Breve reseña histórica de la coctelería.

Nadie sabe con certeza cual es el origen de la palabra cóctel, aunque muchos tienen sus propias teorías.
Una de ellas asegura que el nombre proviene de una bebida llamada “Coquetel” que se servía a los oficiales franceses en los estados del sur durante la guerra de la Independencia de Estados Unidos (1775-1783).
Otra teoría postula que el “cóctel” surgió como resultado de la ley seca Norteamericana, aunque sabemos que esto no es cierto, puesto que los cócteles se mencionaron por primera vez en un artículo de una revista aparecida durante el año 1806, mucho antes de que fuera aprobada la ley seca. Los británicos afirman que el origen de la palabra procede del poso que quedaba en el fondo de los barriles que contenían bebidas alcohólicas, denominado “cock-tailing” (cola de gallo).
La versión que más nos convence es que los cócteles fueron inventados por una emprendedora tabernera americana de origen irlandés, Betsy Flanagan, que en un día decidió decorar sus bebidas con plumas de gallos de pelea alegremente pintadas. Al parecer a un cliente francés muy agradecido le gustó tanto la idea que alzo su copa y brindo mientras pronunciaba: “Vive le cocktail.”
Esta versión sin duda fue la que mas prendió en la coctelería mundial, ya que es común ver un gallo en los escudos de las distintas agrupaciones de bartender’s de los distintos países.
Sea cual fuera la versión que más nos guste, no cabe duda de que el cóctel alcanzó su esplendor durante la década de1920, en plena época de la ley seca (el factor que más ayudó a popularizar el cóctel fue la promulgación, en el año 1919, de la decimoctava enmienda de la Constitución estadounidense, que marcó el comienzo de trece años de prohibición absoluta de vender bebidas alcohólicas en Estados Unidos).

La ley seca

La ley seca no fue un concepto totalmente nuevo en Estados Unidos. El estado de Kansas ya había prohibido la venta de licor durante la década de 1880, con el cual se convirtió en el primer estado “seco”.
Por otro lado, en muchas otras zonas rurales existían algunos grupos vociferantes que condenaban al “demonio del alcohol” mientras exigían su absoluta prohibición.
Una vez que se hubo extendido la idea de que el consumo de alcohol era perverso y pecaminoso, a los personajes públicos les resultó muy difícil declarar abiertamente que les gustaba beber abundantemente, puesto que hacerlo era equivalente a admitir que aprobaban el pecado.

“Moonshine” era el nombre que recibía el whisky destilado ilícitamente.
En la fotografía aparecen una serie de barriles de alcohol ilegal que han sido confiscados para destruirlos.

Por lo tanto, los partidarios de la ley seca se salieron con la suya y la nueva ley salió en vigencia en 1920, con lo cual se creo uno de los períodos más insólitos de la historia de la humanidad y provocó, paradójicamente, el nacimiento de la “Era
del Cóctel”. Si le damos un valor excepcional a cualquier producto, observaremos como su precio se eleva. Cuanto más difícil resulta obtener algo, más personas están dispuestas a pagar por ello.
La producción de alcohol se llevaba a cabo de la siguiente manera, primero se cocía para eliminar cualquier sustancia química venenosa, y luego el contrabandista añadía sus propias sustancias aromatizantes y colorantes con el fin de conseguir lo que luego se vendía como ”whisky”, “ginebra” o “ron”. A menudo eran bebidas extremadamente peligrosas que causaban enfermedades, parálisis, ceguera e incluso la muerte.
Sin embargo, hacia finales de la década del 20 la industria clandestina estaba perfectamente organizada, ya que muchas destilerías ilegales se habían establecido en zonas montañosas y en bosques. Allí se destilaba licor de jarabe de maíz, de malta y de levadura mediante un sistema bastante rudimentario, y se sabía que los licores resultantes eran peligrosos. Se les conocía con nombres como “barniz de ataúd”, “zumo de ardilla”, “matarratas” y “golpe mortal”; y a veces realmente lo era.
Este horrible licor se vendía en los bares clandestinos, y los establecimientos más populares eran aquellos que encontraban el modo de convertirlos en bebidas que resultaran agradables al paladar. Los mezclaban con zumos de fruta, les añadían jarabe y los decoraban con frutas.
El cóctel era la única forma aceptable de tomar un trago.

“ LA LEY SECA te dan ganas de derramar lágrimas
dentro de tu CERVEZA, pero te prohíbe servirte una cerveza en la que derramarlas”
“Don Marquis”

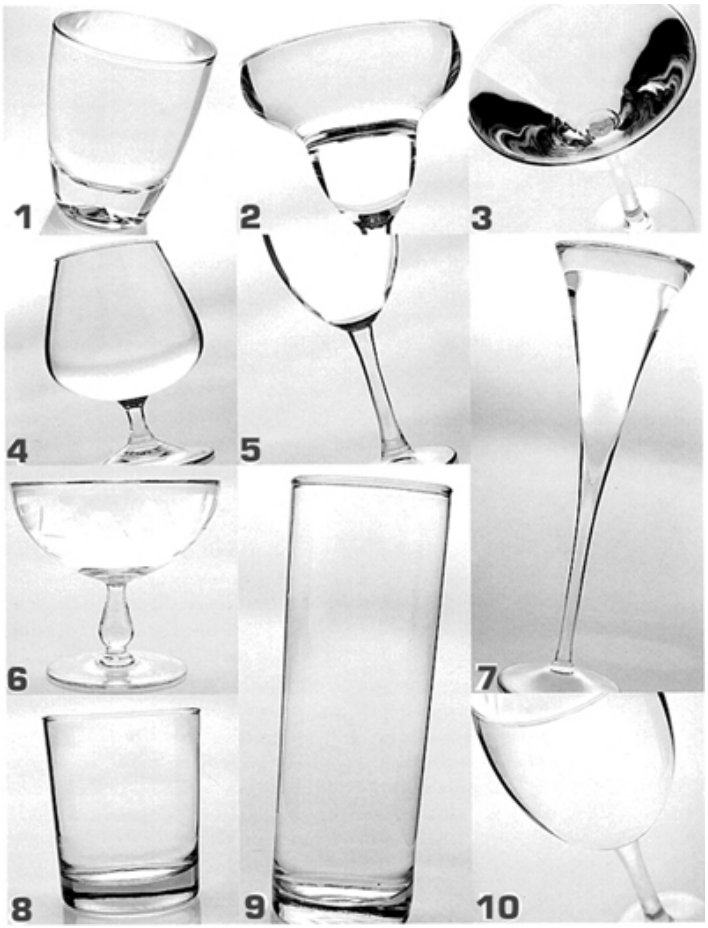
“La tobillera-depósito se convirtió en un accesorio de moda en 1922. En este caso la petaca queda a buen recaudo en la caña de la bota”.

HERRAMIENTAS DE TRABAJO

El equipo:

La variedad de servicios que se ofrecen en una barra moderna requiere de un amplio equipo de herramientas para poder desarrollar la tarea lo más cómodamente posible.
Los utensilios de coctelería son los siguientes: coctelera, colador con borde espiral, vaso mezclador, licuadora, cucharilla larga de metal, cubitera de hielo con pinzas, vaso de medidas, sacacorchos, destapador, abrelatas, cuchillos de corte y de decoración, tabla de madera, pinchas, sorbetes, goteros, pinzas para espumosos, decantador de vinos.

Los vasos:



Existe un gran número de vasos y copas para servir cócteles, pero si no podemos disponer de todos ellos, en la práctica podemos salir del paso con cinco tipos de vasos: el tubo o vaso largo, el vaso ancho o vaso corto, la copa de champaña, la copa de cóctel y la copa de degustación (para vinos).

1 Vaso Chupito o Shooter
2 Copa de Cóctel
3 Copa de Martín
4 Copa de Coñac
5 Copa de Oporto y Jerez
6 Copa de Tulipa
7 Copa de Champaña
8 Vaso Ancho
9 Vaso Alto o Tubo
10 Copa de París o Vino

Postura e Higiene

Higiene y Bromatología:

Se debe evitar:

- Toser o estornudar sobre los alimentos.
- Tocar dinero
- Fumar
- Rascarse o introducirse los dedos en la nariz.
- Tocarse la suela de los zapatos.
- Rascarse las axilas.
- Frotarse los ojos.
- Limpiarse los oídos con los dedos.
- Presentarse con lastimaduras expuestas
- Descuidar la higiene personal
- Utilizar jabones, desodorantes y/o perfumes fuertes
- Tener la cabellera suelta en el caso de que fuese muy larga

Postura y profesionalismo:

- El respeto por y hacia el cliente, sus compañeros y su lugar de trabajo.
- Puntualidad, poder de adaptación y educación.
- La postura del barman debe ser sobre todo la de una persona que está para brindar un servicio.
- Evitar dar la espalda a la clientela.
- Evitar conversar temas no referidos al trabajo con el resto del personal.
- No tomar posturas muy relajadas en la barra.
- No realizar gestos ni comentarios inapropiados.
- No prestarse a discusiones.
- Proponer siempre la mejor manera de consumir las bebidas.
- Conocer a la perfección los productos con los que se cuentan y sus alternativas.
- Solicitar trabajar con bebidas y productos de primera calidad.

La vestimenta debe responder a un barman bien presentado y elegante.

Bases de la coctelería

Hay sólo cuatro modos de mezclar un cóctel, se agita en la coctelera, se mezcla en el vaso mezclador, se mezcla en licuadora o se prepara en la copa o vaso que se va a servir.
Pero existen miles de formas de preparar una misma receta y todas ellas menos una, es la correcta.
La elaboración de un trago requiere del conocimiento de los componentes que se están por mezclar, la proporción en que van esos componentes y como así también su relación y/o reacción entre ellos.
Es lógico pensar que la practica correcta, mas el tiempo que se lleva en la profesión son los elementos que un destacado Barman requiere para saber sí esta frente a una buena receta o no. Pero si conocemos ciertas normas generales, para la correcta elaboración de un trago, lograremos una buena base para comenzar a incurrir con el mínimo de error en el mundo de la coctelería.

Bases generales para la elaboración de un trago:

- Lo primero que se debe hacer es observar y reconocer que "tipo" de trago propone la receta y determinar entonces como se procede para su elaboración y posteriormente como se debe servir.
- Nunca se debe agitar o licuar un cóctel con componentes gaseosos, este deberá ser incorporado directamente en el vaso en el que se va a servir.
- Siempre que uno o más de los componentes de la receta sea de consistencia densa, deberá mezclarse en la coctelera o licuadora.
- Lo opuesto a lo antes mencionado todos aquellos cócteles con componentes ligeros o de baja densidad se deben mezclar en el vaso mezclador o directamente en la copa.
- El hielo que se utiliza para mezclar tanto en vaso mezclador como en coctelera no deberá ser el mismo con el que se va a servir el trago.
- Los aperitivos se sirven según la coctelería clásica, sin sorbete y por lo general también sin hielo. Puesto que su objetivo es despertar el apetito, se sirven en vasos de vino o en pequeñas copas llamadas "tumbler".
- Los aguardientes claros deben estar siempre fríos. Muchos, incluso, han de ser congelados previamente.
- Nunca se debe olvidar que cualquiera sea el trago que voy a componer su graduación alcohólica no debe superar los 45 grados en el total de su composición.

Consejos útiles:

- Las copas deben lavarse siempre con agua caliente y detergente y enjuagarse en agua fría, con el fin de eliminar los restos de grasa,
- especialmente si es un recipiente para servir cerveza, porque de lo contrario la espuma se hunde.
- El vaso o la copa de grog debe calentarse previamente para evitar que estalle al verter el trago.
- El aguardiente se puede guardar en el congelador porque la acción del alcohol no permite que se congele, lo que favorece servirlo en su temperatura justa.

Componentes Básicos de la Coctelería:

BEBIDAS BASE

Aguardientes

- Whisky
- Ron
- Vodka
- Tequila

BEBIDAS SEMI - BASE

- Vermut
- Vinos
- Champagne

- Zumos
- Sodas o gaseosas

BEBIDAS SABORIZANTES Y/O COLORANTES

- Licores livianos
- Licores cremas
- Extractos
- Limón – Lima
- Biters(*)

Aguardiente:

Se entiende hoy día, por aguardiente, todo producto directo de la destilación que, mediante la adición de agua, se rebaja hasta un grado adecuado para su consumo. La obtención de aguas ardientes procedentes de cereales, frutas, vino, raíces, orujos y levaduras, hacen de esta una gran familia.
A los aguardientes que contienen alcohol de distinta procedencia se las llama mezclas. Hay muchos aguardientes que tienen nombre propio, aun cuando sean miembro de esta gran familia, por ejemplo: Ron, Whisky, Vodka, Tequila, Pisco, Ginebra, Aquavit, etc.

Obtención del alcohol:

El alcohol surge fundamentalmente de la fermentación de sustancias que contienen azucares y hay que distinguir a este respecto si se obtiene directamente, o bien, si surge de la trasformación del almidón en azúcar. Incluso de la madera, más exactamente de la celulosa, se obtiene alcohol que se puede beber.
Mediante la destilación no solamente se separa el alcohol apto de los restantes no adecuados para el consumo, sino que se le "purifica" de los otros componentes, que llevan en su conjunto el nombre poco edificante de aceites fusel o de aguardiente malo. Pero también las sustancias que dan el "buque" contienen una mezcla de todo tipo de alcoholes. Y estos son, a su vez, en parte necesarios. De este modo, aunque la destilación no es una ruleta, es un conjunto de corchetes y ojales que, incluso en la era de los métodos industriales, depende de la experiencia.
Es una suerte que el alcohol del vino y de la cerveza se origine de una manera inofensiva. Lo que el maestro cervecero o el bodeguero han de hacer con estos alcoholes es determinar cuales el momento preciso que les garantice una maduración optima, y guiarles un poco.
Durante el alambicado, como aun sigue llamándose en algunos lugares a la destilación, se parte de una mezcla, llamada malta remojada, de la materia prima (cereales, patatas, fruta) y la levadura, que en el curso de 72 hs. se pone a fermentar. Se procede a continuación a la quema en el alambique. Consiste en calentar la malta y condensar por enfriamiento el vapor alcohólico que se produce. Para lograr un brandy que se pueda beber hay que destilar al menos dos veces debido a los indeseables parientes del alcohol etílico.
Al destilar se obtiene primero del serpentín enfriador un producto con poco contenido alcohólico y sabor no muy agradable, llamado cabeza o vino de lágrima. Lo mismo que se hace con la cola de la destilación, resultante al final del proceso, se le separa cuidadosamente del corazón.

En la segunda destilación, del primer aguardiente se obtiene un afinado con un contenido alcohólico del

70%, o del 90% como máximo. Diluyendo con agua se lo rebaja hasta un grado adecuado para su consumo. En numerosas variantes de aguardientes en bruto, se han reservado el derecho a una segunda destilación.

Proceso de Destilación

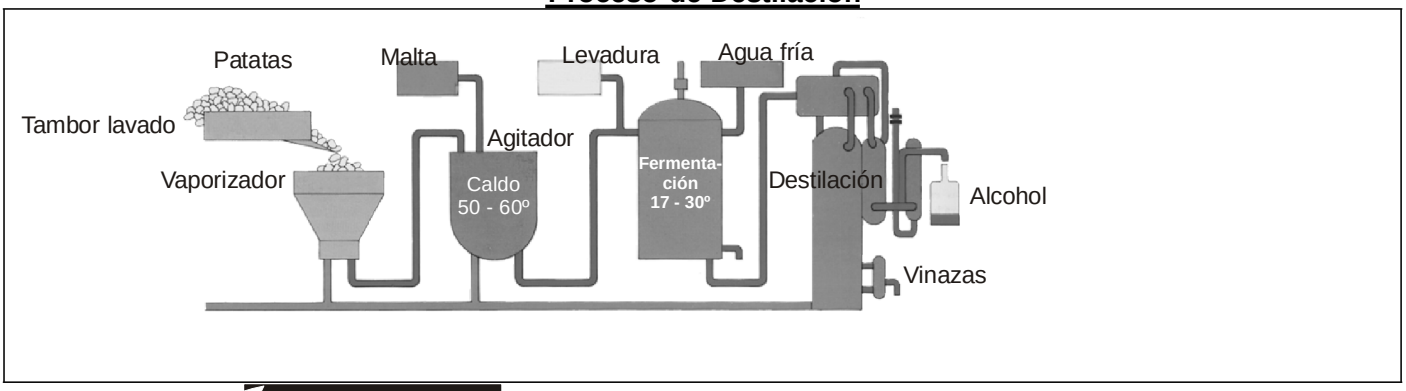


TABLA DE MEDIDAS

1 CUCHARADA	=	1 ONZA
1 ONZA	=	30 ml.
30 ml.	=	30 gr.

PARTES

1 COPA DE CÓCTEL
90 ml.

Partes: Las partes de una receta dependen del recipiente y de la cantidad de componentes del cóctel.

ej. **MARTINI**

2/4 parte	GIN
1/4 parte	MARTINI DRY
1/4 parte	MARTINI BIANCO
4/4 = 1 parte	

Denominación de las bebidas semi-base, saborizantes y/o colorantes.

En estas dos grandes familias del componente básico de la coctelería, agrupamos a productos de distintas características. Nosotros los vamos a catalogar de una u otra familia según su participación en la receta.

Semi-base:

Son productos con un contenido alcohólico que ronda entre los 4º y los 22 º, que acompañan a la bebida base cumpliendo la función de regular el contenido alcohólico, generalmente no realizan un aporte significativo en el sabor del cóctel.

A continuación vamos a hacer mención de algunos de los productos más utilizados en la coctelería clásica:

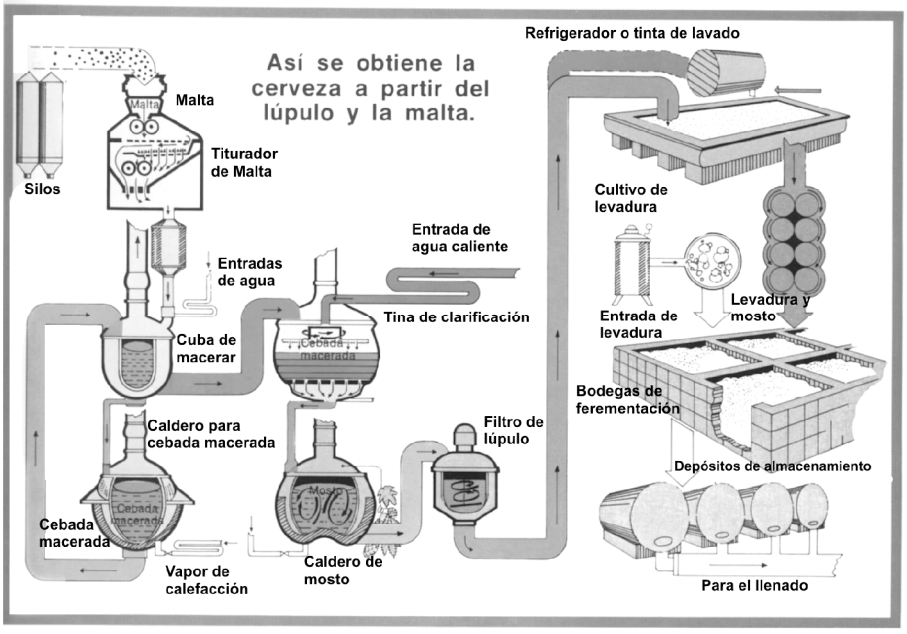
Cerveza: Este producto se obtiene a partir de malta, lúpulo, levadura y agua. La producción de la cerveza, diferente de aguardientes y licores, no tiene secretos.
El color de la cerveza claro u oscuro depende del grado de secado. La malta muy tostada da cerveza negra. La graduación depende del mosto original, tenemos cervezas ligeras, medias, completas y fuertes y varían de 2,5º a 18º.

Vinos: Este producto a diferencia de la cerveza su materia prima para la fermentación es la uva. A éste, por su antigüedad y su complejidad en su elaboración le daremos un trato diferencial en otro capítulo de este curso.

Champagne: Es considerado el rey de los espumosos, el nombre queda garantizado solo para la producción de una determinada región.
La auténtica champagne garantiza una fermentación en la botella y un almacenamiento de al menos 4 a 6 años.

Vermut: Es un vino picante al que se le añade ajenjo que le proporcionan un sabor ligeramente amargo. Se conocen tres variedades blanco, rojo y seco.
Una regla valida para todos es que mientras mejor sea el vino utilizado como base mejor será el vermut.

Proceso de la elaboración de la cerveza:



En la tercer y última gran familia de los componentes de un cóctel, encontramos a un número muy amplio de productos y con diferentes propiedades, nosotros los agrupamos debido a su función en la coctelería.

Saborizantes y/o colorantes:

Son todos aquellos productos con contenido alcohólico o no. Que su participación en el cóctel es para determinar parcial o totalmente su color y/o sabor.
En esta gran familia los productos más habituales para la elaboración de cócteles son los siguientes:

Licores: Los licores dan color y variedad la larga lista de tragos.
Sus orígenes se remontan a la edad media donde se utilizaba como materia prima hierbas, semillas y raíces.
Son bebidas alcohólicas con adición de azúcar, extractos, zumos y aceites esenciales.
Los licores buscan una armonía entre sus tres componentes básicos, azucares, alcohol y aromas.
Se distinguen entre los licores, licores de aroma de fruta, licores de jugo de fruta, licores crema, licores de hierbas y licores de miel.
Existen licores que han tomado trascendencia por su marca u origen más que por sus componentes. Ej.: Bénédictine, Cointreau, Tía Maria, Stregga, Grand Magnier, Galiano, Drambuie y Amareto entre tantos otros.

Bitter's: Palabra de origen ingles (Bebida Amarga) Se hace a partir de extracto de hierbas y de raíces, de plantas medicinales sobre todo tropicales y subtropicales.
Los extractos le dan el color oscuro característico y el empleo del regaliz su sabor amargo.
A diferencia de los licores de hierbas que buscan un equilibrio entre sus componentes, en los bitter's domina un determinado componente. Ej.: Angostura, Fernet y Campari son los más conocidos.

Componentes sin alcohol:

- **Jugos y zumos:** Los líquidos obtenidos sin necesidad de prensado son aquellos que conocemos como jugos. Los zumos son los que deben someterse a prensado para obtener sus líquidos, además se les agrega agua y azúcar, también conocidos como néctar. Existen tres excepciones: la pera, la manzana y la uva. Está prohibida la utilización de colorantes para la elaboración de cualquiera de ellos.
- **Leche, yogurt y helado:** La utilización de estos productos por sus características su aporte generalmente pasa por el sabor. Se utiliza indistintamente en tragos fríos como calientes. Una de sus cualidades esta dado por su alto aporte energético.
- **Aguas gaseosas:** El implemento de este producto en la coctelería moderna se vuelto habitual. Para la elaboración de estas se pueden utilizares esencias de origen natural es decir extractos de fruta o con zumo de fruta. El contenido de azúcar puro debe ser como mínimo del 7%, si en la etiqueta dice zumo de jugo fruta puro el porcentaje de este debe oscilar entreel4% para los cítricos y 15% los frutos de hueso.

- **Aderezos:** En este punto hemos agrupado todos aquellos elementos tales como especies, salsas, sales, azucares en grano o en almíbar, miel. Ej.: Canela, salsa tabasco, granadina, chocolate, coco, aceitunas, cerezas, menta y cebollitas de cóctel son los más utilizados.

CHAMPAGNE

Un vino espumoso es aquel que necesita dos fermentaciones, a diferencia del vino que necesita una; la primera permite la transformación del mosto en vino, la segunda produce las burbujas y por ende lo transforma en espumoso.
El CHAMPAN es el espumoso por excelencia en el mundo entero, a menudo los otros países tratan de imitarlo usando las mismas uvas PINOT NOIR, CHARDONAY Y PINOT MEURIER.
Esta producto es exclusivo de la comarca de Champagne, al norte de Francia, fuera de este territorio no se puede utilizar la palabra Champagne, este nombre es considerado una garantía de calidad tal que es el único vino DOC que no esta obligado a poner DOC en su etiqueta .
De donde viene, el vino de Champagne se conoce desde la era Romana En el siglo XVII era un vino tranquilo blanco o tinto que se vendía en toneles.
La invención se dice de origen Inglés y el uso de botellas gruesas permitió reemplazar el vidrio al tonel sin embargo la mala calidad de tapones e irregularidades en la fermentación hicieron reventar muchos envases.
Para muchos historiadores DOM PERIGNON (1643-1715) monje benedictino posee el merito de comprender el método de la fermentación, dominar el ensamble de las uvas, regular el agregado de azúcar y perfeccionar el tapón de las botellas.
Los Champenois comenzaron a capitalizarlo en el siglo XVIII, los mercados se hallaban en toda EUROPA y los americanos en 1790. Eran exportados bajo la marca de casas famosas y se comenzó a beber en el mundo, y a fabricarse en muchas regiones del mundo, lo que originó muchas revueltas por parte de los habitantes de CHAMPGNE, recién en 1927 se establecieron las reglas para la denominación de origen controlado (DOC)
La producción la realizan unas 250 marcas produciendo el 70 % de los vinos que se exporta, la más grande es MOET ET CHANDON (13%).
Champaña en la Argentina se elabora desde hace años, a principios de siglo XX las clases altas sólo bebían auténtico Champagne, hasta que algunas bodegas se animaron a realizar sus propios Champañas como por ejemplo ARIZU, CRILLON, BENEGASHNOS, TOSO, por nombrar algunas, actualmente el mercado esta posicionado en primer lugar con Chandon, y productos como Barón B o Mercier, después llegaron casas como Henry Piper, Mumm se alió a Seagram para lanzar Domaine y Cuvee, Deutz se asoció a Navarro Correas.
Otras bodegas hacen sus productos como Catena Zapata, Rutuni, Bianchi, Luigi Bosca, Alma 4 y Viniterra hacen lo propio con cepas inéditas como Syrah y Malbec.

VINOS ESPIRITUOSOS

JEREZ.

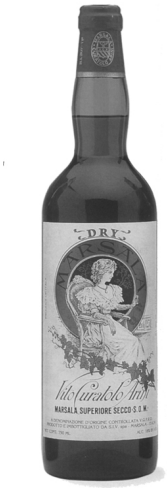
El jerez español conocido también como Sherry, puede ser aperitivo o vino de postre, según su dulzor, el amontillado es más seco de color claro y casi áspero, el oloroso es medio dulce.
El jerez debe su nombre de sherry a los ingleses que se les hacía difícil de pronunciar y lo bautizaron de ese modo, el centro de producción y comercialización es en la ciudad de Jerez de la Frontera al noroeste de Cádiz.
El Jerez se produce de las variedades de uva palomino blanco y Pedro Ximenes, la elaboración está sujeta a estrictos controles de calidad.

OPORTO.

Pertenece sin dudas a los vinos más famosos del mundo y muchas veces a los mejores. Se produce principalmente para la exportación, es un vino que no puede beberse al azar y en cualquier lugar, está sometido a estrictas normas vitivinícolas solamente puede proceder del valle del duero, sólo se lo produce y exporta en la ciudad de Oporto y se lo almacena en VILA NOVA de GAIA, situada al frente. El instituto del vino de Oporto le confiere a cada botella un número y sello especial, las uvas cosechadas siguen pisándose en su mayoría con los pies, este método sigue siendo el mejor, pues se prensan las uvas pero no las pepitas amargas, cuando el mosto esta fermentado se le pasa a un barril con una cierta cantidad de aguardiente para mantener el dulzor residual del zumo de uva no fermentada, la mezcla resultante es fuerte y dulce, se lo deja madurar en roble y al cabo de dos años comienzan a embotellarse según el añejamiento
deseado, hay que distinguir entre el oporto de color curtido, marrón y rubí que puede ser dulce, semiseco o seco.

MADEIRA.

Los ingleses fueron los que dieron fama mundial al vino de postre de la isla volcánica de Madeira. Existen cuatro clases diferentes de dulzor y se las denomina según la uva utilizada, sercial, verdélho, bual y malvasier, estos 2 últimos son vinos de postre fuertes y de mucho cuerpo, se hacen a mano según la tradición, se corta la fermentación con un destilado de mayor graduación alcohólica para darle el dulzor deseado, luego se lo calienta a 54 %C en el que permanece 3 o 4 meses para apurar el proceso de maduración, tras el tratamiento térmico se deja dormir el vino durante 2 o 3 años antes de mezclarlo por el procedimiento de solera, que es típico del jerez, con un alcohol de mayor graduación ahora ya es un vino generoso completo y fuerte, pero que ha de estar varios años antes de lograr la calidad, el vino de barril matriz tiene una edad avanzada y todos los años se le agrega vino nuevo.
El Madeira debe servirse siempre en copa ancha para que pueda desplegarse del todo el BUQUE.



MARSALA.

Considerado el rey de los vinos italianos de postre, el nombre obedece a la ciudad portuaria de Marsala en la provincia Siciliana de Trapani es el centro de producción y distribución, adquirió fama internacional en el siglo XVIII cuando el comerciante Jhonn Woodhouse quedó prendado de este vino Siciliano y en 1796 funda una empresa propia en Marsala. La ley vitivinícola italiana tiene requisitos muy estrictos para la
elaboración del producto sólo las provincias de Trapani, Palermo y Agrigento pueden utilizar uvas cataratto, grillo y inzolia.
Existen cuatro calidades de Marsala: Marsala fine, de cuerpo y ligeramente amargo.
Marsala superior, dulce. Marsala vergine, seco. Marsala espéciale, aromatizado.
Para las tres primeras variedades el tiempo de envejecimiento es de 4 meses, 2 años y 5 años, y la última variedad es la base del Marsala espéciale.

Los vinos de Oporto, Jerez, Madeira y Marsala poseen una calidad indiscutible en el mercado mundial , la falta de familiaridad de productos como Madeira, Marsala y Jerez no poseen una base de consumidores en América Latina salvo en regiones donde los inmigrantes los hicieron conocidos Argentina, Uruguay, Chile ,Brasil ,entre otros. Otro factor para destacar el desconocimiento de estos productos, son los precios altos para el consumo, sólo el 8 % de la clase media alta los puede pagar.

Coctelería clásica y moderna

Sobre los comienzos de la coctelería o coctelería clásica aunque no está muy claro se sabe que fue en el período de la ley seca que azotó los Estados Unidos, no es fácil conseguir esta misma precisión para identificar el comienzo de la coctelería moderna pero lo que vamos a intentar a continuación es marcar las diferencias que se presentan entre una y otra.
En la coctelería clásica, los ingredientes contemplan en su mayoría el concepto de equilibrar lo ácido con lo dulce sirviéndose en su mayoría en tragos cortos (shortdrinks), debido a su alto contenido alcohólico y los pocos tragos largos (longdrinks), son de simple preparación. Ejemplo *Gin fizz*, *Destornillador*, *Cuba libre* entre otros.
Las nuevas costumbres sociales (la mujer y los jóvenes se acercan a la coctelería) y las posibilidades que la industrialización fue presentando (productos lácteos, zumos, helados y otros más) permitieron la realización de nuevas recetas más suaves, más dulces y al alcance de los cambios sociales suscitados hacia finales de siglo XX.
Además la necesidad de los productores y de los comerciantes de seducir a la mayor cantidad de clientes posibles, dio origen a nuevas propuestas y costumbres.
Mucho mas adelante con ellos también aparecen otros tipos de profesionales, que utilizan recursos de venta más relacionados al show, estos nuevos bartenders practican la modalidad del "*flair*" y "*whorking-flair*".

Mise en place de una barra convencional

En esta parte de la carrera lo que trataremos de enseñar es la correcta distribución de los elementos que hacen a una barra, teniendo en cuenta la funcionalidad, este punto no es muy tenido en cuenta a la hora de hacer una barra ya que siempre se busca la parte estética. Este error es muy común, ya que los arquitectos no buscan la opinión de un barman profesional.
En cuanto a la distribución de los elementos de trabajo va a depender del lugar donde se van a emplear los mismos, ya que en un resto-bar, no va a ser igual a un hotel o boliche, a pesar de esto hay lineamentos o reglas generales para que el trabajo sea realizar de manera más llevadera y eficaz posible.

ELEMENTOS Y DISTRIBUCIÓN

Imaginemos que estamos en un bar, habrá una barra de aproximadamente de 1 ½ mts. de alto, el largo dependerá del local y el uso del mismo, en cuanto a maquinaria tendremos la **parte superior de la barra**: donde encontraremos una cafetera, maquina registradora, humidor, u otro exhibidor y choperas.

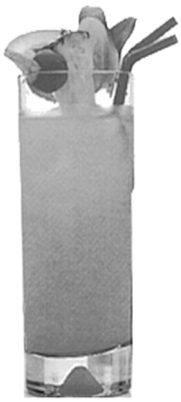
En la **parte inferior de la barra:** encontraremos en el centro nuestras herramientas (vaso mezclador, coctelera, coladores, hieleras, cucharillas, tablas para cortar frutas, etc.), botellas más utilizadas, accesorios (sorbetes, removedores, pinchas, etc.), aderezos (canela, chocolate, aceitunas, cebollitas, etc.), licuadoras, morteros, y todos los elementos que hacen a la preparación de cócteles, licuados y cafetería.

Una bacha y de no ser posible, que esté lo mas cercana al lugar de desempeño de las tareas, heladeras con puertas con apertura hacia arriba o para atrás, o de tipo cajoneras.

Por ultimo tendremos **la parte posterior:** (atrás) donde encontraremos el dispenser de bebidas gaseosas , botellas de bebidas menos utilizadas, vajilla y armarios donde guardamos algunas bebidas de reposición, azúcar, edulcorante, sal, servilletas, y otros elementos de uso diario.

Es de lógica deducción que la medida de nuestro servicios estará dada primero por nuestros conocimientos, segundo por el nivel que procuremos dar a nuestro lugar de trabajo, pero lo más importante de todo esta dado por el entusiasmo y el respeto que le trasmitamos a nuestros clientes por el "arte del buen beber".

Decoración



Uno de los principales encantos de los cócteles es su aspecto.

Los barmen se aseguran que sus creaciones resulten un festival para la vista y el paladar, pero no olvidando que su decoración no debe ser más importante que el cóctel en si, un barman listo puede jugar con elementos sencillos y que tiene al alcance de la mano como un limón, naranja, cereza, etc. Y sugerir que lo que se va a tomar es ácido, dulce, o frutado etc.

Otros de los elementos a utilizar son copas escarchadas de diferentes colores, los tragos elaborados con frutas donde esta juega un papel fundamental ya que las cáscaras correctamente cortadas es recurso agradable a la vista y económico, recordemos que el trago aparte de ser apetitoso debe ser atractivo a la vista. Las frutas de temporadas son las más adecuadas.

En cuanto a decoraciones hay que evitar utilizar cosas que no son comestibles o que aparentan serlo, para evitar problemas es bueno aclararlo.

La vajilla es muy importante ya que las copas que no son las convencionales (fantasía) llaman mas la atención, siempre el material utilizado sea el vidrio o cristal ya que el plástico desvirtúa el sabor de las bebidas y genera una mala impresión.

El Pisco es Peruano

El pisco es una palabra proveniente del quechua que significa avecilla o pájaro y figura en la crónica de los religiosos llegados con los primeros conquistadores. La vinculación del pisco con la geografía y la toponimia peruana es indiscutible. Pero no es la única acepción. Cuando los incas bajaron de la cordillera con sus ejércitos para sojuzgar la costa, lo hicieron siguiendo la ruta del cóndor y ello los llevo a nominar el valle que se les iba mostrando con el nombre de cuntur esto es cóndor. El cóndor, pues, fue el pájaro gigante que dio el primer apelativo al valle. Perduro con el varios lustros, pero por alguna razón lingüística los indios del lugar, ya bastante quechuizados, dieron en llamarlo pisco asiéndolo extensivo a las muchas aves terrestres y marinas de la región.

Justamente en esta región existía una comunidad de indios llamados piskos ceramistas por excelencia, entre otros productos elaboraban botijas de arcilla, que tenían un revestimiento interior de cera de abeja donde almacenaban aguardiente, bebidas

alcohólicas y chichas.
Con la llegada de los españoles que trajeron la uva a la región también se comenzó a almacenar el famoso aguardiente elaborado en la zona.
Las primeras noticias que se tiene sobre al elaboración de este aguardiente es una crónica del año 1613.

El proceso de elaboración

El proceso de elaboración del pisco comienza cada año con la vendimia en los meses de febrero y marzo cuando las uvas están maduras y la concentración de glucosa es óptima para obtener un producto de excelente calidad.
El mosto es llevado a grandes depósitos en donde técnicos especializados siguen el proceso de fermentación.
A diferencia de otros aguardientes de uva elaborados en otros países es producto de destilación de mosto frescos fermentados especialmente destinados para este fin y **no de vinos o de mostos fermentados a largo tiempo**. Una vez destilado el producto es filtrado, embotellado y puesto al alcance de los más exigentes paladares.

Cabe resaltar que la uva utilizada es de Quebranta mutación propia del Perú y en menor cantidad la Negra Corriente y la Mollar.
En realidad el énfasis esta puesto en el sabor y no así en el aroma por ello no se utiliza uva aromática tipo **moscatel**.

Pisco Sour (a la peruana)

Es un aperitivo típicamente Limeño de principio del Siglo XX quizá la combinación mas famosa que a recibido los mayores elogios dentro y fuera del país*."El Pisco matizaba la cháchara y atizaba el calor de los acercamientos entibiando la confianza".* (dicho popular)

Receta

3 *medidas de Pisco*
1 *medida de jugo de limón*
2 *cucharaditas de azúcar o almíbar (jarabe de goma)*
Clara de huevo

Algunas variaciones de la receta original se presentan añadiendo *una gota de angostura* en cada copa y *un poco de canela.*

El Tequila

Las raíces del misticismo del Tequila se basan en su rica historia, que tiene sus orígenes en la época azteca, una antigua civilización conocida (entre otras habilidades) por sus costumbres guerreras y su gusto por los sacrificios humanos. Los aztecas encontraron numerosas utilidades a la planta que ellos llamaron *metl*. De sus pinchos afilados y fibrosos, y de su corazón parecido a una piña, hacían cuerdas, hilos, prendas de vestir y calzados, e incluso papel y cepillos, pues conformaban una sociedad muy evolucionada.
De su savia hacían *pulque*, una infusión cruda fermentada (pero no destilada) que fue precursora del Tequila y que en México se consume todavía hoy, casi mil años después.

Cuando los españoles llegaron a México a principios del Siglo XVI, no quedaron muy impresionados por la poca fuerza del alcohol, su sabor amargo, extraño cuerpo y poca durabilidad de la bebida venerada por los indios.
Los nativos desconocían el proceso de destilación, pero no los españoles, que estaban acostumbrados al vino y al ron de su tierra natal, no tardaron mucho
tiempo en aplicar las técnicas de destilación a la savia de la planta de la que los nativos extraían el pulque.
A este nuevo alcohol destilado lo llamaron *vino mezcal.*
Los nativos desarrollaron el gusto por el mezcal y empezaron a elaborarlo a partir de variedades diferentes de agave, que crecían en todo el país, incluido un pueblo agricultor llamado Tequila, situado en un valle a los pies de un volcán activo, en el sur de México. Se cree que la palabra tequila proviene india *tequit*l, que significa trabajo, tarea, o posiblemente del verbo *tequi* (cortar o trabajar). Sin duda, en Tequila cortaban y trabajaban, pues en su rico suelo volcánico crecía una variedad especial de agave.
La ciudad de Tequila se hizo famosa por la calidad de su fantástico mezcal, y el aumento de la demanda propicio el crecimiento de la población y el incremento de la producción de la bebida. Ante tal auge, el gobierno español regulo la situación y fijo los correspondientes impuestos. Quizás la popularidad del *mezcal* creció demasiado para el gusto de la corona española, puesto que en 1785 fue prohibido su consumo, con la esperanza de que aumentara la demanda de los vinos y licores de la madre patria. El comercio se vio forzado a al clandestinidad hasta que Carlos IV levanto la clandestinidad en 1795 y concedió la primera licencia oficial para producir *vino mezcal* a Don José Maria Guadalupe de Cuervo.
El agave tequilana o agave azul era la variedad de agave del que se elaboraba el vino mezcal de esa región por ende tomo el nombre de su lugar de origen

ELABORACIÓN DEL TEQUILA

El agave utilizado para el proceso tiene una edad entre 8 y 12 años y se la extrae por completo del suelo no dejando raíces ni restos de la misma permitiendo utilizarlo solo una vez.
A la planta se la limpia de sus hojas y raíces dejando solamente el corazón o piña que pesa entre 36 y 78 kilos.
Antes de la cocción se corta en dos o cuatro partes a la piña para facilitar la misma, el método tradicional de cocción tiene lugar en hornos de ladrillo u hormigón que pueden llegar a cargar hasta 50 toneladas. Tras cerrar el horno se inyecta vapor, creando un ambiente de cocción a presión.
El agave se cuece a un a temperatura de 60° C durante un periodo de 24 o 36 h., antes
de extraerlo del horno se deja enfriar durante 24 h.
Durante la cocción el almidón de la planta se trasforma en azucares que en el siguiente paso se fermentaran hasta convertirlo en alcohol.
En este momento es donde se decide si el jugo que se va a utilizar para producir un tequila de agave 100°, o un tequila mixto.
En la última fase del proceso de elaboración se destila el mosto o jugo fermentado. Según ley mexicana que establece un doble destilado para el tequila, la cola y cabeza de la primera destilación pueden tener alcoholes malos en los que se le incluyen otros tipos de alcoholes. El producto resultante o alcohol bueno es sometido a una segunda destilación del que se obtiene el Tequila.
En la producción del tequila de calidad superior, este será destilado hasta llegar a los niveles precisos requeridos para el producto final.
Existen dos tipos de Tequila según la ley mexicana: Tequila de agave 100% y tequila mixto. El primero debe estar elaborado en su totalidad por agave azul y en cuanto al segundo debe disponer como mínimo de un 51 % del mismo.
Como es frecuente en otros aguardientes también en el tequila podemos encontrar productos añejados.

Receta del Margarita.

Tequila blanco 4 partes.
Licor de naranja 2 partes.
Jugo de limón 2 partes.
Sal opcional

Receta de Tequila Shoot.

Tequila 1 medida.
Limón 1 rodaja.
Sal.

BOURBON, El <u>whisky</u> americano

Los orígenes del whiskey corresponden a los estados agrícolas Kentucky y de Tennessee.
Tomas Jefferson gobernador de Virginia ofrece unos lotes de 15 hectáreas de tierra en Kentucky a cualquiera que instalara allí su vivienda y cultivara maíz. Esta superficie produce demasiado para alimentar a una familia los medios de transporte son insuficientes en la época para poder comercializar el excedente. La destilación del whiskey resuelve el problema representando además un aporte financiero.

El whiskey americano mas celebre debe su nombre a un pequeño condado de Kentucky. Lleva este nombre en homenaje al apoyo aportado por la familia real francesa a los americanos en su guerra de la independencia.

La destilación comenzó en Kentucky pero hoy día no se produce ni una sola gota de bourbon.
A pesar de sus orígenes europeos los destiladores americanos se aclimatan rápidamente a las nuevas condiciones.
Muy pronto el maíz, centeno incluso el trigo es preferido a la cebada malteada, esta es verdaderamente larga y costosa de producir del mismo modo, tal como era conocida, la destilación continua era preferida al alambique tradicional incluso por su rapidez.

Otra innovación, la quema de toneles nuevos, la técnica no es del todo nueva se remonta probablemente a los orígenes de los primeros aguardientes (armagnac y coñac) porque permite eliminar los taninos de la madera acortando la duración del envejecimiento.
En Estados Unidos era un verdadero credo porque era vital ir rápido, los consumidores no esperaban y empezaban a llegar exigencias sobre la calidad. Éstas son sin dudas también las mismas razones que conllevan el desarrollo de la filtración sobre el carbón de madera antes del envejecimiento.
Bourbon: Debe contener al menos 51% de maíz y debe ser destilado exclusivamente en Kentucky.
Bottled in bond: Es la garantía legal de que el whiskey proviene de una sola y única destilería que ha envejecido en un depósito controlado por el estado y que ha sido embotellado en el mismo sitio.
Corn whiskey: Contiene al menos un 80% de maíz, es un producto de consumo local.
Light whiskey: Está destilado entre un 80°C y 85°C puede ser parecido a un straight whiskey.
Straight Whiskey: Proviene de una única destilería incluso de una única destilación, con un porcentaje

de graduación de 80°C, como los singles de malta casi siempre elaborados en destilación continua.
Rye whiskey: Contiene al menos un 51% de centeno

Tragos sin alcohol

La coctelería moderna presenta la alternativa para todas aquellas personas que no desean o no pueden por distintas razones consumir alcohol. Los tragos sin alcohol, son una variante amplia e interesante, con numerosos productos que combinados nos pueden brindar un color, textura y sabor que inviten a pasar un buen momento. Como siempre el secreto de una buena receta esta en combinar de manera equilibrada los sabores ácidos y dulces.
A continuación vamos a compartir un grupo de recetas de aceptación mundial que nos pueden servir como ilustración.

SAFE SEX ON THE BEACH
(Sexo seguro en la playa)

Una parte de jugo de durazno
Tres partes de jugo de ananá
Tres partes de jugo de naranja
Un chorrito de jugo de limón

HONEYMOON COCKTAIL
(Cóctel de luna de miel)

Una parte de jugo de manzana
Una parte de jugo de naranja
Un chorrito de jugo de limón
Dos cucharaditas de miel

LECHE CON JENGIBRE

Un cuarto litro de leche
Una cucharada de almíbar de jengibre
Azúcar a gusto
Media banana
Dos cucharadas de crema de leche

BOWLES

Los bowles forman un grupo propio dentro de la gran familia de los american drinks. De todas maneras, bajo la denominación internacional de “cup” no se tienen solo los viejos bowles de vino, fruta, azúcar y champaña.
Los “cup” son también bowles que incluso las personas acostumbradas a beber deben tomar con precaución pues contienen con frecuencia licores o aguardientes de elevado porcentaje alcohólico. Nuestro bowles normales por el contrario son a lo mas ligeramente perfumados con algo de licor, acerca del vino para bowles no es necesario que sea un vino excelente aunque si de buena calidad. Hay que enfriarlo mucho pues en el bowles no se utiliza hielo.
A continuación vamos a presentar la receta de un bowles clásicos de reconocimiento internacional.

BOWLE DE CERVEZA
250 grs. de frutilla
50 grs. de azúcar
2 Bot. de vino blanco
2 Bot. de cerveza

BOWLE DE MELON
Una pizca de triple sec
Una pizca de coñac
Dos botellas de vino blanco
Una botella de champaña

PONCHES

Estas bebidas han recibido su nombre de la palabra sánscrita "pantscha", que significa cinco, y según la receta clásica tiene cinco elementos: vino o té, jugo de limón, azúcar, agua, y una bebida alcohólica a elegir entre otras, tales como ron, arrak, brandy, y algunas mas de estas características.

Los ponches, que son longdrinks, son un subgrupo de los American drinks y se sirven fríos o calientes. El quinto ingrediente –el vino o el té- es suprimido hoy en día muy a menudo. En los ponches fríos también se suelen añadir diversas frutas frescas.

Las siguientes recetas servirán de ejemplo para reconocer los ponches fríos y calientes. Esta recetas son de una acreditada aceptación mundial

PONCHE DE TE Y BRANDY
40 cm3 de brandy
40 cm3 de curasao orange
2 cucharaditas de caramelo
10 cm3 de jugo de limón
40 cm3 de té cargado y frió
hielo molido
completar con trozos de durazno,
cerezas y frutillas

PONCHE LADY'S
50 cm3 de curasao
50 cm3 de vino tinto
10 cm3 de agua hirviendo
Una rodaja de naranja

PONCHE A LA ROMANA
10 cm3 de curasao orange
Una pizca de ron
Una pizca de granadina
25 cm3 de coñac
Dos cucharaditas de azúcar
Hielo granizado
Se completa con frutas de estación

American drinks

Se entiende por tal a todas las mezclas que se sirven en bares. Bajo este concepto global se incluyen más de 30 categorías distintas, tales como cócteles, fizzes, cobblers, sours, flips, aperitivos, refrescos, bowles, (cups), grogs, y batidos de leches. Todas estas bebidas se dividen en longdrinks (tragos largos) y shortdrinks (tragos cortos). Y para cada uno de estos grupos existen, por último, el grupo de los tragos aperitivo, que se sirven antes de las comidas, y los tragos de sobremesa.

LONGDRINKS

Todos los cócteles que tengan más de 90 cm3 de líquido se denominan longdrinks o también tragos largos. La escala abarca desde un batido de leche sin alcohol, pasando por un whisky con soda hasta llegar a un cobbler helado con frutas. Gozan de especial predilección sobre todos aquellos originales llenos de fantasía que contienen poco alcohol. Por supuesto esta permitido en su preparación saltarse las reglas clásicas. Sin embargo en los que contienen alcohol es imprescindible atenerse a las medidas dadas.

Fizzes: Junto con los cócteles, los fizzes son los american drinks mas conocidos. Su más famoso representante es el gin fizz, que es programa obligado de todos los bares del mundo. La calidad del fizz depende en gran medida del modo como se lo agita. Por eso hay que sacudir vigorosamente hasta que se empañe ligeramente. Los fizzes, como auténticos longdrinks que son, se sirven en un vaso mediano.
Entre sus ingrediente se destacan la azúcar, limón, gin y se utiliza la soda.

Cobblers: Los cobblers son longdrinks que a diferencia de otros tragos, no se agitan sino que se preparan directamente en la copa o el vaso.
Tiene en ellos una especial importancia el adorno de las frutas. Se sirven en copas especiales o en las de champaña, se acompañan de una cucharilla y una pajita.

Coolers: Son tragos helados que calman la sed y que se preparan a base de jugo de limón y azúcar. En ellas puede aparecer ginger ale y cualquier bebida alcohólica con mucho hielo.

Collins: Pertenece a al familia de los fix y fizz, los mas conocidos son el "*Tom Collins(gin), John Collins(whisky), Joe Collins(gin)".* Y entre sus componentes se encuentra el almíbar, limón, whisky, vodka, ron o cualquier otra bebida base. Para completar se utilizan aguas gaseosas.

Fixes: Se preparan directamente en vaso alto con azúcar, limón y aguardiente de frutas. Se decora con rodajas de limón y frutas en trozos, se acompaña de sorbete y cucharilla larga. Un ejemplo clásico es el "*Brandy fix".*

Highballs: Son longdrinks que se sirven en grandes copas, su base es el whisky, gin, vodka, hielo, y se lo completa con soda. Se le suele añadir una cáscara de limón en espiral. Un ejemplo es el whisky-highballs.

Sours: Su nombre se debe a la denominación agrio, su principal componente es el limón, azúcar, y algún aguardiente un ejemplo: whisky sour. Se diferencian de los fizz por que no se completan con soda, a lo sumo un golpecito.
Estos tragos son ideales para verano.

Grog: Se conocen dos maneras de preparación y presentación. A diferencia del ponche, El grog se calienta hasta alcanzar la temperatura de ebullición, agua, alcohol (ron, coñac, whisky, etc.) azúcar, jugo de limón, clavo de olor y canela, retirándose antes de servir todos los ingredientes
sólidos. Al prepararse y calentarse el liquido se evapora una parte del alcohol.
La otra opción en materia de preparación, requiere ¾ partes
de agua caliente, clavo de olor y limón. Por otra lado se
queman los alcoholes y se sirven para posteriormente el cliente los mezcle antes de beber.

Egg-noggs*:* Los egg-noggs son batidos de leche que llevan siempre en su composición yema de huevo, sola o acompañada de la clara. Otro ingrediente es siempre una pizca de nuez moscada. Pueden prepararse en frió o en caliente. Su base alcohólica puede ser ron, brandy u oporto. Se sirve en vasos tragos largos.

SHORTDRINKS

Cócteles*:* Entre los american drinks, los cócteles son el principal grupo. Se trata de shortdrinks que según su composición se sirven antes de las comidas o después. Muchos de ellos resultan indicados tanto para antes como para después. Hay tres modos distintos de mezclar un cóctel, se agita en la coctelera, se mezcla en el vaso o se prepara en la copa en la que se va a servir.
Flips*:* Se caracteriza por prepararse a base de yema de huevo azúcar y vinos aromáticos preferentemente. Preparado en coctelera y servido en copa de degustación o cóctel, ejemplo vaina chilena.

Shooters: O chupitos, dan un toque de color. Los invento un barman canadiense para entrar en calor, consisten en traguitos de bebidas muy fuertes, normalmente formados por capas de colores que contrastan entre ellos; están pensados para beberse de un solo trago. El arte de preparar un chupito consiste en que cada color se separe con nitidez del resto.