Concurso de Tiraje de Cerveza, patrocinado por Cerveza Sandels.

El Campeonato de Coctelería ha contado con la participación de 27 concursantes distribuidos en las categorías de Jóvenes Barmans y Barmans, En la primera los participantes han tenido que elaborar un cóctel bajo la especialidad After Dinner, resultando vencedor por cuarto año consecutivo Sergio Valls. Sergio Santamaría y Martín Ecuaga Caballero han obtenido el segundo y tercer escalón del podio respectivamente.

Por su lado, la especialidad para los Jefes de Bar ha sido Long Drink. El campeón ha sido Mario Gallard seguido de

Francisco Hidalgo Ivars y Adrián Nava-

rro Artal. Talens. Realizándose cés, un homenaje po

El escenario se caracterizó por su amplitud.

Las victorias de Sergio Valls y de Mario Gallart les permiten representar a Valencia en la final nacional que se disputará en Tenerife.

À continuación, se celebró el Concurso de Tiraje de Cerveza en la que se ha proclamado campeona Blanca Infante.

Se ha de resaltar también la actuación del campeón del mundo de Flair Leo Gálvez, que una vez más ha sorprendido al público con sus ejecuciones.

El aniversario ha resultado emotivo, celebrándose con una tarta conmemorativa y la proyección de un video realizado por David Carrillo, que recogía la historia de la Asociación.

También se ha procedido al relevo generacional en la presidencia de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, pasando a ocuparla Iván Talens. Realizándose al presidente saliente, Eugenio Garcés, un homenaje por la labor desarrollada durante estos

diez años.

El Director General de Turismo, Sebastián Fernández, ha clausurado la celebración del aniversario al que también asistió una numerosa representación de firmas comerciales que deleitaron a los asistentes con un ágape.

Record world Guinness al Gin Club Doce Valencia

Los campeones junto al nuevo Presidente, Iván Talens, Eugenio Garcés y Leo Gálvez.

Guinness World Records ha reconocido recientemente a Doce Gin-Club como el mayor Gin-Club del mundo, al contabilizarle más de 429 ginebras. Esta gran oferta se aprecia en su carta, que incluso se ha incrementado ahora hasta sobrepasar las 550 y más de 30 tónicas.

Doce Gin-Club está ubicado en una de las zonas de mayor ambiente nocturno del centro de Valencia (C/ Almirante Cadarso 12).



Barra del Doce Gin Club.

Está considerado como cervecería y coctelería especializada en todo tipo de espirituosos. Se caracteriza también por la calidad de servicio dirigido por el reconocido barman Javier Borja

El ambiente de Doce Gin-Club es acogedor y posee una terraza donde se puede degustar cualquier combinado de las más de 1.000 referencias en etílicos que dispone.

Enhorabuena a todo el equipo de Doce.



Javier Borja el Jefe de Bar.



Certificado record Guiness.



Campeones de España de Coctelería Históricos



AÑO	NOMBRE	ASOCIAC		ESPECIALIDAD
	liguel Ángel Boldu	A.B. Comunidad		Open
	Ianuel Peces	A.B. Comunidad		Open
	an Bautista Gómez	A.B. Comunidad		Open
	rancisco Baldomero	A.B. Málaga Co		Open
1971 M	liguel Sánchez	A.B. Málaga Co	sta dei Soi	Open
	ntonio Jiménez	A.B. Aragón		Open
	rancisco César	A.B. Sevilla	l da Madaid	Open
	ortunato Pérez	A.B. Comunidad	i de Madrid	Open
	paquín Pollos Jan Gutiérrez	A.B. Gipuzkoa A.B. Cantabria		Open
	ntonio Aguilar	A.B. Tenerife		Open Aperitivo
	osé Pardal	A.B. Tenerife		Digestivo
	ose Ramón Bustillo	A.B. Cantabria		
	Ianuel Pedraza	A.B. Comunidad	l de Madrid	Long Drink Aperitivo
	ranciasco Barrionuevo			
		A.B. Málaga Co	sta del Sol	Digestivo
	alvador Mingorance	A.B. Málaga So A.B. Comunidad		Long Drink
	Iaximino Espinosa icente Castillo		i de iviadi id	Digestivo
		A.B. Aragón A.B. Castilla y I	aón	Long Drink Aperitivo
	rancisco García Borregón	A.D. Castilla y I	Leon	
	ngel Puertas	A.B. Gipuzkoa A.B. Comunidad	1 da Valanaia	Digestivo
	vier Borja		i de vaiencia	Long Drink
	sús Martínez	A.B. Cantabria		Aperitivo
	aula Yenes	A.B. Bizkaia		Digestivo
	ntonio Sánchez	A.B. Aragón		Long Drink
	uis Blanco Mediavilla	A.B. Cantabria		Aperitivo
	regrorio González	A.B. Tenerife	aán	Digestivo
	antiago Ortiz	A.B. Castilla y I	eta dal Cal	Long Drink
1996 Sa	alvador Mingorance	A.B. Málaga Co	sta del Sol	Aperitivo
A	ngel Casas	A.B. Aragón		Digestivo
	paquín Fernández	A.B. Gipuzkoa	sta dal Cal	Long Drink
	ntonio Muñoz	A.B. Målaga Co	sta del Sol	Aperitivo
	hema Merino	A.B. Cantabria		Digestivo
	ony Porto	A.B. Gipuzkoa		Long Drink
	Ianuel Cuenca	A.B. Sevilla		Aperitivo
	arlos Rodríguez	A.B. Navarra		Digestivo
	ián Rodríguez	A.B. Sevilla		Long Drink
	aturnino Fernández	A.B. Cantabria		Open
	ian Luis Padilla	A.B. Tenerife	1 0 '11	Open
	Iario Navas	Club del Barmar		Long Drink
	ermín Román	A.B. Comunidad	de Madrid	Long Drink
	atxi Troitiño	A.B. Gipuzkoa		Digestivo
	lanolo Martín	Club del Barmar	i de Sevilla	Digestivo
	afael Martín	A.B. Baleares		Long Drink
	rancisco Javier Lucas	A.B. Málaga Co	sta del Sol	Aperitivo
2013 Jo	osé Mutilva	A.B. Navarra		Sparkling
2014 C	ésar de la Vega Guim	Club del Barma	ı de Sevilla	Fancy
ASOCIACIONES		TÍTULOS		
A.B. Málaga Costa de	el Sol	7 Títulos		
A.B. Comunidad de l	Madrid	6 HTUIOS		
A.B. Cantabria	Na111a	6 Títulos		
Club del Barman de S A.B. Guipuzkoa	sevilla	6 Títulos 5 Títulos		
Club del Barman de A	Aragón	4 Títulos		
A.B. Tenerife	1145011	4 Títulos		
A.B. Valencia		2 Títulos		
A.B. Navarra		2 Títulos		
A.B. Castilla y León A.B. Baleares		2 Títulos 1 Título		
A.B. Baicares A.B. Bizkaia		1 Titulo 1 Titulo		
CAMPEONES DE ES	SPAÑA DE ELAIR	ESCENARIO		
	ahuel Frumboli			
		Sitges		
	ahuel Frumboli	San Sebastián	anostala	
	avius Lupu	Santiago de Con	iposteia	
	eo Gálvez	Badajoz		
	edro García	Tenerife Benalmádena		
	eo Gálvez			
CAMPEONES DEL I		ASOCIACIÓN		ESCENARIO
	nrique Bastante	A.B. Comunidad		Palma de Mallorca.
	Ianolo Martín	Club del Barmar		Varsovia, Polonia.
2014 L	eo Gálvez	A.B. Comunidad	l Valenciana	CapeTown, Sudáfrica
CAMPEONES PANA	MERICANOS	ASOCIACIÓN		ESCENARIO
	íctor Suárez	A.B. Tenerife		Quito, Ecuador.
	afael Martín	A.B. Baleares		Tenerife.
2011 P	epe Dioni (Copa Presidentes)	A.B. Gipuzkoa		Tenerife.
2012 A	na María Martínez	AGABA		Arequipa, Perú.
	eo Gálvez	A.B. Comunidae	l Valenciana	San Juan, Puerto Ric
			. ratelleluliu	
CAMPEÓN DEL MU		ASOCIACIÓN	1 0 11	ESCENARIO
	fario Navas	Club del Barmar	n de Sevilla	San Juan, Puerto Ric
CAMPEONA DEL M	UNDO MENORES DE 27 AÑOS	ASOCIACIÓN		ESCENARIO
	oli Troitiño	A.B. Gipuzkoa		Torino, Italia.
		•	ASOCIACIÓN	· ·
MEDALLAS EN LOS		MEDALLA	ASOCIACIÓN	ESCENARIO
2012 R	afael Martín	Bronce	A.B. Baleares	Pekín.
2012				Dan en
	rancisco Javier Lucas avid Arrébola	Plata Bronce	A.B. Málaga Costa del Sol A.B. Tenerife	Praga. Tenerife.



Noticias

Alfonso del Portillo gana la World Class en India

Alfonso del Portillo tras cerrar su bar en Bilbao hizo las maletas y se trasladó a Bangalore, India, a probar suerte como Head Bartender y Bar Manager de Drinks on MG, un bar de nueva apertura que pretendía ser el referente de la Coctelería en el sur de la India.

Según Alfonso del Portillo "resulta ser un trabajo interesante, ya que los altos impuestos al alcohol y una serie de leyes un tanto especiales en el estado de Karnataka limitan las importaciones de las empresas, por lo que me encontré con un trabajo exigente e interesante, al tener que buscar la fórmula para conseguir determinados productos".

A Alfonso del Portillo estando en el trabajo le llegó la oportunidad de participar en Diageo World Class y la aceptó. Comenta que "no pudo hacerlo en el Legacy de Bacardí al exigir su normativa ser nativo para participar".

En India la World Class consta de 3 challenges regionales, con sus correspondientes formaciones. Los precandidatos a concursantes para poder acceder a presentar un cocktail, tienen que hacer una prueba escrita sobre la for-



mación impartida y obtener una de las 5 mejores notas. Si los superas, al día siguiente presentas un cocktail. Alfonso del Portillo presentó la elaboración "Mayor of London", inspirada en la historia de Londres y su coctelería, con el que ganó el challenge regional.

Su fórmula era una combinación de Ron Zacapa con los ingredientes que se pueden encontrar en Tanqueray N°Ten. Así el cóctel contenía Ron Zacapa, agua de azahar, bitters de pomelo, zumo de limón, azúcar y dos bayas de enebro.

Para conseguir el pase a la final nacional, hay que terminar entre los 20 primeros del país en puntuación. Y Alfonso del Portillo lo consiguió.

El 25 de junio voló a Bombay para disputar la final. Al día siguiente se sometió a dos challenges: la primera inspirada en los fundamentos del sabor, en los que había que combinar y explicar el porque de la mezcla. Al clasificarse entre los 5 primeros, participó en un speed challenge.

Presentó el cocktail "Botanical Heritage" combinación de aromas frescos y mediterráneos con vodka Cîroc. Contenía sirope de regaliz, sirope de chardonnay y un shrub de tomate y albahaca que sintonizaban con el vodka. La presentación Alfonso del Portillo la realizó en una taza de arcilla típica de la India para beber té Chai. Como él dice "toda una herencia mediterránea, en un recipiente Indio".

El speed challenge consistíó en elaborar 8 cocktails en menos de 6 minutos. Dry Martini, Gin & Tonic, Vodka & Tonic, Moscow Mule, Cosmopolitan, Margarita, Whiskey Sour, Old Fashioned. Como comenta "terminé dentro del tiempo establecido e incluso no paré de hablar y hacer reír al jurado durante el speed challenge, mientras que mis cuatro rivales no dijeron ni una sola palabra" "al poco tiempo me anunciaron como campeón nacional y representaré a India en la final mundial en Sudáfrica".

Javier de las Muelas presenta Droplets

El empresario y barman Javier de las Muelas ha presentado una nueva colección: la Carta con 100 Dry Martinis y su última creación Droplets, Este es un ingrediente gastronómico, completamente natural y sin alcohol, que en sus doce variedades es capaz de aportar con unas gotas la frescura del sabor elegido.

Droplets consta de doce goteros de 7g cada uno. Puede optarse por los siguientes sabores: Freshly Cut Celery,



Hot Chili Pepper, Sweet Violets, Fresh Ginger, Orange Blossom Honey, Mediterranean Rosemary, Van Gogh Absinthe, Aak Smoke, Tonka Bean, Green Cardamom, Indian Spices o Darjeeling Tea & Chamomile

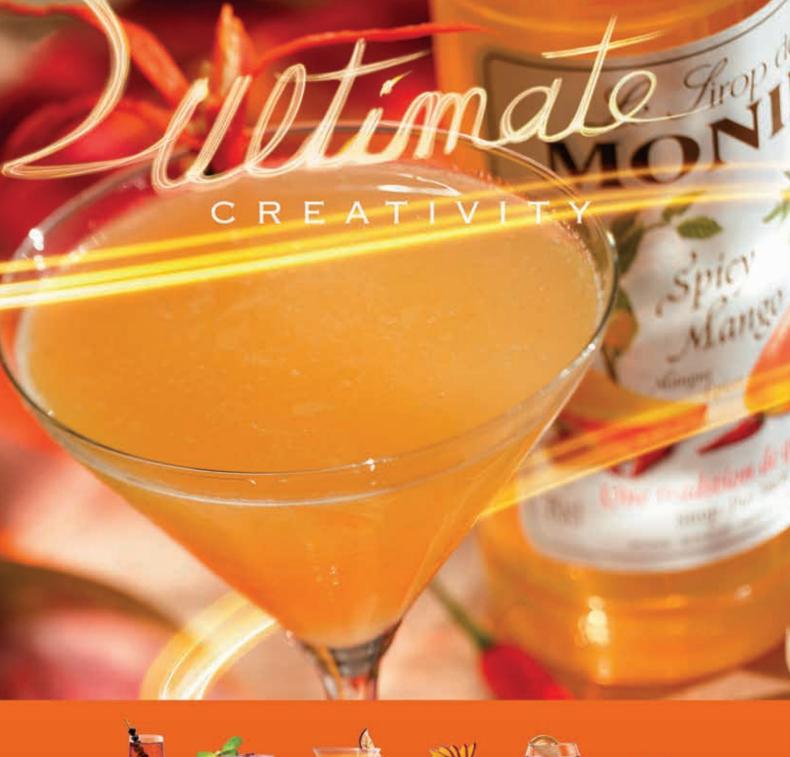
El precio de los Droplets son de 25 euros, pudiedose adquirir en los establecimientos que Javier de las Muelas posee en España o en http://shop.javierde-lasmuelas.com/thedryshop/es/.

Tónica Hibiscus de Schweppes

Schweppes presenta la tónica Hibiscus elaborada con ingredientes de origen natural. Se caracteriza por ser una tónica versátil que, gracias a sus notas florales



y afrutadas, equilibra los aromas de las ginebras premium, dando como resultado un gin tonic sofisticado con un sabor dulce al comienzo y notas amargas al final





Un mundo de inspiración www.monin.com

Importador exclusivo para España info@otcgroup.es | www.otcgroup.es



Más placer para tu Gin Tonic, descúbrelo con Tónica Schweppes.







