

# Cinzano inicia la era Rosé.

Cinzano,  
el primer productor  
de vermouth Rosé  
en el mundo, inicia  
una Nueva Era.

En color y en sabor.  
Cinzano Rosé es natural,  
porque está  
elaborado a partir  
de los más finos vinos  
y hierbas aromáticas.  
Una nueva opción  
en el mundo del sabor.

Hay que beberlo  
solo o con hielo,  
pero siempre  
bien helado.



SYNOPSIS

INDUSTRIA ARGENTINA



## MANUAL DEL BAR

Editado por la  
Asociación Mutual de Barmen y Afines  
de la República Argentina

Cinzano Rosé.  
El trago que da color a tu vida.



# MANUAL DEL BAR

**COCTELERIA NACIONAL**

e

**INTERNACIONAL**

(tercera edición)



Buenos Aires 1980

Impreso en la Argentina

Printed in Argentina

Por:

Talleres Gráficos "OPTIMUS" S.R.L.

Uriarte 1855/59 — 1414 - Bs. As.



## Vigencia de una inquietud...

Un proyecto nacido al promediar el año 1951, permite que a pocos años más naciera a la vida, la primera edición del MANUAL DEL BAR. El tiempo como inexorable juez, demuestra claramente los importantes servicios que trajo aparejado su publicación y es así, que en 1964, se imprime la segunda edición.

Al finalizar el año 1978, queda totalmente agotada y en razón a los incalculables pedidos que llegan a la Asociación, obliga a la Comisión Directiva de A.M.B.A., a encarar los trabajos pertinentes para la materialización de esta nueva impresión, que pretende seguir los lineamientos sustentados por quien fuera en vida su asesor, coordinador y compaginador, Don TEODOSIO FERNANDEZ, a quien en esta tercera etapa, A.M.B.A. le rinde su merecido homenaje.

Se llega de esta manera al día 2 de octubre de 1979, cuando en la Sede Social de la Entidad, se realiza una reunión empresarial y en su transcurso se obtiene el apoyo financiero necesario, para encarar la obra.

Esto es logrado —y nobleza obliga reconocer— gracias a la inestimable colaboración prestada a la Institución, por las empresas licoristas, bodegueras, cerveceras, de aguas gaseosas, jugos de fruta, etc., a quienes brindamos nuestro sincero agradecimiento.

Derechos reservados

Hecho el depósito que marca la ley Nº 11.723

# MANUAL DEL BAR

Editado por:

A.M.B.A. (Asociación Mutual de Barmen  
y Afines de la República Argentina)

Asesoramiento Técnico:

MARTIN ERNESTO CABRERA

Coordinación y Compaginación:

MANUEL FERNANDEZ

CELIA P. de FERNANDEZ

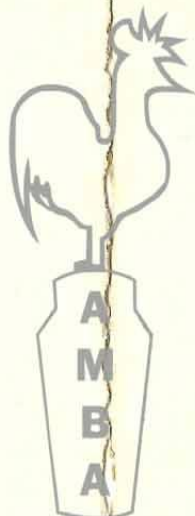
Propuesto por:

COMISION DIRECTIVA (Período 1978/1981)

Presidente: MANUEL CERQUEIRO

Secretario: RINALDO BAUER

Tesorero: RAUL ECHENIQUE



Vocales Titulares:

- 1º DELMIRO JANEIRO
- 2º ALBERTO MENENDEZ
- 3º CARLOS O. MUÑOZ
- 4º EMILIO RODRIGUEZ
- 5º ERNESTO MARTIN SANTIAGO
- 6º AROL NASSIVERA

Vocales Suplentes:

- 1º JUAN JOSE PEREIRA
- 2º RUBEN RODRIGUEZ
- 3º ADOLFO GALLO
- 4º ROBERTO O. PRINGLES

Junta Fiscalizadora Titular:

- 1º JUAN JOSE RODRIGUEZ
- 2º RODOLFO SAN
- 3º MANUEL MARTINEZ

Junta Fiscalizadora Suplente:

- 1º OSCAR F. G. GARCIA
- 2º ALFREDO ABINEME

## A.M.B.A. a través del tiempo

La Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina, queda legalmente constituida allá por el año 1941, vale decir, que recientemente ha cumplido sus primeros 39 años de vida.

Cuando la Subcomisión nombrada para la adquisición de la Casa propia, lleva a cabo la operación en el año 1947, pone en marcha un mecanismo —que es permanentemente impulsado por cada nuevo Consejo Directivo— quien en el transcurso de los años, con el apoyo financiero del Instituto Nacional de Acción Mutual y Empresas amigas afines a nuestro metier, permite que se observe una importante transformación, en la antigua casona ubicada en la Av. Juan de Garay Nº 1927. Puede decirse que de aquel primitivo inmueble sólo quedan los cimientos, ya que sus dos plantas fueron actualizadas hasta alcanzar, en 1979, aquello que la moderna arquitectura impone.

También este crecimiento alcanzó —no debemos olvidar nuestra esencia mutualista— a los subsidios que por distintas razones se otorgan a los asociados. Montos, como así también nuevos beneficios fueron incrementados en el devenir de los años.

En la actualidad, dichas prestaciones alcanzan a: nacimiento, casamiento, enfermedad y fallecimiento, éstos en relación directa con el asociado, incorporándose además los subsidios por fallecimiento de esposa e hijos.

# En 167 países del mundo, CAMPARI

## Simplemente una cuestión de buen gusto.

**D**  
DELLEPIANE

DELLEPIANE PRODUCE:

Bitter Campari  
Coñac y Licores Tres Plumas  
Dry Gin Royal Ludgate  
Whisky Ramsay.

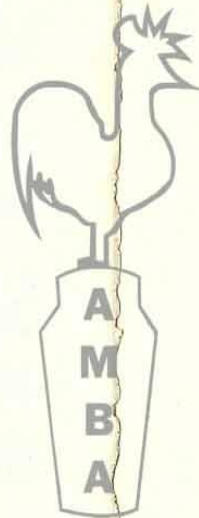


Debe sumarse a todo ello, la puesta en práctica de cursos piloto de capacitación, para aquellos que tienen interés en iniciarse en nuestra profesión, estando a cargo los mismos, del señor Martín Cabrera.

En el plano profesional, luego del año 1965, las Selecciones Nacionales de Coctelería estuvieron y así se mantienen, bajo la total responsabilidad organizativa y conductiva de A.M.B.A. Lo que otrora se practicaba fue perfeccionándose y con sustanciales modificaciones se llegó a que su duración fuese de una semana, bajo el slogan de "SEMANA DE LA COCTELERIA EN BUENOS AIRES". La referida competencia tuvo por escenario, durante 5 años consecutivos, los elegantes salones del ex-restaurant Harrod's. La vistosidad de los stands, que las empresas patrocinantes instalaban en el lugar y la inusitada cantidad de público que concurría a presenciar las distintas alternativas del evento, dieron un colorido y calor humano, que hasta nuestros días no pudo ser igualado. No pretendemos con esto restar mérito, que sí lo tienen, a los certámenes que continúan realizándose.

En la actualidad se alternan los magníficos salones de los hoteles Sheraton y Plaza de esta Capital, donde un selecto número de personas comparten las demostraciones de la alta capacidad y creatividad de los participantes. De estas confrontaciones, sus ganadores obtienen el derecho de representar al país en las reuniones que a nivel internacional programa la I.B.A. (International Bartender's Association) y que ejecutan las distintas Entidades que la componen.

Es de hacer notar, por otra parte, que a partir del año 1973 se puso en marcha el CAMPEONATO DE CAMPEONES, en el que toman parte los campeones y subcampeones en las especialidades de "Trago corto" y "Trago largo" respectivamente.



En lo concerniente al plano internacional, debemos destacar el magnífico triunfo conquistado por nuestro asociado Enzo Antonetti, el año 1964 en Edimburgo, Escocia. Con su obtención, Argentina se acredita el primer Campeón Mundial de la especialidad, con el cóctel "Mar del Plata". En lo tocante a la delegación, compuesta por Enzo Antonetti, Raúl Suárez y Manuel Otero Rey, se clasifica segunda por escuadra.

Al año siguiente (1965), siendo nuestro país sede del I.C.C. (International Cocktail Competition) nuestro colega Raúl Echenique repite la hazaña y su colocación permite a nuestra nación, poseer el segundo Campeón Mundial en forma consecutiva.

En esta ocasión, la representación nacional se encontró formada por los profesionales Enzo Antonetti, Salvador Stabilini y Raúl Echenique, los cuales en razón a su desempeño, logran ubicarse en la primera colocación por equipos.

Pasado al año 1967, nuestros enviados realizan una meritoria actuación en Palma de Mallorca, España. En esa oportunidad los barmen Raúl Echenique, Eugenio Gallo y Oscar Larrosa, reciben como premio por su descollante labor, la Copa de Oro a la Destreza Profesional.

Es importante destacar, que el referido galardón era instituido por primera vez en una competencia internacional y les cupo a nuestros asociados la inmensa satisfacción de recibirla, al demostrar el alto grado de conocimientos y capacitación que ostentan los profesionales argentinos.

También A.M.B.A. estuvo presente en los similares eventos que tuvieron como escenario a Saint Vincent, Italia, 1969; Tokio, Japón, 1971; Los Angeles, Estados Unidos, 1973; Saint Vincent, Italia, 1976; y en la más reciente celebrada en Opatija, Yugoslavia, en 1979.

Ahora bien, con el objeto de permitir un mayor acer-

camiento entre los hombres del bar de esta parte del globo, le cupo a A.M.B.A. ser la creadora del primer Certámen Americano de Coctelería. Su debut fue en el año 1973 y se aprovechó la circunstancia de la realización de la Selección Nacional de ese año, como digno broche de oro, de las pruebas que debían pasar los participantes, antes de competir en el mundial de Estados Unidos de América.

En este primer encuentro con profesionales americanos, resulta ganador en la especialidad "Trago Corto" Angel Ojea con su cóctel "Braxas", siendo acompañado en la oportunidad por Francisco Murias y Domingo Ramos.

La segunda competencia se produce en 1978, teniendo como sede la ciudad de Caracas, Venezuela.

Allí nuestros representantes, Adolfo Gallo, Roberto O. Pringles y Carlos O. Muñoz, reeditan nuevos lauros para Argentina, pues el joven Adolfo Gallo alcanza la primera colocación con su cóctel en Trago Largo "Adol-Mari".

Durante el último certámen mundial en Yugoslavia, la representación de Brasil notificó a las autoridades de la I.B.A. la realización por parte de su país del tercer Americano de Coctelería en el año 1980.

Volviendo a lo realizado en el orden nacional, al cumplir nuestra Asociación en el año 1971 su treinta aniversario de fundación, los miembros del Consejo Directivo crearon para distinguir a aquellos que de una forma u otra, bregan por el engrandecimiento de A.M.B.A., un distintivo de oro en forma de coctelera, nominándolos el día 30 de agosto de ese año como Legionarios y Legionarias de A.M.B.A. y a la vez para los más jóvenes, el mismo símbolo pero en plata, como Legionarios Juniors, recordando a continuación cronológicamente, a todos aquellos que fueron merecedores a dicha distinción:

# CASA NERVIÓN S.A.

## ROPA DE TRABAJO UNIFORMES PARA GREMIOS

**Administración**  
H. Yrigoyen 1427  
1º D  
Telf. 38 - 7516  
1089 Capital

**Ventas**  
H. Yrigoyen 1202  
esq. Salta  
Tel. 38-6060 y 38-1863  
1086 Capital

**Sucursal**  
Av. San Juan 1952  
Tel. 28 - 3789  
1232 Capital

**Sucursal Mar del Plata:** Alberti 2015 - Tel. 3 - 9026

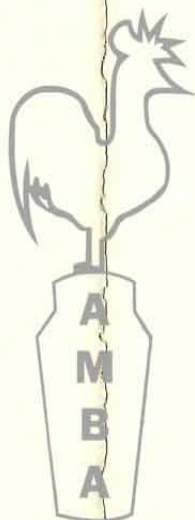
En Gastronomía lo más importante  
son las Tradiciones...  
y Nosotros mantenemos una.

**Smockings  
para mozos  
y maitres,  
de confección  
y de medida.**



## Legionarios de A. M. B. A.

Sr. José Abeledo	Sr. Juan A. González
Sr. Héctor Adell	García
Sr. Jorge Alsina	Sr. Miguel Kilidjian
Sr. Carlos J. Anderle	Sr. Alfredo Luporini
Sr. Juan Arhia	Sr. Patricio Martín
Sr. Fortunato Barone	Sr. Juan J. Martincic
Sr. Antonio Barreiro	Sr. Luis R. Marzoratti
Sr. Basilio Benaben	Dr. Tulio Michelucci
Sr. Rogelio Ben	Sr. José M. Misurelli
Sr. Franco Bezecchi	Sra. María J. de Monteverdi
Sr. Jorge Bonnin	Sr. Domingo Monteverdi
Sr. José Botana	Sr. Esteban Muratore
Sr. Mario Bovo	Sr. Rogelio Neira
Sr. Arturo Carou	Sr. Juan C. Nicoletti
Sr. Pablo Cerallo	Sr. Alejandro Padilla
Sr. Manuel Costa	Sr. Néstor Palacios
Sr. Oscar Cruciani	Sr. Adolfo Piediferri
Sr. Oscar M. Cutino	Sr. Rodolfo Pezzatti
Sr. Salvador D'Anna	Sr. Andrés Piaggio
Sr. Gerard Debrise	Sr. Fernando Roca
Ing. Pablo J. Dellepiane	Sr. Ottocar Rosarios
Sr. Enrique A. España	Sr. Héctor Sarmiento
Sr. Horacio Fernández	Sr. Antonio Schiapelli
Sr. Alberto Ferrería	Sr. Horacio Seijas
Sr. Eduardo Fondevila	Sr. Francisco De Stoia
Sr. José L. Forchieri	Sr. Gastón Abels Vallejo
Sr. Rodolfo Fucek	Sr. Máximo Fernández
Sr. Antonio García	Varela
Sr. Américo Ghilino	Sr. Eduardo Vázquez
Sr. Carlos Ghirardelli	Sr. Juan C. Del Vecchio



El 25 de agosto de 1972 la designación recae en:  
Sra. Elena de D'Anna  
Sr. Luis P. Díaz Valdes  
Dr. Valentín Oliva  
Sr. Raúl Tacconi

Se designan el día 10/8/73 a:  
Srta. Nora Forte (Junior)  
Sr. Adolfo Gallo (Junior)  
Sr. Florencio A. Iglesias  
Sr. Jorge Kelly  
Sr. Santiago Prado  
Sr. Héctor Ravera

Reciben la distinción el día 2/10/75:  
Sr. Walter L. Vaccaro  
Sr. Pablo D'Onofrio  
Sr. Roberto Fernández (Junior)  
Sr. Seguismundo Holsman  
Srta. Patricia Rodríguez (Junior)

El día 9/9/76, se otorgan los distintivos a:  
Sr. Bruno Gambetta  
Srta. Beatriz Hermo  
Sr. Gino Lella

El 11/11/77 fueron los destinatarios:  
Sr. Andrés Carcanis  
Sr. Juan Martín  
Sr. Mario Nuñez

Con fecha 8/9/78 lo reciben:  
Sr. Oscar V. Duthu  
Sr. Antonio Hermida  
Sr. Eduardo Marcenaro

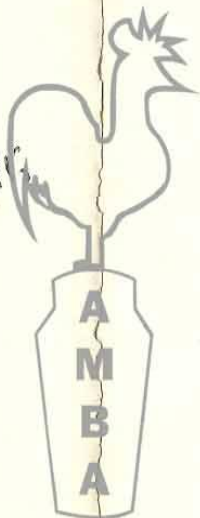
Y por último el día 7/6/79 lo obtienen:  
Sr. Víctor Alvarez  
Sr. Carlos G. Cora



## Períodos de Mandato

De tal forma, llegamos a la fecha y sólo nos queda recordar a todas aquellas personas que rigieron los destinos de A.M.B.A. desde su fundación:

- Año 1941 - Julio Castro y <sup>MAXIMO</sup> Maximino Cabo  
Año 1942/1944 - Pedro Fiordelli  
Año 1944/1946 - Teodosio Fernández (TEODORO)  
Año 1946/1948 - José Villasante  
Año 1948/1950 - Manuel S. Rivas  
Año 1950/1952 - Manuel García  
Año 1952/1954 - ~~José Villasante~~ Pedro Fiordelli  
Año 1954/1956 - Pedro Fiordelli  
Año 1956/1958 - Juan Paisal  
Año 1958/1960 - Manuel Otero  
Año 1960/1962 - Manuel Otero  
Año 1962/1964 - Rodolfo M. Marchelli  
Año 1964/1966 - Rodolfo San  
Año 1966/1968 - Rodolfo San  
Año 1968/1970 - Manuel Cerqueiro  
Año 1970/1972 - Eugenio Gallo  
Año 1972/1975 - Juan J. Rodríguez  
Año 1975/1978 - Martín Ernesto Cabrera  
Año 1978/1981 - Manuel Cerqueiro  
Año 1981/1984 - Juan José Rodríguez  
Año 1984/1987 - MANUEL MARTINEZ  
Año 1987/1991 - <sup>☆</sup> Martín Ernesto Cabrera  
Año 1991/1994 - RICARDO LUIS MARINONI  
— 14 —  
Año 1994/1997 - JOSÉ LUIS MENDOZA CASTELAR  
1998/2000 - COMISION NORMALIZADORA  
2001/2003 - ACEFALIA



Cerveza es  
**Quilma**  
...y siempre la mejor

# Empresas Patrocinantes

## CASA DELLEPIANE S.A.

Ruta Nac. n° 8 Km. 17,800  
Tel. 768-3035/3055/3135  
(1650) San Martín  
(Pcia. Buenos Aires)

## CASA NERVIÓN S.A.

H. Yrigoyen 1202 esq. Salta  
Tel. 38-6060/1863  
(1086) Capital Federal

## CERVECERIA Y MALTERIA

QUILMES S.A.  
Av. 12 de Octubre y  
Gran Canaria  
Tel. 253-7624/8403/9417  
(1879) Quilmes  
(Pcia. Buenos Aires)

## COCA-COLA S.A.

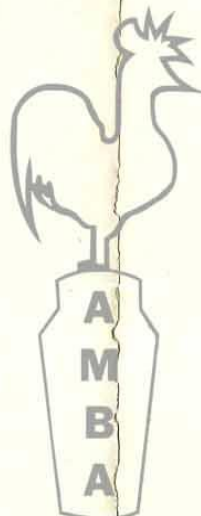
Uruguay 1134, piso 11°  
Tel. 42-4536/39 - 42-2579  
(1016) Capital Federal

## Cía. EMBOTELLADORA ARGENTINA S.A.

Baigorria 5592  
Tel. 567-1401/1501/1601/  
1701/1801  
(1408) Capital Federal

## CUNNINGTON S.A.

Av. San Juan 2844  
Tel. 941-5031/5131/5061/  
5161/0153  
(1232) Capital Federal



CUSENIER S.A.  
O'Brien 1202  
Tel. 23-1071/72/73  
(1137) Capital Federal

## ERVEN LUCAS BOLS S.A.

Av. Córdoba 1345, Piso 9°  
Tel. 42-9830/31/32/33 -  
41-0030  
(1055) Capital Federal

## FRATELLI BRANCA DESTILERIAS S.A.

Uspallata 3046  
Tel. 91-0036/5029/8207  
(1437) Capital Federal

## GRETHER S.R.L.

3 de Febrero 823  
Tel. 772-1802 - 771-4211  
(1426) Capital Federal

## GUILLERMO PADILLA LTDA. S.A.

Guayaquil y Mazza  
T. 766-6025/6085/6125/6185  
(1609) Boulogne Sur Mer  
(Pcia. Buenos Aires)

## HIRAM WALKER S.A.

Av. Rivadavia 620  
Tel. 33-1505/10 - 33-1564/6  
(1002) Capital Federal

## HUDSON, CIOVINI Y CIA. S.A.

Sánchez de Bustamante 54  
Tel. 86-2831/36  
(1173) Capital Federal

## J. LLORENTE Y CIA. S.A.

Catamarca 70  
Tel. 87-6631/9  
(1213) Capital Federal

MICHELTO S.A.  
Prof. Pedro Chutro 3149  
Tel. 91-3546/6695  
(1437) Capital Federal

PETERS HNOS. S.A.  
J. B. Alberdi 5364  
Tel. 750-4231/7/0488/0653  
(1678) Caseros  
(Pcia. Buenos Aires)

PROVIAR S.A.  
Florida 378, piso 5º  
Tel. 45-3966 - 46-8493/8776  
(1351) Capital Federal

S.A. BOD. Y VIÑEDOS  
SGO. GRAFFIGNA LTDA.

Warnes 2218  
Tel. 59-0099/0090/9759  
58-9971/8062  
(1427) Capital Federal

S.A. FRANCESCO  
CINZANO & CIA. LTDA.  
Cangallo 2933  
Tel. 88-4061/69  
(1198) Capital Federal

SAVA S.A.  
Maipú 171  
Tel. 201-2341/2349/5157  
(1870) Avellaneda  
(Pcia. Buenos Aires)

TRES BLASONES S.R.L.  
Libertad 1368, P.B.  
Tel. 42-9503  
(1016) Capital Federal

Vda. DE JULIO CASTRO  
E HIJOS  
Av. San Martín 4698  
Tel. 50-8617  
(1417) Capital Federal



**Coca-Cola**  
**le da más vida a...**  
**...los buenos**  
**momentos.**



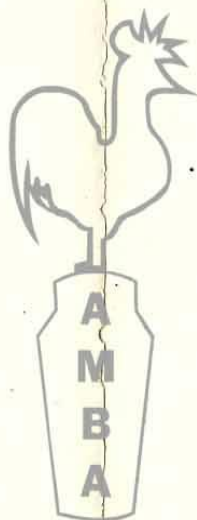
# EL BARMAN

## Función específica y ética profesional

El ser humano, al tener la oportunidad de capacitarse, alcanza el arma más efectiva para defenderse en la lucha por la vida. Con tal premisa, el barman al ejercer su función debe poner en práctica todo el conocimiento adquirido, a los efectos que la atención del mostrador refleje la idoneidad de quien lo dirige.

Aunque su función específica es la de preparar cocktails, ello no le excluye para que imponga el orden y la disciplina, que deben regir sin discusión el quehacer diario. Es sumamente importante, que el arte de la diplomacia y la justicia figuren entre sus virtudes, ya que las mismas obrarán milagrosamente en el trato diario con sus colaboradores más inmediatos, los cuales sabrán agradecerle, brindándole la necesaria colaboración para que el trabajo se realice ordenadamente, ayudando a cuidar los diversos detalles que hacen al buen desenvolvimiento de la labor profesional.

También procederá a la distribución del trabajo, hecho que redundará en beneficio de cuantos están a sus órdenes, así todo se hará con un mínimo de esfuerzo y sin entorpecimientos, debiendo vigilar además que



la mercadería y las herramientas de trabajo se encuentren a disponibilidad. Otro motivo de preocupación debe ser la atención y diligencia que deben imperar en todo momento, entre el personal de mostrador y los mozos del salón, cuyos pedidos deben ser despachados a su debido tiempo, para beneficio de todos.

Es bien conocido que cada cliente que se acerca al bar, lo hace con un estado de ánimo diferente, pronto a manifestarse. El barman debe ser lo suficientemente discreto, para escuchar y evitar entrar en vanas discusiones sin contrariarlo. No debe excederse en la confianza, procurando brindar la misma atención a todos por igual, evitando los privilegios, que a la postre en nada le beneficiarán.

La labor del barman es en extremo compleja y de gran responsabilidad, sabemos que es difícil satisfacer los gustos del público, ya que ellos son variados y contrapuestos entre sí.

La juventud que se inicia tiene un amplio campo de acción para triunfar y a la vez, prestigiar la coctelería, pero debe ser conciente de que siempre hay algo nuevo que aprender y que al adquirir nuevos conocimientos, con seguridad llegará a la meta prefijada. Nosotros, con esta obra, pretendemos tratar de orientar a unos como a otros, en el difícil arte de la coctelería.

## Distribución práctica del mostrador

Desde luego el espacio del mostrador, debe quedar condicionado a las dimensiones del local, pero es necesario insistir especialmente en las comodidades que debe reunir para trabajar ordenadamente y sin entorpecimientos.

La falta de criterio, con que se procede en la instalación de numerosos establecimientos del ramo, con el fin de aprovechar el espacio disponible, redundando en perjuicio del buen servicio, por lo inadecuado de la distribución y la falta material de espacio en el cual deben efectuarse, las tareas de preparación y despacho.

Mostraremos dos maneras de distribución, como forma de ayuda para el armado del bar.

La altura ideal del mostrador, debe oscilar entre el metro cinco al metro quince, siendo quizás la más apropiada el metro diez.

Debe colocarse un apoya pie, con una altura aproximada de veinte centímetros de altura, en la parte que da al salón para mayor comodidad del cliente de la barra.

La distribución de la batea donde se colocará el hielo para la elaboración de cócteles y que constará de lugar para colocar los jugos (naranja, pomelo, ananás, frutilla, tomate, limón) deberá ubicarse en un lugar estratégico y dominante debajo del mostrador, debiendo mediar entre ésta y la tapa del mismo, un espacio

de luz no menor de 35 centímetros, pudiéndose colocar debajo de ella un pequeño depósito para hielo (bolsa o barra), para que en la hora de mayor trabajo esté al alcance.

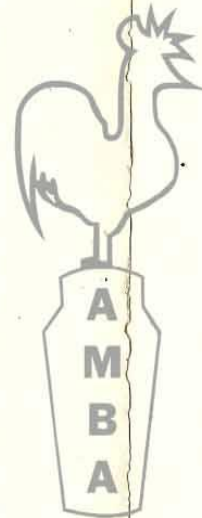
El recipiente que contenga las botellas de jugos u otras botellas, se podrá confeccionar en acero inoxidable, de forma circular o cuadrada cada compartimiento, de manera que quepan los jugos o botellas, teniendo cuidado que sean lo suficiente profundo, como para que el hielo de la batea transmita el frío a la botella y así mantenerse en mejores condiciones, en lo que a jugos se refiere. Sobre el lado izquierdo de la batea se colocará una pileta (agua fría-caliente) para el lavado del hielo, cocteleras, etc.

En la parte derecha se instalará un estante al mismo nivel, donde se colocarán las botellas y otros elementos necesarios para la preparación de cócteles.

También bajo el mostrador se colocarán las heladeras con las puertas necesarias para enfriar las bebidas y conservar las mercaderías para el uso diario, como ser frutas, cremas, etc., debiéndose observar una perfecta coordinación en la distribución de las mismas y así obtener una mayor eficacia, que facilitará el rápido y buen servicio.

En el frente del bar se exhibirán en forma armoniosa las distintas bebidas (nacionales o importadas) en la parte inferior del frente de bar, un mueble con puertas disimuladas, en donde se mantendrá un stock de bebidas y jugos necesarios para la reposición diaria, sirviendo su parte superior, para colocar parte de la cristalería necesaria para su despacho.

El barman montará su "misse en place", en el espacio de mostrador que está sobre la batea del hielo



y sobre la derecha de la misma, donde el mozo lleva su pedido, deberá dejar un espacio con los elementos necesarios (jarras para agua, medidas, pajitas, servilletas) para el servicio del salón, tratando por todos los medios que éste, no afecte la comodidad del cliente de la barra y así poder atenderlo esmeradamente.

La otra forma, es que las heladeras sean colocadas bajo el frente de bar, en cuyo caso se trasladarían los armarios al lugar de las heladeras, quedando colocada la cristalería bajo el mostrador, pudiendo en dicho caso, optar por una variante que consiste en una bandeja, de diez centímetros de alto, por once centímetros de ancho y cuyo largo será de acuerdo a la medida del bar, donde serán colocadas la mayor parte de las botellas necesarias para la labor del barman.

Dicha bandeja debe colocarse bajo la "misse en place" y el barman una vez acostumbrado a este sistema, teniendo la mayor cantidad de bebidas a su alcance, podrá desarrollar su tarea con más rapidez y por ende mayor eficiencia.

Los establecimientos que crean conveniente el expendio de cerveza de barril, deberá ubicar la chopera donde no entorpezca la labor del barman, y su tamaño debe estar condicionado a las dimensiones del local, confiando la instalación a una casa especializada que conozca por experiencia, todos los detalles necesarios para prestar un servicio eficaz, buscando la distribución estética y siguiendo el estilo que entone con la instalación.

La iluminación debe ser adecuada al ambiente, siendo de buen gusto, colocar algún arreglo floral renovable. Quedando por último, la distribución de la caja, que será colocada en un lugar que permita un perfecto control.

## "Misse en Place"

Lugar donde el barman desarrolla su tarea, que tendrá que ser de una forma simple y natural, y que consta de un cristal (servilleta) sobre donde se colocan los elementos que se utilizan para la elaboración de los cócteles. Coctelera, vaso de composición, cuchara de refrescar, coladores de cóctel, espolvoreadores, azucareras, goteros, Angostura, salsa inglesa, tabasco, etc., que el barman ubicará de acuerdo a su criterio.

### ELEMENTOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL BAR

Cristales (servilletas para montar la "misse en place").

Coctelera de 1/2 litro (acero inoxidable o platina).

Coctelera de 1/1 litro (acero inoxidable o platina).

Vaso de composición (para refrescar cócteles).

Colador de acero inoxidable para cócteles (vaso de composición).

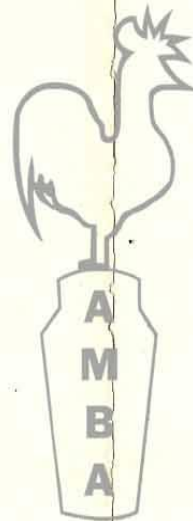
Colador de acero inoxidable para coctelera (tipo oruga, con espiral para los jugos).

Cuchara para refrescar cócteles (adecuada a la medida del vaso de composición).

Espolvoreadores para sal, pimienta y canela, es conveniente que el espolvoreador de canela sea de forma o medida diferente.

Goteros (para licores diversos).

Recipientes con tapa para azúcar impalpable, azúcar molida y sal.



Porta sorbetes (pajitas para tragos largos).  
Porta palillos (escarbadientes).  
Servilleteros (para servilletas de papel).  
Pinches para tickets (para control de lo consumido por el cliente).

Platos acero inoxidable (para cigarrillos, vueltos, adiciones, etc.).

Medidas dobles o simples (para bebidas). Acero inoxidable o platina.

Ceniceros.

Jarras para agua (acero inoxidable, platina o vidrio).

Baldes para hielo (platina, acero inoxidable o vidrio).

Pinzas para hielo.

Bols para colocar limón cortado (Gin tonic, Cuba libre, gaseosas, etc.).

Cucharas largas para Gin tonic, Cuba libre, etc. Pueden ser suplantadas por revolvedores plásticos.

Recipientes (tipo cazuela) para aceitunas (Dry Martini), cebollitas (Gibson), cerezas (Manhattan) (cerámica o barro cocido).

Bandejas para colocar fruta cortada para decoración de los tragos (cerámica o acero inoxidable).

Jarras de vidrio para jugos de frutas exprimidos.

Cuchara para hielo (para llenar vasos tipo trago largo, etc.).

Colador para jugos de fruta.

Exprimidor manual de frutas.

Cuchillo para cortar frutas. Tabla de madera.

Baldes para champagne con su respectivo pie.

Sacacorchos, completo, con uña para latas y gaseosas.

Trapos rejillas (impecables).

Exprimidora-granizadora.

En caso de usar hielo de barra (pinche para hielo, maza de madera, cepillo para rallar hielo).

Destapador fijo para tapitas con depósito para las mismas.

Batidor eléctrico (Blender).

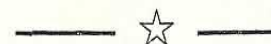
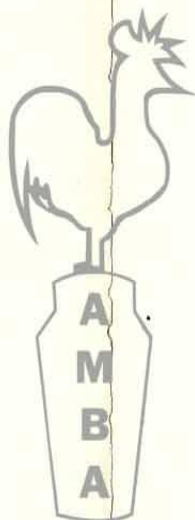
Pisón de madera corto (para Old Fashioned).

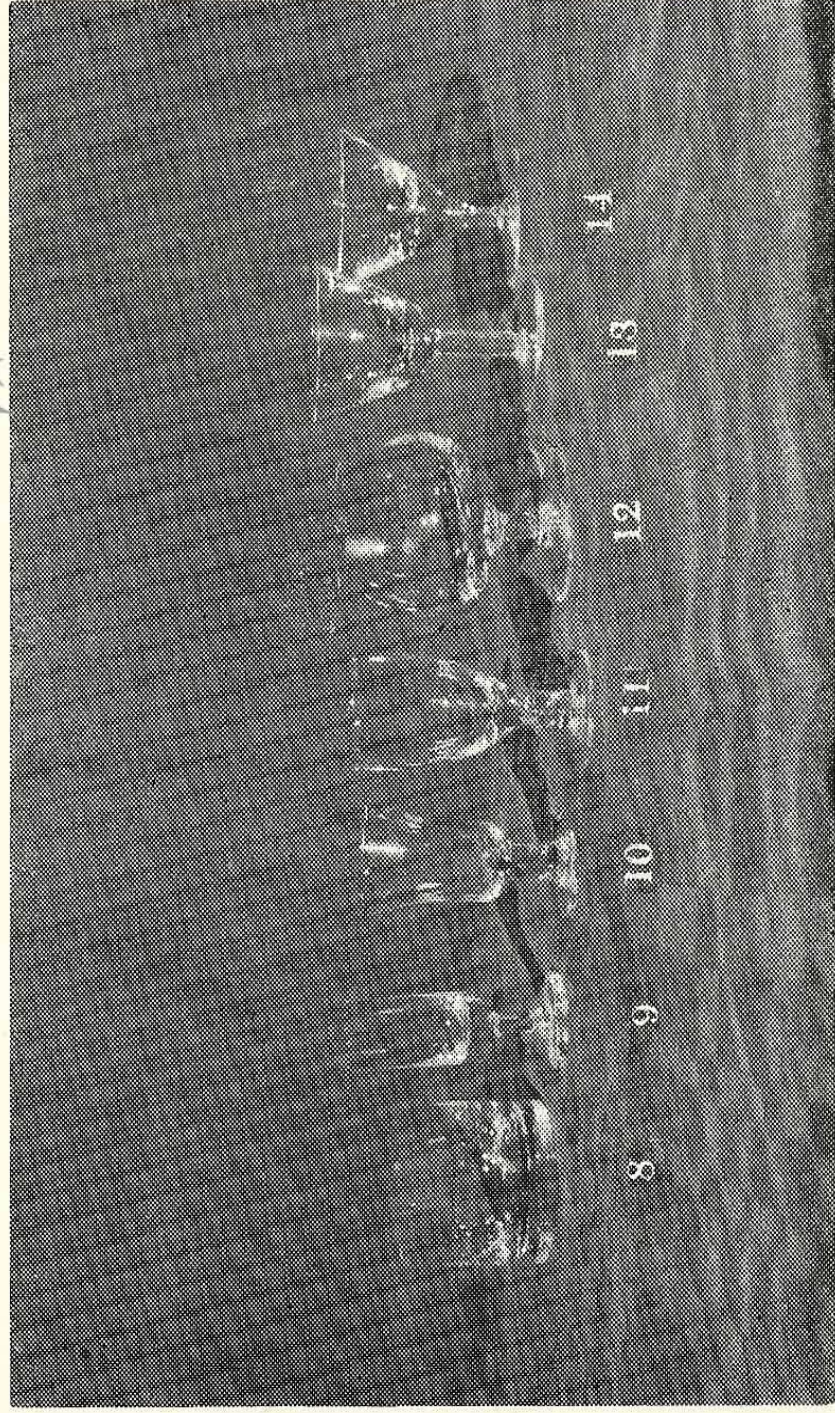
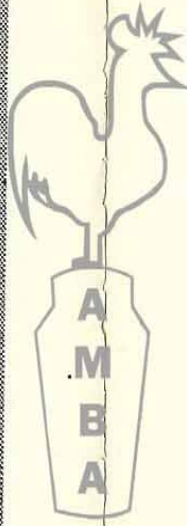
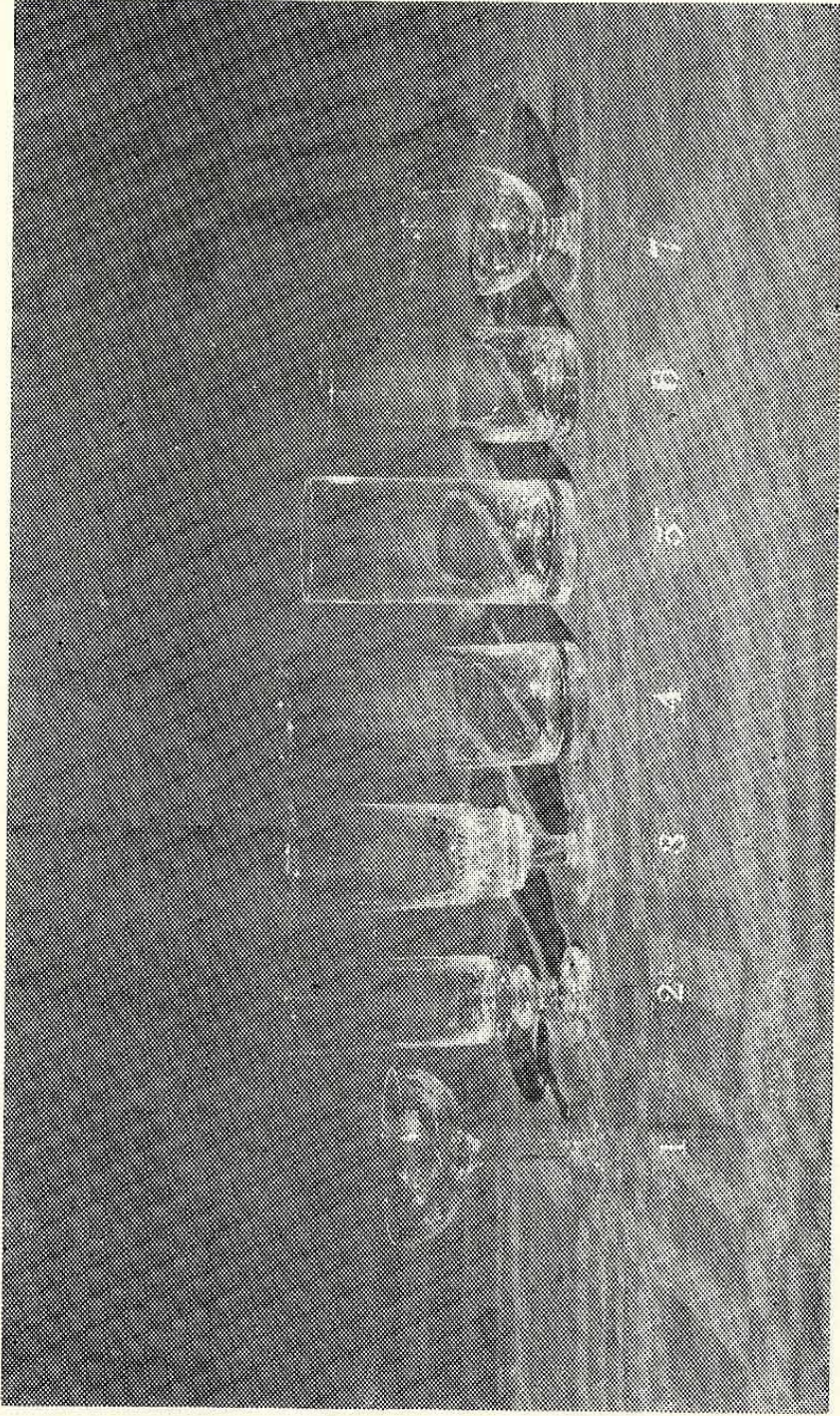
Pisón de madera más largo para machacar hojas de menta (Mint Julep) cuarto de naranja (Bronx).

Rallador para nuez moscada.

Cristalería adecuada.

- 1) Copa champagne baja.
- 2) Copa champagne alta.
- 3) Copa flauta.
- 4) Vaso Zombie.
- 5) Vaso Tom Collins.
- 6) Vaso highball.
- 7) Copa de mesa.
- 8) Vaso ½ whisky.
- 9) Copa de licor.
- 10) Copa jerez u oporto.
- 11) Copa Sour.
- 12) Copa cognac.
- 13) Copa cóctel.
- 14) Copa tipo Martini.







## Cristalerías para los diversos cócteles

Este es un aspecto muy importante y por lo tanto, se tratará de tener la cristalería adecuada para el buen servicio, tratando de seguir las siguientes indicaciones: Los cócteles concentrados como ser el Dry Martini, Corazón de Indio, Manhattan, etc., deben servirse en copas o vasitos cuyo contenido no exceda los ochenta gramos.

Los batidos a base de vermouth, bitters, etc., en copas de cien gramos; los que contienen huevo, deben servirse en copas cuyo contenido no sea inferior a ciento cincuenta gramos.

Los cócteles a base de espumantes, ya sea champagne o sidra, que contengan jugos de frutas se servirán en copas de 120 gramos como mínimo.

Para Old Fashioned se utilizará un vaso ancho y bajo ( $\frac{1}{2}$  whisky).

Para las bebidas largas (long drink), en cuya composición entra generalmente soda o gran abundancia de fruta de estación, vaso alto de 350 gramos aproximadamente y para los Highball, del mismo tipo pero más bajo, de 250 gramos aproximadamente.

También se dispondrá de copas de licor, vinos generosos (jerez, oporto, etc.) y cognac.

## Tareas previas

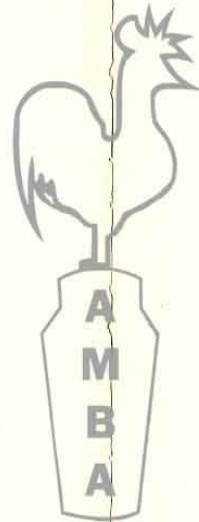
En la organización descansa el servicio perfecto, en la previsión evitará improvisaciones e inútiles esfuerzos, en la sincronización de tareas simplificará el trabajo de cada uno y el suyo propio.

Comience haciendo una enumeración de las tareas diarias, ordénelas y discrimínelas, asignando a cada uno de sus subordinados las que estime corresponderle.

A este respecto, debe establecer una escala jerárquica de acuerdo a la siguiente nomenclatura: primer barman, segundo barman, ayudante de barman o mozo de mostrador.

La tarea del primer barman, es preparar los cócteles y atender al público que llegó al mostrador. Asimismo, deberá ordenar los pedidos de mercaderías diarias y controlar que todo esté en perfecto orden, para comenzar las tareas de despacho, en el momento de la apertura del local.

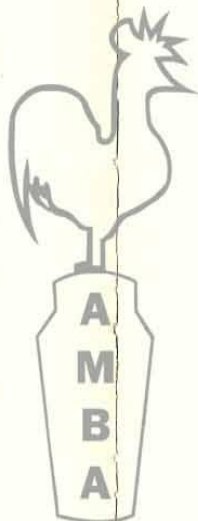
El segundo barman realizará todas las tareas que corresponden al primero, cuando éste se halle ausente de su función. Además cooperará en todas las tareas responsables de ordenamiento, despacho del mostrador y servicio de mozos para el salón.



El ayudante de barman, ejecutará todas las tareas que éste le indique en el momento del despacho, cooperando en la atención del público y de los mozos. (En la barra alcanzará y retirará los ingredientes, cambiará los ceniceros, etc.).

Se encargará antes de la apertura, de preparar la "mise en place", preparará fruta para la decoración de los tragos, cortará limón para acompañar las gaseosas, Gin Tonic, Cuba libre, etc., proveerá del hielo necesario y ordenará la barra para el despacho, cuidando que la cristalería esté en condiciones para su uso. Exprimirá la fruta necesaria (naranja, pomelo, limón) y en el momento del despacho prestará atención a las indicaciones del barman y a los pedidos de los mozos, tratando de retener los mismos, proveyendo la cristalería correspondiente a cada trago, alcanzando y destapando las gaseosas, memorizando las fórmulas de los cócteles para que así sea más fácil su aprendizaje.

De su voluntad depende que así sea y para que el barman lo introduzca de a poco, en el maravilloso mundo de la coctelería.



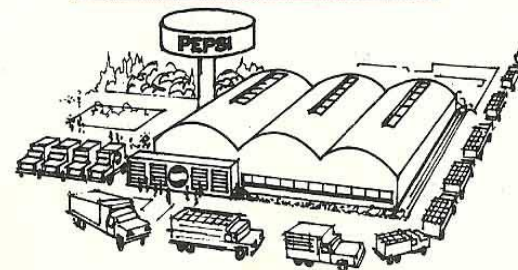
# La familia Pepsi.



## Vida para compartir.

Como en todas las familias, cada uno de los integrantes de la familia Pepsi tiene su propia personalidad, su propio sabor. Por eso cada uno de ellos, desde su personal forma de ser, responde a las expectativas de grandes y chicos. Nos referimos a Pepsi, Teem, Mirinda, Paso de los Toros y Pindy.

**Como todas las familias. Vida para compartir.**



## Recomendaciones

Algunas normas que Ud. no debe olvidar.

La pulcritud, el aseo, el buen ordenamiento y la estética en la presentación, impresionarán favorablemente a sus clientes y se formarán de Ud. un excelente concepto.

Procure no usar en ningún caso copetines previamente preparados en botellas, piense que el encanto de un cóctel, está en el espectáculo de su preparación.

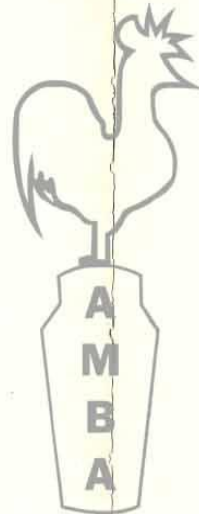
Procure trabajar con absoluta seguridad, esfuércese en ser lo más exacto posible. Nada sorprende más agradablemente al público que la precisión que Ud. demuestre en este sentido.

Evite asir con las manos el hielo, frutas, o todo aquello que tome contacto con el líquido que integrará el cóctel que se dispone a preparar.

No disponga más fruta acondicionada, que la necesaria para cada horario de aperitivo.

Prepare todo lo necesario antes de comenzar el despacho, para que su función no se vea interrumpida por lamentables imprevisiones.

Evite discusiones en el momento del trabajo, Ud. será el primer perjudicado porque el ritmo de sus tareas se resentirá por este motivo.



Sea justo y correcto con sus subordinados, pero, procure con toda energía mantener la disciplina y el orden. Recuerde que nada contribuye con más eficacia a relajarla, que su inobservancia por parte de los superiores jerárquicos.

No olvide que cada copetín que Ud. prepare, ya sea en el vaso o en la coctelera, es necesario lavar cuidadosamente estos útiles y renovar el hielo.

Nunca conseguirá preparar un buen cóctel, si para ello, no emplea productos nobles. Conserve su prestigio en este sentido y procure persuadir a sus superiores de esta evidente verdad.

Renueve la cartelera anunciadora de cócteles con asiduidad, cuidando la variación, para que el público encuentre entre ellos el de su predilección.

Al confeccionar la lista de precios que debe permanecer sobre las mesas, insinúe la inclusión de la mayor variedad posible de fórmulas, ordenándolas para que el público pueda orientarse y solicitarlas adecuadamente.

Si dispone de cámara refrigeradora eléctrica, reserve un lugar para mantener enfriadas las copas, sobre todo durante el verano, siga esta regla invariablemente, con las copas en las cuales debe servir composiciones, a base de champagne.

No ocultе nada que Ud. sepa a sus subalternos. Sólo las personas que poseen un acentuado complejo de inferioridad, pueden sentirse inseguras por lo que puede asimilar quien le secunde. Su mayor satisfacción será sin duda, saber que un discípulo se siente orgulloso de su enseñanza.

# Elementos para la elaboración de cócteles

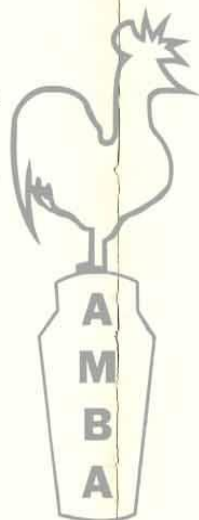
## COCTELERA

Las cocteleras pueden ser de acero inoxidable, de plata, de alpaca plateada, o de metal plateado, etc., siendo las que mejor se adecuan a nuestro trabajo, las de plata y acero inoxidable, pues las que son bañadas, con el uso pierden sus propiedades y transmiten al cóctel un gusto desagradable, por ello, en esos casos es necesario volverle a aplicar un baño de plata, para que queden en condiciones óptimas para el trabajo.

De la misma forma, debe procederse con las medidas que se utilizan para el servicio de whisky u otras bebidas, que estén deterioradas.

El uso de la coctelera está condicionado a aquellos cócteles que por su densidad así lo requieran, o que contengan cremas, huevo, jugos, con excepción del jugo de tomate, cuya mezcla se realiza en el vaso de composición o directamente en el vaso correspondiente, etc.

El hielo a emplearse debe ser de tamaño mediano (no muy chico, ni demasiado grande) y el batido debe ser realizado con ritmo y con energía para obtener una buena ligazón del cóctel, con el tiempo necesario para enfriar y no aguar el cóctel. De acuerdo a la cantidad pedida (no se puede emplear el mismo tiempo para enfriar un cóctel, que tres o cuatro, pues sólo se con-



# CUNNINGTON



**INDIAN TONIC**

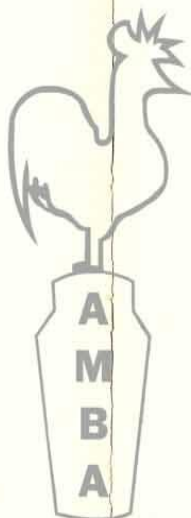
**GINGER ALE**

**Ginger Beer**

seguirá uno muy agitado, o tres o cuatro calientes), una de las formas de saber el punto exacto, es por medio del frío que la coctelera transmite a nuestras manos y siempre hay que considerar la cantidad de hielo empleado.

Se debe tener especial cuidado, de no colocar bebidas efervescentes en las composiciones donde se utiliza la coctelera, y el orden de las bebidas es aconsejable colocarlas de acuerdo a su graduación alcohólica, poniendo las de mayor graduación en primer término, pues esto hará que el cóctel se enfríe con mayor rapidez, considerando que la adición de una parte de nieve a dos partes de alcohol puro a 0º centígrado, produce un descenso de temperatura que puede llegar hasta 21º centígrado.

Es necesario mantener la coctelera en condiciones óptimas, colocar la copa correspondiente antes de comenzar el cóctel, tratando de ser lo más exacto posibles en la composición del mismo (un cóctel varía, hecho en dos tiempos) y una vez terminado cada cóctel, debe lavarse hasta quitar todo resto de sabor o aroma que pueda quedar en su interior y de esta forma integrarse en la próxima mezcla; debe evitarse el golpear la coctelera para abrirla, puesto que de esta forma sólo lograremos deformarla, con sus consecuencias para nuestra ropa, el cierre de la coctelera debe hacerse en forma suave, y después del batido en su punto justo, el metal en cierta forma sufre una contracción, lo que permite abrirla sin mayor esfuerzo.



### **VASO DE COMPOSICION (de refrescar)**

Normalmente es de vidrio templado para frío (los hay de ½ cristal y de cristal).

Se utiliza para ligar los cócteles de poca densidad, con excepción del jugo de tomate. Es conveniente mantenerlos con hielo en su interior, y en el momento de hacer el cóctel, volcar previamente con ayuda del colador el agua formada por efecto de la temperatura ambiente, las copas a utilizar en la composición de los diferentes cócteles, deben estar previamente enfriadas en refrigeradora o en su defecto mediante la ayuda de hielo, en su debido momento.

### **COLADORES Y CUCHARA DE REFRESCAR**

Los coladores deben ser preferentemente de acero inoxidable, y se emplean en dos tipos, el sistema espiral que se utiliza especialmente con la coctelera, cuando entran en la composición jugos de frutas, permitiendo la salida del mismo así como la espuma formada.

El otro tipo es el que se usa preferentemente con el vaso de composición, y que no permite el paso del hielo.

La cuchara que se utiliza para refrescar, puede ser de acero inoxidable, platina, plata, etc., y debe tener una medida un poco más alta que el vaso de composición.

### **GOTEROS**

Son botelloncitos de vidrio o cristal, cuyo tapón de corcho recubierto con metal, tiene un orificio que permite salir por impulso, una cantidad mínima de líquido que se denomina golpe (dash). La cantidad de goteros con diferentes licores, las debe determinar cada barman de acuerdo con sus necesidades, siendo conveniente colocar en uno de ellos vermouth seco, para hacer los dry Martini.

# Introducción a la elaboración de bebidas

## EL VINO

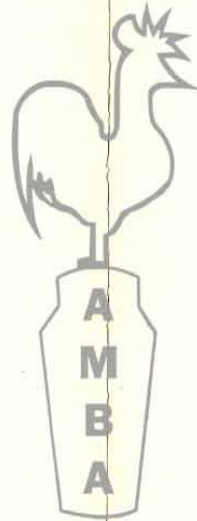
Por su antigua tradición, que se remonta a épocas bíblicas y la nobleza que deriva de su origen y elaboración, corresponde al vino un lugar de preeminencia entre las bebidas.

Numerosas citas demuestran la manifiesta antigüedad del vino, siendo ésta posiblemente, una de las primeras industrias creadas por el hombre.

La viña, es una planta originaria de aquellas regiones del Asia menor, que miran hacia la cuenca del Mediterráneo, las inscripciones y grabados en las tumbas egipcias dan la certeza que este pueblo cultivaba la viña unos 8 a 10.000 años antes de nuestra era. De Egipto, la viticultura se propaga al norte de África, Grecia, Italia, Francia y España, desde donde se desarrolla a todo el mundo.

A los habitantes de aquellas regiones pues, les tocó probablemente la suerte y el honor de descubrir el vino, ese maravilloso producto de una planta tan útil como preciosa y puesto que el cultivo de la viña se extendió tan rápidamente, podemos deducir que ya en aquella época el vino gustaría no sólo por sus efectos, sino por sus reales y conocidas calidades y propiedades.

Sabemos en efecto que este néctar, da más sabor a las comidas, facilita la digestión, hace olvidar las desdichas de la vida, el cansancio del trabajo y las preocupaciones, sabemos también que puede evocar un grato recuerdo, reavivar la fantasía y ofrecer al hombre infinitos horizontes de potencia y de gloria. En re-



*Aquí está Grand Marnier.  
Aquí están todos los años de una  
tradición nacida en Francia,  
allá por 1827.  
Usted está allí,  
enfrentándose a un siglo y medio  
de artesanía respetuosa,  
de sabor personal y calidad exclusiva.  
Grand Marnier y Usted.  
Ya nada falta.*

**Grand Marnier.**  
**Liqueur.**



Distribuye  
**CUSENIER**

sumen sólo Dios (pensaban los antiguos) podía haber dado a la humanidad un don tan precioso.

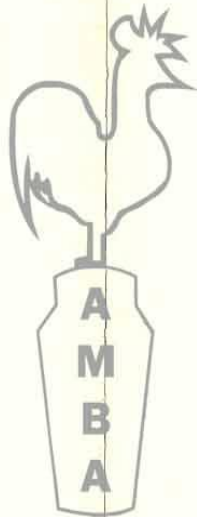
Los romanos, en recuerdo del origen divino del vino y de la primera vendimia, dieron carácter de solemnidad religiosa a la recolección y al pisado de la uva, estos antepasados nuestros, son universalmente conocidos por haber conquistado el mundo con las armas, por célebres monumentos y atrevidos acueductos, por haber dado a la humanidad sus leyes, fundamento todavía hoy de toda civilización.

No son igualmente conocidos como vinicultores y es una lástima, porque en este difícil arte, puede decirse que alcanzaron la perfección, por haber descubierto gran parte de las técnicas empleadas por la enología moderna.

En la Roma republicana, cuando la viticultura era la más rica y beneficiosa forma de actividad agrícola y la agricultura era el principal recurso de la colectividad, las fiestas de la vendimia habían adquirido la dignidad de solemnes ritos civiles y religiosos.

Los romanos, gente práctica (inventaron incluso el dios término, que delimita las propiedades agrícolas, con un palo plantado en los campos adornados con guirnaldas) transforman las normas religiosas en sencillas instrucciones que regulan todo el ciclo productivo del vino, el cultivo de la viña, la poda (presidida por la diosa Puta), el anuncio del principio de la vendimia para impedir la prematura recolección de la uva, la prohibición de pisarla con pies heridos, de utilizar en los sacrificios vinos obtenidos de la segunda presión, de comerciar y probar los nuevos vinos antes de las "vinalias" de primavera (23 de abril).

Veamos ahora cómo vendimiaban los antiguos romanos. Más o menos como en el presente, el campesino cortaba los racimos bien maduros con unas adecuadas podaderas y los racimos de baja calidad ser-



vían para el vino de los esclavos. Se colocaban las uvas en cestas de mimbre y se volcaban en las cubas o en cestos llevados por carros que esperaban en las márgenes de las viñas.

Se transportaba así la uva a las factorías donde tenían lugar las operaciones de prensado y pisado; los pequeños propietarios pisaban en cambio su escasa uva en el mismo viñedo y aguaban la casca para obtener "aguapié".

Podemos decir que también en aquellos tiempos, como hasta en épocas recientes el pisado de la uva era una especie de rito báquico; hombres y mujeres pisaban alegremente los granos contenidos en capaces cubas, las haciendas mejor dotadas disponían de vasijas muy anchas con el fondo empedrado y los bordes más bien bajos: el "calcatorium".

Estos recipientes sobresalían con relación al pavimento; el mosto iba a parar a dos receptáculos laterales de recogida, a través de unos pequeños canales de barro cocido. Después de una decantación y de un filtrado bastante grosero a través de unas especiales cestas de mimbre, el mosto era conducido a los "Dolia", receptáculos de barro cocido, panzudos, de cuatro metros y medio de circunferencia con una ancha abertura superior y que con frecuencia, eran enterrados hasta los  $\frac{3}{4}$  de su altura, que se aproximaba a los dos metros. En estos tenía lugar la fermentación.

En este punto, conviene recordar que nuestros antiguos antepasados eran también unos maestros, unos verdaderos técnicos en el tratamiento de los mostos, que (los romanos o mejor, los latinos), son todavía hoy aplicadas por la enología moderna. Indicamos brevemente algunas de las especialidades de la época: la preparación de vino rancio (obtenido con uva hecha secar antes de su pisado), la fabricación de los vinos cocidos, dulces y alcohólicos, obtenidos aumentando

el contenido del azúcar de los mostos por evaporación, hasta reducirlos casi al estado de jarabe; el tratamiento para obtener el "potropum", un vino muy dulce y espumoso, retardando la fermentación de los mostos, conservándolos en recipientes que eran introducidos en las frías aguas de los pozos. Sistema muy común era también, el de añadir miel a la lágrima de una aminea.

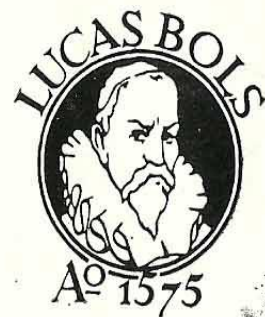
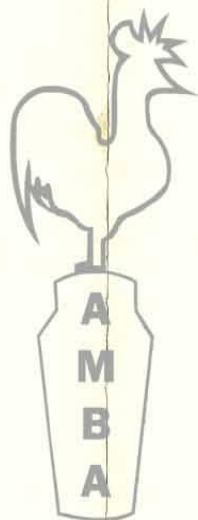
Se obtenía un vino con una graduación alcohólica de 18 grados aproximadamente, que contenía un 10 % de azúcares: el famosísimo "mulsum", muy apreciado para acompañar los entremeses. Los gustos sin duda han cambiado mucho desde entonces: ahora para los mencionados, preferimos los vinos secos o ásperos.

Los romanos conocían ya un tipo de vermouth, que si no era el padre del actual, por lo menos era el abuelo: se trata del famoso "vino absintiatum", un estimulante del apetito. Además, sabían aromatizar los mostos para obtener vinos licorosos y de fuerte sabor. Algunos se preparaban con la resina de pino y por lo tanto la piña se convirtió en un símbolo báquico; otros, muy comunes, eran aromatizados con pez, mirra, hierbas diversas, maderas y raíces.

Hoy en vez de aromatizar los mostos, se aromatizan únicamente los vinos, pero es preciso reconocer la aptitud de los descendientes de Rómulo en este arte.

Volviendo a los "Dolia", éstos estaban colocados por lo general en varias filas, y podían cerrarse herméticamente con una tapadera de barro, en caso de estar expuestos a la intemperie iban provistos de una segunda tapadera, también de barro, que se apoyaba por medio de tres soportes sobre el borde del recipiente.

Si el vino obtenido era turbio, los enotécnicos romanos, lo clarificaban con claras de huevo montadas a punto de nieve o leche fresca de cabra. El vino se trasegaba permanentemente a otros "dolia" donde permanecía hasta el mes de abril.



*Erven Lucas Bols*

**GINEBRA BOLS - LICORES BOLS - APERITIVO  
CYNAR - VODKA BOLSKAYA - DRY GIN  
SILVER TOP - VINOS MUY FINOS BAUDRON  
JUGO DE LIMON MINERVA - ARTURI  
APERITIVO SIN ALCOHOL - SULKI AMARGO  
SERRANO - TRI NARANJUS - CERVEZA  
HOLANDESA HEINEKEN - SCOTCH WHISKY  
CUTTY SARK - VINOS CHILENOS GATO  
NEGRO Y GATO BLANCO**



Se comprende que todas estas operaciones, estos meticulosos cuidados, se dedicaban a los vinos de calidad superior. Los demás eran descuidados hasta el punto de no trasegarse nunca: éste es uno de los pocos reproches que se pueden hacer a los técnicos del vino, de hace 2.000 años.

Muy probablemente, los procedimientos que entonces se aplicaban no producían vinos muy coloreados, lo que naturalmente representaba un factor negativo, ya que como se sabe, también el ojo del buen bebedor reclama su parte.

Como hemos dicho, era costumbre abrir los "dolia" el 23 de abril, después de las fiestas de "Vinalia". En esta ocasión, después de la habitual ofrenda a los dioses, se procedía a las degustaciones, para ello existían los catadores (haustores), que clasificaban el vino en: Dulce, Suave, Nobile, Pretiosum, Molle, Lene, Tenue, Laeve, Imbecille, Fugiens, Forte, Solidum, Consistens, Firmun, Validum, Austerum, Severum, Durum, Asperum, Acre, Acutum, Ardens, Indomitum, Generosum, Pingue, Crassum, Sordidum, Vile, y de acuerdo a su color, Album, Fulvum, Croceum, Sanguineum, Purpureum, Niger, Ater, Medium y Helveolum, ¡Qué paladar! ¿no es cierto?

Estos eran los juicios que ayudaban a los antiguos enólogos, para predisponer las futuras operaciones de refinado y mejoramiento del vino, a través de cortes y del envejecimiento. Los vinos de poco valor se destinaban, como ya hemos dicho, a los esclavos, a los soldados y a las tabernas.

Los vinos finos eran trasegados en ciertas ánforas de doble asa llamada "Seriae" o "Seriolae", provistas de un pie que se clavaba en el suelo. Estas ánforas podían contener de 180 litros a 300 litros, tanto las "Seriolae" como las "Seriae", estaban tratadas internamente con revestimientos impermeables y su función

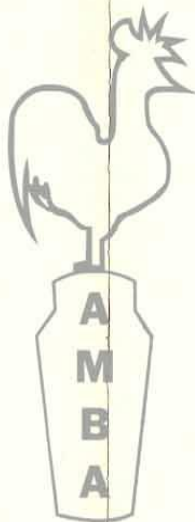
era, como la de nuestros toneles de madera que, dicho sea de paso, ya se conocían. Pero los campesinos, tradicionalistas como siempre, preferían las ánforas de las alfarerías romanas, juzgadas por Catón, como las mejores del mundo de entonces. Tales ánforas eran asimismo exportadas en gran cantidad. Prueba de ello es el gran número de "seriae" y de "seriolae", ánforas únicamente de bodega, encontradas en muchos restos de naves romanas sumergidas.

Es universalmente sabido que el vino, es como un ser viviente y por lo tanto sujeto a una continua y constante evolución, acerbo y áspero en su juventud, pertumado y fragante en su madurez, disipado y amargo en su vejez.

Por esto, una vez hecho el vino, hay que seguirlo en su vida y producirlo hasta la madurez.

En la época republicana de Roma, el vino se ponía en ánforas de arcilla de doble asa, de línea esbelta y capacidad de 26 litros aproximadamente y que servían como unidad de medida, las ánforas se embadurnaban interiormente con mezclas a base de resina, azufre, pez y cera. En ellas se vertía el vino joven dentro de su primer año de vida. Las ánforas se cerraban con tapones de corcho o de terracota y se sellaban. En las paredes exteriores o sobre una pequeña tabla, se escribía el origen del vino y la fecha de la vendimia expresada en aquella época, con el nombre del cónsul y el año de su consulado. En tales condiciones el vino empieza su proceso de envejecimiento.

Hasta el año 100 a.C. aproximadamente se hizo envejecer el vino con métodos naturales, después alguien descubrió un ingenioso (y suponemos, provechoso) sistema para envejecerlo artificialmente. Se conducía el humo de las calderas de los baños y de los hornillos de la cocina, a una habitación muy bien situada, con frecuencia, encima del local de los mismos baños don-



de se habían depositado las ánforas. El humo y el calor aceleraban el envejecimiento, pero sobre todo, el calor es lo que estimulaba las reacciones químicas. El vino ahumado y calentado de tal modo, había pues, envejecido aún siendo joven. Y como ocurre todavía hoy, el vino tratado así artificialmente, encontró el favor de los consumidores hasta el punto, de que en la época imperial era muy difícil encontrar vino envejecido naturalmente.

Se observó con mucha sorpresa, que el vino tratado de tal modo no se volvía agrio; los antiguos vinicultores habían descubierto la pasteurización.

Si el vino no era muy vigoroso podía soportar este tratamiento; vinos adecuados para ser envejecidos artificialmente eran el Caléno, el Formiano, el Cecubo y los tres generosos subtipos: Caucino, Faustiano y Falerno y por fin el Setino y el Fundano, vinos que alcanzaban su completa madurez a los 20-25 años, pero que a 100 todavía eran buenos, como el Falerno del año 633 después de la fundación de Roma.

En el envejecimiento de los vinos se usaban además del ánfora la urna (3 ¼ Gallons), el Cadum (9 ¼ Galón), este último para los vinos griegos y la "Legema", de capacidad muy limitada. Estos recipientes que reproducían siempre la forma del ánfora, se usaban naturalmente también para el transporte, lo mismo que el ánfora, más clásica y más conocida: la sección cilíndrica permitía apilarlos en posición vertical en las bodegas y en los almacenes.

Las "Legemas", que por sus reducidas dimensiones servían también, como recipientes para escanciar en los mesones, estaban provistas de rodetes en los que se ponía su pie.

Para evitar roturas debidas a choques con obstáculos de varios tipos, o a cambios de temperatura, los recipientes con frecuencia se revestían con trenzas de paja,



RESERVA DE  
WHISKY MACLIN

APERITIVO ARTICIO

DON GANGER

FERNET-BRANCA

BRANCAMENTA

COGNAC HISPANIA  
ETIQUETA ORO

exactamente como lo hacemos nosotros con garrafas y frascos.

En los traslados terrestres de grandes cantidades de vino, se usaban odres confeccionados con pieles de gruesos cerdos o de otros animales. En el centro de Europa se empleaban en cambio, barriles de madera grandes y pequeños, ya sea por vía terrestre o fluvial.

Completaban la gama de los recipientes de transporte, cubas, botas y recipientes de arcilla, a propósito para contener la provisión personal de vino de los viajeros. Algunos de estos recipientes de fabricación bastante esmerada, fueron construidos por fábricas de cerámica prerromanas; son conocidos de modo especial, los realizados en las industrias de Canosa (IV siglo), decorados con dibujos geométricos, cuyas formas recordaban vagamente las de un odre y comúnmente denominados con la voz griega: "Askoi".

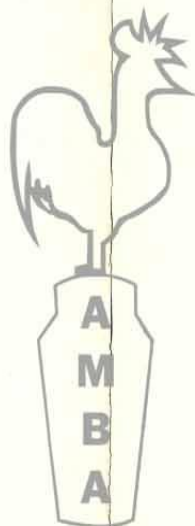
## VINOS ARGENTINOS

En la república Argentina se cultivan algo más de 320.000 Hs de viñedos y están distribuidas en las provincias de Mendoza, 75 %; San Juan, 18 %; Río Negro, Neuquén, Salta y Córdoba el resto.

La producción total es del orden aproximado de los 28 millones de hectolitros, cifra que coloca al país, entre los cuatro primeros productores del mundo.

En cuanto a calidad, la mayor producción de vino común es de primera línea. Se exporta, aunque en menor medida que sus mostos, que compran en grandes cantidades muchos países.

La elaboración de vinos finos es relativamente pequeña, pero se trata de productos excelentes, que compiten con los mundialmente más afamados en los principales mercados.



La vid fue traída a América por Cristóbal Colón y los colonizadores españoles las plantaron en la Argentina, a mediados del siglo XVI. La vitivinicultura argentina se fue extendiendo muy lentamente con el correr de los siglos y sin apartarse de procedimientos muy primitivos. El primer impulso se lo da en 1874 el presidente Domingo F. Sarmiento, cuando contrata a algo más de 500 cultivadores de vid franceses, italianos y alemanes, instalándolos en Mendoza y San Juan, e hizo venir a tres agrónomos europeos especializados, para que hagan escuela con sus cultivos en las mismas provincias, fueron ellos, el francés Pougeat, el italiano Schieroní y el alemán Röveder, quienes trajeron las mejores cepas de sus respectivos países y con ellos instalaron viveros que cuidaron y desarrollaron. La producción de vinos, lógicamente, mejoró mucho, pero la producción vitivinícola siguió casi exclusivamente para el consumo regional.

Esta situación, cambió fundamentalmente con el tendido de los ferrocarriles que unían a Buenos Aires y a Córdoba, con San Juan y Mendoza, en el último cuarto de siglo pasado.

Esta comunicación con grandes centros de consumo, estimuló la producción de vinos y comenzaron a inverarse grandes capitales en dicha industria. Sin embargo hasta finales de la primera guerra mundial, el gran centro consumidor que era la capital federal, casi no probaba otros vinos finos que los europeos, que resultaban muy baratos y eran todavía muy superiores en calidad que los argentinos.

Entre los años 1920 y 1940 comienza a revertirse esta situación. Particularmente durante la crisis de comienzos de la década de los años treinta, el encarecimiento de la mercadería importada, obligó a los argentinos a echar mano a sus vinos finos.

Así comprobaron los agigantados progresos que es-

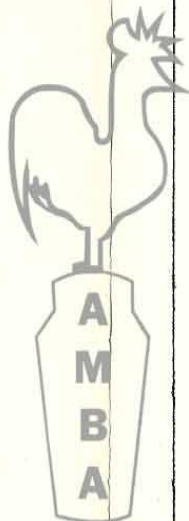
taba haciendo su viticultura, al margen de los vinos comunes de mesa. Esta situación estimuló a los viñateros y bodegueros de Mendoza y San Juan primero y luego de otras regiones. De estos tiempos data la creación en las referidas provincias, de escuelas de enología de las cuales han egresado y egresan, excelentes técnicos altamente especializados. Las regiones mencionadas, cuentan con tierras excepcionalmente apropiadas para la vid, pero se trata de zonas de muy bajo régimen de lluvia, de aquí que la Argentina, teñga una vitivinicultura sustentada por el riego artificial, con aguas provenientes de ríos que bajan al llano, desde las alturas de la cordillera de los Andes.

En cuanto a los vinos finos, son elaborados con cortes de uva provenientes de cepas europeas, largamente y muy bien aclimatadas en el país, a través de medio siglo de paciente labor.

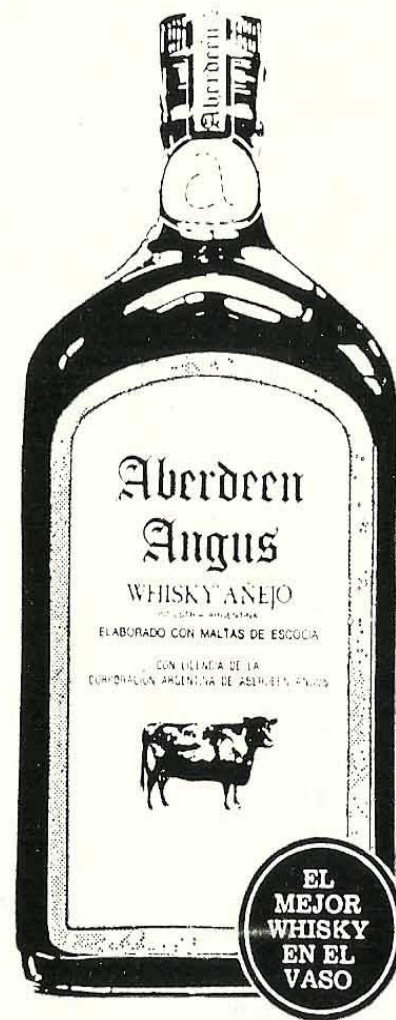
A título ilustrativo señalamos los nombres de las principales cepas (todas de origen europeo) que se cultivan en la Argentina: Malbec, Barbera, Sarah, Barbera D'Asti, Bonarda, Pinot gris, Pinot tinto, Carignan, Nebbiolo, Garnacha, Alicante, Cabernet, Sauvignon y Merlot para la elaboración de los vinos tintos. Pinot blanco, Semillón, Pedro Ximénez, Torrontés, Palet, Saint Emilión, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Riesling Renano, Ugni blanc y Traminer para los vinos blancos.

Debemos agregar que esta enumeración no es completa y sí sólo indicativa.

Cierto es que la industria vitivinícola argentina, ha alcanzado un lugar preponderante en el mundo gracias a la bondad de las tierras cultivadas, a su clima de excepción para la vid y a la variedad y especial selección de las cepas implantadas, pero tengamos presente que si puede ofrecerse a los mercados propios y extranjeros, productos de tan alta calidad como son



*Exclusivo como su marca*



para la Corporación Argentina de Aberdeen Angus. Whisky elaborado con maltas importadas de Escocia, con alcoholes de cereales argentinos.

**Grether SRL**

**3 de Febrero 823 - Tel. 771-4211/772-1802 - Buenos Aires**

los vinos finos, lo es por la excelencia de sus enólogos y por la iniciativa y tesonera acción de sus empresarios que han sabido y saben reunir todos los elementos detallados y combinados sabiamente al servicio de la causa del buen vino.

Por esta razón, compiten en la Argentina un par de centenares de empresas productoras que, o tienen viñedos y bodegas propias o bien compran a cultivadores, las vides que necesitan para sus cortes finos.

Estas empresas han invertido cuantiosos capitales en las más modernas instalaciones (cubas, sótanos especiales de estacionamiento en botella, laboratorios, etc.) y lo siguen haciendo, acorde con las necesidades de la constantemente modernizada industria del vino de calidad. Lógicamente, todos los cuidados son pocos con tal de lograr productos de muy alta calidad y si lo logran, valga la redundancia, puede afirmarse que es a costa de verdaderos "criadores" de vinos finos.

## CONSUMO

El consumo interno se mantiene prácticamente estable, oscilando en los 22 millones de hectolitros por año, fluctuando según la época. Algunos países están buscando incrementar el consumo de vino, subvencionándolo y promoviendo tal el caso de la Unión Soviética o las naciones del Caribe, ello es debido al reconocimiento del vino como una bebida sana, genuina, alimenticia y que no produce en mayor grado alcoholismo. Por eso en los países mencionados así como en los escandinavos, donde el alcoholismo es grande, se procura orientar a la población hacia el consumo de vino como reemplazo de los aguardientes. Al respecto, es ilustrativo el fenómeno que se da en nuestro país, donde el índice de alcoholismo es del orden del 4,5 por ciento: las provincias vitivinícolas exhiben un porcentaje prácticamente insignificante.

## JEREZ

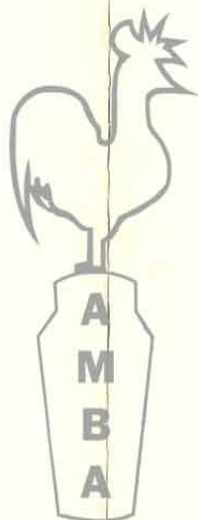
Jerez de la Frontera es un pueblo con una destacada personalidad, enclavado en la baja Andalucía, cercana al Atlántico cuyo aliento le llega por Cádiz, formando con Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María, un triángulo de excepción.

La antiquísima ciudad de Jerez, cuyo nombre tomaron los excelentes vinos que produce la región, ya era conocida en tiempos de la colonización romana por Ceret, más tarde, durante la dominación árabe, se denominó Xerés, o sea Scheris, que es el equivalente árabe. Los ingleses, que siempre mostraron especial predilección por este producto, lo denominan Sherry, que posiblemente responde a una corrupción de lenguaje del primitivo nombre.

Los grandes y famosos vinos del mundo no han sido conseguidos ni mediante una idea feliz o invento rápido, ni por supuesto, mediante una investigación científica moderna, metódica, detallada y lenta.

Han sido conseguidos con mucho más trabajo y con mucho más tiempo, ya que fundamentalmente son el resultado de un trabajo empírico de siglos, que aún ignorando muchas veces el fundamento científico de las técnicas empleadas, las ha aplicado y seleccionado, juzgando su calidad por el resultado obtenido y sobre todo, por la singularidad de ese resultado.

Los grandes vinos del mundo no están hechos con técnicas científicas modernas ni con cadenas de producción impersonales, sino que se han obtenido en base a infinitas sutilezas y peculiaridades, siendo el resultado del trabajo de personas muy aficionadas al tema, que han empleado sus vidas, en observar los



resultados de los numerosos métodos que pusieran en práctica.

El mérito de los que actualmente producen los grandes vinos, no es solamente obtenerlos con características propias, peculiares e inimitables, sino que también radica, en que tienen un notable cuidado en conservar esas características a través de los tiempos.

Caso notabilísimo de método de conservar la igualdad de un vino a través del tiempo, lo constituyen las soleras jerezanas, cuya definición que se nos ocurre en relación de su principal cometido, pudiera ser: conjunto de botas de madera de roble, cuya principal misión consiste, en hacer que el vino que contienen "se mantenga igual a sí mismo con independencia del tiempo". La misión de una solera no es que el vino se haga mejor, ni que se haga peor, por supuesto, sino que se conserve igual a sí mismo siempre, a pesar de que a través de ella pasen y estén algún tiempo vinos jóvenes.

Para que un viñedo tenga calidad en el marco de Jerez y el vino que produce, merezca ser sometido al proceso de crianza en las "soleras", la viña ha de ser de variedad "Palomino Fino", ser adulta, estar en lo alto de un cerro de tierras albarizas (blancas y calizas) y estar cultivada refinadamente y podada en vara y pulgar, además las uvas han de recogerse sobremaduras.

Los vinos de Jerez se crían siempre en tonel de roble, por lo general de unos 600 litros de capacidad, que recibe el nombre tradicional de bota jerezana, también en su mayoría esas botas contienen unos 500 litros de vino, quedando siempre en el envase un resto



# Whisky Nicholson

extra  
añejo



Permítase el lujo.

de cámara de aire de aproximadamente, una sexta parte del volumen total.

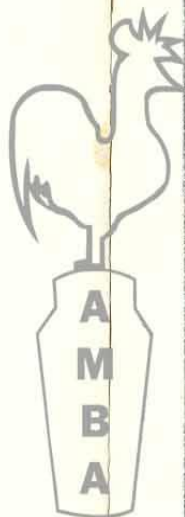
Si se introduce vino nuevo de Jerez en una bota, con un grado alcohólico entre 15 y 16 por 100 en volumen, en la superficie libre del vino al contacto del aire aparecen a poco tiempo algunos puntos blancos; más o menos rápidamente crece el número de ellos, poco a poco van ensanchándose en forma de islotes de contorno irregular y terminan por unir sus bordes y cubrir la superficie total del vino, dentro de la bota, con una especie de nata o velo de aspecto blanquecino.

En la casi totalidad de las regiones vitivinícolas del mundo, nos alarmaríamos ante un hecho semejante; ese vino estaría en camino de sufrir una alteración provocada por microorganismos y habría que eliminar y evitar cualquier clase de velo a toda costa.

El velo que se produce en Jerez, de una manera normal y hasta casi inevitable en las condiciones citadas de grado alcohólico, está constituido por unas levaduras muy especiales que se encuentran siempre en los vinos de esta región y que tienen capacidad de vivir durante años en la superficie del vino en condiciones de aerobiosis. Al tiempo que el vino envejece, las levaduras van introduciendo con su metabolismo algunos cambios que le comunican un carácter sumamente distinto y peculiar.

Puesto que el vino envejece soportando un proceso biológico, que además va a definir su carácter, podemos decir que sufre un envejecimiento biológico.

Nunca mejor que en este caso es oportuno el término de crianza. Al velo se le llama en Jerez, la flor,



*“Lo que importa es la calidad. No los comentarios.”*

*Lo que importa es el whisky.*

**Smuggler**

Hiram Walker S.A. agradece a la Sra. Nelida Lobato y al Sr. Victor Laplace por su participación en este mensaje

Schussheim

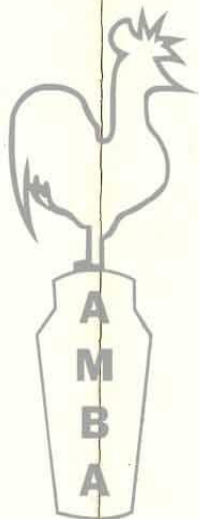
quizás por la sensación de florecer que aparenta su superficie, en las primeras fases de su desarrollo; a las levaduras que lo constituyen, levaduras de flor, y al proceso entero, la crianza de flor.

Si el vino que se introduce para envejecer en la bota, en lugar de tener entre 15 a 16 grados de alcohol, tiene 18 grados o más, la levadura de flor no soporta este contenido alcohólico, no se desarrolla, no hay velo y por tanto, no hay procesos biológicos. El vino envejece pura y simplemente condicionado por su composición inicial, por la naturaleza del envase, por la presencia del aire y por los factores físicos que actúan a lo largo del envejecimiento.

La terminología jerezana es muy peculiar, pues al mosto, ya fermentado, no se le llama vino, sino hasta después del deslío y alcoholización y a partir de ese momento hasta que el mismo, no es sometido a una segunda clasificación, para pasar a su última fase de crianza por el sistema de solera.

La crianza de los vinos de Jerez, o sea su envejecimiento, se efectúa por dos sistemas a los que se denomina: añada o solera, respectivamente. El primero consiste en un lento añejamiento y cubriendo las mermas o extracciones con caldos del mismo tipo y año.

En el otro procedimiento, o sea el de solera, se siguen métodos completamente distintos. Primeramente vamos a comenzar por explicar qué se entiende por solera. Consiste ésta, en un alineamiento de toneles que comienzan a ras del suelo, seguido por sucesivos estibamientos a los cuales no se les da un límite determinado, eso sí, cada serie de toneles comenzando desde el suelo, es alimentado con vinos que son un año más joven, en forma sucesiva.



Así por ejemplo, suponiendo que se trata de una solera que tenga cinco criadoras, o sea cinco estibas sucesivas, de la cual se extraigan a razón de 20 litros de cada uno de sus toneles madre, o sea los que se encuentran a ras del suelo, la merma producida será llenada con los vinos que contienen los toneles que se alinean en la estiba inmediata y así sucesivamente hasta llegar a la última, que recibirá los vinos extraídos de la cosecha más reciente y que hayan sido clasificados para ese tipo.

Ninguno de esos toneles alcanza jamás a vaciarse; asimismo, no deberá extraérsele más de una tercera parte de su contenido y el rociado, o sea la sucesiva alimentación, no puede practicarse más de dos veces al año, si así no fuera, al ser alimentada la solera por vinos sin estacionamiento, ésta terminaría por perder todas sus virtudes y cualidades. Lo que acontece, nos permite aclarar algo que muchos profesionales del bar interpretan erróneamente, suelen creer que son vinos de solera los jereces abocados, ligeramente dulces y algo oscuros. Asocian esta idea a la acción solar, o sea a la excesiva madurez de la uva que se emplea, que como es notorio concentra las sustancias glucosas, siendo que el nombre de solera lo toma precisamente por provenir de toneles que se hallan asentados en el suelo.

A fin de ordenarlo dentro de sus características coincidentes, se han clasificado en cuatro tipos principales, a saber: Fino, Amontillado, Oloroso y Manzanilla.



## FINO

Seco, color de oro pálido "Topacio" es la metáfora empleada desde 1836. Sabor a Almendras, aroma punzante, delicado y refrescante al paladar.

## AMONTILLADOS

Son Finos Viejos, con más cuerpo y distinción, color ámbar, tienen un sabor seco pero muy suave parecido al de las avellanas frescas y además cierta impresión mantecosa en el paladar.

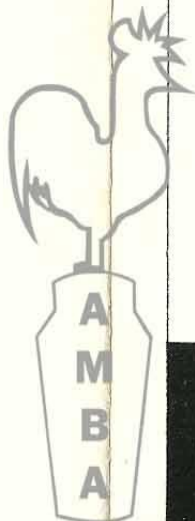
## OLOROSO

Oro y oro oscuro. El oro se tornasola en rojo, está más cerca del rubí, más cuerpo, más vinosidad, más densidad que el fino. Seco pero deja en el paladar algo como el presentimiento del azúcar, más graduación alcohólica (18 a 20 grados). Son los vinos tradicionales de Jerez, el que bebía César, Shakespeare y Enrique VII de Inglaterra. El oloroso puede ser seco, medio y dulce. Cuando es dulce se le llama "Cream Sherry".

## MANZANILLA

Es el vino más leve, más delicado de España, la manzanilla se cría en Sanlúcar, junto al mar y retiene su carácter y estilo mientras está allí, pero si se la trae a Jerez se torna en vino fino. La manzanilla tiene un bouquet delicioso entre manzana y playa.

Es corriente que los vinos de Jerez, formen un depósito después de cierto tiempo de embotellados, sobre todo, si sufren grandes diferencias de temperatura. Con el objeto de servir estos vinos en perfectas condiciones, la botella debe mantenerse en pie durante algún tiempo antes de escanciar y caso necesario, puede decantarse el vino dejando el depósito en la botella original.



SIR ROBERT  
**BURNETT'S**  
WHITE SATIN  
**LONDON DRY GIN**

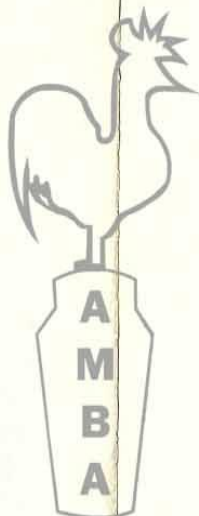
**NIKOLAI**  
**VODKA**

## EL CHAMPAGNE

Las primeras vides introducidas en Champagne se remontan a la colonización romana y su desarrollo fue fundamentalmente a través de las órdenes religiosas.

Entre los muchos hechos que la historia cuenta, podemos destacar algunas anécdotas reales. Según algunos historiadores y cronistas, el emperador Domiciano (81-96) mandó destruir gran parte de las viñas de la champagne, para dejar más campos para la siembra del trigo que tanto necesitaba, la devoradora sociedad romana. Se estima que en el año 92 se arrancaron la mitad de los viñedos, quedando como maldito el emperador romano, para todos los viñadores y amantes de estos caldos de la champagne. En el siglo III, el emperador Probo (276-282) restituyó la buena imagen de Roma, al legislar que se fomentase el cultivo de la vid, por esa acción, en su época se elevó en Reims un templo a Baco y el Arco triunfal de Marte que aún se conserva, con escenas de la vendimia en bajorrelieve. Los romanos que habían promulgado la ley "Ad Barbarium" en la cual se prohibía vender por ningún motivo vino a los bárbaros, no pudieron evitar esto, ya que los francos ocuparon la Galia protegiendo la champaña y estimulando el desarrollo de la vitivinicultura. El vino de esta región entonces era tinto y los festejos en beneficio de Clodoveo, rey de los francos, se cumplían con vino de la champagne, pero ya comenzaba a darse en otras partes el vino blanco muy apreciado, dicho vino no era espumoso sino parecido al purpúreo borgoña, que como éste, tenía mucho cuerpo y se bebía mezclado con agua.

En 1397, Wenceslao, rey de bohemia y emperador del sacro imperio, llegó a Reims para conferenciar con Carlos VI, sobre la división que entonces confrontaba



la iglesia. Wenceslao apreció tanto el vino en todas sus cualidades, que no pudo asistir a la entrevista y cuando se pudo levantar e ir a encontrarse con Carlos VI, se vio obligado a firmar cuanto documento le pusieron delante sin siquiera enterarse de lo que firmaba.

Los reyes más poderosos de la época moderna: Carlos I de España y V de Alemania, el rey de Francia Francisco I y el rey de Inglaterra Enrique VII, tenían propiedades en la región de Ay. Durante las guerras de religión se daba el caso (como en 1592), de que católicos y protestantes firmasen armisticios circunstanciales, para poder dedicarse a las labores de la recolección y vendimia de estas tierras. Durante el reinado de Luis XIV se originó en su corte una fuerte controversia sobre las calidades del borgoña y el champagne de la cual salió triunfante el champagne.

## DOM PERIGNON

Hacia fines del siglo XVII vivía en la abadía benedictina de Hautvillers, situada a orillas del Marne frente a Epernay, un monje llamado Dom Perignon. Había nacido en 1638 en Saint Menehould de una familia de la alta burguesía. Se hizo monje de la orden de San Benito y desde muy joven ocupó cargos administrativos en el convento. Viajando por el mundo conoció en España la calidad del corcho (base para su revolución en el vino de champagne), especialmente valioso como el de Gerona que puede tapar herméticamente y sin destruir ninguna virtud del vino espumoso.

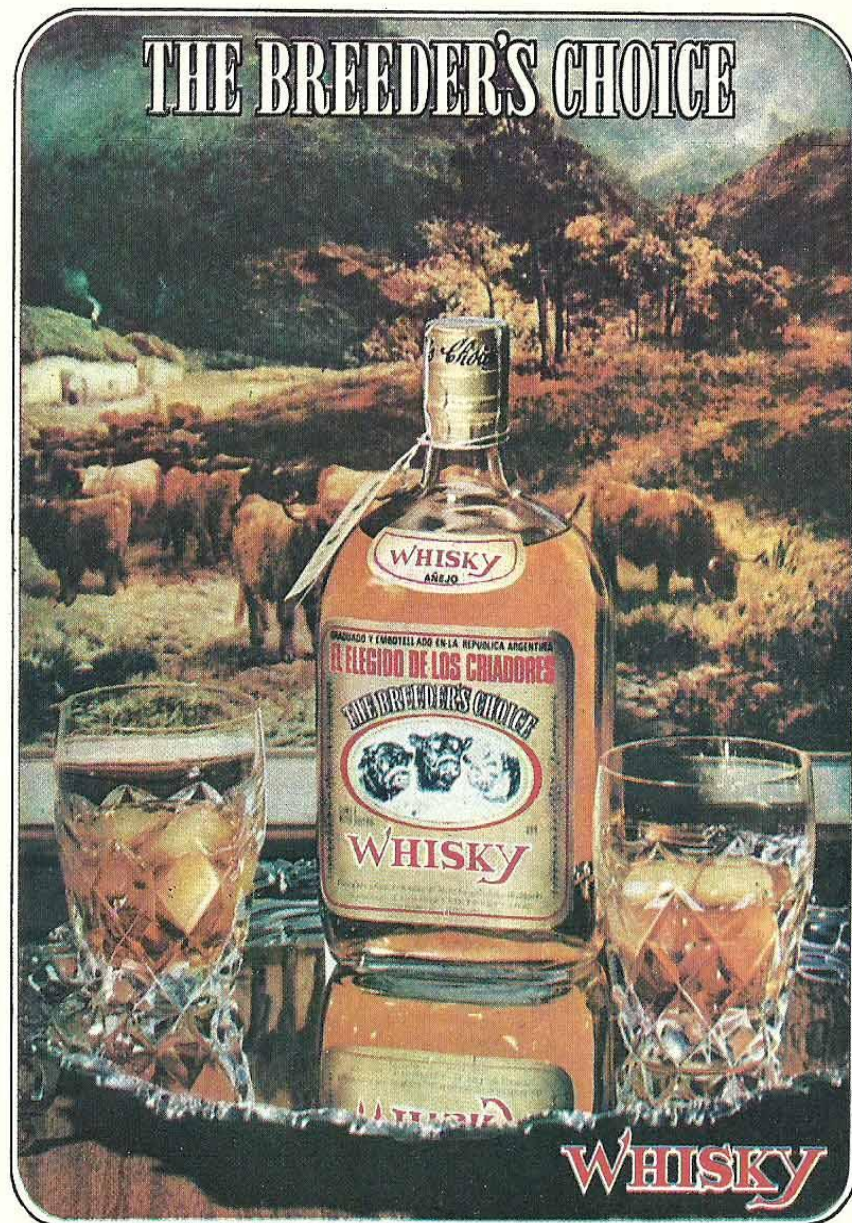
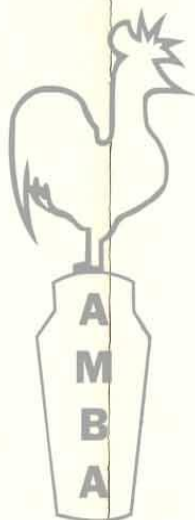
Se debe a Dom Perignon diversos experimentos sobre el vino, su clasificación, las causas de la fermentación y las innovaciones que estableció para mejorar las calidades. Una de estas innovaciones fue el mezclar

los distintos caldos de la champagne. Cuando se realiza inteligentemente esta mezcla, se realzan las características propias de sus componentes, para fundirlos en una armonía de conjunto bien definida. Esta actitud es propia de los vinos originarios de la Champagne y que utilizada genialmente por Dom Perignon, se continúa hasta nuestros días. No ha habido otro catador tan fino e intuitivo como el monje benedictino. En su extrema vejez, "viejo y ciego", poseía tal sensibilidad de paladar, que era capaz de reconocer la procedencia de los distintos vinos de la abadía, por simple degustación, y ha conseguido mezclar luego el vino de tal o cual viña con el de otras, en las proporciones que él mismo indicaba".

Dom Perignon extendió sus investigaciones con las viñas próximas, llegando a resultados tan extraordinarios, que el vino de la abadía era el preferido de los compradores de todo el mundo, algunos de los cuales entendían que Dom Perignon, era el nombre de una ciudad y no el de un monje.

Otro invento singular de Dom Perignon fue el empleo del tapón de corcho. Hasta entonces se había usado el tapón de madera, rodeado de cáñamo impregnado en aceite. Cuando estas botellas sufrían en la primavera su segunda fermentación, era insuficiente el tapón de madera y las botellas estallaban o se vaciaban.

La invención del monje permitió corregir y controlar esta segunda fermentación que hace a los vinos de la champagne espumosos, y le infunde especial característica. Se debe a Dom Perignon la mezcla de vinos para conseguir el vino blanco claro y de un gusto sensible y el sistema de controlar la segunda fermentación, con el tapón de corcho.



a base de finísimas malts escocesas de la Highlands  
y añejados alcoholes de cereales argentinos.

Elaborado, Envasado y Distribuido por:  
**J. LLORENTE Y CIA. S.A.**  
CATAMARCA 70 — BUENOS AIRES — TEL. 87 - 6631

**El Champagne:** Es un vino espumoso que se distingue de los demás, por la reunión en sí mismo de las tres condiciones esenciales siguientes: Cepas, región de origen y procedimientos de elaboración.

1º) Cepas: No pueden proceder más que de las siguientes: Pinot Noir (negra), Meunier (negra) y Chardonnay (blanco).

2º) Región de origen: Estas cepas deben ser cultivadas dentro de los límites de la Champagne: Marne 167 ayuntamientos, Aube 63 ayuntamientos, Aisne 27 Ayuntamientos.

3º) Procedimiento de elaboración: Este vino no puede hacerse espumoso, más que por el procedimiento llamado champenois (segunda fermentación en botella), por lo tanto un vino que no se someta a una u otra de ellas no tendrá el derecho de llamarse champagne.

## ELABORACION DEL CHAMPAGNE

La cosecha es objeto de grandes cuidados, seleccionando minuciosamente cada racimo, eliminando de él los granos de uva estropeados o insuficientemente maduros. Tan pronto ha sido realizada la vendimia la uva se coloca en prensas especiales, de acción rápida, que permiten obtener un jugo blanco y claro incluso con las uvas negras. En cada prensa se suelen exprimir 4.000 Kg. de uva que ofrecen unos 2.600 litros de mosto, evitándose sobre todo que el mosto de la uva negra se coloree en contacto con su orujo.

La ley no permite que se estruje hasta el final, si han salido más de 2.600 litros por 4.000 Kgs. de uva, el vino así producido no puede llevar el nombre de

champagne, por lo cual el mosto excedente de los últimos prensados es vendido anónimamente.

El mosto que sale de las prensas, es colocado en toneles donde se produce la primera fermentación, llamada tumultuosa, que transforma el azúcar de uva en alcohol y en gas carbónico. Al cabo de tres o cuatro semanas, da un vino tranquilo, que se trasiega varias veces durante el invierno para purificarlo, de modo que llegue a ser perfectamente claro.

Llegada la primavera, después de una minuciosa degustación se procede a la composición de la cuvée, verdadera obra de arte y orgullo del negociante de vinos, que consiste en mezclar vinos de caldos achampañados de uvas negras y blancas y en mejorarlos, incorporándoles viejos vinos de reserva de los grandes años reconocidos como tales, pues las grandes casas tienen el pundonor de mantener siempre el mismo gusto y calidad.

Hay una excepción en esta regla de añadir vinos añejos o de reserva. Cuando se presentan años de cosechas excepcionales y se quiere obtener vinos millesimados no se hace jamás esta mezcla. En estos años el champagne lleva en la etiqueta el año a que pertenece y esto sólo ya es una muestra de su excelencia.

En los otros lleva el nombre del criador y la calidad, dulce, demi sec, sec o brut, sin mención del año.

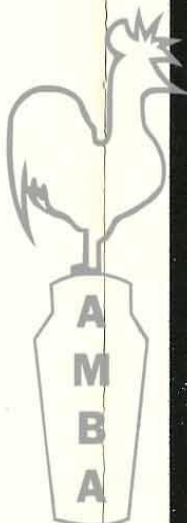
Una vez efectuadas estas mezclas, se añade un poco de azúcar de caña y fermentos y se embotella, operación que en francés se llama "le tirage". Luego son bajadas a cavas profundas y frescas donde permanecen en posición tendida y allí se produce la segunda fermentación o toma de espuma. Los fermentos del vino se ponen en acción transformando el azúcar sub-



sistente en el vino y el que se le añadió de acuerdo a su tipo, el gas carbónico no pudiendo fugarse, se integra en el vino. Es el que cuando se destapa la botella produce la espuma. Esta fermentación secundaria ha de ser muy lenta si se quiere obtener una espuma fina ligera y persistente que es signo de un champagne de calidad. La temperatura de la cava o bodega debe ser de 10º aproximadamente y allí irá envejeciendo bajo el atento cuidado de los bodegueros.

Durante ese período, se acumula un depósito que queda en el fondo de la botella. Cuando la segunda fermentación ha terminado, se trasladan estas botellas a unos pupitres inclinados de tal manera, que ésta pueda variar según el grado de remoción y así el depósito baja progresivamente hacia el corcho. Obreros especializados imprimen a las botellas cada día, un movimiento rápido de rotación con giros de 90º a derecha e izquierda, guiándose por un cuadrante que se encuentra frente a cada una de ellas. En esta forma, el depósito se desprende poco a poco y se acumula en el gollete de la botella, la que va paulatinamente inclinada hasta la vertical, según sean los progresos de la operación que dura de 6 semanas a 3 meses. Cuando termina la remoción, las botellas son colocadas en bodegas frías, al abrigo de las corrientes y de los cambios de temperatura en una posición casi vertical ("Masses", montones ordenados), siempre con el cuello hacia abajo.

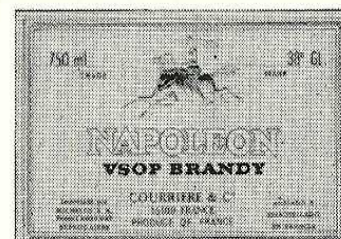
En esta posición permanecen un tiempo más o menos largo, que puede ser de varios años. Se trata más tarde de eliminar el poso, del que se encarga otro especialista, el dégorgeur, para esto el dégorgeur (expulsador) introduce el cuello de la botella en una solución refrigerante que congela el solage, mientras el resto del vino permanece más o menos a la misma



PLURAL S.A.

*Los mejores  
franceses  
son importados por*

**MICHELTO**



**COURRIERE**



**MICHELTO S.A.**

Prof. Pedro Chutro 3149 - (1437) Cap. Tel. 91-3546/6695

temperatura. Entonces se destapa y el mismo gas carbónico expelle el solage congelado, luego se le añade una cantidad de licor (compuesto de azúcar de caña disuelto en vino viejo) según el tipo de champagne que se desee, en sustitución del que se ha perdido.

Un vino que ha recibido muy poco o nada de licor es Brut o Extra brut; el que es un poco más azucarado es Sec; un añadido más acentuado de azúcar da el Demi Sec o "Doux".

Finalmente, se procede al taponamiento y cierre definitivo y al "Habillage" (vestimenta o presentación de la botella de champagne lista para la venta).

### DIFERENTES TIPOS DE CHAMPAGNE

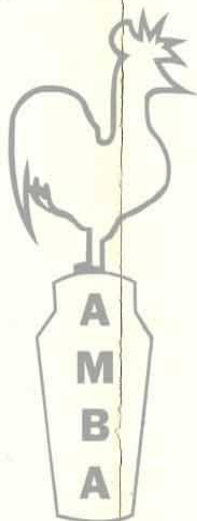
Un Blanc de Blancs, es un vino en el cual no entran nada más que uvas blancas en su composición.

El Champagne Rosé, originalidad bastante rara, es obtenido por el añadido en el momento de la fermentación de una débil proporción de vino de champagne vinificado tinto, sin embargo el color es obtenido por un procedimiento especial, en el momento del prensado de la uva.

### COMO CONSERVAR EL CHAMPAGNE

En bodega fresca, ni demasiado seca ni demasiada húmeda y de temperatura constante, si es posible entre los 10 a 12º resguardadas de las corrientes de aire, de las trepidaciones y de la luz.

Las botellas deberán estar en posición horizontal, para que el corcho esté constantemente bañado por el vino evitando así que el mismo se seque y provoque pérdida de gas y líquido (couleuses). Por lo tanto es muy importante en lo que a vinos se refiere, tener las botellas acostadas.



Después de la preparación del champagne, que ha durado de 3 a 5 años por lo menos y llegado a su punto de mayor perfección, entonces puede consumirse inmediatamente o mejor, después de unas semanas de cada transporte.

Almacenado en buenas condiciones, el champagne mantendrá largo tiempo sus condiciones y cualidades, sin embargo, no debe conservarse más allá de 10 a 12 años pues se correría el riesgo de verle colorear, perder su espuma y tomar ese gusto a rancio, particular en el vino viejo, que no es apreciado por todos.

Para abrir la botella debe procederse con sumo cuidado, tratando de evitar todo tipo de violencia y ayudándose de pinzas especiales si es necesario, teniendo la botella ligeramente inclinada, sin ruido al retirarse el corcho y sin pérdida de espuma, asegurándose que no tiene ningún mal olor, después de limpiar con un cristal el cuello de la botella.

La temperatura ideal para servir el champagne es de 6 a 8º, más frío (es un error que se come a menudo) pierde todo su sabor, más caliente se altera y su espuma no se conserva.

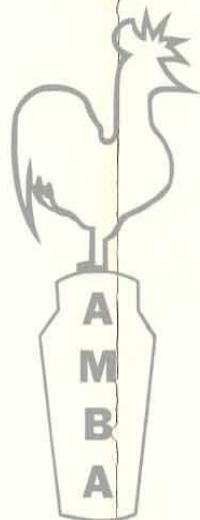
Las copas para servir el champagne deben ser de cristal, finas y elegantes del tipo flauta o tulipa, amplias y profundas y no anchas, con el objeto de facilitar la concentración de burbujas, aroma y aumentar el placer de la degustación, evitando tapar la etiqueta en el momento de servirlo, como si se tuviera vergüenza del nombre que lleva y dejando verter el vino lentamente sobre la parte interna de la copa, hasta media altura, colocando la misma en una posición ligeramente inclinada. Es preferible llenarla poco y más frecuentemente.

Se debe evitar el poner hielo dentro de la copa para refrescarlo, ya que esto puede perjudicar el vino, pero normalmente, es suficiente con el balde con hielo para mantenerlo con todas sus cualidades y evitar que en un instante, se pierdan los concientes y pacientes trabajos del bodeguero.

— \* \* \* —

## DESTILACION

El origen de la destilación se remonta a épocas muy lejanas, se encuentran huellas de estas operaciones en los siglos más remotos, pero los antiguos no conocían el alcohol, al menos nada nos permite suponerlo y el descubrimiento del aguardiente no parece remontarse más allá del siglo XII. Sin embargo, se hace mención de aparatos destilatorios, aunque a decir verdad muy primitivos, en los autores de la Grecia Antigua. Estos aparatos consistían en marmitas calentadas a fuego descubierto, encima de las cuales, se colocaban esponjas que recogían los vapores condensándolos, enseguida se los estrujaba para extraer el producto líquido; este procedimiento como se ve, era bastante bárbaro y no estaba en relación con el inmenso desarrollo que desde otros puntos de vista presentaba dicha civilización. Sin embargo no deja de señalar una etapa en la vida industrial, en la que los primeros pasos fueron vacilantes y tímidos, aunque los procesos han sido incesantes. Lo que sabemos como más positivo, es que la destilación fue practicada por los árabes, pues de su lengua derivan las palabras alcohol y alambique y de



- GINEBRA LLAVE
- VINOS FINOS PETERS
- LICORES PETERS
- WHISKY Mc LENNAN
- JUGOS TARAGÜI
- VINOS UNDURRAGA CHILENOS
- WHISKY QUEEN ANNE ESCOCES



# PETERS

donde surgieron los más célebres astrólogos y alquimistas.

Avicena, médico árabe del siglo X, da en sus escritos la descripción de aparatos destilatorios bastante completos en sus partes esenciales, pero todavía muy primitivos y rudimentarios.

Arnaud de Villeneuve, profesor de la universidad de Montpellier, en el año 1240 escribió el primer tratado de destilación que ha llegado a nosotros, el descubrimiento debe arrogársele ya que, realmente, fue el primero que fabricó aguardiente, atribuyéndole virtudes casi mágicas, entre ellas, la de prolongar la vida y por eso mereció que se le llamara Eau de Vie (agua de vida).

Su discípulo Raimundo Lulio, perfeccionó los procedimientos de su maestro y obtuvo realmente alcohol, empleaba alambiques de vidrio que a pesar de su imperfección, le daba productos aceptables, verificaba hasta siete rectificaciones pero según él, a partir de la tercera, el líquido que él llamaba aguardiente o alcohol, era ya inflamable.

Hasta 1663 se siguió escribiendo y completando los conocimientos, porque hasta esa época el arte de extraer el alcohol de los vinos, había sido secreto de los alquimistas, sin salir nunca del recinto del laboratorio, el alcohol puro era desconocido y el aguardiente no había entrado en el consumo hasta el punto de poder pasar por artículos de comercio.

A medida que la instrucción se extendió a mayor número de privilegiados, elevándose el nivel intelectual, se comenzó a progresar en forma ostensible; Boerhabe, médico holandés, se ocupó activamente en la destila-

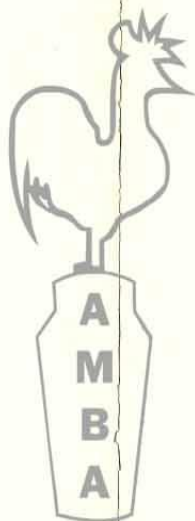
ción y parece que entreviera el porvenir reservado a este ramo de la actividad humana.

Sus trabajos pueden considerarse como una transición, entre los de los alquimistas y el arte industrial propiamente dicho. Desde la primera mitad de su siglo, se propagó el gusto de las bebidas fermentadas bajo el imperio de influencias diversas, se difundieron entre el vulgo los procedimientos de destilación y pronto en algunas regiones se vieron nacer destilerías.

La destilación ocupó un puesto entre las industrias y su importancia creciente llamó la atención de los gobiernos, que consideraron desde entonces el alcohol, como un producto de consumo eminentemente imponible.

La destilación sólo se aplicó al principio en Francia, a la obtención del alcohol de vino para la fabricación de aguardientes y licores; más tarde los países menos favorecidos desde el punto de vista de la riqueza vitivinícola, fabricaron aguardientes (por otra parte muy estimados), valiéndose de diversas materias azucaradas y feculentas.

Después de la invasión de los viñedos por la "filoxera", el vino adquirió un valor comercial muy elevado, que no permite destilarlo más que en los países, en que la reputación universal de sus aguardientes, aseguran al comerciante un precio remunerador. Tal el caso de los aguardientes de Cognac y Armañac. Hubo pues la necesidad de reemplazar la falta de alcoholes de vino, con los industriales y pedir a las materias sacarinas y farináceas, lo necesario para llenar provisionalmente las necesidades del consumo, mientras durara la reconstitución de los viñedos.





## EL COÑAC

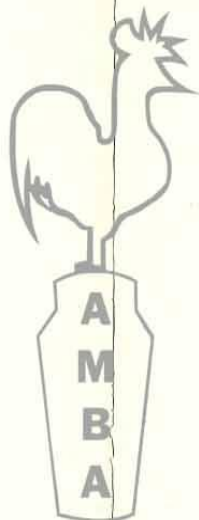
Esta bebida, placer de refinados catadores, nació hacia finales del siglo XVII, en una pequeña ciudad de la provincia francesa de Angulema, capital de la Charente interior, en Coñac.

Pese al hecho de ser este producto originalmente francés, fueron principalmente los ingleses quienes con más ahinco contribuyeron a su perfección.

Cabe destacar en ese sentido el espíritu de empresa de un joven inglés, llamado Martell, quien radicado en Francia desde comienzos del siglo XVII, fundó la destilería que lleva su nombre, la cual a través del tiempo fue alcanzando mundialmente merecida fama y que aún en la actualidad mantiene el elevado prestigio, sin que el curso de los siglos lo empañara. Fue más tarde Ricardo Hennessy quien ante el éxito obtenido por su antecesor, sentó las bases de otro gran establecimiento que llegaría con el correr del tiempo a ser igualmente famoso.

La ley francesa, sancionada con el propósito de proteger y garantizar la clasificación de este noble producto y su posterior comercialización, ha establecido su delimitación y definió con el nombre de cognac, los aguardientes que provienen exclusivamente de la destilación de los vinos blancos de la región delimitada del Charente.

La definición de Cognac es la siguiente: Producto natural de la destilación de los vinos blancos de las charentes, o sea de los viñedos plantados en la región delimitada que corresponde a los departamentos de la Charente y la Charente Marítima, de aproximadamente 65.000 Hs. y que comprende varias zonas de produc-



Usted siempre hallará  
una buena razón para tomar  
champaña

**H. MERCIER**

MERCIER, el champaña de mayor consumo en Francia.

ción, que está dividida en diferentes viñedos, los que se distinguen entre sí por sus cualidades particulares, siendo las principales las siguientes: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires, Bois Communs.

Los viñedos resguardados, tanto de las corrientes marítimas como de las continentales, proporcionan los mejores cognacs, gozando de especial reputación por su fineza y aroma los de Grande Champagne y Petite Champagne.

### PROCEDIMIENTO DE DESTILACION EN LA CHARENTE

La destilación es una operación delicada, requiere una atención constante por parte de la persona que la dirige o la controla, y exige una especial habilidad que se transmite de padres a hijos. Se dice en Charente que la caldera tiene "fino el olfato". El defecto más insignificante del vino es amplificado en la destilación, si ésta no se hace con una paciencia y cuidados infinitos, dará al cognac defectos, que lejos de atenuarse se desarrollan con el tiempo.

Los vinos blancos para la destilación son obtenidos de las cepas Colombard, Saint Emilion y Folle Blanche.

El aparato de destilación empleado en las charentes sigue siendo el mismo a través de los tiempos. Se inspira mucho en la cucúrbita que usaban los alquimistas en la edad media, el método de destilación es el denominado "a dos fuegos". El vino se vierte en la caldera donde se calienta hasta su ebullición; los vapores que pasan por el cuello de cisne, se condensan en el serpentín refrigerado por agua y son recogidos

en forma de "Broulli", líquido sin color, pero turbio con una graduación de 20º a 30º.

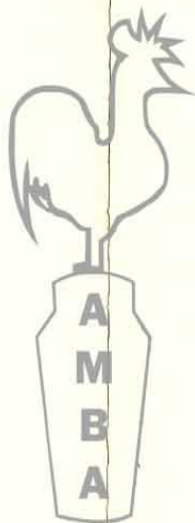
El Broulli es a su vez destilado (a esta destilación se le llama "La Bonne Chauffe") obteniendo un líquido incoloro, absolutamente límpido con una graduación alcohólica de aproximadamente 70º.

El destilador vigila día y noche la marcha de la caldera y ha de ser buen catador, para conseguir separar los productos imperfectos que aparecen al principio y al fin de la destilación, conservando lo mejor, es decir el corazón de la Bonne Chauffe (Buen Caldeo), que será el cognac, y que posee un perfume penetrante y sutil pero fuerte, teniendo ya todas sus cualidades intrínsecas.

Luego, el cognac se deposita en toneles de madera de roble, procedentes de los bosques de Limousin o de Tronçais (robles intocables antes de 5 años de estacionamiento) donde se efectúa a lo largo de años un lento trabajo, durante el cual, la madera cede al cognac su tanino y va oxidándose a través de los poros del roble, se transforma, suaviza y pierde una parte de su contenido de alcohol y de su volumen, esta evaporación se denomina poéticamente, la parte de los ángeles.

Durante tal período de envejecimiento en las bodegas, que puede durar muchos años, es cuando se opera esta metamorfosis, así, el líquido incoloro, seco y áspero al paladar, se transforma en un licor de bello color ambarino, con un bouquet natural, del que se desprende el olor fino y penetrante de la uva en flor.

Por otra parte el cognac no puede envejecer indefinidamente, más allá de 50 a 60 años de barrica corre el riesgo de tomar un gusto demasiado pronunciado y de perder una parte de sus cualidades.



Conservado en botellas, el cognac no envejece jamás.

Para obtener un cognac, que corresponda con regularidad a las características de una marca determinada, es necesario reunir en proporciones cuidadosamente elegidas, cognacs de diferentes zonas de producción, seleccionados entre los mejores; a fin de que cada uno de ellos aporte su carácter propio, fuerza, finura, suavidad y aroma. Así puede elaborarse un cognac que posea un conjunto de cualidades raramente reunidas en un solo origen. Para aquilatar el grado de madurez y añejamiento, se estableció entre los productores de las charentes una nomenclatura cualitativa de acuerdo al siguiente ordenamiento.

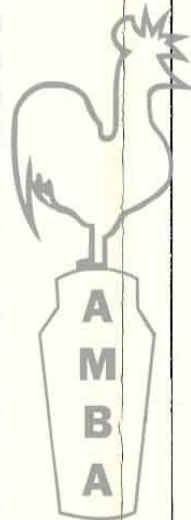
Una, dos y tres estrellas que acreditan respectivamente tres, cuatro y cinco años de añejamiento.

V.O. (Very Old), muy viejo, para los que tienen de 10 a 12 años.

V.S.O. (Very Special Old), especial muy viejo, de 12 a 17 años.

V.S.O.P. (Very Special Old Pale), especial muy viejo y pálido que debe tener un añejamiento mínimo de 25 años.

V.V.S.O.P. (Very Very Special Old Pale), que distingue a los cognacs que tienen como mínimo 40 años de añejamiento.



1870.

*En San Juan  
se funda la Bodega Graffigna.*

*Con el tiempo justo,  
sin apresuramientos,  
Graffigna  
produce desde entonces  
muchos de los mejores  
vinos argentinos.*

*Para elaborar buenos vinos  
hay que tomarse su tiempo.  
Graffigna empezó en 1870.*



**GRAFFIGNA**

DESDE 1870

COLON CENTENARIO DE GRAFFIGNA • VINO FINO GRAFFIGNA TINTO Y BLANCO •  
VINOS FINOS COLON (BORGOÑA, RIESLING, ROSADO, MEDOC, BEAUJOLAIS, CABERNET, MOSELA, BARSAC,  
SAUTERNES) • MOSELANDES • TORRONTES GRAFFIGNA • CHAMPAGNE PREMIER •  
COGNAC PREMIER • ESPUMANTE TUPELI BLANCO Y ROSADO • OPORTO DON SANTIAGO •  
BRANDY SHUMIR • MOSCATO DE MISA SANTIAGO GRAFFIGNA •

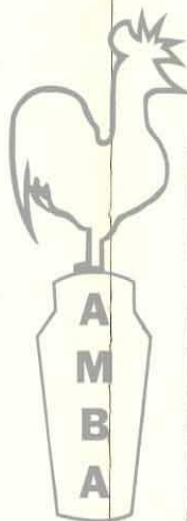
## WHISKY ESCOCES

### Su origen e industrialización

EL origen del whisky según parece debe atribuírsele a los Irlandeses y que la fórmula fue desarrollada a partir del Xintum, la antigua cerveza de los Egipcios conocida en algunos de sus merodeos por los navegantes Celtas. Los Irlandeses destilaron el Xintum y obtuvieron el "Uisge Beatha" que significa agua de vida, frase muy común a muchas lenguas para describir su más preciado licor.

Es probable que el whisky en principio haya aparecido en Irlanda, pero más allá de toda discusión, el hecho de que se haya convertido en una bebida verdaderamente internacional, se lo debemos a los escoceses, quienes con el correr del tiempo han demostrado ser los mejores en su elaboración.

Nadie puede dar una explicación satisfactoria al hecho de que no es posible producir fuera de Escocia un whisky con el mismo gusto. El clima, el agua y la turba empleadas en las destilerías y la dulce brisa que suaviza el alcohol hacia una perfecta madurez, juegan sin duda un papel importante en el proceso, no menos importante sin embargo, es la dedicación de los hom-



## Es sólo el principio...



**La calidad de Gin Gilbey's se refleja  
en su nuevo envase.  
Esencial en todo bar de categoría.**

Industria Argentina. Distribuido por Cinzano S.A.

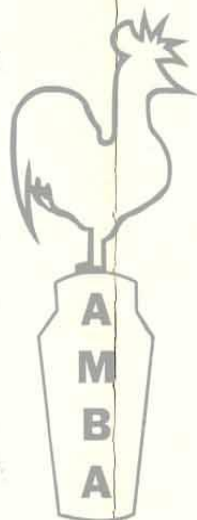


bres que lo fabrican, usando la tradicional habilidad adquirida durante siglos y transmitida de generación en generación.

Creer algunos que el arte de destilar fue llevado a Escocia por antiguos monjes cristianos. Es un hecho que los complejos de las destilerías actuales, Speyside, Islay y Kintyre fueron un día, asiento de comunidades monásticas.

Durante cientos de años, la fabricación del whisky se efectuaba como una actividad marginal al huerto y muchas casas de campo de los Highlands, tenían sus primitivos alambiques de cobre para la destilación. Al extenderse su fama y crecer la demanda, el gobierno inglés impuso en el año 1660 un gravamen de dos peniques por galón, pero los habitantes de las tierras altas hicieron caso omiso de ello, porque no veían razón alguna para pagar por el privilegio de fabricar su propia bebida.

Durante los 150 años siguientes se legisló con frecuencia, con el propósito de controlar la producción del whisky, todo fue inútil, las pequeñas destilerías estaban ocultas en remotas partes y se llevaba a cabo un próspero comercio de contrabando con Inglaterra, hubo siempre suficiente alarma por la proximidad de los odiados aduaneros y muchas de las simpáticas artimañas utilizadas por los destiladores ilegales y contrabandistas para burlar la ley, se recuerdan todavía en el folklore escocés. El acta de 1823 señaló el principio del fin de esta era, grabando la destilación con un permiso de 10 libras e impuesto de 2 chelines y 3 peniques el galón. Al año siguiente apareció la primera destilería oficial y desde ese entonces muchos destiladores con buena intuición hacia el futuro se pusieron al lado de la ley. Hoy día existen más de



100 destilerías que cubren la geografía de Escocia, aunque las mismas tienden a agruparse en ciertas regiones donde el agua, el clima y la turba son particularmente idóneos.

La mayor parte de las destilerías fabrican whisky de malta por el método tradicional del alambique, mientras que unas 12 producen whisky de grano por el proceso de destiladora patentada por Coffey en 1831 y que lleva su nombre.

El whisky de malta se subdivide en cuatro secciones principales. El whisky de malta de las "highlands" o tierras altas que se fabrica al norte de una línea imaginaria de Dundee a Creenock. Las maltas de las bajas tierras o "Lowlands" proceden del sur de esa línea, las maltas de "Islay" proceden de la isla del mismo nombre, en las Inner Hebrides, el whisky de Campbeltown se fabrica en la ciudad de ese nombre en el promontorio de Kintyre. El whisky de grano es más suave en sabor y cuerpo que el de malta, conservando sin embargo las características del Scotch whisky. Su producción no es afectada por factores geográficos.

El método del alambique en la destilación del whisky comprende cuatro etapas principales: el maltaje, la mezcla, la fermentación y la destilación propiamente dicha.

Aunque las dimensiones de las operaciones se han multiplicado, los principios del proceso han permanecido inalterables a través de siglos, porque la experiencia ha demostrado que son esenciales para la producción del Scotch, tal como lo conocemos si se alterase el proceso, se obtendría un whisky con características distintas.

# Proceso de elaboración

## MALTAJE

La cebada es la materia prima que usa el destilador. Se almacena en las malterías, hasta que llega el momento de usarla. Maquinarias de limpieza, eliminan el polvo y otros cuerpos extraños, es entonces transportada a cubas de remojo donde se sumerge en agua pura fría. La cebada mojada se extiende luego en el piso de la maltería donde comienza a germinar, durante ese período se le da vueltas con palas de madera para controlar la temperatura a la que la germinación se realiza. En algunas destilerías este proceso se verifica por medios mecánicos. Una vez que la germinación ha procedido durante el tiempo necesario, unos ocho o doce días generalmente, la malta verde como se le llama en ese momento a la cebada, pasa al horno (kilns) para secarse con el objeto de terminar el proceso de crecimiento. El hecho de secarla sobre un fuego en que se está quemando la turba, proporciona un gusto y aroma característicos que en etapas posteriores del proceso pasan al producto final, transmitiéndole al whisky un bouquet especial llamado peat reek (gusto ahumado).

## LA MEZCLA

Al salir del horno, la malta seca pasa a un molino donde es triturada, pesada y pulverizada. Este producto harinoso, es tratado con agua caliente en un



**Tenga un momento de Gancia.**

INDUSTRIA ARGENTINA

**Gancia**

gran recipiente circular conocido como cuba de amasar, "mash-tun", aquí se revuelve bien con una sucesión de aguas a distintas temperaturas y se deja la mezcla en infusión en cada etapa, de esta forma se extrae el azúcar de la malta y el líquido ahora denominado "wort", es extraído a través de las láminas perforadas, que constituyen el fondo falso del recipiente. Las cáscaras del grano empleado, conocidos como "draff" (desperdicios) se usan como pienso para el ganado.

## FERMENTACION

El líquido "wort" es enfriado a continuación y vertido en recipientes de fermentación "wash backs", donde se le añade una pequeña cantidad de levadura, la fermentación dura dos o tres días y convierte en alcohol el azúcar. Una vez hecho esto, el líquido que ahora se llama "wash", está preparado para la destilación.

## DESTILACION

La destilería dispone de uno o más pares de recipientes de cobre, conocidos como alambiques de líquido "wash" y alambiques de alcohol respectivamente. Elementos semejantes, con variaciones menores en la forma, se usan en todas las destilerías de whisky y de malta. El "wash" es conducido primero al acumulador y luego al alambique respectivo donde es calentado, al intensificarse el calor, el espíritu sale en forma de vapor que se condensa en una tubería de cobre, la que se mantiene fría mediante agua y corre hasta ser recogido en un receptáculo. Como este espíritu no es suficientemente fuerte ni puro, se destila de nuevo, pero esta vez, en el alambique de alcohol. La mejor parte

del espíritu resultante de esta segunda destilación, la parte media, se recoge en el colector, así, con el correr del tiempo se convertirá en whisky. La cantidad de espíritu obtenida durante la primera y las últimas etapas de la destilación, por no considerarse de calidad suficientemente alta, vuelve a destilarse. Entretanto el nuevo whisky es conducido del recipiente a una cuba y de allí después de rebajarlo con agua, se envasa en barriles. Estos son luego depositados en uno de los grandes almacenes vecinos a la destilería.

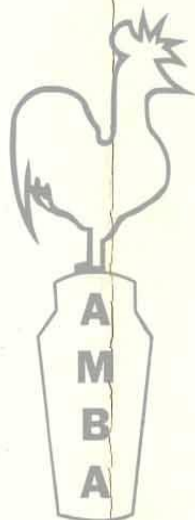
## WHISKY DE GRANO

Se fabrica en la destiladora Coffey, siguiendo un proceso distinto del método de alambique, y puesto que el mismo es más continuo que intermitente, las destilerías de grano, generalmente producen más whisky que las de malta.

Para hacer whisky de grano se usa cebada malteada, pero no exclusivamente, ya que también se utiliza cebada sin maltear, a la cual se agrega maíz, en diversas proporciones. El whisky de grano es verdadero Scotch whisky, aunque de gusto y carácter más suave que el de malta.

Después de la destilación, ambos whiskys (de malta y de grano) se dejan madurar durante varios años en barriles de roble. Por una lenta evaporación a través de la madera, se eliminan ciertos elementos insípidos. Al fin de un suficiente número de años, el joven whisky pierde todas sus características toscas y se convierte en el espíritu suave y maduro que el mezclador busca.

Si bien hay whiskys puro de malta, casi todas las marcas conocidas de whisky Scotch son "Blended" o sea una combinación de whisky de malta y grano pro-

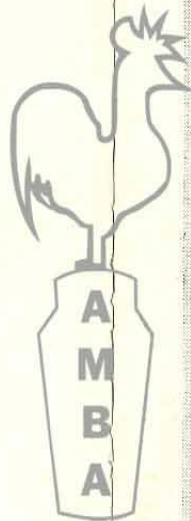


cedentes de diversas destilerías. Todos los establecimientos de mezcla, disponen de recintos donde van los expertos cada día, para examinar las distintas muestras de su stock que han llegado de las diversas destilerías y establece su calidad y grado de madurez.

Esto se realiza vertiendo un poco de whisky en un vaso especial, añadiéndole una cantidad igual de agua, para ayudar a liberar el aroma.

El catador huele la muestra y la examina visualmente contra la luz; estos profesionales nunca prueban las distintas composiciones, ya que esto podría desequilibrar su habilidad para distinguirlos. Si en opinión del catador, el whisky está preparado para ser añadido a su mezcla, se vierte en grandes cubas y se mezcla bien; la mezcla resultante vuelve a colocarse en barriles y se lo deja casar durante seis meses o más. Por fin el whisky es embotellado, rotulado, empaquetado y despachado para su venta.

La mezcla es un arte práctico y sutil, adquirido sólo a través de largos años de experiencia. La fórmula de la mezcla y los whiskys que se combinan para producirla, son un secreto celosamente conservado. De la habilidad de estos hombres mezcladores procede el prestigio y la popularidad mundial del Scotch.



Para que le vamos a decir que es único  
si usted sabe que como Cointreau no hay dos.

Representante  
**TRES BLASONES S.R.L.**  
Libertad 1368 - P.B. - Capital  
Tel.: 42-9503 41-7695



# Conocimientos generales sobre las bebidas

## ARMAGNAC

Aguardiente francés, obtenido de la destilación de vinos blancos de la región de Armagnac, cuya zona vinícola se divide en tres regiones diferentes: el Bas Armagnac, Tenareze y Haut-Armagnac, que se encuentran entre los departamentos de Gers, Landes y Lot-Et-Garonne.

## AURUM

Licor perfumado con cáscara de naranja de muy delicado gusto. Se elabora en Pineta de Pescara (Italia).

## AJENJO

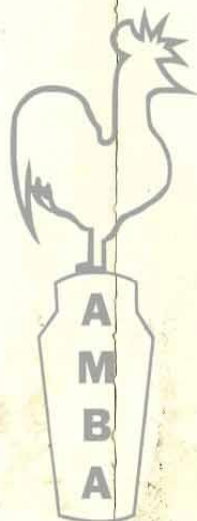
Licor seco, de color verde claro, obtenido por maceración del ajenjo (artemisa Absinthium), anís y otros aromáticos. Por considerarlo nocivo para la salud su consumo fue prohibido en diversos países.

## AMARILLO

Licor similar al Chartreuse Amarillo.

## AMER-PICON

Aperitivo oscuro, amargo, procedente de Francia y en su fabricación se emplean diversas plantas originarias de Argelia, con una graduación alcohólica de 30 grados.



## APERITAL

Bitter originariamente producido en Francia por el establecimiento A. Delor y Cía., perfumado con cáscaras de naranja. Su color oscuro se obtiene adicionándole azúcar acaramelado. Actualmente es producido en nuestro país por S. A. Fco. Cinzano.

## AQUAVIT

Licor escandinavo aromatizado con semillas de alcaravea, similar al Kümel, pero más seco. Se sirve frío en copa de licor.

## ANIS

Bebida introducida por los árabes en España, se obtiene por destilación y en su fabricación se emplean alcoholes vínicos, altamente rectificadas en perfecto equilibrio con jarabe azucarado y en el que el anís adquiere un valor primordial. El proceso de elaboración mantiene una línea en extremo metódica y son varios los establecimientos que siguen procedimientos propios y fórmulas equilibradas que guardan celosamente. Se elaboran dos tipos: seco y dulce.

## ANISETTE

Especie de Anís elaborado en Francia.

## APPLE JACK

Aguardiente de manzana, elaborado en EE.UU. similar al Calvados francés.

## ANGOSTURA

Bitter cuyo nombre proviene de la ciudad de Angostura (Venezuela), ciudad que desde 1846 se llama Bo-

lívar, donde el Dr. J. G. B. Siegert, que acompañaba al Gran Libertador Simón Bolívar en la guerra de la Independencia en el año 1820, notó en numerosos pacientes, una acentuada pérdida de apetito, lo que lo indujo a experimentar con distintos tipos de aromáticos, hasta lograr lo que él denominó Angostura, en la cual no se usa la corteza del árbol angostura.

Algunos de los ingredientes utilizados en dicha fórmula son: raíz de angélica, clavo de olor, nuez moscada, kardamono, canela, zándalo y otros productos que son un secreto guardado celosamente.

En el año 1824 fundó su empresa en Angostura, muriendo en el año 1870 y en el año 1875 su hijo traslada la empresa a Trinidad (Antillas Británicas), en busca de una atmósfera política más estable, desde donde se expende a todas partes del mundo.

El bitter Angostura es uno de los aromáticos más usados en coctelería.

### **APRICOT Brandy**

Licor de color ámbar, elaborado con aguardiente de vino y damascos maduros. Los carozos de damasco son macerados, lo que le da un sabor muy particular.

### **ADVOKAAT (licor de huevo)**

Es un licor cremoso, con alto valor nutritivo, su color puede variar entre un amarillo más claro o más oscuro, que depende de las yemas utilizadas. Es conveniente agitar bien la botella antes del uso a fin de homogeneizar su contenido.

### **ASTI**

Vino espumoso italiano, que recibe su nombre de la ciudad de Asti (Piamonte).

### **BENEDICTINE**

Licor francés creado y elaborado durante muchos años por los reverendos padres Benedictinos, de la abadía de Fecamp (norte de Francia), con aguardiente de vino y esencia de diversas plantas aromáticas, cuyo proceso es guardado en secreto. Las siglas D.O.M. son las iniciales de la fórmula eclesiástica Deo Optimo Máximo.

#### **B and B**

Brandy y Benedictine.

### **BITTER ORANGE**

Varietad de amargo, fabricado en Inglaterra, empleando en su elaboración cortezas de naranjas valencianas, de las cuales proviene su delicado aroma, tan apreciado para perfumar los más diversos cócteles.

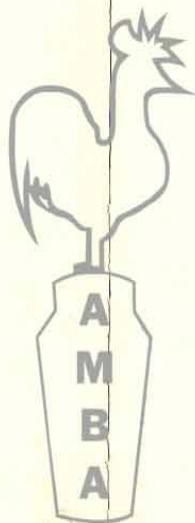
### **BITTER ITALIANO**

Excelente aperitivo amargo italiano de color, tirando al rojo, de 27º aproximadamente, que se toma puro con hielo, con tónica, soda, o jugo de naranja y que entra en mezclas con vermouth y en numerosas fórmulas de cócteles. Se obtiene por destilación, empleando diversas plantas aromáticas.

### **BRANDY**

Palabra inglesa de origen holandés (Brandwinj) que significa vino quemado, adoptado para designar a los aguardientes de vino producido en diversas provincias de Francia.

Los brandies españoles difieren de los franceses, porque los vinos que se utilizan para obtener el alcohol son de diferentes zonas y el alcohol obtenido se añeja en botas previamente envinadas de roble americano y envejece por el sistema de solera.



## BEER

Nombre inglés para la cerveza.

## BYRRH

Aperitivo francés, semejante al Dubonnet, elaborado con vino y corteza de quinina.

## CALVADOS

Aguardiente francés, destilado de la manzana original de Calvados (departamento de Normandía). Se elabora en nuestro país en la región de Calingasta, con una graduación de 42º y se sirve en copa de coñac.

## COINTREAU

Preciado licor digestivo de origen francés, triplemente refinado y ligeramente seco, aromatizado con flores de azahar. Su elaboración sigue líneas coincidentes con el anís. Actualmente se produce en nuestro país.

## CREMA DE CASSIS

Licor estomacal, fabricado en la región de Cahén (Francia), empleando para su elaboración una variedad de grosellas negras verdosas que se cosechan en esa zona.

## COGNAC

Aguardiente de vino de una zona delimitada de Francia.

## CHERRY BRANDY

Licor inglés, elaborado con brandy y cerezas del condado de Kent.

# CREPUSCULO



## CHERRY HEERING

Licor de cerezas dinamarqués.

## CHARTREUSE

Uno de los licores más famosos de origen francés, fabricado por los monjes Cartujos cerca de Grenoble. Actualmente se fabrica en Tarragona (España) y viene en tres tipos: amarillo, 43º; verde, 55º y elixir vegetal, 68º, este último sólo se vende en botellas pequeñas, siendo los dos mencionados primeramente los que tienen actual vigencia.

## CURACAO ORANGE

Delicioso licor de color naranja oscuro, con sabor a verdaderas naranjas "Curacao", una variedad de naranjas que aún en estado maduro tiene la cáscara color verde grisáceo. Logrado por maceración y posterior destilación para obtener lo mejor de su aroma y bouquet.

Se elabora además en color, blanco, verde, azul y rojo; al blanco, en nuestro país, se lo denomina Triple Sec.

## CHICHA

Bebida original del Perú, algo parecido al pulque mexicano, aunque más refinado y clarificado. Se distingue en tres tipos (Chicha de jora, elaborado con maíz morado; Chicha morada y Chicha que tiene un color blanco lechoso y se elabora a base de garbanzos.

La Jora y Chicha mezcladas por partes iguales, recibe el nombre de "cabecada", de esa forma se toma con mucha preferencia en su país de origen.

## CAÑA

Bebida típica americana, se extrae por destilación de la melaza de la caña de azúcar. Se elabora en diversos tipos en los cuales se distingue la Caña Seca, Habana y Quemada.

## CORDIAL MEDOC

Licor fino elaborado con cognac, jugo de frutas e ingredientes aromáticos seleccionados de calidad superior.

## CASHASA

Destilado por fermentación de la caña de azúcar, elaborado en Brasil.

## CORDIAL CAMPARI

Licor de frambuesa.

## CREMA DE BANANA

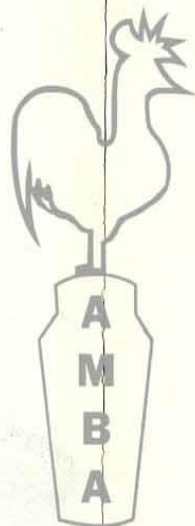
Es un licor suave y atrayente con gusto marcado, que proviene de las bananas frescas que se utilizan para su elaboración.

## CREMA DE CACAO

Su incomparable gusto a chocolate, suave y cremoso, proviene de las semillas de cacao tostadas y vainilla para completar su gusto delicioso y genuino. Se elabora en dos tipos, blanco y marrón.

## CREMA DE MENTA

Este licor refrescante, límpido y con agradable gusto, proviene de la destilación de hojas de menta. Se elabora en dos tipos, blanca y verde, el color verde es obtenido a veces por maceración de las hojas y otras por medios artificiales.



## La cerveza

La cerveza es una bebida de antecedentes milenarios, considerada por los Sumerios (habitaban la baja mesopotamia) como bebida nacional, luego por los Babilonios, los Egipcios, los Celtas, los Galos y los Germanos y se le otorgaba infinidad de virtudes medicinales. En esa época se preparaba con cebada y trigo germinado y se aromatizaba con especias (Jengibre, Enebro, etc.) fue recién a partir del siglo XIII-XIV, que comienza la aromatización con lúpulo y se le llamaba Cerevisia.

La elaboración de la cerveza se efectúa respetando su milenaria tradición, con la perfección que se logra a través del tiempo, mediante el uso de máquinas modernas y los más exactos controles científicos.

Existiendo dos variedades de cebada (forrajera y cervecera) se utiliza esta última, la que por sus características se adapta a nuestra industria, modificada previamente la estructura interior del grano, mediante un proceso llamado malteado.

Las operaciones que se realizan para maltear la cebada son las siguientes: recepción de la cebada, limpieza del grano, almacenamiento, remojo para provocar la germinación, secado (a diferentes temperaturas) según se desee obtener maltas claras u oscuras, separación de brotes y raicillas, ensilamiento.

El agua, desempeña un papel importante con respecto a la calidad de la cerveza elaborada, debiéndose

## ¿De qué otra manera podrían llamarse los tragos más famosos del mundo?



INDUSTRIA ARGENTINA

- |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bloody Marynoff</b></p> <p>Agitar en una coctelera con hielo:<br/>1 parte de VODKA SMIRNOFF<br/>3 partes de jugo de tomate<br/>El jugo de medio limón<br/>2 gotas de salsa inglesa o 1 pizca de pimienta o sal<br/>Servir en copa o vaso de coctel.</p> | <p><b>Tom Collinoff</b></p> <p>Servir en un vaso de refresco, sobre hielo picado:<br/>1 medida de VODKA SMIRNOFF<br/>El jugo de medio limón<br/>2 cucharaditas de azúcar impalpable<br/>1/2 rodaja de limón, 1 cereza<br/>Agregar soda hasta completar el vaso.</p> | <p><b>Destornillanoff</b></p> <p>Agitar en una coctelera con hielo:<br/>1 medida de VODKA SMIRNOFF<br/>Completar con jugo de naranja y mezclar bien.<br/>Puede agregarse una cereza.<br/>Servir en un vaso grande, sobre dos o tres cubitos de hielo.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**SMIRNOFF**  
El verdadero vodka no puede llamarse de otra manera.

controlar y modificar si fuera necesario el contenido de sales, así como mantener un estricto control sobre la pureza biológica.

Para comenzar la operación de elaboración, cada cervecería emplea métodos que considera apropiados para el tipo de cerveza a elaborar; ejemplo: Pilsen, para cervezas de color claro; Munich, para las cervezas negras y malta líquida, etc.

En primer lugar, se envía desde los silos donde se halla almacenada, hasta el molino, la cantidad necesaria de cebada malteada, previa limpieza mecánica del grano de malta, éste se muele hasta un grado de finura tal que permite la fácil conversión de su almidón en zúcares fermentescibles (Maltosa).

Luego se pasa a la sala de cocimientos, donde hay grandes calderas con agitadores mecánicos, calentadas por vapor. En una de éstas, se efectúa la mezcla del agua y de la malta y se la macera a distintas temperaturas, hasta obtener un extracto dulce llamado mosto, que se filtra a los efectos de eliminar los restos de malta no aprovechables (Heces de Malta), hecho lo cual se envía el líquido filtrado a otra caldera de cobre, llamada "Caldera de Lupulación", donde se hace hervir junto con el lúpulo, de esta forma conseguimos mosto lupulado, al cual hay que filtrar, para eliminarle el resto de lúpulo y luego dejarlo decantar y enfriar.

Una vez convenientemente enfriado, (operación esta que se realiza mediante enfriadores a placas), luego se envía a las tinas de fermentación, donde se le agrega la levadura de cerveza y entonces comienza la fermentación, transformando el mosto lupulado (maltosa) en alcohol y anhídrido carbónico. El tipo de fermentación utilizado en nuestras cervecerías, es el denominado de Baja y se realiza a temperaturas aproximadas a los

6º centígrados, luego se procede al estacionamiento y maduración lo que se efectúa en tanques cerrados, durante un período no menor de 30 días a 0º. Durante este tiempo la cerveza se satura con la producción de anhídrido carbónico, y previo al embotellamiento, se filtra por pulpa de celulosa, tierras filtrantes, etc. Quedando por último el embotellado, previamente una pasteurización, lo que garantiza su permanente estabilidad biológica. La cerveza que se expende en barriles no se pasteuriza, por lo cual debe utilizarse dentro de un tiempo determinado.

### LEVADURA

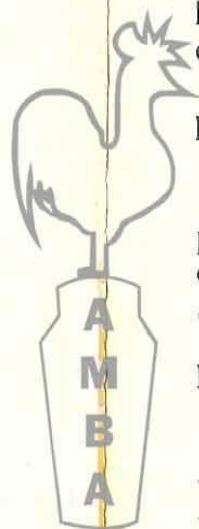
Es un hongo unicelular de forma oval, cuya multiplicación se efectúa por gemación, su reproducción y conservación se realiza observando un estricto control a los efectos de preservar su estado de pureza.

### LUPULO

Es una planta trepadora, que crece en algunas zonas de Europa y también se cultiva en nuestro país, especialmente en Río Negro. Solamente se utilizan las inflorescencias femeninas, que tienen la forma de un pequeño cono de color verde, ligeramente amarillento y que contienen las resinas amargas que dan origen al sabor y aroma tan agradables y característicos de la cerveza.

### CREMA DE VAINILLA

Es un licor agradable, cremoso, para cuya elaboración se han empleado los mejores frutos de vainilla importados, que son macerados mediante un proceso especial para extraer así lo más destacado de su aroma y sabor.



## **CORDIAL**

Sinónimo de licor.

## **CREMA DE NOYAU**

Licor francés, elaborado con esencia de plantas aromáticas y almendras amargas, de delicada fragancia y un color rosa claro.

## **CREMA DE IVETTE**

Licor americano, muy estimado y de una suave fragancia, ligeramente dulce y de un color violeta claro.

## **CHINATO GARDA**

Aperitivo a base de vinos generosos y quina. Es fabricado en el país por la firma Inchauspe y Cía.

## **DRAMBUIE**

Licor escocés, de un hermoso color oro y gusto suave, elaborado a base de whisky y miel de brezo. Con una graduación de 40°.

## **DUBONNET**

Aperitivo a base de vinos quinados, de origen francés. En Francia también se elabora en tipo seco (Dry).

## **DOBLE V**

Bebida espirituosa seca, obtenida por medio de la destilación de cereales, convenientemente estacionada en cascos de roble para su maduración, con una graduación de 43°. Elaborado en nuestro país por S. A. Hiram Walker, indicado para la preparación de diversos cócteles.

## **FERNET**

Aperitivo amargo italiano, de gran consumo mundial, elaborado originariamente en la ciudad de Milán, desde el año 1845, aromatizado con plantas medicinales, excelente estomacal de color oscuro, produce al añadirle soda una espuma muy compacta, indicado para tomar solo o con soda, con distintos tipos de vermouth. También se elabora un tipo con menta.

## **FERRO QUINA**

Bebida de origen italiano producido por la casa Bislery, su sabor ligeramente amargo, de color oscuro, posee excelentes cualidades aperitivas.

## **GUINDADO**

Producto similar al cherry brandy, elaborado a base de guindas, algo más azucarado que éste, muy agradable al paladar. Esta bebida se fabrica con muy destacada calidad en el Uruguay.

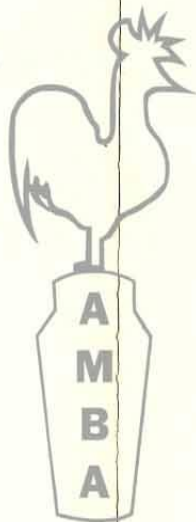
## **GUIGNOLET**

Nombre que recibe el cherry brandy francés.

## **GRAND MARNIER**

Originario de Francia, elaborado en la destilería Lapostolle en Neauphle-Le-Chateau, una de las más modernas de Europa.

Louis Alexandre Marnier, yerno de Eugene Lapostolle, después de experimentar con la mezcla a base de cognacs seleccionados y naranjas exóticas (cáscaras) logra el licor que lleva su nombre. Solamente la sabia mezcla de cognacs de la Charente y el espíritu de naranjas amargas, tras una larga maduración y envejecimiento, permite el logro de este magnífico licor. Se bebe en copa de cognac o de licor y también se uti-



liza en coctelería. Se elabora en dos tipos, cinta amarilla y roja siendo esta última de mayor graduación alcohólica.

### GRAPPA

Aguardiente italiano obtenido de la destilación del orujo de la uva, de alta graduación alcohólica.

### GINGER ALE

Bebida refrescante de origen inglés, elaborada con jengibre, de sabor agrio y picante, se utiliza como complemento en los "highballs".

### GRANADINA

Jarabe no alcohólico, obtenido del fruto llamado granada.

### GALLIANO

Licor italiano de color amarillo, con una graduación de 40°.

### GUINNES

Cerveza negra, elaborada en Irlanda.

### GOLWASSER

Licor alemán, elaborado con cáscaras secas de naranja y con unas laminillas de oro, tan livianas y finas que no se sienten sobre la lengua y reflejan su luz cristalina a través del licor transparente.

### GINEBRA

Se denomina ginebra a la bebida obtenida por fermentación de cereales, posteriormente redestilada en presencia de bayas de enebro, hidratada a no menos de 39 grados.



**En el diario de un barman,  
las páginas memorables  
se escriben con Negrita.**



En los Países Bajos, es obligatorio obtenerla del centeno y de malta de cebada, la reglamentación que se aplica rigurosamente, prohíbe cualquier mezcla con otros alcoholes que no sean del mismo origen. En nuestro país se emplean principalmente granos de cebada y centeno, pudiéndose utilizar también cualquier otro grano, como ser, maíz, trigo, etc. Los diversos procesos a que es sometido el cereal son muy similares a los seguidos para elaborar el whisky.

Los primeros indicios que se tienen de esta bebida alcohólica, datan del siglo XVII y se le atribuye al Dr. Francisco Sylvius, profesor de la universidad de Leyden (Holanda). El mezcló alcohol con las bayas del Junípero, a las que se le atribuían propiedades medicinales y obtuvo el Agua vitae denominado "Genever".

## GIN

La palabra holandesa genever que quiere decir junípero o enebro (en nuestro idioma se lo denomina de ambas formas), dio origen a la palabra inglesa "Gin", por la pronunciación de los soldados ingleses que se mezclaron con los holandeses en las guerras del siglo XVII. Las tropas inglesas, grandes consumidores de ginebra, pusieron de moda esta bebida en Inglaterra y a partir de esa época el consumo va en aumento en el Reino Unido.

Muy pronto todo el mundo se vio con el ánimo de fabricar el Gin, sin control de calidad ni medida, en todas partes se vendía y consumía. El abuso no tardó en generalizarse en los distintos niveles sociales y dicho crecimiento se lo denominó "Of mother's ruin" (Ruina de las madres).

William Hogart, famoso pintor de esa época, dejó cuadros y grabados que muestran hasta qué punto increíble, este vicio dominó a la población a principios

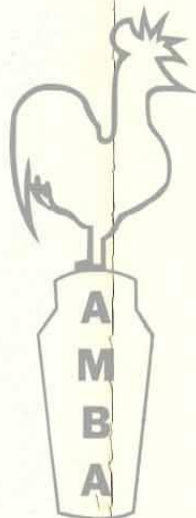
del siglo XVIII. Uno de esos cuadros muestra la siguiente leyenda, "Drunk for a Penny, dead drunk for tuppence", que podría traducirse como "Borracho por un penique, muy borracho por dos peniques".

A pesar que muchos sociólogos de izquierda, les gustaba decir que los pobres estaban ahogando sus penas, lo más probable es que esto se debía a su precio muy accesible y que el expendio se realizaba durante las 24 horas. Para contrarrestar esta situación, el gobierno decide grabar el galón de Gin (4,543 litros), con un impuesto de 20 chelines; esta medida provocó gran disconformidad entre el pueblo, pero el gobierno mantuvo esta medida, considerando que por un lado los casos de embriaguez disminuían y por otro se conseguía un buen recurso para el tesoro público. Si bien en principio fue una medida acertada, muy pronto hubo que modificarla, pues se incrementó la destilación clandestina, lo que aparte de afectar la recaudación fiscal, nadie tenía la seguridad que dicho producto, no afectara la salud del consumidor.

El gobierno, para subsanar estos males, aplicó impuestos más razonables y de esta forma consiguió eliminarla, pues dicha actividad dejó de ser redituable, al menos para la producción ilícita.

Se reglamenta la fabricación de alcoholes y bebidas alcohólicas y se prohíbe, que los pequeños destiladores vendieran al por menor, permitiendo que sólo elaboraran y vendieran, aquellos que por su importancia y procedimientos, ofrecieran garantías suficientes. Mejor regulada la producción con una adecuada presión fiscal, hicieron que la industria creciera con seriedad y garantía.

En la aromatización del Gin, se emplean diversos tipos de raíces, bayas, cáscaras, etc., que son impor-



tadas de distintos países como ser (bayas de enebro, Italia-Yugoslavia), semillas de coriandro (en Inglaterra se obtienen las mejores), pero también se obtienen en Rusia, Rumania, Bulgaria y Morocco; Raíz de Angélica, Este u Oeste de Alemania y Bélgica; cáscaras secas de naranjas, de España; raíz de orris en polvo (Italia), etc. La dosificación como los diferentes tipos de aromatizantes, es un secreto guardado por cada destilería que las diferencia entre sí. Su graduación alcohólica varía de 43º a 47º.

### **GAY LUSSAC (G. L.)**

Denominación que se utiliza para determinar la graduación alcohólica de las bebidas, aceptada por los países que adoptaron el sistema métrico decimal, se designa en grados y cada grado equivale al 1 % de alcohol.

### **HESPERIDINA**

Aperitivo ligeramente dulce, elaborado con cáscaras secas de naranjas amargas, elaborado en nuestro país.

### **IRISH-MIST**

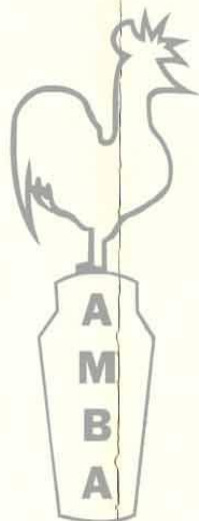
Licor irlandés elaborado con whisky irlandés y miel, con una graduación de 40º.

### **JEREZ QUINA**

Aperitivo en cuya fabricación entran añejados vinos de solera, los cuales se aromatizan con quina.

### **JARABE DE GOMA O AZUCAR**

Se mezcla en un litro de agua, 1,200 Kg., de azúcar molida, poniéndola en el fuego, hacerlo hervir dos minutos, espumar y dejar enfriar. Una vez frío se le puede agregar colorante vegetal si así lo desea.



### **JEREZ**

Reciben el nombre de vinos de Jerez, los elaborados en una zona determinada de España, y por un proceso de envejecimiento especial (Solera).

### **LIMA**

Fruto del limero, su jugo se utiliza como el limón en coctelería, también se elabora como jarabe.

### **KÜMEL**

Licor holandés destilado de las más finas semillas de alcaravea.

### **KAHLUA**

Licor de café, elaborado en México.

### **LUSERA**

Aperitivo autóctono, se elabora en la provincia de Entre Ríos, a base de esencia de diversas plantas aromáticas. De color oscuro y gusto ligeramente amargo.

### **MARRASQUINO**

Licor elaborado de unas cerezas negras llamadas marrascas, tuvo su origen en Zara, que pertenece en la actualidad a Yugoslavia, dichas cerezas reúnen la particularidad de ser sumamente aromáticas y agrias, cuya pulpa es machacada junto con hojas de la misma planta, su escrupulosa refinación, hace que este licor conserve una apariencia de cristalina transparencia.

### **MONASTIQUE**

Licor elaborado con hierbas importadas, semillas, raíces y flores, algunas destiladas y otras maceradas o percoladas.

## MEZCAL

Aguardiente de origen mejicano, obtenido de la destilación del aguamiel extraído del corazón del maguey.

## OPORTO

Vino generoso de fama universal elaborado en Portugal, con una graduación superior a los 16 grados, por adición de aguardiente vínico, que se agrega en el momento de envasijamiento en toneles de madera.

Como en todos los vinos, en éste, por excelencia, el tiempo obra en él una transformación milagrosa, el añejamiento hace que este vino se convierta en un verdadero néctar.

## MARSALA

Vino generoso de origen italiano, se cosecha en la región de Trapani, muy conocido en todo el mundo por sus destacadas cualidades.

## PARFAIT AMOUR

Licor exótico, tiene un color que oscila entre el rubí y el lila, el sabor básico del parfait amour proviene de las flores.

## PRUNELLE

Licor de origen francés, de la zona de Bourgogne, es una fina y equilibrada combinación de ciruelas seleccionadas con cognac añejo, de sabor levemente amargo que resalta el bouquet del cognac.

## PULQUE

Bebida fermentada que se elabora en Méjico, del jugo de las hojas del maguey.

## PERNOD - PAUL RICARD - PASTIS 51

Grupo importante de aperitivos anisados al agua, de origen francés, obtenidos por maceración, con una graduación alcohólica de 45°. Se toma añadiéndole agua helada a gusto, normalmente dicha proporción es de una parte de aperitivo por cinco de agua.

## PINERAL

Bitter oscuro preparado a base de cáscaras de naranjas amargas.

## PISCO

Aguardiente que tomó el nombre de una ciudad peruana, de donde es oriunda, obtenido de la destilación del orujo de la uva; también se elabora en Chile y en nuestro país, pero de la destilación del vino de uva moscatel.

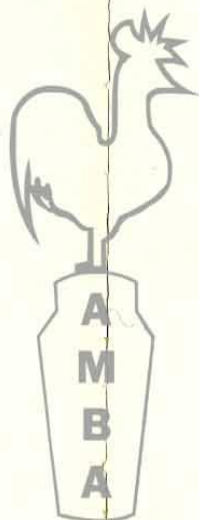
## PORTER

Cerveza que se elabora en Inglaterra.

## RHUM

Aguardiente proveniente de las Antillas, obtenido del jugo de la caña de azúcar o de su melaza, previa fermentación y posterior destilación.

Desde el punto de vista técnico, un buen rum no está constituido por una simple mezcla hidroalcohólica del producto etílico, obtenido de la materia prima ya señalada, sino que conforma una compleja y definida combinación armónica, con determinadas proporciones de elementos que se generaron en su proceso de fermentación y que al destilarse quedan dosificados, mediante la acción selectiva de las columnas fracciona-

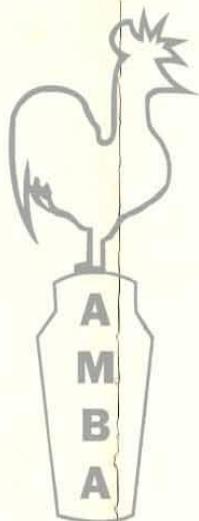


doras. Cada fabricante de rum, basado en su larga experiencia, tiene establecidas las proporciones exactas en que los compuestos naturales que se generan en sus procesos, quedan formando la calidad de su producto final, cuya característica de sabor y aroma constituye lo que generalmente se denomina, un secreto de fabricación.

La concentración alcohólica al salir del alambique, es de 80° aproximadamente y el producto final listo para el consumo, no debe ser inferior a 40 grados G. L. Al salir del alambique el rum es incoloro, en algunos casos es añejado en barriles de roble durante 3 años, donde recibe el derecho a la denominación "rum viejo" y llega a tomar un color, que va desde el amarillo dorado hasta el oro viejo. Los rums más oscuros, obtienen el color por medios artificiales.

La mayoría son mezclas de diferentes rums añejados, seleccionados por su especial aroma, sabor y color, pudiéndose clasificarse en dos tipos, livianos y pesados.

Los livianos son secos con un ligero gusto a melaza y se elabora en dos tipos, blanco y oro. El oro es comúnmente un poco más dulce y con un gusto más pronunciado. De este tipo son los rums de Puerto Rico, Cuba e Islas Vírgenes, también se producen en la República Dominicana, Haití, Venezuela, Méjico, Hawaii y las Filipinas. Los rums pesados, son oscuros, dulces y con un bouquet punzante, con mucho cuerpo y sabor. Estos son obtenidos a través de un proceso de fermentación lenta y posterior destilación, lo cual le permite adquirir un gusto más pronunciado a melaza y más cuerpo, de este tipo son los rums de Jamaica, Demerara (Guayana Británica), Martinica y Barbados.



## STREGA

Licor italiano de color amarillo, empleándose en su elaboración hierbas aromáticas, con una graduación alcohólica de 42,5 grados.

## SAKE

Vino japonés, elaborado de la fermentación de arroz, considerada bebida nacional, tiene una graduación que va de 12 a 17 grados. Se bebe en pequeños receptáculos de porcelana, permitiéndose calentarlo a la temperatura ambiente en las épocas frías.

## TIA MARIA

Licor originario de Jamaica, con delicado sabor a café. En nuestro país lo elabora Hiram Walker S.A.

## TEQUILA

Aguardiente mejicano, obtenido de la fermentación y posterior destilación, de una variedad de "Agave o Pita" llamada maguey o ágave tequilana. Los ágaves que proporcionan los mejores productos se encuentran en el estado de Jalisco. Se elabora con una graduación de 40 grados.

## TRIPLE SEC

Similar al curacao blanco.

## TURBA

Especie de carbón natural que se usa en la elaboración del whisky para secar la cebada malteada y que le transmite ese ahumado tan característico, formado por musgos y helechos en los pantanos, donde sufrieron una carbonización biológica. El color de la

turba es negro pardo, su estructura es esponjosa, a veces térrea, cuando se seca arde fácilmente y produce pocas calorías.

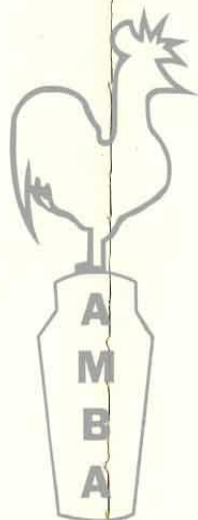
## VODKA

Aguardiente que tuvo su origen en Rusia, obtenido de la papa o de cereales, especialmente del trigo, destilado y rectificado se refina pasándolo por filtros de carbón activado, lo que le da su apariencia cristalina y la neutralidad de su gusto, que lo convierten en favorito de una inmensa mayoría.

Se toma pura, en vasos finos y altos, bien helada, y entra en la composición de muchos cócteles clásicos, ideal para mezclar con jugos de fruta. En nuestro país se elabora con una graduación de 39 a 50 grados.

## VERMOUTH

Si bien la aromatización de vinos se remonta a la época de los romanos, en lo que corresponde a vermouth propiamente dicho, se comienza a conocer a fines del siglo XVIII, pero estas aromatizaciones iniciales no pasaron entonces de las etapas primarias del procedimiento y tampoco lograron por lo tanto, dar a los vinos así tratados, el alto nivel de calidad que les reservaba un destino ya por esa época no lejano. El perfeccionamiento técnico de los métodos de elaboración del vino blanco aromatizado, no habría de alcanzar sus más elevados niveles, en la obtención de un producto realmente insuperable, sino en las primeras décadas del siglo XIX. Este acontecimiento afortunado ocurrió en Italia, en Torino para ser más precisos.



## Elaboración

El proceso de elaboración del vermouth se cumple en dos etapas, la preparación de la infusión aromática, que consiste en la destilación, maceración, decocción de las hierbas y drogas que es secreto de cada fábrica, consiguiendo un extracto que es añejado y la de su mezcla con el vino, el alcohol y el azúcar seleccionados, que lo integran. Este primer tiempo se realiza mediante la ayuda de medios mecánicos. El producto, trasegado y repartido en cubas de gran capacidad, es sometido a una mezcla total y uniforme.

Luego de un período de descanso se procede a su pasteurización, esta operación libera al producto de microorganismos y tiene además, la propiedad de suavizar su sabor y acelerar el proceso de su añejamiento. Ya pasteurizado el vermouth se trasega a cubas de menor capacidad, donde se le somete en distintos períodos de tiempo, a diversos tratamientos de clarificación que precipitan sus impurezas.

La refrigeración y filtrado a muy bajas temperaturas, perfecciona este proceso de purificación del producto, proporcionándole nuevas y delicadas características. Después de un descanso conveniente y un nuevo período de refrigeración y añejamiento, el vermouth vuelve a filtrarse, operación que pone fin al ciclo elaborador.

Los diferentes tipos de vermouth, llevan un azucarado que se acentúa según el que se quiere elaborar, (seco o dulce), para el vermouth torino (rojo) se procede antes a una caramelización.

## WHISKEY IRLANDES

Es del tipo Blended, empleándose cebada malteada y whiskey de granos. La cebada malteada es secada en los hornos con carbón de piedra, que no le trans-

miten ningún aroma ahumado. Además de la forma en que se escribe y la falta de aroma ahumado, se diferencia del whisky escocés por ser más pesado y de más cuerpo.

### **WHISKEY AMERICANO**

Si bien hay muchas variedades de whiskey americano sólo nos referiremos al tipo bourbón y Rye.

### **WHISKEY BOURBON**

Es destilado del mosto de cereales, conteniendo un mínimo del 51 por ciento de maíz. Es añejado por espacio de cuatro años, en barriles de roble blanco, cuyo interior ha sido previamente carbonizado. Su nombre proviene del condado de Bourbón, en Kentucky, y su sabor es áspero, atribuido al agua que es filtrada a través de piedra caliza.

### **WHISKEY RYE**

Se emplea en su elaboración un mínimo del 51 por ciento de centeno (Rye), y su proceso es similar al empleado para el Bourbón, pero tiene un aroma y sabor más acentuado.

### **WHISKY CANADIENSE**

Whisky elaborado en Canadá. Obtenido del centeno, maíz y cebada, bajo la supervisión del gobierno. Añejado como mínimo 4 años, de cuerpo más liviano que el whiskey americano, con una graduación de 43 grados.

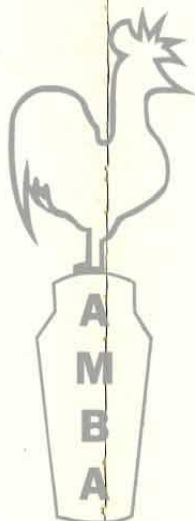
### **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

La industria de las bebidas sin alcohol, exhibe en la Argentina, un nivel tecnológico equiparable al de los países más adelantados en la materia. Se desarrolla en el país a través de un proceso que tiene ya, más de ciento veinticinco años, la firma más antigua nace hacia la mitad del siglo pasado, por supuesto, subsisten muy pocas marcas de las pioneras, la tecnología ha avanzado mucho y en distintas etapas se han insertado productos de extensión internacional, de sabores internacionales, que han ido conquistando nuestro mercado.

Las primeras gaseosas, fueron “naranjines” y “bolitas”, pero en la década del cuarenta se instala una empresa internacional, imponiendo su sabor y metodología, a costa de una buena promoción, motivando a toda la industria nacional a trabajar de otra manera y que hasta ese momento se encontraba en un estado de languidez, comenzando el desarrollo del mercado que estaba latente.

Actualmente hay en el país más de cien plantas que fabrican bebidas sin alcohol, y las preferencias son similares a las que se verifican a nivel mundial. La mayor demanda es Cola, luego lima limón y naranja, que en general van muy parejas, y finalmente tónicas, pomelo y ginger ale.

Desde la escrupulosa verificación de los insumos intervinientes, pasando por depuradas técnicas de elaboración, hasta alcanzar un producto final sometido a riguroso control y listo para su embotellado y expedición. la industria de las bebidas gaseosas recurre a los medios más sofisticados para asegurar su calidad.



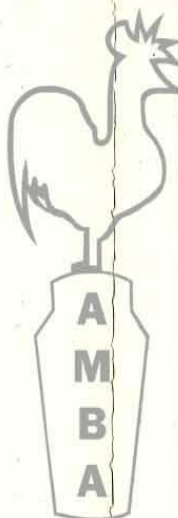
## JUGOS DE FRUTAS

Los jugos de fruta natural, constituyen bebidas sin alcohol que sin alcanzar la difusión de las gaseosas, han conquistado un lugar en el mercado por sus excelentes cualidades alimenticias y apreciado sabor.

Los productos de mayor consumo, son los derivados de cítricos (naranja y pomelo) pero también los obtenidos de ananás, frutilla y tomate, que conjuntamente con el limón conforman productos muy importantes para la coctelería.

También se encuentran en el mercado los jugos de durazno, damasco, ciruela, uva, manzana y otras frutas que admiten distintas formas de presentación (botellas, latas, envases plásticos, etc.) y que alcanza hoy, un elevado grado de tecnificación, garantizando las mejores cualidades de los productos.

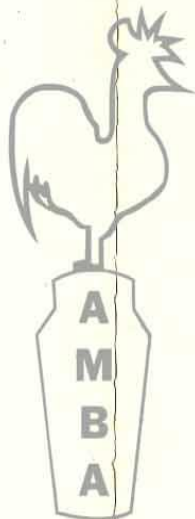
— \* \* \* —



PLANTER PUCH - GRASSHOPPER - PISCO SOUR - MENTA PILE

# COCTELERIA CLASICA

AMERICANO Refrescado. Copa de cóctel.	50 gramos de vermouth Torino 30 gramos de bitter Rojo Perfumar con el zumo de una corteza de limón, de- jando ésta en su interior.
ALEXANDER Nº 1 Batido. Copa flauta.	50 gramos de Dry Gin 15 gramos de Crema de Ca- cao Marrón 25 gramos de Crema de Le- che 1 Cucharadita de azúcar impalpable
ALEXANDER Nº 2 (Brandy Alexander) Batido. Copa flauta.	50 gramos de Brandy 15 gramos de crema de cacao marrón 25 gramos de crema de leche 1 cucharadita de azúcar impalpable
APRICOT COCTEL Batido. Copa de coctel.	25 gramos de Dry Gin 45 gramos de Apricot Bran- dy $\frac{1}{4}$ del jugo de un limón $\frac{1}{4}$ del jugo de una naranja



## B and B

25 gramos de Benedictine  
25 gramos de Brandy  
Colocar el Brandy flotando  
sobre el Benedictine en  
copa de licor.

## BLACK RUSSIAN

(Ruso Negro)

Servir sobre hielo  
en vaso tipo  
old-fashioned.

50 gramos de vodka.

30 gramso de licor de café.

## BLOODY MARY

(María Sangrienta)

Refrescado.

Servir en vaso tipo  
old-fashioned.

50 gramos de vodka

80 gramos jugo de tomate

5 gramos de jugo de limón

2 golpes salsa inglesa, sal,  
pimienta y tabasco a  
gusto

## BETWEEN THE

SHEETS

(Entre las Sábanas)

Batido.

Copa tipo Sour.

25 gramos de coñac

25 gramos de ron blanco

15 gramos de triple sec

15 gramos de jugo de limón

## BLACK VELVET

(Terciopelo Negro)

Previamente enfriados la cer-  
veza y el champagne, co-  
locar al mismo tiempo,  
partes iguales de cerveza  
Stout y champagne en va-  
so de cerveza, revolviendo  
en forma suave y agregar  
algunos cubos de hielo si  
lo desea.



### BULL SHOT

Mezclar vigorosamente y servir sobre hielo en vaso old-fashioned.

50 gramos de vodka  
80 gramos de consomé des-grasado  
 $\frac{1}{4}$  de jugo de un limón  
Sal de Apio

### BRONX

Batido.  
Copa de cóctel.

40 gramos de Dry Gin  
20 gramos de vermouth Torino  
20 gramos de vermouth seco  
 $\frac{1}{4}$  parte de una naranja, machacada en el fondo de la coctelera y que permanecerá con la mezcla.

### BACARDI

Batido.  
Copa de cóctel.

60 gramos de ron blanco  
15 gramos de jugo de limón  
5 gramos de granadina

### BRANDY COCTEL

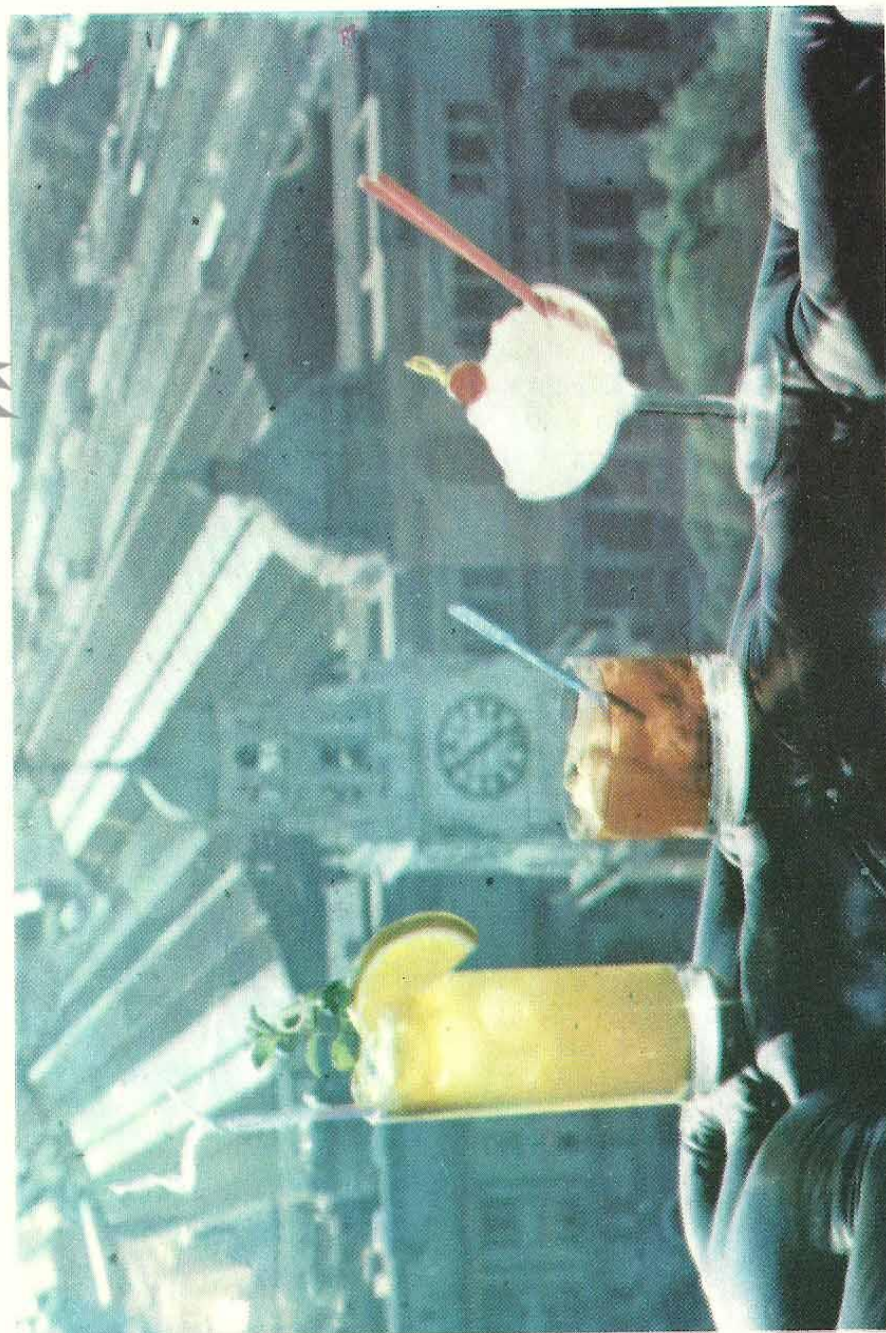
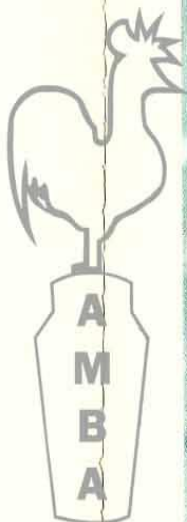
Refrescado.  
Copa de cóctel.

50 gramos de brandy  
1 golpe bitter Angostura  
1 golpe de curacao orange  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita de jarabe de goma  
Zumio de corteza de limón

### BESO DE ANGEL (Angel's Kiss)

En vaso de licor verter directamente.

$\frac{3}{4}$  partes de Crema de Cacao marrón  
 $\frac{1}{4}$  parte de crema de leche



ZOMBIE - NEGRONI - FROZEN DAIQUIRI

BOBBY BURNS  
 Refrescado.  
 Copa de cóctel.

40 gramos de Whisky es-  
 cocés  
 40 gramos de vermouth  
 Torino  
 1 golpe de Benedictine  
 Zumo de piel de limón

CUBANO  
 Refrescado.  
 Servido en copa de  
 cóctel de 120 gms.  
 con 1 kinoto y fru-  
 ta de estación.

40 gramos de Dry Gin  
 40 gramos de vermouth  
 Torino  
 5 gramos de jarabe de  
 ananá  
 2 golpes de marraschino  
 2 golpes de licor amarillo  
 2 golpes de kirsch  
 1 golpe de kümel

CUBANO  
 (Demi-Sec)

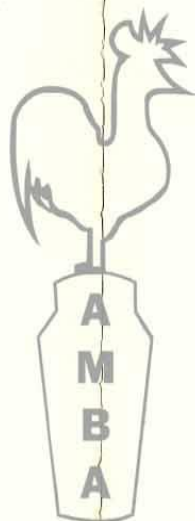
Lo mismo que el Cubano,  
 pero disminuyendo a 20 gra-  
 mos el vermouth Torino y  
 agergando 20 gramos de  
 vermouth seco.

CUBANO  
 (Seco)  
 Refrescado.  
 Copa de cóctel.

Se cambia el vermouth Tori-  
 no por vermouth seco, eli-  
 minando el jarabe de ananá  
 y la fruta de estación.

COCTEL DE  
 TOMATE  
 Refrescado.  
 Copa de cóctel de  
 100 gramos.

1 golpe de salsa inglesa  
 Sazonar con sal de apio  
 10 gramos de jugo de limón  
 80 gramos de jugo de toma-  
 te



CORAZON  
 DE INDIO  
 Refrescado.  
 Copa de cóctel.

35 gramos de whisky  
 35 gramos de coñac  
 2 golpes de rum tipo Ja-  
 maica  
 1 golpe de Crema de cacao  
 marrón  
 2 golpes granadina

CLOVER CLUB  
 Batido.  
 Copa de cóctel.

50 gramos de Dry Gin  
 15 gramos de jugo de limón  
 1/2 clara de huevo  
 5 gramos de granadina  
 Estilo argentino, cambiando  
 el jugo por vermouth seco.  
 Decorar con una ramita de  
 menta sobre la espuma.

CLARITO  
 Refrescado.  
 Copa de cóctel.

65 gramos de Dry Gin  
 5 gramos de vermouth se-  
 co  
 Zumo de piel de limón

COLA DE MONO  
 Servido en copa de  
 140 gramos.

15 gramos de pisco  
 10 gramos de kirsch  
 1 golpe de crema de ca-  
 cao marrón  
 1 cucharadita de azúcar  
 impalpable  
 100 gramos de leche fresca  
 En donde existe mucha de-  
 manda ésta se hierve pre-  
 viamente con canela en  
 rama y luego se mantiene  
 en heladera.

**CUBA LIBRE**  
En vaso de trago  
largo con hielo.

1 rodaja de limón  
25 gramos de rum tipo Ja-  
maica  
Terminar con Cola, acompa-  
ñar con cuchara larga o  
revolvedor.

**COGOTE**  
(Horse neck)

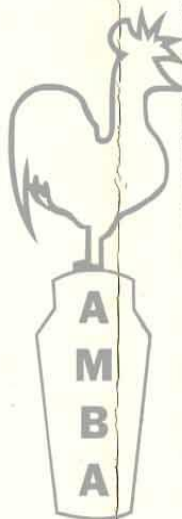
Cortar la cáscara de un li-  
món en espiral e introdu-  
cirlo colgándola del borde  
de un vaso trago largo con  
hielo.  
25 gramos de coñac  
Terminar de llenar con Gin-  
ger Ale.

**COCTEL DE  
CHAMPAGNE**

En copa de Champagne  
(flauta) previamente en-  
friada, coloque en el fon-  
do de la copa un terrón  
de azúcar, con gotas de  
bitter Angostura.  
Deslice el champagne frío  
sobre la copa ligeramente  
inclinada hasta llenarla, y  
perfume con zumo de cor-  
teza de limón, dejando és-  
ta en su interior.

**DAIQUIRI**  
Batido.  
Copa de cóctel.

60 gramos de ron blanco  
10 gramos de jugo de limón  
1 cucharadita de azúcar  
impalpable.



DAMA BLANCA  
(White Lady)  
Batido.  
Copa de cóctel.

50 gramos de Dry Gin  
20 gramos de Cointreau  
10 gramos de jugo de limón  
1 cucharadita de azúcar im-  
palpable

DESTORNILLADOR  
(Screwdriver)  
Preparado en vaso  
trago largo con  
hielo.

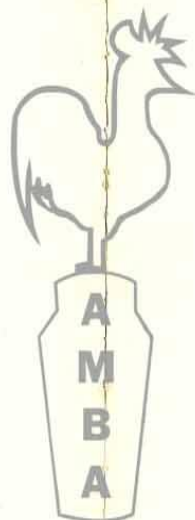
50 gramos de vodka  
100 gramos de jugo de na-  
ranja.

DE MARIA  
Batido.  
Copa de cóctel.

50 gramos de vermouth  
Torino  
30 gramos de Aperital  
1 golpe granadina

FROZEN DAIQUIRI  
Copa tipo champagne,  
ancha.

60 gramos de ron blanco  
El jugo de 1/2 limón  
1 cucharadita de azúcar im-  
palpable.  
Batido en batidora eléctrica  
15 segundos aproximada-  
mente, con dos cuchara-  
das de hielo granizado,  
ocasionalmente se le agre-  
gan dos gotas de marras-  
quino.  
Este cóctel necesita ser rea-  
lizado en el menor tiempo  
posible, con las bebidas y  
su copa previamente en-  
friados, incluso el reci-  
piente de la batidora. Se  
sirve con hielo granizado  
y pajitas cortas.



GIBSON  
Refrescado.  
Copa de cóctel.

65 gramos de Dry Gin  
5 gramos de vermouth seco  
1 cebollita (perla) previa-  
mente lavada.

GIMLET  
Batido.  
Copa de champagne  
ancha.

50 gramos de Dry Gin  
25 gramos de jugo de lima  
(Cordial Rose's)  
o  
50 gramos de Dry Gin  
El jugo de una lima  
1 cucharadita de azúcar im-  
palpable.  
Sobre la superficie una ro-  
daja de lima y unos cubos  
de hielo flotando.

GIN TONIC  
En vaso de trago  
largo con hielo.

1 rodaja de limón  
50 gramos de Dry Gin  
Terminar de llenar con tó-  
nica.  
Acompañar con cuchara lar-  
ga o revolvedor.

GOLDEN CADILLAC  
Batido.  
Copa de cóctel.

40 gramos de cacao blanco  
20 gramos de licor galliano  
20 gramos de crema de leche

GOLDEN DREAM  
Batido.  
Copa de cóctel.

30 gramos de licor galliano  
15 gramos de Cointreau  
15 gramos de jugo de  
naranja  
10 gramos de crema de leche

GRASSHOPPER  
(Saltamontes)  
Langosta)  
Batido.  
Copa tipo flauta

30 gramos de crema de cacao blanco

30 gramos de menta verde

30 gramos de crema de leche

HARVEY  
WALLBANGER  
En trago largo con  
hielo.

40 gramos de vodka

90 gramos de jugo de naranja

20 gramos de licor galliano sobre la superficie.

KIR  
Copa de cóctel.

70 gramos de vino blanco seco

3 golpes de crema de cassis

IRISH COFFEE  
(Café Irlandés)

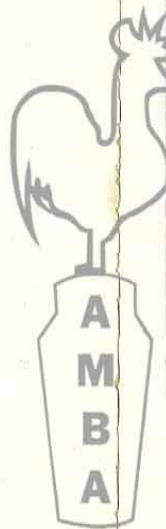
50 gramos de whisky irlandés

1½ cucharadita de azúcar  
Café bien caliente

En copa resistente al calor, colocar el café bien caliente y disolver el azúcar luego agregar el whisky y terminar con una crema liviana sobre la superficie.

LLOYD GEORGE  
Copa flauta.

25 gramos de jerez  
Completar con champagne seco bien helado



COCTEL CHAMPAGNE - IRISH COFFEE - OLD FASHIONED

MARTINI (Dry)  
Copa de cóctel.  
Refrescado.

50 gramos de Dry Gin  
20 gramos de vermouth seco  
1 aceituna  
El Dry Martini es uno de los cócteles más famosos del mundo, nace en una proporción de 3 a 1, pero fue variando a 7, 9 y hasta 11 partes a uno. Últimamente cuando es extra dry, se reemplaza la aceituna por el (twist) zumo de limón. Para hacer el Vodka Martini, reemplace el gin por el vodka.

MARGARITA  
Copa de cóctel.  
Batido.

50 gramos de tequila  
15 gramos de jugo de lima o limón  
25 gramos de triple sec  
Humedecer el borde de la copa con  $\frac{1}{2}$  rodaja de limón y póngase boca abajo sobre sal fina, de modo que quede escarchado.

MEDIAS DE SEDA

50 gramos de tequila  
60 gramos de leche condensada  
10 gramos de granadina  
Mezclar en blender (batidora eléctrica) con hielo granizado, colar y servir en copa tipo flauta.

MANHATTAN  
Refrescado.  
Copa de cóctel.

1 golpe de bitter angostura  
50 gramos de whisky Rye  
30 gramos de vermouth Torino  
1 cereza

MAI TAI  
Batido.  
Vaso de whisky.

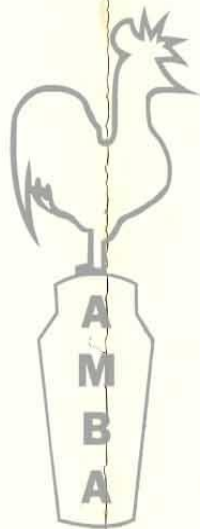
25 gramos de ron blanco  
25 gramos de ron oro  
20 gramos de curacao Orange  
10 gramos de jarabe de almendras  
15 gramos de jugo de lima o limón  
5 gramos de granadina  
Hielo hasta la mitad del vaso y encima hielo granizado, decorar con una ramita de menta, cereza y ananá.

NEGRONI

30 gramos de Dry Gin  
30 gramos de vermouth Torino  
30 gramos de bitter rojo  
Se prepara directamente en el vaso tipo highball con hielo,  $\frac{1}{2}$  rodaja de naranja.

ORANGE BLOSSOM  
(Azahar)  
Batido.  
Copa de cóctel.

40 gramos de Dry Gin  
40 gramos de jugo de naranja  
1 cucharadita de azúcar impalpable.

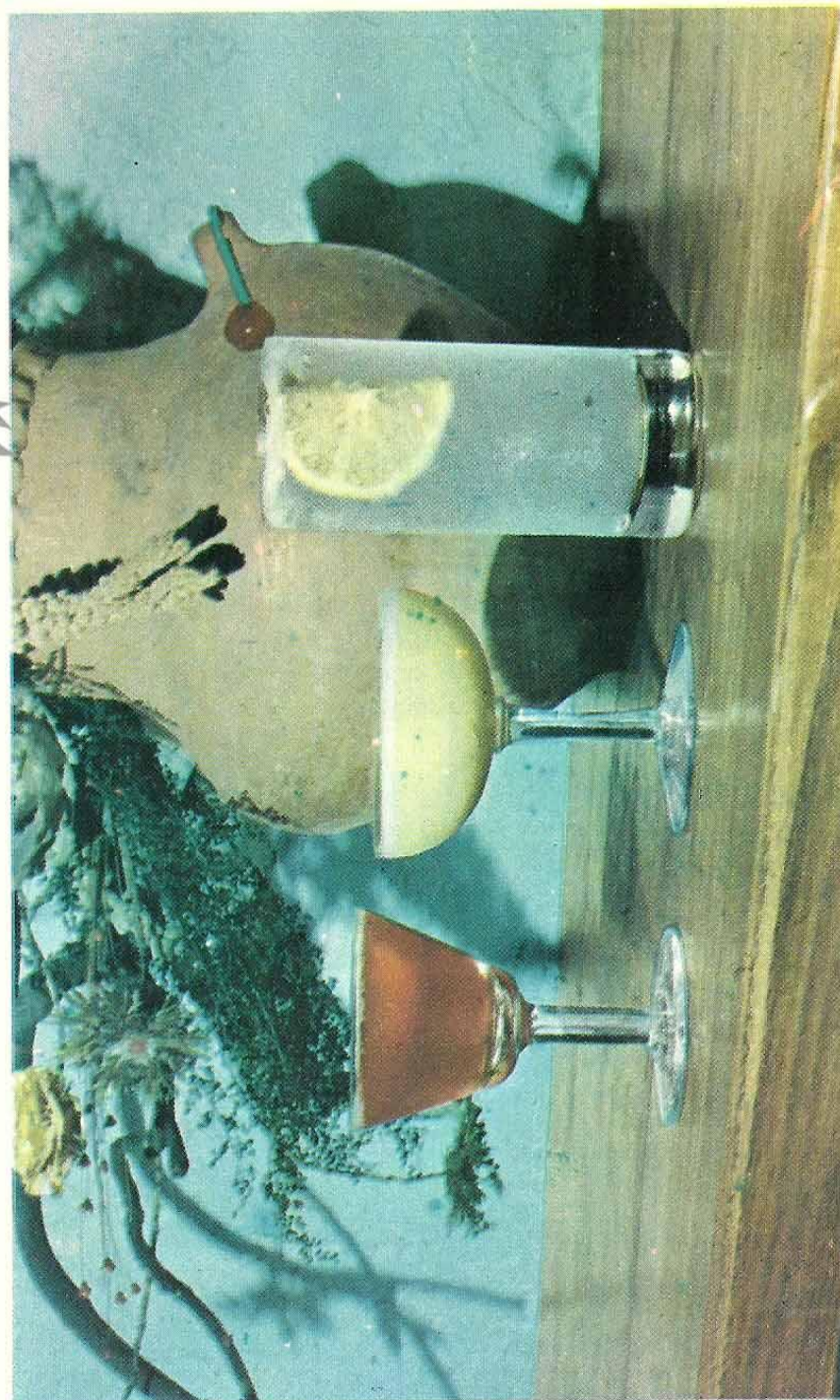


## OLD FASHIONED

- 1 terrón de azúcar humedecido en agua
  - 2 golpes de bitter Angostura
  - 50 gramos de whiskey Americano
- Bordear el azúcar con el Angostura por el interior del vaso, con la ayuda de un pisón o de una cucharita, hielo,  $\frac{1}{2}$  rodaja de naranja, una cereza y un (twist) zumo de corteza de limón sobre la superficie dejando éste en su interior.

PRIMAVERA  
Batido.  
Copa flauta.

- 30 gramos de jugo de naranja
  - 30 gramos de jugo de ananá
  - 25 gramos de pulpa de frutilla
  - 15 gramos de jugo de pomelo
  - 5 gramos de jugo de limón
- Este cóctel es esencialmente a base de jugos de frutas, en consecuencia pueden usarse tantas variantes como se estime oportuno, no obstante su color debe oscilar entre el rosa claro y el rojo.



AMERICANO - VAINA CHILENA - TOM COLLINS

PERFECT  
COCKTAIL  
Refrescado.  
Copa de cóctel.

25 gramos de Dry Gin  
25 gramos de vermouth  
Torino  
25 gramos de vermouth  
seco  
Zumó de corteza de limón

PINK GIN  
Preparado directa-  
mente en vaso de  
whisky.

50 gramos de Dry Gin  
1 golpe de bitter Angos-  
tura  
Poner el Angostura en el  
fondo del vaso, haciéndolo  
correr en forma circular,  
tratando de cubrir la mayor  
parte posible, colocar un  
trozo de hielo grande, servir  
el gin y acompañar con agua  
bien helada.

PINK ROSE  
Batido.  
Copa de cóctel.

50 gramos de Dry Gin  
10 gramos de jugo de limón  
10 gramos de granadina  
10 gramos de crema de  
leche

PINK LADY  
Batido.  
Copa de cóctel.

50 gramos de Dry Gin  
1 clara de huevo  
10 gramos de jugo de limón  
10 gramos de granadina

PIÑA COLADA  
Batido.  
Trago largo.

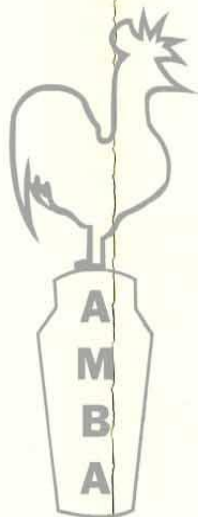
50 gramos de ron  
25 gramos de leche de coco  
75 gramos de jugo de ananá

PLANTER'S  
PUNCH  
Batido.  
Trago largo.  
Hielo granizado.

50 gramos de rum de  
Jamaica  
50 gramos de jugo de  
naranja  
El jugo de 1/2 limón  
2 golpes de curacao Orange

PLANTER'S  
PUNCH No. 2  
Vaso de trago largo  
con hielo.  
Batido.

50 gramos de rum tipo  
Jamaica  
50 gramos de jugo de  
naranja  
15 gramos de jugo de ananá  
10 gramos de jugo de limón  
10 gramos de curacao  
orange  
10 gramos de granadina  
Decorar con una ramita de  
menta, 1/2 rodaja de na-  
ranja y 1 cereza.



PRAIRE OYSTER (1)  
Preparado directa-  
mente en el vaso.

1 yema de huevo  
2 golpes de jugo de limón  
1 golpe de vinagre  
1 golpe de salsa inglesa  
1 golpe de tabasco  
1 cucharadita de Ketchup  
Sazonar con sal y pimienta  
a gusto



PRAIRE OYSTER (2)  
(Ostra de la  
Pradera)

50 gramos de brandy  
1 huevo  
1 golpe de salsa inglesa  
Sal y pimienta a gusto  
Separar la clara de la yema.  
Mezclar la clara con el brandy, colocándolo en el vaso old-fashioned.  
Agregar la yema entera sobre la superficie.

ROB ROY

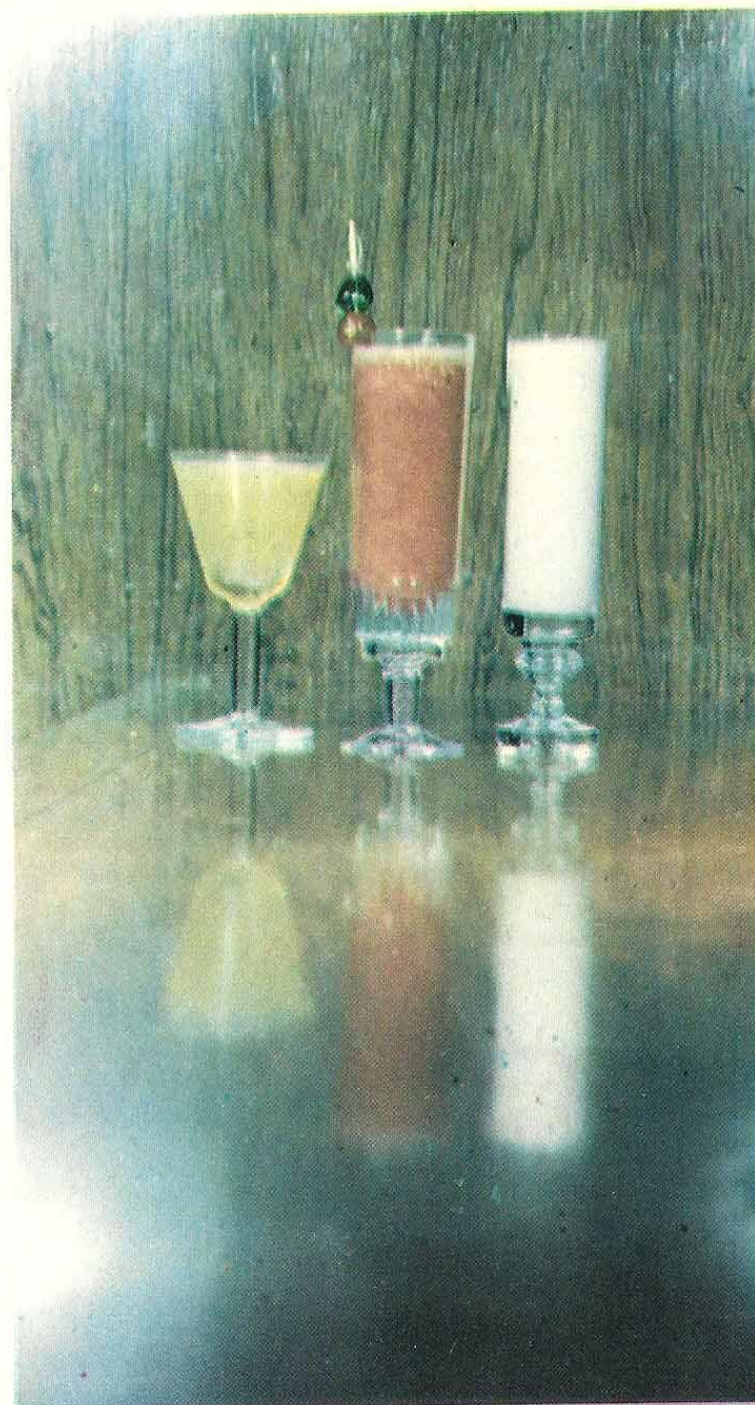
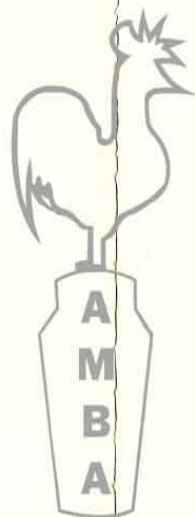
40 gramos de whisky escocés  
40 gramos de vermouth Torino  
1 golpe de bitter Angostura  
1 cereza

ROB ROY (Dry)

Se cambia el vermouth Torino por seco; actualmente se utiliza en la misma proporción del Dry Martini y se termina con el (twist) zumo de limón.

RUSTY NAIL

25 gramos de whisky escocés  
25 gramos de Drambuie  
Servir directamente en vaso tipo old-fashioned sobre hielo.  
Zumo de corteza de limón, dejando la cáscara en su interior.



SIDE - CAR - PRIMAVERA - ALEXANDER

SALTY DOG  
 Trago largo con  
 hielo.

50 gramos de vodka  
 100 gramos de jugo de  
 pomelo  
 1 pizca de sal sobre la  
 superficie

SCOTCH MIST

50 gramos de whisky  
 escocés  
 Servir en vaso tipo old fa-  
 shioned con hielo grani-  
 zado.  
 Zumo de limón, dejando la  
 cáscara en su interior.  
 Servir con pajitas cortas.

SIDE CAR  
 (Carro lateral)  
 Batido.  
 Copa de cóctel.

40 gramos de coñac  
 25 gramos de Cointreau  
 15 gramos de jugo de limón

STINGER

Batido.  
 Copa de cóctel.

40 gramos de coñac  
 30 gramos de crema de  
 menta blanca

SUNRISE  
 (Amanecer)  
 Batir e introducir en  
 vaso trago largo  
 con hielo, terminar  
 con soda.

50 gramos de tequila  
 15 gramos de granadina  
 15 gramos de jugo de limón

VAINA CHILENA

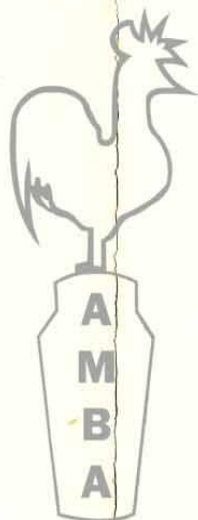
Batido.  
 Copa tipo champagne

20 gramos de coñac  
 60 gramos de jerez  
 2 yemas de huevo  
 2 cucharaditas de azúcar  
 impalpable.  
 Espolvorear con canela so-  
 bre la superficie.

ZOMBIE

Batido.  
 Vaso Zombie con  
 hielo.

50 gramos de ron blanco  
 25 gramos de rhum tipo  
 Jamaica  
 15 gramos de Apricot  
 Brandy  
 10 gramos de jugo de limón  
 25 gramos de jugo de  
 naranja  
 25 gramos de jugo de ananá  
 1 cucharadita de azúcar  
 impalpable.  
 Terminar con rhum Deme-  
 rara (75º) flotando sobre  
 la superficie.



— \* \* \* —

# La Coctelería Argentina en el Mundo

Certámenes Internacionales  
organizados por la

**I. B. A.**

(International Bartender's Association)

**1º PREMIO - Año 1964**  
"EDIMBURGO" - ESCOCIA  
Cóctel "MAR DEL PLATA"

Presentado por Enzo Antonetti (Argentina)

4/8 Dry Gin Hiram Walker

3/8 Vermouth Martini Dry

1/8 Benedictine

Gotas de Grand Marnier

Zumo de piel de limón

REFRESCADO



**1º PREMIO - Año 1965**  
"BUENOS AIRES" - ARGENTINA  
Cóctel "A.M.B.A. 1965"

Presentado por Raúl Echenique (Argentina)

4/10 Whisky Old Smuggler

3/10 Ron Palo Añejo Estelar Pampero

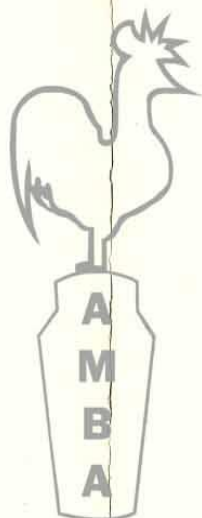
2/10 Vermouth Torino Cinzano

1/10 Apricot

Zumo de piel de limón

Cereza al marrasquino

REFRESCADO



MAI - TAI - MARGARITA - BLACK RUSSIAN

**PREMIO: "DESTREZA PROFESIONAL"**

**(Copa de Oro)**

"PALMA DE MALLORCA" - ESPAÑA

Cóctel "IBERIA"

Presentado por:

Raúl Echenique, Eugenio Gallo y Oscar L. Larrosa  
(Equipo argentino al I.C.C. 67)

1/3 Vodka Hiram Walker

1/3 Rhon Estelar Pampero

Gotas de licor Cointreau

1/3 Jugo de ananá Crepúsculo

BATIDO

Adornado con 1 rodaja de naranja, 1 de limón  
y 2 cerezas al marrasquino.

Servido en vaso de "Trago Largo".



**1er. CERTAMEN LATINOAMERICANO  
DE COCTELERIA**

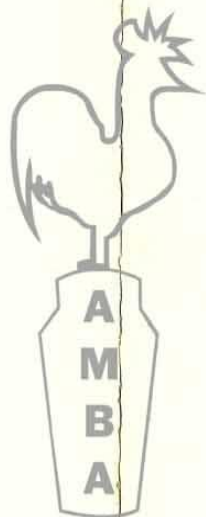
**BUENOS AIRES (ARGENTINA) - 1973**

**1er. Premio Trago Corto**

Creación Angel Ojea (Argentina)

"BRAXAS"

3/8 partes Wisky Old Smuggler  
1/8 parte Curacao Dulce Cusenier  
1/8 parte Licor Grand Marnier  
2/8 partes Dubonnet  
1/8 parte Bitter Campari  
Refrescado



**2º CERTAMEN LATINOAMERICANO  
DE COCTELERIA**

**CARACAS (VENEZUELA) - 1978**

**1er. Premio Trago Largo**

Creación Adolfo E. Gallo (Argentina)

"ADOL-MARI"

2/10 partes Ron Alzola Padilla  
2/10 partes Vodka Hiram Walker  
3/10 partes Jugo de ananá Crepúsculo  
1/10 parte Bitter Carpignano Padilla  
1/10 parte Licor Apricot Peters  
Batido  
Completar con Champagne Brut M. Chandon

**CAMPEONES EN SELECCIONES NACIONALES  
DE COCTELERIA**

**TRAGO CORTO**

**1965**

Creación Salvador Stabilini

“VICENTINA”

5/10 partes Whisky Canadian Club

4/10 partes Vermouth Punt e Mes

1/10 partes Licor Strega

Zumo cáscara de limón

**1967**

Creación Eugenio Gallo

“ANIVERSARIO”

35 gs. Vodka Hiram Walker

30 gs. Jerez Pera Grau

10 gs. Licor Grand Marnier

2 gotas de Bitter Angostura

Refrescado

**1968**

Creación Delmiro Janeiro

“PISO 29”

2/6 partes Whisky King Archer

3/6 partes Cinzano Oro

1/6 parte Bitter Cinzano

1 golpe Licor al Whisky Peters

Zumo cáscara de naranja

Refrescado

**1969**

Creación Eugenio Gallo

“LE TOUR”

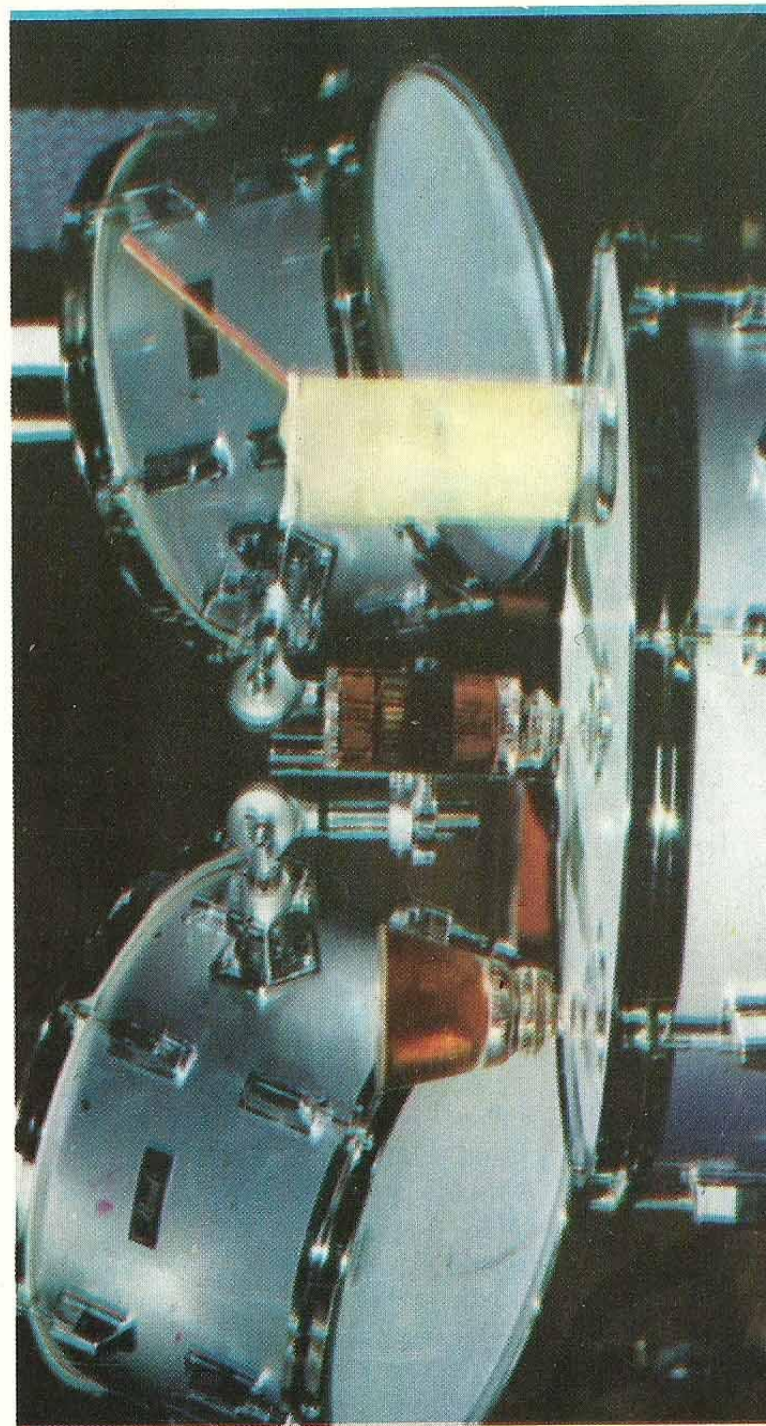
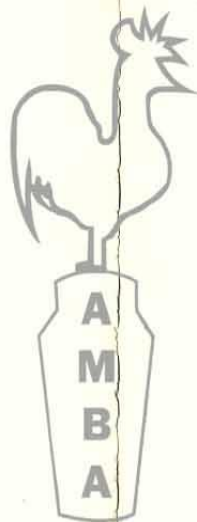
40 grs. Gin Walker

30 grs. Cinzano Oro

10 gs. Bitter Rojo Cinzano

10 gs. Licor al Whisky Peters

Zumo cáscara de limón



MANHATAN - POUSSE CAFE - SALTY DOG

1970

Creación Oscar Bergonce

“CICLOPE”

5 gs. Curacao Bols  
10 gs. Prunelle Bols  
5 gs. Ronrico  
30 gs. Vermouth Cinzano Seco  
40 gs. Whisky King Archer  
Zum de limón  
Refrescado

1971

Creación Raúl Echenique

“PUMA”

3/6 Whisky Old Smuggler  
2/6 Cinzano Oro  
1/6 Licor al Whisky Peters  
Gotas Bitter Campari  
Refrescado

1972

Creación Angel Ojea

“DIAMANTE ROJO”

3/7 partes Whisky Premium Hiram Walker  
2/7 partes Licor Grand Marnier  
1/7 parte Licor Apricot Bols  
1/7 parte Dubonnet  
1 golpe de Angostura  
Zum de cáscara de naranja  
Refrescado

1973

Creación Francisco J. Murias

“PAOLA”

1/5 parte Whisky Royal Command  
1/5 parte Vodka Gordon's Padilla  
1/5 parte Americano Cinzano  
1/5 parte Licor Grand Marnier  
1/5 parte Bitter Campari  
Refrescado

1974

Creación Arol Nassivera

“NANCI MARIA”

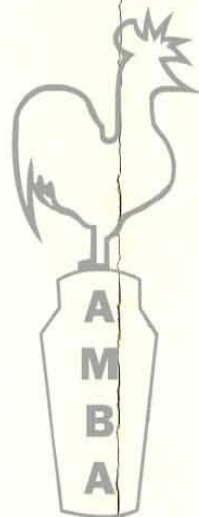
30 gs. Whisky Premium Hiram Walker  
10 gs. Gin Hiram Walker  
5 gs. Triple Sec Cusenier  
30 gs. Americano Gancia  
Gotas Bitter Rojo Cinzano  
Zum cáscara de naranja  
Refrescado

1975

Creación Arol Nassivera

“ROMINA MARIA”

35 gs. Whisky Premium Hiram Walker  
5 grs. Vodka Walker  
5 grs. Triple Sec  
20 gs. Vermouth Martini Rojo  
10 gs. Bitter Cinzano  
Zum de cáscara de naranja  
Resfrescado



1976

Creación José Carlos Mariguin

"LUNA DE MIEL"

30 grs. Whisky Royal Command Molinos S.A.  
35 grs. Cinzano Oro  
5 grs. Triplt Sec Cusenier  
10 grs. Coñac Pedro Domecq  
1 golpe Bitter Rojo Padilla  
Zumo de limón  
Resfrescado

1977

Creación Nelson Falchini

"CENTINELA"

5 grs. Bitter Carpignano Padilla  
15 grs. Licor Cointreau  
30 grs. Cinzano Oro  
30 grs. Whisky Premium Etiq. Roja Hiram Walker  
Resfrescado

1978

Creación Carlos O. Muñoz

"ARLEQUIN"

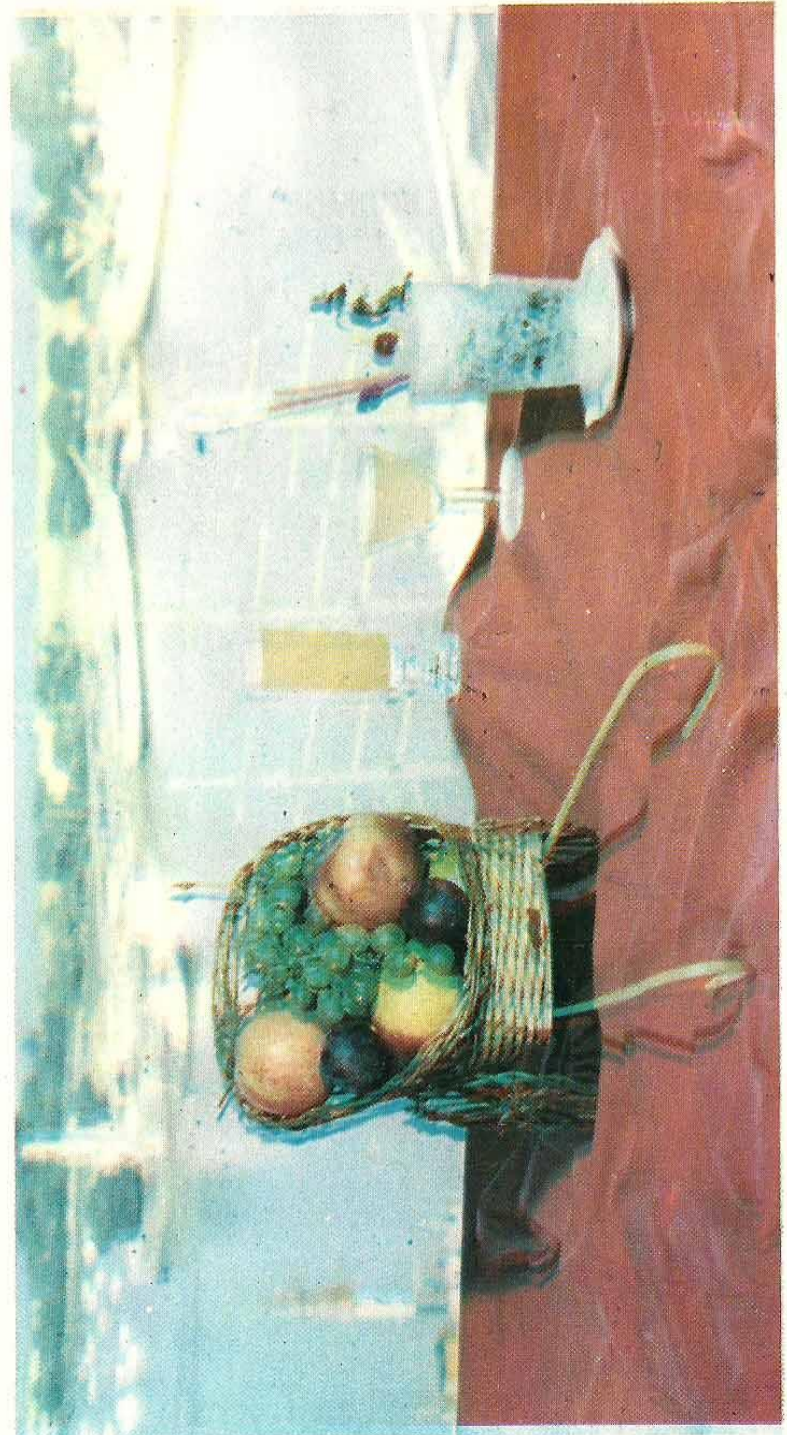
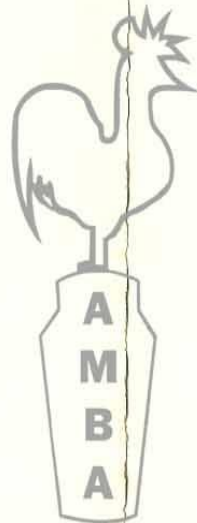
2/4 Whisky Premium H. Walker  
1/8 Coñac Le Noble H. Walker  
1/4 Cinzano Oro  
1/8 Bitter Rojo Cinzano  
Gotas de Licor Grand Marnier Cusenier  
Refrescado

1979

Creación Julio Celso Rey

"SONIA"

40 grs. Pulpa de ananá Crepúsculo  
30 grs. Vodka Hiram Walker  
5 grs. Bitter Rojo Padilla  
5 grs. Licor Cointreau  
Batido



ANANAS CHAMPAGNE - DAMA BLANCA - MINT JULEP

**CAMPEONES EN SELECCIONES NACIONALES  
DE COCTELERIA**

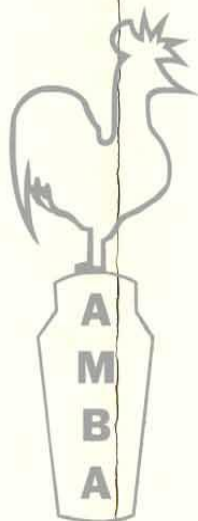
**TRAGO LARGO**

**1973**

Creación Domingo Ramos

**"LIROLAY"**

30 gs. jugo naranja Tacconi  
20 gs. Paddy Guillermo Padilla  
10 gs. Licor Tía María H. Walker  
10 gs. Crema Chantilly  
Batido  
Completar con Champagne Demi Sec M. Chandon



**1974**

Creación Ernesto Martín Santiago

**"GUILLER"**

60 gs. Ronrico Hudson, Ciovini y Cía.  
15 gs. Licor Grand Marnier  
20 gs. Jugo ananá Crepúsculo  
Batido  
Completar con Champagne Demi Sec M. Chandon

**1975**

Creación Primo Babini

**"MANUELITA"**

50 gs. Vermont Cinzano Torino  
30 gs. Whisky Robert Brown's  
10 gs. Bitter Campari  
Gotas de Bitter Angostura Padilla  
Refrescado  
Completar con Champagne M. Chandon

**1976**

Creación Roberto Osmar Pringles

**"PLANETA ROJO"**

10 gs. Licor Grand Marnier Cusenier  
10 gs. Bitter Rojo Cinzano  
30 gs. Cinzano Oro  
30 gs. Gin Hiram Walker  
40 gs. Jugo ananá Crepúsculo  
Batido  
Completar con Champagne Brut M. Chandon



1977

Creación José Ismael Córdoba

“RULITO”

40 gs. Vodka Hiram Walker

10 gs. Bitter Carpignano Padilla

10 gs. Triple Sec Bols

60 gs. Jugo ananá Crepúsculo

Batido

Completar con Champagne Seco M. Chandon

1978

Creación Adolfo E. Gallo

“SIMBAD”

40 gs. Vodka Hiram Walker

40 gs. Jugo ananá Crepúsculo

10 gs. Licor Apricot Bols

10 gs. Bitter Carpignano Padilla

Batido

Completar con Champagne Extra Brut M. Chandon

1979

Creación Delmiro Janeiro

“AUTOPISTA 79”

2/6 Jugo ananá Crepúsculo

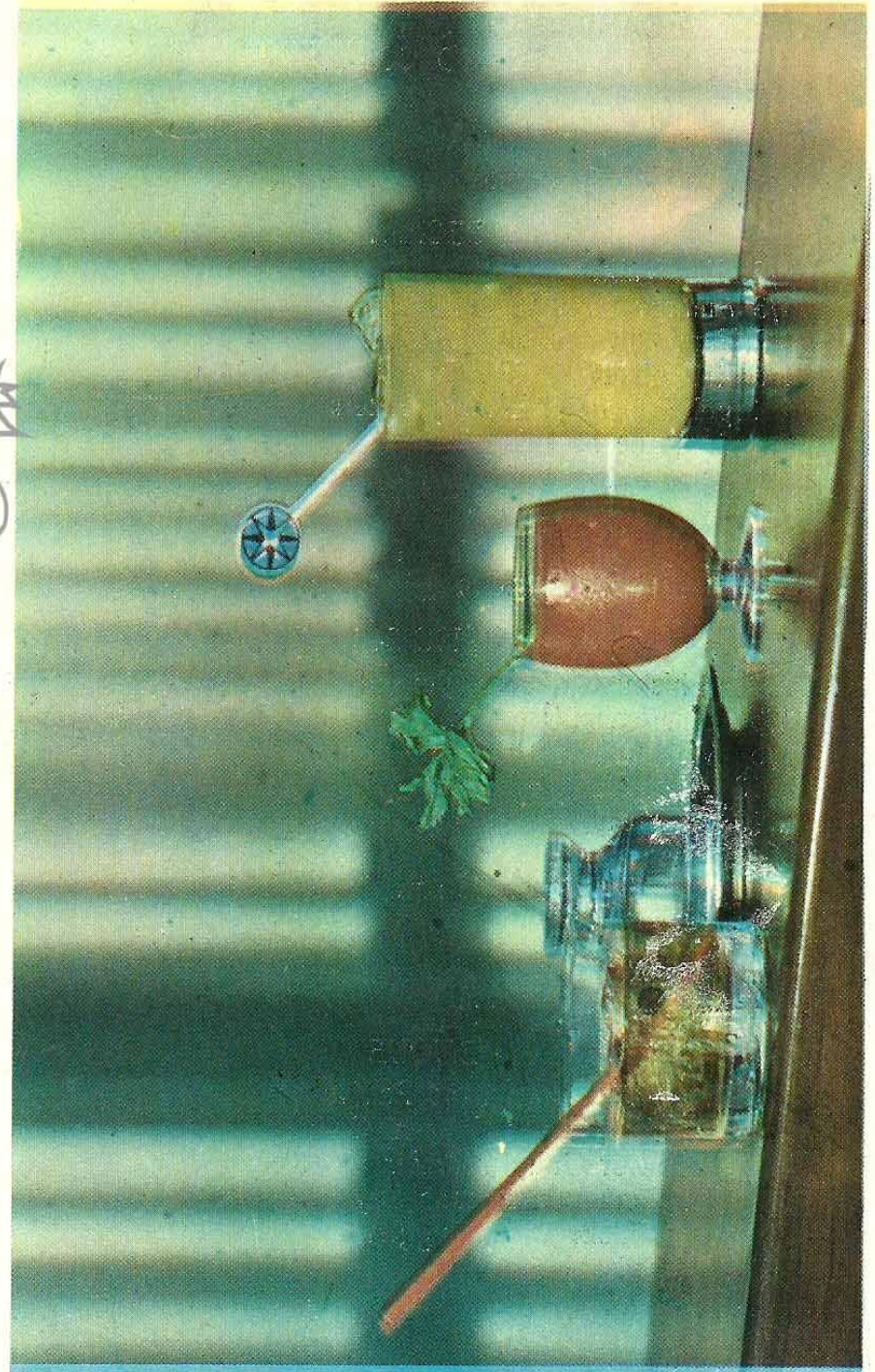
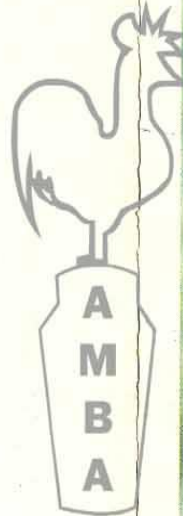
2/6 Vodka Smirnoff Cinzano

1/6 Licor Grand Marnier Cusenier

1/6 Bitter Campari Dellepiane

Batido

Completar con Indian Tonic Cunningham



PINK GIN - BLOODY MARY - DESTORNILLADOR

**CAMPEONATO DE CAMPEONES  
TRAGO CORTO**

**Año 1973**

Creación Nilo C. Ramos

**"CECILIA"**

- 1/6 Gin Walker
- 1/3 Amargo Popular Henzi
- 1/3 Vermouth Torino Cinzano
- 1/6 Ron Alzola Padilla
- 1 golpe Licor al Whisky Peters
- Zumo de naranja
- Refrescado

**Año 1976**

Creación Delmiro Janeiro

**"PISO 24"**

- 2/5 Whisky Old Smuggler
- 1/5 Americano Oro Cinzano
- 1/5 Vermouth Torino Cinzano
- 1/10 Bitter Campari
- 1/10 Cointreau
- Refrescado
- Zumo de cáscara de naranja

**Año 1979**

Creación Nelson Falchini

**"DUQUE"**

- 5 gms. Bitter Carpignano Padilla
- 5 gms. Gin Burnett Hudson, Ciovini
- 15 gms. Licor Grand Marnier Cusenier
- 25 gms. Vermouth Cinzano Dry
- 30 gms. Whisky Old Smuggler
- Refrescado

**CAMPEONATO DE CAMPEONES  
TRAGO LARGO**

**Año 1973**

Creación Julio C. Rey

**"MANDINGA"**

- 50 gms. jugo y pulpa de ananá Maprico
- 30 gms. Americano Oro Cinzano
- 30 gms. Whisky Old Smuggler
- Batido y completado con:
  - 5 gms. Bitter Rojo Cinzano, Agua Tónica Fanta y 1 cucharadita de azúcar impalpable.

**Año 1976**

Creación Alfredo Mignogna

**"DANYFER"**

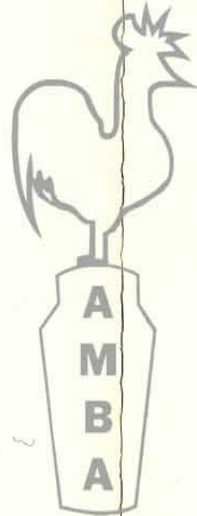
- 20 gms. Whisky Nicholson
- 25 gms. Licor Tía María
- 15 gms. Licor Grand Marnier
- 15 gms. Bitter Rojo Cinzano
- 60 gms. Jugo ananá Tacconi
- Batido
- Completar con Champagne Demi-Sec M. Chandon

**Año 1979**

Creación Primo Babini

**"ROSARINO"**

- 100 gms. Ananá Crepúsculo
- 30 gms. Americano Gancia
- 10 gms. Licor Grand Marnier Cusenier
- 10 gms. Bitter Campari Dellepiane
- Batido
- Completar con Champagne M. Chandon Brut



## Derivados del cóctel

### CUPS.

Especialmente indicados para servir con las comidas y en reuniones sociales, se prepara en jarras adecuadas, con abundante hielo y diversidad de frutas de estación.

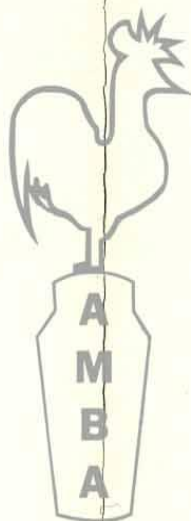
Son particularmente apropiados para su preparación los vinos blancos y espumantes. Se acompaña con una cucharita larga para revolverlo.

### SAUTERNES CUP

Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo dos cucharadas de azúcar, 20 gramos de marrasquino, 20 gramos de curacao, 20 gramos de licor amarillo, 20 gramos de coñac, variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos, 2 rodajas de limón y 2 de naranja con cáscara, 1 corteza de pepino, verter una botella de vino Sauternes y dejar en maceración por algún tiempo. Antes de proceder a servirlo se ponen algunos trozos de hielo y se agrega soda a voluntad.

### CHAMPAGNE CUP

Prepárese en una jarra adecuada, añadiendo 2 cucharadas de azúcar, 20 gramos de coñac, 20 gramos de marrasquino, 20 gramos de licor amarillo, variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos, 2 rodajas de limón y 2 de naranjas con cáscara, déjese en maceración durante 15 ó 20 minutos y en el acto de servirlo se ponen algunos trozos de hielo, añadiéndole una botella de Champagne bien helado.



### COOLERS

Trago especial para el período estival, se sirve en vaso tipo Collins, agregando azúcar disuelto en agua o jarabe de goma o granadina o cualquier tipo de jarabe con hielo, una espiral de limón y una medida de la bebida deseada (Whisky, Gin, Apricot Brandy, menta, etc., completándolo con Ginger Ale.

### COBBLERS

Los Cobblers son bebidas esencialmente decorativas y muy refrescantes; se prepara en la copa de agua, con hielo picado fino y fruta de estación en pequeños trozos (Macedonia). Generalmente se realizan a base de vinos (jerez, oporto, borgogna, pero también se elaboran con whisky, ron, coñac, etc.).

#### 7º Regimiento Cobbler

20 gramos de coñac  
30 gramos de jerez  
30 gramos de whisky  
Sobre la superficie depositar una cucharadita de rum de Jamaica.

#### Sherry Cobbler

2 golpes de cherry brandy  
20 gramos de coñac  
60 gramos de jerez  
Cubrir la superficie con una rodaja de naranja rociada con rum de Jamaica.

### CRUSTAS

Bebida de origen americano, se prepara en forma muy parecida al Cobbler, difiere de éste por el hecho de no agregarle fruta, su principal característica consiste en decorar la copa con un borde de azúcar cristalizada y una espiral de cáscara de limón en su interior.

### Brandy Crusta

60 gramos de coñac  
10 gramos de curacao  
1 golpe de bitter Angostura  
3 golpes de marrasquino  
1 cucharadita de jugo de limón  
Batido.

### COLLINS

Son tragos preparados directamente en vaso trago largo, tipo Collins, al que se le adiciona 1 cucharadita de azúcar disuelta con agua, el jugo de 1 limón y una medida del aguardiente solicitado. Se le agrega hielo y se termina de llenar con soda, removiendo con una cuchara de refresco.

Los miembros más conocidos de esta familia son el **Tom** y el **John Collins**; para el primero se utiliza el Dry Gin, y para el segundo la ginebra holandesa.

Los Collins pueden ser realizados con otros aguardientes como ser: ron, vodka, whisky, coñac, etc.

Con respecto al John Collins, es conveniente consultar al cliente con anterioridad, porque existe una versión que debe realizarse con whisky.

### DAISIES (Margaritas)

Los Daisies son tragos preparados a base de limón, granadina y el licor deseado (coñac, ron, gin, etc.). Se sirven en copa de champagne (ancha) con hielo y frutas de estación cortadas en trozos, se termina con un chorro de soda.

### Daisie de Coñac

30 gramos de jugo de limón  
10 gramos de granadina  
50 gramos de coñac  
Batido

### EGG-NOGS

Constituye éste un preparado esencialmente nutritivo y poderosamente reconstituyente, ya que los ingredientes principales comprenden la leche y los huevos, se preparan indistintamente fríos o calientes y se terminan con nuez moscada rallada sobre la superficie.

### Brandy Egg-Nog

2 cucharaditas de azúcar  
1 huevo  
50 gramos de brandy  
Revolver vigorosamente con un batidor de alambre, completando con leche fría o caliente, florear con nuez moscada rallada.

### FIZZES

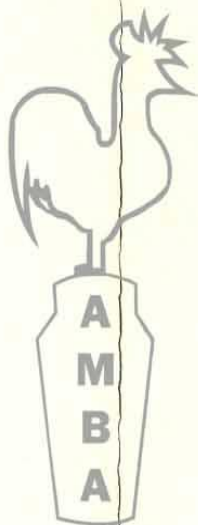
El Fizz es esencialmente una bebida refrescante, su principal característica lo constituye la efervescencia, en consecuencia, lo correcto es que aquellos que no son preparados a base de espumantes, se les agregue soda.

Pese al intenso consumo que de esta bebida se hace, no se ha logrado infundirle, en muchos casos, las propiedades que lo caracterizan y distinguen, ya que con frecuencia se prescinde de agregarle soda.

Es preciso, pues, tener en cuenta que todo Fizz debe servirse efervescente y espumoso, ya que de otra manera carecería de sentido el léxico que lo define.

### Ananá Fizz (batido)

50 gramos de Dry Gin  
40 gramos de jugo de ananá  
1 cucharadita de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
Terminar de llenar con soda  
Servir en vaso de 200 gramos



### Golden Fizz

2 cucharaditas de azúcar impalpable  
15 gramos de jugo de limón  
1 yema de huevo  
50 gramos de Dry Gin  
Batido. Terminar de llenar con soda  
Servir en vaso de 200 gramos

### Ananá Fizz de Champagne

10 gramos de jugo de limón  
1 cucharadita de azúcar impalpable  
40 gramos de jugo de ananá  
Batido  
Completar con champagne seco bien helado  
Servir en vaso de 200 gramos

### Silver Fizz

2 cucharaditas de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
1 clara de huevo  
50 gramos de Dry Gin  
Batido. Terminar de llenar con soda  
Servido en vaso de 200 gramos

### Royal Fizz

2 cucharaditas de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
1 huevo  
50 gramos de Dry Gin  
Batido. Terminar de llenar con soda  
Servir en vaso de 200 gramos

### Strawberry Fizz

2 cucharaditas de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
40 gramos de pulpa de frutilla  
50 gramos de Dry Gin  
Batido. Terminar de llenar con soda  
Servir en vaso de 200 gramos

### New Orleans Fizz

2 cucharaditas de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
1 clara de huevo  
2 golpes de agua de azahar  
30 gramos de crema de leche  
50 gramos de Dry Gin  
Batido. Terminar de llenar con soda  
Servir en vaso de 200 gramos

### Strawberry Fizz de Champagne

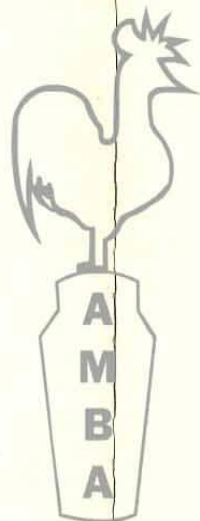
1 cucharadita de azúcar impalpable  
10 gramos de jugo de limón  
35 gramos de pulpa de frutilla  
Batido. Se completa con champagne seco bien helado.  
Servir en vaso de 200 gramos  
En nuestro país se acostumbra servir los fizzes en copa flauta.

### FLIPS

Por los ingredientes que entran en su composición, constituye el Flip una bebida esencialmente nutritiva. Su consumo es indicado en horas de la mañana o de la tarde, como desayuno o merienda, ya que se trata de un alimento líquido.

En su preparación, se sigue una regla por demás sencilla, debiendo tener en cuenta en todos los casos que en su composición entra la yema del huevo, azúcar y vino generoso (oportó, jerez, etc.) o de un aguardiente (coñac, rhon, whisky, etc.).

Deben batirse enérgicamente y preferentemente emplear la batidora eléctrica, servido en copa adecuada cuyo contenido no sea inferior a los 150 gramos, espolvoreando sobre la superficie con canela o nuez moscada.



## GROGS

Variedad de bebida estimulante, especialmente indicada para tomar en los crudos días de invierno. En su composición entran mayormente aguardientes de alta concentración alcohólica. Como se presentan generalmente ardiendo, la manera más correcta de prepararlos es poniendo en primer lugar en el vaso que se prepara, agua bien caliente y dos cucharaditas de azúcar, hasta las dos terceras partes del vaso; a continuación, flotando sobre el líquido se deposita una rodaja de limón con cáscara, a la que previamente se le incrustan 4 clavos de olor, luego con sumo cuidado se vierte la bebida preferida (coñac, ron, whisky, etc.) evitando que se mezcle con el agua. Finalmente, en una cucharita que se apoya sobre los bordes del vaso, se pone un terrón de azúcar impregnado en la bebida empleada, reforzándola si se estima necesario, con unas gotas de alcohol puro y se prende fuego. Cuando la llama cobra intensidad, se procede a servirlo.

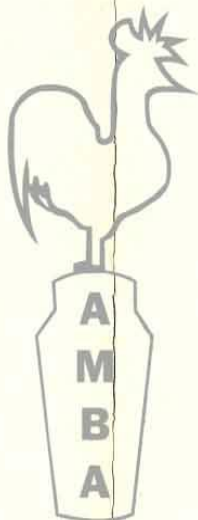
## HIGHBALLS

Trago refrescante, se sirve en vaso de 250 gramos, tipo trago largo, pero más bajo, una medida de la bebida deseada (whisky, coñac, dry gin, etc.), hielo, y tienen la particularidad de terminar con Ginger Ale o Soda.

## JULEPS (Julepes)

Los Julepes, tragos muy refrescantes, son originarios de Kentucky (EE. UU.), tradicionalmente hechos con Kentucky Bourbon y hojas de menta machacadas en agua fría.

Servidos en vasos de plata, con hielo raspado, lo que al agitarse vigorosamente con la cuchara de cóctel, hace que la parte exterior del mismo se escarche.



## Mint Julep

Preparado directamente en vaso de whisky. En el vaso indicado, unas hojas de menta, una cucharadita de azúcar, agregar un poco de agua y machacar la menta, juntamente con el azúcar. Verter una medida de whisky Bourbon y completar con abundante hielo raspado, revolver hasta que el vaso quede empañado por el frío y adicionarle una ramita de menta sobre la superficie, espolvoreándola con azúcar cristalizado. Rociar con rum.

También pueden realizarse con el whisky de su agrado, coñac, ron, gin, etc.

## POUSSE-CAFE

Es ésta una bebida de origen francés, constituye una hermosa fantasía multicolor y que proporciona a quien la bebe, variantes en el sabor y toda la gama de sensaciones diferentes, ya que cada uno de los ingredientes que lo componen, al mantenerse separados entre sí, resaltan todas sus cualidades originales.

Se prepara en copas de degustación o de las llamadas cañita, cuyo contenido no exceda de los 70 gramos. Debe servirse con pajitas y será preciso tener un exacto conocimiento de la densidad de las diferentes bebidas para verterlas en el orden correspondiente.

## SOURS

La principal característica de esta bebida la constituye su sabor agrio, propiedad que adquiere por la presencia del jugo de limón. Su prototipo es el Whisky Sour, mundialmente conocido y que tiene en nuestro medio muchos consumidores. No obstante ello, los sours pueden prepararse con las más variadas bebidas.

### Whisky Sour

2 cucharaditas de azúcar  
50 gramos de whisky  
30 gramos de jugo de limón  
Batido. Copa de sour.

### Pisco Sour (chilena)

2 cucharaditas de azúcar  
30 gramos de jugo de limón o lima  
50 gramos de pisco  
1 clara de huevo  
Batido. Copa de sour.  
A la peruana agregar unas gotas de bitter Angostura sobre la superficie.

### Whisky Sour (con vino)

2 cucharaditas de jarabe de azúcar  
30 gramos de jugo de limón  
50 gramos de whisky  
Batido. Sobre la superficie se deposita una cucharadita de vino.

### SANGAREES

Típica bebida de los países tropicales, que se prepara disolviendo 1 cucharadita de azúcar en agua y agregando la bebida deseada (coñac, whisky, gin, o jerez, oporto, etc.) en un vaso tipo highball con hielo, se termina de llenar con agua y sobre la superficie flotando una cucharadita de vino oporto con ralladura de nuez moscada.

### SLINGS

Variación de long-drink. Como tales se prepara en el vaso en que ha de servirse, empleando azúcar, limón y el aguardiente deseado.

### Singapore Sling

1 cucharadita de azúcar impalpable  
20 gramos de jugo de limón

50 gramos de dry gin

20 gramos de cherry brandy

Preparado y servido en vaso highball; terminar de llenar con soda.

### SMASHES

Preparados en vaso old-fashioned con hielo, azúcar y ramitas de menta y el aguardiente deseado (whisky, coñac, tequila, etc.).

### Smash de Coñac

1 terrón de azúcar humedecido con soda  
3 ramitas de menta machacadas en el vaso  
50 gramos de coñac  
Hielo y chorrito de soda.

### SWIZZLES

Reciben el nombre de la varilla con que se agitan y acompañan al trago para que haga espuma, se utiliza el vaso tipo highball, con hielo granizado y la bebida deseada (brandy, ron, whisky, etc.).

### Swizzle de Whisky

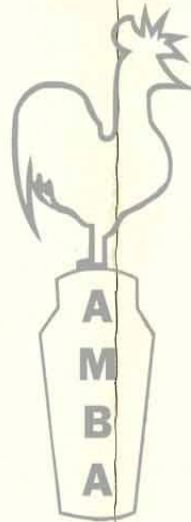
1 cucharadita de azúcar  
20 gramos de jugo de limón  
1 golpe de bitter Angostura  
50 gramos de whisky  
2 cucharadas de hielo granizado

Hacer girar vigorosamente la varilla swizzle entre las manos, hasta que haga espuma en el vaso y termine de llenar con soda.

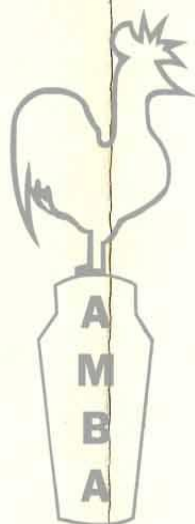
### ZOOMS

Tienen la particularidad de utilizar la miel y la crema de leche con el aguardiente deseado (coñac, whisky, ron, etc.).

Batido. Servido en copa de cóctel.



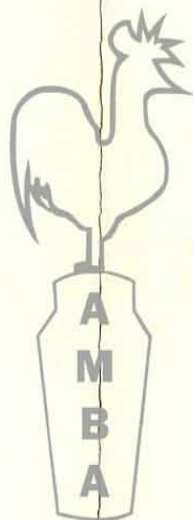
# INDICE



	<b>PAG.</b>
Vigencia de una inquietud .....	3
A.M.B.A. a través del tiempo .....	6
Legionarios de A.M.B.A. ....	12
Períodos de mandato .....	14
Empresas patrocinantes .....	16
El Barman (Función específica y ética profesional) .....	20
Distribución práctica del mostrador .....	22
Elementos para el buen funcionamiento del bar	25
Catálogo de cristalería .....	28 y 29
Cristalería para los diversos cócteles .....	30
Tareas previas .....	31
Recomendaciones .....	34
Elementos para la preparación de cócteles .....	36
Introducción a la elaboración de las bebidas ...	40



	<b>PAG.</b>
Vinos argentinos .....	50
Jerez .....	55
El Champagne .....	64
Destilación .....	74
El Coñac .....	78
Procedimiento de destilación en la Charente ..	80
Whisky escocés (Su origen e industrialización) .	84
Proceso de elaboración .....	88
Conocimiento generales sobre las bebidas ....	94
La Cerveza .....	102
Bebidas sin alcohol .....	121
Jugos de fruta .....	122
Coctelería clásica .....	124
La coctelería argentina en el mundo .....	146
Certámenes americanos .....	149
Selecciones nacionales de coctelería .....	150
Campeonato de Campeones .....	160
Derivados del cóctel .....	162



Este libro se terminó de imprimir  
el día 4 de julio de 1980.