



Asociación Galega de Barman
 A Barcia, Carretera Santiago - Noia km3
 Apartado Postal 571. 15896 Santiago de Compostela
 Telf. 637809183
 E-Mail: agabamail@terra.es www.agaba.cjb.net

Editorial

Estimados Socios:

Como Presidente y en nombre de toda nuestra Junta Directiva, quiero daros la bienvenida a nuestra primera publicación interna para todos los miembros de A.G.A.B.A.

A.G.A.B.A. nació en febrero de 2001 en una reunión con carácter informal en la que seis personas comenzamos a trabajar sobre una idea que nos pareció sumamente atractiva a la vez que complicada, pues contamos con que el inicio sería difícil.

Una vez organizada la Junta Directiva, elaboramos nuestros estatutos internos y comenzamos a desarrollar las ideas que teníamos en cuanto a actividades a realizar. Para cuando tuvimos todos el papeleo listo, se nos había echado encima el verano con el parón que ello conllevó por ausencia de gran parte de la Junta Directiva. Antes de dicho parón, únicamente nos dio tiempo a realizar un par de actividades para darnos a conocer en dos pubs de La Coruña y Ferrol.

Finalizado el verano, reestructuramos la Junta Directiva, aumentando el número de miembros hasta los nueve que la componen actualmente. Retomamos las actividades que habíamos dejado pendientes y comenzamos a organizarlas para su puesta en marcha. Poco a poco, el número de socios va en aumento y en la actualidad superamos

la veintena lo que nos ilumina notablemente a la hora de seguir trabajando en pos del proyecto, puesto que vemos que poco a poco funciona y que va calando en la gente.

En cuanto a actividades que tenemos previstas, están entre otras las charlas y catas sobre la elaboración de bebidas y complementos en cocktelería, visitas a destilerías y plantas de elaboración de las mismas, cursos de formación para nuestros asociados, noches temáticas sobre cocktelería en bares y establecimientos que estén dispuestos a colaborar con nosotros, concursos de cocktelería, desarrollo de publicaciones periódicas, etc.

El objetivo principal que A.G.A.B.A. persigue es el de hacer resurgir con fuerza el mundo del cocktail en Galicia, intentando llegar tanto a profesionales como estudiantes de hostelería, pero sin olvidarnos del público en general, que es por supuesto la persona que va a consumir y disfrutar de estas bebidas cargadas de magia que mucha gente desconoce.

Para vuestra información, comentaros que ya tenemos página web en la siguiente dirección provisional: www.agaba.cjb.net

net en la que podréis ir encontrando paulatinamente información sobre esta vuestra asociación.

Asimismo, estamos a punto de firmar un acuerdo de colaboración con el Centro Superior de Hostelería de Galicia, para que ambas entidades comiencen a trabajar en beneficio de un mismo objetivo. También estamos en contacto con A.B.E. (Asociación de Barman Españoles) para formar parte de la misma y poder ser delegación regional a nivel nacional, lo que a la vez supondría ser miembros de la I.B.A. (International Bartenders Association), máximo organismo a nivel mundial en el mundo de la cocktelería.

Para terminar, solamente animaros a que continuéis con A.G.A.B.A. descubriendo lo maravilloso que es el mundo de la cocktelería, y que intentéis que vuestra asociación siga creciendo poco a poco.

En mi nombre y en el de toda la Junta Directiva, recibid un cordial saludo.

Juan José Fernández Morales.
 Presidente de A.G.A.B.A.

**Boletín Bimensual
 nº 1 Enero 2002**

Contenido:

Editorial	1
Conoce las Bebidas	2
Disfruta de un buen Cocktail	3
Aprendamos Poco a poco	3
Los Clásicos y Sus recetas	4
Pasatiempos	5

En este número.....



Perfumar un aguardiente, en este caso de cereal, ha sido paso obligado para su consumo humano. Y es que, en los albores de la destilación, los alcoholes conseguidos por aquellos alquimistas y boticarios eran ásperos, además de ardientes. Y las plantas con las que se perfumaban, haciendo bebibles los alcoholes, eran las que estos pioneros de la farmacopea tenían a mano: plantas de virtudes terapéuticas, como el enebro, coriandro, angélica... Así nació la ginebra. Y fueron, con toda seguridad, los holandeses los creadores de este singular aguardiente, una de las bebidas más consumidas en el mundo, y reina indiscutible de la coctelería. La historia habla de un tal Dr. Franciscus de la Boe, también conocido como "Sylvius", quien, a mediados del siglo XVI, elaboró en la Facultad de Medicina de la Universidad de Leiden el primer elixir obtenido por destilación de un alcohol, previamente macerado en bayas de enebro o "genever", que es como se conoce a esta planta en holandés. De "genever" nacerá la ginebra, y Holanda será el primer fabricante propiamente dicho, más allá de experimentos terapéuticos, Ervin Lucas Bols, creador en 1575 de la empresa de su mismo nombre, cuyo funcionamiento hasta nuestros días sigue garantizando la excelencia de su genuina ginebra holandesa: "Schiedam", nombre de la población donde Bols instaló sus primeros alambiques, es otro de los nombres con los que se designó inicialmente a la ginebra.ero si a los holandeses cabe el mérito de su invención, se debe a Inglaterra el de su popularidad y alto consumo. Importancia inicialmente, pronto los ingleses se dedicarían con entusiasmo a su elaboración; todo ello gracias al impulso de un holandés, Guillermo de Orange, que accedió al trono británico en 1689. Para 1714 tal era la afición por la ginebra en Inglaterra, que se produjeron nada menos que dos millones de galones, cifra que se situaría en los 240.000 hectolitros anuales en 1735, con un consumo per cápita de unos cuatro litros al año. Esta afición ha quedado magistralmente representada en el cuadro de William Hogarth, "Gin Lane", o "Callejuela de la ginebra". Los ex-

cesos fueron tales que en 1736 se prohibió su elaboración, venta y consumo mediante el "Gin Act". El resultado, como era de esperar, fue la proliferación de destilerías clandestinas, con las consiguientes elevaciones de precio y el común deterioro de la calidad. Se destilaron, o más simplemente se fabricaron, sucedáneos de ginebra que causaron estragos físicos entre los bebedores. Seis años más tarde tuvo que ser levantada la prohibición, y la ginebra inglesa volvió a recuperar, ya definitivamente, su esplendor. A principios del siglo XIX, James Burrough funda en el pueblecito de Chelsea, la mundialmente famosa "Beefeater", una de las mejores y más vendidas ginebras que hoy pueden consumirse. A él se debe la fórmula magistral de ginebra seca, que parte en su elaboración del agua de Londres, elemento imprescindible para obtener ese tipo de ginebra conocido como "London Dry".

JENEVER VERSUS LONDON GIN

Hijas de un mismo padre, las ginebras se dividen fundamentalmente en dos grandes familias, que se disputan encarnizadamente el favor del público, y por supuesto de los entendidos: la "Jenever" holandesa y la "London Gin" británica. Dos

ginebras que adquieren sus peculiares sabores y aromas por pequeñas pero significativas diferencias en el proceso de elaboración.

La ginebra holandesa parte de un alcohol de grano (cebada malteada, centeno y algo de maíz) no muy puro, de forma que conserve algo de sabor original del cereal, este alcohol, llamado "vino de malta" se obtiene mediante la doble destilación en alambique de la pasta fermentada de los citados cereales. Este "vino de malta" es esencial en la ginebra holandesa. La ginebra inglesa, por el contrario, parte de un alcohol neutro, incoloro e insípido.

Las fases posteriores de la elaboración son similares para ambos tipos de ginebra, si bien las plantas aromáticas varían tanto en cantidad como en especias, lo que da el toque personal de cada marca. Pero en términos generales, el "vino de malta" o el alcohol neutro, se hace pasar por un lecho de bayas de enebro, procedentes de las regiones meridionales de Europa que son las más perfumadas, tras ser desecadas y conservadas durante dos años para aumentar su contenido en azúcares y potenciar sus aromas. En este lecho se añaden, según cada elaborador, angélica, coriandro, hinojo, cominos, canela, cáscara de naranja, etc. Finalmente, se vuelve a destilar el "vino de bayas", que ya es la ginebra propiamente dicha. Una posterior mezcla con alcohol de cereal, y el añadido de agua edulcorada para rebajar el grado alcohólico hasta los permitidos 35°-40°, culmina el proceso, que en algunos casos puede incluir cierto envejecimiento de tres o cuatro semanas en barricas de roble hasta que adquiere un ligero tono dorado.

En resumen, y dentro de los parámetros obligados de toda generalización, se puede considerar la ginebra holandesa como más fuerte, con un marcado sabor a cereales, por lo que se consume sola, fría y en pequeños tragos. La ginebra inglesa, es más ligera, suave, con un aroma sutil a enebro, lo que la convierte en ideal para bebidas largas, con hielo, y cualquier otro ingrediente de coctelería.

GINEBRA

Bebida alcohólica destilada de grano, que debe su sabor más característico a la infusión de bayas de enebro.



Sonia Rojo Domínguez.
Raúl A. Álvarez Fernández.

Disfruta de un buen Cocktail

En esta sección les deleitaremos ofreciéndoles una agradable visión sobre los más destacados bares, pubs, discotecas,... en definitiva, locales donde el cocktail es el centro entrañable de bienestar, convivencia y comunicación.

Nada mejor para inaugurar esta sección de la revista que hablar de un local situado en Santiago de Compostela, ciudad donde nació esta asociación y donde está ubicada la sede de la misma.

Santiago cuenta en su zona nueva con un café-pub donde, a la luz de las velas, se puede disfrutar de copas, el placer de un buen café de selección rigurosa, o saborear un exquisito cocktail en un ambiente tranquilo y relajado donde la conversación prima sobre la música de hoy y siempre.

Es, como seguro algunos habréis adivinado, el Década, un hermoso local donde los arcos hacen de escondite perfecto para la conversación y complicidad, y donde el baile anima y da viveza a todos los visitantes gracias a grandes profesionales del baile todos los jueves, viernes y sábados a partir de las 23.00 horas.

Este local lleva desde 1995 abierto y su hermosa decoración se debe a su dueña Graciela Vila González, cuya formación se

debe a Gabriel Chopitea Mújica, profesional de la cocktelería.

Desde entonces y hasta la fecha se puede disfrutar de cocktails clásicos como el: Alexandra, Manhattan, Champagne cocktail, San Francisco o Margarita.

Así como de cocktails de elaboración especial y casera (fruto de la creatividad de su dueña) como son : Década sin alcohol, Década especial con zumo de piña, menta, Bacardi y kiwi. En definitiva, nuestra más sincera enhorabuena a sus anfitriones y recomendamos su visita a todas aquellas personas que quieran disfrutar de unos momentos inolvidables.

DECADA
Café-pub
Fray Rosendo Salvado nº11
Teléfono 981 593333

Natacha López del Río.
Silvia Taboada García.

Aprendamos poco a poco

No existen datos que permitan establecer con precisión el origen del término "cocktail", aunque sí numerosas historias que nos acercan a su misteriosa procedencia. Sin embargo sería muy difícil decantarnos por cualquiera de estas historias, por lo que os sugerimos que os quedéis con la que más os guste de todas las que os relatamos a continuación.

Las palabras inglesas "cock" (cola) y "tail" (gallo), unidas forman el vocablo al que nos referimos, pero su significado, cola de gallo, no coincide con el que nosotros le damos (mezcla de bebidas).

Hace tiempo en Yorkshire, Inglaterra, existía la costumbre de marcarles las colas a los caballos que no eran pura sangre para distinguirlos de éstos. Estos caballos se decía que estaban cocktailed, (mezclados). Es posible que el nombre se tomase de esa práctica.

Otra versión bastante extendida es la centrada en Betsy Flanagan; una mujer que durante la guerra de Independencia de los EE.UU., regentaba una taberna, que era muy frecuentada por oficiales de Lafayette y de Washington. Un día, para celebrar una batalla, Betsy preparó una comida con pollos que robó a un pro-británico, con el cual se llevaba muy mal. Elaboró un ponche que decoró con las plumas de los animales; los invitados brindaron al grito de "¡Viva el cocktail!".

Cuenta una leyenda que el origen del cocktail en las peleas de gallos que se originaron en Sudamérica, en las cuales, para enfurecer a los animales, se les daba un brebaje antes de pelear, al cual llamaban "cocktail". Finalizada la pelea, se le entregaba al propietario del gallo ganador, una pluma de la cola del animal vencido, la cual introducía en su bebida a modo de trofeo.

En EE.UU. Surge la historia de un farmacéutico de Santo Domingo, llamado Antoine Peychaud y afincado en Nueva Orleans, tenía como costumbre ofrecer a sus amigos, miembros de la logia masónica a la que pertenecía, una bebida preparada siguiendo una receta de su is-

En esta sección "Aprendamos poco a poco", os iremos formando muy despacio en el Cocktail y su entorno, y para comenzar, que mejor que conocer algunas de las curiosas historias que nos hablan del origen del Cocktail.

la natal a base de amargo, coñac, azúcar y especias. Esta bebida era preparada y mezclada en una huevera (coquetier), por lo que a esta bebida (y a la forma de hacerla) se la empezó a llamar así: coquetier. Luego por deformación, pasó a ser "cocktail". Transportémonos a finales del siglo XVIII antes de empezar los duros combates, se reparía entre la tropa una mezcla compuesta de vino y pólvora para dar fuerza y valor a los soldados. Esta bebida era conocida como Coke-Ale y de esta se dice proviene la actual palabra.

Pero historias surgen en partes muy distintas del globo, ya que otro posible origen nos lleva esta vez a la región francesa de Burdeos, donde las tabernas servían una mezcla de bebidas que se guardaban en jarras llamadas Coquetel y debido al éxito de esta bebida y su rápida difusión, potenció que la palabra Coquetel se fuera transformando con el tiempo hasta la que conocemos hoy.

En fin, queridos amigos, cómo veis, existen leyendas para todos los gustos, sin olvidar que aun nos dejamos muchas más en el tintero.

Para terminar esta primera entrega de "Aprendamos poco a poco" comentar una de las leyendas que podemos considerar más verídicas y contrastables y que habla sobre el origen de gran parte de los cocktails considerados como clásicos y que hoy en día continúan apareciendo en casi todos los libros de cocktelería siendo sus recetas deliciosas mezclas mundialmente conocidas. Se dice que durante la prohibición de ley seca de Estados Unidos, los famosos barmen americanos que trabajaban en los bares clandestinos, hubieron de recurrir a su imaginación para camuflar la bajísima calidad de las bebidas alcohólicas fabricadas de manera ilegal, mezclándolas con zumos, siropes y jarabes, no siendo conscientes de la repercusión que tendría a posteriori con el paso de los años esas fantásticas creaciones nacidas en sótanos y tugurios. Es por todo eso que una de las cunas del cocktail reconocidas a nivel mundial nos traslada hasta los Estados Unidos.

Bueno, espero que os haya gustado esta nueva sección en la que pasito a pasito iremos envolviéndonos en el mundo mágico del cocktail.

Mónica Morcillo Fuciños.



Los Clásicos y sus Recetas.

Dry Martini

Comenzamos esta sección con el "Rey de los Cocktails"
El Dry Martini.

Este primer número, como no podía ser de otra forma, lo vamos a dedicar al rey indiscutible de los cocktails. Ese no es otro que el Dry Martini. Cocktail de trago corto y bebida seca donde las haya, nos encontramos ante una mezcla tan simple a primera vista en cuanto a su receta como complicada de realizar al gusto de los puristas. Estamos hablando probablemente de una de las bebidas más famosas y que más aparecen en los guiones cinematográficos, y a diferencia de otros de los cocktails clásicos de fama mundial, el Dry Martini cuenta con una gran cantidad de adeptos, exigentes donde las haya que disfrutan degustando esta receta.

Como todo aquello que tiene fama mundial, podremos encontrar innumerables leyendas que se refieran al origen del Dry Martini, y como para todo, nos quedaremos con la que más lógica pueda tener o simplemente con la que más original nos parezca. He escuchado en numerosas ocasiones que el nombre de Dry Martini se deriva de la mundialmente conocida marca de vermouth que lleva el mismo nombre. Nada más lejos de la realidad, puesto que además, se dice que la receta original se realizó con vermouth de la marca Noilly Prat, uno de los más secos que existen. El Dry Martini original se lo debemos a uno de los Barman norteamericanos más famosos llamado Apio Martini, que decidió poner su apellido al cocktail junto con la coetilla "Dry", (seco), que define la característica principal de la mezcla. Cuenta una de las leyendas que el cocktail fue creado por Martini para satisfacer a uno de sus clientes habituales, el multimillonario Rockefeller.

En cuanto a la receta, todos tenemos claro cuáles son los dos ingredientes principales que lo componen, la ginebra y el Vermouth francés, (seco). Sin embargo, según el libro o recetario de cocktelería que consultemos encontraremos variaciones en sus cantidades. Si nos centramos en los gustos de los puristas, hemos de pensar en realizar el cocktail lo más seco posible. Cuando vemos en la receta unas proporciones de 3/4 partes de ginebra por 1/4 parte de vermouth francés, debemos pensar que en gran parte de las ocasiones de-

fraudaremos al cliente, pues al contrario de lo que espera, una bebida extremadamente seca, serviremos una mezcla algo "dulce".

En cuanto a la decoración, podemos decir que el cine, ha promocionado muchísimo el conocimiento del Dry Martini, pero también le ha hecho mucho daño, puesto que en prácticamente todas las películas en las que aparece esta bebida, la decoración elegida es la famosa aceituna. Tremendo error, puesto que esto le va a cambiar completamente el sabor y el aroma final del cocktail. La decoración correcta es cortar una cortecita de limón, extraerle el "ceste", (aceite que encontramos en la piel de todos los cítricos) y dejarla como decoración flotando sobre la superficie de la copa. Puede que el uso de la aceituna sea debido a que en la película, la cortecita de limón apenas se apreciaría, algo que no ocurre con la aceituna.

Vamos a recordar la receta del cocktail.

Dry Martini:

Cocktail aperitivo de trago corto.

Preparado en vaso mezclador y servida en copa de cocktail.

- 1 copa de Ginebra. (10 cl.).
- 1 chorrito de Vermouth Francés. (Blanco seco).
- Se decora con una cortecita de limón exprimida.

Otro de los factores importantes es la temperatura de servicio. Debemos enfriar la mezcla todo lo que podamos, de manera, que sea relativamente fácil de beber, puesto que si nos quedase con poco frío, el cocktail resultaría complicado en boca y difícil de digerir dada también su alta graduación alcohólica.

La acción del frío nos disfraza la graduación alcohólica, aunque no la reducirá. Como veis, según esta receta la mezcla quedará tremendamente seca. Existen Barman, que, para que os hagáis una idea, enfrían el vaso mezclador con un chorro de vermouth, que tiran cuando escurren éste. A continuación, enfrían la copa de ginebra, que es la que sirven en la copa de cocktail previamente enfriada con un par de piedras de hielo.

Para terminar, comentar que por supuesto es un cocktail con carácter netamente aperitivo y que preferentemente armonizaremos con algo para picar de forma que vayamos abriendo boca de cara a la comida o cena que realicemos a continuación.

Bueno, queridos amigos, despedimos esta primera entrega de la sección con un dicho al respecto del Dry Martini, que define perfectamente sus características. "El mejor Dry Martini es el que tomaremos degustando una copa de ginebra mirando una botella de vermouth". De aquí deducimos el corte seco que caracteriza al "rey de los cocktails".

Hasta pronto.

Juan José Fernández Morales.



Sopa de Letras



Mark Robert Seifert

Localiza en esta Sopa de Letras los siguientes Cocktails:

Manhattan

Balalaika

San Francisco

Stinger

White Lady

Rob Roy

Presidente

Alexandra

Mojito

Old Fashioned

Queridos Socios, la Junta Directiva de A.G.A.B.A. os desea Felices fiestas
y próspero Año nuevo, despidiéndonos hasta el número 2 de nuestro boletín de marzo.



Asociación Galega de Barmen
A Barcia, Carretera Santiago - Noia km3
Apartado Postal 571. 15896 Santiago de Compostela
Telf. 637809183
E-Mail: agabamail@terra.es www.agaba.cjb.net