

Vinos Básicos de tres rayas (II)

Los vinos de este tipo básico no se exponen a la formación de la "FLOR" y el porcentaje de alcohol se eleva directamente a 18 grados, por la adición de alcohol puro. Los mostros pueden desarrollarse hasta un vino "OLOROSO", mientras que los otros simplemente llegan a ser del tipo "BASTOS", vinos más pesados pero sin el fino aroma de los "OLOROSOS".

Vinos Básicos de tres rayas (III)

Este calidad sólo se utiliza para el "COUPAGE", y produce vinos Jerez más «concretos» con porcentaje de alcohol según lo deseado.

COLECCION BASICA DE BAR

Es necesario precisar que todo tipo de vino Jerez se obtiene de "mostros". Durante varios siglos se ha utilizado un sistema de "mostros" para asegurar al comprador que el producto vendido siempre será igual al producto de la siguiente venta o de la anterior.

El sistema de la "SOLERA" se utiliza en todas las grandes bodegas dentro y fuera de Jerez. La finalidad es la de dar el estilo y el carácter de los vinos añejados a los vinos más jóvenes, en base a un método de mezclas progresivas y fraccionadas.

Normalmente la Bodega tiene un "STOCK" suficiente de vinos más viejos, los cuales continuamente pasan sus características a los productos de Yendimias más recientes.

Este sistema consiste en el almacenamiento de un número de barriles con vinos idénticos que sirven de "CRIADERAS"; están sucesivamente separados de vinos similares según el tiempo. Cuando se necesita un vino, se le toma de un barril de una "SOLERA" (el vino más añejo) para mezclarlo con el vino de la primera "Criadera", esta operación se repite sucesivamente.



SENSA

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

I. EL BARMAN

Es la persona encargada de servir y atender los clientes que llegan al bar. Sus funciones principales son las de preparar las diferentes bebidas para el consumo dentro del bar o del Restaurante y vender licores que tenga a disposición de la clientela.

Para el mejor desempeño de su ocupación deberá conocer además de los aspectos rutinarios de la misma, todo lo relativo al trato adecuado para cada clientela según su categoría social, estado de ánimo y ocasión en que presta el servicio.

No hay que olvidar que de los servicios del Barman depende en gran parte la fama del establecimiento.

Debe conocer profundamente del origen, calidad de todas las bebidas alcoholicas y no alcoholicas que siempre tiene bajo su disposición, además de buen catador y psicólogo para poder vender y recomendar, realmente debe ser un gran profesional.

II. EL CLIENTE

Es la persona que llega al establecimiento en solicitud de servicios cuyo pago constituye la base del sustento del propietario y el Barman.

Por lo mismo tiene derecho a exigir un servicio que reúna las condiciones deseables de discreción, rapidez y buen gusto.

El otro objetivo que anima al cliente a ir al bar es el de beber.

Para ello puede venir solo o acompañado, a pasar un rato agradable o a cerrar un negocio.

En cualquiera de estas circunstancias, el servicio debe satisfacerlo plenamente, pues de esta satisfacción depende que el cliente haga propaganda al establecimiento.

III. EL BAR

El Bar tuvo su origen en Centro América en la Península de Yucatán se conocía con el nombre de Taberna o Saloone; su desarrollo en los Estados Unidos ha sido inminente, posteriormente en Europa.

Etimológicamente parece tener origen "Barrier" palabra inglesa o en la francesa "Barrière" que se puede traducir en español como "Barra".

En los últimos 30 años se ha considerado más y más indispensable en todo hotel, restaurante o grill, se considera como un complemento de los servicios que prestan estos establecimientos. El Bar también se conoce bajo la forma de establecimiento independiente.

1. Podemos clasificar el Bar en dos tipos:

- a. Bar Familiar
- b. Bar Profesional

a. Bar Familiar:

Es quizás algo que todos conocemos, no es necesario tener en casa una cantidad exagerada de botellas, de toda clase de bebidas para combinar o realizar distintos cocteles. Nos pueden bastar 9 botellas para agrandar el paladar de los visitantes y quedar como un verdadero especialista:

- 1 botella de vermouth Italiano
- 1 botella de vermouth Americano
- 1 botella de vermouth Seco
- 1 botella de Bitter
- 1 botella de Ginebra
- 1 botella de Vodka
- 1 botella de Cognac
- 1 botella de Ron
- 1 botella de Whisky

Además podemos agregar algunos licores dulces.

b. **El Bar Profesional:**

El Bar Profesional es muy diferente al Bar Familiar, en el encontramos un stock completo y variado de licores, jugos, frescos, etc.

También encontramos los utensilios, accesorios y equipos adecuados para la elaboración de cócteles y servicio de bebidas.

El Bar Profesional debe brindar comodidades para trabajar ordenadamente y sin inconvenientes.

Aprovechar al máximo las instalaciones para que en todo momento el servicio sea ágil y eficaz.

El Bar Profesional debe estar previsto de una barra la cual estará siempre limpia y libre, utensilios y cristalería adecuada.

Según el aspecto, los servicios que presta y algunas veces el gusto nacional, el Bar se divide en diferentes categorías:

- 1) Bar Americano
- 2) Bar con pista de baile
- 3) Bar de Hotel de Veraneo
- 4) Bar Expreso
- 5) Bar sin venta de bebidas alcohólicas.

1) **Bar Americano:**

Es el Bar de mayor aceptación actualmente, constituye un lugar ideal para los aficionados a las bebidas mezcladas y a los ambientes tranquilos, el local donde funciona es generalmente de dimensiones reducidas y confortablemente arreglado. La barra, con taburetes a lo largo y la estantería para las botellas son los muebles dominantes. Dispone además de algunas mesas con sillas para uso de la clientela.

S