Revista de la Federación
de Asociaciones de Barmans Españoles

Nº 70
Enero 2016

BARMAN

Manuel Jiménez y Leo Gálvez se imponen en el Campeonato Nacional

Cócteles vencedores del Congreso de Coctelería

Entrevistas a Campeones de España de Coctelería • Directivos FABE • Asociaciones • Pepe Dioni Cofrade de Rioja

www.federacionabe.com

OXLEY
Cold Distilled
LONDON DRY GIN
OXLEY
Cold Distilled
LONDON DRY GIN
LA PRIMERA GINEBRA
DESTILADA EN FRÍO
A TEMPERATURAS BAJO CERO
www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 47º
OXLEY and the OXLEY bottle are registered trademarks

Nº 70
Enero 2016

BARMAN

Editorial

Formación

En los últimos dos meses he vivido dos experiencias magníficas. El CETT de Barcelona a través de la Universidad de Barcelona y el Basque Cullinary Center, BCC, con la Universidad de Mondragón, han hecho que se remueva algo dentro de mí.

Es un orgullo sentir que hay gente que disfruta de tus conocimientos y que es capaz de investigar y dejarnos a Patxi Troitiño, Chema Rello y a mí con la boca abierta. La madrileña María Castaño, que ronda los veinte años, que ha trabajado en el Papagayo de Tenerife Sur y actualmente en el Astoria de Patxi Troitiño, es una de las Barmaid más codiciadas en todo el estado, por su preparación y conocimientos.

¿Qué ha hecho?
Un cóctel decorado con algodón, comestible, el de las ferias, relleno de esferificaciones.
Al deshacerse el algodón al toque con el líquido, aparecen las esferificaciones, escondidas hasta ese momento.
¡Genial!

Es el momento de reciclarnos de acumular conocimientos y sabiduría. Barmans hechos y derechos no han tenido reparos en acudir a los cursos, para mejorar, Chema Rello, Luis de Miguel Aragoneses, Álvaro Barbado y Alberto Benedicto ahora están encantados. Merece la pena el esfuerzo.

Estoy seguro que ambas universidades programarán este año un nuevo curso, no os cortéis y apuntaros.

Quiero agradecer a Nan Ferreres, Damiá Mulay y a Patxi Troitiño su trabajo y constancia en sacar adelante estos cursos.

El Gobierno ya ha informado, desgraciadamente, que será imposible que las personas retiradas puedan cobrar por dar clases con lo que corremos el peligro de perder toda la información de los clásicos.

Existe una frase histórica "Hacer lo que te gusta… es libertad. Que te guste lo que haces… es felicidad".

Pepe Dioni,
Presidente Nacional de FABE.
www.federacionabe.com

BARMAN Sumario y Staff

Editorial 3

Actualidad

Manuel Jiménez y Leo Gálvez se imponen en el Campeonato Nacional 6

"Dorima es un cocktail Mediterráneo" Manuel Jiménez, campeón Nacional de Coctelería Clásica 16

"La experiencia de los anteriores mundiales me aportará mucho" Leo Gálvez, Campeón de España de Flair 19

Campeonato del Mundo de la IBA 22

Asociaciones 26

Pepe Dioni investido Cofrade de Mérito del Vino de Rioja 46

Directivos FABE

"Es el momento de aprovecharse del tirón que tiene la Coctelería" Félix Garzón, Presidente de la Asociación de Barmans de Castilla León 20

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:

Eduardo Barrios, César Eduardo de la Vega, Farid Bencharki, Diana Díez, Sergio Freile, Leo Gálvez, Félix Garzón, Manuel Jiménez, Estrella "La Jefa", Luis Marti, Vicente Miranda, Carlos Orgaz, Ramón Ramírez y Juan Manuel Tristán.

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: Publizona Impresión.
Depósito Legal: M-1826-1965

Simply Squeeze

RÈAL®

COCKTAIL INGREDIENTS

Flavorful

- 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.

Manuel Jiménez y Leo Gálvez se imponen en el Campeonato Nacional

La Federación de Asociaciones de Barmans Españoles ha celebrado su LXII Congreso Nacional de Coctelería en Tenerife del 26 al 30 de octubre. Entre las actividades celebradas destacan los Campeonatos de Coctelería en las categorías Long Drink y Flairtending, en las que se han impuesto respectivamente el extremeño Manuel Jiménez y Leo Gálvez, Valencia. Ambos representarán a España en el Campeonato del Mundo de Tokio.

Escenario de las competiciones.

Cuarenta y nueve barmans procedentes de 19 asociaciones, integradas en FABE, se han dado cita durante las cuatro jornadas en las que se ha desarrollado la competición más importante del año para la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles. En esta ocasión el escenario elegido para las competiciones ha sido el Gran Hotel Costa Adeje, en él se han disputado cinco concursos: el Campeonato Nacional Long Drink FABE 2015, para Barmans y Jóvenes Barmans, clasificatorio para el Mundial IBA 2016; el VII Campeonato Nacional de Flairtending, la III Monin Cup FABE 2015, el VII Campeonato Nacional de Gin Tonics Trofeo Broker`s Gin - Schweppes y el VII Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, Trofeo Heineken.

El objetivo ha sido encontrar a los mejores profesionales del 2015, todos los participantes han demostrado un alto nivel de competición en las dos categorías a concurso, Barmans y Jóvenes Barmans. Estos últimos, a decir de jueces y jurados, vienen pisando fuerte, ya que en la clasificación general los primeros puestos han estado copados por Jóvenes.

La victoria absoluta del Campeonato de Coctelería Clásica en la categoría Barmans ha sido para Manuel Jiménez, de AB Extremadura- ABSUMEX, con su cóctel "Dorima". El subcampeonato ha correspondido a Farid

El campeón de Jóvenes Barmans, Joel Jamal Hossain.

Manuel Jiménez ha demostrado su gran técnica.

Pepe Dioni con los campeones de las dos categorías.

Bencharki, de la Asociación de Barmans de Gran Canaria, ABAC, al elaborar "El Jardín de los Sueños" y el tercer puesto lo ha obtenido Aurora Rodríguez Casas, de AB Castilla y León, con su combinado "Pink Island". En la categoría de Jóvenes Barmans en Clásico el triunfo ha sido para Joel Jamal Hossain, de la Asociación de Barmans de la Comunidad Madrid, con su elaboración "Passion Nigth". Tras él se han clasificado Sergio Valls, de AB Valencia, y Saul Vega, de la Asociación de Barmans Profesionales del Principado de Asturias, al elaborar respectivamente "Sunset" y "Good Vibrations".

El campeón nacional, Manuel Jiménez López, ha obtenido el premio a la Mejor Técnica Long Drink en Barmans mientras que Sergio Valls ha conseguido este mismo premio en la categoría de Jóvenes Barmans. Por su lado, Saúl Vega, se ha alzado con el premio a la Mejor Decoración.

El triunfo en la categoría absoluta faculta a Manuel Jiménez para participar como representante español en el Mundial de Tokio mientras que Joel Jamal Hossain le acompañará en la experiencia, aunque no participará.

Saúl Vega, de Asturias, mejor Decoración.

Manuél Jiménez recogiendo el Premio de Mejor Técnica.

Sergio Valls, en Jóvenes Barmans, ha sido el mejor en Técnica.

LXII Congreso Nacional de Coctelería

Elaboraciones vencedoras:

Categoría Barman

"Dorima"

Barman: Manuel Jiménez, de AB Extremadura- ABSUMEX.

Ingredientes:

5 cl Schweppes Lemon Dry.
4 cl tequila Reposado Don Julio.
4 cl Sour Apple Finest Call.
3 cl sirope Albahaca Monin.
2 cl licor Hierbas Panizo.
5 gotas Droplets Romero.
Hielo.

Decoración:

1 manzana Granny Smith.
1 rabano pequeño.
Ojos de clavo.
Hoja de piña.

Elaboración:

Mezclar en una coctelera los ingredientes en el siguiente orden: primero el tequila, a continuación el licor de hierbas, el sour Apple y el sirope. Terminar de rellenar con la Schweppes Lemon Dry Agitar.

Servir en vaso Isao de Durobor y decorar con manzana, con forma de colibrí, rabano (como si fueran sus alas), los ojos de clavo y parte de la hoja de piña representando el pico del pájaro.

Categoría Jóvenes Barmans

"Passion Night"

Barman: Joel Jamal Hossain, AB Madrid.

Ingredientes:

5,5 cl vodka Grey Goose Original.
4 cl zumo de lima natural.
3 cl puré de fruta de la Pasión, Mixifruit Fabbri.
2 cl sirope de chocolate blanco Monin.
2 cl sirope de mango Mixibar Fabbri.
Hielo.

Decoración:

Rábano pequeño.
Clavo.
Menta.
Canela.

Elaboración:

Mezclar los ingredientes en una coctelera, servir en vaso Isao. Decorar con los elementos decorativos.

Campeonato Nacional De Coctelería
Cocktail Fancy Long Drink
Tenerife 2015

NºConc.	NºCoc	NOMBRE	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	DD	T.D.	DEC	TOTAL	I.G.	PTO.	TIEMPO
24	76	JOEL JAMAL HOSSAIN	AB MADRID	220	123	8	104	9	78	7	122	8		427	19	647	32	1º JB	6:36
8	79	SERGIO VALLS SARRIÓN	AB VALENCIA	245	71	5	110	6	80	8	122	9		383	11	628	28	2º JB	6:29
31	61	SAÚL VEGA LÓPEZ	AB ASTURIAS	225	124	8	63	5	108	8	100	6		395	22	620	27	3º JB	6:14
32	47	MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ	ABSUMEX	250	48	3	94	5	93	6	126	10		361	16	611	24	1º B	6:01.93
34	80	YONATHAN RODRÍGUEZ MESA	AB TENERIFE	240	71	5	114	9	100	7	83	7		368	16	608	28		6:07
37	75	ANTONIO GARCÍA DOBLAS	AB MÁLAGA	240	112	9	95	8	80	6	70	4		357	24	597	27		6:52
12	70	GABRIEL VILAR LONGARELA	AGABA	245	69	5	85	5	78	6	117	8		349	22	594	24		7:00
38	71	FCO. JAVIER GARCÍA QUIÑONES	AB GUIPÚZCOA	220	83	6	88	8	113	8	88	8		372	26	592	30		6:18
17	52	FARID BENCHARKI	ABAC GRAN CANARIA	225	110	10	73	8	95	6	80	5		358	16	583	29	2º B	7:00
23	45	AURORA RODRÍGUEZ CASAS	AB CASTILLA-LEÓN	250	62	8	95	6	103	6	71	5		331	21	581	25	3º B	6:38
16	59	MARIO GALLART ESPLÁ	AB VALENCIA	235	62	5	91	7	100	6	100	6	15	338	16	573	24		7:05
30	63	LAURA MERINO HERREROS	AB CANTABRIA	235	97	5	61	5	118	8	70	5	15	331	17	566	23		7:04
13	43	ÓSCAR SOLANA BALBOA	AB CANTABRIA	230	71	6	80	5	76	5	107	8		334	16	564	24		7:00
36	57	SÉFORA POLVILLO ENRÍQUEZ	CB SEVILLA	240	79	8	55	7	95	7	89	6		318	16	558	28		6:26
11	55	JUAN MIGUEL MORENO PÉREZ	AB MÁLAGA	250	64	4	90	5	59	6	85	6		298	19	548	21		6:54
26	66	EDUARDO MARTÍNEZ JIMÉNEZ	AB CASTILLA LA MANCHA	225	84	6	124	8	56	5	68	4	15	317	16	542	23		7:10
25	73	ARIDAÑY CABALLERO FUENTES	AB LANZAROTE	185	107	5	71	5	95	8	81	8		354	21	539	26		6:59
14	53	ANDRÉS FCO. MEDINA VENEGAS	AB LANZAROTE	235	82	8	76	5	84	6	61	4		303	20	538	23		6:42
1	64	SERGIO TERRASA LLOPIS	AB BALEARES	240	75	8	55	6	93	6	88	6	15	296	16	536	26		7:06
33	65	VÍCTOR MARTÍN RUBIO	AB CASTILLA-LEÓN	240	79	6	106	6	66	3	75	8	30	296	16	536	23		7:08
18	56	ION IONUT	AB MADRID	235	93	5	93	7	67	4	59	4	15	297	12	532	20		7:09
15	44	FELIPE DAVIÚ GARCÍA	AB BALEARES	225	36	3	71	5	95	6	103	8		305	10	530	22		6:22
21	42	JOSÉ MANUEL ROMEO GAMARRA	CB ARAGÓN	240	61	5	78	5	87	5	73	5	15	284	10	524	20		7:01.61
9	74	MONIKA TKHILAISHVILI	AB LA RIOJA	225	76	4	77	6	103	8	72	8	30	298	11	523	26		7:18
35	72	DAVID MONROY CAZORLA	ABAC GRAN CANARIA	220	101	7	55	8	87	7	66	5	15	294	16	514	27		7:01
28	68	SERGI SÁNCHEZ BERMEJO	CB CATALUNYA	240	88	5	42	5	58	5	97	5	15	270	21	510	20		*7:06*
3	50	JUAN MANUEL DÍAZ SANTOS	AGABA	220	63	4	76	5	104	8	61	5	15	289	13	509	22		7:05
6	60	DIEGO ARMANDO PADRÓN MOLINA	AB TENERIFE	235	67	5	82	5	61	5	63	5		273	16	508	20		6:44
29	46	SANTIAGO JOSÉ ESCRIBANO JIMÉNEZ	AB CASTILLA LA MANCHA	215	73	5	91	8	63	7	78	8	15	290	16	505	28		7:09
20	54	ÁLVARO ALEJANDRE SALVADOR	AB LA RIOJA	235	56	3	64	4	90	7	53	6		263	12	498	20		6:56
10	67	SARA SANTOS MANZANO	ABSUMEX	230	57	4	58	4	76	5	61	5		252	12	482	18		6:31
7	58	FRANCISCO SERRANO ARRIAZU	AB NAVARRA	225	63	5	70	4	86	8	35	2		254	22	479	19		6:53
5	51	ALBERTO BENEDICTO MARTÍNEZ	AB GUIPÚZCOA	230	35	3	40	5	97	8	75	5		247	15	477	21		6:49
4	48	MIRIAM CAMPA SANTIAGO	CB CATALUNYA	190	87	8	57	4	64	5	102	6	75	235	15	425	23		9:47
19	41	NADJA LAMTI HINOJOSA	AB ASTURIAS	215	108	8	36	3	67	5	59	4	65	205	18	420	20		7:37
22	77	RAQUEL MOLINA MOLTÓ	CB SEVILLA	220	56	4	49	3	38	5	49	4		192	9	412	16		6:49
27	62	ALBERTO GRANDE ORDOVAS	CB ARAGÓN	190	58	1	74	5	21	1	64	5	30	187	16	377	12		7:19

Coctelería en movimiento

La coctelería acrobática, Flairtending, también ha tenido su espacio en Costa Adeje con un concurso lleno de movimiento y música que ha conquistado al público que ha asistido tanto a la primera fase de concurso como a la final, para la que se clasificaron sólo seis bartenders. Entre ellos fue Leo Gálvez, de la Asociación de Barmans de Valencia, quien ha conseguido revalidar su título nacional, que le da el pase para participar en el Mundial de Flair en Tokio. Leo Gálvez ha destacado por su actuación acrobática al elaborar el combinado "Rock and Pop".

El subcampeonato ha sido para Juanjo Montes, de AB Tenerife, quién ha apostado por una actuación-homenaje a la película Cantando bajo la lluvia y por su combinado "Shake in the rain". El tercer puesto ha correspondido a Sascha Wincek, de la Asociación de Barmans de Málaga, que ha presentado el combinado "Mr. G."

El campeón, Leo Gálvez, en plena rutina.

Elaboración vencedora:

"Rock and Pop"

Bartender: Leonardo Gálvez Calderón, AB Valencia.

Ingredientes:
3 cl puré de fresa Finest Call.
2 cl sirope de almendra Monin.
2 cl licor de avellana Frangelico.
2 cl licor de sauco Saint Germain.
2 cl ron blanco Bacardi Superior.
1 cl zumo limón natural.

Decoración:
Naranja.
Limón.
Nabo.

Elaboración:
Mezclar los ingredientes en una coctelera. Servir en vaso Gem y decorar.

Leo Gálvez con el Presidente de FABE, Pepe Dioni.

VII CAMPEONATO NACIONAL FLAIRTENDING FABE 2015
FINAL
TENERIFE 2015

Orden	Nombre	Asociación	Total Técnica	Total Degustación	Total Puntuación	
1	Leonardo Gálvez Calderón	AB. Valencia	585	271	856	5:51:43
4	Juanjo Montes	AB. Tenerife	359	284	643	5:58:26
3	Sascha Winzek	AB. Málaga	370	193	563	6:01:56
2	Gabriela Tandazo	AB. Baleares	216	235	451	5:57:13
5	Carlos Abilleira Freijeiro	AGABA	139	310	449	6:02
6	Paolo Di Gennaro	CB. Catalunya	247	192	439	5:59

LXII Congreso Nacional de Coctelería

Monin Cup

La Monin Cup ha sido el tercer campeonato en Costa Adeje, competición en la que exclusivamente han participado todos los Jóvenes Barmans clasificados menores de 26 años, en la que han tenido que elaborar combinados con y sin alcohol. En la modalidad de sin alcohol el cocktail mejor valorado por los jueces ha sido el de Sergio Terrassa, de la Asociación de Barmans de Baleares, con "Yupis Special", seguido por David Monroy, de AB Gran Canaria, con "Jou's" y por Saúl Vega con "Naomi Campbell". Éste se ha impuesto en la modalidad de los combinados con alcohol, gracias a su cóctel "Dark Monkey".

Los concursantes demostraron gran preparación.

Los otros dos escalones del podio han correspondido a David Monroy, con "Frequencies" y a Cristian Gil, de AB Tenerife, al elaborar "Green Summer". Tras realizar el cómputo global de puntuaciones el ganador de la Monin Cup 2015 ha sido David Monroy, seguido de Sergio Terrassa y Saúl Vega.

Sin embargo, como la Monin Cup se celebra de forma bianual para designar al representante español se han comparado las puntuaciones del vencedor de esta edición con las del año anterior, siendo finalmente Sergio Valls el Joven Barman campeón del 2014, quien representará a España en la gran final Monin Cup a disputar este año en París.

Directivos de Monin y el Presidente de A.B. Tenerife entregan el Primer Premio a David Monroy.

Elaboraciones vencedoras:

Modalidad Sin Alcohol

"Yupis Special"

Barman: Sergio Terrassa, Asociación Barman de Baleares.

Ingredientes:
6 cl zumo de naranja Libby´s.
6 cl zumo de piña Libby´s.
2,5 cl zumo de lima natural.
2 cl puré de mango Monin.
1,5 cl sirope de sandía Monin.

Decoración:
Canela en rama.
Flores comestibles.
Phisalys.
Hielo.

Elaboración:
Mezclar en coctelera los ingredientes. Agitar. Servir en vaso Gem y decorar.

Modalidad con Alcohol

"Dark Monkey"

Barman: Saúl Vega, ABP Asturias.

Ingredientes:
15 cl Ginger Ale Premium Schweppes.
4 cl ron Diplomático Reserva Exclusiva.
2,5 cl zumo de limón natural.
1 cl licor triple seco Monin.
1 cl sirope de cardamomo natural.

Decoración:
Brocheta de gominola.

Elaboración:
Mezclar en coctelera los ingredientes. Agitar. Servir en vaso Isao y decorar.

III Monín Cup FABE
Cocktail Sin Alcohol
Tenerife 2015

NºC.	NºCoc	NOMBRE	ESTO.	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	D3	IG3	D4	IG4	DD	T.D.	TOTAL	I.G.	PTO.	TIEMPO
2	16	SERGIO TERRASA LLOPIS		AB. DE LAS BALEARES	240	127	8	77	6	130	9				334	574	23		6:28
1	10	DAVID MONROY CAZORLA		ABAC. GRAN CANARIA	215	102	8	122	9	116	8				340	555	25		6:01
4	9	SAÚL VEGA LÓPEZ		ABP. ASTURIAS	240	119	8	88	7	92	7				299	539	22		6:05
3	13	LAURA MERINO HERREROS		AB. CANTABRIA	245	86	8	97	8	96	6				279	524	22		6:45
5	14	GABRIEL VILAR LONGARELA		AGABA	245	71	4	94	6	98	4				263	508	14		5:19
7	11	CRISTIAN GIL PÉREZ		AB. TENERIFE	245	80	6	88	6	80	5				248	493	17		6:47
8	15	ALBERTO GRANDE ORDOVAS		CB. ARAGÓN	250	59	5	72	7	99	7				230	480	19		6:54
6	12	MONIKA TKHILAISHVILI		AB. LA RIOJA	230	87	6	89	5	62	6				238	468	17		6:57

III Monín Cup FABE
FINAL GENERAL
Tenerife 2015

NOMBRE	ESTO.	ASOCIACIÓN	TOTAL	I.G.	PTO.
SAÚL VEGA LÓPEZ		ABP. ASTURIAS	1046	37	3º
DAVID MONROY CAZORLA		ABAC. GRAN CANARIA	1061	45	1º
CRISTIAN GIL PÉREZ		AB. TENERIFE	997	40	5º
MONIKA TKHILAISHVILI		AB. LA RIOJA	971	39	7º
LAURA MERINO HERREROS		AB. CANTABRIA	1021	46	4º
GABRIEL VILAR LONGARELA		AGABA	997	34	6º
ALBERTO GRANDE ORDOVAS		CB. ARAGÓN	966	35	8º
SERGIO TERRASA LLOPIS		AB. DE LAS BALEARES	1056	44	2º

El mejor gin tonic

El Congreso también ha acogido otros dos grandes concursos, el VII Campeonato Nacional de Gin Tonics Trofeo Broker`s Gin - Schweppes y el VII Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, Trofeo Heineken.

En el primero, el Campeonato Nacional de Gin Tonics. Trofeo Broker´s Gin - Schweppes, el primer premio ha sido para Francisco Javier Quiñones, de AB Gipuzkoa, seguido de Mario Gallart y Felipe Daviu, de las asociaciones de Valencia y Baleares respectivamente.

Francisco Javier Quiñones, vencedor en Gin Tonics, recogiendo su premio de manos del Presidente de A.B. Tenerife.

Elaboración vencedora de Gin Tonic

Barman: Francisco Javier Quiñones, AB Gipuzkoa.

Ingredientes:
20 cl tónica Pimienta Rosa Schweppes.
6 cl ginebra Broker´s.
4 gotas Droplets Darjeeling Camomile.
2 hojas de bambú.
1 twist de limón verde.
Hielo.

Decoración:
Pajita de hoja de bambú.
Limón verde.

Elaboración:
Mezclar los ingredientes en copa GT. Decorar con la pajita y el limón.

VII Campeonato Nacional De Gin Tonics
Trofeo Brocker´s Gin - Schweppes
Tenerife 2015

NºC.	NºCoc	NOMBRE	ESTO.	ASOCIACIÓN	Tc.	D1	IG1	D2	IG2	DD	T.D.	TOTAL	I.G.	PTO.	TIEMPO
20	51	FCO. JAVIER GARCÍA QUIÑONES		AB. GIPÚZKOA	41	136	8	149	10		285	326	18		3:55
13	59	MARIO GALLART ESPLÁ		AB. VALENCIA	32	135	9	127	8		262	294	17		5:47
12	42	FELIPE DAVIÚ GARCÍA		AB. DE LAS BALEARES	38	135	8	114	8		249	287	16		4:24
21	46	MIRIAM CAMPA SANTIAGO		CB. CATALUNYA	33	89	5	131	6		220	253	11		4:14
18	48	JUAN MANUEL DÍAZ SANTOS		AGABA	35	81	5	126	9		207	242	14		5:20
16	53	ANDRÉS FCO. MEDINA VENEGAS		AB. LANZAROTE	30	117	8	94	6		211	241	14		5:06
8	41	NADJA LAMTI HINOJOSA		ABP. ASTURIAS	38	123	8	75	5		198	236	13		3:23
6	55	JUAN MIGUEL MORENO PÉREZ		AB. MÁLAGA	33	75	5	121	9		196	229	14		5:53
2	60	DIEGO ARMANDO PADRÓN MOLINA		AB. TENERIFE	36	91	4	99	8		190	226	12		4:40
1	52	ÁLVARO ALEJANDRE SALVADOR		AB. LA RIOJA	37	83	8	97	6		180	217	14		4:27
3	45	AURORA RODRÍGUEZ CASAS		AB. CASTILLA - LEÓN	41	74	5	94	6		168	209	11		4:01
15	62	YONATHAN RODRÍGUEZ MESA		AB. TENERIFE	46	47	7	113	8		160	206	15		6:09
17	43	ÓSCAR SOLANA BALBOA		AB. CANTABRIA	46	46	6	113	9		159	205	15		4:06
7	50	FARID BENCHARKI		ABAC GRAN CANARIA	41	101	8	57	4		158	199	12		4:42
19	47	MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ		ABSUMEX	41	50	4	108	6		158	199	10		5:00
22	44	SANTIAGO J. ESCRIBANO JIMÉNEZ		AB. CASTILLA - LA MANCHA	38	84	5	74	4		158	196	9		6:04
9	56	FRANCISCO SERRANO ARRIAZU		AB. NAVARRA	35	71	5	86	5		157	192	10		4:38
10	49	ALBERTO BENEDICTO MARTÍNEZ		AB. GIPÚZKOA	32	104	7	40	3		144	176	10		4:30
11	57	SÉFORA POLVILLO ENRÍQUEZ		CB. SEVILLA	41	32	5	83	5		115	156	10		5:12
4	54	ION IONUT		AB. MADRID	32	78	5	41	5		119	151	10		3:53
5	40	JOSÉ MANUEL ROMEO GAMARRA		CB. ARAGÓN	41	42	5	54	3		96	137	8		6:39

El trofeo de Tiraje de Cerveza para Sevilla

Por su lado, Séfora Polvillo, del Club del Barman de Sevilla, ha sido la ganadora del VII Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, Trofeo Heineken, mientras que Felipe Daviu y Diego Armando Padrón han obtenido el segundo y tercer premio.

Finalmente, haciendo balance en el número de premios y clasificaciones obtenidas por las diferentes asociaciones, ha sido la Asociación de Barmans de Valencia la que se alzado con el premio al mejor equipo, seguido por Madrid y Málaga.

Séfora Polvillo, de Sevilla, vencedora en el Concurso de Tiraje de Cerveza.

Comunidad Valenciana, flamante campeona por equipos.

VII Campeonato Nacional De Tiraje De Cerveza
Tenerife 2015

Nº	NOMBRE	ASOCIACIÓN	TEC. 1	TEC. 2	TOTAL
20	SÉFORA POLVILLO ENRÍQUEZ	CB SEVILLA	17	22	39
5	FELIPE DAVIÚ GARCÍA	AB BALEARES	18	18	36
17	DIEGO ARMANDO PADRÓN MOLINA	AB TENERIFE	15	20	35
7	SARA SANTOS MANZANO	ABSUMEX	16	18	34
30	ÓSCAR SOLANA BALBOA	AB CANTABRIA	12	21	33
33	YONATHAN RODRÍGUEZ MESA	AB TENERIFE	13	18	31
22	FCO. JAVIER GARCÍA QUIÑONES	AB GUIPÚZCOA	13	17	30
16	SANTIAGO JOSÉ ESCRIBANO JIMÉNEZ	AB CASTILLA LA MANCHA	11	18	29
25	ION IONUT	AB MADRID	18	11	29
1	JOEL JAMAL HOSSAIN	AB MADRID	14	14	28
8	SERGIO TERRASA LLOPIS	AB BALEARES	14	14	28
3	ÁLVARO ALEJANDRE SALVADOR	AB LA RIOJA	15	12	27
11	ALBERTO GRANDE ORDOVAS	CB ARAGÓN	14	13	27
26	FRANCISCO SERRANO ARRIAZU	AB NAVARRA	12	15	27
32	GABRIEL VILAR LONGARELA	AGABA	15	12	27
31	MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ	ABSUMEX	11	15	26
24	MONIKA TKHILAISHVILI	AB LA RIOJA	10	15	25
27	EDUARDO MARTÍNEZ RODRÍGUEZ	AB CASTILLA LA MANCHA	10	15	25
36	MARIO GALLART ESPLÁ	AB VALENCIA	11	14	25
38	LAURA MERINO HERREROS	AB CANTABRIA	10	15	25
2	FARID BENCHARKI	ABAC GRAN CANARIA	12	12	24
12	RAQUEL MOLINA MOLTÓ	CB SEVILLA	11	13	24
14	JUAN MANUEL DÍAZ SANTOS	AGABA	12	11	23
4	JUAN MIGUEL MORENO PÉREZ	AB MÁLAGA	13	8	21
6	MIRIAM CAMPA SANTIAGO	CB CATALUNYA	10	11	21
9	SERGIO VALLS SARRIÓN	AB VALENCIA	12	9	21
28	NADJA LAMTI HINOJOSA	AB ASTURIAS	10	10	20
35	ANDRÉS FCO. MEDINA VENEGAS	AB LANZAROTE	10	10	20
18	SAÚL VEGA LÓPEZ	AB ASTURIAS	10	9	19
29	JOSÉ MANUEL ROMEO GAMARRA	CB ARAGÓN	11	8	19
15	ARIDAÑY CABALLERO FUENTES	AB LANZAROTE	11	7	18
19	ALBERTO BENEDICTO MARTÍNEZ	AB GUIPÚZCOA	9	9	18
13	AURORA RODRÍGUEZ CASAS	AB CASTILLA-LEÓN	9	8	17
21	ANTONIO GARCÍA DOBLAS	AB MÁLAGA	7	9	16
23	VÍCTOR MARTÍN RUBIO	AB CASTILLA-LEÓN	9	7	16
37	DAVID MONROY CAZORLA	ABAC GRAN CANARIA	8	8	16
10	SERGI SÁNCHEZ BERMEJO	CB CATALUNYA	5	10	15

La mayoría de premios se han entregado en la gala de clausura del Congreso Nacional, organizada en el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje, (CDTCA). Donde se han celebrado la tradicional recogida de banderas de cada una de las asociaciones, la entrega del recuerdo a los anfitriones del certamen y el anuncio de la entidad que asume la organización de la siguiente edición del campeonato. En esta ocasión la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid será quien organice el Congreso Nacional de Coctelería de 2016.

Formación de calidad

La celebración del Congreso Nacional también ha permitido la posibilidad de disfrutar de masterclass de gran nivel, organizado por FABE en su clara apuesta por la formación.

El primero de estos seminarios ha sido el impartido por el Brand Ambassador de Broker's Gin en las Islas Canarias, Vito Calculli, que en una interesante charla impartida antes del VII Campeonato Nacional de Gin Tonics Trofeo Broker's Gin - Schweppes consiguió el primer lleno de la sala, al darse cita algo más de 200 personas, entre asociados, profesionales y alumnos de las escuelas de Hostelería de Tenerife. El público ha aprovechado la presencia de los barmans para aprender de sus recomendaciones sobre elaboración de gin tonics premium.

El Bran Ambassador, Vito Calculli, demostró las bondades de Broker's Gin.

También ha levantado gran interés la master class de Decoración de cócteles desarrollada por el múltipremiado Kristo Tomingas, del que algunos barmans han tenido la oportunidad de aprender de forma práctica algunos trucos. Por su parte el Bar Chef Marco Caldone ha sorprendido a los asistentes con su Coctelería ilusionista.

Las master class se han completado con los seminarios de Finest Call, Ron Diplomático y Monin, éste último impartido por su Brand Ambassador Aurelien Chaplet.

Es destacable el trabajo de Petar Grishev, que se ha erigido en speaker de la práctica totalidad de la competición, explicando las diferentes fases incluso de forma práctica de master class. Incluso Grizhey ha presentado a los asistentes al Congreso las firmas comerciales expositoras y sus productos. Las marcas han dado a degustar todos los días a los congresistas sus productos, informando tanto a profesionales como al público en general.

Una competición que no hubiera sido posible sin la colaboración de todos los profesionales que prestaron su esfuerzo, tiempo y buen hacer como jueces técnicos y de degustaciones en las diferentes fases de los concursos. El jurado ha contado, entre otros, con la participación de miembros de la IBA como Stephan Haneder, Campeón de Flairtending, Kristo Tomingas Campeón del Mundo IBA y de la Presidenta de la Asociación de Barmans de Estonia, Margit Kikas.

Kristo Tomingas sorprendió con las decoraciones.

Las firmas comerciales baluarte del Congreso

Sin duda, el apoyo de las casas comerciales sigue siendo fundamental para organizar un congreso de la envergadura de este nacional, ya que además del respaldo institucional de las autoridades de Costa Adeje y del Cabildo insular, Barcardí, por ejemplo, ha patrocinado la Cena de Bienvenida en el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje, acto que acogió la tradicional Ceremonia de Banderas.

Monin, por su parte, ha sido la anfitriona de la Cena de Clausura y Schweppes la responsable de patrocinar la Fiesta Canaria que, en colaboración con las autoridades municipales, se ha ofrecido a los congresistas en Icod de los Vinos durante la visita cultural con la que se ha completado la estancia en Tenerife y a la que se le entregó una placa de reconocimiento por su colaboración.

El Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje escenario de la cena de Bienvenida patrocinada por Bacardi..

Junta Directiva de FABE con los Presidentes de sus asociaciones integrantes.

El Presidente de AB Tenerife, José Antonio Mesa, con su Junta Directiva.

LXII Congreso Nacional de Coctelería

La promoción de la gastronomía tinerfeña también tuvo su hueco.

Visita a la Casa del Vino y Mieles de Tenerife.

El Congreso también ha permitido a los congresistas conocer el paisaje, la cultura y la gastronomía canaria, prueba de ello ha sido la visita a la Casa de Vinos y Mieles de Tenerife y al casco antiguo de Icod de los Vinos. Afortunadamente la lluvia no ha impedido disfrutar de las actividades programadas para la última jornada del Congreso.

Los últimos galardones entregados en el Congreso han sido los premios, de Mejor Técnica Long Drink y el de Mejor Decoración, en el marco del intercambio de reconocimientos entre las autoridades locales, la Asociación de Barmans de Tenerife, FABE y sus partners.

La Asociación de Tenerife entrega a la de Madrid el Testigo para organizar el próximo Congreso Nacional.

Palmarés completo

Campeonato Nacional Long Drink FABE 2015 - Absoluto.
(Clasificatorio para el Campeonato Mundial IBA 2016).
1º- Manuel Jiménez López (AB Extremadura).
2º- Farid Bencharki (AB Gran Canaria).
3º- Aurora Rodriguez Casas (AB Castilla León).

Campeonato Nacional Long Drink FABE 2015 - Joven Barman.
1º - Joel Jamal Hossain (AB Madrid).
2º - Sergio Valls Sarrión (AB Valencia).
3º - Saul Vega López (AB Asturias).

Campeonato Nacional de Flairtending
(Clasificatorio para el Mundial IBA, Tokio 2016).
1º - Leo Gálvez (AB Valencia).
2º - Juanjo Montes Ruiz (AB Tenerife).
3º - Sascha Winzek (AB Málaga).

Campeonato Nacional Monín Cup FABE 2015
1º - David Monroy Cazorla (AB Gran Canaria).
2º - Sergio Terraza Llopiz (AB Baleares).
3º - Saul Vega López (AB Asturias).

Campeonato Nacional de Gin Tonics Trofeo Broker`s Gin – Scheweeps
1º - Francisco Javier García Quiñones (AB Gipuzkoa).
2º - Mario Gallart (AB Valencia).
3º - Felipe Daviu García (AB Baleares).

Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza, Trofeo Heineken
1º - Séfora Polvillo (AB Sevilla).
2º - Felipe Daviu García (AB Baleares).
3º - Diego Armando Padrón Molina (AB Tenerife).

Campeonato Nacional de Equipos por puntos
1º - AB Valencia.
2º - AB Madrid.
3º - AB Málaga - Costa del Sol.

JINZU
THE BRITISH GIN
WITH A JAPANESE TWIST
JINZU
DISTINCTIVELY CRAFTED
Gin
DISPONIBLE EN EL CLUB DEL GOURMET Y TIENDAS ESPECIALIZADAS
www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 41,3º.

"Dorima es un cocktail Mediterráneo"

El flamante campeón de España Manuel Jiménez, es el primer extremeño en conseguir un título nacional para su Asociación. Además Jiménez ha obtenido el premio a la mejor Técnica del certamen nacional al elaborar su cocktail, Dorima.

¿Cómo ha sido su trayectoria profesional?

Comencé a trabajar en, mi pueblo, Cabeza del Buey (Badajoz). Allí alquilé un local en el que realizaba conciertos y exposiciones. Un poco más tarde, al inaugurar "Al-Jaima" me interesé por la Coctelería al desear ofrecer cosas diferentes.

Transcurrido un tiempo conocí a integrantes de la Asociación de Barmans de Madrid, quienes me formaron, instruyeron, moldearon, limaron, pulieron hasta convertirme en un buen barman.

Actualmente poseo un pub y un servicio de Catering de Coctelería "Hello Cocktail". Además soy miembro de la Junta Directiva de ABSUMEX.

¿Coméntenos su cocktail triunfador, en que ha basado su elaboración?

Dorima es el resultado de la experiencia adquirida en campeonatos anteriores, asistir al FIBAR, visitar el Salón Internacional del Gourmet y al Hotel Dormir de Cine; recibir una masterclass de David González, de Sakes. Además de mantener varias reuniones en Cáceres con mi compañera de equipo.

La concepción del cocktail comenzó al conocer el Licor de Yuzu. Lo mezclé con tequila, fijándome en un Margarita, y a continuación con Sour Apple de Finest Call. Para obtener su color verde lo mezclé con albahaca y para acentuar el toque herbáceo utilicé el dorplets de Romero.

¿Que pasó?, que el Yuzu no pertenecía a ninguna firma sponsor del campeonato, consiguientemente no lo podía utilizar. Entonces decidí emplear el Licor de Hierbas de Panizo, para no perder ese toque herbáceo, rematándolo con Schweppes Lemon Dry para mantener ese toque cítrico y amargo que daba el Licor de Yuzu.

Para la elección de la decoración me reuní de nuevo en varias ocasiones con mi compañera de equipo, hasta obtener algo que nos gustara.

"Dorima" se caracteriza por ser un cóctel con personalidad, agradable, con fuerza, herbáceo, retrogusto sutil, y persistente en boca. No pasa inadvertido al ser muy Mediterráneo.

¿Coméntenos también sus cócteles del resto de Concursos?

También he participado en el Campeonato de Gin Tonic. En esta modalidad he elaborado un cocktail al que incorporé sal negra, sirope de violetas y Droplets Indian Spices. Para mí estaba correcto con un toque salino, notas florales y especiadas.

¿Desea dedicar el triunfo a alguien en especial?

Es algo que me hubiera gustado hacer cuando recibí el premio, pero aprovecho para realizarlo ahora. En primer lugar deseo dedicárselo a mis compañeros de ABSUMEX, quienes nos han estado apoyando; y a mi Presidente Sergio Castillo, que aunque hayamos tenido nuestras riñas, al analizarlas te das cuenta que son cosas sin importancia y que lo esencial es que formamos un buen tándem. Hablando de tándem, con quien me he sentido realmente a gusto ha sido con Sara Santos con ella he preparado el campeonato regional y el certamen nacional, incluso hemos reído, llorado y reñido juntos. Del Nacional nos traemos vivencias para escribir un libro.

Tampoco deseo olvidarme en la dedicación a la Asociación de Madrid, ellos han sido mis raíces en la Coctelería e incluso mis mentores.

Merecen un espacio especial mi mujer Encarni y mi hija Marina, gracias a ellas puedo dedicarme con pasión a esta profesión. Sin su apoyo y ánimo, no hubiera sido posible.

Nuestras parejas se merecen el mayor y mejor de los premios.

¿Qué destacaría del Campeonato de España?

Las relaciones personales y el buen ambiente reinante, al encontrarte con personas que has conocido en campeo-

natos anteriores y que las sigues por Facebook, son momentos entrañables.

Además las personas que conoces nuevas es como si las conocieses de toda la vida. Eduardo, de Albacete; José Manuel, de la Rioja; Alberto, de Donosti; Miriam, de Cataluña; Oscar, de Cantabria; Sefora, de Sevilla; Nadia, de Asturias; y Sergi, que me perdonen los no nombrados, la lista es larga.

Respecto a la organización, ha estado muy bien. Las excursiones han sido interesantes.

¿Supone un sueño el participar en el Campeonato del Mundo?

Si es un sueño hecho realidad. Me acuerdo cuando participé por primera vez en un campeonato regional en Madrid y oía decir que si ganabas te clasificabas para el certamen nacional. Yo ya soñaba con llegar a una final nacional, así que ahora un mundial no te puedes imaginar lo que representa.

"Participar en el mundial es un sueño"

A esto he de sumar encima el haber conseguido el premio de Mejor Técnica, una pasada. Me acuerdo del Presidente de ABE Comunidad de Madrid, Juan Carlos Muñoz Zapatero, cuando dijo una serie de palabras afectivas al entregarse el Premio de Técnica del Campeonato Regional de Madrid del año 2012, fue algo inolvidable. El Premio de Técnica se lo dedico a todo su equipo.

El nombre de mi cocktail "Dorima" (Soñador, en japonés) parece surtir efecto por todo lo que he soñado en conseguir este fantástico premio.

¿Cómo va a preparar el Campeonato del Mundo? ¿Con que apoyos cuenta?

Si al preparar el Campeonato Nacional realice muchos Km, con éste no te cuento. Lo voy a preparar conjuntamente con mi Presidente, Sergio Castillo, y mi compañera Sara Santos. También con el apoyo del Vicepresidente Nacional, Ramón Ramírez, con quien desde que llegué de Tenerife estamos en contacto. Además de con el equipo directivo de la Asociación de Madrid.

También estaré abierto a escuchar a compañeros, nunca sabes quien te puede sugerir el ingrediente clave.

¿Cómo calificaría el estado de la Coctelería en Extremadura?

La Coctelería en Extremadura no está desarrollada, hay pocos profesionales. La mayoría de los empresarios de Hostelería la ven como algo innecesario, no encuentran su rentabilidad. Este planteamiento es un error significa predicar en el desierto.

Para potenciar la Coctelería en ABSUMEX tenemos previsto realizar diferentes actividades para que los integrantes de la Hostelería se conciencien que puede ser un buen método de diferenciación del resto de establecimientos.

Por otro lado, también sugeriría a las firmas comerciales vinculadas a la Coctelería que apuesten por Extremadura y realicen eventos en esta Comunidad.

"La Coctelería en Extremadura no está desarrollada, faltan profesionales"

¿Qué bases ha de tener un buen barman?

Pasión y amor por el trabajo que se realiza. También humildad, si crees que eres un crack estás perdido, y ganas de agradar, no hay mayor placer que comprobar que algo que realizas les gusta a los clientes, es una pasada.

¿Qué proyectos de futuro tienes?

Desarrollar al máximo mis negocios en Extremadura, tanto el pub como el servicio de Catering.

También realizaré eventos en locales e impartiré talleres. Lo de trabajar para marcas de momento lo dejo a un lado.

Espero que la consecución del Título me abra algunas puertas.

¿Desea añadir algo más?

Espero realizar un buen trabajo en el Campeonato del Mundo, pondré todo de mi parte para poder estar orgulloso del trabajo realizado en Japón. Si conseguimos un premio mucho mejor.

También puedo adelantar el nombre del cocktail que presentaré, se llamará "Daddy" en honor a mi padre.

"La experiencia de los anteriores mundiales me aportará mucho"

Leo Gálvez es uno de los barmans que seguro dejará huella en la Coctelería nacional no sólo por sus triunfos si no también por el abrir las puertas y ser referente de otros bartenders. Su éxito lo basa en el trabajo, sacrificio y originalidad de sus rutinas prueba de ello es su tercera victoria en el Campeonato Nacional de Flair.

¿Explíquenos su show y el cóctel elaborado en el Campeonato?

He realizado un show basado en el Rock & pop, para ello comencé con una pequeña imitación de Slash, guitarrista de los Guns N Roses, Otras de las incorporaciones han sido el cambio de música y nuevos movimientos.

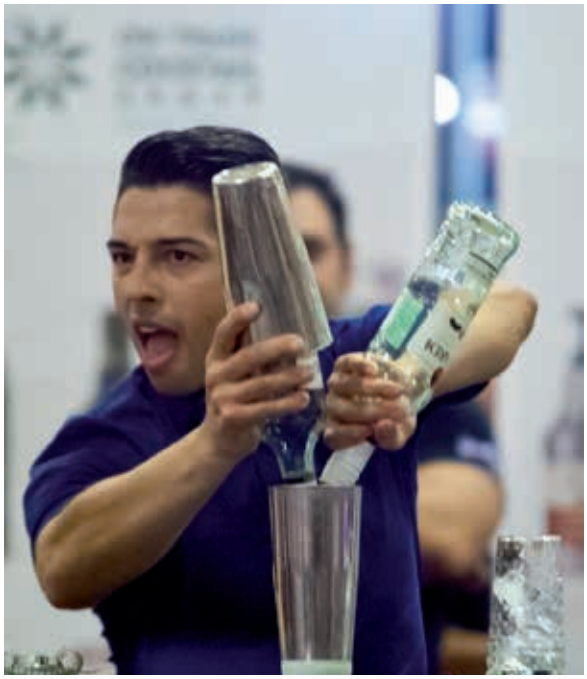
Para la creación del cóctel he realizado diversas pruebas en mi trabajo, Hard Rock Hotel Ibiza. Allí mis compañeros me han ayudado con la degustación y mostrado sus opiniones. El cóctel lo he ido modificando hasta encontrar los ingredientes que más nos han gustado, aunque en el campeonato nacional no pude disponer de todos porque algunos no los encontré al estar fuera de temporada, los reemplace por otros con sabor parecido.

De los campeonatos de España que ha conseguido ¿cuál ha sido el más difícil de obtener el triunfo? ¿Cree que creará Escuela?

Este es mi tercer título nacional, los tres han sido difíciles de conseguir. No es fácil ganar, para ello he trabajado todo el año. He tenido la suerte de haber hecho bien las cosas, la experiencia que adquirí en el Panamericano, Puerto Rico 2013, y en el Mundial de 2014 me han ayudado.

El hecho de haber ganado tres campeonatos de España, un Panamericano y un Mundial genera respeto entre colegas. Estos triunfos, que son reflejo del trabajo, pueden servir de estimulo para los jóvenes barmans que empiezan ahora.

Muchos chicos que deciden comenzar en el Flairbartending e incluso algunos que ya tienen cierto renombre se sienten estimulados con el hecho de vencer en un campeonato regional de FABE y representar a su asociación en la final nacional.



¿Qué destacaría del Campeonato celebrado en Tenerife? ¿Cómo ha sido el nivel de los concursantes?

Ha sido un campeonato divertido y bien organizado. Hemos dispuesto de un sitio amplio para entrenar y preparar nuestras botellas, con buena iluminación, excelente ubicación de la barra y con numeroso público presenciando el concurso.

El nivel de los participantes ha sido muy bueno con shows entretenidos, por ejemplo el de Sascha Winzek, de la Asociación de Málaga. Cada año el nivel crece no sólo en el show sino también en las creaciones de los cócteles como se refleja en el escenario.

Son muchas las personas que trabajan en la organización de un nacional y ese trabajo tal vez no se aprecie lo que merece, por eso deseo agradecer el esfuerzo de todas las asociaciones que han organizado un campeonato de España.

En Tenerife ha habido muchos detalles que han hecho que los concursantes de Flair nos hayamos sentido cómodos en el escenario y que el público dispusiese de una excelente visualización de los shows.

¿Dedica a alguien en especial el triunfo?

A mi familia que esta en Chile, a mis amigos y a las personas que me apoyan a través de Facebook.

¿Cómo valora la evolución del Flair en España?

Para evolucionar en el Flair hay que entrenar y participar en muchos torneos, lamentablemente en España no tenemos suficientes competiciones. Los que deseamos dedicarnos a esta modalidad tenemos que viajar por Europa en busca de torneos teniéndolos que sufragar de nuestro bolsillo, así que no podemos ir a todas las competiciones aunque seamos conscientes de que es una inver-

sión necesaria para nuestra evolución. Aprovecho esta entrevista para invitar a las firmas comerciales a patrocinar a estos deportistas de la Coctelería.

A medida que participas en torneos adquieres más experiencia al poder probar en el escenario y conocer el trabajo de compañeros que poseen mayor nivel. Estos nos muestran el camino a seguir y servirnos de estimulo.

¿Cómo va a preparar el Campeonato del Mundo? ¿Qué puede aportarle la experiencia al ser éste su tercer mundial?

Si éste será mi tercer mundial, el primero fue en Cape Town 2014, el segundo en Sofía 2015 y este año toca Tokio.

La experiencia de los dos mundiales anteriores me aporta mucho para la preparación de este nuevo desafío. En Cape Town tuve la increíble experiencia de proclamarme campeón del mundo, todavía hoy no me creo que obtuviese el título.

En Sofía tuve una experiencia amarga, cometí un error que me costó caro y perdí muchos puntos, lo que me hizo estar fuera de la final de los top seis. Aprendí a ver el lado positivo de las cosas y disfrute del mundial estudiando las decoraciones de los finalistas, junto a mi consejera Sara Delgado y a mi "brother" Antonio García. Analizamos los cócteles ganadores de las diferentes categorías. Estuvimos en primera fila justo detrás de los jueces degustadores, se podría decir que éramos los segundos jueces. Esta experiencia me valdrá para afrontar este nuevo desafío.

"Un mundial es un certamen emotivo, el llegar hasta ahí es un premio"

"En Sofía cometí un error, pero me sirvió para aprender"

¿Con que apoyos contará?

Con el de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, ABE Comunidad Valenciana, el de mi familia y por supuesto con los de Sara Delgado y Antonio García.

¿Qué proyecto de futuro tiene?

Participar en algunas competiciones por Europa y hacer un buen papel en el Campeonato del Mundo de Tokio.

¿Desea añadir algo más?

Dar las gracias a mi asociación ABE Comunidad Valenciana por su apoyo. A quienes por cierto deseo felicitar por su titulo de campeones nacionales por equipo.

También deseo agradecer la labor de mi segunda casa, ABE Tenerife, y felicitarles por la perfecta organización del Congreso Nacional. La verdad es que me sentí cómodo en el escenario y con gran apoyo del público. Por supuesto, que no puedo olvidarme del Presidente de FABE, Pepe Dioni, quien representa a España perfectamente por el mundo. ¡Gracias Pepe!

Asimismo es mencionable el apoyo de Ramón Ramírez, Juanjo Fernández y de los chicos de Cóctel TV que siempre están presentes.

Otro profesional que debo felicitar es a Manuel Jiménez, campeón nacional de Long Drink, con quien representaré a España en el mundial de Tokio, juntos defenderemos los colores roja igualda.

Un mundial es un certamen emotivo, sólo el hecho de haber llegado hasta ahí es un premio. Gracias a todos los participantes que tienen la ilusión por representar a sus asociaciones y a toda las personas que hacen posible los concursos regionales y nacionales, a las marcas patrocinadoras y a la gran familia que es FABE.

No dudéis que Manuel Jiménez, el equipo de España y yo nos dejaremos la piel en el campeonato del mundo.

"Es el momento de aprovecharse del tirón que tiene la Coctelería"

Félix Garzón, Presidente de la Asociación de Barmans de Castilla y León, es uno de los dirigentes veteranos que acaba de ver recompensado su trayectoria y esfuerzo profesional. Su éxito lo ha obtenido trabajando y recompensando su esfuerzo con la obtención de amigos.

Usted profesionalmente ha sido muy activo ¿Cuáles han sido los mejores momentos de su trayectoria profesional? ¿Ha visto recompensado sus esfuerzos?

Mi vida profesional comenzó a muy temprana edad, como todos los de mi generación, comencé a los 12 años a trabajar y no he dejado de hacerlo hasta mi jubilación.

He tenido muchas satisfacciones a nivel de la Asociación, por ejemplo cuando nos proclamamos campeones de España en Mallorca, Bilbao, Santander y en el Congreso Nacional de Málaga obtener el campeonato y subcampeonato del concurso de Gin-Tonic.

El esfuerzo lo he visto recompensado por la cantidad de amigos que he hecho en mi vida profesional.

Otro momento especial para mí fue cuando la Reina Sofía me pidió que le elaborase un cóctel sin alcohol en el Parador de Turismo de Segovia, felicitándome tras tomarlo.

Dos veces he servido a los Reyes eméritos de España, Juan Carlos y Sofía. También he tenido como clientes a los Reyes de Dinamarca y al Rey Felipe VI, siendo Príncipe, en un establecimiento de mi propiedad.

"Cuando el reconocimiento procede de tu profesión es una satisfacción"

¿Qué sintió cuando la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos y la Asociación de Barmans de Segovia le hicieron el homenaje?

Cuando me lo dijeron, me pilló de sorpresa porque toda mi vida ha sido trabajar y trabajar, mi fin ha sido siempre llevarme bien con todos los compañeros y cuando el reconocimiento procede de tu profesión es toda una satisfacción.

La verdad es que ha sido un reconocimiento muy bonito, estoy muy agradecido a la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos y a mi querida Asociación de Barmans de Castilla y León. Además he tenido la fortuna de contar como testigo especial con el Director General de Turismo de Castilla y León, Javier Ramírez.

¿Cómo ha sido su vinculación con la Coctelería?

Empecé mi relación con la Coctelería a los 22 años en la discoteca de moda de Segovia en los años 70, "Ladreda 25". En aquella época no había deportista, torero o personaje reconocido que no pasase por ella.

En los años 80, me establecí en un establecimiento nuevo en el sistema de trabajo, Disco Bar Vogue, al cambiar la forma de alternar, creo que fue el "boom" de la Coctelería en Segovia. Los cócteles eran el 50% de las consumiciones que se servían, optamos por la Coctelería clásica y creativa con una carta personal con tragos cortos, largos, calientes y fríos.

¿Y con la Asociación de Barmans de Castilla León y con FABE?

Bueno, nunca ha habido problemas. Pero creo que hay algunos mejor mirados que otros y no debería de ser así, todos contribuimos con lo mismo y con la misma ilusión.

¿Qué objetivos y proyectos tiene la Asociación de Barmans?

Organizar el Campeonato Regional, continuar con el Gin-Fashion de Castilla y León y captar nuevos asociados en todas las provincias de Castilla León.

Dentro de la Castilla León, ¿los profesionales de que provincias están más involucrados con la Coctelería?

Creo que en Segovia, porque llevamos desde que se fundó la Asociación. Aunque también veo mucha inquietud en Ávila, Burgos, Salamanca y Zamora. Por ese motivo estamos organizando el concurso regional cada año en una ciudad diferente.

¿Dispone la Asociación de apoyo de las diferentes administraciones?

Siempre hemos tenido buena relación con ayuntamientos, diputaciones y la Junta. Considero que una profesión como la Hostelería hay que tenerla presente en Castilla y León y por supuesto en España.

¿Cómo calificaría la Coctelería castellano leonesa en comparación con la nacional? ¿Le falta o le sobra algo, especialmente en materia de formación?

La Coctelería en la región está bien como en todo el país, aunque echo en falta que los profesionales castellano leoneses sepan idiomas. Hoy en día sin saber al menos inglés no vas a ningún sitio, en las escuelas salen con mucha teoría, pero poca práctica.

Usted ha ocupado un puesto importante en la Federación Nacional ¿Nos podría valorar el trabajo de la Junta Directiva actual?

Soy de los pocos presidentes que ha coincidido con los cinco presidentes que ha tenido la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, desde su fundación. Comencé con Perico Chicote hasta el actual Pepe Dioni.

"Soy de los pocos presidentes que ha coincidido con los cinco presidentes que ha tenido FABE"

La Junta Directiva actual no consulta nada a los presidentes, nos enteramos de las cosas cuando han pasado ya. Siempre se olvidan que somos vocales nacionales, por tanto tenemos voz y voto, claro es mi opinión a lo mejor otros presidentes piensan de otra forma ¿o no?

Tampoco me parece bien crear asociaciones sin socios, no tienen ningún futuro.

¿Hacia dónde cree que evoluciona la Coctelería?

Es el momento de aprovecharse del tirón que tiene en estos momentos la Coctelería. Tenemos grandes bartenders en toda España, unos excelentes productos y unos utensilios modernos. Hay que hacer la mezcla y sacar el cóctel perfecto; que será el éxito de la Coctelería.

¿Nos podría sugerir un cóctel?

El rey Dry Martini, pero no hay que olvidarse de los combinados como el Gin tonic.

¿Desea añadir algo más?

Agradecer a todos los que han colaborado conmigo en estos casi 50 años. Y dar un recuerdo especial a Fermín Tejero y José Sanz Salinero, allá dónde se encuentren.

Campeonato del mundo de la IBA

La International Bar Association, IBA, ha organizado en Sofía el campeonato del mundo de Coctelería, en el que han participado Leo Gálvez, en Flairtending, y César Eduardo de la Vega, en Coctelería Clásica en representación de FABE. Los dos han realizado un digno papel.

César Eduardo de la Vega con Ramón Ramírez.

Leo Gálvez nuestro concursante en Flair.

El campeonato del mundo de la International Bar Association, IBA, se ha celebrado del 10 al 15 de octubre en el Hotel Kempinski de Sofía, Bulgaria. Donde se han reunido los principales barmans para disputar las diferentes modalidades que acoge el certamen.

La representación española, que ha demostrado ser una vez más un gran equipo, ha estado configurada por el Presidente de FABE, Pepe Dioni, a la vez Vicepresidente Europeo de FABE, Ramón Ramírez y Juanjo Fernández en representación de FABE. Además de por los concursantes Leo Gálvez y César Eduardo de la Vega; el Joven Barman, Farid Bencharki; y los barmans Sara Delgado y Antonio García.

Los concursantes han realizado un digno campeonato, pero tal vez le hayan podido los nervios, Leo Gálvez, en Flairtending, como el mismo ha reconocido ha cometido una pequeña equivocación al elaborar su cóctel en la clasificación para la final lo que le ha impedido acceder a ella. Pero como ha indicado "*me voy de Bulgaria con la lección aprendida y con más experiencia. Además he disfrutado al presenciar el campeonato de otra manera*".

Por su lado, nuestro representante en Coctelería Clásica, César Eduardo de la Vega, tampoco ha tenido suerte al tocarle una modalidad nueva en concurso "Barman Choise" y no poder acceder a la final.

Los dos representantes españoles desean resaltar las instructivas masterclass organizadas por IBA durante el Campeonato.

Ramón Ramírez y nuestros concursantes.

Pepe Dioni con otros dirigentes de la IBA.

Representación española.

Lo principal la formación

No siempre se puede ganar algún premio en el campeonato del mundo al existir gran competencia, pero si estar entre los mejores, como ha sido en esta edición. Lo fundamental es aprender y adquirir experiencia como asegura nuestro representante César Eduardo de la Vega, quien nos muestra su opinión. Farid Bencharki al ser Joven Barman, no ha participado pero sí ha presenciado el concurso muy directamente.

Un hobby hecho realidad

Me siento orgulloso no sólo de de haber representado a España en un certamen de la magnitud del Campeoato del Mundo si no también de ser miembro de la familia FABE.

Nuestra aventura en el mundial comenzó cuando nos reunimos el equipo español en el aeropuerto de Barajas. Desde ese momento ya me sentia como un verdadero campeón, al estar rodeado de tan grandes personas: Ramón Ramírez, Juanjo Fernández, Leo Gálvez, Farid Bencharki, Sara Delgado y Antonio García.

Al llegar a Bulgaria nos acogió una calida comitiva, donde nos soprendieron con uno de sus integrantes de habla hispana.

Hubo mil anecdotas, pero lo importante ha sido nuestra unión como equipo.

La competición me impuso un respeto y una imagen que no olvidaré. No por la grandeza de como se presentan las cosas sino el esfuerzo con el que se hacen y las ganas de hacer lo mejor. No se puede comparar a mundiales de ediciones pasadas, los ha habido con mayor presupuesto o menor, los habrá con grandes lujos o con menos, pero lo esencial es reunirnos profesionales de la barra e interactuar, compartir conociemientos y crecer.

He aprendido que el mundo es grande, pero por mucho que sea no exiten barreras para perseguir nuestros sueños.

Me ha tocado concursar en una nueva categoria "Barman Choise", un verdadero reto donde los limites sólo existen en nuestra imaginacion. Por primera vez en IBA se permitía utilizar un producto hecho en casa, lo que daba juego y rienda suelta a un sinfin de posibilidades.

No hemos tenido suerte al poder traernos un trofeo, pero hemos demostrado el equipo que FABE tiene.

El compromiso de IBA por la formación, es importante al no ser una copa del mundo donde sólo se conjuga ocio y competicion, tambien es Educacion. Gracias a numeroros sponsors hermos recibido masterclass con los que he ampliado mis conocimientos.

César Eduardo de la Vega

Una gran oportunidad

Tras esperar con ilusión y ganas de participar llegó la semana de la Copa del mundo. Llevé a Sofía la maleta cargada de entusiasmo, motivación y especialmente de ganas de aprender de los mejores del mundo. Comenzando con un pedazo de equipo desde el Presidente hasta los concursantes, lo teníamos todo. César Eduardo de la Vega y Leo Gálvez llevaban preparados unos excelentes cócteles. Me parecía un sueño compartir con ellos esta vivencia, disfrutar de Bulgaria ha sido increíble, Tampoco me puedo olvidar de de los componentes de la Junta Directiva de FABE, Ramón Ramírez y Juanjo Fernández. Así como de nuestros águilas de Málaga, Sara Delgado y Antonio García con los que he compartido risas y tristeza.

Deseo hacer mención especial al Presidente de FABE y Vicepresidente de Europa de la IBA, Pepe Dioni, a quien le estoy muy agradecido por haberme permitido estar en el escenario ayudando a los concursantes y poder fijarme en ellos como trabajaban técnicamente. ¡Era una delicia!

Este año no hemos podido obtener ningún premio, pero lo importante es haber formado un gran equipo y personalmente haber aprendido de los mejores.

Farid Bencharki.

Clasificaciones del Campeonato del Mundo

Long Drink
Campeón: Dosa Ivanov, Suecia (Barman del año).
Subcampeón: Jana Karkusova, Eslovaquia.
Tercero: Ariel Leizgold, Israel.

Flairtending
Campeón: Chen, Yu-Cheng, Taiwan.
Subcampeón: Rodrigo Delpech, Estados Unidos.
Tercero: Vaclav Abraham, República Checa.

Before Dinner Cocktail
Campeón: Andreas Walch, Suiza.
Subcampeón: Philippe About, Luxemburgo.
Tercero: Giacomo Prisco, Italia.

Sparkling Cocktail
Campeón: Robert Jean Brommet, Holanda.
Subcampeón: Anett Malomhegyi, Hungria.
Tercero: Metodi Perunkovski, Macedonia.

Bartenders Choice
Campeón: Vasil Kolev, Bulgaria.
Subcampeón: Natsis Giannis, Grecia.
Tercero: Andris Reizenbergs, Letonia.

After Dinner
Campeón: Kuo, Chih-Lin, Taiwan.
Subcampeón: Artem Skapenko, Ucrania.
Tercero: Kristo Tomingas, Estonia.

Premios:
IBA Eagle Reward (28 años): Artem Skapenko, Ucrania.
IBA DNA Cup (Drink Name Association): Bruno Vanzan, Suiza.
IBA Art Deco Trophy (Best Garnish): Cheng Ni, China.
IBA Prestige Award (Técnica Performance): Dula Lorensuhewa, Australia.
IBA Challenge Cup (Team Prize 2015): Taiwan & Letonia.
IBA Bartender del año 2015: Dosa Ivanov, Suecia.

Finest Call
Premium Cocktail Mixes

Nº

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.

1 EN VENTAS

· Código de colores de facil identificación.
· Sistema antigoteo.
· Fácil dosificación.

Colores reales y sabores naturales hacen de Finest Call un producto inigualable y de gran calidad.

· Envasado al vacío.
· Larga vida útil.

www.finestcall.es
ventas@finestcall.es
687 416 334

El Club del Barman cada vez más activo

El Club del Barman de Aragón ha intensificado sus actividades y la presencia de sus asociados en eventos vinculados con la Coctelería, como en el campeonato nacional donde la actuación aragonesa puede calificarse de notable.

Carlos Orgaz

La delegación del Club del Barman de Aragón al Campeonato Nacional de Coctelería ha estado configurada por los concursantes José Manuel Romeo, en la categoría de Barman, y Alberto Grande Ordovás, en Jóvenes Barmans. Además del Vicepresidente Arturo Peiró, que ha asistido como representante máximo de la delegación aragonesa al no poder asistir por motivos laborales, el Presidente Carlos Orgaz. Arturo Peiró ha ejercido como Jurado Degustador en los diferentes Campeonatos celebrados en Costa Adeje.

La actuación de los concursantes aragoneses se puede calificar con un notable alto, gracias al papel desarrollado por el joven barman Alberto Grande quien se clasificó para la final de la Copa Monin. En el resto de competiciones, José Manuel Romeo y Alberto Grande han demostrado su buen hacer.

Esperamos que en próximas ediciones la presencia aragonesa se haga más patente, aunque de este campeonato el Club del Barman de Aragón sale reforzado y con esperanzas en el futuro inmediato de jóvenes promesas. Nos espera Madrid 2016.

Los barmans aragoneses han participado recientemente en diferentes campeonatos de Coctelería, como el de Castilla y León, concurso que se celebró en Burgos. Representaron a Aragón Ángel Andrés y Alegría Lainez. Por su lado, Carlos Orgaz actuó de Juez Técnico.

Delegación aragonesa al campeonato nacional de Coctelería.

José Manuel Romeo, campeón de Aragón de Barmans, en el Campeonato de España.

Alberto Grande Ordovás, mejor Joven Barman de Aragón, ha realizado un buen papel en Tenerife.

El Presidente de Aragón, Carlos Orgaz, con Pepe Dioni, Alegria Lainez y Ángel Andrés.

Luis Miguel Romeo, del Cub del Barman de Aragón, con Chema Rello, Presidente de ABE Rioja, en Brañosera.

En julio se celebró en Brañosera el II Festival de Coctelería, el Club estuvo representado por los jóvenes barmans Jonatan Pallaruelo, Luis Miguel Romeo e Israel Martínez. Los tres también han asistido a Mixology Trends, en Madrid.

Poco a poco la presencia aragonesa va empezándose a notar en los certámenes nacionales y autonómicos, incluso también hemos participado como jurados técnicos de diferentes pruebas.

Una de las facetas importantes del Club del Barman es la formativa, este año se ha impartido un curso de Mixología e Innovación en las artes del servicio de mesa y Coctelería en el CPIFP Camino de Santiago de la Rioja, para profesores técnicos de Formación Profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo en colaboración con la empresa Expertos en Hostelería: *www.expertosenhosteleria.com*

Israel Martínez, Luis Miguel Romeo y Jonathan Pallaruelo con Pitu Roca, Jefe de Sala del Celler de Can Roca, en Mixology Trends.

Curso de Formación en el CPIFP Camino de Santiago, en la Rioja.

El curso ha estado impartido por Carlos Orgaz, Carlos Pérez y Santiago Pastor.

Coctelería sensorial

El Casino de Mallorca conjuntamente con la Asociación de Barmans de Baleares han organizado el 30 de noviembre la Masterclass "Cocteleria sensorial" impartida por Diego Mosquera, Vicepresidente de la Asociación Galega de Barmen, AGABA. Este curso forma parte del programa de actividades del cincuenta aniversario de la entidad balear.

Diego Mosquera ha sorprendido a los numerosos asistentes a la demostración al utilizar diversas técnicas de mixologia como aires, humos, espumas, tierras, arenas, algodones, hielo seco y nitrógeno líquido.

La masterclass un éxito de público.

Diego Mosquera en plena demostración.

Entre los asistentes se encontraban miembros de la Junta Directiva balear, entre ellos su Presidente Antonio Barea y su Secretario, Luis Marti.

El Vicepresidente de la asociación gallega también ha elaborado cócteles clásicos con diferentes presentaciones y decoraciones.

El Presidente balear, Antonio Barea, con su Secretario Luis Marti, Iván Mosquera, Rafael Martin, Talens y Diego Mosquera.

Antonio Barea presentó el acto.

Mosquera elaborando palomitas de piña colada.

Gin Xoriguer cerró el año de actividades

El Casino de Mallorca ha acogido el 14 de diciembre la última masterclass del año con la presentación de la Ginebra Xoriguer bajo el título "La tradición de la ginebra en Coctelería"

El Gran Ambasador de Xoriguer, José Carlos Camps, ha presentado la ginebra de Mahón, que con más de doscientos años de historia se sigue elaborando actualmente de la misma forma artesanal que entonces, utilizando como base alcoholes vínicos.

José Carlos Camps deleitó al público dando a probar cócteles elaborados con ginebra y a otros les agregó otro producto balear "Pep Lemon".

Durante la jornada también han participado dos bartenders menorquines Junan Canals y Andreu Genestar quienes demostraron su valía profesional con la elaboración de cócteles.

El Presidente Antonio Barea con Juan Canals, José Carlos Camps y Luis Marti.

El público conoció las posibilidades de la Ginebra Xoriguer.

Juan Canals, José Carlos Camps y Andreu Genestar mostraron la calidad de los productos baleares.

Los mejores siropes en Italia
Los mejores en el mundo

Para cocktail,
smoothies,
fruit sparks
y frozen drink

100 variedades premium de **siropes de fruta, purés y salsas**

www.cocktailfabbri.com

www.fabbri1905.com export@fabbri1905.com

FEDERACION ABE

FABBRI 1905

SPONSOR OFICIAL WCC

I Concurso de Gin Tonic Ciudad de Santander

La Asociación de Barmans de Cantabria ha organizado el 10 de noviembre en el Gran Casino del Sardinero el I Concurso de Gin Tonic Ciudad de Santander, con éxito en organización y participación, al concursar treinta y tres barmans.

Concursante en plena rutia.

El campeonato ha sido posible a la implicación de la Delegación del Gobierno de Cantabria, Ayuntamiento de Santander. Schweppes, Hijos de Merino, Hotel Santemar, Hogar Hotel, Hielo Nevada, Cerveza Estrella Galicia y "Gin Sideri" de Cantabria.

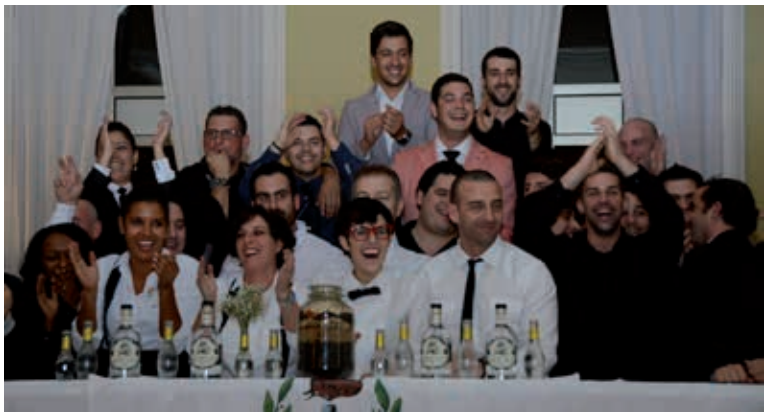
Mesa regidora (de derecha a izquierda) Presidente de AB Catabria, Jesús Fernández, Estrella Pérez, el Vicepresidente de AB Cantabria, Chema Ezpeleta, Herrerías y Luz María, en la Secretaría.

Previamente al concurso se celebró un almuerzo en el Restaurante La Cañia (gracias Estrella Pérez por el magnífico menú) al que asistieron, entre otros, concursantes, miembros del jurado y el Vicepresidente de I.B.A, y Presidente de FABE, Pepe Dioni. También deseamos dar las gracias al Presidente Nacional por asistir y preparar los gin tonics solidarios.

Ya en el campeonato y finalizada la valoración del jurado de los combinados, elaborados por los concursantes, el presentador oficial de AB Cantabria, Mon Fernández los subastaba al mejor "postor" de los asistentes. Como anécdota de la puja, indicar que se llegó a pagar por uno de los gin tonic 50 euros. (Gracias Mon por ser un magnifico subastador).

La recaudación integra se ha donado a la Asociación Nuevo Futuro de Santander.

El I Concurso de Gin Tonic Ciudad de Santander también ha contado con un jurado de excepción, al contar con dos ex campeones nacionales de Coctelería, Luis Blanco y José Maria Merino, quienes han formado parte del jurado observador. Por su lado el jurado degustador ha estado compuesto por miembros de la Junta Directiva de AB Cantabria y profesionales de Hostelería.



Concursantes.

La clasificación del I Campeonato de Gin Tonic Ciudad de Santander ha sido:

Vencedor: Javier Peña, del San Benito de Astillero.
Subcampeona: Laura Merino Herreros, de Salero de Torrelavega.
Tercer clasificado: Bernardo Tosio, Pub Canalla de Santander.
1ª Dama: Laura Merino Herreros.
Mejor Tecnica: José Ramón Sam Emeterio, Pub Lord Byron de Torrelavega.
Premio Decoración: Maria Bezanilla, Taberna La Solia.

Durante el acto de entrega de premios, los asistentes han valorado la alta participación y la importancia de la continuidad de este concurso.

Pepe Dioni entregando el trofeo al vencedor Javier Peña.

Congreso de Gastronomía "Cocinart"

La Asociación de Barmans de Cantabria ha colaborado activamente en el II Congreso de Gastronomía, organizado por la Asociación de Cocineros de la comunidad cántabra, en el teatro Concha Espina de Torrelavega.

Los barmans José Maria Merino y su hija Laura Merino han sido los responsables de elaborar durante los días que ha durado el Congreso, del 8 al 14 de noviembre, cócteles con los productos de las firmas expositoras, entre ellos de Gin Sideri, aguardiente de los picos y una amplia gama de artículos Monin.

La Asociación de Barmans de Cantabria desea agradecer a la de Cocineros la posibilidad de haber participado en el II Congreso de Gastronomía.

Feria de la miel

El mercado nacional de ganados de Torrelavega ha acogido del 16 al 18 de octubre la II Feria de la Miel y la Asociación de Barman de Cantabria ha participado en él, como realiza en los principales eventos que se celebran en la comunidad cántabra.

La participación se ha basado en la elaboración de cócteles sin alcohol cuya base ha sido fundamentalmente la miel. Sus artífices y creadores han sido los propios niños que se encargaban de hacer las mezclas y mover las cocteleras. La directora de orquesta ha sido Laura Merino, asociada a AB Cantabria.

Esta actividad ha tenido bastante éxito al congregar numeroso público. La Asociación de Barman de Cantabria agradece al Ayuntamiento de Torrelavega la oportunidad de participar en la Feria y fundamentalmente por promocionar la Coctelería entre los más jóvenes.

Laura Merino elaborando cócteles de miel sin alcohol.

Salamanca acoge el Concurso Regional

La Asociación de Barman de Castilla y León ha organizado su XXXIV Concurso Regional de Coctelería en el Casino de Salamanca. Los vencedores han sido Aurora Rodríguez y Fernando Hidalgo, éste es el primer leones que participará en un campeonato nacional de FABE.

Numerosa asistencia al campeonato.

Interesante Masterclass de Gin Broker´ s.

Coolcup, nuevo patrocinador.

Uno de los eventos que más despiertan la atención de la Coctelería en Castilla y León es su Concurso Regional. En esta ocasión se ha celebrado, el 2 de diciembre, su trigésimo cuarta edición en los Salones del Palacio de Figueroa del Casino de Salamanca.

La jornada, que desde el principio ha tenido su aforo completo, ha acogido numerosas presentaciones y master-class ofrecidas por los patrocinadores de la competición. Entre las firmas participantes se encontraban Monin, Gin Broker´s, Ron Centenario, Coolcoup y Hendrich.

Fernando Hidalgo, primer leones que participará en un nacional.

Aurora Rodríguez flamante campeona en Barman.

La asistencia de público no sólo ha sido numerosa sino que también ha reunido a reconocidos profesionales castellanos leoneses, especialmente de la hostelería salamantina y a representantes de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, entre ellos a su Presidente, Pepe Dioni, al Tesorero, Kepa Madariaga, al Presidente de la Asociación de Barmans de Lanzarote, Wenceslao Gil, y a Sergio Freire, en representación de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid. Además han asistido los directores de las escuelas de Hostelería Vaguada de La Palma y Santa Marta; la Gerente de la Asociación de Hostelería de Salamanca, el Concejal de Turismo de Salamanca y el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Salamanca, Cabañas.

Las firmas comerciales también han estado bien representadas al

Julio Jiménez, de Ávila, el veterano de esta edición.

Concursantes con Félix Garzón, Cabañas y los presidentes nacionales de FABE y Sumilleres.

estar presentes, por ejemplo el responsable regional de Coca Cola, Marco Antonio Figueroa, su Delegado en Salamanca, Alberto Pérez; además del Delegado de Mahou en la provincia salmantina, Leopoldo.

Por la tarde, se procedió a la celebración del concurso con la participación de 30 barmans. También es mencionable la categoría profesional del jurado al estar configurado, entre otros, por Pedro Toribio, del Bar la Villa de Valladolid; Manuel Ceballos, del Bar Tinos de Salamanca; Luis Carlos Martin, del Bar la Cava de Segovia: Juan Carlos Garrido, de Segovia. Por su lado, el Jurado de Degustación ha estado constituido por miembros de la Asociación de Sumilleres de Salamanca encabezado por su Presidente.

Tras actuar, y antes de la cena de clausura, todos los concursantes recibieron un detalle de la organización y diversos premios patrocinados por el Ayuntamiento de Salamanca.

Durante la cena de clausura, antes de entregarse los trofeos a los primeros clasificados, se homenajeó a Tasio Cabrillo y al profesional salmantino Manuel Ceballos, distinción entregada por el Presidente de FABE, Pepe Dioni.

Manolo Ceballos con Pepe Dioni y Félix Garzón.

Emotivo Homenaje a Tasio Cabrillo.

A continuación, llegó el momento que los invitados a la cena esperaban la proclamación de los concursantes que representarán a Castilla y León en el Campeonato Nacional que se celebrará este año en Madrid. Los vencedores de esta edición, caracterizada por su competitividad y profesionalidad, han sido en Barrnans Aurora Rodríguez Casas, de La Cava de Segovia, y Fernando Hidalgo en Jóvenes Barmans. Curiosamente éste será el primer leones que participará en un certamen nacional oficial.

El XXXIV Concurso Regional de Coctelería se clausuró con el guiño realizado por algunos intervinientes al Presidente de AB Castilla y León, Félix Garzón, y al Presidente Nacional de FABE, Pepe Dioni, para que Salamanca acoja el Congreso Nacional de FABE en 2017.Ambos recogieron la propuesta.

Félix Garzón, Pepe Dioni con el Presidente de los Barmans de Lanzarote, el Concejal de Turismo y el Presidente de los Hosteleros de Salamanca.

El Presidente de Castilla y León, Félix Garzón, con los campeones.

AB Castilla y León en Madrid Fusión

La Asociación de Barman de Castilla y León ha realizado una demostración en Madrid Fusión, concretamente en el stand de Saborea Segovia. Luis Martín y Alejandro Domínguez han sido los barmans encargados de elaborar cócteles con Larios12 y Larios 12 Pink y la gama de tonicas Schweppes.

La demostración ha congregado a numeroso público, entre los que se encontraban la Concejal de Turismo de Segovia, la Diputada de Turismo de la Provincia de Segovia y el Presidente de la Asociación de Barman de Castilla y León, Félix Garzón.

"Sagardo Apurua" I Campeonato de Gipuzkoa - Coctelería con Sidra

La Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha participado activamente en las actividades de Sagardo Apurua, cuyo objetivo es promocionar la cultura e historia de la sidra. Para ello la Asociación ha organizado el I Campeonato de Gipuzkoa de Coctelería con Sidra.

Sagardo Apurua ha consistido en la recreación de una sidrería donde se han escenificado el ambiente y el aspecto que tenían las sidrerías y los caseríos vascos de San Sebastián. El objetivo de Apurua ha sido dar a conocer en la capital donostiarra la cultura y la historia de la sidra, la cultura vasca, los nuevos proyectos y la cosecha 2015.

El término Sagardo Apurua indica la invitación a degustar las sidras de la casa antes de la apertura para presentar la cosecha del año. San Sebastián ha sido la capital de la sidra durante siglos, como se puede comprobar en su parte vieja al albergar más de 100 sidrerías.

Por este motivo en la Plaza de la Constitución se ha recreado del 26 al 29 de diciembre un caserío sidrería, en el que se han celebrado numerosas actividades. Una de ellas ha sido el I Campeonato de Gipuzkoa de Coctelería con Sidra, organizado por la Asociación de Barman de Gipuzkoa.

Se ha de destacar que Sagardo Apurua ha contado con el apoyo de numerosas instituciones, como se demostró durante su presentación oficial al que asistieron Ier

Pepe Dioni, Presidente de FABE con Alexandra Graciov, del Next Bi, que sorprendió con su cóctel.

Kepa Madariaga y Pepe Dioni, observando la elaboración del cóctel vencedor Dry Sagardoa.

Kepa Madariaga con la campeona Ari Ciércoles, Arantxa Eguzkiza e Igor Aburuza.

Pepe Dioni con la subcampeona Amaia Olano.

Kepa Madariaga entrega al tercer clasificado Hugo Alves un trofeo.

El pódium, con la campeona ya con la txapela y responsables de la competición.

Arrese, representante del Gobierno Vasco; Xabier Arruti, de la Diputación Foral de Gipuzkoa; Denis Itxaso, Diputado de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa; Jon Insausti, del Ayuntamiento de San Sebastián. Además de representantes de Donostia Turismo, Xabier Agote, de Albaola, Kepa Madariaga y Pepe Dioni de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, entre otros.

El cierre de la programación lo ha puesto el I Campeonato de Gipuzkoa de Coctelería con Sidra, organizado por la Asociación de Barman de Gipuzkoa. Como no podía ser de otra manera era obligatorio que el cóctel contuviese 7cl de sidra, bebida notablemente arraigada en la cultura gastronómica vasca.

Aunque el reto en principio parecía arriesgado sorprendió la imaginación y saber hacer de los 14 barmans concursantes al elaborar sugestivos cócteles que agradaron a la numerosa concurrencia, El jurado degustador dictaminó que la vencedora fuese Ari Ciércoles, del Complejo Ametzagaña, con el cóctel Dry Sagardoa.

Merece destacarse el papel destacado de las participantes femeninas al obtener éstas el primer y segundo premio, éste lo ha obtenido Amaia Olano, del Petricafé Astigarraga, El tercer escalón del podio ha sido para Hugo Alves, de la Discoteca Friends.

Durante las tres jornadas, la Asociación de Barmans de Gipuzkoa ha organizado también degustación de cocktails en los bares e incluso un concurso para las personas que consumiesen cocktails.

Concursantes y directivos.

Excelente momento de la Coctelería grancanaria

Los éxitos obtenidos por los representantes de la Asociación de Barman de Gran Canaria en los concursos nacionales durante los últimos años no han pasado desapercibidos, de ahí que despierte cada vez mayor interés la Coctelería.

Vicente Miranda

Prueba de ello es que el periódico "La Provincia" ha elaborado un especial Fin de Año con un amplio reportaje en homenaje a los jóvenes grancanarios campeones de diferentes modalidades organizadas por FABE. Concretamente son David Monroy (Campeón Nacional de Monin Cup 2016), Farid Bencharki (Campeón Nacional de Jóvenes Barmans 2014), Gustavo Romero (Campeón Nacional de Gin Tonic 2013) y Patricio Gutiérrez (Campeón Nacional de Destreza en 2010).

Barmans canarios en ¡La Provincia!

Los cuatro barmans han presentado unos cócteles con estilo. Por ejemplo "La variante roja" la han elaborado con: 4 centilitros de Ron Bacardi, 2 centilitros de licor de plátano, 1 centilitro de Pasoa, zumo de piña y unas gotas de granadina.

Presentación de la marca "Cochinillo Negro Canario"

Otra creación improvisada conjuntamente por los cuatro campeones ha sido "Frozen" con la siguiente fórmula: hierbabuena, lima, Ron Bacardí, azúcar líquido y sirope de menta decorada con una rosa creada con masa moldeable de azúcar fondant.

Intensa actividad de la Asociación

La agenda de la Asociación de Barman de Gran Canaria en esta recta final del año ha estado cargada de actividades. Como todos los años en noviembre hemos atendido a nuestros "hermanos" segovianos, a quienes en esta ocasión les han recibido la Consejera de Turismo del Cabildo de Gran Canaria, Inés Jiménez, y las autoridades de los municipios de San Bartolomé de Tirajana, Mogán, Teror, Santa Lucía, Tejeda y La Aldea de San Nicolás.

Asimismo, durante este tiempo, nuestros socios de AB Gran Canaria han participado en varias Masterclass y la Junta Directiva ha colaborado en la presentación de la marca "Cochino Negro Canario" en el hotel Meliá Tamarindos de San Agustín.

Este acto ha estado presidido por los alcaldes de las localidades de San Bartolomé de Tirajana, Santa Lucía, Mogán, La Aldea de San Nicolás, Tejeda y ex-alcaldes de Teror y Cantalejo. Además han asistido representantes del Cabildo de Gran Canaria y el Coordinador del Patronato de Turismo de Gran Canaria.

Conjunto de árbitros suizos.

Por otro lado, la Asociación de Barman de Gran Canaria ha homenajeado a la Asociación la Unión de Árbitros de fútbol de Suiza, que desde hace 28 años son fieles visitantes de la isla para su preparación invernal.

También previamente en otro acto el Presidente de la Asociación de Barman de Gran Canaria, Ángel Marrero, entregó al Presidente de la UD Las Palmas una distinción por el ascenso del equipo a Primera División.

Homenaje a U.D. Las Palmas.

BROKER'S®

LONDON DRY GIN

World's Best Gin

Ultimate Spirits Challenge
Chairman's Trophy, New York 2010

97 POINTS

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.»

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

Girabebe S.L. Stowells NOBILO HARDYS TERRA ECHO FALLS

Un barman en la Universidad

Recientemente en la portada de un número atrasado de la revista Barman pudimos leer un titular que nos llamó la atención "los barman van a la Universidad". En él se comentaba la posibilidad de cursar un módulo universitario sobre nuestra profesión y obtener un título acreditativo.

Somos muchos en este oficio que no hemos tenido ni ocasión ni oportunidad de acudir a un Centro de Formación o Escuela de Hostelería y que al leer este artículo vimos una posibilidad de revalidar nuestros conocimientos de autodidactas.

Fue el Basque Culinary Center, de San Sebastián, quien dio el primer y decisivo paso, ofreciendo la posibilidad de realizar un Curso de experto en Bartender y Coctelería Moderna.

Constaba de un atractivo programa y una duración de dos meses. Fuimos muchos los que solicitamos la matrícula para poder realizar tan deseado curso.

Integrantes del curso.

He tenido el privilegio de formar parte de los veinte elegidos para esta primera Promoción, que ha finalizado el 18 de diciembre y que ahora nos encontramos en el período de prácticas para terminar de completar nuestra formación.

Formamos un grupo de veinte personas de distintas procedencias, edades y nivel de formación, todo un reto para cualquier cuadro de profesores.

Patxi Troitiño, gran formador.

Capitaneados por el Maestro Patxi Troitiño y unidos por una pasión, la Coctelería y el mundo del Bar, nos transformamos en poco tiempo en un equipo homogéneo, equilibrado y atractivo, con grandes deseos por aprender y absorber lo que se nos expuso, clase a clase, profesor a profesor.

Y es que el Centro Basque Culinary Center no ha escatimado en recursos, poniendo a nuestra disposición el mejor profesorado que podríamos imaginar. Entre todos ellos, contamos con una clase magistral del Presidente de FABE, Pepe Dioni.

Chema Rello, Presidente AB La Rioja.

Desde la gestión de bar, atención al cliente, consumo responsable o sostenibilidad, entre otras materias, pasando por los distintos destilados, así como el vino, café , cerveza o vermús, íbamos adquiriendo nuevos conocimientos, reforzando los que ya teníamos, llenando huecos y vacíos en nuestra formación y perfilando cada vez más y mejor nuestro perfil de bartenders.

Continuamos, cómo no, con Coctelería Clásica, imprescindible, para pasar a la Coctelería Moderna y Molecular, tanto en teoría como prácticas, trabajando en equipos con distintos objetivos y plena satisfacción para todos nosotros.

El curso ha finalizado, exámenes incluidos, con un Proyecto Fin de Curso y trabajo en un evento real en el propio Basque Culinary Center. Host es un evento anual que reúne a los mejores profesionales de Sala, en el que los cuatro equipos que formamos los miembros del grupo, teníamos que preparar y servir un cóctel temático para unas doscientas personas. Todo un reto convertido en éxito para todos.

Ha sido una gran experiencia, no sólo recomendable, diría que imprescindible y necesaria para todos aquéllos que deseen trabajar en Hostelería, en la barra de un bar o para aquéllos que trabajando ya, deseen completar y ampliar sus conocimientos. Así nos ganaremos el respeto de nuestros clientes y acabaremos con el falso mito de que en la barra de un bar puede trabajar cualquiera sin conocimientos ni experiencia previa.

Todos coinciden en la importancia de la formación.

COINTREAU
COINTREAU
L'ESPRIT D'ORANGE,
HARMONIE
SUBTILE ET NATURELLE
DES ÉCORCES
D'ORANGES
DOUCES ET AMÈRES.
L'UNIQUE
Angers-France
40% vol.
0,70L
COINTREAUPOLITAN
Mezclar en la coctelera con cubitos de hielo:
5 cl. de Cointreau.
3 cl. de zumo de arándanos
2 cl. de zumo de limón
1 cáscara de naranja
Servir en copa cocktail helada.
www.cointreau.com
Disfruta de un consumo responsable. 40º

Emociones de un pasado y un futuro concurso nacional

Sergio Freire con parte del equipo de Madrid.

Me gustaría empezar por recordar la emoción que me produjo cuando el Secretario de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, FABE, Juanjo Fernández, pronunció en la entrega de premios del Campeonato Nacional de Coctelería de Tenerife el nombre de Joel Jamal como campeón de España de Jóvenes Barmans. Observe la alegría del Presidente de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid, Juan Carlos Muñoz Zapatero, y el bote que dio Joel rozando el techo. Fue algo que jamás olvidaré.

No podría describir con palabras la sensación que viví, aunque creo que se me reflejaba en la cara esa satisfacción del trabajo realizado durante los últimos años.

Esta victoria es fruto del gran esfuerzo y sacrificio de la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid, implicándose en ocasiones más de lo que su trabajo o familia les permite. Entre sus actividades destacan la coordinación de eventos semanales, cursos de formación para los jóvenes valores, más la confirmación de nuestros grandes barmans y la captación y renovación llevada a cabo por la Asociación en los últimos años, mirando al futuro y modernizando nuestra comunicación a través de redes sin olvidar la labor de relaciones públicas en el boca a boca y día a día de trabajo.

Todo esto, sumado al gran reto que supone para nosotros realizar en Madrid el próximo Congreso Nacional de Coctelería, después de tantos años este desafío nos entusiasma. Recogemos el testigo con responsabilidad buscando las mejores alternativas a nuestro alcance dentro del amplio abanico de posibilidades que nos ofrece nuestro gremio, esperando hacerlo la mitad de bien que los últimos anfitriones en quien nos fijamos y aprendemos.

Estaremos en contacto con los sumilleres, Escuelas y la Asociación Nacional de Maîtres Españoles, AMYCE, para tener colaboración directa de todos ellos haciendo una piña para este Congreso.

También me gustaría recordar la importante colaboración del Gran Casino Madrid para celebrar en él nuestro campeonato regional. Esperemos que en el certamen nacional también podamos colaborar e incluso celebrar en sus instalaciones una de las cenas con concierto y degustar grandes tragos.

En el Gran Casino Madrid, que para la Asociación es importante, se empezó a cimentar el éxito de este año. Personalmente nunca había vivido algo parecido, tenemos una ilusión como si fuésemos niños pequeños preparando retos en forma de clases para los nuevos socios, eventos en nuestra sede, viaje a destilerías, bodegas y por supuesto la organización de ese "monstruo" el Congreso Nacional de Coctelería, que está a la vuelta de la esquina.

Deseo concluir dando las gracias a todos nuestros compañeros de FABE por el gran ambiente dispensado concurso tras concurso. Así como por el apoyo que recibimos de las firmas comerciales que hacen posible continuar con esta gran aventura y a nuestros socios por lo que seguiremos trabajando para fomentar esta gran Asociación.

Sergio Freile, miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid.

La delegación madrileña celebró el triunfo del Joven Barman.

Joel Jamal Hossain durante el concurso.

El alcohol, asignatura obligatoria

Según la OCDE, España supera la media de los países en consumo de alcohol per cápita con casi 10 litros al año. Pero la mayoría de estos consumos se realizan en fin de semana, fundamentalmente en combinados con refrescos azucarados y en locales de noche.

Es la herencia que hemos recibido, es lo que hemos visto y lo que nos han enseñado. Muy pocos consumidores habituales han probado alguna vez un destilado solo o saben diferenciar un aguardiente de un licor o conocen cómo está hecho un vermut, y eso que somos uno de los países mayores productores de vino.

Lamentable es que la edad de inicio en el consumo de alcohol en España cada vez sea más baja. Creo que no basta con hablar del consumo responsable, no es suficiente poner la celebérrima coletilla de: "Bebe con moderación es tu responsabilidad".

Es un tema de concienciación y sólo tiene una solución que es la educación.

Cada uno de nosotros hemos tenido una educación diferente, en un barrio distinto y en diversas provincias, con unas costumbres distintas, pero a nadie se nos ha educado

en el mundo del alcohol, porque cuando conoces algo es cuando te interesas por él, lo cuidas y lo respetas.

Se debería reformar la enseñanza y poner una asignatura obligatoria en Secundaria que fuese "El alcohol y la sociedad", pero mientras tanto, como barmans profesionales que somos, tenemos la obligación moral de formarnos en esta asignatura e impartirla, cada uno desde su lugar, con sus medios, con sus conocimientos, pero con convencimiento.

Eduardo Barrios,
miembro de la Junta Directiva de la
Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid.

Visita Destilerías Santa Marta

Un nutrido grupo de asociados de la Asociación de Barmans de la Comunidad de Madrid ha visitado Destilerías Santa Marta. En ella han degustado la Ginebra Gin Bear y asistido a una masterclass de Javier Pulido.

Enamorados de Navarra

Navarra ha acogido recientemente de la mano de Reyno Gourmet la elegancia y maestría de dos grandes de nuestra profesión, Diego Cabrera y Luis Tenllado.

Ambos, Diego Cabrera y Luis Tenllado, han aceptado el "reto" del Presidente de la Asociación de Barmans de Navarra, Carlos Rodríguez, de realizar un cocktail cuyo ingrediente principal fuera el Pacharán Navarro.

Según lo que nos contaron nuestros protagonistas no les resultó difícil aceptar el reto, comentaron "*El Pacharán puede ser muy versátil en Coctelería y da mucho juego, es sencillamente un licor que por sus características ayuda a crear por si solo*".

El Palacio de la Vega, en Dicastillo, fue el lugar escogido donde pudimos verles en acción, los asistentes a esta jornada conocimos el proceso de elaboración de una de nuestras bebidas por excelencia.

Tras la clase "teórica" del Presidente del Consejo Regulador, Adrián Subirá, nos pusimos a recolectar y realizar cada uno nuestro propio pacharán.

Como punto final a esta jornada, Diego Cabrera y Luis Tenllado junto con Carlos Rodríguez, enseñaron a los asistentes como un producto con tanta tradición puede "darse la vuelta a la tortilla", mirar hacia el futuro y convertirse en el componente estrella de un cocktail.

La espera mereció la pena: hierbabuena majada en azúcar, pulpa de fruta de la pasión, zumo de limón, ginebra y pacharán agitados y servidos sobre hielo pilé, se presentaron en un vaso vintage con una elegante decoración que nos dejaba sin palabras, recordando a la reina Blanca de Navarra que en 1411 le dieron una cucharada de pacharán para curar sus dolencias estomacales.

Fue una visita tan relámpago de nuestros invitados (menos de 24 h.), que no pude resistirme a realizarles la pregunta que llevaba rondando por mi cabeza cuando los vi por primera vez en la estación de tren: ¿Por qué? A parte de para conocer de primera mano a nuestro "Prunus Spinosa" ¿Qué les hizo aceptar la invitación de Reyno Gourmet y de nuestro Presidente?

La respuesta de Luis Tenllado, fue contundente "*Pamplona nos parece encantadora, hospitalaria como pocas, el encanto de su gente y el trato la hacen sencillamente maravillosa, su casco viejo, su paisaje y su gastronomía enamora y quieres regresar sin llegar a marcharte*".

No es el único ya que en una tarde inesperada de verano, Ernesto Alterio quedó enamorado de la Ciudadela de Pamplona y de nuestro Mojirose by Vinos Denominación Origen Navarra.

Si ellos siguen "enamorados" de Navarra, nosotros nos quedamos "enamorados" de ellos con su elegancia, sencillez, simpatía, insaciable sed de evolución que inspira a cualquiera. Además de grandes profesionales pudimos comprobar que son bellísimas personas.

Diego Cabrera, Luis Tenllado, hablo en nombre de Carlos Rodríguez, en el mio y en representación de todos los barmans de Navarra cuando digo que aquí tenéis vuestra casa, que esperamos veros pronto por nuestra Comunidad y que nos ha encantado que os apasione nuestro Pacharán.

Aprovecho la oportunidad para invitar a los lectores de la revista Barman a que visiten Navarra y comprueben con todos sus sentidos la belleza, olores y sabores de nuestra Comunidad y puedan enamorarse de ella como lo han hecho nuestros maestros invitados.

¡Os esperamos amigos!

Dedicación, tesón y pasión

El Club del Barman de Sevilla califica 2015 como un buen año contando, nunca nos cansaremos de decirlo, con el poco apoyo de nuestras Administraciones Publicas. A pesar de ello nuestro Presidente, Ramón Ramírez, merece un reconocimiento.

Juan Manuel Tristán Fernández,
Secretario Adjunto Club del Barman de Sevilla

Habiéndose clasificado para el campeonato del mundo nuestro socio Cesar Eduardo de la Vega y habiendo mostrado la profesionalidad e implicación que desde Sevilla intentamos inculcar a nuestros representantes en nuestras competiciones, queremos mencionar que esto no sería posible sin la constancia y dedicación de nuestra Junta Directiva, comandada por el Presidente, Ramón Ramírez Fresneda.

Nuestro "comandante" sabe perfectamente cómo hacer llegar a todos y cada uno de los socios el amor y pasión que tiene a esta profesión y poder disfrutar de cada momento y concurso. Con casi 40 años a sus espaldas de dedicación a esta profesión, sigue con la misma ilusión con la que empezó y sigue luchando porque la Coctelería sevillana y en especial porque el Club del Barman de Sevilla esté, donde siempre hemos querido, en la élite nacional.

Es por ello que su dedicación, tesón, y pasión tenía que verse recompensada, no sólo a nivel nacional sino internacionalmente.

Hay que hacer mención especial a éste gran profesional y mejor persona, hemos de reconocer la trayectoria y dedicación de nuestro comandante Ramón Ramírez que ha sido incluido en el Hall of Fame de I.B.A, con su cocktail Jesa. Una elaboración especial para él al fusionar en su denominación los nombres de sus hijas.

Desde el Club del Barman de Sevilla deseamos compartir nuestro orgullo por ser comandados por éste gran profesional, debemos felicitarle y animarle a seguir empujando, a continuar guiándonos hacia lo más alto de la Coctelería.

Felicidades Ramón y sobre todo ¡enhorabuena!

Jesa
by Ramón Ramirez

Spanish bartender Ramón Ramirez (favorite cocktail: Negroni) was born in Madrid in 1959. When Ramón was just a few years old, his parents migrated to Australia, to the city of Melbourne. It was in Melbourne, during his studentship, that Ramirez developed a passion for bartending and mixology.
In 1978 Ramón Ramirez returned to his homeland Spain, to the city of Seville. Ramirez currently shakes cocktails in the bar at the Hotel Tryp Macarena, which belongs to Mélia, the largest hotel group in Spain.
Today he proudly looks back on a career of 38 years behind bars, a period in which he was a Head Barman for 23 years. Ramón's favorite signature cocktail is without any doubt the long drink that he named Jesa. He took the name Jesa after the names of his two daughters: Jennifer and Sara.

Jesa
4 cl Bacardi Carta Blanca
2 cl Bols Blue Curaçao
1 cl Marie Brizard Banana Liqueur
3 cl Kiwi Syrup
Fill up with Ginger Ale

Method: Fill a tall glass with ice and pour blue curaçao over ice, to settle on the bottom of the glass. Then shake rum, banana liqueur and kiwi syrup vigorously with ice cubes and strain into the glass. Top the mixture up with ginger ale and decorate with a cocktail cherry, slices of lime and orange and fresh mint.

Cóctel "Jesa".

Take five with...
Ramon Ramirez, Seville, Spain

SPANISH BARTENDER Ramon Ramirez was born in Madrid in 1959, but when he was just a few years old, his parents migrated to Australia, to the city of Melbourne. It was in the antipodean city that Ramirez developed a passion for bartending and mixology. He first began to interact with shakers, mixing bowls and bottles in Melbourne Hilton and Intercontinental Hotel Southern Cross, alternating his bar duties with studies at the William Angliss Institute of TAFE, a specialist center for education in hospitality and culinary arts.

In 1978 Ramirez opted to return to his homeland, to the city of Seville. Currently Ramirez shakes cocktails in the bar at the Hotel Tryp Macarena. Today he proudly looks back on a career of 38 years behind bars, a period in which he has been a head barman for 23 years. Ramirez's list of prizes and awards is impressive, but the honorary award that he received in 1999 from the Andalusian Tourist Board stands out and supplants all others. He has been a member of the Spanish Bartenders' Association (FABE) for over 35 years, and is the chairman of the Seville delegation, as well as the vice president of FABE.

What are the best bars in your city?
My city, Seville, is one of the most beautiful cities in Spain and therefore attracts a lot of tourists who visit us during the whole year. Therefore most of the high quality bars are located inside the hotels. However, probably the best cocktail bar in Seville, Bitter's Bar, is actually not situated in a hotel. The bar inside the hotel Alfonso XIII is also a must-see and of course Bar El Patio at The Hotel Macarena, here I have been working for the past 38 years.

What's your most popular drink?
The most popular drink in my bar is Sangria, next to Gin & Tonic, obviously.

How have you benefitted from being an IBA member?
The IBA is a great organisation that I am proud being part of. Being a member of the IBA has benefitted me very much, for instance by receiving knowledge of many global products which today are still not very well known. More importantly, the IBA is a unique global network that affords me many friends all over the world that share the same passions as I do.

Where in the world would you love to work?
Because I work for a major hotel company, I have already had the opportunity to work in many places and to inaugurate many hotels around the world. But if I could have the chance one day to work at the Dry Martini Bar in Barcelona, owned by Javier de las Muelas, I would definitely grab that chance. Muelas is recognised as one of the best bartenders in the world, and he is a cocktail professional after my own heart. It is my dream to be able to work with him, even if it would be only for one day.

What's your desert island cocktail?
My desert island cocktail would most definitely be the Daiquiri, and fresh lemonade would also be an indispensable beverage in such a hot-spot.

Hall of Fame de I.B.A.

I Encuentro de Bartenders y Dj's con el Secretario de Turismo

El Secretario de Turismo de la Comunidad Valenciana, Francesc Colomer, ha participado en un encuentro celebrado en CdT de Valencia entre Bartenders y Dj's de la Autonomía. Entre los asistentes se encontraban el Presidente de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana, Iván Talens, el Presidente de PRODJ, Víctor Pérez, y el Secretario General de FOTUR, Juanjo Carbonell.

Directivos de Fotur con el Secretario de Turismo, Francesc Colomer.

El Secretario de Turismo, Francesc Colomer, se ha comprometido a "trabajar para dar visibilidad y elevar el prestigio social de la profesión de Bartenders y Dj' porque contribuyen a que el turista obtenga una experiencia enriquecedora".

Francisco Colomer también ha señalado que al igual que la Cocina y los cocineros han vivido una eclosión en los últimos años, ahora tenemos el reto histórico de que otras profesiones ligadas al sector obtengan su reconocimiento, como pueden ser los Bartenders y Dj's".

Además para el responsable de Turismo "se debe poner el acento en la relevancia y en el protagonismo de estos profesionales porque debemos valorar el talento que se pueda reconocer fuera y no podemos permitir que en casa pase de largo".

El encuentro se ha clausurado con la degustación de los cócteles vencedores del Concurso Regional de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana y que han concursado en el Campeonato Nacional de Tenerife.

(De Izquierda a derecha) Ernest Ross, Francesc Colomer, Iván Talens y Sergio Valls.

Asistentes al encuentro.

Éxito de la Coctelería Valenciana en el Congreso Nacional

La Coctelería valenciana y murciana está de enhorabuena por los éxitos cosechados en el Concurso Nacional de Coctelería Clásica y Flair hasta el punto de proclamarse campeona nacional por equipos.

Una vez más Leo Gálvez se ha impuesto en el Campeonato Nacional de Flair revalidando su título. También en Clásico dos barmans destacan, Mario Gallart, al proclamarse subcampeón de España en Gin Tonic y fundamentalmente Sergio Valls que se ha clasificado finalista de la Monin Cup, prueba que se disputará en Paris.

Valls además ha conseguido en el Campeonato Nacional, en la categoría de Jóvenes Barmans, el premio a la Mejor Técnica y proclamarse subcampeón de España.

Todo este despliegue de técnica agilidad, destreza y dominio de los barmans valencianos se ha materializado en el triunfo por equipos.

El Presidente, Iván Talens no ha podido tener mejor debut en un Congreso de Coctelería, al ser el primer certamen nacional que ha asistido como Presidente de la Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana.

El Presidente, Iván Talens, con los concursantes valencianos.

Curso de Coctelería Básica y Decoración

Recientemente se ha celebrado en Valencia el curso de Coctelería Básica y Decoración, organizado por la ONG "Por ti Mujer", entidad que acoge a mujeres en peligro de exclusión social y víctimas de violencia de género.

El evento formativo, que se ha celebrado en la Casa de la Dona de Mislata, ha estado impartido por el barman Javier Borja, campeón de España en 1987 y cofundador de Barman House, empresa formadora de barmans.

Javier Borja, durante los cinco días que ha durado el curso, ha enseñado a las alumnas los conocimientos básicos y necesarios para iniciarse en el arte de la Mixología.

El temario del curso se ha estructurado en un amplio abanico de objetivos, entre los que se ha incluido el conocimiento y uso adecuado de la cristalería; la preparación de los cócteles más conocidos y solicitados en el mundo; y su decoración de acuerdo a los diferentes tipos de tragos y a las situaciones diversas a las que puede enfrentarse un profesional.

Javier Borja con sus alumnas y coordinadores.

Tras finalizar el curso las asistentes han manifestado que se han sentido motivadas, y satisfechas, no sólo con los conocimientos adquiridos sino también con las posibilidades laborales que una formación como ésta ha puesto a su disposición. También están deseosas de realizar otros cursos con un nivel superior e incluso especializado.

Curso de maridaje de cócteles y bombones

La Asociación de Barmans de la Comunidad Valenciana en colaboración con el Centro de Turismo C D T ha organizado recientemente un curso de maridaje de cócteles y bombones impartido por Leyla Ruiz e Iván Talens, ambos socios de AB Valencia.

El curso ha centrado el interés de 35 barmans y presenciado a través de TV. en directo por más de 600 personas.

Yeray Monforte revoluciona la Coctelería en Castellón

La Ronería Cocktail & Rum establecimiento de referencia en Castellón de la Plana ha despertado el interés por la Coctelería de la ciudad.

La Coctelería se está extendiendo en todo el mapa nacional a base de esfuerzo, ilusión y profesionalidad. La Ronería es ejemplo de ello al haberse consolidado en apenas un año desde que abrió sus puertas y ser un referente en la ciudad valenciana.

La Ronería, que posee más de 150 variedades de ron, es un establecimiento amplio y de estética cuidada que transporta a sus clientes a otra época.

La Roneria Cocktail & Rum.

La Ronería se caracteriza también por su coctelería de autor, creada por su head bartender, Yeray Monforte. Éste es a su vez vocal y delegado en Castellón de A.B.E. Valencia.

La Ronería, nos sugiere "Ginger & Cucumber" uno de sus cócteles estrella:

"Ginger&Cucumber"

Ingredientes:
6 cl ron Bacardí Carta Blanca.
3 cl zumo de pepino.
3 cl zumo de limón.
1,5 cl sirope de jengibre.
1,5 cl puré de manzana.
Pepino cortado en trozos.
Decoración:
Manzanas cortado en abanico.
Top up ginger beer.
Metodo: Shake.

Pepe Dioni investido Cofrade de Mérito del Vino de Rioja

La Cofradía del Vino de Rioja ha investido a Pepe Dioni, Presidente de la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles, Cofrade de Mérito del Vino de Rioja.

La sede de la Cofradía del Vino de Rioja ha acogido el 4 de diciembre en una sencilla pero solemne ceremonia dirigida por el Gran Maestre Javier Gracia y en presencia de los Altos Dignatarios de la Cofradía, además de otros cofrades, el nombramiento de Pepe Dioni. Esta distinción es como reconocimiento a su trayectoria profesional, calidad humana y pasión al vino de Rioja.

Al Presidente Nacional le han acompañado familiares y miembros de Asociaciones de Barmans de Aragón, Gipuzkoa, Navarra, Cantabria y Rioja.

La lista de Cofrades de Mérito está engrosada por ilustres empresarios, profesionales de las artes y las ciencias, actores, políticos y toreros. El listado está encabezado como Cofrade de Honor por el Rey Felipe VI.

Tras el emotivo acto se sirvió un vino de honor en la Cofradía del Vino de Rioja y a continuación se celebró una comida de Hermandad entre miembros de la Cofradía y los Barmans.

Previamente a la celebración de estos actos, el Presidente de FABE, Pepe Dioni, el Gran Maestre de la Cofradía del Vino de Rioja y el Presidente de la Asociación de Barmans de La Rioja, José María Rello, se reunieron en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja con el Presidente del Consejo Regulador y su Director de Marketing, estableciendo proyectos conjuntos entre ambas entidades.

Ultimate

CREATIVITY

Un mundo de inspiración

www.monin.com

Importador exclusivo para España

info@otcgroup.es | **www.otcgroup.es**

On Trade Cocktail Group

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

TÓNICA SCHWEPPES
Ginger & Cardamomo

Frescor exótico en una copa

TÓNICA SCHWEPPES
Azahar & Lavanda

Intensidad floral en una copa

TÓNICA SCHWEPPES
Pimienta Rosa

Atrevimiento en una copa