

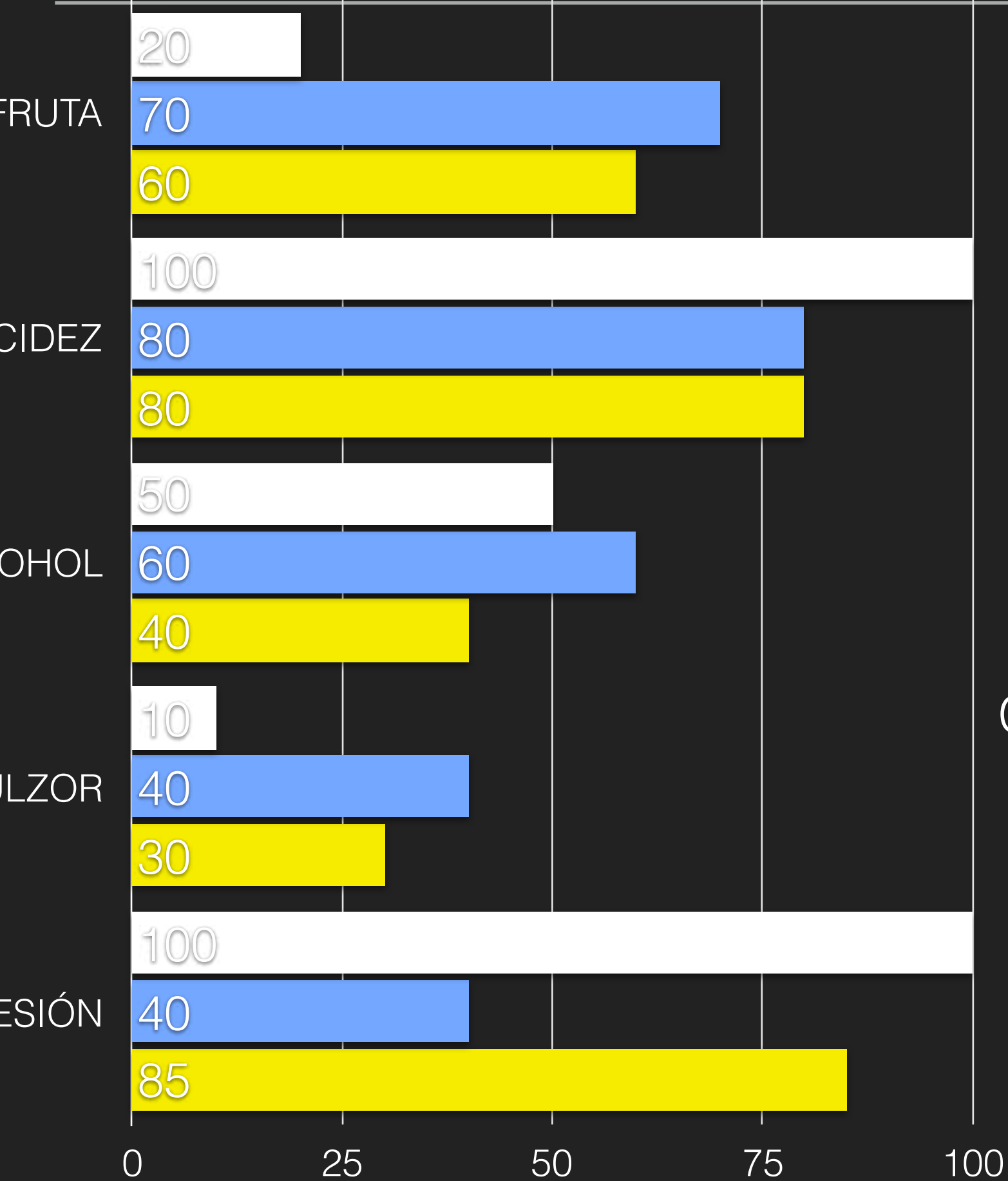


@hugo_boscovich “Conectados por la Coctelería”
Episodio 15



**Con Pablo Melian @brandtenders.news y Alberto
Fernández @1862drybar**

CHAMPAGNE, PROSECCO Y CAVA



Champagne



Prosecco



Cava

CARACTERÍSTICAS :

Brut Nature: completamente seco sin azúcar añadido

Extra Brut extremadamente seco

Brut: muy seco, el estilo más común.

Extra dry: seco apagado

Sec: ligeramente dulce

Demi Sec: Dulce

Doux : el estilo más dulce de vino espumoso

COCKTAIL VERSIÓN:

Según Pippa Guy:

Apple Bellini: puré manzana y licor de camomila

Carrot mimosa: zumo zanahoria

French 75: gin y Bitter de lavanda

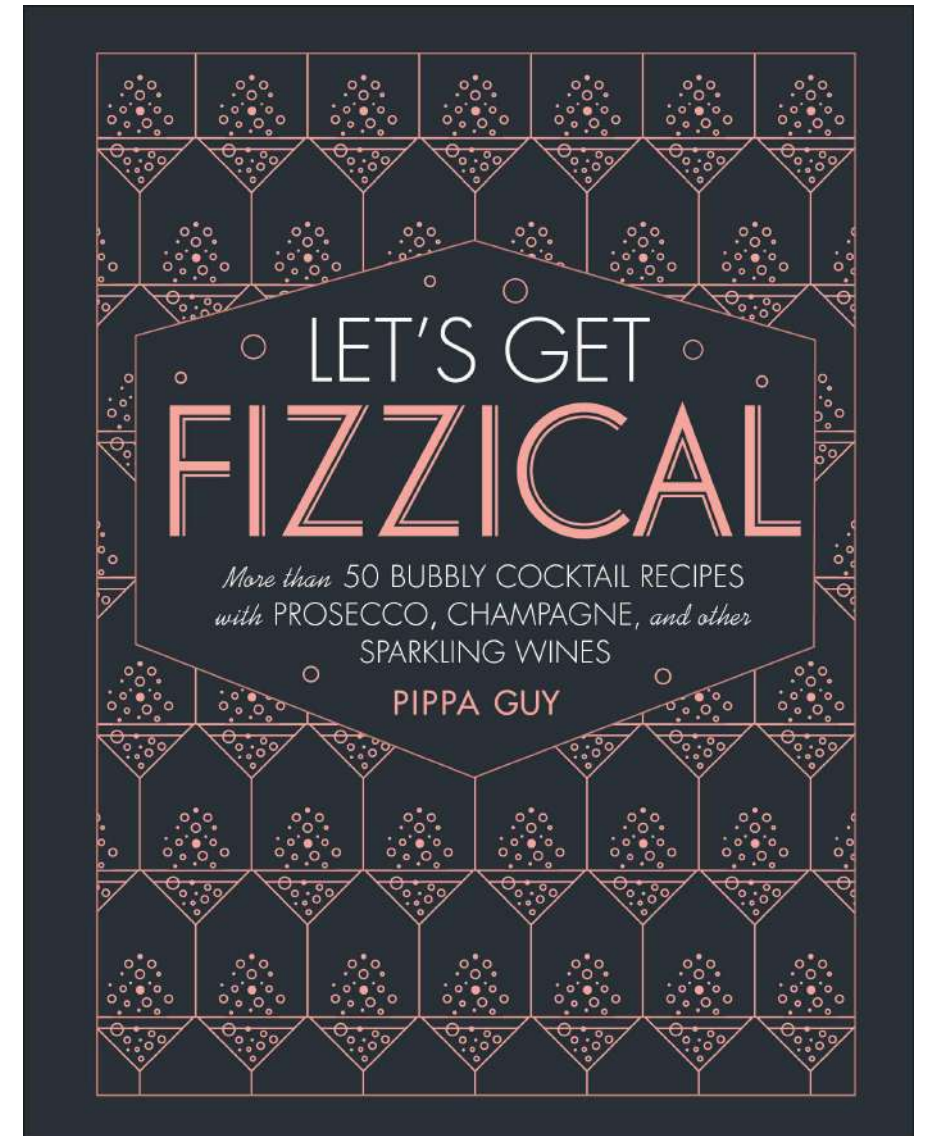
Negroni Sbagliato: sin gin con prosecco

Thyme Mojito: vodka vainilla, puré melocoton, tomillo y cava

Según Hugo Díez:

-Rocco Star Martini: Ysabel Regina y sirope vainilla Madagascar

-Merry Cocktail: Ysabel Regina, Pandoro y angostura



Sherry Cocktail

Alberto Martínez



JEREZ: HISTORIA DEL VINO VIAJERO

- ♦ La zona del Marco de Jerez produce vinos como mínimo desde su época fenicia (1100A.C.)
- ♦ Pese a las diferentes culturas que se sucedieron en la zona (Cartaginenses, Romanos, Vándalos, Árabes), nunca se dejó de producir, y de comerciar con vino
- ♦ En la época de los grandes descubridores (Colón, Magallanes) el vino de Jerez viajaba siempre en los barcos españoles
- ♦ Hacia 1550 Jerez producía 60,000 barricas y el 60% se exportaba, principalmente a Inglaterra. Las tensiones con Inglaterra nunca consiguieron que ese comercio terminase (aunque las exportaciones sufrieron, sustituidas por las de vino de Oporto)
- ♦ En los s. XVII y XVIII el mercado americano hizo crecer las exportaciones, y se fundan las primeras Bodegas históricas
- ♦ En el s. XIX el mercado de EEUU creció exponencialmente. El Jerez ya no era solamente para la alta sociedad, sino para todos, gracias sobre todo al Sherry Cobbler.

JEREZ MEZCLADO: La prehistoria

Los británicos consumían Jerez mezclado con azúcar y otros “condimentos”, ya fuera para arreglar un vino estropeado o para disfrutar dos productos de lujo (Sherry y azúcar)

- ♦ Sack and sugar.
- ♦ Bastard wine (adulterado con cal o con endulzantes)
- ♦ Negus: ponche de Jerez (medium) con limón, azúcar y agua hirviendo
- ♦ Sherry Flip y Candy Egg (candié)



SHERRY COBBLER:

Jerez conquista el nuevo mundo

- ◊ Después del boom del Mint Julep (1820s), América crea el nuevo cocktail de moda, también con hielo picado (cobblers)
- ◊ El Sherry Cobbler instituye el uso de la pajita (1830s) y se convierte en la bebida más popular en los EEUU durante más de 40 años
- ◊ Se expande a otros países por medio de las Exposiciones Universales (Paris, Londres..)
- ◊ Los primeros manuales (Jerry Thomas, Harry Johnson..) definen el estilo clásico del Cobbler
- ◊ Se hace imprescindible la decoración con frutas de temporada



07. THE COBBLER.

Like the Julep, this delicious potentia is an American invention, although it is now a favorite in all warm climates. The "cobbler" does not require much skill in compounding, but to make it acceptable to the eye, as well as to the palate, it is necessary to display some taste in ornamenting the glass after the beverage is made. We give an illustration showing how a cobbler should look when made to suit an epicure.

08. Sherry Cobbler.

(The large tall glass.)

2 wine-glasses of sherry.
1 table-spoonful of sugar.
2 or 3 slices of orange.
Fill a tumbler with shaved ice, shake well, and ornament with berries in season. Place a straw as represented in the wood-cut.

JEREZ Y VERMOUTH

La edad dorada de los cocktails

- ♦ El vermouth comienza a llegar a EEUU: italianos hacia 1835 y franceses hacia 1850
- ♦ El vermouth genera los dos cocktails más icónicos (Manhattan y Martini) y se vuelve imprescindible desde 1880 hasta la Prohibición
- ♦ Adonis (1884-1890): Jerez (fino o amontillado), vermouth dulce, bitters
- ♦ Bamboo (1886-1908): Jerez (fino o amontillado), vermouth seco, bitters
- ♦ Otros: Tuxedo, Coronation, Up-To-Date

"Went to see 'Adonis' with the fellers first thing Wednesday night. Went out between acts, every one of 'em, an' had a ball. Began drinking vermouth cocktails, an' had about six of 'em before the show was over."

—"Celebrating New Year's: How a Dude Calls at the Large Hotels," *New York Times*, January 2, 1885

31

BAMBOO COCKTAIL.

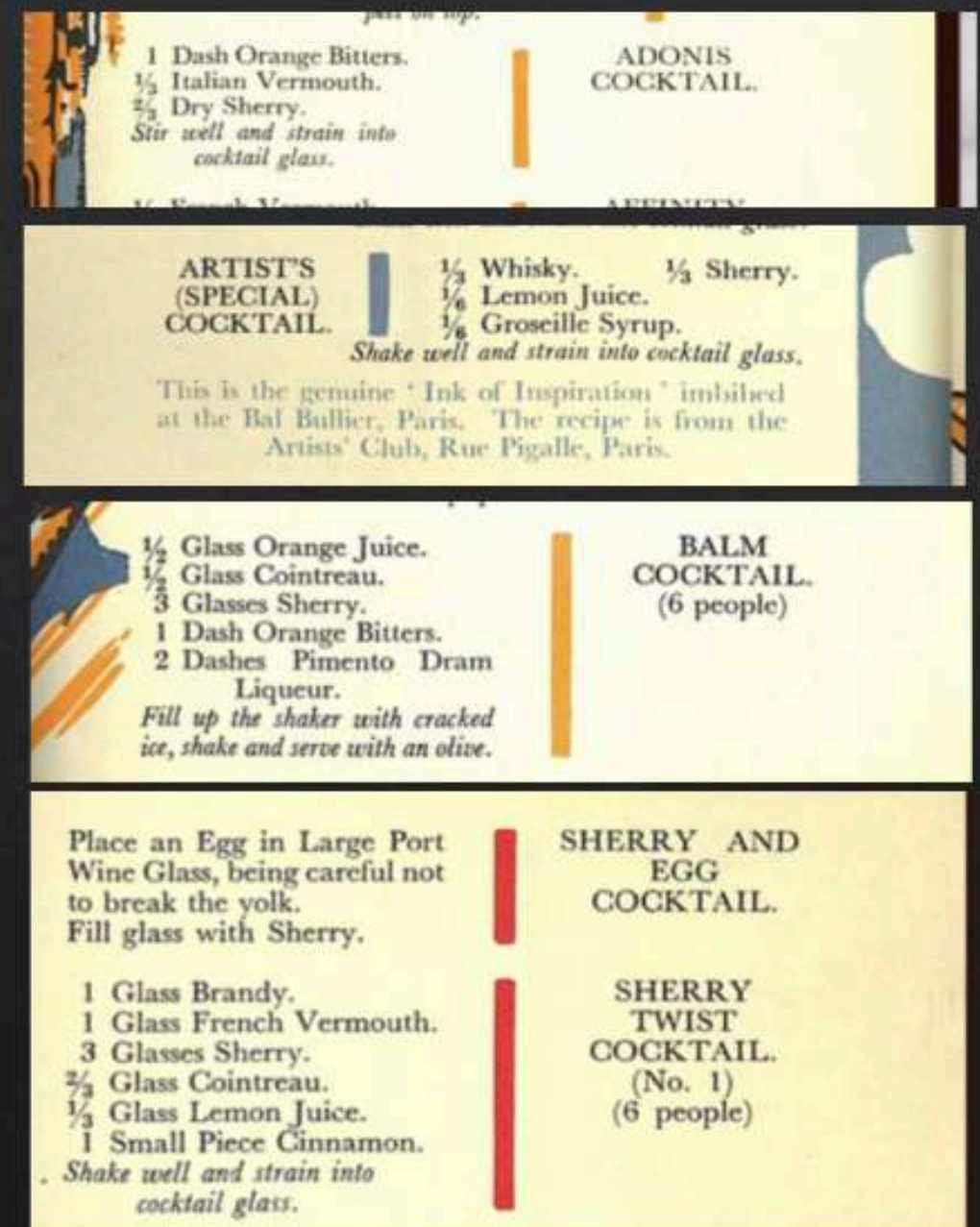
ORIGINATED AND NAMED BY MR. LOUIS EFFINGER, YOKOHAMA, JAPAN.

Into a mixing-glass of cracked ice place half a jiggerful of French vermouth, half a jiggerful of sherry, two dashes of Orange bitters and two drops of Angostura bitters; stir thoroughly and strain into a stem cocktail-glass; squeeze and twist a piece of lemon peel over the top and serve with a pimola or an olive.

JEREZ TRAS LA PROHIBICIÓN

Los años de la decadencia

- ♦ La Prohibición (1920-1933) terminó con la época dorada de la coctelería
- ♦ El Jerez (como los vermouths, los bitters, la absenta y muchos licores) desaparece de los bares en EEUU. No volverán a ser relevantes hasta final de siglo.
- ♦ Los cocktails clásicos sobreviven en los bares americanos en las principales ciudades del mundo.
- ♦ Harry Craddock salva esa tradición con su libro de cocktails del Savoy (1930).



JEREZ TRAS LA PROHIBICIÓN

La coctelería en los American Bar

Bamboo.

Verre à mélange :

- 1 trait d'orange bitter.
- ¼ sherry pale dry.
- ½ vermouth français.

Remuer à la cuiller. Passer dans le verre et presser pelure de citron dessus. Ce cocktail est très populaire parmi la colonie anglaise aux Indes, où on le nomme aussi « Reform Cocktail ».

Robert Vermeire:

Cocktails, How to Mix Them (1922)

Sherry Cobbler.

Il y a de nombreuses années, on préparait ce drink directement dans le verre dans lequel on le consomme. Certains barmen emploient encore cette méthode, qui est réellement bonne. D'autres font le mélange au shaker ou dans le verre à mélange. Le sherry cobbler contient :

- 1 cuillerée à café de sirop de sucre.
- 1 cuiller à café de sirop d'ananas (en Amérique) ou 1 cuillerée à café de curaçao brun (en France).
- 1 verre à vin (12 centilitres) de sherry.

Bien frapper ou remuer à la cuiller. Verser dans le tumbler qui est rempli de glace pilée d'avance. Décorer avec toutes sortes de fruits de saison, une tranche de citron et une tranche d'orange. Verser un filet de porto dessus. Servir avec chalumeaux et cuiller.

SHERRY AND EGG This drink is akin to the various Pousse-Café and egg drinks, such as the Pousse l'Amour (page 247), etc., except that it uses only one liquor instead of a galaxy of them. Like the others, however, and like the Flips, it is both food and drink.

Put about a tablespoonful of sherry in a sherry glass and twirl to wet the entire inside of the glass. Break into the glass a whole egg. Then fill the glass with sherry. Some recipes call for the yolk only, but the whole egg is preferable. This is an excellent tonic.

David Embury:

The Fine Art of Mixing Drinks (1948)

EAST INDIA COCKTAIL, which CAME to OUR DEVOTED ATTENTION also in FIRPO's, in CALCUTTA

It is mild and appetite-inspiring in hot weather, and is now known everywhere, but we append it just the same. Into a bar glass turn 1 jigger each of dry French vermouth and really good *really dry* sherry—the usual sweet American sherry just won't serve. Add 2 dashes of orange bitters, plenty of big-lump ice, then stir with a bar spoon and turn into a Manhattan glass. Garnish with green cherry or not, to preference.

SHERRY . . . The dry type makes the finest cocktail known, served as-is with a dash of bitters. All bars must have a bottle, for there are still essentially sane people who prefer it to any chilled, mixed drink.

Charles h. Baker Jr.:

The Gentleman's Companion (1939)

JEREZ TRAS LA PROHIBICIÓN

La coctelería en los American Bar (Cuba)

SHERRY FLIP

1 Copa Jerez Seco La Ina.	1 Glass La Ina Dry Sherry Wine.
1 Cucharadita azúcar.	1 Teaspoonful Sugar.
1 Huevo completo.	1 Egg.
Hielo abundante.	Plenty cracked ice.
Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo.	Shake well and strain into cock- tail glass. Serve with powdered cinnamon on top.

SHERRY CLOVER PABLO ALVAREZ DE CAÑAS

1 Onza de Jerez Sánchez Ro- mate.	1 Ounce Sherry Sánchez Ro- mate.
1 Onza Coñac Terry.	1 Ounce Terry Brandy.
1 Cucharadita Crema de Cacao.	1 Small spoon Creme Cacao.
1 Cucharadita Brandy de cere- za.	1 Small spoon Cherry Brandy.
½ Cucharadita de azúcar.	½ Small spoon sugar.
Corteza de ¼ de limón.	Cap peel of one lemon.
Bótase con bastante hielo y sír- vase sin colar, adornado con lascas de piña y naranja y dos cerezas.	Shake with plenty of ice and serve it without straining, adorned with slices of pine- apple and orange and two cherries.

— 53 —

PIDA GONZALEZ BYASS

COÑAC:
"TRES COPAS"
"SOBERANO"
"INSUPERABLE"
"LEPANTO"

VINOS DE JEREZ:
"TIO PEPE"
"SOLERA 1847"
"VISA A. B."
"NÉCTAR"

MANZANILLA:
"VIDUA DE MANJÓN"

VINOS DE OPORTO:
"GONZÁLEZ PORT"

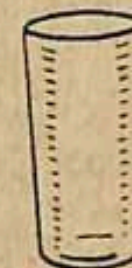
ABSOLUTA GARANTIA

Los Bodegas GONZALEZ BYASS almacenan en sus
tuneles el mejor y mejor elaborado que JEREZ DE LA
FRONTERA produce y crea, para deleite del mundo
entero.

Floridita Cocktails (1939)

SHERRY FLIP

3 Oz. Dry Sherry.
1 Egg.
1 Teaspoonful of sugar.
Shake well with cracked
ice and serve in 10
oz. glass.



ASK FOR SLOPPY JOE'S RON

Sloppy Joe's Bar
(1938)

JEREZ TRAS LA PROHIBICIÓN

La coctelería en los American Bar (Perico Chicote)

ADONIS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters,
¼ copita de Jerez.
½ copita de vermouth italiano.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

Perico Chicote
Cocktails Mundiales (1947)

ATLANTIDA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
½ copita de jerez.
½ copita de gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,
con una guinda.

CONSOME-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Una yema de huevo fresco.
Una copa de consomé frío.
Una copa de jerez viejo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino.

JEREZ EN COCTELERÍA

El resurgimiento. NY y Londres

NUEVA YORK

Dale Degroff inaugura su barra de cocktails en The Rainbow Room (1987)

Angel's Share en Manhattan (1994)

Sasha Petraske abre Milk & Honey (1999)

Julie Reiner – Flatiron Room (2003)

Employees Only (2004)

Audrey Saunders – Pegu Club (2005)

Death & Co. (2007)

PdT (2007)

...

Sherry predated the cocktail as a colonial favorite in drinks like the Sherry Flip, and in a housewives' summer cooler recipe called the Sherry Cobbler in the mid-nineteenth century. Two of my favorite cocktails, the Flame of Love and the Valencia, are both made with fino sherry, which is the driest, in place of vermouth.

Dale Degorff

The Craft of the Cocktail (2002)

LONDRES

Dick Bradsell en Fred's (1987) , luego en Atlantic Bar & Grill (1994)

Salvatore Calabrese en Library Bar (1994)

LAB (1996)

Match (1997)

Milk & Honey (2002)

Nightjar, The Connaught, The Arisian ...

...

COCKTAILS CON JEREZ

Nuevas recetas



TRIDENT

Robert Hess (2000)

Fino, Cynar, Aquavit, peach bitters



LA PERLA

Jacques Besuijdenhout (2005)

Tequila reposado, Manzanilla, licor de pera



FLOR DE JEREZ

Joaquín Simó DEATH & CO (2010)

Amontillado, Ron Jamaica, Apricot, limón, Angostura

COCKTAILS CON JEREZ

Nuevas recetas



PALE RIDER

Phil Ward, DEATH & CO.

Manzanilla, Jalapeño tequila, lima, azúcar, soda



EAST INDIA NEGRONI

Jim Meehan, PDT (2 000)

Banks 5 rum, Campari, East India cream



SHERRY COCKTAIL

Jack McGarry, DEAD RABBIT(20)

Oloroso, Dry Curaçao, Maraschino, bitters, absenta



JEREZANA

Geoff Robinson, HAPPINNESS FORGETS(2016)

Manzanilla, Amontillado, Vermouth seco, Vermouth dulce, vainilla

COCKTAILS CON JEREZ

1862 Dry Bar



ALBARIZAS

Fermin Blas (2013)

Fino, Flor de Saúco, Ginger Beer



SHERRY COBBLER

1862 Dry Bar Hidden Menu (2013)

Oloroso, East India, azúcar, naranja, brandy



COLD TODDY

Alberto Villarroel (2015)

Malt whisky, Oloroso, Amer Picon, miel, chocolate bitters



QUINCEY ROY

Alberto Martínez (2017)

Malt whisky, Palo Cortado infusionado con membrillo, Pimento Dram, Orgeat, bitters

COCKTAILS CON JEREZ

1862 Dry Bar



OLIETE

Mayte Esbri (2018)

Manzanilla, Ron, limón, romero, clara de huevo, absenta, bitter de aceituna



VIEJÍSIMO ADONIS

1862 Dry Bar Improved (2018)

Amontillado VORS, Vermouth de Jerez, East India, bitters



CANTALOUPE GIBSON

Roberto Berlana (2019)

Pisco, cordial de melón, Manzanilla, bitter de pomelo, agua de rosas



KFC

Ana Suárez (2019)

Bourbon con mantequilla, Amontillado, coco, limón, aceite de trufa

COCKTAILS CON JEREZ

Eventos

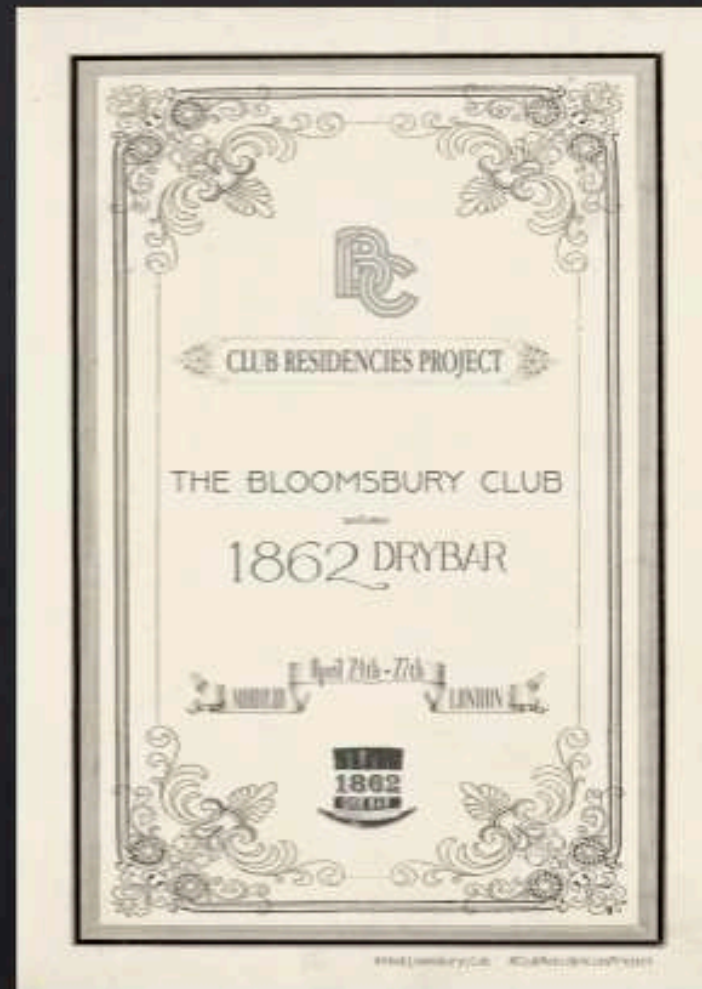


1862 Dry Bar (2013)

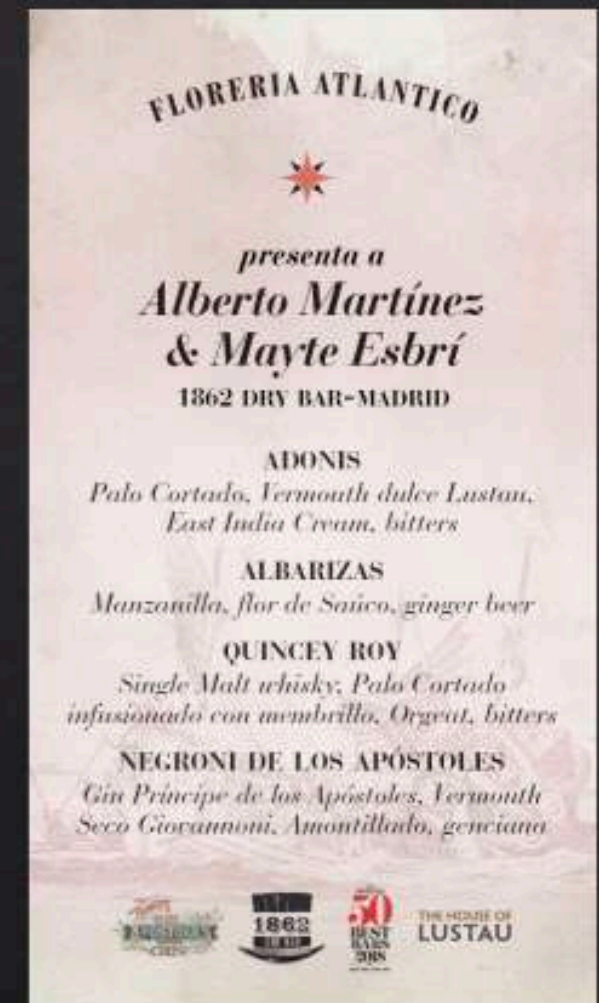
Pisco Bar, KL (2015)

Leyenda, NYC(2017)

Casa Florida, Miami (2017, 2019)



The Bloomsbury Club (2018)



Florería Atlántico (2019)

BRANDTENDERS
NEWS

Demuestralo.

**MARCA
PERSONAL???**



ES NECESARIA LA MARCA PERSONAL?

- 1 Todos somos marca
- 2 Tenemos la necesidad de expresarla
- 3 Hay que escoger los medios adecuados



QUE ES ?

“La marca personal es lo que dicen de ti cuando no estás en la sala” Jeff Bezos.

- Ya existe, no depende de nosotros pero si de lo que perciben los demás.
- Se autogestiona
- Hay que dominarla



QUE NO ES ?

- Crear un logo
- Abrir redes sociales*
- Abrir un blog*
- No planificar los elementos
- Ser multi experto



*sin planificación

COMO CREAR LA MARCA PERSONAL?

- Conocerse a si mismo
- Definir nuestro valores
- ¿Qué sé hacer y qué puedo hacer?



Establecer objetivos

Sin un objetivo no hay estrategia posible que podamos desarrollar. La estrategia es el camino. El objetivo es el destino.



DEFINE LA ESTRATEGIA

Formación, formación, formación.

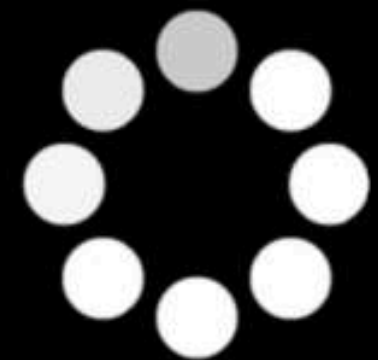
La formación te dará conocimiento, destreza, sentido común y humildad.

Generar confianza para obtener reconocimiento.

Desempeñar el trabajo sin altibajos es una forma de crecer y salir de la zona de confort

Compartir, compartir, compartir.

Escoge donde lo harás, no todos los canales son los más idóneos



BRANDTENDERS[•]
NEWS



**COMPARTIMOS
CON TODOS**



HAZ ALGO HOY
QUE TU YO
DEL FUTURO
AGRADEZCA

*Nuestras acciones y decisiones de hoy
determinarán nuestro futuro.*

SALIMOS AL SECTOR CON UNA IMAGEN ÚNICA EN TODAS LAS REDES SOCIALES





OBJETIVO INFLUENCIAR

Establecer en España un medio
cercano

Influenciar en la profesionalización
del sector

Dar a conocer todos los eventos y
formaciones que se realizan a nivel
nacional.



ESTRATEGIA

Blog, redes sociales y colaboraciones con marcas.

Generar y hacer crecer una comunidad que tiene muchos lazos de union.

Convertir a los profesionales y marcas en prescriptores del sector

Fortalecer el conocimiento de marcas y la importancia para el sector.



COMO?

Aboyándonos en nuestra reputación personal.

Sembrando relaciones cada día.

Utilizar la influencia como motor de movimiento de información.

Agradeciendo siempre el valor de los que conforman la comunidad.



GRACIAS



Siguenos en
www.brandtenders.news
[instagram.com/brandtenders.news](https://www.instagram.com/brandtenders.news)
[facebook.com/brandtenders.news](https://www.facebook.com/brandtenders.news)