

Perfil de Ingreso.

- ✓ Pasión por la Coctelería.
- ✓ Poder de toma de decisiones.
- ✓ Habilidad para trabajar bajo presión y en equipo.
- ✓ Creatividad.
- ✓ Orden.
- ✓ Liderazgo.
- ✓ Alto sentido de Responsabilidad.
- ✓ Disciplina.
- ✓ Capacidades analíticas.
- ✓ Facilidad manual.
- ✓ Pensamiento crítico.
- ✓ Habito de lectura.
- ✓ Trabajo por objetivos.

Perfil de Egreso.

El egresado del ICSAL – Instituto Culinario Santa Lucía al egresar de este diplomado de coctelería podrá obtener estos beneficios profesionales en el área gastronómica.

- ✓ trabajar y desarrollarse en empresas de la industria turística.
- ✓ Podrá diseñar las instalaciones del área de bar.
- ✓ Tendrá bajo control todos los procesos dentro de la producción de bebidas.
- ✓ Será capaz de elaborar cartas completas de bebidas tomando como base las necesidades del establecimiento y sus clientes.
- ✓ Tendrá la capacidad y habilidad para crear bebidas, modificar y mejorar las ya existentes, de acuerdo a las bases aprendidas con metodología, técnicas, variedad de bebidas y combinaciones de las mismas.
- ✓ Tendrá los conocimientos que son necesarios para evaluar la calidad que deben de tener las bebidas, por lo que podrá asesorar cualquier establecimiento de la industria turística.

Diplomado en Cocktelería.
15 Clases

Programa de Estudios:

- 1 - Clase: Introducción a la coctelería
 - a) Presentación
 - b) Historia del Cocktail.
 - c) Utensilios de bar y su Manejo.
 - d) "La mise en place" de un bar.

- 2 - Clase: Métodos de elaboración de los cócteles
 - a) Normas Elementales para realizar un cóctel.
 - b) Decálogo del bartender.
 - c) Clasificación del cocktail.
 - d) Clasificación de bebidas.

- 3 - Clase: Como se Obtiene el Alcohol (Proceso de Fermentación y Destilación).
Proceso de Elaboración de Licores Bases
 - a) Vodka.
 - b) Ginebra.
 - c) Tequila.
 - d) Ron.
 - e) Cognac.
 - f) Champagne.
 - g) Whisky.

- 4 - Clase: Vinos: Definición
 - a) Tipos.
 - b) Variedades de uvas.

- 5 - 1er Examen parcial

- 6 - Clase: Lista de Licores y Reseñas
Marcas de Licores.
Insumos para la preparación de cocktails
 - a) Preparación de jugos.
 - b) Cortes de Frutas.
 - c) Cremas y Accesorios.

- 7 - Clase: Preparación de cócteles con Vodka.
 - a) Screwdriver (Desarmador).
 - b) Sea Brezze.
 - c) Mind eraser.
 - d) Bloody Caesar.
 - e) Ruso Blanco.
 - f) Ruso Negro.
 - g) Sex on the Beach.
 - h) Perro salado
 - i) Orgasmo.
 - j) Bull shot.Preparación de cócteles con Ron
 - a) Mojito.
 - b) Caipirinha.
 - c) Daiquiri.
 - d) Cuba Libre.

- e) Piña colada.
- f) Azteca.
- g) Planter Punch.
- h) Mai Tai.
- i) Coco Loco.
- j) Dr. Pepper.

8 - Clase: Preparación de cócteles con Tequila

- a) Margarita.
- b) Charro negro.
- c) Popper o coscorrón.
- d) Cucaracha.
- e) Tequila sunrise.
- f) Petróleo.
- g) Submarino.
- h) Tequila Sour.
- i) Toro Bravo.
- j) Hot Pants

Preparación de cócteles con Ginebra

- a) Gin Fizz.
- b) Pall Mall.
- c) Martini Seco.
- d) Negroni.
- e) White Lady.
- f) Martini Sweet.
- g) Tom Collins.
- h) Gin Tonic.
- i) Parisian.
- j) Pink lady o Medias de seda.

9 - Clase: Preparación de cócteles con Whisky

- a) Manhattan.
- b) New York.
- c) High Ball.
- d) Whisky Sour.
- e) Old Fashioned.
- f) Clavo Oxidado.
- g) Los Angeles.
- h) Old Fashioned.
- i) Presbiteriano.
- j) Padrino.

Preparación de cócteles con Coñac y Brandy

- a) Alexander.
- b) Sol y sombra.
- c) ABC.
- d) Faja de oro.
- e) Brandy Collins.
- f) Stinger.
- g) Sombrero.
- h) B & B.
- i) French Connection.
- j) Internacional.

10 – 2o examen parcial

**11 - Clase: Preparación de cócteles varios y sin Alcohol
Varios**

- a) Monja.
- b) Amaretto Sour.
- c) Kir Royal.
- d) Campari Orange.
- e) Long Island Ice Tea.
- f) Kriptonita.

Sin Alcohol:

- a) Suero.
- b) Canica.
- c) Clamato preparado.
- d) Miami vice.
- e) Strawberry daiquiry.
- f) Cola fix.

12 - Clase: Calidad en el servicio.

13 - Clase: Preparación de Cocktail propio.

14 - Clase: 3er examen parcial.

15 - Clase: Preguntas y respuestas.

Entrega de evaluaciones

1 - Clase: Introducción a la coctelería

- a) Historia del Cocktail.
- b) Utensilios y Manejo de estos.
- c) "La mise en place" de un bar.

a) Historia del Cocktail.

El término inglés "cocktail", del cual deriva nuestro cóctel, significa en ese idioma "cola de gallo". De allí que el emblema de la coctelería sea la cola de un gallo que muestra todos los colores del arco iris.

En particular, la historia de los cócteles es muy variada. Hay fuentes que afirman que los orígenes de esta bebida se deben a un tabernero que le daba de tomar a piratas y aventureros, mezcla de licores, los cuales agitaba con una planta llamada "cola de gallo", palabra de donde según proviene la palabra cocktail (en inglés).

Otra leyenda cuenta, que fue una pareja de esposos en Virginia, que servían en su taberna irlandesa, bebidas a base de mezcla de licores decoradas con plumas de gallo, los que le dieron origen a los famosos cócteles.

La coctelería se desarrolló mayormente en las épocas en que la población de los Estados Unidos de Norteamérica, se vio privada de bebidas alcohólicas importadas de diferentes partes del mundo, como el whisky, ron, brandy y vodka, provocadas por la recesión de las guerras y de las crisis económicas y sociales.

Al no tener acceso a productos de calidad, empezaron a proliferar destilerías clandestinas ocultas en montañas y áreas inaccesibles, que producían bebidas de mala calidad, pero que al fin y al cabo satisfacían la necesidad de los bebedores estadounidenses.

En ese caso, los bartenders dieron a la tarea de enmascarar o al menos, minimizar las características indeseables de esas bebidas apócrifas, y empezaron a preparar tragos combinados con jugos de frutas ó bebidas gaseosas refrescantes. Ante la gran aceptación de los parroquianos, ésta tendencia se desarrolló formalmente, creando el arte de la coctelería, que hoy en día sigue teniendo millones de seguidores.

En el arte de la coctelería, se hizo patente la gran creatividad de los bartenders, dando por resultado una gran cantidad de cócteles famosos entre los que destaca el llamado Rey de los Cócteles: El Martín.

DEFINICION DEL COCTEL

Existen muchas definiciones de "cóctel"; entre todas ellas, preferimos la que nos da Luigi Veronelli: "Un cóctel es un aguardiente modificado y helado". Esto quiere decir que se trata de un aguardiente o destilado al cual se le ha añadido por lo menos un producto para "modificarlo". Generalmente se agregan dos o tres productos para modificar el aguardiente de base. Esta combinación o mezcla es helada o enfriada durante su preparación.

Otra definición: "El cóctel es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas, que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto --nuevo-- y en el que ninguna se destaque especialmente".

"Un buen cóctel, para que merezca el nombre de tal, no solamente debe constituir una combinación bien hecha de bebidas, sino también por su presentación, sabor y perfume, satisfacer al paladar y al espíritu para el que ha sido creado".

Los cocktails generalmente incluyen tres clases de ingredientes: Una base de alcohol, como vodka, tequila, o whisky. El sabor principal esta dado por bebidas tales como el vermouth,

jugos de frutas o vino hasta cremas o huevos que modifican el gusto de la base. El tercer ingrediente usualmente busca enaltecer el sabor de la base, y muchas veces agrega color a la mezcla. Los más comunes son la granadina o el blue curazao entre otros. Finalmente la mayoría de los cocktails lleva algún tipo de decoración en base a frutas u hojas (menta por ejemplo).

Composición de un cóctel

De acuerdo con el reglamento de competencias de la International Bartenders Association, un cóctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración.

- Normalmente incluye un destilado de base, el cual es el elemento preponderante.
- dos licores para dar color y endulzarlo a la vez que rebajarlo.
- puede, además, llevar gotas de limón, de amargo o de algún colorizante
- una fruta como decoración. En el caso de los tragos largos, uno de los elementos es soda, refresco o jugo de fruta

El contenido normal de un cóctel es de tres onzas (85 el). Algunos cócteles, especialmente los refrescantes, pueden tener 6 ó más onzas. Pero, en cualquier caso, el contenido de licor de un cóctel es de 2 a 2-1/2 onzas; esto incluye el destilado de base más los licores o vinos usados como complemento para "modificar" el aguardiente. Con el hielo que se derrite al mezclar o batir, las gotas o chorritos de aromatizantes o saborizantes y la fruta que se use como decoración se completan las 3 onzas del cóctel. En los tragos largos, los cubos de hielo y la soda, refrescos o jugos alargan el trago a 6, 8 o 10 onzas

Siendo en el principio base importante de la coctelería bebidas destiladas como el Whisky, el Ron, el Brandy, el Gin, posteriormente se agregaron el vodka, los cordiales y desde luego, el Tequila.

b) Utensilios y Manejo de estos.

La composición de un bar la representa: equipo, cristalería, mezcladores (refrescos, jugos), condimentos, decoración, botellas.

Lista de utensilios necesarios para montar un bar

- Cuchillo.
- Tabla para cortar.
- Cucharas removedoras de bar.
- Agitadores.
- Escarchadores.
- Batidora.
- Mixer o mezclador.
- Destapador.
- Colador
- Cuchara para hielo.
- Exprimidor de limones.
- Saleros.
- Ceniceros.
- Encendedor.
- Pluma
- Comandas.
- Vasos de todos tipos
- Copas.
- Refrigerador.
- Conservador de hielo.
- Recipientes para jugos y preparados.
- Abrelatas manual o eléctrico (limpio).

- Agitador estándar - consta de 3 partes: vaso, colador y tapa.
- Agitador tipo Boston - consta de 2 piezas: vaso de acero inoxidable y vaso de vidrio (que se incluye dentro del otro).
- Colador howthorn - tiene un resorte en la parte superior, sirve para colocar hielo. El espiral sirve para batir.
- Cuchara de bar. - sirve para mover bebidas dentro del vaso mezclador (tiene un espiral para que pueda girar).
- Cuchara de medición (cda. Y cda.), hay 2 distintas: para sólidos y para líquidos.
- Descorchador - consta de 3 partes: navaja, tirabuzón o torniquete, y pie o pata.
- Destapador.
- Exprimidor.
- Palillos - para montar frutas (de madera y de plástico).
- Picahielo - para dividir el hielo.
- Servilletas.
- Vaso mezclador - mezcla bebidas sin jugo.
- Pelador para cáscaras de frutas para adornar: rizador, acanalador, rallador, pelador de manzanas.
- Giger medidor de varias medidas.
- Tapón de Champagne.
- Triturador.
- Base para hielera.
- Hielera con pinzas.
- Jarra.
- Licuadora con motor potente.
- Trapo absorbente.

c) "La mise en place" de un bar.

Consiste en la preparación de todo lo necesario para el desarrollo de un posterior servicio en el bar. Su ejecución implica lo siguiente:

Limpieza del área física del bar.

Desempolvar muebles fijos, tramos y barra con un paño húmedo apropiado para la ocasión.

Establecimiento: del material de servicio, guarniciones, bebidas, comestibles, condimentos (sal, pimienta, salsa inglesa, canela, nuez moscada, amargo de angostura, apio).

Realizar pedido al almacén.

Recibir y ubicar lo solicitado.

Una vez recibido el material y demás mercancías solicitadas, se procede a colocar una de éstas en su lugar correspondiente, así por ejemplo.

- Bebidas: en el display de bar con las etiquetas de frente.
- Copas y Vasos: sobre la estación de servicio previamente lavada, secada y pulida.

Guarniciones y comestibles preparadas en forma de decoración:

En el refrigerador.

Abastecer de hielo los depósitos:

Elaborar jugos y jarabe de azúcar.

Se debe elaborar jugos de limón, piña, naranja, melón, etc. y un jarabe a base de agua caliente y azúcar con las siguientes proporciones.

- 70 % de azúcar.
- 30 % de agua caliente.
- Remover hasta que tome apariencia cristalina.

Realizar limpieza durante el servicio

- Secar la barra constantemente.
- Cambiar ceniceros y servilletas (de papel).
- Limpiar periódicamente el refrigerador.
- Lavar la cristalería (si aplica).

Realizar limpieza al cierre del bar.

- El refrigerador.
- Las máquinas existentes.
- Las botellas de bebidas en servicio.
- Los vasos, licuadoras, ceniceros, cócteles, porta popotes, etc.
- Estación de servicios y el mueble de servicio.
- El fregadero (si aplica)
- El piso y la barra.

Formas de montar el display de una barra.

Glosario:

Aperitivo

Esta denominación se aplica a casi todos los cócteles clásicos, pero también a bebidas como la cerveza, champagne, jerez y vermouth secos.

En realidad, indica más la hora que se toma que la bebida en sí, ya que son todas bebidas que se prueban antes de las comidas para estimular el apetito.

Digestivo

En esta categoría se encuentran combinados servidos después de las comidas, los cuales suelen servirse calientes o muy fríos – acompañados de un buen café caliente –, generalmente a base de menta o distintas hierbas.

Es un término muy ambiguo ya que también designa a bebidas alcohólicas que incorporan café caliente (ej. *Irish Coffee*), vinos generosos, brandy añejo, bitters, etc.

Otra particularidad de los cócteles digestivos consiste en que algunos se beben mejor antes de las comidas (ej. *Stinger*).

Cordiales

Pertenecen a la familia de los licores secos y por lo tanto tienen las mismas características. Deben el nombre "Cordial" al mayor contenido de azúcares con respecto a sus primos los "Secos". En estas bebidas, el contenido de azúcares totales debe ser superior al 10% del volumen total. Su característica primordial es que pueden ser usados como aperitivos y digestivos indiferentemente.

La forma de montar una barra tiene una forma estándar en el área de servicio, en el siguiente orden:

1. Ron.
2. Vodka.
3. Ginebra.
4. Licor de café.
5. tequila.
6. triple SEC.
7. scotch.
8. bourbon.
9. digestivo.
10. aperitivo.
11. jarabe natural.
12. granadina.
13. jugos.

Y para montar el display de la barra se siguen reglas sencillas.

- Licores
- Cremas
- Aperitivos
- Digestivos
- Cordiales.
- Brandies
- Cognacs
- Whiskies
- Rones
- Tequilas

Y todo deberá estar en ese orden para obtener un muestrario al cliente ordenado, las barras tienen que estar montadas en función de nuestro trabajo y montar las botellas que más usemos lo más cerca posible de nuestro alcance.

2 - Clase: Métodos de elaboración de los cócteles

- a) Normas Elementales para realizar un cóctel.
- b) Decálogo del bartender.
- c) Clasificación del cocktail.
- d) Clasificación de bebidas

a) Normas Elementales para realizar un cóctel.

EL BARMAN:

El barman, el legítimo barman, enamorado de su profesión y dedicado exclusivamente a ella, no debe ser considerado un simple mezclador de bebidas, ni tampoco un empleado común que se dedica a tal tarea.

No es exagerado comparar al barman con un director de orquesta. El está colocado detrás de su batería de botellas, implementos y accesorios, que cobran vida cuando, en base a su experiencia e inspiración, los obliga a dar lo mejor de cada uno. También el barman está frente a su público, al que debe interpretar de acuerdo con el momento, el carácter y la psicología de cada individuo.

Para ello se necesita algo más que una gran experiencia --indispensable por cierto-- el conocimiento del elemento humano y la sensibilidad necesaria para comprender a cada uno. Más de una vez, el barman se encuentra ante desconocidos que a la segunda o tercera copa, le abren su corazón. ¿Efecto del alcohol? En parte. Pero también efecto, y muy importante por cierto, de la simpatía que ha logrado inspirar gracias a sus conocimientos y experiencia. El barman, en contacto directo y permanente con el público, debe cuidar especialmente su aspecto y paralelamente, el de su trato. Debe ser amable, comprensivo, atento, respetuoso, medido, correcto. Ni demasiado efusivo, ni demasiado serio.

EL ARTE DE PREPARAR EL COCTEL:

Todavía no se ha logrado demostrar o comprobar si el primer cóctel constituyó una obra de arte, una muestra del ingenio y la inquietud de su creador, o una obra de la casualidad. Yo creo y lo afirman mis dieciséis años de experiencia y constante prédica para dignificar y enaltecer la profesión, que hacer cócteles no es solamente seguir al pie de la letra las indicaciones de una fórmula. Es también unir a ello la experiencia de toda una vida, dedicada a la profesión y en la que ha sido factor principalísimo, el contacto permanente con millares de personas distintas. Millares de psicologías y problemas de hondo contenido humano que llegan hasta el barman.

Por ello, no creo pretencioso afirmar que para el barman el conocimiento de su "público", el gusto, el paladar de cada uno de ellos, el instante propició que ha motivado la creación personal de cada cóctel, constituyen un rico tesoro de experiencia, y muestran que el cóctel, el legítimo cóctel, no es una mera bebida preparada y dosificada al azar, sino la resultante lógica de una serie de factores, en que el psicológico es muchas veces, de primerísimo importancia. Por ello, basado en mi experiencia personal, aconsejo para preparar bien los cócteles debemos ajustarnos a estos sencillos consejos:

1. Utilizar siempre buenas bebidas.
2. Ajustarse estrictamente a la fórmula y a la dosificación indicada por su creador.
3. Cumpliendo con este requisito se obtienen colores armónicos, efectos estéticos agradables, y perfumes y sabores que cumplen los propósitos del creador: deleitar.
4. Utilizar siempre el modelo de vaso o copa que el creador de la fórmula indica. No solamente es el recipiente adecuado, sino también tiene la capacidad exacta que debe beberse, de acuerdo con la graduación de sus distintos componentes.

5. Para el aficionado. No hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: "Un chorrito de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto". Cada fórmula es definitiva y producto de la experiencia de su creador.
6. Seguir fielmente las indicaciones accesorias: refrescado, batido, etc., ya que ellas indican con la inclusión del hielo, la temperatura que debe tener el cóctel. A veces el exceso de frío es producido por el exceso de hielo, que torna agdachento el cóctel.
7. No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.
8. Usar coctelera de plata o metal blanco plateado, lo mismo que las cucharillas de mezclar y los filtros. El metal ordinario comunica su gusto a las bebidas alcohólicas y las vuelve desagradables.

LAS PROPORCIONES EN EL COCTEL:

Las proporciones en el cóctel, es decir, las cantidades indicadas en las fórmulas, deben seguirse al pie de la letra, si se quiere que la fórmula salga perfectamente y este de acuerdo con los propósitos de quien la ha creado.

Se aconseja al aficionado utilizar, para lograr una practica feliz, vasitos o medidas graduados en gramos, para no equivocarse en las cantidades.

En este volumen, las proporciones están indicadas por partes.

En las partes indicadas por fórmulas ya se indican que cantidad de cócteles saldrán, también debe aumentarse proporcionalmente las partes en la medida que aumenten la cantidad de personas a servir.

Una gota equivale aproximadamente a 1 c.c. Así que cuatro o cinco gotas, son 4 ó 5 c.c.

Un chorrito, es un pequeño golpe que se da con la botella para arrojar el líquido. Se entiende que se trata de botellas especiales, con una tapa apropiada. En este caso, el chorrito o golpe, equivale a la cantidad de líquido que cabe en una cucharadita de café.

TIEMPO Y DURACIÓN EN LA PREPARACION DEL COCTEL:

Creo muy importante insistir que el barman o el aficionado deben ajustarse estrictamente a las instrucciones impartidas en cada fórmula, al batir o refrescar un cóctel.

Si el batido no es enérgico, y no se realiza en el tiempo especificado, el trago se convierte en un algo insípido, pues no se consigue lo principal, esto es, una armoniosa y equilibrada mezcla de las distintas bebidas que componen el cóctel.

Lo mismo ocurre con el cóctel refrescado, si se deja demasiado tiempo en el vaso de mezclar, o se retira, también apresuradamente.

EL COLOR Y EL AROMA EN EL COCTEL:

Varios factores son fundamentales para la preparación de un buen cóctel:

Presentación del cóctel. Calidad de las bebidas empleadas, su color y aspecto exterior y por extensión el aroma del mismo.

Efectivamente: color y aroma.

El color debe ser grato a la vista. La presentación estética en este caso es muy importante.

Buenos colores, limpios, transparentes, se obtienen usando bebidas nobles, de gran calidad.

En las mezclas debe seguirse muy al pie de la letra las indicaciones, para que las distintas bebidas --de acuerdo con sus respectivas densidades, se coloquen en el orden indicado en las fórmulas. Así se obtendrán los resultados deseados.

Muchas veces el aficionado, confiando en el axioma matemático de que el orden de los factores no altera el producto, vierte los licores en distinto orden al indicado en las fórmulas.

Este es un grave error en coctelería, ya que las bebidas deben irse agregando de acuerdo con

las instrucciones. Las más densas en primer término y las otras en orden lógico. Así es como se pueden obtener bellos efectos decorativos, con la presentación de cócteles en los que se vierten licores de distintas densidades, superpuestos.

EL AROMA:

El aroma, es decir el bouquet del cóctel, debe ser discreto y no demasiado pronunciado. Como el trago mismo, debe ser una unión equilibrada de los aromas de todas las bebidas que lo componen, y convertirse así en uno distinto. Es decir que todas en perfecto equilibrio odorífero, deben contribuir a crear uno nuevo.

El perfume debe ser suave, discreto, atrayente.

En algunos casos especiales, este aroma se realza con la incorporación de especias, tales como la canela, el clavo de olor, o la nuez moscada, entre otras; y el agregado de corteza de naranja o limón.

En los casos que se usan corteza de naranja, lima o limón, se recomienda que éstas sean perfectamente frescas, ya que de otra manera no contienen el zumo que transmitirá su perfume.

De ahí es que mi experiencia me permite aconsejar lo siguiente: "Respetar estrictamente las fórmulas". Ello hará posible obtener cócteles perfectamente equilibrados, en los que en forma armoniosa y elegante, se logrará una perfecta aromatización, un atrayente colorido y un sabor exquisito.

RESPETE LAS INDICACIONES:

- **HAGA USTED EL COCTEL:** La receta es la única guía. De coctelería como de medicina, todos "saben algo".
- **USÉ LA COCTELERA QUE SEÑALA CADA FÓRMULA:** De metal, cuando el cóctel requiera ser batido; de vidrio, cuando éste solo necesita ser revuelto.
- **LAVE LA COCTELERA AL PREPARAR OTRO COCTEL DIFERENTE:** El pequeño sobrante de un cóctel impide lograr todo el sabor de una distinta preparación.
- **CUELE EL COCTEL ANTES DE SERVIRLO:** Salvo en los casos que se indique lo contrario, cuele el cóctel eliminando las impurezas de los ingredientes para mejorar el deleite al paladar.
- **AGREGUE HIELO A TODO EL COCTEL:** Salvo en los casos que se indique lo contrario, agregue hielo a todo cóctel, ya que aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza su aroma.
- **NO ENFRIE DEMASIADO EL COCTEL:** Cuando la cantidad de hielo es excesiva, el cóctel se licua, rebaja su graduación y pierde sabor.
- **NO USE EL MISMO HIELO EN OTRO COCTEL DISTINTO:** El hielo utilizado en un cóctel adquiere el sabor de éste y desvirtúa el bouquet en otro diferente.
- **USE CUCHARILLAS DE PLATA O METAL PLATEADO:** Algunos metales malogran el sabor de las buenas bebidas y rebajan su calidad.
- **EFFECTUE UN BUEN BATIDO:** El cóctel se agita con movimientos enérgicos, uniformes y siempre con la misma intensidad.
- **REVUELVA CON SUAVIDAD:** Algunas bebidas, por su inmensa fusión, requieren sólo ser revueltas suavemente.
- **MIDA LAS GOTAS:** En algunas fórmulas se indica: "... 4, 5 o 10, etc. gotas de...". Para aclarar el concepto, conviene recordar que en una cucharilla chica de café caben 5 a 10 gotas aproximadamente.

b) Decálogo del bartender.

- I. El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.
- II. La misión del barman es alegrar, no embriagar.
- III. Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
- IV. No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
- V. Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.
- VI. Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.
- VII. No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
- VIII. Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.
- IX. Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
- X Siente el orgullo de ser Barman, pero merecelo.

Por Pichín (1955)
SANTIAGO POLICASTRO (Argentino)
P I C H I N

Santiago Policastro "Pichín", el "Barman Galante".

Dueño de un alto espíritu, sobre sus 91 años vende vitalidad y transmite la seguridad de un experto en el área, habiendo empezado como bartender llegó a ser director general de la ronera venezolana Pampero, teniendo medio siglo de experiencia en la Industria de Bebidas Espirituosas y el mercado internacional. Pero años antes supo cautivar al mundo en ferias internacionales, elaborando tragos con los colores de banderas de distintos países. Eso lo llevó a ser reconocido por el mismísimo presidente Perón, quien accedió a proveerle un barco con el que Pichín recorrió todos los puertos del Atlántico promocionando las bebidas argentinas, junto a un grupo de empresas nacionales y enólogos.

Creador en 1955 del mundialmente conocido "Decálogo del Barman", fundador de las Asociaciones de Barmen de Venezuela, de Puerto Rico y de la filial Florida de la USBG (EE.UU.). Presidente honorario de las Asociaciones de Barmen de Argentina, Venezuela, Holanda y Rep. Checa, único argentino en el " Bartender Hall of Fame" (ver anillo azul en su mano dcha.); y Campeón Mundial de Coctelería en Berna, Suiza, 1954.

Pichín también recibió del presidente venezolano la "Orden del Trabajo en 1° Clase", mientras que también escribió el libro "Tragos Mágicos" (Bs.As. 1950; Caracas 1977).

Hoy reside en Miami, pero viaja asiduamente a certámenes de coctelería del mundo. Así vuelve a su patria para brindar una conferencia y poder tener un contacto directo con bartenders y gente de la Industria de Bebidas, amén de recibir el premio al BARMAN DEL SIGLO por parte de Bar & Drinks, acompañado de grandes glorias de la coctelería argentina como Rodolfo San, Eugenio Gallo, Pablo Muñoz.

c) Clasificación del cocktail.

Tipologías de cócteles

- **Aperitivos:** Pueden ser dos cosas: bebidas simples como vermouth, jerez, etc. o mezclas hechas con mucho contenido alcohólico (short-drink). Se beben antes de comer, para estimular el apetito. El denominado "príncipe de los cócteles", el Dry Martini, es el mejor ejemplo.
- **Digestivo (o After Dinner):** Combinado de carácter digestivo, para tomar después de las comidas. Suelen tener también muchos contenidos alcohólicos y característicos herbales.
- **Refresco:** Combinado o cóctel refrescante, que tiene la virtud de quitar la sed y aliviar el calor.
- **Postre:** Combinado o cóctel suave y agradable, indicado como postre por su denso carácter y su sabor dulce.
 - **Semi:** Cóctel que no es ni amargo ni dulce, sino que tiene un sabor intermedio. Está a medio camino entre un aperitivo y un digestivo (o postre). Es la categoría donde se incluyen combinados inclasificables.
 - **Ponche (cup):** Mezcla preparada en un gran recipiente, con frutas, azúcar, licores, y vinos generosos o cava. La sangría es el principal exponente, aunque también hay ponches tropicales.
 - **Shotter:** Mezcla corta, muy alcohólica, preparada directamente en un vaso muy pequeño (Shotter glass), y sin mezclar

Familias

Para organizar la gran cantidad de cócteles que existen se pueden clasificar de dos maneras principalmente: por sus características e ingredientes (familias) o por la función específica de éstos (digestivos, aperitivos, etc.).

Cobbler: Mezclas preparadas directamente en el vaso, y que contienen alguna base fuerte (vino, destilado, licor...) y azúcar. Lo demás depende de cada cocktail en particular.

Collins: Bebida larga (long-drink) refrescante que se prepara directamente en el vaso y lleva una base fuerte a la que se le añade azúcar y soda. Suele adornarse con una rodaja de limón.

Cooler: Bebida larga que se prepara directamente en el vaso. Se puede emplear cualquier destilado como base, al que se le añade ginger ale, sidra, cerveza o champaña/cava o vino.

Egg-nog: Bebida preparada a base de yema de huevo, azúcar y un destilado, completando con crema de leche. Se puede servir fría o caliente.

Fizz: Bebida larga preparada en coctelera a base de un destilado, zumo de limón y azúcar, alargando luego con soda.

High-ball: Bebida larga consistente en un destilado al que se le añade cualquier refresco con gas. Es la clase de combinado que más consumimos, aún sin saberlo -en el lenguaje coloquial es lo que denominamos "cubata"-, y es el típico "whisky con cola", "ginebra con tónica", "vodka con naranja"....

Julep: Bebida larga preparada directamente en el vaso, con hierbabuena fresca, azúcar y

algún destilado. Se suele decorar con rodajas de limón y hojas de hierbabuena.

Sour: Bebida corta preparada en coctelera con azúcar, zumo de limón y un destilado.

Coctelería, arte barato

Muchos deben creer que para realizar los mejores cócteles, como en todo, lo mejor es comprar lo más bueno y caro, pero esto es totalmente falso. De hecho sería todo un sacrilegio mezclar bebidas de alta calidad para obtener una mejor combinación, ya que la unión de bebidas hace que no se puedan degustar, las características individualmente de cada líquido utilizado. De todas formas no quiere decir que la mezcla vaya a ser peor que la materia prima utilizada, sino más bien al contrario.

En mi caso siempre me marco un límite de dinero ya que a parte de ser dinero malgastado, el beneficio económico de su venta se vería reducido considerablemente. No obstante no les aconsejo utilizar las marcas de imitación o comúnmente llamadas de garrafón, ya que aportan poco aroma y sabor a la mezcla

El arte de mezclar bebidas

La mezcla de bebidas es sin lugar a dudas un arte. Un arte que, como todos los demás, necesita de una gran sensibilidad, una gran inteligencia, un saber acumulado y un talento escondido. Existen tantos cócteles como personas hay en el mundo, y tantas versiones del original que sería imposible conocer exhaustivamente la historia de la coctelería. Además, no sólo es necesario saberse la historia de las bebidas. Hay que saber de física y química, para ver qué ingrediente liga más con otro, o simplemente para no tener efectos indeseados, tanto en el vaso o en la barra, como en nuestro propio organismo. ¡No se te ocurra jamás meter en la coctelera algún líquido con gas! ¡Es obvio, ¿no?! También debes saber de arte, de bellas artes: de arte plástico, de estilismo, de diseño, de arquitectura, de escultura... además también saber de armonía, de luz... Otra cosa aparte es la literatura y el cine. La coctelería está relacionada íntimamente con el cine y la literatura. En la mayoría de las películas, antiguas y modernas, se bebe algún tipo de bebida. ¡Y hay cócteles para cada película! Recuerden si no Casablanca: cuenten las veces que se pide Champagne Cocktail (cóctel de champaña) en el Rick's Cafe Americain. Y la literatura... sólo hay que nombrar al mejor bebedor de la historia: Ernest Hemmingway, uno de los mayores genios literarios del siglo XX.

Para saber más acerca de este mundo. Debes leer, sobre todo. Leer mucho. No sólo libros de coctelería, sino libros de cine, de historia, de ciencia... novelas, teatro, poesía... todo, absolutamente TODO tiene que ver con los cócteles. Y viajar. Viajando y leyendo se aprende de todo, pero lo más importante: se aprende a ser persona.

d) Clasificación de bebidas.

Las bebidas fermentadas.

Este proceso químico se produce cuando se dejan reposar determinados vegetales y frutas de gran contenido en glucosa durante un periodo de tiempo largo y a una temperatura apropiada.

Las más consumidas en nuestro país son el vino de mesa (11°-12°), la cerveza (4°-5°) y la sidra (3°). Los vinos aperitivos, como los vermouth, oscilan entre una graduación de 18° a 24°, y se forman a base de añadir al vino, sino que también otras sustancias vegetales amargas o estimulantes.

Las bebidas destiladas.

Se obtiene cuando se hierven las bebidas fermentadas. Al eliminarse por el calor parte de su contenido en agua, se eleva la graduación de alcohol.

Entre las más consumidas se encuentran el whisky (50°), la ginebra (40°), el ron (40°-80°), el coñac (40°), el anís (36°) y el pacharán (28°). También hay bebidas más purificantes, como ciertos rones o aguardientes, que sobrepasan una concentración de alcohol del 50%.

Las bebidas alcohólicas sin alcohol.

Se trata de algunas cervezas y, en menor frecuencia, vinos o aperitivos que se anuncian como productos carentes de este compuesto pero que, sin embargo, tienen un contenido alcohólico de 0,8° a 1°.

Clasificación de bebidas por grado de alcohol

- Bebidas fermentadas (5°-15°)
- Vermouth y aperitivos 16°-24°
- Cava 12°
- Vino 11°-12°
- Cerveza 4°-5°
- Sidra 3°

- Bebidas destiladas (25°-60°)
- Ron 40°-80°
- Whisky 40°-50°
- Cognac 40°
- Ginebra 40°
- Vodka 40°
- Anís 36°
- Pacharán 28°

- Bebidas alcohólicas sin alcohol (0.5°-1°)
- Cerveza sin alcohol 0.8°-1°

Clasificación de bebidas por su forma de preparación

Recordemos que el cóctel es la combinación de varias bebidas para conseguir una nueva con diferente colorido y sabor, pero guardando armonía entre todos sus componentes, siendo ésta la condición más difícil a la hora de realizar un buen cóctel.

Por su forma de preparación podemos clasificar los cócteles en:

- Batido en la coctelera.
- Removido en vaso mezclador.
- Directo al vaso -removido.
- Licuado.
- Directo al vaso.

Preparación de bebidas cortas

Podemos dividir los cócteles en dos grandes grupos, de acuerdo a la cantidad que de ellos se sirve, que son:

- **Bebidas largas** (Long drinks)
- **Bebidas cortas** (Short drinks)

Las bebidas largas son cócteles o combinaciones que tienen una mayor cantidad de líquido, que se suelen servir en vasos o copas largas, mientras que el grupo de las bebidas cortas son bebidas o combinaciones de poca cantidad de líquido, sirviéndose en copa o vasos pequeños..

3 - Clase: Como se Obtiene el Alcohol (Proceso de Fermentación y Destilación).

Proceso de Elaboración de Licores Bases

- a) Vodka.
- b) Ginebra.
- c) Tequila.
- d) Ron.
- e) Cognac.
- f) Champagne.
- g) Whisky.

Proceso de Elaboración de Licores Bases

Fermentación

El alcohol se obtiene por medio de la **fermentación** de cereales, frutas o vegetales. La fermentación es un proceso que utiliza levadura o bacterias para modificar el azúcar de los alimentos y transformarla en alcohol. La fermentación se utiliza para elaborar muchos productos necesarios: desde queso hasta medicamentos. El alcohol adopta distintas formas y se puede utilizar como limpiador, antiséptico o sedante.

En adición a las infecciones inducidas por *acetobacterias* y levaduras, a las cuales se les elimina la acción evitando la presencia de aire en toneles y/o depósitos, y que pueden atacar el vino transformándolo en vinagre o producir enfermedades a los consumidores, es necesario que se acentúen los cuidados que eviten este riesgo a través de limpieza en los procesos, pasteurizados de la producción y micro filtraciones, para no requerir soluciones cuando el problema se ha establecido en la bebida.

Destilación,

Proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación. El objetivo principal de la destilación es separar una mezcla de varios componentes aprovechando sus distintas volatilidades, o bien separar los materiales volátiles de los no volátiles. En la evaporación y en el secado, normalmente el objetivo es obtener el componente menos volátil; el componente más volátil, casi siempre agua, se desecha. Sin embargo, la finalidad principal de la destilación es obtener el componente más volátil en forma pura. Por ejemplo, la eliminación del agua de la glicerina evaporando el agua, se llama evaporación, pero la eliminación del agua del alcohol evaporando el alcohol se llama destilación, aunque se usan mecanismos similares en ambos casos se desea alcohol industrial (95%) son necesarias varias destilaciones.

Aparato de destilación



Alambique es el recipiente en el que se hierven los líquidos durante la destilación, pero a veces se aplica al aparato entero, incluyendo la columna fraccionadora, el condensador y el receptor en el que se recoge el destilado. Este término se extiende también a los aparatos de destilación destructiva o craqueo. Los alambiques para trabajar en el laboratorio están hechos normalmente de vidrio, pero los industriales suelen ser de hierro o acero. En los casos en los que el hierro podría contaminar el producto se usa a menudo el cobre

Destilación fraccionada

Si se consigue que una parte del destilado vuelva del condensador y gotee por una larga columna a una serie de placas, y que al mismo tiempo el vapor que se dirige al condensador burbujee en el líquido de esas placas, el vapor y el líquido interaccionarán de forma que parte del agua del vapor se condensará y parte del alcohol del líquido se evaporará. Así pues, la interacción en cada placa es equivalente a una redestilación, y construyendo una columna con el suficiente número de placas, se puede obtener alcohol de 95% en una operación individual. Además, introduciendo gradualmente la disolución original de 10% de alcohol en un punto en mitad de la columna, se podrá extraer prácticamente todo el alcohol del agua mientras desciende hasta la placa inferior, de forma que no se desperdicie nada de alcohol.

Destilación por vapor

Si dos líquidos insolubles se calientan, ninguno de los dos es afectado por la presencia del otro (mientras se les remueva para que el líquido más ligero no forme una capa impenetrable sobre el más pesado) y se evaporan en un grado determinado solamente por su propia volatilidad. Por lo tanto, dicha mezcla siempre hierve a una temperatura menor que la de cada componente por separado. El porcentaje de cada componente en el vapor sólo depende de su presión de vapor a esa temperatura.

Destilación al vacío

Otro método para destilar sustancias a temperaturas por debajo de su punto normal de ebullición es evacuar parcialmente el alambique. Por ejemplo, la anilina puede ser destilada a 100 °C extrayendo el 93% del aire del alambique. Este método es tan efectivo como la destilación por vapor, pero más caro. Cuanto mayor es el grado de vacío, menor es la temperatura de destilación

Proceso de Elaboración de Licores Bases

a) Vodka.

Origen del vodka

Originariamente la producción de esta bebida era a partir de los productos de agricultura locales más baratos y abundantes como el trigo, maíz, papas, caña de azúcar o la combinación de cualquiera de estos. El proceso consistía en una filtración simple y rápida del fermento de estos vegetales usando un filtro a base de carbón vegetal, en lugar de un proceso caro y prolongado de destilación. El líquido purificado era después reducido, sin añejarse (envejecerse), hasta ser potabilizado mediante la adición de agua destilada para luego embotellarlo.

La vodka o 'wodka', es la bebida alcohólica nacional de Rusia y Polonia, donde en ambos países la "w" se pronuncia como una "v". Su significado es el de 'agüita', una forma delicada y diminutiva de llamar al agua.

El resultado de este ciclo de elaboración era y sigue siendo un producto incoloro y sin olores con una graduación alcohólica elevada.

- Las vodkas producidas en Rusia contenían 40% de alcohol y las de Polonia alcanzaban los 45° de graduación alcohólica.
- Actualmente la graduación típica es de 45°, por lo que su aporte calórico al organismo por cada 100 mg (aproximadamente 100 ml) es de 315 kcal.

Antes de la II guerra mundial, la vodka era un producto consumido solamente en Rusia, Polonia, Ucrania, países eslavos y bálticos. Después de la guerra la producción y consumo de vodka se incrementó extraordinariamente debido a que comenzó a producirse y tomarse en los países occidentales, principalmente en Estados Unidos.

b) Ginebra.

Bebida alcohólica (aguardiente) destilada de grano, que debe su sabor más característico a la infusión de bayas de **enebro**

ENEBRO (nota media)

Este matorral pertenece a la familia Cupresácea. Los aceites esenciales se extraen de las bayas secas del arbusto. El aceite es básicamente incoloro, y se oscurece y espesa a medida que envejece y se expone al aire. Oriundo de Europa, ahora se cultiva en Canadá, partes de África y Asia.

Otros aceites esenciales que funcionan bien con él, son: Benjuí, salvia clara, clavo, ciprés, lavanda y sándalo.



El nombre proviene de la palabra geneva, una corrupción, bien del francés genièvre o del holandés junever, dos palabras que significan enebro.

Tipos de ginebra

Los dos tipos principales de ginebra son la variedad británica, llamada ginebra seca o de Londres, y el tipo holandés, llamado Geneva schnapps o Hollands.

La ginebra seca se prepara a partir de alcohol de grano purificado por destilación fraccionada.

En tiempos remotos era el antiséptico elegido. Se consideraba el alcohol para friegas del mundo de la aromaterapia.

USO PRINCIPAL: Se usa todavía como un antiséptico activo para toda la piel y zonas del cuerpo, incluyendo manos y pies. A menudo forma parte de las formulaciones de tónicos para tratar la celulitis y brazos fofos. En el cuidado de la piel, mejora muchas de las peculiaridades del acné y con la piel grasa reduce sus niveles de sebo.

Historia de la ginebra

Contrariamente a lo que ocurre con la mayoría de las bebidas, el gin se atribuye a una persona para su creación. Para su aplicación médica la bebida fue creada por el profesor de medicina de la Universidad de Leiden, *Franciscas de la Boe* (1614-1672), quien preparaba bebidas destiladas mezclándolas con fresa del tipo *juniperus communis*, para ser utilizadas como diuréticos. La fruta era conocida según su nombre francés *genièvre*, que en Holandés fue alterado a *genever* y luego al inglés *gin*.

Los responsables de hacer conocido su sabor fueron los soldados que volvían a Gran Bretaña luego de batallas en el continente europeo. A pesar de esta ser una razón para hacerlo conocido, la razón para hacerlo popular fue un decreto de la Reina Anna quien en su reinado (1702 - 1714) aumento los impuestos a las bebidas alcohólicas importadas y redujo los impuestos a los productores locales. Esto potencio su producción local en la isla, permitiendo que la bebida gane su definitiva popularidad.

Elaboración de la ginebra

El gin holandés, es también conocido como Geneva, Genever, Ginebra, Schiedam o Hollands. Su producción es a partir de un tercio de malta aplastada, fermentada, rectificada y alcoholes de relativa baja graduación que son destilados para obtener el producto final. La destilación resultante es mezclada con los agentes aromatizantes y saborizantes, que destilada nuevamente resulta en un producto final de 43° a 44°. De esta forma, el gin holandés cuenta con cierto aroma a malta y tiene un cuerpo fuerte.

El gin británico es producido rectificando mezcla de alta graduación alcohólica de whisky o mezclas alcohólicas de forma tal que pierdan aroma y sabor. Estos son luego reducidos con agua y puestos en recipientes con los agentes saborizantes y aromatizantes. Luego, esa mezcla es nuevamente destilada. Al gin resultante se llega reduciendo hasta contar con una graduación alcohólica que vaya entre los 40° y los 47° dependiendo del mercado para el cual es producido.

Las hierbas que se utilizan para aromatizar el gin en Inglaterra y Estados Unidos son las fresas; preferentemente las producidas en Alemania o Italia; mas algún otro saborizante que se encuentre en menor proporción; orris, angelica o licorice; almendras, coriandro, carvi, cardamon, anis, cassia, cáscara de limón, naranja, etc.

Como siempre, el secreto de cada productor es la combinación de hierbas que le aporta a la destilación para aromatizarla y saborizarla, por lo que todos han desarrollado sus propias fórmulas que guardan secretamente ante todo público.

Normalmente el gin anglosajón no es añejado, aunque existen ciertos productores que lo añejan contrariamente a la costumbre histórica de producción. Estos gins añejados suelen tener un color amarillento transparente y brillante.

Los gins no producidos en holanda suelen ser secos. Al punto que la frase de etiqueta '*London Dry Gin*' es utilizada por los productores independientemente del lugar de producción de la bebida.

Según sea el gin que se elige para beber, Holandés o de otra parte del mundo, será la forma de tomarlo. El gin holandés suele ser tomado solo, o con hielo; mientras que el gin de la segunda categoría (los del resto del mundo), suele ser utilizado para la elaboración de cocktails como el Tom Collins o el Gin Tonic.

El Sloe Gin, es un gin por nombre solamente, ya que es un licor dulce rojizo que es producido con una variedad de mora llamada endrina. Este no debe ser confundido con el gin, ya que se encuentra dentro de las bebidas destiladas identificadas como licores.

La ginebra de endrino, una de las más populares, obtiene su sabor del fruto del arbusto de del mismo nombre. Es una bebida popular, y a menudo se bebe combinada con agua tónica, bebidas de cola o con zumos de frutas.

c) Tequila.

La fabricación del Tequila, se ha generalizado con tal nombre, habiéndose extendido su fama por casi todo el mundo, como bebida típica de México y es objeto de exportación. La primera industria de Tequila, como tal, se fundó a mediados del siglo XIX y fue fundada por Nicolás Rojas, quien la bautizó como "La Rojeña", vendiéndola después a Jesús Flores, quien la heredó a su sobrino José M. Cuervo, de conocida familia.

El 9 de Diciembre de 1974 se concedió protección oficial a varios municipios de los Estados de Jalisco y Nayarit, productores de aguardiente de agave variedad azul, así como el registro de la denominación de origen del tequila a nivel internacional.

Recepción y corte de agave

El Agave **Tequilana Weber** variedad Azul, (en lo sucesivo "agave"), es recibido y pasado a través de la sierra eléctrica para ser partido en dos y transportado hacia un almacén temporal.

Cocimiento y molienda de agave

Una vez cortado, el agave es introducido a las autoclaves (recipientes de acero inoxidable), en donde se lleva a cabo la hidrólisis de los azúcares mediante el cocimiento del mismo con vapor a una presión de 1.2 Kg./cm², durante 4 horas, permaneciendo el agave por un tiempo total de 18 horas a una temperatura aproximada de 105°C.

El agave cocido es pasado a través de una desgarradora para disminuir su tamaño, se obtiene el agave en forma de fibra (todavía no hay extracción de jugo).

El agave anteriormente mencionado es pasado a través del molino, en donde se extrae el jugo de mezcal. Para facilitar dicha extracción y evitar pérdidas de azúcares en la fibra se inyecta agua a presión directamente a la fibra (enjuague).

Una vez extraído el jugo de agave, la fibra residual es conocida con el nombre de bagazo, no representa ya ninguna utilidad en la elaboración de Tequila.

Preparación de mostos y fermentación

El jugo de Mezcal es colectado en las tinas de preparación de mostos, aquí se agrega la levadura (microorganismo responsable del proceso de fermentación) adaptada ya al medio desde un día anterior.

Una vez preparados, los mostos son bombeados a la sala de fermentación, donde permanecen aproximadamente por 72 hrs. (esto se realiza en volúmenes de 30,000 lts).

Aquí se lleva a cabo la reacción química de fermentación, es decir, los azúcares serán convertidos en alcohol etílico.

Destilación

Una vez terminada la reacción de fermentación, el mosto es cargado en las columnas de destilación para su "destrozamiento" o primera destilación. Como producto de esta primera destilación se obtiene el "Ordinario", que es recolectado en un tanque especial.

El Ordinario obtenido en la primera es cargado en la columna de rectificación, en donde se obtiene como un producto el Tequila, con graduación alcohólica de 55% en volumen. Éste es colectado en el tanque de recepción del tequila y de ahí es bombeado el área de almacenes.

Almacén, reposo y dilución de tequila

El tequila obtenido, es almacenado en cualquiera de los tanques destinados para este propósito. De estos tanques el tequila es pasado a diferentes tipos de barricas, dependiendo del tequila que se quiera obtener. Este proceso de elaboración es el mismo para todos los tequilas; del tiempo de reposo, del tipo y del volumen de la barrica dependen las características del tequila que se va a obtener y la marca con que éste se comercialice.

Envasado y etiquetado

Una vez diluido, el tequila es filtrado y dirigido hacia un tanque receptor de la línea de envasado, el Tequila es almacenado en el Almacén de producto terminado en cajas y estibado en tarimas.

Maduración:

Una vez destilado, el producto final se concentra en tinas de paso en donde se diluye para pasarlo a los pipones o barricas de Roble o Encino donde se añeja dependiendo del tequila que se desee obtener. En la maduración de tequilas, se confieren al producto final aromas, colores y sabores muy peculiares, dependen de factores como la edad, grosor de la duela, graduación alcohólica y condiciones de reposo o añejamiento. Al final se filtra con carbón activado o celulosa.

d) Ron.

El ron es una especie de aguardiente obtenido por fermentación alcohólica y destilación del jugo de la caña de azúcar, o de melazas y subproductos de la fabricación del azúcar de caña.

Origen

El ron se convirtió en un producto importante de las Antillas (Indias Occidentales) tras la introducción de la caña de azúcar en 1493 por Cristóbal Colón.

Se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba "kill-devil" ('mata-diablo') o "rumbullion" (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa 'un gran tumulto'). Ya en 1667 se le llamaba simplemente "rum", de donde proviene la palabra española ron y la francesa rhum.

El ron fue un factor económico de importancia en los siglos XVII y XVIII. Era exportado a Europa desde las Antillas y fue usado en el tráfico de esclavos africanos y en el negocio de pieles con indios de América del Norte. El ron también se exportaba a las colonias inglesas en América pero la demanda era tan alta que se establecieron destilerías en Nueva York y en Nueva Inglaterra en el siglo XVII. A partir de ahí, las importaciones fueron básicamente de melazas. En 1763 había 150 destilerías en Nueva Inglaterra, que se abastecían principalmente de las Antillas Francesas. Alrededor del 80% del producto era consumido en las colonias norteamericanas, y solamente el resto era enviado a África para ser intercambiado por esclavos, marfil u oro.

El ron que hoy en día conocemos fue creado por D. Facundo Bacardí y Masó hace más de 150 años. La producción de rones secos y ligeros empezó a finales del siglo XIX. Este tipo, producido principalmente en las Antillas Españolas (Cuba, República Dominicana y Puerto Rico) y en las Islas Vírgenes, emplea levaduras cultivadas para la fermentación y se emplea, para la destilación, alambiques modernos y de operación continua. Los rones usualmente son mezclados y añejados por uno a cuatro años. Los rones de etiqueta blanca son claros y de suave sabor; un ron de etiqueta dorada es de color ámbar y de sabor más pronunciado y más dulce, resultantes de un envejecimiento más prolongado y por la adición de caramelo.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Primero se prepara un mosto con melaza, residuos de destilación (vinazas), a veces también con las espumas provenientes de la defecación del zumo de caña, y agua.

Luego se provoca un proceso de fermentación al mosto con diversas especies de levaduras, y que puede favorecerse mediante inoculación.

Tras un periodo de tiempo que comprende de 2 a 5 días, termina la fermentación, y el licor alcohólico obtenido es destilado a 55-65 grados en un alambique o columna de destilación. El aguardiente resultante (fracción media de la destilación) se deja envejecer en barriles de roble.

Por último, y antes de su expedición para el consumo, se efectúan las mezclas adecuadas para lograr una calidad homogénea; a veces se le da color artificialmente con azúcar quemado o caramelo y, por último, se clarifica por filtración o encolado.

e) Cognac.

Proceso de Elaboración del Cognac

Es un aguardiente de alta graduación alcohólica, entre 36-40°. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento, evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza).

Se elabora en la región Francesa de Cognac, y con Denominación de Origen desde 1909, que divide la región en las áreas de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois, Bois Ordinaires y Bois á Terrior

Elaboración del Cognac

Su obtención es a partir de vinos blancos envejecidos, la destilación de los Cognacs no ha cambiado desde hace más de trescientos años, ya que se sigue manteniendo la tradición de utilizar los alambiques Bouilleurs-Charentais de doble destilación. Conocida también como la "Bonne Chauffe", con ella se pueden resaltar todos los aromas que produce el Cognac. La edad del Cognac no la determina el año de la vendimia, sino la cantidad de años que permanece en las barricas, esto es lo que le otorga las siglas que revelan su edad.

En todo caso está prohibida la utilización de aguardientes de vinos destilados a más de 86° por encima del 50% de la graduación del producto final, o lo que es lo mismo, el volumen de aguardientes de menos de 86° deberá ser siempre superior al de los destilados de mayor graduación.

Tres tipos de botas o barricas de roble se utilizan para la crianza del Cognac, con capacidades de 30, 33 y 36 arrobas de 16 litros. Estos envases deben cumplir dos requisitos: ser de roble americano (esta madera tiene la porosidad ideal) y estar bien envinadas. Para envinarlas es necesario fermentar mostos en ellas y tenerlas llenas de vino tres o cuatro años. La madera va a ceder, lentamente, al Cognac diversas sustancias que influirán en su color, aroma y sabor.

Al proceso tradicional de criaderas y soleras, se le une un proceso mixto que describe así Gonzalo Fernández de Bobadilla, eminente ingeniero agrónomo e investigador jerezano: "El procedimiento mixto que se emplea para los brandies de más alta calidad, consiste en el envejecimiento de la holanda en vasijas de roble, hasta obtener una pérdida de graduación, variable, según la cabida y vejez de la vasija en que ha estado contenida, ya que ésta le da cualidades muy distintas. Así se ve que en una vasija pequeña, la coloración y la pérdida de grados es mayor que en una vasija grande en el mismo periodo de tiempo, y en las de la misma cabida, la calidad cambia con la edad de la vasija. La mayoría de las casas continúan envejeciendo separadamente algunos de sus brandies.

Cabezas y las colas

Al hervir el vino en los alambiques o alquitaras, se evaporan sus componentes más volátiles. Posteriormente estos vapores llamados "cabezas" se condensan en una espiral de cobre. Se realiza una segunda destilación llamada "broulli". Se vuelve a destilar el resto del líquido, dejando una parte sin procesar, al resultado se lo llama "cola". Se vuelve a separar una parte. Con el broulli se vuelve a realizar una cuarta destilación, y su resultado se embotella como brandy o coñac. Con cabezas, colas y sus productos se comienza nuevamente el proceso. Se coloca en barriles de roble para su crianza. Según el tiempo de crianza en barriles, se denominarán brandy reserva o gran reserva.

Siglas que denominan la edad del Cognac:

VS con un mínimo de 30 meses

VO (Very Old) y VSOP (Very Superior Old Pale) como mínimo 4 años y medio

Napoleón, Vieille Reserve o XO (Xtra Old) entre los 5 y los 50 años, aunque se recomiendan los de una edad de 30 años.

f) Champagne.

Uvas utilizadas para la elaboración del champagne

Variedades Tintas	Variedades Blancas
<i>Pinot Noir.</i>	<i>Chardonnay.</i>
<i>Pinot Meunier.</i>	

Se obtiene su néctar empleando prensas de platos móviles o prensas neumáticas. Sólo se llevan a cabo tres prensadas, a raíz de las cuáles las uvas ceden 50 % del preciado líquido que albergan en su interior. Este exclusivo mosto se sulfita no en mayor cantidad de 10 gramos por hectolitro y se le permite el descanso durante un tiempo para provocar el desfangado estático, sin centrifugar y sin que sufra. Luego estará listo para la fermentación.

Hay muchos factores a considerar antes de elaborar la champaña:

Tipo de corchos

El cual indicara la calidad de la champaña:

- Tapón de corcho aglomerado con dos discos de corcho natural.
- Tapón de corcho aglomerado.
- Tapón de plástico.
- Tapón corona, obturador de plástico.

El tapón de plástico y el tapón de corcho aglomerado presentaban un peor comportamiento que el tapón de corcho aglomerado con doble disco de corcho natural y tapón corona. Esto se constata porque presentan una mayor coloración amarilla, unos niveles de acetaldehído ligeramente superiores y una menor presión interna:

Descripción del procedimiento de obtención Industrial del champaña:

La elaboración de los vinos espumantes difieren de los blancos tranquilos. Esto es debido a que los vinos blancos tranquilos (que no son efervescentes) se elaboran a partir del jugo de la uva.

La primera se realiza en la vasija, con el sistema tradicional de fermentación, y la segunda se realiza en el interior de la botella, agregando a la misma azúcar y levaduras. A este sistema de elaboración se lo conoce como sistema clásico o "sistema champenoise".

1) Se seleccionan cuidadosamente las uvas a utilizar

2) Transporte a la bodega:

3) Descarga: sobre la " tolva de recepción", una especie de pirámide truncada invertida

4) Ya en la bodega, las uvas son sometidas al prensado. La estrujadora rompe por presión el grano, pero lo justo para que no se rompan las partes duras del racimo (pepitas, raspones y hollejos) y contaminen el mosto. Evitando que se contamine con el aire.

5) Se realiza la primera fermentación alcohólica por acción de las levaduras. En su largo camino el vino sufre, tras la fermentación alcohólica, tres trasiegos:

- El primero ocurre una vez que el ácido láctico ha ocupado el lugar que antes era del málico.
- El segundo se realiza antes de la estabilización natural
- El último, tras la clarificación del vino.

Antes de esta última perturbación el enólogo cata todos los vinos con el fin de obtener una mezcla perfectamente uniforme, en la que las particularidades de cada vino hayan desaparecido en pos de un mejor resultado global. En el 'coupage' también se incluye una parte -25 a 35% - de vinos de buenos años. Esta mezcla es uno de los mayores secretos de los bodegueros.

El mosto fermentado de calidad uniforme recibe el nombre de vino base. Esta fermentación se puede llevar a cabo en vasijas de acero inoxidable o de roble.

6) Terminada esta fermentación se suele clarificar, filtrar y estabilizar el vino.

7) Se agrega a este vino una mezcla de azúcar, levaduras.

8) Antes de ser embotellado, el vino base vuelve a pasar un proceso de selección en el que se analizan de nuevo la acidez volátil, el sulfuroso y los azúcares reductores. Sólo los más exclusivos serán champaña.

9) A continuación se lleva a cabo una serie de operaciones destinadas a preparar al vino para su largo encierro en botella. A este conjunto de actividades se le conoce con el nombre de 'tirage'. La primera de éstas tiene por objetivo proveer de alimento a las levaduras para su estancia en la botella. Esto es, se prepara un jarabe de elevada concentración azucarada (llamado 'licor de tirage') disolviendo en frío 500 gramos de azúcar en un buen vino añejo. Esta solución descansa durante 6-8 días tras los cuales es filtrada, obteniéndose un límpido jarabe azucarado. Una vez que se ha elaborado 'la comida' es necesario desarrollar aquella que dará buena cuenta de ella, la levadura anaeróbica (que no necesita prácticamente oxígeno para desarrollar su importante labor). Es este un punto fundamental en todo el proceso, ya que de la levadura depende ahora todo el desarrollo final.

Debido a la particularidad de realizar una fermentación en un vino ya fermentado previamente, las levaduras deben cumplir una serie de requisitos como:

1. Ser resistentes al alcohol y al sulfuroso,
2. Ser capaces de agotar completamente el azúcar
3. Tener la facultad de fermentar a baja temperatura. Porque una fermentación a baja temperatura redonda en una mayor compenetración del líquido y el anhídrido que se desprende, dando lugar a burbujas más finas y elegantes (un mejor 'perlage').

El segundo es: las mejores características organolépticas que adquiere el vino resultante como consecuencia de una fermentación más pausada.

Aquí nos encontramos con otro de los grandes secretos de los bodegueros: buenas levaduras, Bajas temperaturas y lento paso del tiempo.

Finalmente se introducen en un envase los distintos elementos:

El vino base, El licor de 'tirage', Las levaduras activas y elementos coadyuvantes, como clarificantes, etc.

Antes del embotellado es de importancia capital oxigenar bien la mezcla, para que las levaduras puedan desarrollar su labor en el asfixiante entorno de la botella cerrada.

La botella empleada para los vinos espumosos es, como no podía ser de otra manera, especial, gruesa por las presiones que recibirá. Por un lado preserva el preciado espumoso del contacto con el oxígeno exterior (que lo degradaría) y Por otro, actúa como depósito de las lías -heces o levaduras muertas- que se generan.

Los materiales empleados para el tapón corona son: El hierro estañado, El aluminio o el acero inoxidable. Siendo éste último especialmente indicado para aquellos espumosos que permanecen durante largas temporadas en cavas húmedas -7 u 8 años. Se embotella y se tapa con un tapón provisorio.

Este licor está constituido por una solución de azúcar en alcohol muy fina o un agua ardiente de gran calidad y su finalidad es conferirle al espumante bruto distintas proporciones de azúcar que van dando los diferentes tipos: brut, seco, semiseco, y dulce.

Las botellas se obturan con su tapón definitivo. Este corcho también se suele llamar corcho de expedición, el cual se ajusta al cuello de la botella con un bozal de alambre para impedir que éste salte por la presión interior del gas carbónico.

Como último paso las botellas se encapsulan y etiquetan para llegar al consumidor.

g) Whisky.

Bebida proveniente de Irlanda, elaborada por fermentación de gramíneas: cebada, maíz, centeno, trigo avena, arroz, etc. Se destila por evaporación de varios alambiques durante 2 años. Este aguardiente se comercializa con un contenido alcohólico de entre 40 y 50 % del volumen. El término whisky o whiskey (en EEUU e Irlanda) deriva del gaélico escocés "uisge beatha" y del gaélico irlandés "uisce beathadh", que significa, en ambos casos, "agua de vida"

No existe registro preciso de cuando se destiló whisky por primera vez en Escocia o Irlanda. La reseña escrita más antigua que se ha encontrado data de 1494 en la cual se indicaba la

proporción de "Ocho bollos de malta para el Sr. John Cor destinados a producir **aquavita**. Sin embargo, debió haber conocimiento previo de la producción de la bebida ya que el alquimista árabe *Albukassen* describía el proceso de destilación en sus escrituras del siglo 10. El término utilizado para describir la destilación fue el Latín que decía *aquavita*, en inglés *water of life*. Los Escoceses y los Irlandeses tradujeron literalmente el término al vocabulario Celta como **uisgebeatha**, el cual fué abreviado con el uso a 'whisky'.

El principal contribuyente a la popularidad del whisky fue Robert Stein, quién inventó una columna de destilación de funcionamiento continuo. En 1832 este invento fue patentado por **Aeneas Coffey** con algunas mejoras. Esas mejoras permitieron la destilación continua con calidades más finas y suaves de las que se producían hasta entonces. Todavía hoy, las columnas son conocidas como fueron patentadas o como columnas Coffey, y son las que caracterizan a todos los Whiskies Escoceses (Scotch) por su sabor suave, con cuerpo y con cierto ahumado en la malta.

Tipos de whisky

Las dos categorías básicas de whisky son:

- El whisky sin mezcla es el producido a partir de un único grano o de una combinación de granos, siempre que uno de ellos represente al menos el 51% del total. De sabor intenso y lleno de carácter.
- El whisky combinado puede tener como origen varias destilerías distintas, diferentes tipos de grano y diferentes métodos de destilación. Suave y sedoso.

Elaboración del whisky

La primera fase de su producción consiste en moler los granos, luego se añade agua a la molienda preparada y cocida para obtener una solución azucarada llamada **wort**. Esta se filtra y se vierte en recipientes de fermentación, y se le añade levadura. Una vez concluida la fermentación, la malta o cerveza de baja graduación obtenida se destilan normalmente empleando uno de los dos métodos: en destiladores continuos o en dos o más destilaciones por lotes de alambique (usado especialmente en las destilerías escocesas de whisky de malta). Tras la destilación el licor producido se envejece en cubas de madera.

- whiskey americano, se usan barriles nuevos de roble blanco con las suelas quemadas.
- el whisky escocés se hace envejecer en barriles usados de whiskey americano, y una proporción menor se envejece en barriles de jerez español.

La duración del envejecimiento varía mucho, pero en general es entre 2 y 5 años que el whisky se comercializa sin indicación de su edad, y más años que se comercializa con indicación de su edad en la etiqueta.

4 - Clase: Vinos: Definición

- a) Tipos.
- b) Variedades de uvas.

Definición

VINO.- Es la bebida obtenida de la fermentación alcohólica, total o parcial, del mosto de uva o de las uvas mismas. Se descartan vinos que no sean procedente de uvas: No existe el vino de peras, ni de cerezas..., esos son nombres inapropiados que es frecuente encontrar en los más diversos lugares.

La vendimia

Una vez alcanzada la maduración total de la uva, se procede a vendimiarse. Es importante elegir con precisión este momento, pues de esta elección depende la calidad del vino y el tipo de vino a obtener.

Dos son los parámetros clásicos en los que nos basamos para determinar este momento:

- contenido en azúcares.
- contenido en ácidos. A esto hay que añadir, en el caso de los tintos, el contenido en sustancias polifenólicas, que son las que proporcionan el color.

a) Azúcares.-

Tenemos que alcanzar unos valores adecuados al grado alcohólico del vino que queremos obtener: Por cada 17 g/l. de azúcar se viene a formar, aproximadamente, un grado de alcohol.

- En **vinos tintos**, por ejemplo, si se quiere hacer un vino de crianza o reserva (de larga guarda) interesa más un alto contenido alcohólico, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones.
- En **tintos jóvenes** (de cosechero o de consumo en el año) no lo necesitan tanto como con el crianza, pues se van a consumir pronto.

El alcohol lo que viene a ejercer es una función protectora de los ataques al vino de diferentes bacterias o levaduras, es un gran antiséptico del vino.

b) Ácidos.-

La acidez del vino debe ser compensada: sin ser muy alta (daría lugar a un vino difícil de beber), pero sin ser tampoco baja:

Una adecuada acidez evita la proliferación de determinados microorganismos perjudiciales que se desarrollan con un PH más alto.

Asimismo, una adecuada acidez proporciona al vino una mejora en su coloración. Es una de las sustancias que forman parte de la estructura básica de un vino; es uno de sus "pilares". De hecho, una acidez baja ha de corregirse (da vinos sin personalidad, algo apagados).

Es en los **blancos** donde el factor acidez juega un mayor peso en la estructura de los vinos.

En contraposición a los azúcares que aumentan continuamente, la acidez va descendiendo: así, normalmente si se vendimia tarde, con la uva muy madura, la uva tiende a estar con la acidez justa o incluso le falta para darle equilibrio al mosto.

Por eso es importante elegir la fecha de la vendimia en el momento en que estando ya la uva con mucho color y aromas, y su grado alcohólico deseado, tenga un acidez correcta, que no sea demasiado baja. En este último caso es más o menos frecuente tener que corregir la acidez del mosto ya en la bodega, añadiendo ácido tartárico generalmente (esto se da más en zonas meridionales de clima más cálido, que propician una acidez ajustada).

a) Tendencia a adelantar la vendimia

Por lo general es con el objeto de obtener vinos más ligeros en alcohol y más afrutados, que se parezcan más a las características de las uvas de las que proceden.

Se busca también un mayor contenido aromático, pues la acumulación de aromas en la uva se ha visto que alcanza un máximo poco antes de la maduración total de ésta, sobre todo en climas cálidos, en los que un retraso en la vendimia nos haría perder gran parte de su contenido aromático, obteniéndose vinos más neutros, de peor calidad en nariz y menos afrutados. Por otro lado, cuando el nivel de compuestos aromáticos acumulados en los hollejos es máximo, la acidez es mayor y potencia esta frescura y afrutado.

Si se espera lluvia, se adelanta la vendimia. Estas lluvias podrían disminuir el grado alcohólico ya obtenido por la uva, por un efecto de dilución en los racimos. Con la uva madura, un aumento brusco de la humedad en esta época todavía calurosa puede provocar la pudrición rápida de los racimos si no se recogen.

b) Tendencia a retrasar la vendimia

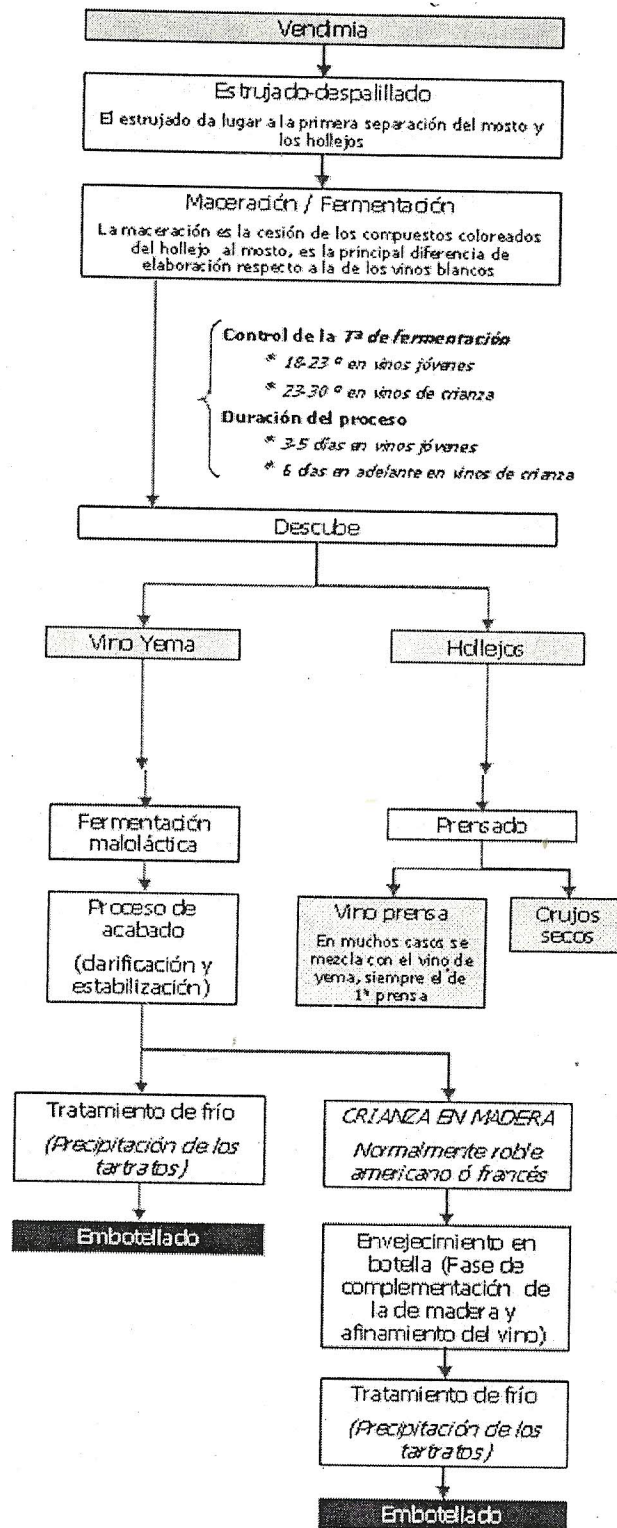
Se hace para conseguir el efecto contrario, **obtener más grado alcohólico**, lo que es bueno para los vinos de crianza, y **obtener menos acidez de la uva**, lo que es interesante en vinos procedentes de uvas con una alta acidez y en otros para conseguir un equilibrio de sus otros componentes.

En el caso de los tintos, al **dejar madurar la uva al máximo** se alcanzan las mayores concentraciones de sustancias polifenólicas, que aportan el color rojizo y amoratado característico de los vinos.

En tintos para guarda se apura al máximo la maduración de la uva, para tener altas concentraciones de taninos, dando mejor color.

El vino no empieza en la bodega, sino que es vital seguir el desarrollo de la vid durante todo el año y, fundamentalmente, los meses previos a la vendimia.

Procedimiento de la vendimia



Temperatura ideal para servir un vino

Servir un vino a una temperatura no adecuada puede modificar la percepción de las características del vino. La temperatura tiene más importancia de la que en principio se le puede suponer.

TINTOS

- Los **vinos tintos** deben servirse entre los 18 ° C para que conserven todos sus matices y se perciban adecuadamente sus componentes. Una excesiva temperatura provoca que la volatilidad del alcohol inunde el paladar, y no se captan los distintos aromas. El calor evapora los alcoholes haciendo que a floren los aromas más fuertes y menos agradables del vino.
- Los **tintos jóvenes** pueden presentarse entre los 12 y 15° C para resaltar su frescura y matices florales, los crianzas entre los 16 y 18°C y los de grandes añadas a 20°C.

BLANCOS Y ROSADOS

- Los **vinos blancos jóvenes secos**, se tomarán frescos, pero no muy fríos, entre 7 y 10° C para disfrutar de sus aromas de fruta. Una temperatura más alta destaca el alcohol y una excesivamente baja resalta su acidez y enmascara su personalidad.
- Los **vinos blancos dulces** es aconsejable servirlos a 6°C. temperatura a la cual se resalta su carácter frutal y su expresión dulce.
- Los **blancos con crianza**, entre 10 y 12 ° C. A temperaturas más bajas se pierden los aromas complejos del roble.
- Los **blancos generosos (manzanillas y finos)** se deben servir entre 7° y 10° C
- Para los vinos rosados se recomienda que la temperatura de servicio esté entre los 6 y 8° C.

COMO LLEGAR A LA TEMPERATURA IDEAL:

de modo gradual. Nunca metiendo el VINO en el congelador. Si se trata de un blanco, rosado o cava, hay que ponerlo en la nevera unas horas antes de servirlo. En la mesa, la mejor opción para conservarlo fresco es una cubitera con agua y hielo.

A RECORDAR: por debajo de los 5 ° C se anestesian las papilas gustativas y no se pueden percibir de la misma forma los sabores.

a) Tipos.

TIPOS DE VINO.- Existen diferentes clasificaciones para los vinos, nos centraremos en las tres que creemos más prácticas y generales:

1.- Clasificación General: es la más usada y la más importante. Clasifica a los vinos según su forma de elaboración, abarcando todos los tipos posibles.

2.- Clasificación por Edad: basada en diferenciar los vinos por sus periodos de reposo en bodega antes de salir al mercado.

3.- Clasificación por Grado de Dulce: el contenido en azúcares del vino determina su encuadramiento. Es usual en vinos generosos y espumosos.

- **TINTO:** Con crianza 19° C. Joven 15° C
- **JEREZ:** Amontillados / Olorosos 17° C. Fino 9° C
- **BLANCOS:** Secos crianza 13° C. Secos jóvenes 11° C SemiSecos y dulces 9° C
- **ROSADOS Y CARCAVELOS:** 11° C.
- **ESPUMOSOS:** 7° C.

1.- Clasificación General:

a) **Vinos tranquilos:** Su contenido alcohólico oscila entre un mínimo de 9° y un máximo de 14.5°. Generalmente son secos. Su proceso de elaboración guarda muchas características comunes. Por su importancia a nivel de consumo mundial de vinos, definiremos los tres tipos de vinos tranquilos

BLANCOS Es el obtenido a partir de uvas blancas. Aunque es poco frecuente, también puede ser obtenido a partir de uvas tintas de pulpa no coloreada a las que se les separa el hollejo (piel de la uva, parte externa, cubierta).

ROSADOS Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que se les ha separado parcialmente los hollejos. También puede provenir de mezcla de uvas blancas y tintas

TINTOS Es el obtenido a partir de uvas tintas a las que no se les ha separado los hollejos

b) Vinos especiales:

- **GENEROSOS** Vino genuinamente español que se obtiene en las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez y Montilla-Moriles a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol.
Son vinos generosos los finos y amontillados de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.
- **LICOROSOS GENEROSOS** Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23°. Pueden ser secos, abocados o dulces.
- **DULCES NATURALES** Vino generalmente dulce. Obtenido a partir de variedades de uva adecuadas con adición de alcohol. Único autorizado y con graduación adquirida superior al 15% vol.
- **MISTELAS** Son los mostos a los que se les añade todo el alcohol. No hay fermentación.
- **ESPUMOSOS NATURALES** Es el procedente de uva de variedades adecuadas que contiene, como consecuencia de su especial elaboración, **gas carbónico de origen endógeno**, y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia, seguido de un desprendimiento continuo de burbujas.
- **GASIFICADOS** El gas aparece en el vino de manera natural en los vinos de aguja y espumosos, cuando se añade artificialmente debemos hablar de vinos gasificados.
- **DE AGUJA** Vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente en burbujas y sin formar espuma.
- **ENVERADOS** vinos que pueden tener un contenido alcohólico inferior a 9° debido a las características del clima donde se encuentran sus cepas y se elaboran, y que impiden que se produzca una mejor maduración de la uva, pero su grado nunca deberá ser inferior a 7°.
- **CHACOLÍS** el mismo que los enverados
- **DERIVADOS VÍNICOS:** vinos aromatizados, vermouths, aperitivos vínicos.

2.- Clasificación por edad:

a) Vinos Jóvenes:

Son los que no han tenido ningún tipo de crianza en madera o esta crianza ha sido mínima. Son vinos que conservan mucho las características varietales de las uvas de las que proceden y de consumo ideal en los 12-24 meses después de la vendimia. (Blanco, rosado y tinto) b)

Vinos de Crianza:

Han pasado un mínimo de crianza entre madera y botella. Son vinos que desarrollan, además de las características varietales de las que proceden, otras características organolépticas debidas a este periodo de envejecimiento.

Su consumo ideal varía dependiendo de varios factores, pero por lo general es de más o bastante más largo plazo que los vinos jóvenes (normalmente entre 3 y 10 años, aunque algunos aguantan hasta 20). Los vinos de crianza, en su mayoría, son tintos aunque también hay muchos blancos y es raro encontrar rosados.

Dentro de los vinos de crianza, según la reglamentación de las denominaciones de origen españolas, hay tres subtipos:

CRianza, Reserva, y Gran Reserva. Cada Consejo regulador de las diferentes denominaciones de origen (D.O.) establece unos periodos de tiempo determinados para cada categoría. Los periodos aproximados de la crianza se mueven en estos márgenes:

CRianza.- Mínimo de seis meses en madera y hasta dos años en botella. Crianza será tanto el vino que tiene un año en madera y otro en botella como el que tiene 18 meses en madera y 6 en botella.

RESERVA.- Mínimo de un año en madera y hasta tres años en botella.

GRAN RESERVA.- Mínimo de dos años en madera y hasta cinco en botella.

3.- Clasificación por grado de dulce: (*)

- a) **Vinos secos** Son aquellos que contienen < 5 gramos/litro azúcares.
- b) **Vinos semisecos** Son aquellos que contienen 5-15 g/l azúcares.
- c) **Vinos abocados** Son aquellos que contienen 15-30 g/l azúcares.
- d) **Vinos semidulces** Son aquellos que contienen 30-50 g/l azúcares.
- e) **Vinos dulces** Son aquellos que contienen > 50 g/l azúcares.

b) Variedades de uvas.

VARIEDADES TINTAS

ESPAÑA	FRANCIA	PORTUGAL	ITALIA	GRECIA
Tempranillo (1)	Cabernet-Sauvignon	Periquita (3)	Sangiovesse	Agiorgitiko
Garnacha	Cabernet Franc	Touriga Nacional	Montepulcian	Xynomauro
Cariñena (2)	Pinot Noir	Tinta Cao	Barbera	Maurodaphne
Mencia	Malbec	Trincadeira	Nebbiolo	Mandilaria
Monastrell	Tannat	Tinta Roriz	Zinfandel	
Bobal	Gamay	Bastardo		
Prieto Picudo		Touriga Nacional		
Negramoll				

(1) También llamada Cencibel, Ull de Llebre, Tinta del país, Tinta de Toro

(2) También llamada Mazuelo o Mazuela, Carignan

(3) También denominada Castelao frances, Joao de Santarem

VARIEDADES BLANCAS

ESPAÑA	FRANCIA	PORTUGAL	ITALIA	GRECIA
-Albariño	-Chardonnay	-Fernaõ Pires	-Trebbiano	-Assirtiko
-Verdejo	-Sauvignon Blanc	-Arinto	-Picolit	-Vilana
-Pedro Ximenex	-Semillon	-Alvarinho	-Cortese	-Robola
-Viura (Macabeo)	-Muscadelle	-Moscatel	-Vernaccia	-Savatiano
-Airen	-Aligoté	-Roupeiro		-Rhoditis
-Moscatel	-Riesling	-Antao Vaz		
-Godello	-Gewurz traminer	-Bical		
-Palomino	-Sylvaner	-Vital		
-Malvasía		-Cerceal		

5 -

1er EXAMEN PARCIAL

6 - Clase: Lista de Licores y Reseñas

a) Marcas de Licores.

Insumos para la preparación de cocktails

d) Preparación de jugos.

e) Cortes de Frutas.

f) Cremas y Accesorios.

Lista de Licores y Reseñas

a) Marcas de Licores.

Los licores son las bebidas alcohólicas obtenidas tras proceso de destilación y que fueron aromatizadas y saborizadas dulces. Son de colores vivos, brillantes y su sabor dulce y fuerte suele ocultar su alta graduación alcohólica, la que varía entre los 27° y 55° según sea la mezcla. Dada esta característica por la cual su graduación alcohólica varía tanto, habría que indicar el valor calórico exacto que aporta cada tipo de licor al ser ingerido. A modo general un licor de 27° aporta un promedio de 300 kcal cada 100 ml y uno de 40° unas 470 kcal también cada 100 ml.

Se debe tener cuidado con la ingesta de estas bebidas, ya que dado su fuerte sabor, quien la bebe no percibe su alta graduación ni aporte calórico por lo que sus efectos son los del consumo de alcohol más su gran aporte calórico en una cantidad reducida de líquido.

Historia de los licores

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, pociones amorosas, afrodisíacos y cura problemas. La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales. La producción de licores data desde tiempos antiguos. Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tonificantes. Esto en parte era cierto, dado que, hoy día, es reconocido que el kummel o la menta ayudan a la digestión. De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval.

A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y finalmente como licores.

Existen tres tipos distintos de licores:

1. Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma
2. Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende sabor y aroma.
3. Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas

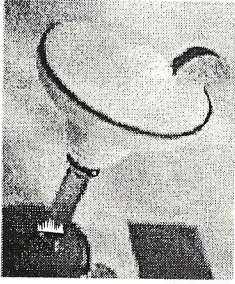
A nivel de su producción, existen dos métodos principales. El primero, que consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego siendo esta destilación endulzada y algunas veces agregando color. O el segundo que consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes; y es logrado utilizando bases de Brandy o cognac, resultando estos ser los de mejor calidad.

Los licores son conocidos por sus nombres genéricos, su sabor, color y graduación alcohólica. La siguiente es una tabla que muestra esas características:

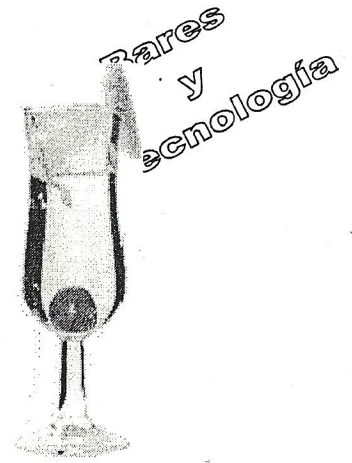
Nombre conocido del licor	Sabor	Color	% de alcohol
<i>Anisette</i>	anis	transparente	27
<i>Anis</i>	anis	transparente	39-48
<i>Apricot</i>	apricot	marrón	30
<i>Blackberry</i>	mora / zarzamora	rojo oscuro	30
<i>Cherry</i>	cereza	rojo brillante	30-32
<i>Crème de Cacao</i>	chocolate y vainilla	marrón o blanco	25-27
<i>Crème de Cassis</i>	grosella o pasas	rojo	12-25
<i>Crème de Framboises</i>	frambuesa	rojo	30
<i>Crème de Menthe</i>	menta	verde, blanco o rosa	30
<i>Crème de Roses</i>	rosas	rosado	30
<i>Crème de Vainille</i>	vainilla	marrón	30
<i>Crème de Violettes</i>	violetas	violeta	30
<i>Curaçao</i>	naranja	naranja	30-42
<i>Danziger Goldwasser</i>	naranja y pimienta	transparente	38
<i>Kümmel</i>	kümmel o carvi	transparente	39-46
<i>Maraschino</i>	cerezas	transparente	30-32
<i>Ojen</i>	anis	transparente	42
<i>Ouzo</i>	anis	transparente	45-49
<i>Parfait Amour</i>	violetas	violeta	27-30
<i>Peach</i>	durazno	marrón dorado	35-40
<i>Prunelle</i>	ciruela	marrón	40
<i>Sloe Gin</i>	endrina	rojizo	30
<i>Swedish Punsch</i>	rummy	amarilla	28-30
<i>Triple Sec</i>	naranja	transparente	38-40

Por otra parte, existen también muchos licores que son conocidos por sus marcas propietarias. Estos son producidos por las empresas dueñas de sus marcas:

Licor	País de origen	Sabor	Color	% de alcohol
<i>Bénédictine D.O.M.</i>	Francia	pimiento	dorado	43
<i>B & B, D.O.M.</i>	Francia	pimiento	dorado	43
<i>Chartreuse amarillo</i>	Francia	pimiento y anís	dorado - amarillento	43
<i>Chartreuse verde</i>	Francia	pimiento y vino	verde	55
<i>Cherry Heering</i>	Dinamarca	cereza	rojizo	24
<i>Cordial Medoc</i>	Francia	naranja y cacao	marrón	44
<i>Cointreau</i>	Francia	naranja	transparente	40
<i>Crème Yvette</i>	Estados Unidos de América	violeta	violeta	33
<i>Drambuie</i>	Escocia	pimiento y whisky escocés	dorado	40
<i>Falernum</i>	Barbados	lima y almendra	transparente	6
<i>Forbidden Fruit</i>	Estados Unidos de América	naranja y toronja (pomelo)	naranja	35
<i>Galliano</i>	Italia	naranja	dorado	40
<i>Grand Marnier</i>	Francia	pimiento	naranja rojizo	40
<i>Gilka Kümmel</i>	Alemania	kümmel (carvi)	transparente	43
<i>Irish Mist</i>	Irlanda	pimiento y miel	dorado	40
<i>Liqueur d'Or</i>	Francia	pimiento y limón	dorado suave	43
<i>Strega</i>	Italia	pimiento	dorado suave	42
<i>Tia Maria</i>	Jamaica	café	marrón	31
<i>Vieille Curé</i>	Francia	pimiento	dorado	43



Insumos para la preparación de cocktails



Técnicas y Decoración

Existen algunas técnicas que debemos seguir para la correcta preparación de una bebida así como algunos trucos de decoración que la harán ver más apetitosa y mejor presentada.

Técnicas:

Existen diversas formas o técnicas que se deben tener en cuenta en la preparación de un cóctel, pero si no se escoge la correcta, el resultado final será distinto al que se busca. Para que esto no ocurra, se debe tener en cuenta que los cócteles mezclados no se deben batir, y los que se agitan no pueden pasar por la licuadora, pues su composición final variara. Es muy fácil, mezclar agitar y licuar no es lo mismo.

Para no tener contratiempos con el resultado final del cóctel, aquí están unos términos, que tienen entre sí mucha similitud, pero no igual significado. Si se recuerdan con precisión las diferencias, seguramente se podrá degustar el más exquisito cóctel.

Mezclar:

Se realiza en un vaso mezclador que es largo y grande, teniendo como elemento un mezclador o cuchara larga, utilizada en coctelería. Se agrega siempre hielo para enfriar, pero no siempre se debe servir en el compuesto final. Mezclar vaso a vaso es verter suavemente el contenido de un vaso al otro hasta que esté bien mezclado.

Agitar:

Se hace en una coctelera en la que se colocan los ingredientes indicados para el cóctel se agrega siempre hielo. Se tapa a presión y se agita fuertemente hasta que el contenido tome la temperatura adecuada. Se sirve en el vaso o copa correctos, cuidando que no queden pedacitos de hielo. Estos **NO** pueden ser parte del contenido final.

Licuar:

En la licuadora se incluyen los ingredientes requeridos, siempre agregando hielo. Se hace funcionar para obtener la preparación final. **Tip:** primero poner hielo y después los ingredientes para obtener un buen batido.

- **Decoración:**

En el mundo de los cócteles existe un elemento fundamental para el logro de un buen resultado: la decoración sigue algunas reglas pero cuenta más la creatividad y la sensibilidad del bartender.

- **Escarchar:**

Es adornar, con elementos de tipo granulados, el borde de una copa o vaso (generalmente los más usados son la sal y el azúcar), poniéndolos boca abajo sobre una superficie plana. Cabe anotar que como los granulados usuales son de color blanco, se pueden trabajar con anilinas de colores, lo que le dará un matiz excelente a la presentación del cóctel. Para escarchar, se deben colocar la sal o el azúcar sobre una superficie plana (como un plato) y humedecer el borde de la copa o vaso con limón; después, poner el recipiente sobre los gránulos y, cuidadosamente, impregnar el borde con éstos.

- **Adornar:**
Implica la inventiva, la elegancia, la creatividad, todo conjugado para satisfacer la visión de un resultado final. Puede ser el cóctel más sencillo en cuanto a su preparación se refiere, pero si va adornado con encanto y distinción, será el más atractivo y tal vez el más deseado. Algunos elementos decorativos son frutas, flores, hojas, hielo seco, frutas cristalizadas o conservadas. Un complemento a la decoración son las hierbas aromáticas y las esencias de olor y sabor, como canela, pimienta, nuez moscada, hierbabuena, hojas de menta, y cremas de café, coco, almendras, etc.
- **Colorear:**
Es dar color al cóctel, que es definitivo en su preparación final. Para esto tenemos una serie de licores y jarabes que dan una textura especial al mismo, puesto que la densidad de los distintos líquidos es diferente. Esto nos hace recordar que muchos cócteles deben guardar un orden al mezclar los ingredientes. Entre otros colorantes, tenemos: granadina o concentrado de cereza, crema de menta verde, jugo de uva, así como los jarabes o sirups de frutas, como piña, maracuyá, guayaba, banano, y las diferentes anilinas.

Vasos y Copas

Un complemento indispensable en el bar está formado por una buena selección de vasos y de copas procuremos no exagerar. Es conveniente disponer de la cantidad precisa, sin dejarse llevar por las grandes exageraciones. Más que la cantidad, concierne saber presentar un determinado trago en el tipo de vaso más apropiado.

Las más usuales y cómo se adaptan a las diversas bebidas.



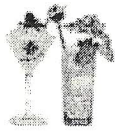
Vasos o Jarras para la Cerveza:

Los vasos deben tener una capacidad como para unas 10 onzas, poco más o menos. Es preferible que seleccione los que tienen forma más ancha al final y estrecha en la parte inferior. En cuanto a las jarras, escoja las de cristal. También se suelen utilizar las de metal.



Copa para Brandy:

Puede tener capacidad hasta para 25 onzas, pero sólo se sirven 2 onzas cada vez. Son de forma achatada, con la boca más estrecha, para que se conserve mejor el olor del brandy.



Para cócteles:

Aquí la variedad es muy grande. Va desde vasos hasta copas, pasando por los vasos en forma de globo y sin base.



Vasos de highball:

Los más usuales son los vasos altos, finos y no demasiado estrechos. También se usan con frecuencia las copas de base muy corta.



"Old Fashioned":

Se trata de un vaso tipo Standard, con capacidad para 8 onzas. Normalmente es más estrecho en la base, ensanchándose hacia la boca. Es un vaso muy utilizado para servir whisky en las rocas y otros tragos similares.



Licores:

Son copitas diminutas y estrechas, siempre de cristal. Normalmente, tienen capacidad para 1 ó 2 onzas.



Champagne:

Desde las clásicas copas en forma de tulipán hasta esas más modernas y de líneas alargadas. Todas son buenas, pero deben procurar que sean del cristal más fino que encuentre.



Vino:

Se usan mucho las copas con capacidad para 7 ó 10 onzas. Suelen tener una base bastante grande y el cuerpo de la copa es más ancho en el centro para estrecharse ligeramente en la boca.

- Practica
 - Practica
 -
- a) Preparación de jugos.
 - b) Cortes de Frutas.
 - c) Cremas y Accesorios.

7 - Clase: Preparación de cócteles con Vodka.

- a) Screwdriver (Desarmador).
- b) Sea Brezze.
- c) Mind eraser.
- d) Bloody Caesar.
- e) Ruso Blanco.
- f) Ruso Negro.
- g) Sex on the Beach.
- h) Perro salado
- i) Orgasmo.
- j) Bull shot.

Preparación de cócteles con Ron

- a) Mojito.
- b) Caipirinha.
- c) Daiquiri.
- d) Cuba Libre.
- e) Piña colada.
- f) Azteca.
- g) Planter Punch.
- h) Mai Tai.
- i) Coco Loco.
- j) Dr. Pepper.

a) Screwdriver (Desarmador).

Screwdriver (Desarmador).		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de vodka 6 oz de jugo de naranja	Se mezclan directamente en un vaso con hielo el vodka y el jugo de naranja	Vaso Collin's de 10 oz adornada con rodaja de naranja y cereza

b) Sea Brezze.

Sea Brezze		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 1/2 oz de vodka 3 oz de Jugo de arandano 3 oz, de jugo de uva	Se mezclan directamente en un vaso con hielo el vodka y los jugos	Vaso Collin's de 10 oz twist de naranja

c) Mind eraser.

Mind eraser		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de kahlua 1 oz de vodka 1/2 oz de refresco de limón	En un vaso rocas se sirven el vodka, el kahlua y el refresco	Vaso rocas, sin adorno

d) Bloody Caesar.

Bloody Caesar		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de vodka 3 oz de jugo de tomate ½ oz de jugo de limón 3 gotas de salsa Tabasco 3 gotas de salsa inglesa Una pizca de sal de apio Una pizca de pimienta Una rama de apio	En un vaso escarchado con sal y hielo, se agregan todos los ingredientes y se mueven vigorosamente con la cuchara de bar	Vaso Collin's escarchado con sal y una rama de apio dentro del vaso

e) Ruso Blanco.

Ruso Blanco		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de vodka 1 ½ oz de Kahlua Leche Clavel	Agregar en un vaso rocas el vodka y el Kahlua. Al final llenar con leche	Vaso rocas

f) Ruso Negro.

Ruso Negro		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ de vodka 1 ½ oz de Kahlua	En un vaso rocas con hielo se sirven los dos ingredientes.	Vaso rocas

g) Sex on the Beach.

Sex on the Beach		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de vodka 1 ½ oz de brandy 3 oz de jugo de naranja 3 oz de jugo de piña 1 dash de granadina 1 splash de licor de zarzamora	En un vaso con hielo se agregan el vodka, el brandy y el jugo de naranja casi al tope, al final el dash de granadina y se pone el licor de zarzamora como sombrero.	Se sirve en un vaso Collin's de 10 oz, rodaja de naranja

h) Perro salado

Perro salado		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de vodka 6 oz de jugo de toronja	En un vaso previamente escarchado con sal se agregan los ingredientes.	Vaso Collin's de 10 oz

i) Orgasmo.

Orgasmo		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz d vodka ½ oz de Kahlua ½ oz de Bailey's	Por el método de decantación se agregan los ingredientes en el orden de la receta procurando que no se mezclen	En un shooter glass

j) Bull shot.

Bull shot		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de vodka El jugo de 2 tercios de limón 3 gotas de salsa inglesa 3 gotas de salsa Tabasco 3 gotas de salsa maggi Consomé de res en lata Una pizca de sal de apio	En un vaso con hielo se agregan los ingredientes agitándolos al final vigorosamente	En un vaso Collin's de 10 oz

Preparación de cócteles con Ron

a) Mojito.

Mojito		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de ron 3 tercios de limón 1 cucharada sopera de azúcar 4 hojas de Hierbabuena Agua mineral	En un vaso rocas se agregan los limones, el azúcar y la hierbabuena, se martajan y posteriormente se el agrega el hielo y se agrega soda, agitándolos al final	Vaso rocas, el adorno son las hojas de hierbabuena

b) Caipirinha.

Caipirinha		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ron 3 tercios de limón 1 cucharada sopera de azúcar Agua mineral	En un vaso rocas se agregan los limones y el azúcar. Se martajan y posteriormente se el agrega el hielo y se agrega soda, agitándolos al final	Vaso rocas sin adorno

c) Daiquiri.

Daiquiri		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ron 1 dash de jugo de limón Un chorrillo de jarabe natural	Se agregan todos los ingredientes en licuadora y se bate hasta que se haga frappe.	Vaso rocas con rodaja de limón como adorno

d) Cuba Libre.

Cuba Libre		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ron Coca Cola	Se agregan todos los ingredientes en un vaso Collin's	Vaso Collin's

e) Piña colada.

Piña colada		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ron 1 oz de Crema de coco 2 oz de jugo de piña 3 oz Leche Clavel 1 chorrito de jarabe natural	Se agregan todos los ingredientes en licuadora con hielo y se bate hasta que se haga frappe.	Copa de vino Tinto y un tercio de Piña con cereza

f) Azteca.

Azteca		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 1/2 oz de Ron 1 oz de Kahlua 1 oz de Crema de Cacao. 2 dash de Curazao azul.	En un vaso con hielos se agregan el Ron, EL Kahlua, la Crema de Cacao y el Curazao, al final se agita.	En una copa Martinera con cereza al borde.

g) Planter Punch.

Azteca		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 1/2 oz de Ron 2 oz de jugo de piña 2 oz de jugo de naranja 1 dash de granadina	En un vaso con hielos se agregan todo, al final la granadina	En una vaso collin's.

h) Mai Tai.

Mai Tai		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ron 3 oz de jugo de piña. 3 oz de jugo de naranja. 1 dash de granadina. 1 dash de Licor de fresa.	En un vaso con hielos se agregan el Ron, el jugo de piña, naranja y la granadina. Al final se agrega el dash de Licor de Fresa como sombrero.	En un vaso collins con tercio de piña.

i) Coco Loco.

Coco Loco		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Ron. 1 oz de Ginebra. 1 oz de Tequila 1 dash de Granadina. 1 coco entero con jugo y abierto.	En el coco abierto y con jugo aun, se agregan los ingredientes agitándolos vigorosamente	Dentro del coco se pone una cáscara de limón.

j) Dr. Pepper.

Dr. Pepper		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Ron. 1 oz de Amaretto. 1/2 vaso de cerveza clara.	En un shooter glass se sirve el Ron y el Amaretto, flameándolo, cuando este prendido, se pone dentro del vaso con cerveza, debe tomarse antes que se acabe la espuma	Vaso Tequilero y vaso cervecero o Collin's

8 - Clase: Preparación de cócteles con Tequila

- a) Margarita.
- b) Charro negro.
- c) Popper o coscorrón.
- d) Cucaracha.
- e) Tequila sunrise.
- f) Petróleo.
- g) Submarino.
- h) Tequila Sour.
- i) Toro Bravo.
- j) Hot Pants

Preparación de cócteles con Ginebra

- a) Gin Fizz.
- b) Pall Mall.
- c) Martini Seco.
- d) Negroni.
- e) White Lady.
- f) Martini Sweet.
- g) Tom Collins.
- h) Gin Tonic.
- i) Parisian.
- j) Pink Lady o Medias de seda.

a) Margarita.

Margarita		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 1/2 oz de Tequila 1 oz de triple sec. 1 chorrito de jarabe natural. 1 dash de jugo de limón	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con hielo hasta que se haga frappe.	Se sirve en una copa Champagnera escarchada con sal y un rodaja de limón como adorno.

b) Charro negro.

Charro negro		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Tequila Refresco de cola 1 dash de jugo de limón	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en un vaso collin's

c) Popper o coscorrón.

Popper o coscorrón		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 1/2 d Tequila 1/2 oz de seven up.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en un vaso collin's

d) Cucaracha.

Cucaracha		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Tequila 1 oz de Kahlua.	Se sirven los ingredientes en una copa cogaquera y se flamean, ya prendido se le ofrece al cliente con un popote para que se lo tome	Se sirve en una copa Cogaquera.

e) Tequila sunrise.

Tequila sunrise		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Tequila 6 oz de jugo de naranja 1 dash de granadina.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo, al final se agrega la granadina	Se sirve en un vaso collin's con rodaja de naranja como adorno.

f) Petróleo.

Petróleo		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Tequila 3 gotas de salsa Maggi 1 dash de jugo de limón. 1 pizca de sal	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en un vaso rocas, sin adorno

g) Submarino.

Submarino		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Tequila ½ cerveza	Se sirve el Tequila en un vaso tequillero y se toma con los dedos poniendo un vaso vacío sobre el tequillero volteado a forma que la caña quede dentro del vaso. Ya adentro se voltea y se sirve la cerveza dentro	Se sirve en un vaso Collin's

h) Tequila Sour.

Tequila Sour		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Tequila 1 Dash de jugo de limón 2 oz de jugo de naranja 1 oz de jarabe natural.	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con hielo hasta que se haga frappe.	Se sirve en un vaso rocas con rodaja de limón.

i) Toro Bravo.

Toro Bravo		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Tequila 1 oz de Kahlua.	Se sirven los ingredientes en un vaso rocas.	Se sirve en un vaso rocas

j) Hot Pants

Hot Pants		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Tequila ½ oz de Menta blanca 1 oz de jugo de toronja. 1 dash de granadina.	Se sirven los ingredientes en un vaso rocas mezclándolos, solo la granadina al final.	Se sirve en un copa martinera escarchada con azúcar

Preparación de cócteles con Ginebra

a) Gin Fizz.

Gin Fizz		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 ½ oz de Ginebra. 1 dash de jugo de limón. 1 chorrito de jarabe natural. 2 oz de agua mineral	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con hielo hasta que se haga frappe.	Se sirve en un copa Champagnera con rodaja de limón.

b) Pall Mall.

Pall Mall		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 ½ oz de Ginebra. 1 dash de jugo de limón. 1 chorrito de jarabe natural. 2 oz de agua mineral	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con hielo hasta que se haga frappe.	Se sirve en una copa Champagnera con rodaja de limón.

c) Martini Seco.

Martini Seco		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
3 ½ oz de Ginebra. 3 gotas de Vermouth seco frío. 1 aceituna.	Se mezclan los ingredientes en un mixer con hielo por 20 segundos.	Se sirve en una copa Martinera fría y una aceituna atravesada con un palillo.

d) Negroni.

Negroni		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Ginebra. 1 oz de Campari. 1 oz de Vermouth dulce.	Se mezclan los ingredientes en un vaso rocas con hielo.	Se sirve en vaso rocas con una cáscara de naranja al borde.

e) White Lady.

White Lady		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Ginebra. 3 oz de sour mix. 1 oz de Leche Clavel.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en una copa martinera con una cereza adentro

f) Martini Sweet.

Martini Sweet		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
3 oz de Ginebra. 2 oz de Vermouth dulce 1 cereza	Se mezclan los ingredientes en un mixer con hielo.	Se sirve en una copa martinera con una cereza adentro

g) Tom Collins.

Tom Collins		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ginebra. 1 Dash de jugo de limón 1 chorrito de jarabe natural. 6 oz de agua mineral.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en una vaso Collin's con cáscara de limón al borde

h) Gin Tonic.

Gin Tonic		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Ginebra. 6 oz de agua mineral.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en una vaso Collin's con un Twist de limón adentro.

i) Parisian.

Parisian		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
¾ oz de Ginebra. ¾ oz de Vermouth seco. ¾ oz de crema de cacao Blanca	Se mezclan los ingredientes en un mixer hielo.	Se sirve en una copa martinera con una cereza al borde.

j) Pink Lady o Medias de seda.

Pink Lady o Medias de seda		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Ginebra. 1 oz de Crema de cacao blanca. 1 ½ oz de Leche Clavel. 1 dash de granadina. Canela en polvo.	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con poco hielo hasta que se haga espumoso, se sirve en una copa coctelera previamente escarchada por dentro con la canela en polvo.	Se sirve en una copa Coctelera escarchada con canela por dentro y con una cereza al borde.

9 - Clase: Preparación de cócteles con Whisky

- a) Manhattan.
- b) New York.
- c) High Ball.
- d) Whisky Sour.
- e) Whiskey fix.
- f) Clavo Oxidado.
- g) Los Angeles.
- h) Old Fashioned.
- i) Presbiteriano.
- j) Padrino.

Preparación de cócteles con Coñac y Brandy

- a) Alexander.
- b) Sol y sombra.
- c) ABC.
- d) Faja de oro.
- e) Brandy Collins.
- f) Stinger.
- g) Sombrero.
- h) B & B.
- i) French Connection.
- j) Internacional.

Preparación de cócteles con Whisky

- a) Manhattan.

Manhattan		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Whiskey ½ oz de Vermouth dulce	Se mezclan los ingredientes en un mixer con hielo agitándolo vigorosamente	Se sirve en una copa martinera y cereza al fondo.

- b) New York.

New York		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Whiskey 1 cucharada de azúcar. ½ oz de jugo de limón. 1 dash de granadina.	Se mezclan los ingredientes en un mixer con hielo agitándolo vigorosamente	Se sirve en una copa martinera y un twist de naranja al fondo.

- c) High Ball.

New York		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Whiskey. 6 oz de agua mineral.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo directamente sin mezclar.	Se sirve en un vaso High ball.

d) Whisky Sour.

Whisky Sour		
INGREDIENTES	PREPARACION	CÓPA Y ADORNO
2 oz de Whiskey. 2 oz de jugo de naranja. 1 dash de jugo de limón.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo directamente sin mezclar.	Se sirve en un vaso High ball.

e) Whiskey fix.

Whiskey fix		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Whiskey. 1 dash de jugo de limón. 1 chorrillo de jarabe natural. 2 oz de agua mineral.	Se sirven los ingredientes en una licuadora con hielo y se bate hasta que se haga frappe.	Se sirve en un vaso rocas o en una copa coctelera.

f) Clavo Oxidado.

Whiskey fix		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Whiskey. 1 oz de Drambuie.	Se sirven los ingredientes directamente en la copa.	Se sirve en una copa cogaquera o rocas.

g) Los Angeles.

Los Angeles		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
4 oz de Whiskey. 1 oz de jugo de limón. 2 oz de jarabe natural. 4 gotas de Vermouth dulce. 1 huevo.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo frappe o quebrado, se mezcla y se sirve.	Se sirve en una copa coctelera. Con twist de limón.

h) Old Fashioned.

Old Fashioned		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Whiskey. 1 gota de angostura. 1 oz de vermouth dulce.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo.	Se sirve en vaso rocas.

i) Presbiteriano.

Presbiteriano		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Whiskey. 3 oz de agua mineral. 3 oz de ginger ale.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo.	Se sirve en vaso High ball.

j) Padrino.

Padrino		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Whiskey. 1 oz de Amaretto.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo picado o frappe.	Se sirve en vaso rocas con cáscara de limón.

Preparación de cócteles con Coñac y Brandy

a) Alexander.

Alexander		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Brandy o Cognac. 1 oz de crema de cacao Blanca. ½ oz de leche clavel 1 dash de jarabe natural.	Se sirven los ingredientes directamente en una licuadora y se bate hasta que quede un poco espumoso.	Se sirve en una copa coctelera o en vaso rocas con una cereza al borde.

b) Sol y sombra.

Sol y sombra		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Cognac. 1 oz de Anís dulce.	Se sirven los ingredientes directamente en una copa se flamea a petición del cliente.	Se sirve en una copa cogaquera sin adorno.

c) ABC.

ABC		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2/3 oz de Amaretto 2/3 oz Bailey's. 2/3 oz de Cognac.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso tequillero por decantación cuidando que no se mezclen.	Se sirve en una copa caña o tequillero.

d) Faja de oro.

Faja de oro		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Cognac 2 oz de Grand Marnier.	Se sirven los ingredientes directamente en una copa se flamea a petición del cliente.	Se sirve en una copa cogaquera sin adorno.

e) Brandy Collins.

Brandy Collins		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Brandy. 6 oz de jarabe natural. ½ oz de jugo de limón. 1 dash de jarabe natural.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo y se agita al final.	Se sirve en un vaso collin's con una rodaja de limón al borde

f) Stinger.

Stinger		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Brandy. ¾ oz de crema de menta blanca.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo y se mezcla al final.	Se sirve en un vaso rocas sin adorno.

g) Sombrero.

Sombrero		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de kalhua. 2 oz de leche clavel. ¾ oz de Cognac.	Se sirven los ingredientes directamente en un vaso con hielo en el orden que se mencionan y al final se agrega el Cognac tratand'o que flote.	Se sirve en un vaso rocas con una cereza al borde.

h) B & B.

B & B		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 oz de Cognac. 1 oz de Benedictine D.O.M.	Se sirven los ingredientes directamente en copa.	Se sirve en copa cogaquera.

i) French Connection.

French Connection		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ¼ oz de Cognac. 1 ¼ oz de Amaretto.	Se sirven los ingredientes directamente en copa.	Se sirve en copa cogaquera.

j) Internacional.

Internacional		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Cognac. 1 dash de vodka. 2 dash de Anis dulce. 2 dash de Triple Sec.	Se sirven en un mixer con hielo, agitándolos.	Se sirve en copa Martinera o Coctelera previamente fría con twist de naranja..

2o EXAMEN PARCIAL

11 - Clase: Preparación de cócteles varios y sin Alcohol
Varios

- g) Monja.
- h) Amaretto Sour.
- i) Kir Royal.
- j) Campari Orange.
- k) Long Island Ice Tea.
- l) Kriptonita.

Sin Alcohol:

- g) Suero.
- h) Canica.
- i) Clamato preparado.
- j) Miami vice.
- k) Strawberry daiquiry.
- l) Cola fix.

Varios

- a) Monja.

Monja		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Anis dulce 6 oz de agua mineral.	Se mezclan los ingredientes en un vaso con hielo.	Se sirve en vaso Collin's

- b) Amaretto Sour.

Amaretto Sour		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Amaretto. 3 oz de Jugo de naranja 1 Dash de jugo de limón. 1 chorrito de jarabe natural.	Se mezclan los ingredientes en una licuadora con hielo y se bate hasta que se haga Frappe.	Se sirve en copa Champagnera con rodaja de naranja.

- c) Kir Royal.

Kir Royal		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
4 oz de Champagne. 1 Dash de Licor de Cassis.	Se sirve el Dash de Licor de Cassis y posteriormente se agrega el Champagne	Se sirve en copa Flauta con un twist de naranja.

- d) Campari Orange.

Campari Orange		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de Campari. 6 oz de Jugo de naranja.	Se sirve el Campari y se le agrega el jugo de naranja.	Se sirve en un vaso coctelera con twist de limón.

e) Long Island Ice Tea.

Long Island Ice Tea		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
½ oz de Ginebra. ½ oz de Ron. ½ oz de Vodka. ½ oz de Triple sec. 1 dash de jarabe natural El jugo de un tercio de limón. 5 oz de Coca Cola	Se sirven todos los ingredientes en un vaso con hielo.	En un vaso Collin`s con una rodaja de limón.

f) Kriptonita.

Long Island Ice Tea		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 ½ oz de Vodka. ½ oz de Crema de menta verde.	Se sirven todos los ingredientes en un vaso con hielo, agitándolos.	En un vaso rocas, con dos hojas de menta como adorno

Sin Alcohol:

a) Suero.

Suero		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 dash de jugo de limón. 1 pizca de sal. 8 Oz de agua mineral.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo y se mezcla con la cuchara de bar.	Se sirve en un vaso Collin`s sin adorno.

b) Canica.

Canica		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
1 dash de Granadina. 8 Oz de Seven up.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo sin mezclar.	Se sirve en un vaso Collin`s con cereza al borde como adorno.

c) Clamato preparado.

Clamato preparado		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
6 oz de Clamato. 3 gotas de salsa inglesa. 3 gotas de salsa Maggi. 2 gotas de salsa Tabasco. 1 dash de limón 1 pizca de sal de apio.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo mezclándolos vigorosamente.	Se sirve en un Vaso Coctelero escarchado con sal y rodaja de limón al borde

d) Miami vice.

Miami vice		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
Piña colada Daiquiri de fresa.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo mezclándolos vigorosamente.	Se sirve en una copa coctelera con piña y cereza al borde.

e) Strawberry daiquiri.

Strawberry daiquiri		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
2 oz de jugo de naranja. 1 dash de jugo de limón. 2 cucharadas de mermelada de fresa. 1 dash de granadina.	Se sirven los ingredientes en una licuadora con hielo y se bate hasta que se haga Frozen.	Se sirve en una copa coctelera con una fresa al borde.

f) Cola fix.

Cola fix		
INGREDIENTES	PREPARACION	COPA Y ADORNO
6 oz de Coca Cola 1 dash de jarabe de vainilla.	Se sirven los ingredientes en un vaso con hielo y se mezclan al final.	Se sirve en un vaso collin's con rodaja de limón al borde.

12 - Clase: Calidad en el servicio.

Calidad

Dar cumplimiento a los requerimientos de los usuarios en el tiempo y forma en que lo solicitan.

Servicio

Es cualquier acto o desempeño que una persona ofrece a otra y que en principio es intangible y no tiene como resultado la transferencia de la propiedad de nada.

Algunas falacias sobre la prestación del servicio

- El usuario es una lata
- El usuario es un "tonto" y, en consecuencia, debe ser ignorado e incluso engañado
- Los usuarios son irracionales; en consecuencia, no debemos prestar mucha atención a sus demandas y expectativas.
- La organización sabe lo que es mejor para el usuario.
- Los principios, creencias y percepciones de los directivos son "conocimientos científicos", los del usuario no.
- Las técnicas de venta son más importantes que la calidad del servicio.
- Ya tenemos un servicio de calidad, no tenemos que preocuparnos de más, se venderá solo.
- Las fallas en el servicio no ocurren a menudo.
- El porcentaje de errores que tenemos es muy bajo, podemos estar tranquilos.
- "Nuestros usuarios no se quejan, quiere decir que lo estamos haciendo bien"
- **Será muy difícil para una organización alcanzar altos niveles de calidad en sus servicios que presta, si su personal cree en cualquiera de estas falacias**

Calidad en el Servicio

"Los billetes que entregan todos los bancos son los mismos; la diferencia entre un banco y otro radica en las personas que actúan como cajeros"

Concepto Básico

- Cuando uno debe ser juzgado por otros, lo importante no es lo que uno crea que es la realidad (aunque sea cierto)...
- "Lo importante es la percepción que tengan de uno los demás".

Reflexión

No es posible que los problemas del mundo sean resueltos por escépticos y pesimistas cuyos horizontes están limitados a las obvias realidades de la vida, necesitamos hombres que puedan soñar en cosas que nunca han sucedido y que se pregunten... ¿porqué no?

Spencer W. Kimball

13 - Clase: Preparación de Cocktail propio.

3er examen parcial.

**Preguntas y respuestas.
Entrega de evaluaciones**