
Beefeater Cuba: Cócteles, corazón y cubanía (+VIDEOS)

19/12/2019



Es Beefeater una ginebra de vanguardia en materia de ventas y presencia. Además, es la única que se destila en el corazón de Londres con 200 años de historia y prestigio. Nuevamente tendió un puente con Cuba a través del Beefeater MIXLDN 2019, concurso de coctelería que, con este producto como base, pretendió hurgar y destacar en sabores, mezclas con sello de cubanía.

Entonces, con la estela en aromas, presencia, arroje, color y textura que deja sentirse cubano, cantineros de distintos bares-restaurantes desataron su ingenio, luego de haber estado esperando y cocinando ideas en sus mentes por dos años, pues la última edición celebrada fue en 2017.

Así, la Beefeater London Dry, o la 24 se imbricaron con naranja, limón, piña, toronja, hierba buena, Aabahaca, jengibre, guayaba, tamarindo, café, chocolate, tabaco... y hasta frijoles negros, para pretender convertirse en la mezcla más acertada o idónea.

Pasión por lo que se hace en la justa medida

Tras una jornada inicial y una semifinal en la que siete agraciados lograron convencer al panel de cuatro expertos designados como jurado, se desarrolló la ronda definitoria en la barra del Bar Esencias, donde Vladimir Márquez Rodríguez, barman de Cinco Sentidos, se impuso con su cóctel Dejavú, una suerte de homenaje a su padre, quien fuera su iniciador en este mundo, además de un prestigioso cantinero.

Vladimir siempre lleva presente el legado de su padre en la cantina, quien fuera su iniciador en este mundo. Fotos del autor.

El Vlado, como todos lo conocen, se considera defensor y amante de la coctelería Tiki, (coloca al ron como producto base, en alquimia con nuestras frutas tropicales), es un experimentado y laureado cantinero la escena nacional. Respecto a la composición de su cóctel y la idea que lo vio germinar expresó:

“Elaboré mi cóctel a base de Beefeater 24, hierba buena, que es la planta más usada en nuestros bares, un bitter artesanal de frutas y especias, un shrub de guayaba y un licor de bergamota (Itálicus).

Mi mayor expresión de cubanía es mi padre. Su legado ha sido todo en mi vida. Por eso el nombre de Dejavú, pues intento a diario honrarlo, además, pertenecer a la Asociación de Cantineros de Cuba, la más antigua del mundo. Esos son los mayores rasgos de cubanía posibles”.

Su veteranía de 26 años de experiencia, y dos décadas lidiando con competiciones de la más diversa índole tras las barras, lo hicieron vencer ante el empuje de jóvenes muy talentosos:

“Le di un toque extra de maña y experiencia. Estoy próximo a cerrar mi capítulo como cantinero, el cual culminaré con mi viaje a Londres como premio”, ahondó el Vlado, quien en su hoja de servicios cuenta con el cetro del Master Chivas 2015, y el Master de Brandy de Torres en 2018, ocasiones en las que visitó dichas respectivas destilerías.

Dagoberto sorprendió con el sabor y textura de su cóctel, incorporando el sirope de flor de majagua como un ingrediente de peso.

Con Dagoberto Jesús Morejón, ganador del premio de la Popularidad con su coctel Exotic Island y del tercer escaño de la competencia, me une un lazo peculiar. Desde la primera vez que lo vi hacer Flair (show de malabares relacionados con las elaboraciones de tragos), en un certamen de ConBac, nos acercamos de manera espontánea.

Actualmente desempeñándose en El Cocinero, el Dago se inspiró en nuestra flora para construir su cóctel, con la flor de Majagua en primer plano. Sucede que como bien explicara en la defensa de su elaboración, Cuba ocupa el primer lugar de endemismo en cuanto a su flora con un 50% de las especies son endémicas de nuestra tierra. Paradójicamente el 50 % de la flora general se encuentra en peligro de extinción.

“Quise lanzar un mensaje para que utilicemos la flora que tenemos, para que la desarrollemos pues poseemos aromas y sabores que el mundo no tiene, que desconoce; somos ricos en eso”, manifestó.

“La elección partió de un estudio realizado con mi colega Manuel Alejandro Valdés en el Jardín Botánico y otras fuentes confiables que nos demostraron las propiedades medicinales de muchas de estas plantas.

De ahí que empleé la flor de majagua para hacer un sirope. También creé un perfume a base ‘abre-caminos’, arbusto ampliamente utilizado en la religión yoruba, muy aromático y amargo, ideal para un bitter o un perfume en este caso. Los restantes ingredientes son: jugo de limón, una mezcla de naranja con clara de huevo y la ginebra Beefeater 24.

Titulado por la World Flair Association el Dago, muy imbuido en su trabajo y persiguiendo constantemente la excelencia, destacó que: “Me apasiona el arte de mezclar. Si a eso le adicionas rapidez, saber improvisar, tener estudios y conocimientos sobre todo lo que tienes detrás de tu bar, con la capacidad para fusionarlo con un

pequeño show, la experiencia del cliente será mucho más completa”.

Voces expertas en el cajón de bateo

Osiris Oramas, Sommelier, Campeón Mundial Habano Sommelier 2013 y nacional Habano-Sommelier Excelencias 2016, además de propietario de los restaurantes Rum Rum y VIP Habana, explicó que el Beefeater MIXLDN puso de manifiesto la alta profesionalidad de los cantineros cubanos.

“Llegaron con enormes deseos de hacer en este oficio devenido profesión. Todos los concursantes realizaron un excelente trabajo. Fue una competencia pareja y a tono con las exigencias que proponía Beefeater. Superaron nuestras expectativas, al punto de que fueron capaces de realizar ajustes o cambios en sus mezclas de un día a oro. Evidentemente hay que venir con un elemento de oficio, horas de trabajo, background...”

Juan Carlos Valladares, reconocido como uno de los mejores mixólogos cubanos durante años y campeón del Grand Prix internacional Havana Club, entre otros, expresó: “Ver esta hermandad y nuevo renacer del amor hacia la cantina me ha conmovido mucho. Los jóvenes han puesto en práctica nuevas técnicas con mucho ímpetu. Me alegra mucho vislumbrar un futuro muy próspero para la cantina cubana”.

En tanto Reynier Rodríguez, al frente de los bares del hotel Meliá Cohíba señaló:

“Se respira un ambiente que los cantineros saben lograr a través de una competencia. Se ha evidenciado el progreso en sus mezclas por parte de cada uno de los competidores, desde el primer reto hasta esta final. Demostrando cada día más la pasión y el arraigo, de defender las líneas de la coctelería cubana.

Búsqueda de esa armonía e identidad expresada en las mezclas. Ser miembro del jurado me produjo una enorme satisfacción, al punto de que por momentos quise estar del otro lado de las barras”.

Gerardo Jouve, embajador para Beefeater de Pernod Ricard, manifestó su satisfacción con el nivel de los concursantes y la identidad cultural de Cuba en gastronomía y cantina.

Por último Gerardo Jouve manifestó que ha pulsado Cuba en muchos sentidos, a pesar de ser esta su primera visita y corta la estancia. El embajador para Beefeater de Pernod Ricard, mexicano de raíces, y quien impartió una master class bien interesante sobre ginebras y Beefeater en particular ponderó la calidad no solo de los cócteles presentados, sino también del conocimiento general manifestado por los participantes.

“La idea es homologar en un futuro una única competencia que involucre a las diferentes etiquetas que comercializa Pernod Ricard. Los ganadores tendrán el privilegio de intercambiar con Desmond Paine, nuestro Master Distiller, además de profundizar en todo lo relacionado con nuestro producto.

Me encanta sentir esa recontextualización e innovación alrededor de cócteles clásicos. Me siento muy emocionado con la posibilidad de escucharlos contar una historia, reflejar Cuba a través de un cóctel. Se trata de balance, equilibrio y que represente la cultura cubana.

El primer elemento digno de reconocer es el hecho de que han presentado recetas muy innovadoras, integrando elementos que no son nada fáciles de conjugar en un cóctel. Los que retoman conceptos de clásicos lo hicieron con una idea muy particular, representativa de su identidad. Fue una competencia cerrada y elegir un ganador fue bien difícil”, significó Jouve.

“Siempre tuve deseos enormes de venir a este país. Me ha gustado mucho el tamal en cazuela, la canchánchara o cancha con Havana Club siete años. Cuba es una de las capitales culturales, sociales, políticas... un ejemplo para gran parte del mundo en varios aspectos. En lo personal, estoy muy contento de estar acá.

Respecto al ron, en México estamos muy familiarizados con él. Es uno de los destilados más consumidos junto al Tequila, el whisky, el Mezcal. Para mí está en una posición top, súper versátil.

Además, es muy interesante el gremio que tienen acá de maestros roneros es único. Ningún otro destilado cuenta con semejante comunión, aun defendiendo diferentes marcas, que son competidoras. Algo maravilloso y ojalá pueda mantenerse a pesar del empuje de la mercadotecnia. Algo que todos debiéramos adoptar”, sentenció.

“Sencillamente Cuba es como un cóctel cálido, con prestancia, capaz de sacarte una sonrisa y dejarte saborear el ron, con especies y frutas tropicales, alguna flor, pero por sobre todo, capaz de transmitir el carácter de su gente...”
