

CONGRESO DE MIXOLOGÍA
MIX&SHAKE

8, 9 y 10 de abril de 2014

Centro de Creación Contemporánea
MATADERO MADRID-Nave 16
(Paseo de la Chopera, 14)





PRESENTACIÓN

La nave 16 del Centro de Creación Contemporánea Matadero Madrid (paseo de la Chopera, 14) acogerá la edición 2014 de Mix&Shake, el más importante congreso de mixología y bartending de nuestro país, situado en el Top Five de los mejores del mundo.

Con 2.500 m² de espacio expositivo, las marcas más importantes de la industria de bebidas espirituosas y de mixers y los mejores bartenders del mundo se reunirán en un espacio único y singular. Esta nueva edición toma el relevo de la celebrada en 2012 en Valladolid con un gran éxito, donde 4.000 personas tuvieron la ocasión de disfrutar de un programa repleto de actividades que reunió a miles de profesionales y público que disfrutaron de las propuestas más vanguardistas, divertidas y sorprendentes de un sector en alza y que en su búsqueda de la excelencia ha hecho de esta disciplina todo un arte.

El amplio espacio, que contará con stands de las principales marcas y empresas del sector, estará dividido en cuatro espacios (**Mix&Meeting**, **Mix&Work**, **Mix&Relax** y **Press Area**) que acogerán demostraciones, catas, atención a profesionales, prensa y público, etc. El programa incluirá numerosas actividades en torno a la mixología, bartending, food pairing, etc., con los más importantes expertos nacionales e internacionales.

DIAGEO RESERVE™
THE LUXURY PORTFOLIO OF DIAGEO



Barkonsult





DEFINICIÓN

La principal característica que define al congreso Mix&Shake es ser una feria para el profesional, organizada por profesionales del sector, y también para el aficionado entusiasta. Nuestro objetivo es aunar **toda la oferta mixológica disponible de calidad en un salón**, ofreciendo al profesional una oportunidad única de conocer in situ todos los productos, tendencias y figuras del mundo de la coctelería y los destilados Premium.

Las actividades programadas van desde las **presentaciones de los productos de última generación** de las empresas productoras, a **catas dirigidas** por Masters Distillers, **exhibiciones de coctelería** en todas sus disciplinas de mano de **prestigiosos bartenders nacionales e internacionales**, **talleres**, **ponencias** y **mesas redondas**, todo impartido por las grandes figuras del sector.

Una cita ineludible para las empresas del sector hostelero.

¿QUÉ?

España, referente gastronómico mundial, no poseía, hasta la creación de Mix&Shake en 2012, de un congreso que reuniera a empresas de la industria de bebidas espirituosas, otras empresas del sector hostelero y a los mejores bartenders, para poder disfrutar de un encuentro en el que se pudieran conocer, debatir, enseñar y compartir todo lo referente a esta disciplina gastronómica.

Mix&Shake supone una plataforma para la generación de negocio y una oportunidad única para poner en valor el trabajo de profesionales y empresas.

Mix&Shake es el primer congreso de la industria de bartending en España, el único que reunirá a todos los sectores de la hostelería de ocio nocturno y afines.

¿QUIÉN?

Una joven empresa dirigida por un equipo humano con una dilatada experiencia en la organización de todo tipo de eventos hosteleros y de ocio, con los mixólogos **Álvaro Varela** (director general) y **Tupac Kirby** (propietario de The Cocktail Room en Madrid y director de contenidos) al frente.

¿CUÁNDO?

8, 9 y 10 de abril de 2014.

¿DÓNDE?

En un espacio inigualable. En pleno centro de Madrid, en MATADERO, Nave 16 (paseo de la Chopera, 14).

¿POR QUÉ?

Porque hay que dar respuesta al nuevo resurgir de la coctelería y producto Premium en el mundo, un resurgir que marcará un hito histórico.

Porque en España se carecía de un congreso/feria en el que este sector se viera representado.

¿PARA QUÉ?

Para profesionalizar el sector hostelero nocturno y ofrecer al profesional la oportunidad de conocer de primera mano las últimas tendencias y productos, con el fin de poder ampliar sus lineales y prescribir dichos productos a sus clientes.

¿PARA QUIÉN?

Para dos grandes sectores:

El sector profesional, cada día más interesado por las gamas Premium y la coctelería, miles de distribuidores ávidos por conocer e incorporar nuevos productos a sus portafolios.

Y también para los entusiastas, que se están convirtiendo en clientes cada vez más exigentes y entregados a las recomendaciones del bartender.



PONENTES

CARLOS ADEVA

Artista, ha realizado numerosas exposiciones nacionales e internacionales. Es un gran experto en la relación entre bebidas y arte.

MARIAN BEKE

Comenzó en el negocio de la hostelería a los 13 años en la bodega de su padre. En un viaje a Praga encontró a un bartender que le sirvió sus primeros cócteles. Ese día supo que quería llegar a ser bartender, y se trasladó de Eslovaquia a Londres. Actualmente, trabaja en el Nightjar de Londres, y es ponente en los más prestigiosos certámenes del mundo. En Mix&Shake presentará la ponencia *A Day at Nightjar*.

JORDI BERNEDO

En 1995 comenzó su andadura en el mundo de la coctelería en el Zsa Zsa Cocktail Bar. Al año siguiente se unió al equipo de Javier de las Muelas en Gimlet. En el 2000 se incorpora al mundo de las marcas, primero en Seagram's y Osborne, y desde 2004 con el portfolio Premium de Diageo en Cataluña. Desde el 2007 lo hace en Madrid, liderando el programa World Class España. Actualmente es Brand Ambassador de las marcas Reserve de Diageo.

JARED BROWN

Brown es codirector, junto a Anistatia Miller, de la compañía Mixellany. Juntos han escrito y publicado innumerables libros sobre materias relacionadas con la bebida, como *Mixologist: The Journal of the American Cocktail* y *Spiritous Journey: A History of Drink*. Ambos han pasado mucho tiempo tras la barra y son veteranos en la materia. Han fundado el Museum of the American Cocktail y dirigen la Exposition Universelle des Vins et Spiritueux, una de las mayores colecciones de vinos y espirituosos del mundo.

IAN BURRELL

Cantante y rapero –alguna de sus canciones, como *Rock da Juice*, ha sido utilizada en varias películas de Hollywood–, Ian Burrell siempre se ha considerado mixólogo. Es el fundador, y cabeza pensante, del RumFest del Reino Unido, primer festival en celebrar la diversidad del ron,

considerado hoy en día el mayor festival dedicado a esta bebida en todo el mundo. Comenzó en los 90 mezclando cócteles divertidos que hicieron furor, como el Long Island Ice Teas, Sex on the Beach o el Freddy Fudpuckers. Químico de formación («El alcohol es el elemento y los cócteles son el compuesto»), también ha sido presentador de televisión y jugador profesional en la liga de baloncesto británica. Asesor de las principales compañías de ron (Bacardi, Pernod Ricard, Diageo y J. Wray & Nephew) y propietario del restaurante caribeño número 1 en el Reino Unido, Cottons Camden, ha recibido numerosos galardones del mundo de la coctelería.

DIEGO CABRERA

Nacido en Buenos Aires en 1979, dio la campanada a los 20 años montando una de las barras más solicitadas y aplaudidas de Barcelona en el Hotel Arts-Ritz Carlton, convirtiéndose desde entonces en un barman de referencia. Sergi Arola lo fichó en el 2008 para llevar los cócteles del Gastro Arola, y a principios de 2010 abrió su primera coctelería y gastrobar, Le Cabrera. En un principio, sus socios querían que se llamara como su apellido, pero fue él quien insistió en añadir el Le para que le diera un aire más divertido y mundano. En 2011 inauguró otro en la Casa de América, donde gestiona una de las terrazas más cotizadas de Madrid, el restaurante Cien Llaves, el club de puros Pasión Habanos y la cafetería. En 2012 lanzó el Back, un espacio privado y exclusivo. Desde 2013 ha iniciado una andadura en solitario, y es asesor para Europa de Tanqueray.

FERNANDO CASTELLON

Francés de padre español y madre chilena, Fernando Castellon trabajó como bartender antes de ser responsable de comunicación de la empresa Jas Hennessy & Co, del grupo LVMH. En la actualidad reside en Lyon, donde está radicada su escuela, Bar Expertise, gracias a la cual transmite a otros profesionales sus conocimientos y sus innovadores métodos. Consultor de diferentes marcas, es autor de *El gran libro de los cócteles*, publicado en España por Editorial El Drac.

LUCA CINALLI

Bartender de uno de los bares más selectos de Londres, el Nightjar, es considerado uno de los profesionales más importantes del mundo. Este italiano empezó a trabajar tras las barras hace doce años. Tras seis en una escuela de catering y varios viajes por Italia, su sed por descubrir más sobre el fascinante mundo de la coctelería le hizo mudarse a Londres.

JUDIT COMES

Fundadora y directora de FrutArt, empresa dedicada a la decoración gastronómica. Apasionada por el arte y la gastronomía, en el 2005 se formó en la talla de vegetales con un maestro chino, convirtiéndose en uno de los pocos profesionales de esta especialidad en Europa, en la que ha sido Campeona de Europa o Medalla de Oro en Copa del Mundo. Trabaja habitualmente en Europa, Asia y América para clientes muy variados. Desarrolla nuevos proyectos para la formación, entre ellos para el mundo de la coctelería.

LEO DEGROFF

Desde los dieciocho años asistió a su padre, el legendario Dale DeGroff, en todos los aspectos de la labor coctelera, descubriendo rápidamente que ésa era su pasión. Juntos desarrollaron cócteles especiales en grandes eventos de todo el mundo, y diseñaron programas para marcas y clientes privados por todo el mundo, haciendo cócteles para famosos como Bobby Flay u Oprah Winfrey. Ha participado en el Food and Wine Aspen Classic, South Beach Food & Wine Festival, Las Vegas Nightclub and Bar Show, New York Bar Show, The Telludire Wine Festival, The Manhattan Cocktail Classic... Ha trabajado con los mejores, y desde el 2008 trabaja para Steve Olson en el AKA Wine Geek, donde organiza eventos de alto nivel y enseña a profesionales de todo el mundo. Asimismo, es parte integral del equipo de producción del Beverage Alcohol Resource (BAR), un premiado programa de entrenamiento en bebidas espirituosas y mixología.

ÓSCAR DÍEZ

De familia hostelera, actualmente es Bar Manager en el Cocktail Bar & Discoteca Q, en Toro, localidad conocida por sus poderosos vinos, y promotor de *Wine Mixology*, un concepto que une la coctelería a la cultura del vino.

JOE FEE

A Jack Fee no le gustaba malgastar los veranos. Como con todos sus hijos, Joe Fee aprendió a tapar todas las botellas y a fregar suelos cuando era muy pequeño en la empresa familiar, Fee Brothers. Se graduó en estudios financieros por la Universidad de Notre Dame, en Indiana, y más tarde regresó a la empresa familiar como tesorero y director de ventas. Tiene más de 20 años de experiencia estudiando y trabajando con cócteles por todo el mundo, y junto a su hermana Ellen componen la cuarta generación al frente de la empresa.

LEO GÁLVEZ

Ocho años de experiencia y un largo recorrido en torneos y campeonatos avalan a Leo Gálvez como uno de los mejores *flair bartenders* del mundo (la especialidad acrobática). Cabe destacar sus victorias en el IV Campeonato de España Flairtending A.B.E. 2012, el Global Challenger Skyy 2010 y la copa Panamericana I.B.A., categoría *flair bartender*, que se celebró en Isla Verde, donde representó a España y ganó la medalla al mejor cóctel.

ELOY GARCÍA VERGARA

Nacido en Jerez de la Frontera, lleva más de 25 años como bartender. Sus especialidades con la coctelería tropical, tiki y con vinos y brandy de Jerez. Actualmente regenta Cubaname-Museo del Ron Coctelería, en Jerez. Toda su carrera profesional ha transcurrido entre Estados Unidos, Caribe y España. Ha creado más de 150 cócteles y participado en numerosos eventos. Ganador de varios premios (el último, el Premio Andaluz de Coctelería 2013), es colaborador habitual de espacios dedicados a la disciplina en programas de Onda Jerez Radio y TV.

REYES GÓMEZ RUBIO

Nacida en Jerez de la Frontera, dirige el Área Técnica de la Bodega Sánchez Romate Hnos., S.A., donde dirige todos los procesos relacionados con la producción de los vinos desde la viña hasta el embotellado. Actualmente, forma parte de la junta directiva de la Asociación Andaluza de Enólogos, y es una experta en la cata de vinos.

GEGAM KAZARIAN

De origen armenio y enamorado del Mediterráneo, ha establecido en España su segunda residencia. Maestro coctelero de Havana Club-Cantinerero de Cuba, fue ganador del concurso Gin Connoisseur 2011 y trabaja con diversas marcas de la industria de bebidas espirituosas, como G-Vine Gin, Molinari, Havana Club. Figura internacional de la coctelería, Kazariam lleva su propio proyecto por el mundo, Kazaris Project, con el que realiza talleres de formación y elaboración de cócteles de autor para diferentes marcas.

ALEX KRATENA

Bartender de The Langham Hotel, en Londres, reconocido por dos veces consecutivas mejor bar del mundo –de entre los 50 mejores bares del mundo– por la revista *Drinks International* y votado como Mejor Bar Europeo en los premios Cocktail&Spirits de París. Katrena, que fue *International Bartender* del Año en 2012 y ha sido nombrado Personalidad del Bar del Año en 2013 por la revista *Imbibe and Artesian*, aparece regularmente como camarero invitado en vuelos de Virgin Atlantic.

MICHAELE MARIOTTI

Bartender del American Bar del Hotel Savoy, de los lugares de encuentro preferidos de Londres. Evocador de los maravillosos años 20, es uno de los bares de copas más emblemáticos del mundo. El legendario libro *Cocktail Savoy*, publicado hace más de 80 años, sigue siendo considerado como la biblia del barman.

CHRISTIAN MASPES

Bartender del American Bar del Hotel Savoy de Londres. Ha sido Cocktail Barman y Sommelier Sake del The Westbury Hotel y jefe de Mixología del selecto Morton's Club, ambos también en Londres.

SERGI MEDIAVILLA

Premio Nacional de Gastronomía 2005, premio Innoval 2007, mencionado en la *Guía Michelin*.

FRANÇOIS MONTI

Periodista y escritor belga afincado en Madrid desde el 2009, François Monti escribe en la revista francesa *Ginger*, fundada en 2012 por Fernando Castellon. Estudioso de la historia del cóctel y de

los grandes bartenders, actualmente está investigando la vida de Robert Vermeire, el barman belga autor de *Cocktails. How to mix them* (1922), el libro donde se desvelaron las recetas del Sidecar y del Straits Sling, y donde se recomendó por vez primera el uso de clara de huevo en los Sours. Autor del blog *Bottoms Up* (versión española, esbariana.wordpress.com), acaba de publicar en Francia su primer libro, *Prohibitions*, un recorrido histórico por tres momentos de prohibición del alcohol: la locura de la ginebra en la Inglaterra del siglo XVII, la Ley Seca americana y la prohibición de la absenta en Francia.

CARLOS MORENO

Nacido en Móstoles, recorrió todas las variedades de la hostelería, hasta que hace 15 años descubrió el sonido de una coctelera y ya nunca salió de detrás de una barra. Para él, la coctelería sólo tiene tres normas: 1) Clientes; 2) Clientes y 3) Clientes, y concibe la barra como una prolongación de la vida: hay que vivirla con ilusión, imaginación, humor, esfuerzo, compañerismo... Es profesor en la Bar Master de Diageo, y ha ejercido de bar manager en locales como el Hotel Urban o el O'Clock.

STÉPHANE NABTI

Escultor de hielo, experto en decoración y montajes con esculturas de hielo, nació en París y vive en Madrid desde 1999. Fundador de la primera empresa de escultura de hielo, Arte & Hielo, ahora Arte Ice Dreams, es colaborador habitual de grandes marcas tanto nacionales como internacionales (Chivas, Beefetear, Larios, Ballantines, etc.), de programas de televisión y ha sido asesor en numerosos spots.

MIGUEL PÉREZ

Bartender, consultor y formador, fue head bartender en Chicote, a la que devolvió el glamour de la época del legendario Don Perico. Vinculado a la cultura Tiki, es buen conocedor del mundo del ron, experto en food pairing, y se encuentra muy implicado en la aplicación de técnicas de cocina a la coctelería. Cofundador de Ver, Oír y Mezclar, un espacio donde, junto a David Pérez y Miguel A. Jiménez, comparte su pasión por el mundo de los bares, ha pasado por Costello Club, una de las salas más emblemáticas de Madrid. Actualmente, imparte diversas formaciones y comparte sus conocimientos en cursos y seminarios. Con los hermanos Sandoval se encuentra inmerso en su proyecto más personal, Columbus; su objetivo: «Exploring the Origin of Taste».

DIEGO PINZA

Ingeniero técnico agrícola y licenciado en Enología por la Universidad Politécnica de Valencia. Ha trabajado como enólogo en Alicante, Ribera de Duero y Nueva Zelanda. Actualmente, ejerce como Brand Ambassador Reserve de Whiskies de Diageo, responsabilizándose de marcas como Johnnie Walker, Lagavulin o Cardhu.

ALBERTO PIZARRO

Barcelonés, actualmente es manager en Bobby Gin, además de blogger, formador y asesor en empresas de destilados y productos de bar. Ganador de varios concursos de coctelería nacionales



PROGRAMA

Más de 30 horas de actividades programadas, presentaciones de productos de última generación, catas dirigidas por *masters distillers*, exhibiciones de coctelería en todas sus disciplinas de mano de prestigiosos *bartenders* nacionales e internacionales, talleres, ponencias y mesas redondas impartidas por las grandes figuras del sector (*Programa sujeto a cambios y/o modificaciones*)

Martes 8 de abril

MIX & MEETING PROGRAMME

- 12:00 – 12:50 Jason Wilson, *Mixology & Comunicación*
- 13:00 – 13:45 Leo Galvez, *Flair Bartending Show*
- 14:00 – 14:45 Diego Pinza & Alberto Pizarro, *Master Class Bulleit + Mint Julep Barbacue*
- 15:00 – 15:45 Flavius Bolbos y Gazdac Rares, *Un cóctel y diferentes paladares*
- 16:00 – 17:00 Diego Cabrera y Tupac Kirby, *Schweppes Cocktails de Cine*
- 17:15 – 18:00 Óscar Pino y Ramón Parra, *Las matemáticas del bartender*
- 18:10 – 19:00 Luca Cinalli & Marian Beke, *A day at Nightjar*
- 19:15 a 20:00 Frank Lola, *Beefeater Burroughs & Story*
- 20:15 – 21:00 Jordi Bernedo & Diego Cabrera, *Master Class Zacapa + The Ultimate Old Fashioned*
- 21:00 Cierre

MIX & WORK TASTING SESSIONS

- 12:00 – 12:50 Aplicaciones de los texturizantes en la coctelería moderna. Sergi Mediavilla
- 13:15 – 14:00 Tequila Master Class y cata del C.R.T. José Torres
- 14:15 – 15:00 Cata de vinos de Jerez de Bodegas Romate. Reyes Gómez, enóloga

DESCANSO

- 16:00 – 17:00 Cata del Brandy de Jerez Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva. Luis Díez, director nacional de Ventas, y Reyes Gómez, enóloga
- 17:15– 18:00 (coming soon)
- 18:15 – 19:00 Tonic Master Class, by Ledgers Tonics. Javier Pulido
- 19:15 a 20:00 (coming soon)
- 20:15 – 21:00 (coming soon)
- 21:00 Cierre

Miércoles 9 de abril

MIX & MEETING PROGRAMME

- 12:00 – 12:50 Carlos Adeva, *La Bebida y sus pintores bohemios*
- 13:00 – 13:50 Joe Fee con Tupac Kirby, *Why Bitters*
- 14:00 – 14:30 Óscar Díez, *Wine Mixology*
- DESCANSO
- 16:00 – 16:50 Ian Burrell, *Tiki Bars Around the World*
- 17:00 – 17:50 Pieter DeVidts & Carlos Moreno, Ketel One: Cooper Mule Cocktail
- 18:00 – 18:50 Christian Maspes & Michael Mariotti, *The Savoy History of Cocktails*
- 19:00 – 19:50 Alex Kratena, *Creating Holy Shit Moments*
- 20:00 – 20:50 Javier Reynoso & Giuseppe Santamaria, Master Class Don Julio: DJ + Millionaire Margarita
- 21:00 Entrega de premios Domaine de Canton

MIX & WORK TASTING SESSIONS

- 12:00 – 12:50 Cata Quinine. François Monti y Tupac Kirby
- 13:00 – 14:00 Master Class Licor 43
- 14:00 – 14:30 Cata degustación de vinos de Abadía Retuerta, con presentación de su carta de cócteles
- DESCANSO
- 16:00 – 16:50 Domaine de Canto Championship. Jurado: Joe Fee, Álvaro Varela, Miguel Ángel Jiménez, Jonathan Armengol, Jason Wilson
- 17:00 – 17:50 Domain de Canton Championship

18:00 – 18:50 Defectos del Vino (Asociación de Técnicos Vitivinícolas)
19:00 a 19:50 Bacardi
20:00 – 20:50 (coming soon)
21:00 Cierre

Jueves 10 de abril

MIX & MEETING PROGRAMME

12:00 – 12:50 Ramón Parra y Gregorio Sola, *El perfume en un cocktail*
13:00 – 13:50 Mario Sandoval & Miguel Pérez, *The origin of Taste*
14:10 – 15:00 Stephane Nabti, *El arte del hielo, historia y demo*
DESCANSO 10 Bartenders around Daikiri Ice Cocktail Glass
16:00 – 16:50 Francois Monti & Fernando Castellón, *Los años dorados de la coctelería en Europa*
17:00 – 17:50 Judit Comes, *History & Fruit Art*
18:00 – 18:50 Show Cooking con el Barman Eloy García
19:00 – 19:50 Ian Burrell, *12 history rum cocktails*
20:00 – 20:50 Gegam Kazarian, *Kazaris Project*
21:00 Cierre, despedida y agradecimientos.

MIX & WORK TASTING SESSIONS

12:00 – 12:50 (coming soon)
13:00 – 13:50 Taller de corte de frutas. Judit Comes
14:00 – 14:30 Taller de corte de frutas. Judit Comes
DESCANSO
16:00 – 16:50 Pepe Orts, Gastroshop, *Optimización del uso de los botánicos en coctelería*
17:00 – 17:50 Jesus Bernard, Brockmans, *Like no Other*
18:00 – 18:50 Félix Jiménez, Oaxley Gin Master Class
19:00 a 19:50 (coming soon)
20:00 – 20:50 Cierre de talleres Mix & Work
21:00 Cierre