

BARMAN

Bacardi Martini Grand Prix 2010

Nahuel Frúmboli revalida su título en Flairtending



Dry Martini de Javier de las Muelas

El mítico Dry Martini de Javier de las Muelas ha celebrado su Dry Martini un millón. Javier de las Muelas junto a Bombay Sapphire y Martini ha hecho historia al servir el Dry Martini un millón con un caluroso homenaje en Barcelona al rey de los cocktails.

José Dioni.

Han pasado ya treinta y dos años desde el inicio de un romance que surgió durante una noche en un establecimiento de Barcelona, cuando se conocieron tres amigos que se hicieron inseparables: el cocktailman Javier de las Muelas, la ginebra Bombay y el vermouth Martini. Desde entonces, en este local, el mítico Dry Martini de la calle Aribau de Barcelona, los tres camaradas han vivido juntos momentos inolvidables a lo largo de miles de tardes y noches colmadas de pasión y risas hasta el amanecer. Esta bonita relación ha alcanzado su encuentro más especial, con los actos conmemorativos "The One Million Dry Celebration", que está teniendo lugar durante junio y julio, con los que Javier de las Muelas, Bombay Sapphire y Martini están celebrando el Dry un millón servido en el Dry Martini Cosmopolitan Bar de Barcelona desde su apertura en 1978.

A lo largo de estos treinta y dos años de Dry Martinis, Bombay y Martini se han convertido en las marcas de referencia en el universo de Javier De Las Muelas, uno de los cocktailman más reconocidos internacionalmente. Una vez más, De Las Muelas ha utilizado la prestigiosa ginebra inglesa y el célebre vermouth italiano para elaborar el Dry Martini más especial, el que ha alcanzado la cifra Un Millón en el contador instalado en el mítico establecimiento de Barcelona. El mo-



Instante de la fiesta Dry Martini.

mento más emotivo y simbólico que engloba la mágica celebración se produjo el 30 de junio a las 21'30 cuando el contador que indica los dry que se sirven en la emblemática coctelería barcelonesa - cubierto desde hace tiempo para evitar la picaresca, marcó la cifra del millón. Le tocó a Sylvia Dudet, a quien acababan de servirle en la barra su cóctel cuando se descubrió el marcador y sonó un timbre que dio paso a la actuación del trío femenino Chikiboom, que cantó a cappella varios clásicos americanos. La afortunada Sylvia Dudet, además de entregársele un diploma con su nombre y la réplica de la copa The One Million Dry Celebration con los que se obsequiaron a todos los asistentes a la fiesta, obtuvo como regalo la invitación a degustar un millón de drys.

Los actos conmemorativos se iniciaron el 21 de junio, al adornar cerca de una veintena de establecimientos de las firmas más prestigiosas instaladas en Barcelona, (Rabat, Vinçon, Rosa Clará, Colmado Quilez, Lafuente, Colmado Múrria, Ermenegildo Zegna, Cooking The Kitchen Company, marcelpel.com, Bagués-Masriera, Librerías Bertrand, Auto Beltrán, Vila Viniteca, Piquadro, Tous, Montesquiu, Casa Fernandez, Gimlet, Speakeasy...) sus escaparates con dibujos del artista japonés Yoshi Sislay, cuyo arte y creatividad se fusionan con el mundo de la coctelería de Javier De Las Muelas, Bombay Sapphire y Martini.

The One Million Dry Celebration culminará el 14 de julio en el Pabellón Mies Van Der Rohe, donde se encontrarán los bartenders más prestigiosos del mundo, tras ser recibidos en el Ayuntamiento de Barcelona y desfilar por las calles más emblemáticas del centro de la ciudad condal. Las trayectorias de Javier De Las Muelas, Bombay Sapphire y Martini han seguido caminos paralelos, con una apuesta común hacia la innovación, el diseño y la sofisticación más cosmopolita.

El Dry Martini es un auténtico clásico, un símbolo de sofisticación y el mejor cocktail para experimentar el sabor de Bombay Sapphire en su forma más pura. Toda la complejidad aromática de esta ginebra se pone de manifiesto en este cocktail, a través de una suavidad y equilibrio extraordinarios, que debe beberse y saborearse hasta la última gota. Con Javier De Las Muelas y Bombay Sapphire, el exquisito sabor del cocktail



Javier de las Muelas con Sylvia Dudet, la afortunada Dry Martini un millón.

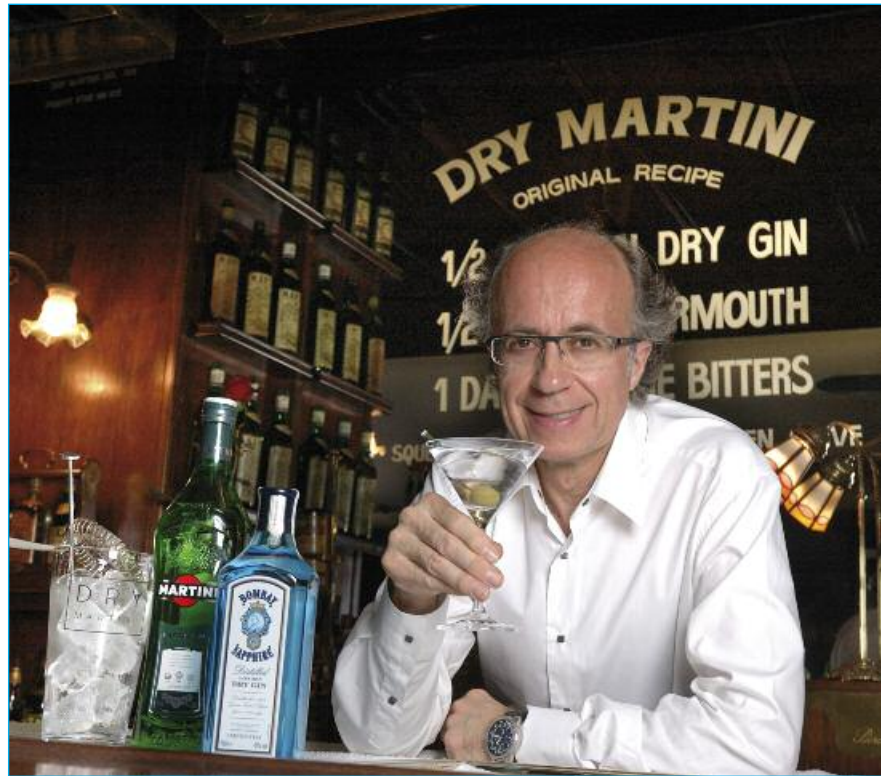




y el diseño de la copa se han fusionado para crear uno de los iconos de las últimas décadas. Ambos se completan y se complementan el uno al otro; juntos muestran lo elegante que puede resultar sostener una copa en la mano.

El Dry Martini es el rey de los cocktails por excelencia, el más servido de la historia, mundialmente famoso a través del cine, el teatro o la moda, donde ha alcanzado las cotas de glamour más elevadas. ¿Quién no lo ha visto en películas sostenido de la mano de James Bond, o de la de otros muchos famosos de la vida real como Winston Churchill, Frank Sinatra, Humphrey Bogart, Ernest Hemingway, Luis Buñuel, o Brian Ferry, Brad Pitt o Quentin Tarantino?

Fuera del celuloide, esta sofisticación y ambiente cool es el que se encuentra en el Dry Martini Cosmopolitan Bar de Barcelona, que dirige Javier De Las Muelas, y en las míticas terrazas Martini, surgidas a finales de los años 50 y primera mitad de los 60. Son los puntos de encuentro de la escena social de la ciudad y lugares de referencia para los protagonistas de los círculos intelectuales y sociales acogiendo a las personalidades más destacadas de la literatura, el espectáculo, la ciencia, el deporte o la política.



Javier de las Muelas nos muestra su fórmula.

FÓRMULA DEL DRY MARTINI

Para millones de personas la hora del cocktail es la hora del Martini. Despierta veneración y desde que se mezclaron por primera vez la ginebra y el vermouth, de eso hace más de 150 años empezó la búsqueda... la búsqueda del mejor Martini. Desde Jerry Thomas, el primer gran bartender de la historia, pasando por Julio Richelieu que oficiaba en Martínez localidad próxima a San Francisco hasta el reconocido Martini di Arma di Taggia, que lo creó en el Hotel Knickerbocker para un Rockefeller de buen beber y de bolsillos cerrados, diversos han sido los progenitores a los que la historia ha otorgado la paternidad del Dry Martini. Mi fórmula: el barman recoge la copa helada del congelador, con suavidad la deposita en una bandeja de plata cubierta con un paño de hilo, le añade una aceituna –verde sevillana–; escanciando a continuación sobre el vaso mezclador lleno de diamantinos cubitos de hielo dos copas de helada Bombay Gin y unas sonrisas de vermouth seco (Noilly Pratt o Martini seco), lo acaricia durante 15 segundos con la cuchara removedora y agitándolo dos segundos más lo sirve en la copa y tras un Twist o no de piel de limón se ofrece al feligrés entre almohadones, inmaculado, virginal, brillante. Así lo presentan en el Dry Martini Bar.

Dry Martini

Ingredientes

- 2-3 gotas vermouth seco.
- 1 copa de ginebra Bombay Original.
- Twist de limón (opcional).
- 1 aceituna verde.
- Hielo.

Tipo de copa

Copa Martini

Preparación

Servir el vermouth y la ginebra en un vaso mezclador con hielo. Remover 15 segundos y servir en copa Cocktail. Decorar con una aceituna verde, y si desea perfumar incorporar twist de limón.

