30/1/24, 18:01 Audio final

Audio final

2024, Eleazar 1 https://detrasdelbar.com

En esta entrevista conversamos con Gustavo Vocke embajador para LATAM de Brown Forman, lo que incluye todo el portafolio de Jack Daniels y su distribución. Gustavo nos explica cuáles son las diferencias entre las etiquetas de Jack Daniel durante su elaboración y añejamiento. Si eres fan de este marca no puedes perderte éste vídeo en el que hablamos específicamente de: Jack Daniel N° 7 Gentleman Jack Single Barrel Flavours (Honey, Fire, Apple)

Transcript

[0:00] La diferencia en particular de estos tres es la ubicación de los barriles con que voy a elaborar dentro del agarra, me agarra escalofríos. Hola, hola. Bienvenidos a detrás del lugar. Me encuentro hoy con Gus Bocke embajador regional de todo lo que tiene que ver con el portafolio de que entre ellos tenemos Jack Daniels, tequilas como Gimador, Herradura, Woodford Reserva, Forester y un par de marcas más, pero esas son las más conocidas, las que más conocemos en el mercado. ¿Qué, cuál es la historia resumida de Jack Daniel que puede ser tan llamativo para algunos y para otros quizás no la conoce.

[0:29] Tiene muchos años de historia, o sea, generalmente cuando damos una cata, hacemos un filtro, porque sino podríamos estar hablando diez horas de la historia de anécdotas, de música de de quien fue el creador de la marca y demás, Lo que sí a mí me siempre me gusta contar. Primero que es la primer marca patentada de forma legal en los Estados Unidos que es okay. Una credencial bastante importante, Segundo, que tiene siete medallas de oro con mejor whisky americano del mundo, guau. Esos sí, son siete galardones. Tienen sus ediciones especiales para los coleccionistas que la quieren buscar. Realmente está en las Siete Barradores, segundo saber que nos diferencia del resto, con una suavización en carbón de Arce. Okay. Lo que vas dar un whisky o un destilado de mayor calidad versus el resto. Te lo va a transmitir en su entuosidad, en su redondez en boca, en la calidad de lo que ese whisky en sí Ese es el portafolio que nosotros vamos a encontrar en en en lo que es Latinoamérica. Son estas seis botellas aparece un Ray también dando vueltas por ahí, que es un whisky a base de centeno, pero lo que tenemos en nuestro portafolio es el número siete, Gentelma, Single Barrel, la diferencia en particular de estos tres es la ubicación de los barriles con que voy a elaborar dentro del de la parte inferior.

[1:35] Jack Daniel número siete es un buen whisky de todas las alturas de mi barrio causa un desalmacena de vieja en nuestros whisky, Single Barrel de la parte superior con una mayor concentración, un alejamiento un poco más extremo. Te lo vemos en el color, en la intensidad del sabor, es una, en lo que es el cuerpo del whisky tenemos flavors que son nuestros licores que son licores a base de número siete okay endulzados y saborizados con canela, miel, y manzana fresca o manzana verde te atreves a darnos un cóctel con siete un coctel con Apple.

[2:07] Un cóctel con primero esta botellita que tenemos acá que es el último lanzamiento a nivel Latinoamérica que sacamos relacionado a lo que es Flavors.

[2:22] Ahí va. Cóctel con Apple súper sencillo. Hoy los tónicos están de moda. Hoy hay un montón de tónicas súper premium Yo lo que les recomiendo es hacer un Apple Tonic. Súper sencillo de preparar. Acá vamos a tener una parte dulce, el whisky y la parte saborizante de la manzana verde bien fresca. Yo les voy a recomendar es que le pongamos un chorrito de jugo de limón. Okay. ¿Sí? El limón va a ayudar a equilibrar los sabores. Y lo vamos a completar con tónica. Okay. ¿Sí, ser un copón para darle vistosidad o que sea mucho más vistoso el cóctel y vamos a decorar con unos slides o unas láminas de manzana verde okay sí va a quedar espectacular. Con número siete, lo que yo te voy a recomendar es que podemos tomarnos, por ejemplo, lo que es un eh cien por ciento, lo podemos mezclar con Coca-Cola, mezclen con Coca-Cola que queda muy bien a nivel clásicos a mí lo que disfruto muchísimo es tomarme por ejemplo un sabo Okay. Sí, una parte cítrica, una parte dulce. Jack número siete como parte de Alma y de de whisky. Batido, lo servimos. Podemos usar albúmina, podemos usar clara de huevo como para darle cremosidad.

[3:26] Un sabor espectacular. Mi coctel favorito es en Manhattan. Entonces tenemos, sesenta mililitros de whisky americano en este caso lo vamos a preparar con si no tenemos single barrer porque no se no no se vende single barrer no se consigue porque es una botella difícil de conseguir, preparar con número siete y lo podemos preparar con tranquilamente treinta mililitros de lo que es vermú tipo rosa tipo torino, o cuatro golpes de angostura refrescamos ; Bien?

Decoramos con una cereza y una piel de naranja y va a quedar espectacular mi coctel favorito. Así que si me ven en algún bar de Dominicana saben con qué racero. Ip. Te tomaste tres o cuatro Manhattan es bastante alcohólico. Lo podés hacer invertido. ¿Qué hacés? Invertís las proporciones. Hacés sesenta porciento de vermú, treinta por ciento de whisky y tomas tres, cuatro más y después sí, ahí si llamas un Uber para que te vengan a buscar responsable siempre con un vaso de agua. Hidrátense entre coctel y coco. Cómo? Y dónde inicia en la industria como tal?

[4:23] Pensando en el tiempo. No, como te decía, tengo veintidós años trabajando en el mundo de bebidas alcohólicas. Inicié a mis diecisiete, dieciocho años como bar tender casi casi ilegal en esos tiempos era legal. Ahora cambió muchísimo antes era mucho más relajado. Eh inicié en compañía. Siempre trabajé en compañías de bebidas alcohólicas. Okay representando marcas. Empecé como bar tender de una marca como lo es Jack Daniels. Okay en un staff para eventos, para fiestas masivas y demás. A muy temprana edad me fue a vivir al exterior. Viví en México unos cinco años a donde ahí desarrollé más mi carrera profesional como bartender. Ahí trabajé con grandes compañías, armando equipos.

Formando staff para eventos. Yo ya como eh ahí vendí mis primeras recetas a nivel internacional.

Para compañías bastante grandes a nivel de bebidas alcohólicas. Ehh después regresé a la Argentina y como operador de promociones y operador de eventos masivos. Llegué a operar cerca de mil eventos en el año, a tope siempre entonces siempre a tope con mucha gente por qué Bran forma, ¿Qué inspiradas en ti o qué es lo que más te gusta de de trabajar aquí? Me buscó cuando estaba representando unas quince marcas a nivel local en Argentina ehh brindándome la oportunidad de hacerlo internacionalmente Era una evolución y un paso y un crecimiento a nivel laboral muy importante para mí. Pasar de algo local e internacional.

[5:44] Y cuando empecé a interiorizarme un poco más con la marca me sentí muy relacionado y y muy identificado con los valores de la marca autenticidad, la independencia. Son importantes. Sí, y hice un match perfecto, me sentí cómodo y comencé. Un desafío muy grande porque.

[6:00] Distribuidora local no me quería soltar, no me quería dejar ir. Entonces el el traspaso de de una compañera a otra fue muy muy muy costoso pero se dio, Eh me sentí muy cómodo y disfruto mucho lo que hago. Ya me dijiste una parte de esto pero me gustaría saber qué es lo que más disfrutas eh de lo que haces ahora mismo Bien, ¿Qué hago? Eh mirá, yo vengo de familia de docentes, soy docente, mi mamá es docente, mi hermana es docente, Y como yo siempre digo, a través de la debida se encontré el poder enseñar, el poder compartir o transmitir conocimiento a nuevas generaciones de bartender, a consumidores, fanáticos de las bebidas eh como es en el caso de whisky y mechar lo que es la docencia y y lo que me gusta y lo que me apasiona que es el mundo de las bebidas alcohólicas, y eso, compartí, transmitir es lo que más disfruto. Haciendo memoria atrás unos tiempos, unos tres años, de hecho

estuvimos cuando estuviste aquí también en el país.

[6:54] Jason, en paz descanse que ya es época por cierto. Se nota la lo apasionado que eres por enseñar, por explicar Por demostrar lo que sientes, esa pasión se muestra y se nota cuando alguien le gusta enseñar. Me agarra, me agarra escalofríos. Pero me agarra escalofríos bien porque es el es el es, estos momentos y esto no está practicado ni nada esto no está no no momentos y estos comentarios que me llegan cuando cuando me cruzo con gente que por ahí hemos compartido dos o tres veces, dos o tres visitas, son los que uno lo empujan a seguir haciendo lo que lo que uno hace y lo que uno disfruta, ¿No? El cuerpo. Es que no hay nada como hacer lo que nos apasiona. Cien por ciento. Y eso se deja de hacer trabajo. Exactamente. Deja de hacer el trabajo. Con qué producto, identificas más y ¿Por qué? No y hay uno que.

[7:41] Me van a decir si es que no te puedes meter lo voy a decir para todos yo tomo muchísimo pero mucho tomo, Número siete, pero si hay un producto que yo no sé si es por la edad, que me estoy volviendo un poco grande ehh yo creo que single barrel ehh me parece algo increíble. Okay. Pero me parece algo increíble no por ehh la calidad del producto y demás sino porque, El hacerlo único y diferente del resto creo que que me siento identificado, me gusta, Me gusta explorar lo que hay adentro de la botella. Recién lo sacaba de la lata. Mhm. Ehh que el packaging es increíble. Ajá.

[8:26] Bellísima. Hermosísimo. Dan ganas de abrirlo. Me dan ganas de abrirlo, de probarlo, y de de ver de dónde salió esto, de qué año es, quién fue el creador, con Chef Farnet, como yo siempre digo, Jeffernet fue el anterior máster de que teníamos en la destilería. Okay. Eh son pocas las botellas que quedan de él a nivel de distribución a nivel mundial, Me parece que es increíble saber lo que un Master Stiller puede transmitir en en las bebidas Aprovecho para para conversar acerca de eso, para quien no conozca lo que tenemos en ese Single Barret, de hecho tú nos estás aplicándolo otra vez, Podemos tener varios máster de Stiler. Sí, en el single barret y eso es lo que va a identificar cada producto que tengo.

[9:07] Sí, la la característica de este tipo de botellas es primero nariz y boca o un Master Stiller, en la historia de Jack tenemos ocho Master Stiller, el actual es el anterior fue eh Shefarne, después tenemos un clima específico y característico de una cantidad de años, o sea, los años que estuvo añejado y el clima traducido a lo que es añejamiento y maduración, Después tenemos un barril único, o sea, no se blendean los whisky, no se mezclan los whiskys, sino es un barril único que se embotella y se comercializa y se identifica en el cuello de la botella después también está identificado el Barber House donde estuvo almacenado ese barri Realmente ahí tenés una altura, una una cantidad de sol y de temperatura específico como un microclima, sí. Fanático, Van a ser la palabra. Tengo unas ocho botellas en casa que las cuido. Vienen mis amigos a casa a tomar. Abro las puertas de mi casa a tomar y todos quieren tomar y yo como que con gotero ¿Viste? Le doy de a poquito. Que viene de nuevo de parte de Brown Forman para Latinoamérica.

[10:04] La empresa está lanzando muchas ediciones especiales ehh la empresa viene con unos desafíos de súper premiums muy especiales como todos sabemos el consumidor de whisky está se está especializando muchísimo está perfeccionando mucho el palada, Entonces realmente estamos lanzando lo que es Single Malt, lo que son ediciones especiales. Muchos se consiguen a través de lo que es Free Shop. Okay.

Después estamos lanzando super premium de lo que son tequilas también. Okay. Que vamos a hacer algunas actividades y demás. En Dominicana aprovechen porque se consiguen muchísimos tequilas súper premium de Bran Forma, Herraduras un marcón. Y después bueno, a nivel Latam se está viendo una fusión entre lo que es una gaseosa, muy conocida y Jack Daniels. Ajá. Que es uno de los cocteles más consumidos a nivel mundial. Excelente. La presentación bellísima. Voy a decir algo, es la gaseosa que Luis, nuestro embajador de Dominicana, es fanático Se puede decir. No, muchísima. Bueno, es Coca-Cola, ¿No? Pero muchísimo Coca-Cola, hay una fusión entre Coca-Cola y Jack Daniels que es el cóctel que más se consume a nivel mundial, En lata con la dosificación justa de whisky es espectacular. Tomarlo. Ajá. Solamente enfriar y consumir. Enfriar y consumir. Se se está consiguiendo Natá.

[11:15] Vengo hace te voy a contar en Infidencia. Hace muy poquito volví de Japón, Japón, whisky japoneses, todos dicen bueno, whisky japonés, es lo

30/1/24, 18:01 Audio final

preciado, ya que alguien se consume muchísimo, pero guau. Muchísimo. Pero las latas de sargani con Coca-Cola en todos lados las ves en los botes de basura, en todos lados increíble lo que se consume ya con qué bien. Increíble. Así que nada, eso es un termómetro que hay que estar viendo porque claro, vigilando.

Asia se esté consumiendo de esa manera lo que es Jack and Col a ver Jack and Cok es increíble. Eh no te había avisado porque normalmente no se avisa pero me gusta cerrar las eh las entrevistas como algo que vamos a llamar speed round. Okay.

El es una serie de preguntas de respuesta un poco más rápida vamos y son un poco más personales ¿Bien? Y aparte entre en calor bien, que viene a tu memoria, amor y un gran bar. Cuando piensas en número siete, ¿Qué otra cosa viene a tu mente.

[12:14] Herencia y historia. Bien. Momento del día con quién y qué trago o cóctel. Uf, más disfru, con mi esposa viendo series eh y hablando de lo bien que le fue en el día y demás. Qué bonito y los pies arriba de la mesa, relajado, ¿Viste? Con los perros dando vueltas. Qué bien, qué bien. Sí, sí. Tirame una más. Te fue muy bien. Quiero una más. No estás preparado.

¿Me lo vas a devolver?

Nada, Gustavo, muchas gracias por por tu tiempo. No, un placer enorme. Eh y a ustedes que están en su casa tienen que seguir a Detrás de Bar, ¿No? Sí, señor. Di que sí, este tipo de de entrevistas les gusta, por favor, recuerden suscribirse, dejar su li y seguir el trabajo que está haciendo Gustavo, igual con Luis Díaz que lo tenemos por ahí atrás detrás de cámara, que también está haciendo un gran trabajo, y nada, a seguir disfrutando de Jack Gracias. Y de estos productos. Muchas gracias por la entrevista. Ehh bienvenido a Dominicana. ¿Esta es tu casa.