

El barman donostiarra Joaquín Fernández, propietario del bar Dickens, en San Sebastián, ha sido invitado por el Ministerio de Cultura de Japón para realizar en Tokyo una exhibición de su maestría en la preparación de cócteles

Un cóctel para Japón

ALETXU PEÑA

JOAQUÍN Fernández es un barman donostiarra con cuarenta años en el oficio. Su afición por indagar y estudiar la combinación de las bebidas le ha convertido en un campeón de la coctelería. A tal extremo ha llegado su fama que en los concursos nacionales de coctelería los participantes esperan a saber si va Joaquín Fernández para presentarse o no.

Sin embargo, la historia que ahora nos ocupa es bien distinta. Joaquín Fernández acudió en septiembre del pasado año al concurso mundial de coctelería, celebrado en la ciudad sueca de Gotemburgo. En este certamen se proclamó subcampeón del mundo en técnica. Su paso por este campeonato fue observado por un grupo de japoneses sin que él supiera nada.

Esos japoneses pertenecían al Ministerio de Cultura japonés y no hace muchas semanas se presentaron seis de ellos en San Sebastián para invitar a Joaquín Fernández a dar en Tokio diez conferencias a los asociados a la hostelería del país nipón, a realizar una exhibición de cócteles y a actuar como jurado en el concurso nacional de barmans del Japón.

«Esta invitación —explicó Joaquín Fernández— la considero como un gran premio a toda una vida dedicada a esta profesión. Podían haber invitado al campeón mundial, pero al parecer les gustó mi estilo y allí viajaré el próximo miécoles».

En sus maletas llevará numerosa documentación para explicar a los japoneses —mediante tra-



Joaquín Fernández, con un cóctel junto a una de las copas ganadas en el campeonato de España.

ducción simultánea— qué es el txakoli, la sidra o el pacharán. Les disertará sobre los vinos de otras regiones españolas, porque en diez charlas se puede hablar de todo.

Como detalle a esta invitación, Joaquín Fernández ha creado un cóctel que presentará en la primera exhibición que tenga que hacer en Tokio y que se denomina *Biotza Donosti*. Se trata de un combinado que lleva zumo de naranja, amarula, sirope de mango y granadina, y para darle un to-

que con alguna bebida de la tierra agrega unas gotas de sidra de Astigarraga.

El 'twist'

Joaquín Fernández es el inventor del *twist*. Esto es una técnica que emplea para exprimir la corteza de limón sin tocarla con los dedos al emplear dos pinzas. Esta técnica les impresionó a los japoneses que acudieron a verle en el campeonato del mundo, y lo sabe porque cuando acudieron a San Sebastián así se lo hicieron

saber. Con ese *twist* también se impuso en el I Concurso Nacional de Gin Tonic, celebrado en noviembre pasado en San Sebastián.

«Ese toque de *twist* sirve para perfumar el combinado tras su terminación ya que le proporciona un sabor delicioso al pulverizarse en la bebida ese zumo que lleva el limón en la cáscara», explica este profesional que sólo en *gin tonic* tiene apuntadas más de cuarenta distintas recetas.

Diario Vasco - 19 Junio de 2000