

El nuevo *Nuts* de Barcelona ha sido creado por Lázaro Rosa Violán y Josep María Morera.

LARGA VIDA AL CÓCTEL

Si quieres acuñar el nuevo código nocturno, deja de lado las birras porque la alta coctelería es la nueva tendencia. ¿Hay un espectáculo más hipnótico que ver a un avezado barman detrás de una barra?

—Vis Molina.

Pero, ¿cómo ha nacido esta moda que está dando tanto que hablar? En inglés *cocktail* significa *cola de gallo*, y parece que el nombre se debe a alguna taberna de un remoto puerto británico donde en el siglo XV se servían bebidas combinadas de composición desconocida”, explica Javier de las Muelas, uno de los grandes *popes* de la coctelería mundial, fundador en Barcelona de locales tan míticos como *Gimlet* o *Speakeasy*, y propietario de *Dry Martini*, coctelería de culto. Hay quien dice que su inventor fue Hipócrates cuando, en el siglo V a.C., creó una bebida reconstituyente a base de vino, resina y jugo de almendras. En cualquier caso, lo que empezó como brebaje medicinal o reconfortante para marineros, es hoy el último grito en cuanto a bebidas. ¿Hay un espectáculo más hipnótico que ver en acción a un avezado barman detrás de una barra elaborando un cóctel? La reverencia con la que combina frutos y destilados, la delicadeza con la que añade unas gotas de angostura o una rodaja de limón, el cuidado con el que deposita unos cubos de hielo perfectos en un vaso alto, la sensualidad con la que agita la coctelera con movimientos expertos y absoluta concentración. “No hay un buen hotel o restaurante que se precie que no te ofrezca su carta de cócteles en cuanto tomas asiento”, explica Javier. La coctelería vive un momento glorioso. A todo el mundo le gusta dejarse llevar saboreando un Mojito, un Pisco Sour o un Negroni. Nunca ha habido tanta sofisticación y variación como ahora en presentaciones, combinaciones y tipos de alcoholes, pero para mí el cóctel con mayúsculas sigue siendo el Dry Martini, un trago seco y esencial”.

“La coctelería vive un momento glorioso, nunca ha habido tanta sofisticación y variación. A todo el mundo le gusta dejarse llevar saboreando un Mojito, un Pisco Sour o un Negroni”
(Javier de las Muelas)

En Barcelona, uno de los paraísos de este sofisticado arte del combinado, acaba de abrir sus puertas *Nuts*, un reducito que nos transporta al Harry’s Bar veneciano, creado por Lázaro Rosa Violán y Josep María Morera. “Somos grandes amantes de la coctelería, cuenta Morera, por lo que tiene de ritual, ya que cada cóctel es una creación y debe ser tratado como tal”. La entrada promete: majestuosos cortinajes de terciopelo burdeos dejan ver un solemne portón en madera y latón que da paso a un interior sorprendente. Sus fundadores piensan que, para apreciar bien un cóctel, el sentido del olfato necesita una estimulación especial, así que nada como un envolvente aroma a cedro que casa a la perfección con un interiorismo teatral y extravagante: cariátides de madera de un palacio holandés, vidrieras emplomadas del Gran Hotel de Carcassonne, iluminación sugerente, taburetes Art Deco y zona de estar inspirada en el parisino Hotel Costes. ¿Sus cócteles más solicitados? El Espresso Martini y el Moscow Mule que sirven con extracto

de jengibre; el Negroni al tartufo y sus tres versiones del Whisky Sour con toque de caramelo, albahaca o pera”. Otro de los lugares míticos de Barcelona es el *Paradiso*, ubicado en un local clandestino (atención, se entra a través de una nevera situada en una tienda de pastrami) del barrio del Born, que el año pasado se hizo con el primer premio del *The World’s 50 Best Bar*. Giacomo Gianotti está al frente de esta coctelería innovadora que ahora triunfa con dos nuevos brebajes: Fleming, inspirado en el descubrimiento de la penicilina y que explora la fermentación; y On Fire, un cóctel de ponche de leche ahumada con bourbon. **T**

LOS NUEVOS TEMPLOS DE LA COCTELERÍA



THE PUNCH ROOM

Revisión del ponche

Situado en el interior del hotel The Madrid Edition, el ponche es su elixir. (@thepunchroom)



PADRINO COCKTAIL BAR

Desde 1915

En el Only You Boutique Hotel Madrid, prueba el Negroni Rosatto o el Pisco Spicy Pasión. (@onlyyouboutiquehotel)



EL COLECCIONISTA

La revolución de Dani García

Catorce propuestas en las antípodas de la coctelería clásica. (@elcoleccionista.dg)



GARRA BAR

Ambiente neoyorquino

En el hotel Barceló Torre de Madrid, con guiño a los vermús de la región. (@barcelotorredemadrid)