
ConBac Havana: Aprendizaje, colaboración y sabores, mixología cuasi perfecta

11/07/2019



Todavía quedan secuelas de la I edición de ConBac Havana's Craft Cocktail Weekend, los sabores de los cócteles impregnados, el eco del Bar fight y todos esos cantineros ávidos de demostrar su talento, la adecuación a climas tropicales de los tragos, las conferencias magistrales de Elliot Ball, Mike Campbell, Asbel Morales, Alejandro Palmarola, Alfredo Guerra, Rafa Malem... la excelente organización.

Durante tres jornadas el Iberostar Grand Packard se convirtió en una suerte de templo de la coctelería, conjugando historia, teoría, visitas a templos del ron ligero cubano, y la práctica, desde perspectivas elementales, hasta las tendencias más contemporáneas.

Lo genuinamente cubano

El ron ligero cubano es sin duda alguna uno de los espirituosos más reconocidos internacionalmente. Tanto es así que Havana Club internacional ha incrementado sus ventas de 450 mil cajas a 4 millones 500 mil, en los últimos diez años.

Buena parte de ese prestigio, al decir del maestro del ron cubano Asbel Morales ha sido ganado a base de calidad de un producto que posee 100 % de añejamiento natural, y que en cada una de sus marcas cuenta con una base mínima de añejamiento acorde con la edad que anuncia su etiqueta.

El poder visitar la fábrica de rones oscuros de san José de las Lajas, probar mezclas originales en un ambiente de barriles de roble blanco y aromas únicos, visitar el Museo del Ron y beber de la historia mediante catas y degustaciones, devinieron la mejor manera para todos los asistentes, vinculados al mundo de las cantinas o no, de aumentar su caudal de conocimiento sobre uno de los productos más genuinos de nuestra nación.

Poder conjugar ese endemismo de nuestros espirituosos, probar un 7 años o un Selección de maestros, un Unión o Pacto Navío, combinarlo con un Cohíba Siglo VI o sencillamente percibir algunos de estos productos, además de las ediciones Especiales A y B para cantineros en una elaboración, llega a las fibras sensibles, tanto del paladar como del placer.

Elliot y Mike: Lo renovador, lo visual y hasta el absurdo en los cócteles

Moverse en un terreno donde la renovación, en ocasiones, frise lo absurdo, ya sea desde lo visual, hasta lo sensorial. Esa es la filosofía de Elliot Ball y sus colegas en el Cocktail Trading Company londinense. Algo de eso pretendió dejar en La Habana. Cautivado por nuestra tradición y prestancia en este campo, disertó sobre cuál debe ser desde su prisma la composición idónea de un trago:

70% mezcla de lo dulce con lo ácido.
10% salado-amargo.
10% aroma.
10% trigeminales (encargados del toque final).

Para Elliot uno sin el otro no funcionan de la misma manera. Y eso va desde la búsqueda de ingredientes de calidad y frescos; temperatura y uso del hielo; especies y materias primas de estación en aras de lograr el mejor balance o equilibrio posible; los trigeminales; y hasta la relación ambiente ideal-precios-satisfacción de las expectativas del cliente.

De ahí lo crucial que para su institución deviene elaborar incluso bebidas, de carácter conceptual.

Precisamente el canadiense Mike, quien deleita a clientes en el Rabbit Hole de Ottawa, la colaboración, adaptación de un clásico o mejora de un cóctel, pasa incluso por contemplar criterios de usuarios encuestados, chefs, dueños y otros que puedan estar ligados a este mundo de la mixología. “La combinación de saberes siempre arroja un mejor producto, y no necesariamente significa que revelemos todos los secretos de un trago o quedemos expuestos a que nos roben una receta o fórmula. En esa cuerda nos preparó una especie de daiquirí con cilantro y albahaca realmente muy refrescante y sabroso, además de darnos la posibilidad de degustar una Ginebra a base de papa.

La batalla de los bármans

Es una tendencia que se ha popularizado en los últimos tiempos para desarrollar competencias de coctelería. Fue precisamente esta la manera de sellar ConBac Havana. Con La Nave como cuartel general de mezclas y sabores, los que asistieron tuvieron la oportunidad de degustar la creación de ocho bares de la ciudad, todos con apuestas diferentes, pero vinculando siempre algún elemento identitario de cubanía, tanto en los licores bases, como en otros ingredientes.

Desde las barras de Jíbaro, Más Habana, Pazillo, Grados, Mar Adentro, Casa Mía, El Cocinero y la Asociación de Cantineros de Cuba pudimos degustar tostones flameados, una mezcla de mango, tamarindo y chocolate, la utilización de la bebida fermentada kombucha, a base de hongo, hasta el Aperol, Campari, Prosecco, perfume de frutas... menos empleados, pero capaces de producir novedosas sensaciones en nuestro paladar.

Alejandro Torres, de Mar Adentro, fue en definitiva el agraciado de la justa, luego de que un jurado conformado por Mike, el presidente de la Asociación de Cantineros en su sucursal de La Habana, y dos miembros del Comité organizador, degustaran una por una, las ocho elaboraciones en concurso.

ConBac Havana, un intento muy peculiar de mantener viva una tradición que poseemos en Cuba desde hace más de una centuria, de que la condición de Capital Iberoamericana de la coctelería que se le confiriera a La Habana en 2018, sea una distinción perdurable, de acercarnos al umbral de los 500 años de esta ciudad maravilla desde esta esfera rindiéndole un “brindis” de felicitación, pero lo más importante: que pretende convertirse en un escenario inclusivo y abierto a todos aquellos que de una forma u otra están ligados al mundo de las barras.

Sin más, a los organizadores: Jíbaro, Alamesa, Havana Club Internacional S.A.; la cadena Iberostar; El Grand Hotel Packard, IPSA Pucara, Estudio 50, A3 mobiliario inteligente y La Nave, Lola Café... y otros implicados, alcemos nuestras copas en señal de agradecimiento, que un buen cóctel con ron cubano como base nos acompañe, y que inicie el conteo regresivo hacia la próxima edición.
