



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Tipos de vasos, copas y jarras¹



- **Copa Globo**

Es el más versátil de todos los vasos. Aunque se utiliza más que nada para servir agua o vino, también es útil para aperitivos. Su capacidad promedio es de unas 10 onzas. Por eso es también usado para servir cerveza.



- **Copa para Vino Tinto**

Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto. Es apta también para rosados. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. La copa de vino tinto, a diferencia de la de vino blanco, tiene un tamaño más amplio, es más ancha y su boca es más grande, lo que permite respirar mejor al vino, exhalando correctamente su aroma. Al igual que en la copa de vino de blanco, su tallo es largo para no permitir que el calor de la mano modifique la temperatura del contenido. Esta copa se utilizará en la elaboración de algunos cócteles. Su capacidad es algo mayor que esta última y ronda entre los 235 y los 295 ml o entre 8 y 10 oz.

¹ <http://www.bedri.es/>



- **Copa para Vino Blanco**

La copa de vino blanco posee un tallo largo para que sea sostenida por allí y no modifique la temperatura en la que el vino se sirve. A diferencia de la copa de vino tinto esta es más corta. Es de cristal suave y claro. Puede ser también de color o fumé. Es ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco y de algunos cócteles. Tiene una capacidad de aproximadamente entre unos 175 y 235 ml o entre unos 6 y 8 oz.



- **Copa para Champagne**

Copa abierta de cristal, liviana y posee un cuello largo, desde el cual esta debe sostenerse. Su forma alargada le permite mantener la carbonatación y deja ver con claridad sus burbujas. Es la forma tradicional de copa de champagne y es una copa ideada para ocasiones especiales, fiestas y celebraciones ya que es el recipiente indicado para un brindis con champaña pues permite beber más rápidamente. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cócteles como daiquiris y otros tragos con mucho hielo molido. Su capacidad es en general es de entre 175 y 295ml o entre 6 y 10oz.

Cuenta una leyenda, que la esta copa adquirió esta forma al inspirarse o utilizar como molde, uno pecho de María Antonieta, esposa de Luis XVI, Rey de Francia.



- **Copa Tulipán**

Es uno de los dos vasos más populares para servir el champagne. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo, evitando la pérdida rápida del gas de la champaña. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante. Tiene una capacidad de 5 onzas.



- **Copa Flauta**

Se usa también para servir el champagne. Al igual que la Tulipán, su forma evita la pérdida rápida del gas. Tiene una capacidad de 6 onzas.



- **Copa Margarita o Coupette**

Además de usarse para preparar margaritas, también se utiliza en otros cócteles, como daiquiri o tragos con hielo molido. Posee una forma particular que lo hace ver más atractivo y con más personalidad, es un tipo de copa delicado y sofisticado, muy popular en cócteles que suelen relacionarse o señalarse como tragos femeninos. Generalmente, se decora el borde del mismo con azúcar o glaseados y su capacidad aproximada es de entre unos 205 y unos 350 ml o entre 7 y 12 oz.



- **Copa de Cóctel o Copa de Martini**

La copa Martini, también conocida como copa de cóctel, es una copa similar a la de margarita, es la copa que caracteriza los tragos con Martini, es delicada, con un cuello delgado y es muy sofisticada. En la gran mayoría de los casos, esta copa se utiliza para cócteles que no llevan hielo y que llevan decoración simple, como la decoración y el glaseado del borde, una pequeña fruta o una aceituna, sobre todo en el caso del Martini. Se utiliza preferentemente para servir Martini, Manhattan y cócteles en general. Su capacidad es de entre unos 115 y unos 295 ml o de entre unas 4 y 10 oz.

Una copa esencial en todo bar, por limitado que sea. Es de diseño elegante que se adapta fabulosamente bien a la mano. La parte superior debe estar siempre lo suficientemente abierta para permitir algún tipo de decoración. Debe tomarse por la base del asta al presentarla.

- **Vaso Huracán**



El vaso huracán (hurricane glass) tiene un aspecto muy atractivo y con una gran capacidad. Es un recipiente perfecto para tragos y cócteles tropicales, exóticos y con frutas que lleven importantes decoraciones. Es muy popular en el verano y en las playas, sobre todo para una piña colada. Es un vaso cómodo, llamativo y amplio. Su capacidad aproximada es de entre 445 y 680 ml o de entre 15 y 23 oz.



- **Vaso Old-Fashioned, de whisky o Rock glass**

Este vaso corto es el vaso ideal para todo cóctel con hielo en cubitos, con mucho hielo y nada más. Tiene poca altura pero es bastante ancho. Se emplea con mayor popularidad para servir whisky y el famoso whisky en las rocas; y por ello mismo es que también se le conoce como el "Rock glass". Es un vaso resistente y pesado, que cabe perfectamente en la mano, su capacidad ronda los 145 y los 175ml o entre unas 5 y 6oz. Es un vaso que no puede faltar en un bar.



- **Vaso de trago largo, Highball o Tumbler**

La forma más común de llamar este recipiente es como vaso largo o Highball, aunque también se lo conoce como Tumbler. Es el vaso indicado para tragos largos, de contenidos altos y que llevan hielo en grandes cantidades.

Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cócteles. En realidad, su utilidad es máxima por lo que siempre resulta positivo tenerlo siempre a mano en el bar. Es muy popular para whisky, ron, ginebra y vodka que se sirvan con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los "tragos largos". En los bares, es el vaso más popular y el más utilizado, sobre todo para servir tragos con vodka, ron, ginebra y whisky, en los que además se utilice hielo y gaseosas.

Su base tiene el mismo diámetro que el borde y su capacidad aproximada ronda los 235 y los 355 ml o de entre las 8 y 12 oz.

- **Vaso Collins o Zombie**



El vaso de tipo Collins o Zombie, es un vaso largo y delgado, bastante amplio y cómodo. Con mayor frecuencia se le llama Collins, y esto se debe al popular trago Tom Collins, que se prepara en este tipo de vaso. Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Generalmente, se utiliza para servir bebidas de todo tipo, sobre todo refrescos y gaseosas, jugos, tragos y cócteles. Su capacidad oscila entre los 295 y los 435ml o entre las 10 y 16oz.

- **Vasos Shot**



También conocidos como chupitos son vasos cortos y resistentes, con una base sólida y consistentes. Se utiliza con gran popularidad para servir tequilas, lo que se conoce como el “shot de tequila” o la “medida de tequila”. También se utiliza con otras bebidas de alta graduación alcohólica como por ejemplo whisky y además, popularmente se toma de un único y rápido sorbo, como un golpe, por ello también se le llama shot o disparo.



Por otro lado, también es utilizado por algunas personas como elemento de medida, ya que su capacidad es de entre 30 y 120ml o de entre 1 y 4oz, dependiendo del tipo al igual que todos los recipientes.

a) Vaso tequila o Chupito: Se le conoce también como “caballito”. Es una copa más o menos



pequeña, de forma alargada. Capacidad para 1.5 onzas.

- b) Vaso mula. Vaso parecido al caballito pero de 6 onzas.
- c) Vaso pony es el más pequeño de los vasos tipo "shot", casi no se usa porque en él cabe solo una onza.

- **Copa para Cognac o Brandy**



La tradicional copa de Brandy (brandy snifter), es otro indispensable en su bar. Es redonda, con cuello corto y grueso para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. Esta copa se utiliza para el brandy y el coñac. Su capacidad ronda entre unos 150 y 600ml o las 5 y las 20oz.

- **Copa de Licor o Crema**



Se usan para servir los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos como acompañamiento del café; y así conservar mejor su aroma. Un buen vaso para degustar licores caseros. Capacidad para 1 o 2 onzas.



- **Copa Sherry o Jerez**

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde su bouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.



- **Vaso Pilsen o pilsner**

El vaso pilsen es largo y ancho, es muy atractivo y se utiliza prácticamente en la gran mayoría de los casos para servir una buena cerveza, aunque también se utiliza para preparar algunos cócteles. Su base es amplia y resistente, de un vidrio fuerte, tiene un peso algo mayor que los que hemos visto en general y su capacidad es aproximadamente de entre unos 300 y unos 475ml o de entre 10 a 16oz. Debe tomarse por la base al presentarlo.



- **Jarra de cerveza o chopp**

La jarra de cerveza (beer mug) está hecha de vidrio grueso, es consistente y generalmente tiene un peso más grande que el resto de los recipientes. Es el recipiente típico para servir cerveza y generalmente se coloca unos minutos en el congelador antes de servir cerveza en él, lo que le brinda una leve capa de hielo, ayuda a mantener la frescura de la cerveza y principalmente, mejora la presentación haciéndola más atractiva y vistosa. Es larga, ancha y tiene un mango, su capacidad

generalmente varía aproximadamente entre los 300 y los 450 ml o las 10 y las 22 oz.

- **Jarra de café irlandés o vaso Toddy**



La jarra de café irlandés (irish coffee mug) es el recipiente perfecto para bebidas y preparaciones que se sirven calientes, como por ejemplo el hot toddy o algún trago con el típico y clásico licor irlandés Baileys. Es también una jarra relativamente amplia, tiene la medida justa para el tipo de tragos en los que se utiliza y es cómoda, tiene un aspecto atractivo y posee un mango que cumple una importante función cuando se trata de tragos calientes que generalmente llevan café, chocolate, cremas y licores. Su capacidad estimada se encuentra entre los 235 y los 300 ml o entre las 8 y 10 oz.

CAPACITARTE

Cuidados

Normalmente la vajilla utilizada en coctelería, los vasos, copas y jarras, acostumbra a ser de cristal o vidrio. Es este un material inerte, no transmite olores ni sabores pero resulta frágil y en cualquier caso necesita de unas condiciones mínimas de higiene y limpieza. Además, la transparencia de este material provoca la visibilidad de pequeños defectos que pueden hacernos quedar muy mal, por eso debemos esmerarnos en el momento del lavado, secado y el fajinado. El rouge labial es un enemigo tenaz y, en el secado, las manchas de agua, tan inocuas para algunas cosas, adquieren una visibilidad asombrosa en las copas de cóctel.

1. Para lavar la vajilla utilizaremos agua tibia y detergentes suaves, evitando la utilización de elementos abrasivos y por supuesto del lavavajillas que utiliza sistemas de lavado demasiado agresivos. Debemos prestar especial atención a los paños utilizados para el secado, que no suelten pelusa que pueda quedarse adherida a las paredes de las copas y vasos. Dispondremos un trapo absorbente en la mesada de la cocina, y lavaremos las copas con agua muy caliente, en especial

durante el enjuague. Nos aseguraremos de enjuagar bien, para que no queden restos de jabón en el cristal. Mientras enjuagamos, colocaremos las copas boca abajo en el trapo absorbente. Ni bien terminemos de enjuagar la última copa, tomaremos paños de algodón limpio, que no dejen pelusas, y secaremos velozmente las copas, comenzando por la primera que enjuagamos. Procuraremos tomar las copas con el trapo todo el tiempo para no dejar nuestras huellas en ellas.

2. Tendremos guardada la cristalería en un lugar que nos resulte fácilmente accesible pero a resguardo del polvo, dispuesta boca abajo sobre un paño suave colocado sobre una rejilla, nunca apilados unos sobre otros y dejando un ligero espacio entre ellos para evitar que se golpeen.
3. Momentos antes de utilizar la cristalería o armar una mesa deberemos **fajinarla** para que esté reluciente. Se trata de una actividad muy veloz, por lo que podremos hacerla a último momento, evitando que aparezcan nuevas manchas en las copas antes de que lleguen los invitados. Fajinar las copas es limpiarlas y hacer brotar de ellas un brillo magistral. Las copas, por su composición de cristal o vidrio, reflejan la luz del ambiente y, por ello, capturan sutilmente nuestra atención. Además, al ser incoloras o translúcidas, no permiten disimular ningún imperfecto, en especial en lo que respecta a su limpieza. Y es que a veces la copa está limpia, pero durante el secado o el guardado, incluso al tomarlas para colocarlas en la mesa, adquieren marcas que luego comprometerían toda la apariencia de una mesa que debería ser hermosa y libre de desperfectos.
 - Comenzaremos por seleccionar la cristalería a utilizar. Nos aseguraremos de que todas las copas estén sanas, sin picaduras, imperfecciones o detalles. Pasaremos la yema del dedo índice (el dedo más sensible) por el reborde superior, asegurándonos de su buen estado. Podemos cerrar los ojos para que la percepción táctil se incremente.
 - Sin apoyar los dedos en la cristalería (quizás usando guantes de algodón), tomaremos un trapo seco, limpio y suave y humedécelo en alcohol fino medicinal. Repasaremos la copa por dentro y por fuera, e inmediatamente después repasaremos con el trapo seco, usando el otro extremo del género. Sin tocar el cristal, llevaremos la copa a su precisa ubicación en la mesa, dejándola ya lista para recibir a los invitados.