

Coctelería: Óscar Lafuente...simplemente El Mejor Bartender de Ron del Mundo

El mundo de la **coctelería** celebra un nuevo hito con el nombramiento de Óscar Lafuente como el mejor bartender con ron del mundo en 2024. Nacido hace 46 años en Soria, Óscar ha encontrado en Canarias su hogar y su inspiración durante más de una [década](#). Este talentoso y creativo bartender ha sabido destacar en un ámbito tan competitivo como es la coctelería, gracias a su pasión, dedicación y creatividad, actuando como embajador de **Ron Arehucas** y docente en los **Hoteles Escuela de Canarias**.

En el evento celebrado en el **Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos** (MEEU) durante la feria Rum&Gin Expo, Óscar se alzó con el título, superando a otros 24 aspirantes internacionales seleccionados por **The Ultimate Awards**. Esta organización es una institución de referencia internacional en la [industria del ron](#), conocida por su rigurosa selección y evaluación de talentos en el mundo de la coctelería. Ganar un premio de **The Ultimate Awards** no solo celebra la habilidad detrás de la barra, sino también la innovación, la creatividad y el impacto en la industria.

Hoy tenemos el gusto de conversar con **Óscar Lafuente** para conocer más sobre su trayectoria, sus experiencias y sus planes futuros. Desde su rol como embajador de **Ron Arehucas** hasta su labor educativa, Óscar nos comparte su visión sobre la coctelería y el camino hacia este prestigioso galardón.

Canariasgourmet. – Oscar, en primer lugar, felicidades por tu reciente

galardón como el mejor bartender con ron del mundo. ¿Qué significa para ti recibir este reconocimiento, especialmente siendo, además el primer español en lograrlo?

Óscar Lafuente. – Al final, el significado de este premio es darle más valor a toda la trayectoria profesional que he llevado durante años, a todo el sacrificio, a todo mi recorrido a nivel mundial y sobre todo me enorgullece el poder haberlo traído aquí y señalar que en **España y En Canarias** tenemos grandes bartenders, tenemos productos de calidad y tanto el cliente local como internacional pueden estar seguros de que hay un producto, unas cualidades y unas características muy especiales que nos diferencian del resto del mundo.



Canariasgourmet. – Has mencionado que te presentaste con un ron de calidad como el Arehucas. ¿Qué hace a este ron tan especial para ti y cómo influyó en tu victoria?

Óscar Lafuente. – Como el propio nombre del galardón indica, soy el mejor bartender del mundo de ron y evidentemente si hablamos de ron estamos hablando de **ron Arehucas** porque para mí es un ron único, hace unos días que he cumplido 3 años trabajando con ellos y el haber podido conseguir este premio reconocido a nivel mundial, sólo en una trayectoria del mundo del ron en 3 años significa que detrás hay un equipo en

Arehucas que es brutal, me han enseñado todo lo necesario, he tratado de absorber todo y la conclusión es que es un producto de alta calidad, es un ron único como no lo hay en ningún otro lugar en el mundo y desde luego agradecerles todo el trabajo que hacen conmigo, lo que hago con ellos, lo bien que lo pasamos y lo que aprendemos; todo esto nos ha llevado al final a conseguir esta súper victoria.

Canariasgourmet. – Llevas más de una década residiendo en Canarias. ¿Cómo ha influido esta región en tu desarrollo personal y profesional?

Óscar Lafuente. – Lo primero que quiero expresar es mi agradecimiento total a toda Canarias, a todos los compañeros, amigos, bartenders, a todos los que estuvieron un minuto conmigo, que asistieron a una charla mía, que estuvieron en una ponencia o que trabajaron y disfrutaron a mi lado, porque me he sentido y me siento super agradecido por cómo me han tratado, cómo hemos congeniado, la sinergia que hemos tenido, etc.

He aprendido millones de cosas de **Canarias**, millones, estoy súper feliz de estar en estas islas y cabe señalar también que he sido un poco el puente de Canarias hacia la Península, de Canarias hacia el resto del mundo, debido en gran parte a mis innumerables viajes a todo tipo de territorio, como pueda ser Hong Kong, República Dominicana, Suecia o Londres, mis últimos viajes, aparte de viajar por toda la Península, en los que siempre intento ver cómo puedo llevar el producto de aquí para allá y cómo puedo traer técnicas, innovación o vanguardia que se está desarrollando en otros lugares.



Cuando viajo siempre voy con papel y bolígrafo, intento absorber lo máximo posible, porque creo que la formación es la base fundamental para ser un buen bartender profesional, pudiendo extrapolar esta idea a cualquier rama de cualquier profesión, por eso me parece importante el llevar y traer información para estar siempre a la última.

Canariasgourmet. – Además de ser embajador de Ron Arehucas, también

impartes docencia en los Hoteles Escuela de Canarias y colaboras en el máster de coctelería del Basque Culinary Center. ¿Cómo balanceas estas responsabilidades y qué te motiva a enseñar a otros?

Óscar Lafuente. – Soy *FreeLancer*, es decir, soy un autónomo cuyo trabajo principal es en Arehucas, pero también llevo ligado a los Hoteles Escuela de Canarias cerca de 10 años, casi desde que llegué a Canarias ya que considero que es necesario tener una buena base, cuando buscamos bartenders, si no hay nadie que los guíe, que los oriente, que les encienda un poco la chispa de esta profesión, que les haga despertar ese sentimiento, que vean la parte más bonita, que les inculque esa pasión por la coctelería, todo árbol comienza su crecimiento desde la raíz.

Si al final nosotros que somos bartenders profesionales, no cuidamos el sector desde cero luego no podemos quejarnos de que no hay barmans, de que no encontramos personal, por eso yo desde hace años me he enfocado en la formación.

Los Hoteles Escuela de Canarias HECANSA, me dieron la oportunidad de estar a su lado, que para mí es un privilegio porque creo que es una de las mejores escuelas a nivel nacional que he conocido, y tengo el privilegio de poder inculcar, introducir ese chispa, como dije antes, darles este tic a los alumnos de Restauración y Servicios, y de ahora en

adelante, os lo adelanto aquí como exclusiva, los estudiantes de Cocina tendrán una clase de coctelería como tal, incluida dentro de su módulo, dentro de sus asignaturas, que creo que será la primera escuela a nivel nacional en la que se hará durante todo el curso, no un master, no clases puntuales, sino una asignatura como tal, en la cual voy a estar yo como docente, e insisto que al final esto es lo principal, la capacitación y empezar desde cero.

Como diría un cocinero, aprendamos a hacer lentejas primero, y luego a hacer esferificaciones, y como digo yo primero conozcamos el producto que tenemos en Canarias, y luego veremos todo lo que hay por ahí, y cuando ya sepamos qué es, cómo se elabora, etcétera, empecemos a mezclar, empecemos a pasárnoslo bien, siempre y cuando entendamos que quien manda es el cliente, con un personal bien formado.



Además de esto imparto una ponencia dentro del único máster universitario que existe actualmente de coctelería en toda España, que se lleva a cabo en el Basque Culinary Center liderado por mi gran amigo Patxi Troitiño, y la primera vez que me llamaron para ir, que creo que son ya 7 años, excepto la primera vez que no pude ir, he ido todos, cuando me llamaron y me dijeron Óscar, tienes que venir a impartir una ponencia de la materia que más me diferencia de otros bartenders que son técnicas de cocina adaptadas a la coctelería, todo ese mundo de los texturizantes, el nitrógeno, el hielo seco, etc. y pensé en que el Basque Culinary Center es el templo de las texturas y dije ¡vaya, voy a empezar a predicar dentro de la iglesia!.

Pero hay que tener en cuenta que al final es algo que ha calado mucho en los alumnos, al final del curso se hace una valoración de los ponentes que hemos participado y los tres mejor valorados pasan automáticamente al siguiente curso.

Hasta ahora he tenido la suerte de pasar siempre al curso siguiente, así que estoy muy contento y como he dicho antes, creo que es una apuesta muy potente por parte del Basque cursar este tipo de máster universitario, por lo que, si alguien quiere dedicarse 100% a la coctelería de verdad, a ser bartender profesional, le aconsejo que se apunte, porque creo que es el mejor y único máster que hay para ello. Yo le agradezco mucho que me dé esta oportunidad cada año para ir allí y poder desarrollar todo lo que mi cabeza está trabajando, que a veces en muchos lugares o no se entiende o no puedo lograrlo.



Canariasgourmet. – Has sido uno de los impulsores de la llamada gastronomía líquida. ¿Podrías explicarnos en qué consiste y por qué crees que es importante para la coctelería moderna?

Óscar Lafuente. – Uno de los impulsores, bueno actualmente puede que sea así, pero hay gente muy potente también. Mezclar esta gastronomía líquida surge porque siempre he tenido una gran admiración y un gran feeling por los chefs, esos cocineros que llevan años metidos en cocina y ahora están en todos los sitios, con cocinas abiertas, con salas, si hay un evento importante hay un cocinero, y es que los conocimientos de un chef son demoledores.

Cuando lo vi, cuando empecé a ser bartender, a hacer coctelería, a hacer mis primeras cartas, a formarme, a comenzar como docente, a cada lugar que iba veía que el que

estaba liderando todo esto es chef; soy muy observador y vi que la dinámica que tenía que seguir era la de los chefs, es decir, estudiar, capacitarme, conocer el producto, conocer la materia prima desde cero y dedicándole muchas horas, obviamente.

Entonces esto es lo que me llevó a tener un espacio muy potente a nivel nacional e internacional en lo que es la gastronomía líquida, unir esta fusión también. Como sabéis es raro que cada mes o cada poco tiempo no haga un cuatro manos, no haga esa sinergia con algún chef, porque sigo apostando mucho por la mezcla de la coctelería con cocina y sala ya que creo firmemente que este tridente es demoledor.

Cuando digo sala, coctelería, me refiero a baristas incluidos, reposteros incluidos y todos los profesionales que forman parte del mundo de la restauración y la hostelería. Desde que entras en un local hasta que sales de él hay que tener una percepción entera: la temperatura que hace, a qué volumen está la música, un montón de factores y todos ellos son la gastronomía líquida, no creo que consista simplemente en hacer un cóctel; con esto quiero decir que al final todo lo que implica un cóctel, la sonrisa, el intento de personalizarlo al máximo para el cliente, el servicio, etc., todo esto es gastronomía líquida.



La gastronomía líquida, desde luego, es esa parte tan moderna que hay como comentaba antes, de texturas, de aromas, de sabores, de nitro, de hielo seco, de experiencia, o sea algo que lleve al cliente a un sitio donde puedas decirle vas a estar conmigo dos horas en la sala, vas a estar conmigo una hora, pero ahora vas a ser mío, voy a hacer que a pesar de tus problemas o tus alegrías, tu cabeza se centre en esta experiencia y seas mío por completo y es por esto por lo que creo que hay que seguir impulsando la gastronomía líquida, hay que seguir dándole la publicidad que se merece, porque de verdad creo que es en el futuro donde los bartenders tenemos que centrarnos en esa concepto.

Canariasgourmet. – ¿Qué desafíos enfrentaste en The Ultimate Awards y cómo te preparaste para esta competencia tan prestigiosa?

Óscar Lafuente. – La verdad es que se reunió un grupo de expertos reconocidos a nivel mundial en el destilado de ron crearon estos premios en los que empezaron a descartar por trayectoria, por ímpetu, por conocimientos, y no sé exactamente cuántos empezaron, pero según iban descartando, nos fueron haciendo alguna prueba, tuvimos que mandar un vídeo haciendo un cóctel etc., quedé entre los 25 del mundo, entre los que solo éramos dos europeos.

¿Cómo me preparé? La verdad es que no me preparé nada, principalmente por falta de tiempo y la verdad es que desde el minuto 1 pensé que podía ganar porque me veo muy fuerte ahora mismo, como persona y como profesional, y sobre todo quería traerme aquí el título, y como decía antes, quería traerlo aquí para decir que tenemos grandes barmans y que hay que tener cuidado con España y Canarias que estamos aquí trabajando duro, y esto me hace inmensamente feliz.

Canariasgourmet. – No podemos terminar esta entrevista sin preguntarte, con tu experiencia y éxito, ¿qué consejo le darías a los bartenders que aspiran a seguir tus pasos y lograr un reconocimiento internacional?

Óscar Lafuente. – Lo primero es que te tiene que gustar, esto está más que demostrado, es decir, si no te gusta el bartender, no te gusta el trato con el público, no te gustan mil cosas, no te gusta el esfuerzo, no te gusta la limpieza, lo mejor es que no entres dentro de una barra porque lo único

que vas a hacer es molestar y enfadar a quienes te rodean.

Eso de decir he suspendido todo y me voy a trabajar al bar de abajo es lo que hay que cambiar, al final para ser un barman te tiene que gustar, tienes que tener en cuenta de que muchas veces tendrás que decidir entre el trabajo y la familia, la pareja, las amistades, porque esta profesión te exige hacer un sacrificio, que es trabajar muchas horas, fines de semana, festivos, etc. aunque por otra parte tiene una gran recompensa.

Y mi consejo es sobre todo humildad y formación. Si en una sala crees que el que más conocimientos tiene eres tú, tienes una idea equivocada, está en el sitio equivocado, necesita ir más arriba, cuando subas más, muchas veces tendrás que ir sin cobrar, tendrás que hacer muchos esfuerzos, pero, al final, ese esfuerzo que no te van a pagar es una parte de tu formación que te están dando gratis.



Es una formación gratuita que, por otro lado, no la tendrías, asistirías a un ponencia, irías a una charla de una hora de

vez en cuando y eso sería todo, sin embargo la Mise en Place, el recoger, el conocimiento detrás de ello, todo lo que ves y escuchas en Backstages, es donde aprenderás.

Parte de mi formación fue así, yendo por el mundo, yendo por toda España, yendo por todos lados, adquiriendo formación de unos y otros y puedo decirlo en voz alta, sin cobrar, pero sin cobrar económicamente, ahora bien, nutriéndome de conocimientos cobré lo que económicamente no hubiera podido afrontar, eso es muy seguro. Entonces, ¿qué les digo? Leerlos bien esto porque es muy, muy importante para que te conviertas en un gran bartender.

Canariasgourmet. – Finalmente, ¿cuáles son tus próximos proyectos y metas después de este gran logro?

Óscar Lafuente. – Sinceramente, como ya os he comentado antes, soy *FreeLancer*, es decir, aparte de ser embajador global de Ron Arehucas, trabajar como docente en las escuelas de hostelería HECANSA de Canarias, también me dedico a la formación y asesoramiento, sobre todo de grupos grandes de hostelería y cadenas hoteleras. ¿Y mis objetivos? Pues la verdad es que creo que cada día tengo un objetivo diferente.

Podríamos decir que soy una persona que constantemente está creando ideas, creando proyectos y creo que cada semana tengo una meta. Creo que tengo ganas de hacer esto esta semana y quiero llegar allí. La semana siguiente busco otra cosa, la semana siguiente busco algo.

Mi objetivo es intentar transmitir todos los conocimientos que

tengo a todo aquel que quiera escucharlos, de verdad, de forma solidaria y útil. No me gusta decir que le voy a enseñar a nadie porque creo que todos sabemos mucho, todos los que estamos en este sector, pero si a compartir y a pasar buenos momentos.

Mis proyectos siguen siendo los mismos: compartir, disfrutar, aprender y formar. Y, en resumen, todo esto es lo que transmite la palabra amistad de Óscar Lafuente