



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 4

Con Carlos Moreno @soycarlosmoreno &
Jorge Balbontín @soyperdita



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

Ventajas y desventajas de montar un cocktail bar dependiendo la zona de España



359



Cocktail

Barcelona

- **VENTAJAS:**

- turismo todo el año(dependiendo de la zona)
- ciudad bien desarrollada en coctelería
- Cultura de cocktail en público final
- el precio de las copas es alto(en media 10€)
- muchas marcas apuestan en bares en la ciudad

- **INCONVENIENTES :**

- alquiler y traspaso caros(si quieres una buena zona)
- no hay licencias en las zonas turísticas
- la economía general de Barcelona está bajando
- Problema político/ social
- Falta de afluencia en locales público local
- Gran competencia
- Muchos conceptos de bar desarrollados
- Mucha transición de bartender a otros lados o ciudades



Colaboración de Davide De Leo
(Global Premium Brands Cataluña)

Madrid

• VENTAJAS:

- Ciudad emergente en turismo
- La gente sale de día
- Coctelería en auge
- Público con cultura de cocktail y ganas
- Facilidad para que las marcas apuesten
- Comunidad bartender hermanada
- Funciona la coctelería de restaurantes

• INCONVENIENTES :

- alquiler local caros
- Dificultad de licencias
- Problemas para encontrar profesionales
- Público de Madrid muy exigente
- Pocas posibilidades a las afueras
- Competencia



Colaboración de Villarroel(Santos & Desamparados) y Carlos Moreno (Grupo Larrumba)

Norte

- **VENTAJAS:**

- Base sólida de coctelería clásica, cultura de perfil 50 años
- poca competencia.
- menores costes que en grandes ciudades, aunque esto se compensa con menores beneficios.
- Trabajar con público local. Fidelidad de la clientela.
- turismo gastronómico.

- **INCONVENIENTES :**

- meteorología: el clima condiciona el volumen de negocio (200 días de lluvia de media al año). La gente se queda en casa.
- menor rentabilidad: precios más baratos que en otras zonas turísticas.
- Poco turismo de bares y sol y playa. Principalmente cultural y religioso
- Estacionalidad del negocio, La gran mayoría de estos negocios dependen de los puentes y vacaciones.
- Público conservador para pedir Coctelería de primeras, en el ocio nocturno principalmente



Colaboración de Jorge Oliva (Global Premium Brands Zona Norte) y Manu Iturregi (Residence)

Alicante

- **VENTAJAS:**

- turismo todo el año(dependiendo de la zona) grandes conexiones
- Clima
- el público acepta novedades
- zona de oportunidades
- Muchas horas de explotación (Tardeo)

- **INCONVENIENTES :**

- ZAS
- alquileres caros en zonas de influencia
- Falta de competencia
- Falta bartender especializado
- Cultura de coctelería solo tropical



Colaboración de
Kandinsky) y Iñaki
(Ten10)

Andalucía, Malaga

- **VENTAJAS:**

- turismo todo el año(dependiendo de la zona)
- ciudad con mucho potencial
- cliente abierto a probar cosas nuevas de cocktail
- muchas marcas están invirtiendo en la ciudad
- Influencia de 359 Cocktail Concept
- Buen acceso a producto

- **INCONVENIENTES :**

- alquiler caros(si quieres una buena zona)
- falta de mano de obra especializada
- Ritmo de consumo más lento que de copas
- Necesidad de más gastos en personal para desarrollar coctelería
- Falta de cultura de cocktail que no sea tropical
- Necesidad de mayor afluencia entre semana
- Poco margen de beneficio



Colaboración de Germán (Chester & Punk) y Elias (Speakeasy)

General

- **Factores que influyen:**

- turismo
- nivel de desarrollo vs potencial
- Interés y cultura del cliente
- Inversión de marcas
- Formación del personal ,su costo e influencia de escuelas
- acceso a producto
- Alquileres
- Estacionalidad
- Cocktail en diferentes momentos del día y tipo de local
- Afluencia todos los días
- Clima
- Competencia
- Normativa y horarios
- Costes y beneficios
- Estacionalidad
- Cliente local y de paso
- Moda



Filosofía de bar,cocktail
y bartender”

Carlos moreno



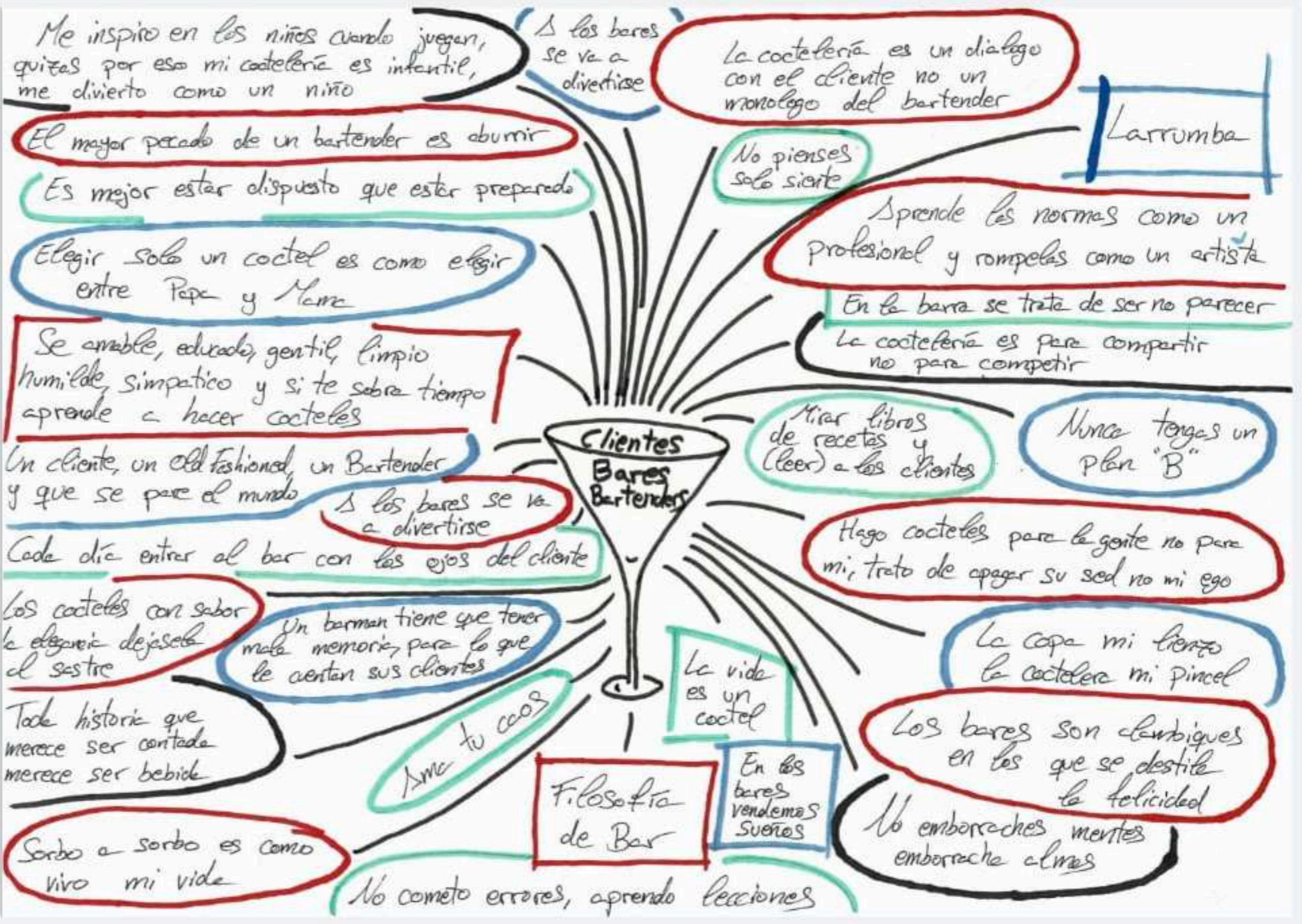


Hola que tal ?:Soy Carlos Moreno (Larrumba) y me considero un aprendiz de bartender y de la vida...

Lo que vamos a ver a continuacion es mi (nuestra) vision sobre nuestra industria...es solo mi verdad,pero como le digo a mis clientes si no os gusta tengo otras...

Una cosa mas cuando alguien enseña o mejor dicho comparte algo ...lo primero que te tiene que hacer es decir que duden de sus palabras...

Bienvenidos a la cabeza de un loco....por cierto aunque muchas veces peco de romantico...nunca me olvido de que al final esto es un negocio





Imagina



Vuela



Escucha...



Emociónate



Sonríete



Salta...



Baila



Interésate



Inténtalo



Dibuja, esboza...



vuelve a ser niño



Vive tu película...



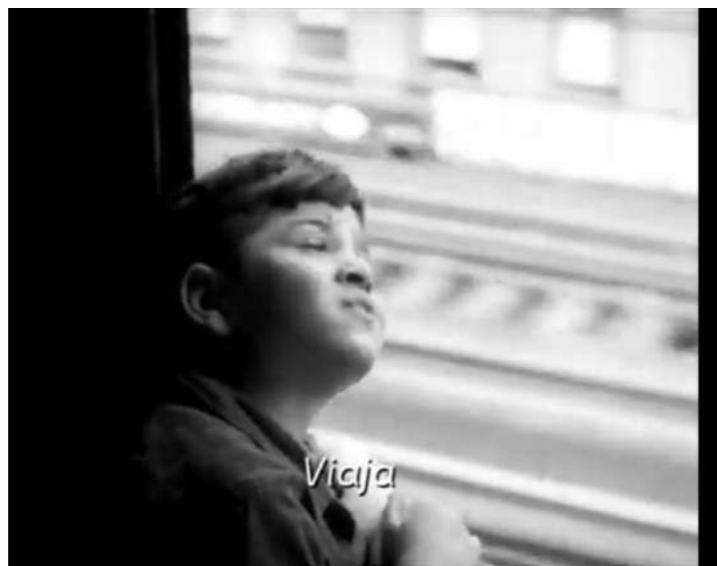
Ten ideas...



Se curioso...



Confía en ti



Viaja



Arriésgate

Cuento

Hola, qué tal?

Quieres tomar lo de siempre? Ok. Pero recuerda que la magia de los bares hace posible que dos y cinco no siempre sean siete y que por lo tanto lo mismo de ayer hoy puede ser diferente.

Hola, qué tal?

Que qué es un bar?

Me alegro que me hagas esa pregunta: un bar es un alambique en el que destilar felicidad. Una vez un amigo me dijo que a los bares íbamos a pasarlo bien.

Hola, qué tal?

Con el tiempo aprendí que la coctelería era y es un diálogo con el cliente y no un monólogo del bartender. Que es tan importante mirar libros de recetas como saber leer al cliente. Y que el mayor pecado de un bartender es aburrir.

Hola, qué tal?

Gracias por elegir abrir y traspasar nuestra puerta trataremos de hacer que sientas que el aquí y el ahora es lo único que cuenta.

Que poca importancia le damos a ese elemento tan valioso, la puerta...

Hola, qué tal?

Que bonito sería aprender las normas como un profesional y romperlas como un artista.

Hola, qué tal?

Hoy queremos que pruebes nuestros cocteles con base a la creencia de que el esfuerzo lleva al sueño. Y que ese sueño lleva a otro más grande.

Y que aunque los adultos digan lo contrario los reyes magos si existen, y todos los días son tu cumpleaños y el uno de enero se repite día a día en el calendario.

Y que yo quise ser Superman pero como no tenía capa me hice barman. Tu barman.

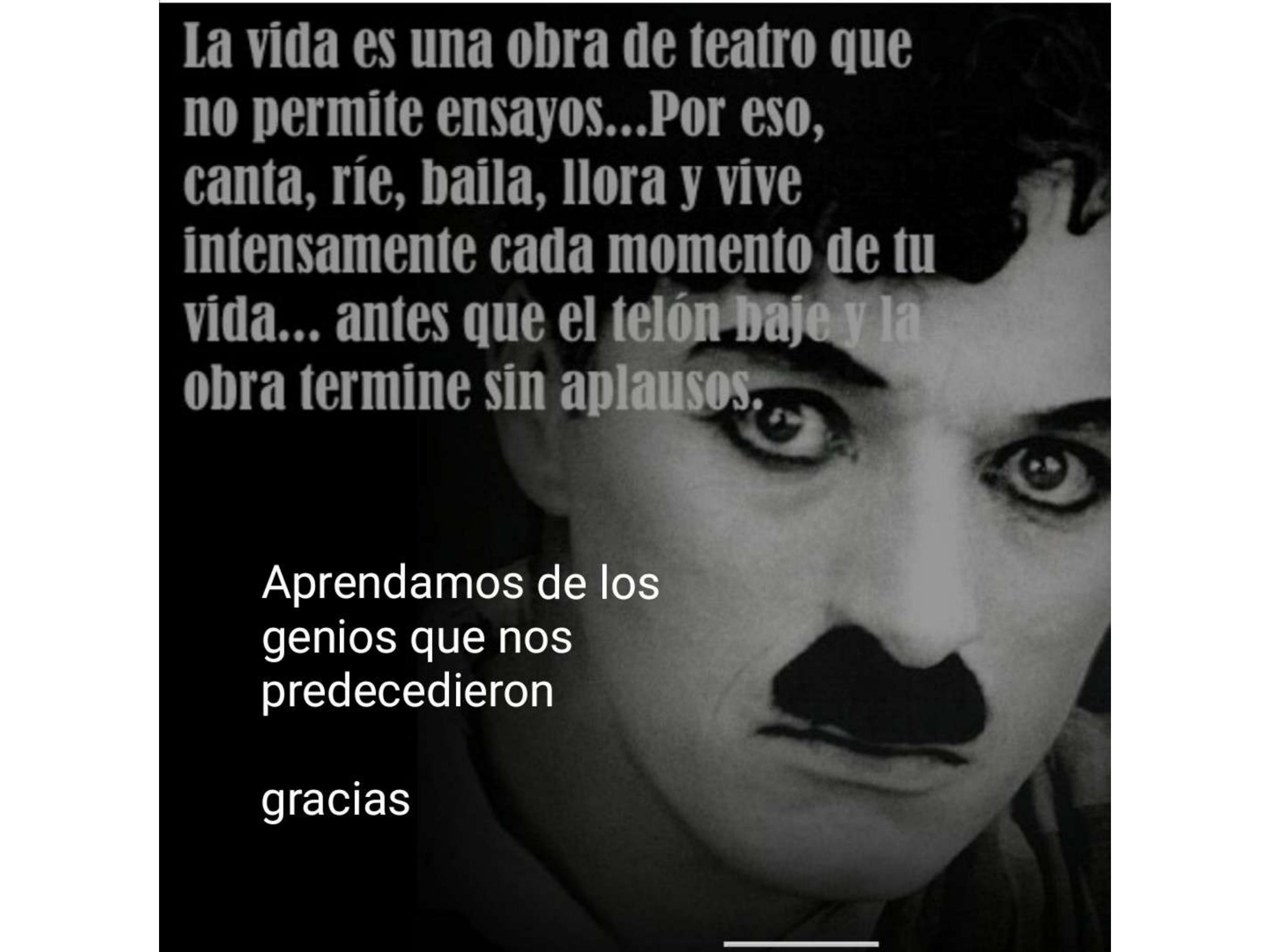
También dicen en los bares,

Que la palabra "No" es oscura y tenebrosa y que la palabra Si es luz y color: como un cóctel, como una sonrisa limpia.

Porque mientras tengamos el poder de viajar desde un taburete de un bar; porque mientras pensemos que lo mejor esta por venir, porque mientras sepas que siempre habrá metas que cumplir, y aunque los ladrones de sueños digan que no puedes: recuerda que estará este bar en el que esconderlos y protegerlos.

Porque aunque la lógica diga que no, tu corazón sabe que Espinete si Existe..

Carlos Moreno
Liquidus~grafo



La vida es una obra de teatro que no permite ensayos...Por eso, canta, ríe, baila, llora y vive intensamente cada momento de tu vida... antes que el telón baje y la obra termine sin aplausos.

Aprendamos de los
genios que nos
predecedieron

gracias

Cordial vs Sirope, tintura vs bitters, alcohol vs drogas

Jorge Balbontín



Introducción

Cordiales Vs Siropes + Tinturas vs Bitters + Alcohol vs drogas

- El color de la memoria y la subjetividad . - <https://youtu.be/O9ak89FwYeI>
- Los primeros 5 son puentes o modificadores del sabor.
- Tanto el azúcar como el alcohol son vehículos para elevar la experiencia organoléptica
- La drogas es el vehiculo para los estados alterados de conciencia
- Gran disparidad de interpretaciones a nivel global y de regulaciones entre UK y US
- Cordial. Citricos? Pielas? Acidos? Cuales? Alcohol? Cordial en estado comercial , cordial en consumidor (diluido). Zumos concentrados?
- Switching. https://punchdrink.com/articles/goodbye-fat-washing-hello-switching-spirit-infusion-cocktail-technique/?utm_campaign=later-linkinbio-punch_drink&utm_content=later-3339351&utm_medium=social&utm_source=instagram&fbclid=IwAR0YH9vto550I7cHg4CNeLa0q0rqRv6k_Ycbd0I2dR713IpKSzikSxFbjM8
- Siropes. Extractos, extracciones ? Abv no? (Champagne syrup) Azucar, contenido vs proporciones? Proposito? Sirope de Limon? Sweet and Sour? Dilucion 1:1 2:1?
- Tinturas (Extracts?) Mono elementos? ABV? Proposito (representar materia prima). Hidrosoles/hidrolatos, Nolo?, Base aceites ("Naturales")

Introducción

- Bitters. Compuestos? ABV? Propósito (Elemento amargo?)
- Alcohol. Fermentados/Destilados. Religiosidad/Belicismo/medicina. Lubricante social
- Drogas. Escape, Creatividad, Procrastinacion
- Conclusiones inconclusas. Proceso creativo/ filosófico.
Cordials son altas concentraciones botánicas con o sin zumo, acidos no definidos y alcohol opcional/ regional no superior a 2,5% abv o 5 Proof
Siropes, alta concentración de azúcar. Bajoes en botánicos, evitan clorofila. No acidos, no alcohol , posible e-190s.
* fabricación casera de siropes y cordiales por frio y calos , espectro de brixs

- **Fuentes.** Avery glasser Bittermans , Joe fee, Simon Diffords, Julian de feral, Nico de soto, Mario Farulla, Oscar quagliarini, Jared Brown, Chris Edwardes, LBA...

Glosario y resumen

- + Tinturas - término para medicamentos que se titulan en alcohol como solvente. No es una palabra adecuada para usar en alimentos y bebidas.
- + Extractos: compuestos aromáticos y sabrosos extraídos en un solvente fuerte (por ejemplo, alcohol etílico al 55% o más), tradicionalmente de base botánica, más concentrados que los que se encuentran naturalmente en la naturaleza y de base botánica. Ver extracto de vainilla. Extremadamente estable y no apto para consumo directo.
- + Amargos (Bitters): una clase de extractos destinados específicamente a agregar amargor a un cóctel. Extremadamente estable y no apto para consumo directo. También se usa para describir licores amargos.
- + Infusiones: la extracción de compuestos aromáticos y aromáticos solubles en agua y alcohol de un alimento botánico (u otro alimento) en alcohol de concentración de consumo (típicamente 40% o menos). Apto para consumo directo. No extremadamente estable.
- + Licores: una bebida a base de alcohol con un mínimo de 2.5% de azúcar en peso (en los EE. UU., El contenido mínimo de azúcar varía legalmente en otros países). 100gr x lts @ 40 abv
- + Crema (licor): una bebida a base de alcohol con una gran cantidad de azúcar, casi hasta el punto en que la bebida tiene una textura similar a un jarabe, tradicionalmente más del 25% de azúcar.
- + Jarabe (sirope) : una combinación de agua (o jugo), azúcar y compuestos aromatizantes, calentados hasta que el azúcar se invierte, creando un edulcorante muy estable. Los jarabes se usan típicamente en un mínimo de partes iguales de azúcar en agua. Típicamente estable si se prepara adecuadamente.
- + Slurry (US): una combinación de agua, azúcar y compuestos aromatizantes mezclados sin la aplicación de calor. El resultado no es estable.
- + Cordial: en algunos países, un cordial se refiere a un licor. En algunos países, se refiere a un jarabe. NO ES CLARO



Vicio

- 1. Hábito de hacer mal algo o de hacer una cosa perjudicial o que se considera reprobable desde el punto de vista moral.
 - 2. Situación de libertinaje o entrega desenfrenada a los placeres sexuales.
 - 3. Costumbre o práctica habitual de algo que gusta mucho y de lo cual resulta difícil sustraerse.
 - 4. Falta, imperfección o incorrección que altera algo en su esencia.
-

Curiosidad

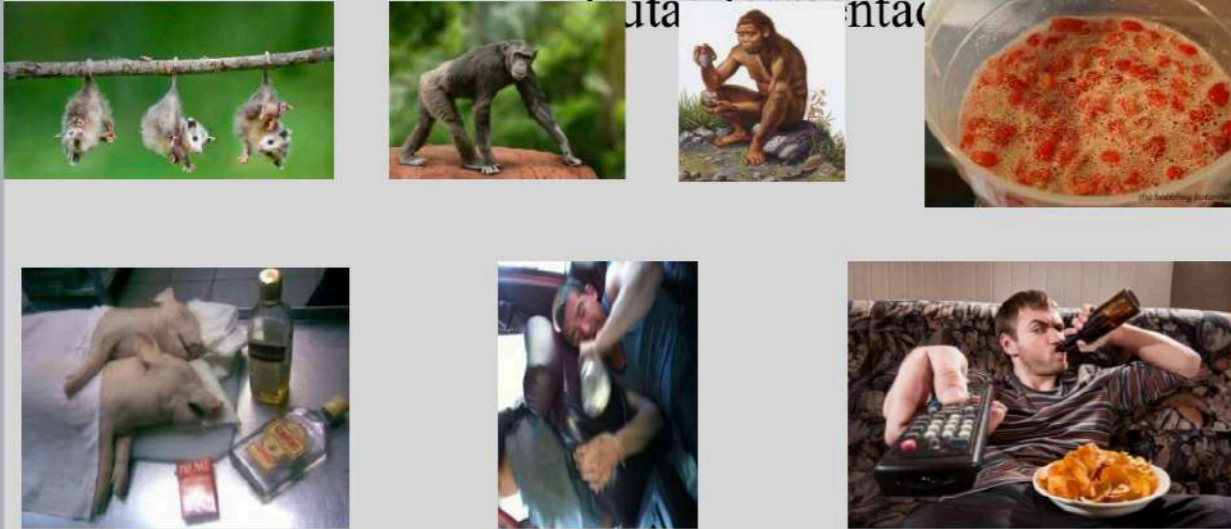


- Despertar tardío
- Floripondio
- Ayuno y bolas de café mantequilla / Vino queso (Etiopes vs Griegos)
- Privación del sueño (experimento Dali)
- Palomitas de Marihuana y el paro





Vicio. Proto primates y las calorías de las frutas fermentadas



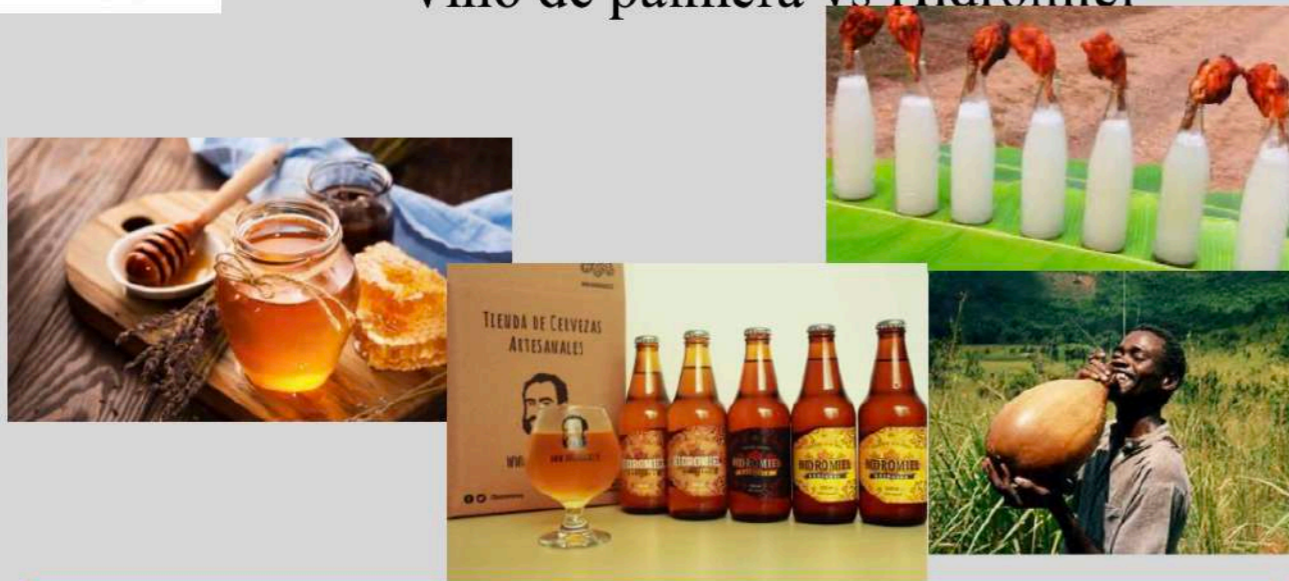
US y el origen del terror a las drogas



- Opio = flojera/ pereza
- Marihuana = estupidez / deterioro mental
- Cocaína = agresividad/ crimen
- Gays = todas las drogas = todos los males



Primeros fermentados Vino de palmera vs Hidromiel



Musica

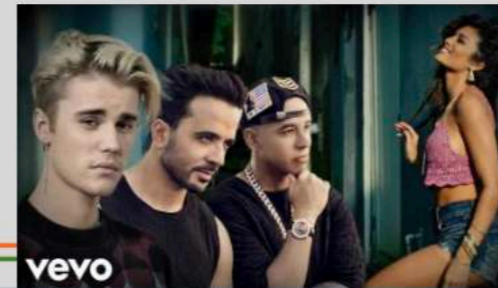
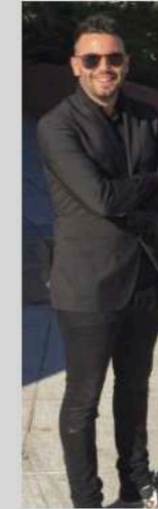
- Primeros instrumentos 40k
- Primeros fermentados 15k
- Primeros usos psicotropicos
 - (San Pedro/hongos psilocybe) 12k
- Musica antes del fuego?





Musica.

- Droga es estados alterados de conciencia
- DRD4-7R o el Gen Inquieto. (Baja dopamina/ capacidad de asombro)
- Necesidad de lo novedoso, **dilacion y creatividad.**
- Dopamina del 6% al 23% cuando Hugo escucha "Despacito" (con Justin Bieber)



Red Neck Bartending...

El proceso inverso de la creación del cóctel.
O como diseñar un cocktail para fallar/ganar.



Pero recuerden

Las drogas no son malas...
...Los malos son los Camellos.