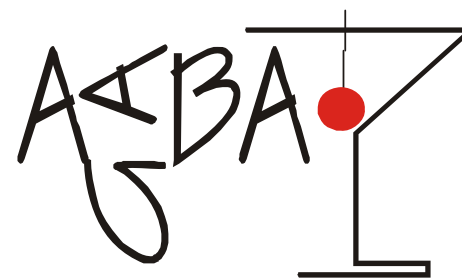


Publicación Bimensual  
para Asociados



Asociación Galega de Barmen



Número 2  
Marzo 2002



Asociación Galega de Barmen  
 A Barcia, Carretera Santiago - Noia km3  
 Apartado Postal 571. 15896 Santiago de Compostela

## Editorial. Ya somos F.A.B.E.

¡¡Si!! Tal y como enuncia el título de nuestra editorial, ya somos F.A.B.E. ¿Qué significa esto? No es ni más ni menos que ya podemos considerarnos delegación oficial en Galicia de la F.A.B.E. (Federación de Asociaciones de Barmans Españoles). Miembro a su vez de la I.B.A. (International Bartenders Association), máximo organismo mundial en el mundo de la coctelería. El pasado lunes 25 de febrero, recibí la llamada de D. Antonio Jiménez Salmerón, Secretario General de F.A.B.E. Comunicándome que en su asamblea general celebrada estos días había sido aceptada por unanimidad nuestra propuesta de pasar a ser miembros activos de su federación. En dicha llamada nos daba la enhorabuena y nos informaba que en la próxima asamblea que se celebrará en diciembre de 2002 en Lanzarote deberán asistir una representación de A.G.A.B.A. Para ser presentados oficialmente, así como la posibilidad de presentar dos participantes para el concurso oficial de jefes de la Federación que tendrá lugar en las mismas

fechas en la mencionada isla. Dicho concurso nacional será clasificatorio para el mundial oficial de la IBA a celebrar en Las Vegas en 2003. Como delegación en Galicia, tendremos la ventaja de contar con información de todos los concursos de coctelería que se celebran en España, tanto oficiales como los que organizan las casas comerciales, así como gozar con el respaldo de la Federación a modo de contactos con patrocinadores y casas comerciales.

La fusión quedó aceptada por unanimidad en nuestra 1ª Asamblea General celebrada el pasado 19 de febrero. En la misma todos los asociados fuisteis informados que el hecho de ser aceptados por F.A.B.E. supondría el desembolso de cierta cantidad económica en concepto de cuota anual que ha de ser pagada por todas y cada una de las delegaciones. Quiero informaros que esta cuota asciende a 1.100 € anuales que han de efectuarse en dos pagos. El primero de los mismos habrá de hacer-

se a mediados de marzo y el segundo para el mes de junio. El problema con el que nos encontramos es que actualmente el número de asociados es muy corto para que nos llegue para cubrir las cuotas de F.A.B.E. En los próximos días la Junta Directiva intentará negociar el retraso de esos pagos a la Federación, pero, de cualquier forma, queremos haceros un llamamiento como asociados para que promocionéis vuestra Asociación todo lo que os sea posible, de manera que el número de asociados crezca y poco a poco podamos contar con la infraestructura necesaria para llevar a cabo todas nuestras actividades previstas y consigamos un desahogo económico que nos permita afrontar los gastos de las mismas así como efectuar los pagos anuales de F.A.B.E. Contamos con todos vosotros. Recibid un cordial saludo.

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

Boletín  
 Bimensual nº 2  
 Marzo 2002

### Contenido:

Editorial	2
Conoce las Bebidas	3
Disfruta de un buen Cocktail	4
Aprendamos Poco a poco	4
Los Clásicos y Sus recetas	6
Nacimiento de la Asesoría Jurídica.	7
El Trotabares	7

En este número.....



★ ★ ★ ★ ★  
 ★ ★ ★ ★ ★  
 ★ ★ ★ ★ ★  
 ★ ★ ★ ★ ★  
 ★ ★ ★ ★ ★

Daiquiri  
 Sabor  
 Caribeño



## Conoce las Bebidas.....El Ron

El Ron se elabora a partir del zumo de la caña de azúcar o de las melazas, que es el residuo que queda después de hervido el jugo de la caña de azúcar. Pero para obtener el ron, primero debemos fermentar estos elementos. Con el proceso de fermentación se pretende que miles de microscópicas levaduras transformen el azúcar en alcohol, y destilarlo después.

La graduación alcohólica del ron, una vez que sale del alambique, ronda los 80°. Para conseguir rebajar esta tasa alcohólica a los 40°, cantidad habitual en la mayoría de rones que se elaboran en el mundo, se le añade el llamado caramelo, compuesto de agua destilada y azúcar caramelizado.

El ron no necesita de un proceso de envejecimiento demasiado prolongado como ocurre con otras bebidas espirituosas, seis meses en roble son suficientes para un ron ligero y cinco años para cualquier otra clase de ron.

El ron es de procedencia española. Fue en el siglo XVI, cuando los españoles exportaron al nuevo mundo la caña de azúcar, la cual había llegado a Europa procedente de China, iniciando el proceso de explotación de esta planta en las primeras grandes plantaciones

azucareras.

Lo que no está tan claro es la procedencia de la palabra "ron", aunque todo indica que es de origen francés, ya que ellos denominaban así al alcohol del bastón de azúcar.

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

Existen muchos tipos de ron, cubano, de Martinica, Jamaica, Haití, de Barbados, Venezolano.....

Pero simplificando y para un mejor y más fácil entendimiento, os

clasificaremos los rones de la siguiente manera en función de su color:

Ron Blanco: Transparente, sin proceso de envejecimiento en barrica ni adición de caramelo.

Ron Dorado: Color ámbar debido a un envejecimiento en madera durante un corto periodo de tiempo entre seis meses y un año o bien por la adición de caramelo al aguardiente.

Ron Añejo: Color oscuro, casi caob

a , debido al envejecimiento al que se le somete en barrica de madera de roble quemado. Dicho proceso deberá ser superior a tres años.



Raúl A. Álvarez Fernández.



**PROMOCIÓN PARA ASOCIADOS**  
Por cada 10 socios que presentéis dispuestos a pertenecer a A.G.A.BA. obtendréis una cuota anual gratuita. Ayuda a A.G.A.BA. En su expansión.

# Disfruta de un buen Cocktail

En esta ocasión, os proponemos acercarnos y visitar "MUNDO CELTA", un nuevo pub situado en Bertamiráns, a escasos kilómetros de Santiago de Compostela, en la carretera de Noia.

Este pub nos hace sentir inmersos en un mundo Celta, como su propio nombre indica. Su decoración y ambiente es una excelente muestra de la cultura y folk de ese pueblo.

Así, podemos disfrutar de una música muy variada que va desde el Folk (con conciertos en vivo), hasta los años 60 y 70 principalmente.

Dada la gran variedad de música y su ambiente, es aconsejable para todas las edades.

Los asistentes pueden disfrutar, además, de un servicio que cuenta con cervezas internacionales, copas, cafés especiales, etc.

Pero no podemos olvidarnos de sus

excepcionales cocktails, como son el Breogán, Pantera Rosa, Tom Collins... y los típicos Dry Martini, Vermouth Long Drink, entre otros.

Con especial mención al Celtania, de elaboración propia que contiene zumos variados, licor de piña, brandy y granadina.

Por otra parte también ofrecen cocktails de champagne como: Chispas, Bellini, Golden Lady, Aturuxo o burbuxa.

En definitiva, les recomendamos que visiten "MUNDO CELTA" por ser un lugar acogedor para combinar una buena bebida disfrutando de una música con raíces.

Dirección: Avda da Mahía, 96  
15220 Bertamiráns-Ames  
Tlf: 98-884-546

**Silvia Taboada García**

## Aprendamos poco a poco Construyamos Nuestro Bar I Tipos de Cockteleras y Vaso Mezclador

Comencemos a construir nuestro pequeño bar particular con los elementos indispensables. Comenzaremos por conocer y adquirir los dos utensilios principales para realizar cocktails, la cocktelera y el vaso mezclador. Realizando una pequeña inversión, ( Unos 38€ ), podemos tener una cocktelera de tres cuerpos y un vaso mezclador completo con su gusanillo y su cucharilla batidora. Con estos cuatro elementos, podemos empezar a hacer nuestros primeros pinitos en el mundo de la cocktelera. A continuación, vamos a conocer los tipos de cocktelera, el vaso mezclador y cuando se debe utilizar uno u otro utensilio.

### **COCKTELERAS.**

Es el utensilio rey de la cocktelera junto con el vaso mezclador. Cuando un barman agita la cocktelera, el mundo se paraliza para verle hasta que observamos la creación que se vierte en la copa llena de magia y sabor.

Sin embargo, no podemos realizar alegremente cualquier cocktail en cocktelera. Dependemos de los ingredientes que lleve éste para saber dónde debemos realizarlo. Prepararemos la mezcla en cocktelera siempre que el cocktail lleve alguno de los siguientes ingredientes:



- Azúcar en polvo o jarabe de azúcar.
- Yemas o claras de huevo.
- Licores, cremas, jarabes o licores.
- Zumos de fruta. (A excepción del tomate).
- Nata líquida o leche.

Esta relación de ingredientes está basada en función de la densidad de los mismos, ya que si no se agitasen enérgicamente en la cocktelera, nunca quedarían bien mezclados a la hora de elaborar el cocktail. No olvidar que no se pueden poner bebidas con gas dentro de la misma antes de agitarla, pues esto haría saltar el tapón de la misma por la presión que se formaría en su interior.

A continuación, vamos a ver los distintos tipos de cockteleras que existen:

### **COCKTELERA DE TRES CUERPOS.**

Esta cocktelera consta como su propio nombre indica de tres partes, que son vaso; donde se pone el hielo y los ingredientes, cubrevaso; el cual se encaja en el vaso y que posee una rejilla en la parte superior que solo permite filtrar el líquido a la hora de servir y sobre el

que se encaja el tercer cuerpo que es el tapón. Este último nos sirve para que al agitar no salga el líquido. Es mucho más cómoda e higiénica en su uso que los otros dos tipos de cockteleras que veremos a continuación.



**COCKTELETA AMERICANA DE DOS CUERPOS.**

Consta de un vaso, donde colocamos el hielo y los ingredientes y de un cubrevaso que se encaja sobre el vaso y que está cerrado por la parte superior. La forma de cogerla y de agitarla es la misma que para la de tres cuerpos, siendo su silueta muy parecida a la anterior. La auténtica forma de servir es colocándola en posición horizontal encima del vaso o copa en que vamos a servir el cocktail. Después, abrimos un poco la unión del vaso y cubrevaso, lo justo para que pase el líquido y no el hielo. Sin embargo, esta forma de servir resulta en ocasiones poco higiénica,



pues por donde dejamos salir el líquido encontraremos los trozos de hielo, lo que hace que la salida de la mezcla sea irregular y es muy posible que a veces se nos derrame por fuera y nos manche el exterior de la copa o vaso y la barra. Muchos barman que la utilizan suelen servir retirando el cubrevaso y utilizando el gusanillo con el vaso. Esta forma, es evidentemente menos vistoso pero sí más rápido y seguro.

**COCKTELETA BOSTON DE DOS CUERPOS.**

La particularidad de esta cocktelera es que los dos cuerpos que la componen son dos vasos que encajan el uno sobre el otro. Uno de los vasos es de cristal y el otro metálico, a diferencia de la otras dos que casi siempre suelen tener todos los cuerpos metálicos. Se utiliza mucho en la modalidad cocktelera "Freestyle o cocktelera Acrobática" ya que estos cocktails suelen ser de colores muy vivos y la parte de cristal nos permite ver la mezcla cuando el barman trabaja. Las formas de servir pueden ser las mismas que para la cocktelera americana. Sin embargo en el "Freestyle" el barman opta por la forma más adecuada según el show que esté realizando. Los dos vasos no encajan perfectamente entre sí como ocurre con las otras cockteleras. Una vez que tenemos los ingredientes y el hielo dentro del vaso metálico, debemos cubrir con el de cristal y golpear fuertemente uno contra otro para que se encajen. De esta forma, el barman, podrá realizar sus acrobacias tranquilamente sin miedo a que la cocktelera se le pueda abrir. Antes de servir, daremos un pequeño golpe con la cocktelera en el canto de la barra para desencajar los dos vasos.



**VASO MEZCLADOR.**

Es junto con la cocktelera, el otro utensilio rey por excelencia dentro del mundo de la cocktelera. Va acompañado siempre a la hora de trabajar con el de "dos amigos inseparables" que son el gusanillo y la cucharilla batidora.

Al igual que comentábamos con la cocktelera, para elaborar un cocktail en vaso mezclador, hemos de basarnos en una serie de ingredientes para saber si podemos o no hacerlo en este utensilio. Si con la cocktelera los ingredientes que teníamos que usar

los más densos, en el vaso mezclador ocurre todo lo contrario, es decir, que realizaremos un cocktail en vaso mezclador cuando los ingredientes no coincidan con aquellos que hemos de realizar en cocktelera. Una posible excepción puede ser la de aquellos cocktails que lleven en su receta licores, cremas o jarabes que en principio deberían realizarse en cocktelera, pero que al ser la cantidad tan pequeña como para solo aromatizar, podrán realizarse en vaso mezclador.

Vamos a estudiar ahora las tres partes del vaso mezclador por separado.

**VASO MEZCLADOR.**

Es siempre de cristal y es en el que se coloca el hielo y los ingredientes. Normalmente su cuerpo va en disminución desde la parte superior hasta la base. Tiene en la parte de



arriba una boquilla que nos facilita la labor a la hora de servir el líquido en la copa o vaso.

**CUCHARILLA BATIDORA.**

También llamada cucharilla mezcladora, es una cucharilla larga, (tiene una longitud mayor que la del vaso mezclador), que utilizamos para enfriar el vaso al principio y mezclar y enfriar el cocktail después. Tiene en la parte superior de la varilla una pieza redonda metálica redondeada que nos puede servir para majar, (machacar), algunos ingredientes y decoraciones de ciertos cocktails. Existen algunos modelos en los que la varilla tiene algún dibujo en el metal. Dichas cucharillas son más estéticas y decorativas que útiles. Siempre que tengamos oportunidad, escogeremos un modelo que tenga la varilla lisa, pues se deslizan mejor entre los dedos y nos resultan mucho más cómodas.



deada que nos puede servir para majar, (machacar), algunos ingredientes y decoraciones de ciertos cocktails. Existen algunos modelos en los que la varilla tiene algún dibujo en el metal. Dichas cucharillas son más estéticas y decorativas que útiles. Siempre que tengamos oportunidad, escogeremos un modelo que tenga la varilla lisa, pues se deslizan mejor entre los dedos y nos resultan mucho más cómodas.

**GUSANILLO.**

También llamado pasador, no es sino un colador especial para utilizar con el vaso mezclador. Consta de un mango y un cuerpo circular con agujeros que filtran el líquido y que está rodeado por un muelle que hace que se pueda encajar en el vaso mezclador para escurrir o servir.



En nuestro próximo número, continuaremos con la segunda parte de "Construyamos nuestro bar" en la que abordaremos el manejo correcto de la cocktelera y el vaso mezclador.

Hasta el próximo número.  
Juan José Fernández Morales.

# Los Clásicos y sus Recetas.

## El Daiquiri

La segunda entrega de nuestra sección sobre nuestro recetario de cocktails nos transporta hasta Cuba, y más concretamente a las playas de Daiquiri, que dieron nombre a uno de los cocktails clásicos universalmente conocidos. Fue, según cuenta la historia, Constante Ribalagua, barman del bar Floridita de La Habana quien lo puso de moda y lo dio a conocer durante los años 50. Desde un primer momento, hemos de tener presente los tipos y variantes de la receta del Daiquiri con las que nos podemos encontrar. Por un lado nos encontramos con la receta clásica, realizada en coctelera con hielo y servida en copa de cocktail y basada en las siguientes proporciones:

### Daiquiri clásico:



Cocktail óptimo para antes de las comidas, así como para media tarde. Bebida de trago corto que también puede ser perfectamente copa nocturna.

Preparado en coctelera y servida en copa de cocktail.

- 3/4 de Ron Blanco. (7,5 cl.).
- 1/4 Zumo de limón o lima. (2,5

cl.).

- 1 Cucharadita de jarabe de azúcar.

- Se decora con una cortecita de limón exprimida.

Por otro lado, tenemos la receta Frozen de los Daiquiris, la cual ha de hacerse en batidora americana con unas proporciones similares a las de la receta clásica. Además de estos ingredientes, se le añade hielo al vaso de la batidora, el cual se pica y diluye con los mismos hasta que el cocktail consigue la misma consistencia de un sorbete. Por último hemos de buscarle una copa mayor que la de cocktail para su correcto servicio. Generalmente siempre se recurre a la copa de cava clásica o a la copa de doble cocktail.

De esta última receta salieron otras versiones del Daiquiri como son los "Frozen Fruits Daiquiris" en la que se añaden en el vaso de la batidora trozos de frutas como la fresa o el plátano que dan nombre a los conocidos "Strawberry Daiquiri" o "Banana Daiquiri".

Sea la receta o la versión del Daiquiri que decidamos degustar, nos encontraremos ante una bebida refrescante, fácil de beber que nos puede transportar a las

incomparables playas caribeñas a las que debe su nombre.

¡¡¡Disfrutad de un buen Daiquiri queridos amigos!!!

Hasta pronto.

Juan José Fernández Morales.

## Nacimiento de la asesoría Jurídica de A.G.A.B.A.

El inicio de un proyecto en que se invierte ilusión e interés, siempre es un momento emocionante. Cuando se me propuso la asesoría jurídica de la Asociación Galega de Barmen, sentí que estar en la creación de una nueva asociación vinculada a la hostelería, era una oportunidad para observar desde primera línea, y participar en lo que puede ser una magnífica realidad. El sector no me es ajeno, al llevar también la asesoría de la Asociación de sumilleros (AGASU), que no dejan de ser empresarios de hostelería, con las dificultades que esto conlleva, además de estar directamente afectados por las regulaciones y normas sobre el vino y sus denominaciones, de actualidad últimamente.

De todos es conocido, que los principios no son fáciles, y que en ocasiones, la descoordinación, la falta de interés o el no ver resultados inmediatos, dan al traste con las mejores intenciones. Lo que significa, que la ilusión es imprescindible, pero no lo es todo. Por eso, al asumir esta asesoría jurídica, me planteé lo que ésta podría hacer por la asociación y no a la inversa. Con esta idea, y tal y como se expuso en la Asamblea General del 19 de febrero de 2002, la asesoría nace con vocación de

servicio a los socios, ofreciendo una primera consulta gratuita a quienes se acrediten como tales, además de tramitar sus recursos administrativos. En la mente de todos, está la integración en la Federación Nacional de Barmans Españoles, (F.A.B.E.), que dará a la Asociación una proyección mayor, e impulsará el incremento de socios en la Comunidad Autónoma gallega. Es evidente que la expansión cambiará las condiciones de esta asesoría, que se ha vinculado, desde el primer momento, al proyecto de los socios fundadores.

La hostelería en general, es un sector económico e industrial sumamente importante en la riqueza del Estado, y dentro de ella, la hostelería nocturna, es un elemento digno de tener en cuenta. La problemática de esta hostelería, que vive de la noche y sus criaturas, es peculiar y debe ser tratada individualmente. Entiendo que es en el seno de los establecimientos vinculados a la misma, en el que la coctelería y el servicio de barman, tiene un futuro mayor y su ubicación natural. Nace esta asociación, con proyectos interesantes entre los que se encuentran los contactos con los empresarios de pubs y cafés bares especiales; se debiera

encontrar la fórmula para interesarlos en las exhibiciones y jornadas temáticas que propone la asociación, que pueden tener gran éxito entre los empresarios más atentos a ofertar otras atracciones a sus clientes. Reconozco que no he visto la película en la que Tom Cruise y amigos, se dedicaban a acrobacias etílicas entre el fervor de un público entregado ante la barra de un bar, pero por lo que me han contado quienes se dedican a la coctelería de forma más seria, tampoco me he perdido nada. Sin embargo, sí que creo que se puede crear un ambiente agradable, interesante y divertido, si se logra que el mundo de la noche se interese en este tipo de actividades.

Como carta de presentación de intenciones, creo que es suficiente con este deseo, que es el vuestro. En todo caso, los socios deben saber, que están respaldados por los servicios jurídicos de una asesoría propia.

**Beatriz C. Estévez Fontenla.**

## El Trotabares

Llevo tiempo dándole vueltas a la cabeza, intentando dar con algún artículo para incluir en este número de nuestra recién nacida publicación. Tenía que dar con algo atractivo que como socios os incitara a leerlo y, que de ninguna manera, os dejase indiferentes, por lo que no podía ponerme a escribir sin ton ni son sobre cualquier vanalidad insulsa. Por otro lado no quería entrar en el terreno de otros compañeros, para que las secciones no resultasen meros calcos, y a la vez debía de ser algo que me estimulase a escribir, de forma que a través de estas letras os pudiera hacer partícipes de la magia que la coctelería acarrea.

Así que, sin saber muy bien a donde me llevaría, decidí pasarme por uno de los locales de más solera de Santiago, con el fin de charlar un rato con el barman y ver que podía sacar en limpio. La verdad es que la media hora que estuvimos de animada charla no tuvo desperdicio. Me estubo hablando de sus inicios en Londres, como estudiante de Hostelería a finales de los años 50, de cómo fue uno de los precursores de una asociación de *bartenders* a nivel inglés, de cómo y porque decidió hacerse barman y de los distintos

destinos a los que le ha llevado esta profesión. No sé si entenderéis mi reacción pero a medida que iba asimilando información, me resultaba cada vez más difícil disimular una ilusa sonrisa que, sin querer, se me colaba por la comisura de los labios y que termino por dejarme doloridos ambos carrillos.

Me hubiese quedado toda la noche de charla pero, el local empezó a llenarse y, decidimos aplazar la conversación para otro día, con el propósito de sacar una entrevista que poder ofreceros en el próximo número. Sirva de adelanto una frase que me dejó impactado, no tanto por la verdad que encierra sino por lo cercano que me parece el planteamiento: "...el barman es el consejero en bebidas de su cliente, ha de saber en todo momento lo que éste necesita, por lo que además de tener un gran conocimiento de su producto, ha de ser un poco psicólogo para poder ofrecerle, en cada momento del día, aquello que el cliente espera encontrar".

Así es como surge esta sección, en la que, periódicamente, espero servirlos en bandeja de papel, entrevistas con barmans que contribuyan a través de sus experiencias y anécdotas, a aplacar nuestra sed de barra y cocktail. Cuento con vosotros para que me hagáis saber de otros barmans, con amplio currículum, que puedan estar dispuestos a colaborar en esta sección. Hasta la próxima entrega se despide...

Diego Montes Fornos

## Bienvenida a los socios de A.G.A.BA.

Como es la primera vez que lo hacemos, queremos nombrar y dar la bienvenida a todos los socios de A.G.A.BA.

Nº Socio.	Nombre.
1	Juan José Fernández Morales.
2	Natacha López del Río.
3	Sonia Rojo Domínguez.
4	Raúl Alejandro Álvarez Fernández.
5	Pablo Suárez Aspra.
6	Diego Montes Fornos.
7	Daniel Fieira Senra.
8	José Antonio González Alonso.
9	Mónica Morcillo Fuciños.
10	María Rodríguez Ruiz de Linares.
11	Mark Robert Seifert Espinosa.
12	Esteban Maurice Cruz Lannoy Casado.
14	Luis Alberto Gómez Zaragoza.
15	Diego Mosquera Miramontes.
16	Silvia Taboada García.
17	Santiago Migueles Alonso.
18	Héctor Soutullo Seijo.
19	Alejandro Gómez Blanco.
20	Ana Lago García.
21	Verónica Zoraida Cao Rodríguez.
22	Pablo Hermida Vázquez.



Asociación Galega de Barmen  
A Barcia. Carretera Santiago - Noia km<sup>3</sup>  
Apartado Postal 571.  
15896 Santiago de Compostela  
Telf. 637809183  
E-Mail: agabamail@terra.es  
www.agaba.cjb.net

Envíanos tus sugerencias y artículos a nuestra dirección de E-Mail