

Mixólogo nos revela el verdadero Coctel con twist latino

Por: Karmina L. Fonseca
elcorreo@qns.com

La a una vez famosa cuba y el whisky con soda ya pasaron de moda. Ahora, en restaurantes y bares, la cultura de las bebidas artesanales se está popularizando rápidamente entre los amantes de un buen coctel.

Para no quedarnos atrás, nos metimos a la barra con el galardonado creador de cócteles artesanales y uno de los jóvenes talentos más dinámicos y destacados de la industria, Carlos F. Ruiz. Con tan solo 25 años, el mixólogo peruano ya ha ganado importantes premios en algunos de los concursos de cócteles más competitivos del país y del mundo.

En esta entretenida plática, no solo nos compartió sus secretos cócteleros, sino además, nos reveló como es la vida detrás de las barras más populares del área.

¿Cómo fue que pasaste de ayudante de camarero a experto en cocteles?

Todo esto me encanto que hasta pedí un trabajo detrás de la barra de donde trabajaba como busboy. En ese momento no me lo ofrecieron porque no tenía experiencia entonces lo que hice fue estar de ayudante para aprender. La suerte me favoreció cuando por necesidad le prepare dos cocteles a un cliente y ¡les gusto! Ese día me dieron el puesto de bartender.

Sin embargo estabas estudiando Ingeniería en Sistemas, ¿cómo tomo el cambio tu familia?

Mi madre casi me mata (bromea). Mi mamá me ha dicho que yo soy una persona que le gusta meterse en todo para agarrar las diferentes oportunidades (ríe).

Así que decidiste dejar la carrera en ingeniería y probar suerte de mixólogo, ¿Cómo fue tu aprendizaje?

Comencé a leer libros y a leer de todo para aprender, comencé a crear mi propio estilo detrás de la barra, hasta bailando un poco de salsa... porque eso es lo que busca la gente, quiere algo para entretenerse.

Como latino ¿se te ha dificultado?

Creo que soy el único latino que ha hecho lo que estoy haciendo. Hay bastantes bartenders latinos pero solamente hacen el trabajo de bartender y no lo quieren subir al siguiente nivel. Yo quise subir mi carrera y decidí hacer la mixología. He aprendido a ser rápido y a ser creativo.



Definitivamente creativo... sabemos que ya has ganado más de 25 premios a nivel internacional entre Nueva York, Maui, Ibiza, y Miami ¿Cuál te enorgullece más?

El más orgulloso y que empezó a darme todas las cosas que tengo ahora, es cuando gane el "Mixólogo del Año". Esa fue la competencia donde la gente y los periódicos me empezaron a llamar para poder hacer entrevistas y ofreciéndome plata para ir a trabajar a sus barras. Ese mismo día decidí que iba a dejar la carrera de ingeniería e iba a seguir la mixología porque vi cómo la gente mira a un mixólogo, ya no era solamente un bartender, ahora era una persona tan creativa que creaba historias a través de diferentes cocteles, y a la gente le gusta y pagan por eso.

Tu historia es muy inspiradora desde tu infancia en tu natal Perú hasta tu llegada a Queens y después tu cambio a New Jersey... ¿a qué le atribuyes tu éxito?

No sé si ha sido suerte, pero cada receta que he mandado a concursar llega a semifinales. Después de que pasa de semifinales siempre he ganado. He estado súper sorprendido y no lo puedo creer. En total he ganado como 28 competencias y he competido en 36. Ahorita estoy trabajando con una de las marcas más grandes del mundo, Johnny Walker.

Más que suerte, es talento. ¿Cuál es tu filosofía acerca de los mixes y creaciones?

Lo que yo hago es trabajar con diferentes marcas y barras para crear diferentes cocteles con mi estilo latino. Cuando yo le pongo los toques latinos, utilizo bastantes ingredientes latinos pero con la base americana como por ejemplo utilizar un tequila o mezcal, pequeñas cositas. La influencia viene de toda Latinoamérica.

¿Cuál es tu secreto para el mejor coctel?

No es solamente un buen coctel, tienes que saber estar con la gente, tienen que sentirse bien cuando se sientan en tu barra. Por eso viene la gente a la barra, para poder hablar con el bartender o mixólogo para pasar un buen día con nosotros.

¿Cómo piensas seguir expresando tu pasión por la mixología?

Ahorita estoy escribiendo un libro de todos los cocteles con los que he ganado en donde he competido y también estoy poniendo coc-



(Fotos cortesía de New Concept PR)

teles latinos pero en una forma que son más naturales y con menos azúcar. Después quiero sacar mi propia línea de mezclas para coctel y mi propia línea de alcohol.

Sigue a Carlos a través de su cuenta en Instagram @cocktailsbyc.

