



ESQ: ¿Qué temas y tendencias destacan en el programa de torc?

AT: La idea de usar ingredientes frescos, locales y de temporada ya no es una tendencia, sino la norma. En cambio, la coctelería molecular

me parece interesante, pero no sé si sobreviva a largo plazo.

ESQ: ¿Quizá como técnica o como herramienta creativa?

AT: Exactamente. Viene Dave Arnold, el autor de *Liquid Intelligence*, que es un genio —pronto saldrá su libro *Liquid Architecture*— y dará un seminario sobre técnicas de vanguardia, *sous-vide*, corrección de acidez, centrifugado, y son eso: herramientas creativas que hay que conocer. Los minicocteles también son una tendencia fuerte: tiene sentido tomar dos bebidas pequeñas, deliciosas y bien hechas, en vez de un coctel gigante. Otra idea que creo que debe permanecer es la de la diversión y la hospitalidad. Puedes hacer cocteles con seriedad y perfeccionismo, pero a la vez tienes que ser un profesional de la hospitalidad, que haga que los clientes pasen un buen rato. Lo que me da gusto es que el mundo de la coctelería está viviendo un auge, una segunda edad de oro.

ESQ: Danos algunos tips de supervivencia para el festival.

AT: Hasta para enfiestar hay que conservar cierto equilibrio. El consejo número uno es hidratarse bien; en el evento en Nueva Orleans, el agua es la bebida que más se consume. El número dos es moderarse y beber buscando calidad, no cantidad.

También hay que llevar un ritmo sostenible y planear el sueño. Es difícil moderarse, pero la idea es que tú la pases bien y también los demás la pasen bien en tu compañía.

ESQ: La otra cara de torc es la de los seminarios, hay mucho por aprender, ¿no es cierto?

AT: Así es, lo que mencionas es tan importante como la fiesta. Este año tenemos 80 seminarios en Nueva Orleans, seleccionados por un comité de 43 expertos de todo el mundo. En México tendremos excelentes ponencias también, en la página talesofthecocktail.com pueden consultar la programación para profesionales y público en general.

INSTANT CRUSH

1 oz de tequila blanco
1/2 oz de mezcal Espadín
1/2 oz de Fernet Branca
1/2 oz de licor de cassis
3/4 oz de vermut blanco Cocchi Americano
2 dashes de Bittered Sling Moon-dog Bitters

Combinar todos los ingredientes en un *shaker*, añadir hielo picado y agitar de 15 a 20 segundos. Con un colador estilo Julep (de cucharón perforado) servir sobre hielo picado en un vaso *old fashioned*. Decorar con una tira de cáscara de naranja doblada en forma de corazón.

Receta exclusiva para Esquire Latinoamérica, cortesía de Lauren Mote, copropietaria de Bittered Sling Extracts.

bitteredsling.com

LA FIESTA DE LOS COCTELES

POR UNA PÉREZ RUIZ

Por fin llega a México Tales of the Cocktail, el festival de coctelería más importante del mundo. Su directora, Ann Tuennerman, nos habla sobre el evento, los *bitters* y nos comparte una gran receta.

Pocas ciudades tan adecuadas como Nueva Orleans, con su vida nocturna que nunca se detiene, el Mardi Gras, el Sugar Bowl y el Jazz & Heritage Festival, para alojar el mejor evento anual de coctelería del planeta. Tales of the Cocktail (torc) cumple 13 años en su sede original y su fundadora, Ann Tuennerman, ha decidido ser más visionaria que nunca y ampliar los sitios donde se mezcla el aprendizaje y la celebración a partes iguales. Por eso, del 19 al 21 de abril, en nuestro país se realizará Tales on Tour Mexico City.

Un secreto a gotas

Si hemos recomendado *bitters* en nuestras recetas, es porque sus esencias de hierbas y sabor amargo son perfectos en la coctelería.

