



@hugo_boscovich **“Conectados por la Coctelería”**
Episodio 12



Con Adal Márquez @adalmarquezbartender &
Tupac Kirby @tupackirby

Ambientación



Ambientación

- Temperatura
- Aromas
- Aire
- Iluminación
- Música
- decoración
- Disposición
- Comportamiento/ Actitud
- Perfil del público
- Limpieza
- Ruido



Técnica Boadas

Adal Márquez





Boadas Cocktails TODA UNA VIDA

86 AÑOS EN EL NEGOCIO DEL BUEN BEBER



MIGUEL BOADAS PARERA 1895-1967

MIGUEL BOADAS GUINART Y JOSEFA PARERA MARTI FUERON INMIGRANTES CATALANES QUE BUSCARON UNA NUEVA VIDA EN CUBA. EN LA HABANA ABRIERON UN PEQUEÑO BAR EN LA CALLE DEL EMPEDRADO. SU PRIMER HIJO, MIGUEL BOADAS PARERA, NACIÓ EL 24 DE OCTUBRE DE 1895. DESDE EL NACIMIENTO SE VIO INMERSO EN LA VIDA DEL BARTENDER



MIGUEL

- **MIGUEL EMPIEZA A TRABAJAR CON SU PRIMO, DUEÑO DE “LA FLORIDA” NARCIS SALA PARERA, CUANDO CUENTA CON APENAS 15 AÑOS, LA MISMA EDAD A LA QUE COMENZARÍA MARÍA DOLORES, O INCLUSO JERÓNIMO QUE COMENZARÍA CON 14 AÑOS.**

La Florida



El Escanciado

Fue Narcís, su primo, quien le mostró la delicadeza que se alcanzaba al utilizar esta técnica para “airear” el cocktail . Una técnica que aprendió a dominar rápidamente .



Miguel aprende el escanciado en Cuba, y durante muchos años sólo Boadas mantiene la técnica, Miguel, convencido de que puede crear cocktails más delicados y enfriarlos mejor, retoca y mejora la técnica.



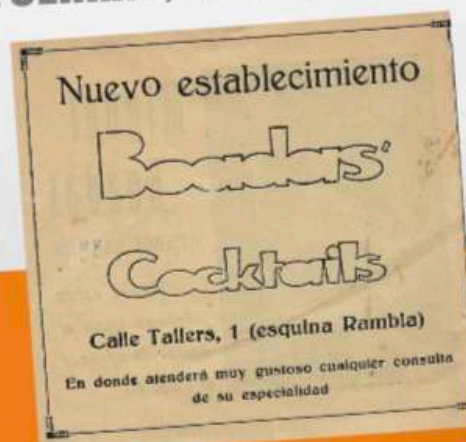
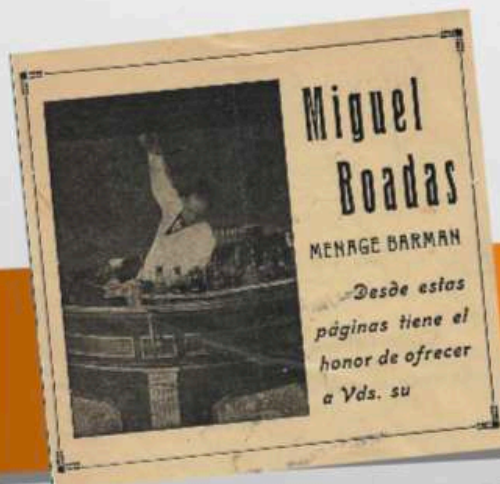
Tras 20 años de trabajo, Narcís se retira, dejando el local a su head bartender Constantino Ribalaigua Vert, Narcís volvió a Madrid, y Boadas se quedó.



En 1925, con 31 años, decide visitar a su familia en Lloret de Mar, donde se enamora de María Ribas. Se casan el 10 de mayo de 1927 y se trasladan , allí trabaja en algunos locales cercanos a donde se encuentra el actual Boadas Cocktails. Durante su estancia en el Bar Canaletas le construyen una barra redonda para mostrar su arte.

EL SUEÑO SE HACE REALIDAD

EL 22 DE AGOSTO DE 1933 SE ABREN POR PRIMERA VEZ, PARA NO VOLVERSE A CERRAR, LAS PUERTAS DE "LA CATEDRAL"



Aquí, en su nuevo bar, comienza el entrenamiento de los barman, a su estilo, enseñándoles a enfriar con el escanciado, Boadas pronto se convierte en “escuela”

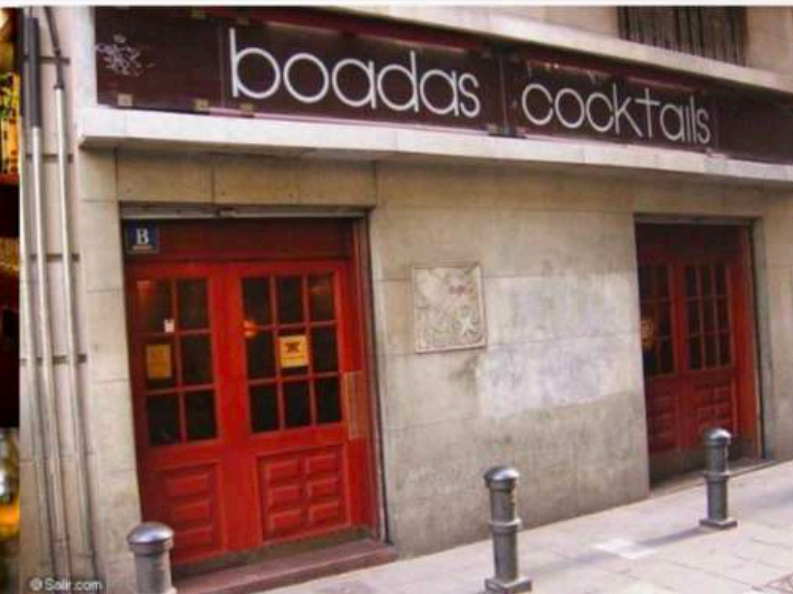


Pronto “Boadas Cocktails” se convertiría en un lugar de peregrinación para artistas de todo tipo, cantantes, pintores, escritores, poetas, actores y actrices...

La leyenda de Boadas comenzó a forjarse pronto, entre Ernest Hemmingway y Joan Miró (ambos con sus propios cocktails en la Casa)



**VIEJO AMIGO
1/3 Gin
1/3 Dubonnet
1/3 Curaçao**



Antonio Machín fue un gran amigo de Boadas, en especial de María Dolores, de quien además era padrino. Le cantaba un hermoso bolero...



Miguel fue uno de los artífices de la extensión de la coctelería en España, no solo a través de Boadas, sino en la prensa y pronto en la televisión durante más de 30 años.



María Dolores mostró interés muy pronto por todo lo relacionado con el mundo que fascinaba a Miguel desde niño.

NUESTROS BARMANS HISTORIA DEL CLUB DEL BARMAN

Todo empezó en mayo de 1962 con la necesidad, nacida de la ilusión y las inquietudes de unos amigos que determinaron el momento de unirse y conseguir un objetivo común, crear una asociación que aglutinase a todos los barmans de España. Aquel grupo de veteranos y jóvenes, estaba formado por: Don Miguel Boadas, Pedro Carbonell, Fructuoso Altabie, José M^o Gotarda, Ramón López, Manuel Villalante, Dionisio Rodríguez y el alma máter, José Luis Maruenda, a los que pronto se unieron Rafael Ramos y Domingo Santana. Todos ellos estaban dispuestos y decidieron lanzarse a la aventura de crear una Asociación de Barmans, a la que pusieron un nombre más coloquial, atrayente y social: EL CLUB DEL BARMAN.

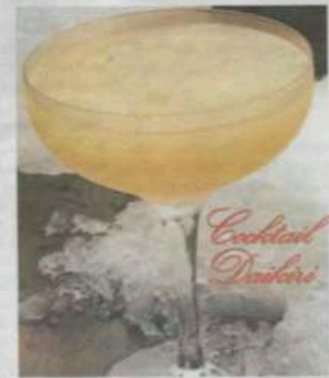
LA PRIMERA JUNTA

Habla que empezar por acercarse a otros profesionales para contagiarnos la misma ilusión. Estos movimientos no pasaron desapercibidos por la prensa, y durante el mes de Junio de 1962, El Noticiero Universal, El Diario de Barcelona, El Correo Catalán y La Vanguardia publicaron sendas gacetas anunciando el nacimiento de la Asociación de Barmans de España, El Club del Barman.

El 28 de Junio de 1963 se recibe del Ministerio de Gobernación, el oficio comunicando la aprobación oficial de los Estatutos, tras este hecho se convoca una asamblea donde se nombra la primera Junta Directiva: que así quedo formada:

Miguel Boadas - Presidente
José M^o Gotarda - Vicepresidente
José Luis Maruenda - Secretario
Dionisio Rodríguez - Vicesecretario
Manuel Villalante - Tesorero

Pedro Carbonell - Contador
Ramón López - Relaciones Públicas
Fructuoso Altabie y Rafael Ramos - Vocales
En diciembre de 1963 se celebra en el Hotel Manila (actualmente Hotel Le Meridien) la presentación oficial del Club a los medios de comunicación. Tal y como reflejaron los periódicos de la época, dicha presentación fue un clamoroso éxito. También por esas fechas, la directiva recibe una carta de felicitación del Presidente de la I.B.A., por la creación del Club del Barman.



PRIMEROS PROBLEMAS

Desde sus inicios el Club del Barman puso todo su esfuerzo en lograr una Asociación que en grado de respeto e igualdad, acogiese a los Barmans de toda

España, pero esto no fue posible. Digamos sólo que en 1964 se crea en Madrid una Asociación similar a la de Catalunya que amparada por el carisma de sus iniciadores y por las circunstancias políticas de la época, se erige como la única Asociación para actuar legalmente con carácter nacional, estableciendo delegaciones en varias provincias de España, y logrando el reconocimiento oficial de la I.B.A., marginando y colocando en la ilegalidad al Club del Barman, y como consecuencia algunos de sus asociados, fueron presionados por las autoridades sindicales de la época.

A pesar de que durante años se siguen organizando actos, estos son cada vez más espaciados, debido a los problemas derivados del nulo interés de entendimiento por parte de la Asociación de la Capital, lo que motiva el desánimo, llegando hasta 1971, con una actividad prácticamente nula.

Con el paso del tiempo las nuevas generaciones presionan para que el Club del Barman, retome de nuevo en el ámbito profesional. De nuevo, primero timidamente y poco a poco con más fuerza, se celebran reuniones, y en el año 1981, en una mezcla de

jóvenes y veteranos se acuerdan celebrar una Asamblea, formándose una nueva Junta. Por esas fechas, los cambios se producen también en la Capital del Estado y las relaciones con la A.B.E. (Asociación de Barmans Españoles), toma un nuevo impulso: la buena voluntad por ambas partes, que desean que las buenas intenciones prevalezcan sobre viejas discrepancias, fructifica definitivamente con la unión de Catalunya, o sea el Club del Barman, al resto de España. Destaquemos la gran colaboración de Don Antonio Balaguer, responsable de Bacardi-Martini España, y gran amigo de todos los Barmans de España, que medió y colaboró en todas las negociaciones.

Fruto de esa unión fue la creación de la F.A.B.E. (Federación de Asociaciones de Barmans de España), que en la actualidad suma a 15 asociaciones, que son: Baleares, Cataluña, Cantabria, Galicia, Gran Canaria, Guipúzcoa, Lanzarote, Madrid, Málaga, Navarra, Segovia, Sevilla, Tenerife, Valencia y Vizcaya.

A su vez la F.A.B.E. está asociada a la I.B.A., que agrupa a 48 Países.

Miguel funda el Club del Barman en 1962, lo presidirá hasta su muerte en 1967.



María Dolores Boadas nace apenas dos años después del bar, y mientras ella hacía los deberes, nos contaba, no paraba de escuchar el tintineo de los vasos y el golpear de los hielos, las risas y las conversaciones que rápidamente la subyugaron, atrayéndola a dirigir "La Catedral" para orgullo de su padre y para mayor grandeza de la coctelería mundial.



Su padre, al morir, le entregó una coctelera y le dijo: Toma hija mía, sigue mi obra...¡y eso hizo!



Los últimos 20 años Boadas ha sido un lugar de visita para bartenders. Aquí, María Dolores con su eterna sonrisa, Jerónimo y yo mismo, tratando siempre de hacer el clásico perfecto, les mostramos el escanciado: the throw, o Cuban roll.



María Dolores fue la Reina del Cocktail en una época en que servir cocktails era un juego de hombres, durante más de 20 años, perpetuando el escanciado, una técnica que, sin ella, hubiese muerto....

No es una cuestión de show, ni siquiera de identidad, va mucho más lejos...



Al final del día, son la hospitalidad y la sonrisa las que mantienen lleno el negocio, año tras año.



**Continuamos el legado
de María Dolores y
Miguel bajo la atenta
mirada de Jerónimo,
tercera generación de
Barmans y este año
cumple 49 años
sonriendo tras la barra
de la vieja nave**



La Catedral
Valores y Visión

Música en un Cocktail Bar

Tupac Kirby



“ In the Mix ” está el secreto.

Decía Debussy que “la música es el silencio que existe entre las notas”

No puedo estar mas de acuerdo en darle valor a esa definición sostenida en una parte inmaterial e inaudible, y aunque para un profesional si que tenga su peso y ocupa su justo lugar en la partitura, muchas veces no paramos en él, no lo escuchamos, no lo oímos....y en verdad el silencio llena todos los vacíos.

El silencio es un sonido pero tan absolutamente y rotundamente real, que le da todo el sentido a la nota. Es vibración, es profundidad, es calidez, es textura, es como ese momento de silencio entre el ir y venir de las olas, ese punto sostenido, en el aire, invisible. O el momento de parada o retención entre la inhalación y la exhalación en una respiración de Hata yoga. Esa pausa es buscada por todos, es un punto de placer e iluminación, es sabiduría definitiva.

Pocos momentos musicales me gustan mas que los cortes de 2-3 segundos que te dejan en el aire como colgando y de repente el torbellino vuelven a envolverte y a llevarte adonde el quiere, como ese momento en el cual la montaña rusa te sube y sube y se para un segundo antes de precipitarte al vacío con la consiguiente liberación de adrenalina.

Sin silencio, no habría sonido, y mucho menos esa consecución de sonidos con distintos tiempos y tonalidades qué le darán a lo que escuchamos un carácter completamente distinto. Escuchen el silencio entre las notas y descubrirán la música secreta de su compositor.

Siempre se habló del gusto y ahora esta de moda el olfato, ya se trabaja lo visual en mil fotos, pero qué pasa con la informacion auditiva que transmitimos a nuestros clientes ?

Le preguntaba al amigo Jaime Barnatán qué porcentaje de importancia le daba a la música cuando entraba en un bar a tomar algo.. en España.

Su cara cambió y me explicó que aquí, en España, era muy bajo su nivel de exigencia o expectativa respecto a la parte musical de su velada, no iba a marcar esa diferencia en él. No puntuaba para amargarle la noche.

La verdad que me quedé pensado varios días sobre el tema y al ser naturalmente muy cercano a ese arte y a esa forma de comunicación pasiva, me enfadó ver que no contaba para una persona como él, que viaja y ha estado en sitios y fiestas increíbles por el mundo. Aquí ya sabe que se va a torcer el asunto musical en algún momento, pero lo acepta, es el rollo español... al final bailas el trenecito y te ríes...

Me pareció importante recalcar que esa es otra rama, otra parte del servicio que debemos mejorar con urgencia en casi todos los bares. Qué es lo que les damos a nivel sonoro a nuestros invitados? A qué suenan las coctelerías ?



Cierto es, que muchas barras si que han entendido el concepto y aplican el método, pero aún falta mucho que hacer.

Parece que por aquí estamos sumergidos por una marea comercial que muchas veces engulle la experiencia y la autenticidad para dejarla en algo más normal, mas corriente, y por España necesitamos muchos más salmones que quieran ir a contra corriente.

Es como cuando nos atienden bien, ósea normal pero nos sorprendemos por ello y tampoco es que haya pasado nada. Pero como profesionales nosotros mismos nos sorprendemos cuando la gente hace su trabajo y no tienes que estar a lo que estamos todos... mirar y ver, buscar los errores.

Ya no podemos sorprendernos con algo normal, hay que avanzar y afianzar esa puntita de locura e innovación, hay que premiar y reconocer el trabajo y la constancia que deja un recuerdo mas allá del simple servicio.

La nueva coctelería ha funcionado porque como bartenders hemos conseguido hacer que el cliente se deje educar un poco, hemos conseguido crear un interés en el consumidor, eso hace que confíen en nosotros, hace que nos busquen, nos pregunten, se dejen llevar por lo que contienen nuestras botellas, nuestros frascos raros, nuestras cartas y recomendaciones. El sector, desde la marca al consumidor y pasando por el dueño del dispensador, han entendido que un bartender cambia la vida de un bar, para bien y para mal, hay muchos aspectos que equilibrarán la balanza del éxito del local, sigamos con la música.

Está todo el personal del local en la misma misión que tu?

Tu eres bartender, te gusta oír lo que te dice el cliente, conversar un rato, te gusta estar cerca de ellos, ir de grupo en grupo, juntar a los solitarios, asegurar que están perfectamente cómodos y a gusto, como en su casa estando en la tuya.

O prefieres estar en tu mundo, realizar tu propio show, cuidar de tu estación y hacer tus X horas.

¿ El DJ busca cohesionar al grupo? ¿o busca brillar en solitario ? Se trabaja esa parte de decibelios y de cómo conducir a nuestro invitado de principio a fin en un concepto bien cerrado y creíble, desde que entra hasta que sale ?

O no, dejamos ese ruido ahí detrás, al que ya estamos todos acostumbrados, suena y suena y suena, lo aceptamos, ya ni nos quejamos, ya ni queremos cambiarlo, es rum rum nos mata y nos mantiene en pie, es un circulo vicioso, un fallo en el sistema.

Casi siempre el responsable final, es el dueño del local, que va a definir o no ocuparse de este aspecto de su negocio. Es quien paga, quien se arriesga, quién manda. Y si nadie manda en ese sentido, se sigue la corriente de lo que suena al lado, o lo que te dicen que se tiene que poner para que la gente escuche lo que ya ha oído mil veces y se sienta a gusto, perdiendo el 50% de posibilidades de descubrir nuevos sonidos y asociarlos con estos nuevos sabores que te han servido y esa nueva deco de este nuevo local tan chulo donde podrías querer traer a toda la gente que conoces.

Para mí, lo que se tenga trabajado y pensado poner para los oídos de los clientes/ invitados es tan o más importante que las luces y sillas que va a poner en su local para que la gente se siente.

Veo como se gastan miles de euros en crear la identidad de un nuevo bar, con una decoración de diseño futurista o lamparas del renacimiento, sillones vintage traídos de New York, un menú degustación maridada en armonía con una carta de cocteles creativos o de autor con muchas e distintas técnicas aplicadas.

Ahh también hay que decir que claro, nos dejamos una pasta en el equipo de sonido, todo lo mejor de lo mejor por favor.

Veo espejos, y mas espejos para reflejar la vanidad individual y compartida en selfies y por ahí se habla tanto y tanto de la experiencia y lo conceptual y todo el blablabla pero y luego... que se escucha en muchos locales ? suena lo más banal, lo más comercial, lo que oyen todos encendiendo una radio o yendo a una mega discoteca, la misma basura, el mismo gin de fresa industrial, no hay frescura.

Muchos creen que vale con una lista de Spotify mal hecha y repetirla día tras noche, pero no es así.

Esto no es premium señores.. donde está la categoría, hay que ofrecer esa exclusividad, todo debe estar en una misma línea de relación calidad precio.

No me vale estar en un speakeasy ambientado en los años 20, con bartenders vestidos de mafiosos, oyendo música actual o cualquier cosa que me transporte a cualquier sitio que no sea ese momento.

Quiero salir de ahí y seguir creyendo que soy Al Kirbone.

Cada local tiene su historia y su identidad y esa no se puede corromper porque a las 23h00 entran siempre niñas que quieren escuchar los hits o porque ahora tenemos mas clientela latina que quiere oír reggaeton. No ! si no me cierra, si no me lo creo, me salgo fuera y me enfrento a la realidad y se termina el viaje por los años 20.

Si no te lo crees tu, como me lo voy a creer yo.

Debemos ofrecer esa misma calidad musical a la experiencia general.

Lo que busco cuando voy a un cocktail bar, no es bailar al ritmo del pasito pa lante maria, yo busco relaciones humanas basadas en la calidad de la conversación, en el intercambio de ideas, en química natural, estoy casado; no busco ligar, ya tengo 40 y trabajo en el sector, no voy a hacer el pavo, ni el ridículo, ni bebo nunca tanto como para llegar a no controlar esas actitudes, ya que repito, trabajo por y para el sector.

Ahora mismo la tendencia esta en los cocktail bars, en el cual el espacio suele ser reducido y los nuevos elementos que se usan, por ejemplo, como cristalería, no ayudan mucho a beber y bailar, ya no son vasos de tubo, son coupettes y vasos caros, mas difíciles de manejar.

Por lo tanto a un coctel bar, vas a beber, a ver la barra y el bartender, a encontrarte y charlar con nuevos y viejos amigos, vas para ser y estar, dejarte ver, lo de siempre, pero no tanto a bailar.

Por lo que ya sobra toda esa musiquitaailable comercial, que no aporta nada, solo rellena el silencio de mas ruido.



Una diferencia muy importante de la música de un local es si suena instrumental o canciones cantadas.

Si es un concierto en directo, directamente solo me invita a mirar, oír y disfrutar, ya está todo cubierto, pero pocos son las coctelería con un cartel musical real y constante y una carta de bebidas y un equipo válidos al mismo tiempo.

Prefiero, en un bar o un restaurante, estar hablando mientras suena algo instrumental, me da igual, house, música clásica, low hip hop. El caso es que no quiero que algo cubra mis palabras o las de mis interlocutores, no quiero que nada me corte ni me sobresalte, que nada me trastoque la base. La música te ayuda a contar una historia, a modular esa parte sensorial del cuento, y también ayuda a escucharla. Es la banda sonora de la velada, te metes en ella y desde ella o estás hablando, y casi narrando, o escuchando y debatiendo apasionadamente los temas propuestos, pero con una intensidad en la cuál, uno no está sin el otro.

Si es música cantada, hay alguien haciendo esfuerzos por hablar más alto que tú y se convierte en una competición que termina en ruido generalizado y aceptador todos, es una bruma que me sobra, son como interferencias de comunicación, hay alguien gritando "i believe i can fly" mientras me intentan explicar un concepto, o estamos intentando viajar de manera atemporal por un delirio o ya es tarde y estamos rehaciendo el mundo.

Un coctelería intenta hacerte viajar por el globo pero también se intenta expresar a través de los tiempos o de los sin tiempos.

Muchas músicas no permiten esa desconexión temporal ya que la voz y el estilo te meten de lleno en una humanidad y una época, te pueden hasta marcar el tema, el tempo. Nuestro trabajo es ese, hacer desconectar a la gente, pero de verdad, con las bebidas y con el máximo de los sentidos, el oído en ese caso es un buen 30%, la banda sonora por lo tanto tendrá un papel importantísimo en ese viaje que queremos ofrecer.

Crear una experiencia pasa por personalizar la música, hacerla tuya, vivirla de verdad.

Y para ello hay un muy amplio abanico de posibilidades.

Usamos el ritmo para trabajar, muchas veces es lo que nos marca el paso, el shake, el ritmo de servicio, la rapidez con la que nos movemos.

Así los usan supermercados y tiendas de ropa, para que compres mas o menos rápido dependiendo de las necesidades de venta y cantidad de cajas.

Lo mismo pasa en los concursos, o incluso en una demo de producto, no trabajar la parte musical de una presentación es un suicidio.

No saber usar los ruidos naturales y los silencios a su favor es muy arriesgado si hay cierta inversión en el evento.

Imagínate el trailer de Jason Bourne 5 sin los efectos especiales sonoros y la banda sonora musical : melódica y rítmica, sería muy triste, lo mismo con Star Wars, sin el ta ta tachán Darth vader no parece tan grande ni poderoso y con Harry Potter sin esa banda sonora, no te crees ni la mitad de la magia y los personajes, si vamos a

Psicosis, solo verías un tío acuchillando a una chica en una ducha, ya lo hemos visto mil veces, lo que provoca emociones son las notas de piano, el violín estridente, el sonido también te pone los pelos de punta, lo que oyes te sugestiona muchísimo, crea el ambiente y la atmósfera, no se le presta tanta atención ya que lo visual tiene ese poder hipnótico, pero ahí está, es como respirar, siempre escuchas, sin darte ni cuenta.

Y ese es el motivo por el cuál a mi, me gusta trabajar entre 90 y 120 beats por minutos, y sobre un estilo hip hop que me marcará bien el ritmo, una caja clara y constante, una melodía simple y repetitiva, un bajo grueso y básico, un bombo profundo, estos aspectos musicales armonizan con mi trabajo de servicio limpio, claro, divertido y muy definido. Todo basado en la repetición de los mismos pasos una y otra vez para llegar a la perfección y que a los ojos del cliente ya parece natural.

Ese es mi rollo.

Este texto es para dejar escritos estos pensamientos convertidos en letras y palabras rapeadas serían sonido y silencio.

Bless, Cheers & Love

Tupac Kirby AKA Toop in the loop.

PARADISO — CUMBIA EMPRESARIOS

CREPES AL BORN — Aaron Paul Kalkbrenner

SALMON GURU Ghost Writer RJD2

ALEXANDER — Hypnagogia de Erman Erim

VARSOVIA SOL Clap o Atlantic Oscillations de Quantic

PERDITA Get Missunderstood - Trouble Makers

CHESTER & PUNK Café de Flore- Doctor Rockitt

HABANERA— Ernie Fat Freddys Drop

DRY 1862 — Flamenco Sketches de Miles Davis

ATELIER — Feelis like home de Spada y Hosi Neil

