

## Higiene y rapidez en la preparación de bebidas

Objetivo: Al finalizar el curso el capacitando dominará correctamente los procedimientos para la preparación rápida é higiénica de bebidas.

### Índice

Introducción

Definiciones

El bar

Personal de bar

Servicio de bebidas

Normas de servicio de bebidas

Generalidades de los Vinos y Bebidas

Semántica de la cata

Los aperitivos

Clasificación de bebidas por su forma de preparación

1. Introducción

La preparación de bebidas es un proceso que requiere de experiencia y amplios conocimientos en diversos tópicos de la industria en cuestión. El barman es el encargado de preparar las bebidas tras la barra de un establecimiento.

La importancia de una buena preparación, el trabajo de la cocina o de elaboración de un cóctel puede revalorizarse o depreciarse en la barra o en las mesas, lo que supone una publicidad que lanzará o hundirá el negocio. El cliente espera mucho más que una consumición preparada correctamente. Exige un servicio profesional: rapidez, higiene y buen gusto.

## 2. Definiciones

Cantina.- Local donde se venden bebidas alcohólicas, ofreciendo como atractivo diferentes tipos de "botanas" para agasajar a los parroquianos. Para algunas personas este nombre resulta un tanto vulgar; debemos aclarar que respecto a este tipo de establecimientos existen buenos y malos, elegantes y ordinarios, caros y baratos, y las cantinas no son la excepción derivándose así su categoría.

Bar.- Esta clase de establecimientos adopta su nombre de la palabra "BAR" que en inglés significa "barra" ; que se encuentra en la parte inferior del mostrador, donde los clientes descansan sus pies mientras disfrutan su bebida, sentados en altos bancos que les permiten alcanzar sin dificultad la superficie del mostrador, el cual actualmente recibe también el nombre de "barra".

La variedad de bebidas es muy extensa, que son despachados con rapidez, por el barman. Generalmente propician un ambiente de intimidad; amueblados con cómodos sillones, mesitas que no resultan estorbosas e iluminados con luz tenue.

Pueden derivarse en:

Ladies - bar .- Para hacer hincapié en que las damas pueden entrar con toda confianza.

Piano - bar .- Donde parte del piano se acondiciona para actuar como mostrador.

Lobby - bar.- Espacio donde el huésped puede disfrutar su estancia en un ambiente agradable en el hall del hotel.

Terraza - bar.- Similar el lobby - bar, ubicado en la terraza.

Piscina - bar.- Variante del lobby - bar.

Salón de té.- La decoración es sumamente delicada, ya que por lo general estos lugares son atendidos por mujeres, donde se ofrece té, café y pastelillos. Sin ser exclusivo para damas, la mayoría de los asistentes son del sexo femenino.

Night Club o Boite de Nuit . - Es un bar que cuenta con música en vivo y pista para bailar siendo el lugar pequeño y acogedor. Algunos centros presentan variedad.

Dancing saloon.- Es un bar sumamente grande que ofrece música continua en vivo donde se cobra por derecho de admisión. Funciona solo tres o cuatro noches a la semana.

Discotheque.- Lugar que ha desplazado considerablemente el Dancing Saloon, pero su música es grabada. Muy apreciado entre la gente joven, ya que asisten básicamente a bailar y conocer nuevos amigos.

Pulquería.- Establecimiento de extracción totalmente mexicana, donde se sirven los "curados" de frutas, o sea pulque mezclado con frutas de la temporada. No ha tenido mucha aceptación entre ciertas clases sociales.

Pub.- Establecimiento que deriva su nombre de "Public house" (casa pública), y donde no se requiere alguna membresía para asistir. Son muy británicos en su decoración y atmósfera, los locales están contruidos de madera, lo que los hace acogedores. Los clientes solicitan sus bebidas en el mostrador y pueden permanecer ahí de pie a llevarlas ellos mismos a sus mesas. Cuentan con juegos de dardos, que les permite jugarse las copas y pasar un rato agradable. En México hay algunos sitios donde se ofrecen alimentos también y sirven cerveza de barril en las famosas "Yardas".

Teatro - bar.- Es un teatro en el cual hay mesas dispuestas de madera escalonada, con la finalidad de tener buena visibilidad con respecto al escenario. Ahí se sirven toda clase de bebidas, mientras se disfruta de una obra musical o de teatro ligera.

Peña.- Lugar donde se presentan grupos musicales con instrumentos de cuerda y percusión, ejecutando música folklórica. La bebida que más se consume es el vino, pero se sirve otras más. Peña quiere decir "grupo de amigos" y es de origen chileno.

Tasca.- Taberna española donde pueden paladearse aperitivos acompañados con las deliciosas "tapas" (botana española); generalmente se toma vino tipo jerez en las tradicionales copas llamadas "chatos".

Carnotzet.- Establecimiento ubicado en el interior de una cava, donde los clientes disfrutan de gustando vinos y saboreando platillos a base de queso, carnes frías y panes de diferentes cereales. La decoración la constituyen las mismas botellas y los barriles. En Suiza, España, Francia y Hungría, países netamente productores de vino, es muy común.

### 3. El bar

El bar es un establecimiento donde generalmente se sirven bebidas con un cierto contenido alcohólico. Este tipo de establecimiento lo podemos encontrar como empresa independiente o como parte de un hotel o restaurante. En él se sirven bebidas tan sencillas como lo son cervezas embotelladas o enlatadas hasta cócteles y preparaciones con diversos tipos de licores.

El término cantina o bar se usa para denominar cualquier establecimiento que expendan vino u otras bebidas alcohólicas. Puede localizarse dentro del área de alimentos y bebidas o puede ser mucho muy independiente.

#### Factores para la plantación de un bar

Area. El barman debe contar con el área o espacio suficiente para trabajar y moverse. Debe haber como mínimo un metro de la parte posterior del mostrador a la contrabarra.

Disposición. Debe tomarse muy en cuenta la disposición y arreglo del bar, durante la fase de planeación. Todo debe encontrarse en una posición tal que el cantinero no tenga que moverse de un lado a otro más de lo necesario y sus servicios sean rápidos y eficaces.

Plomería y electricidad. Es importante contar con agua corriente fría y caliente para el lavado de cristalería. La electricidad es necesaria para suministrar un funcionamiento efectivo de las máquinas de hacer hielo, refrigeradores, alumbrado y demás equipo eléctrico.

Almacenaje. Debe contar con anaqueles, gavetas, rejillas para el acomodo de todos los productos y artículos necesarios.

Seguridad e Higiene. El piso donde está la barra debe ser antirresbalante. La superficie del mostrador o barra debe ser de un material resistente, de fácil limpieza y sin bordes filosos o picudos y debe ir a la decoración del bar. Dicha superficie debe tener una altura de un metro aproximadamente para facilitar el trabajo y 60 cms. de ancho, se debe tomar en cuenta que el mobiliario y accesorios además de alimentos y demás utensilios sean y estén en buenas condiciones de limpieza y sanidad.

Ubicación. El bar debe estar ubicado en una posición tal que se tenga el mayor número posible de ventas, es decir, a la vista del público.

Características del equipo de bar

Las mesas deben ser pequeñas y de poca altura.

Las sillas y/o sillones deben ser de acuerdo a la altura de las mesas.

Las sillas y mesas deben guardar una íntima relación con la decoración general del bar.

Montaje de las mesas de bar

Despolvar muebles fijos, tramos y barra con un paño húmedo apropiado para la ocasión.

Limpiar el piso, zafacón y otros.

Es muy simple únicamente se requiere de ceniceros, portavasos y servilletas de papel.

Nota: El portavasos y la servilleta, se llevan a la mesa cuando se sirven las bebidas.

#### 4. Personal de bar

Funciones del Jefe de Bares.- Es responsable ante el gerente de alimentos y bebidas de la operación de los bares en el hotel.

Selecciona evalúa y capacita a los cantineros.

Supervisa el trabajo de los cantineros en cuanto a:

Servicio general.

Aseo en la preparación.

Porcionamiento.

Establece en coordinación con el gerente de alimentos y bebidas, y el contralor de costos, las especificaciones estándar de compras.

Establece junto con las personas ya mencionadas, los tipos de vinos que se deben utilizar en bebidas compuestas.

Establece el surtido de bebidas que debe preparar cada bar en el hotel.

Elabora las recetas estándar de bebidas.

Participa con el contralor de costos en el costeo de bebidas y en el cálculo potencial de cada botella.

Elabora en coordinación con el gerente de Alimentos y bebidas y el contralor de costos los precios de cócteles por persona.

Elabora presupuestos de ventas y gastos de bares.

Solicita al gerente de compras equipo y suministros faltantes.

Verifica periódicamente máximo y mínimo de vinos y licores que debe tener cada bar.

Autoriza requisiciones al almacén de bebidas.

Revisa sellos de las botellas en el bar.

Autoriza las cuentas que se enviaron para su cobro.

Funciones del capitán de bar:

Supervisa funciones de los meseros y barman.

Es el encargado de recibir a los clientes y de asignarles su mesa.

Es quién toma la primer orden de los clientes.

Domina toda la carta de vinos.

Funciones del Barman:

Conoce todos los tipos de bebidas usadas en el bar.

Debe conocer los tipos más comunes de botanas.

Debe conocer el almacenamiento correcto de los vinos.

Debe conocer la preparación de bebidas compuestas.

Debe conocer el tipo de cristalería donde servir cada bebida.

Levanta inventarios para solicitar lo faltante al almacén.

Llena requisiciones al almacén.

Prepara botanas.

Sirve bebidas.

Elabora junto con el cajero de bar el informe de control de botellas cerradas vendidas.

Elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.

Cerrar el bar y proteger todos los artículos.

Distribuye y evalúa las tareas de su ayudante.

Ayudante del Barman o Bartender:

Recibe órdenes del cantinero.

Ayuda al barman en el levantamiento del inventario.

Lleva requisiciones al almacén.

Recibe artículos del almacén y los lleva al bar.

Es responsable de que el bar tenga hielo suficiente.

Corta fruta, y se encarga de otros objetos básicos en la decoración de bebidas.

Provee de cristalería al barman.

Llena los refrigeradores con el material faltante.

Es responsable de la limpieza de la barra.

Es responsable de recoger la basura del bar.

En algunas ocasiones prepara botanas.

Lava y trapea la cristalería de bar.

Debe conocer las funciones del barman y ocupa su puesto cuando es necesario.

Funciones de los meseros de bar:

Conoce el uso del material y equipo de bar.

Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa.

Es responsable del montaje de las mesas.

Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio.

Ayuda al acomodo de los clientes en las mesas.

Conoce el manejo correcto de la cristalería.

Conoce los ingredientes y la preparación de bebidas y botanas.

Sugiere al cliente aperitivos, cócteles, y demás bebidas.

Conoce y aplica el sistema para escribir órdenes.

Presenta al cliente la lista de vinos y lo asiste en la elección.

Toma órdenes de vinos, bebidas, etc.

Conoce las temperaturas usuales para servir el vino.

Conoce las formas de abrir y servir los vinos.

Sirve las bebidas a la mesa.

Reemplaza ceniceros.

Recoge vasos y copas sucias.

Debe portar encendedor para auxiliar al cliente.

Solicita las cuentas al cajero, y las presenta al cliente.

Paga al cajero la cuenta y despide al cliente.

## 5. Servicio de bebidas

### Presentación e higiene del personal

Corte de pelo y peinado impecables. No usar melena ni bigote.

Bien rasurado.

No se permite el uso de perfumes y colonias fuertes.

El cantinero deberá tener en todo momento un aliento fresco y agradable.

El baño y uso de desodorantes debe ser cotidiano.

Uniforme bien cuidado.

Las manos las debe mantener limpias y bien cuidadas.

No debo usar alhajas en las manos ni cuello.

El cantinero deberá acudir al capitán en los siguientes casos:

Cuando el cliente desea manifestar una queja u observación.

En casos de accidentes en el servicio.

Mal comportamiento de algún cliente.

Cuando el cliente ya no puede salir por su propio pie.

Cuando un cliente se niega a pagar la cuenta.

Cuando hay sospecha de que el cliente se lleva algo del bar.

Cuando se ha cometido algún error en el servicio.

Malos entendidos con (o entre) la clientela.

Cuando se considere que no es prudente, darle servicio a alguna personal.

Cuando el cliente siendo extranjero hable un idioma desconocido y no se puede dar a entender.

Durante el transcurso del servicio, cualquier anomalía, acontecimiento inesperado o dato de importancia que se suscite, deberá ser anotado en un libro especial para estos casos, al cual se le podrá nombrar: Bitácora de Incidencias.

Procedimientos para el manejo de bebidas

En ningún caso se permitirá la sustitución de una marca por otra sin comunicárselo al cliente.

Deberá informársele al gerente departamental de las marcas no existentes en la barra, así como aquellas que no salen.

El encargado del bar tiene la obligación de comunicarle a su personal acerca de las marcas no existentes o de nuevas marcas en la barra.

En caso de que se acabe una marca durante el servicio, el cantinero deberá:

Informar verbalmente al primer mesero.

Anotar la marca que se terminó en el pizarrón destinado a este propósito, el cual debe estar a la vista del persona.



Deberán transcurrir máximo 10 minutos para que se propague entre el personal del departamento, la información de que se terminó una u otra marca. Siendo responsable de esto el gerente del departamento o bar.

El cantinero es el responsable de anotar las anomalías en el libro destinado para este fin.

El gerente analizará los reportes diarios y los tratará con su jefe inmediato.

En ningún caso un mesero podrá pedirle a un cantinero que se salga de las normas y políticas establecidas de la casa. En caso de haber diferencias entre un mesero y cantineros se deberá establecer contacto, en seguida, con el jefe inmediato.

No se tomará la orden cuando el cliente solicite una bebida no existente o que se haya terminado. Deberá informar al comensal que no se tiene, y sugerirle otra parecida, dándole tres o cuatro a escoger.

No se debe tomar la orden de alguna bebida, para avisarle al cliente unos minutos después que no la hay. Es falta de organización.

Si el cliente ordena whisky sin especificar la marca, el mesero deberá preguntar si desea: Escocés, Bourbon, Canadiense o Irlandés. Si el cliente, aún así, no especifica la marca, será a criterio del mesero. Esto se deberá aplicar en todas las bebidas.

La venta de "botella entera" se puede cobrar ya sea en su totalidad o por "venta por consumo", de acuerdo a las políticas de la Casa.

En la venta de botella entera, deberá considerarse un mínimo de 3 personas. Si son menos, se consultará con el capitán.

No se deberá hacer intercambio de botellas entre una barra y otra; si alguna barra necesita una botella, deberá dar el visto bueno al jefe del departamento, elaborando una comanda de "transferencia".

Los inventarios selectivos se hacen fuera de horario, cuando lo decida el contralor de alimentos y bebidas.

Cuando se lleven a cabo los inventarios de cada una de las botellas existentes en el bar, deberán tener el sello de "Recibido" del establecimiento. Si no se cumpliera este requisito, se hará responsable al cantinero.

Deberá estar totalmente prohibido que los cajeros acepten propinas de los meseros, ya que el cajero hace una función de fiscalización y debe independizarse de meseros y cantineros.

El contralor de alimentos y bebidas mantendrá informados a los jefes de departamentos, mediante una relación de estadística quincenal o mensual, de las marcas que no tienen movimiento, además de informarles acerca de los costos en que están trabajando los bares.

Cuando algún cliente solicite una bebida que no tenga el establecimiento y él la tenga en su vehículo y quiera traerla, se le cobrará "Derecho de Corcho".

Es recomendable que los meseros no den propina a los capitanes, mucho menos al mitre o gerente, por los motivos expuestos.

Es recomendable utilizar el sistema de "Tronco", visto en el capítulo de Banquetes, para la repartición equitativa de propinas.

## 6. Normas de servicio de bebidas

Para abrir y cerrar los bares se deberá respetar el horario prescrito.

Mientras el barman hace sus trabajos preliminares, deberá abrir puertas y/o ventanas para permitir que se ventile el local.

Iniciará sus labores cortando las frutas sobre la tabla de madera; exprimirá naranjas y limones; surtirá la barra de: hielo, refrescos, sodas, bebidas alcohólicas, servilletas, salsas, popotes, palillos, aceitunas, cerezas, etc.; se organizará para el servicio.

Todos los ingredientes que se necesiten para el servicio, los deberá solicitar al almacén correspondiente, elaborando las comandas respectivas.

No se permitirá el acceso de bultos, maletas, portafolios ni ropa al bar. Todo se deberá dejar en los vestidores del personal. Sólo deberá portar el uniforme autorizado.

Las botellas alcohólicas del bar tendrán que llevar marcado el sello del establecimiento, que fue puesto en "Recepción de Mercancías".

La barra, local y todo lo que esté expuesto a la vista del cliente, deberá estar impecable antes de comenzar el servicio. En caso de percatarse de la existencia de insectos en el local, se deberá comunicar al departamento de mantenimiento o al jefe Steward del Hotel para que se fumigue.

Toda la cristalería de la barra se deberá revisar minuciosamente cuando se esté lustrando con servilletas limpias, antes del servicio. De encontrarse alguna pieza en mal estado se desechará.

La superficie de la barra deberá secarse con un paño limpio después de cada servicio.

Una vez que ha comenzado el servicio, no se deberán acumular vasos ni copas sucias sobre la superficie de la barra.

Después de cada servicio, la cristalería en general deberá ser lavada, esterilizada (con yodo o algún otro producto especial) y secada. Hay aparatos comerciales con cepillos para lavar y esterilizar los vasos y las copas. En caso de utilizar estos aparatos, si llegara a quebrarse alguna copa deberán sacarse los pedazos de vidrio inmediatamente.

Antes de dar principio al servicio en el bar, las botellas habrán sido limpiadas con un paño húmedo, para que las etiquetas estén libres de polvo y se puedan apreciar bien.

El cantinero deberá tener cuidado de secarse bien las manos, para evitar el dar servicio al cliente con las manos mojadas y ensuciar las copas o la barra.

El cantinero profesional toma siempre la cristalería por el pie, o por la parte inferior en el caso de los vasos, y nunca cerca de la parte superior.

Siempre deberá haber en la barra suficientes servilletas limpias y secadores para utilizarlos durante el servicio.

Las bebidas que contengan gas no deberán llenar las copas o vasos, se dejará un centímetro al borde de la copa o del vaso.

Los clientes se deberán atender por orden cronológico, es decir, según como vayan llegando. El servicio debe ser rápido y de acuerdo a las reglas establecidas, asimismo, deberá ser igual para todos los clientes.

Los cantineros son los únicos responsables de las bebidas existentes en la barra, por lo que no se permitirá la entrada a nadie cuando esté cerrado el establecimiento.

El cantinero tendrá la obligación de aplicar las medidas prescritas por el establecimiento.

Todas las botellas de bebidas alcohólicas deberán tener obligatoriamente sus marbetes y el sello del establecimiento.

Elementos del Bar

Barra

Refrigerador

Máquina p/hielo frappé

Hieleras y soportes

Canastas p/vinos

Destapador

Servilletas

Cuchara mezcladora

Onzeras

Ceniceros

Listas de vinos y licores

Telas de lino p/trapear cristalería

Refrescos

Portavasos

Jarabes

Jugo Maggi  
Ajo  
Contrabarra  
Licuadora  
Picadora de hielo  
Tripiés  
Cristalería variada  
Extractor de limón  
Vaso coctelero  
Picahielo sencillo  
Tabla para picar  
Agitadores  
Variedad de vinos y licores  
Hielo  
Adornos  
Salsas  
Salsa inglesa  
Sal  
Tarja  
Batidora  
Descorchador  
Hieleras pequeñas y pinzas  
Jarras p/agua  
Popotes o pajillas  
Vaso o jarra martinera  
Picahielo de 5 dientes  
Cuchillos  
Bandejas o charolas de servicio  
Variedad de frutas naturales

Jugos

Cervezas

Variedad de cremas y vino de mesa

Pimienta

Etc.

Características de las botanas

Deben ser vistosas.

De agradable sabor.

Que inciten al beber.

Que abran el apetito.

Deben ser secas para que inciten al beber.

Saladas.

Picantes.

Las que abren el apetito son verduras crudas como zanahorias, pepinos, jicamas, apio, coliflor, chayote, etc. A las verduras crudas en la botana se les llama " apataise " .

## 7. Generalidades de los Vinos y Bebidas

Uva

En otoño se poda la vid.

(Terreno pedregoso, arenoso y de lomas).

Unicamente el sol y la lluvia (benefactores) el aire enemigo del vino.

Lavar barril y estar completamente lleno (228 lts. en bordes 225 lts.)

(Depredador), granizo y pájaros.

Injertos en sus viñedos.

Tresegar el vino (eliminado los sedimentos e impurezas)

Segunda poda.

Corcho de Portugal largos y empapados.

Preparación de los barriles.

Selección de sedimentos (a juicio del vinicultor).

Selección del momento de vendimia.

Vino

Las uvas llegan completamente enteras.

Prensado: sin mucha presión, homogénea.

Separando ollejo, tallo y semillas.

Surge el mosto.

Fermentación: Cuando el azúcar natural que tiene el yugo de uva se transforma en alcohol se produce el vino. Provocado por la levadura contenida en el ollejo (de 8° a 14° 5.1. Natural).

Detener fermentación: Mutago: alcohol de 90° 5.1. del 6 al 10% de volumen.

Chaptalización: se ponen 17 gr. de azúcar de caño por cada 6.1.

+ Fermentación = más seco.

- Fermentación = más dulce.

Cava

Oscuras.

Frías (no más de 12°C).

Humedad.

Orientación N ó E (solo para profesionales).

Sin vibraciones.

Vinos horizontales.

Brandy, Oporto, etc. verticales.

Tipos de Vinos

Vinos blancos: Cualquier tipo de uva. Añejamiento de 2 a 3 años una vez embotellados.

Rosados: Son más susceptibles a perder cualidades Se dejan menos tiempo de añejamiento.

Tintos: Entre más tiempo, mejor calidad de vino; tratándose de añejamiento En más tiempo mayor sedimentos, solamente se resuelve decantándolos.

Diferentes Vinos

Claretos: Se separa el hollejo antes de la fermentación.

Blancos: Uvas blancas o tintas.

Rosados: Al prensarlos se le da el color que el vinicultor quiere.

Generosos: Durante determinada fermentación por alcohol etílico (15 a 22° 5.1.).

\* Fermentación + alcohol = Dulce (oportó).

\* Al terminar fermentación + alcohol = Seco (jerez).

Espumosos: Al vino se le pone levaduras y sacarosas; produce gas carbónico (2a. Fermentación).

\* Se pone en botella (champagne) o envases cerrados.

\* Espumoso natural: no se provocó una 2a. fermentación.

Vinos de aguja: Al mosto (en proceso de fermentación) se le agregan uvas enteras o pacificadas (Refermentación o Polillant).

Vinos dulces: 1) Uvas muy dulces, 2) Se detiene fermentación.

Vermouth: Vinos blancos más especies, extractos o esencias.

Brandies: Vino destilados al aguardiente se añeja en barricas de madera.

Cognac: Hecho en región de Cognac, añejado en barricas de roble del bosque de Limousin.

\* Tiempo mínimo legal de añejamiento: 2 años.

\* 3 años = cognac relativamente bueno.

\* 5 años o más = V.S.O.P. (very Special Old Paid).

En las barricas ya no hay cambios en su composición, solo añejamiento (más calidad).

Brandies Andaluvia (España) más dulces y afrutados.

Lepanto, Carlos I Osborne Terry Fundador = dulces.

Mascavo, El Magno = Seco.

Jerez: Jerez - San Luca de Barrameda - Sta. María (Atlántico).

Ríos Buadalquimir y Guadalete .

1) Fino = Seco con aroma, producido por el "Flor o velo" del mosto.

2) Amontillado = Viejos finos, muy secos, de 16° a 18° 6.1.

3) Olorosos = Oscuros, con más cuerpo, mas alcohol = son base para los dulces; los "cream" apreciados como vinos de postre.

Son de uva = Palomino, Pedro Jimenez, Albillo y Moscatel Romana.

Manzanilla: Tipo de los finos; es pálido, aromático, seco, deju de amargo, más ligero ideal para Mariscos .

Diez Hermanos Sánchez Romate Domecq Tico Pepe Dry Sack Emilio Laugteau.

Oporto: Vita Nova di Gaía (portugal) .

1) De mezcla (blenda) varios tipos de vinos de acuerdo al producto.

2) De añada (vintage) certificado de nacimiento (más caro).

10, 20 ó 30 años en la botella .

Champagne: 1670 (Luis XIV) vino "Gaute Buchon". Don Perignon (benedictine invidente), el alcohol y la botella son especiales (inspirado en los peregrinos españoles que traían sus bolas) .

En otra región: Vino espumoso, espumante o chispeante. Método Champonaise = a 1/2 fermentación se le añade azúcar.

Uvas: Pinot Moir, Pinot Chardonay y Pinot Meurien (levantan espuma).

Las marcas importantes: En bodegas 6 ó 7 años antes de salir al mercado .

Etiqueta

Vintage: Cosecha o añada Cristal.

Cuvé Mezcla Dom Pengnon.

Blanc de Blancos: Chardonay Blanc Louis Roedererer.

Cremant: No muy espumoso Mercier.

Rosé: añada tinto Veurec Cliguat.

Reserve: Más calidad Lenfont.

Brut: Seco Moet Chandon.

Extra sec: Muy seco Taitingei.

Sec: Ligeramente dulce Mums.

Demisec: Dulce.

Doux: Muy dulce.



En España: Se llama cava.

En Italia: Se llama Spumante o Frizzante.

[ [Volver Atrás](#) ] [ [Siguiete](#) ]