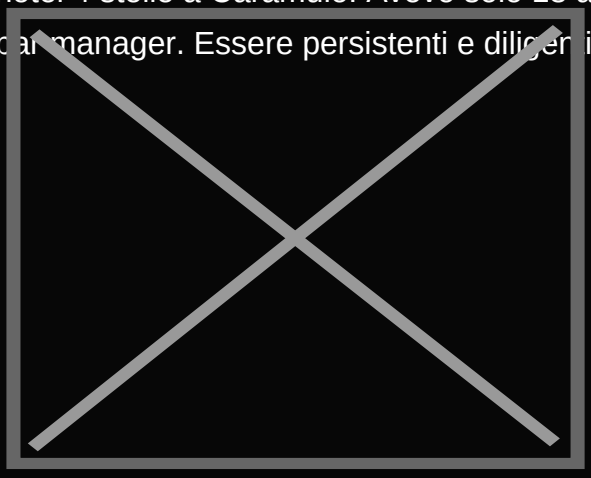
Mixology: Mr. Marques, bartender e gentleman a Copenhagen

img2521-53885f86

“Wonderful, wonderful Copenhagen” recita la canzone diventata simbolo della capitale danese, città di cui si è innamorato il portoghese Humberto Marques, bartender da oltre 20 anni, collezionista di accessori bar vintage e proprietario del Curfew (www.curfew.dk), uno speakeasy elegante e accogliente tutto da scoprire. Come ti presenteresti in poche parole? Mi chiamo Humberto, ho 37 anni e vengo da Porto. Mi piace definirmi un’anima alla vecchia maniera: amo la conoscenza, la saggezza e la verità. Per il mio lavoro cerco sempre l’ispirazione nella storia che è una delle mie grandi passioni, mi attrae tutto ciò che è legato a quei bei vecchi tempi in cui le persone erano più educate e il design e l’arredo erano molto più eleganti e dettagliati. Come è cominciata la tua carriera? È tutto cominciato una sera dopo cena di tanti anni fa quando mio fratello mi mostrò uno shaker e mi fece un cocktail. Ho frequentato una scuola di hospitality e turismo a Coimbra (Portogallo) e feci il mio primo tirocinio in un hotel 4 stelle a Caramulo. Avevo solo 18 anni. Cominciai come bartender, un anno dopo ero diventato bar manager. Essere persistenti e diligenti alla fine porta i suoi frutti.

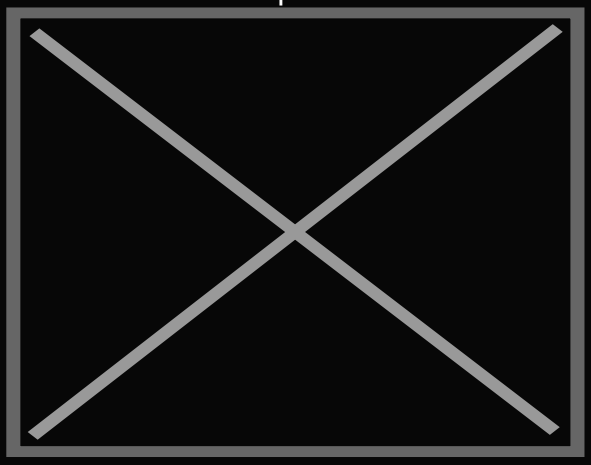


Qual è stato il momento più importante della tua carriera?

Lavorare in Scozia, prima al celebre The Gleneagles Hotel, poi a Edimburgo: è stata un’esperienza che mi ha aperto gli occhi e arricchito professionalmente. In quel periodo ho collaborato con chef molto noti che mi hanno insegnato ad abbinare i sapori e riportare tali conoscenze in miscelazione. Proprio in quegli anni ho iniziato a partecipare a molte competizioni e ho creato l’Eucalyptus Martini, il mio primo cocktail che ha vinto un premio!

Nel 2010 ti trasferisci nella ‘wonderful’ Copenhagen. Da dove hai ricominciato?

Per quattro anni ho lavorato come bartender presso il 1105 Cocktail Bar, uno dei più prestigiosi locali della città. Il 1105 è un posto divertente dove lavorare, ha un buon team e una clientela fedele. Poi, nel 2013, ho partecipato alla Absolut Cocktail Competition classificandomi primo in Danimarca e secondo alla finale svedese a Stoccolma.



Nel 2015 decidi di aprire il tuo bar e nasce Curfew.

Ogni bartender che si rispetti ha un sogno nel cassetto: mettere da parte dei soldi e aprire il proprio bar, un posto dove avere la libertà di creare la giusta atmosfera e la propria drink list. Io sono stato tanto appassionato quanto fortunato e il mio sogno è diventato realtà a Vesterbro, il quartiere di Copenhagen che preferisco per il suo fascino che è sopravvissuto alle trasformazioni degli ultimi decenni. Curfew è uno speakeasy che vanta un’atmosfera familiare e accogliente e dei bellissimi esemplari di accessori bar vintage. Dai mobili agli arredi, fino alle immagini sulle pareti e ai menu, è stato tutto pensato da me e realizzato da Louise Kingan, un mio caro amico designer. Il team di lavoro del Curfew è fantastico, tutti i ragazzi sono dei professionisti molto preparati ma soprattutto persone che si divertono al lavoro e la cosa viene percepita dal cliente.

Cos’è che bisogna assolutamente ordinare al Curfew?

La drink list fa venire l’imbarazzo della scelta ma direi di cominciare con un bestseller storico, Unfaithfull, i cui sentori di liquirizia e cetriolo si fondono perfettamente con Hendricks Gin. C’è poi

l’Eucalyptus Martini e El Obsequio, quest’ultimo verrà presentato dal nostro bartender Antonio alla finale della Bacardi Legacy Competition. Potete dare una sbirciata alla drink list al sito www.curfew.dk

Sei un grande collezionista di accessori bar: come hai cominciato e dove acquisti i tuoi pezzi?

Sono un collezionista da anni: shaker mozzafiato, accessori bizzarri, spirits molto ricercati e tantissimi libri. Recupero i pezzi da collezione su eBay, Etsy, Rubylane e altri siti di oggettistica vintage ma mi capita anche di trovare delle chicche in paesi come Stati Uniti, Francia e Inghilterra. Devo ammettere che ormai ho perso il conto di quanti pezzi ho ma Curfew mi ha permesso di mettere tutto in mostra!

Hai anche progettato un particolarissimo shaker, come funziona?

Il Copenhagen Cocktail Shaker è nato da un lavoro di squadra fra me e Marcus Mencke Vagnby, designer per l’azienda Nuance. Ho mostrato a Marcus alcuni vecchi libri e gli ho suggerito delle idee per potenziare le funzioni di uno shaker. Tramite l’isolamento il calore non viene trasferito dalle mani del barman allo shaker e pertanto gli ingredienti si raffreddano prima.

La classifica degli spirits di Humberto Marques

- VODKA: DOWN
  La vodka si può miscelare con tutto, non è di grande ispirazione…
- GIN: STABILE
- RUM: STABILE
- WHISKY: STABILE
- MEZCAL: UP
  Le persone lo apprezzano sempre di più

I migliori bar di Copenhagen? Ecco i consigli di Humberto Marques

I cocktail di Humberto Marques