



GASTRONOMÍA

Javier de las Muelas. 'Bartender'

"La coctelería española necesita consolidar su 'boom'"

● Premiado en los Spirited Awards, los mayores galardones en el ámbito de la coctelería, defiende los combinados tradicionales españoles y el camino abierto en el país

Efe

Javier de las Muelas, que ha recibido el máximo galardón de la coctelería por su trayectoria en el *Spirited Awards*, respalda con sus más de 40 años de experiencia la consideración de que es un sector que en España necesita "reposar después del boom".

Desde que Javier de las Muelas (Barcelona, 1955) adquiriera en 1996 la célebre coctelería barcelonesa Dry Martini Bar —entre los 50 mejores bares del mundo durante siete años consecutivos— el propietario y gestor de bares y restaurantes ha expandido su éxito por ciudades como Madrid, San Sebastián, Hangzhou (China), Sorrento (Italia) o San Luis Potosí (México). Señala que a nivel internacional "cada vez hay más presencia y notoriedad de bartenders españoles" y que en el galardón, recientemente obtenido en Nueva Orleans, "hay una parte de consideración hacia lo que se está haciendo en España".

Respecto a la situación de la coctelería en nuestro país ha destacado la importancia de dejar reposar el éxito y ha indicado que "estamos en muy buena línea pero es importante el no querer correr". "Una gran marca se consolida con los años y con un equipo que sea estable" ha advertido De las Muelas, quien inauguró su primer bar de cócteles, el Gimlet, en Barcelona en 1979.

El reconocido bartender



El barcelonés Javier de las Muelas, tras la barra.

ha subrayado la importancia de asentarse y de convivir con la moda coctelera que hay actualmente en España y ha ironizado con que "parece que si no hay un restaurante que tenga un bar de cócteles ya no es restaurante". "En esta época de tanto correr se quiere ir rápido y el comer y el beber quieren reposo" ha dicho De las Muelas, quien cree que Nueva York, Londres o últimamente Nueva Orleans son ciudades de referencia

en la coctelería por "su tradición histórica en la literatura o en el cine" y por "la presencia que tiene el mundo del cóctel en la ciudad".

En relación a sus próximos proyectos, ha señalado que Tokio está entre sus asignaturas pendientes: "Para mí es una ciudad fascinante por el tipo de mezclas que hacen y por la humildad y sencillez con la que trabajan". Por ahora, el barcelonés, que colabora en los cuatro volúmenes de

coctelería de *laBullipe-dia* de Ferran Adrià, recalca la importancia de trabajar desde lo universal y ha señalado que "la presencia internacional en Bali, Río o Hangzhou te permite aprender lo que la gente hace en el mundo".

Aunque esa globalización aporta una gran diversidad de ingredientes (espirituosos, semillas o frutas), considera que "no siempre la abundancia genera grandes creaciones" y que "los cócteles que acaban convirtiéndose en grandes son los creados hace más de 80 años con dos o tres ingredientes a lo sumo".

Por ello rechaza que combinados como el gin tonic, que defiende "por mucho que quieran desplazarlo, por ser digesti-

"Los cócteles que se convierten en grandes son los creados hace 80 años con pocos ingredientes"

vo y conversador", se convierta en algunos casos en "una ensalada o un árbol de Navidad".

Alaba también las aportaciones de la coctelería nacional, destacando la sangría como "un maravilloso cóctel español universal". "Con un vino del Priorato, Rioja, o Ribera y combinado con zumo de limón, de naranja, frutas y alargado con soda o gaseosa es el gran cóctel español para compartir en verano en una jarra al atardecer".

Autor de libros como *Cocktails & Food* y *The Bar. Homenaje al Dry Martini*, ambos de Planeta, reivindica el bar como un escenario potenciador de las relaciones tanto sociales como con uno mismo.