**Bebidas destiladas y fermentadas. Cierre**

Freddy Mauricio León

Docente

Diana María Salas Burgos

Estudiante

Agosto 2018

Nariño-Pupiales

**Fundación Universitaria San Mateo**

Profesional Gastronomía Virtual

**PROTOCOLO DE SERVICIO DE BEBIDAS**

El servicio de bebidas siempre se hará por el lado derecho del comensal, las proporciones a servir varían teniendo en cuenta el tipo de bebida, temperatura, graduación alcohólica y estándares específicos; igualmente el tamaño y el tipo de vaso o copa a utilizar, que en algunos casos fue diseñado para determinadas marcas y productos.

Se sirve primero a las señoras y luego a los caballeros. También está bien admitido, cuando no son encuentros muy formales (como las fiestas con familiares y amigos), empezar por la derecha del anfitrión y servir en orden secuencial a todos los comensales.

El trago estándar (TE), también conocido como unidad de bebida estándar (UBE) es la unidad que mide la cantidad de alcohol puro que contiene una bebida. Equivale generalmente a 12 o 13 g de alcohol puro por copa y es aproximadamente el contenido en alcohol de una cerveza (368 ml), una copa de vino (138ml) o una bebida destilada (43ml). El trago estándar es una relación entre la cantidad de líquido que se sirve de una bebida determinada y la concentración de alcohol que contiene esa bebida.

“La botella nunca se debe **apoyar sobre el borde de la copa** para servir”

**Vino:**

El responsable del servicio debe presentar la botella de vino al cliente antes de su servicio, informando del nombre, la bodega y el año del vino.

Los vinos tintos comunes pueden servirse con una simple apertura directa y un servicio con la botella, los vinos más evolucionados o añadas antiguas merecen otro tratamiento y un respeto más rígido del protocolo, dándole magia y elegancia que constituirá el servicio ideal de una botella. También hay que tener en cuenta que el comportamiento de los clientes está cambiando: años de campañas sobre los peligros de beber y conducir han aumentado la conciencia. Esto ha afectado el consumo del vino, pero los clientes ahora son más exigentes en cuanto a calidad y servicio.

Los vinos blancos y rosados se servirán refrescados, teniendo en cuenta algunas peculiaridades en el servicio para los espumosos y la champaña.

El éxito del servicio ideal se basa en el respeto de 4 puntos a tener en cuenta:

Cristalería: la forma de la copa tiene una influencia en la percepción del vino. Por lo tanto, el cambio en la relación de la superficie al volumen influye en la concentración de elementos aromáticos en la parte vacía; el olor es diferente en intensidad y calidad

Siempre se sirve por la derecha, dejando visible la etiqueta. Al terminar la acción de realizar el servicio de la bebida se debe dar un giro de muñeca en el sentido de las agujas del reloj, para que no gotee el vino.

Temperatura: en cada región / vino se debe respetar una temperatura de servicio y esto con el fin de que el vino pueda expresar el máximo de su potencial.

Servicio: servido directamente de la botella a la copa o bien debemos decantar o airear

Apertura: abrir una botella acostada o parada de forma segura.

La carta de vinos se entrega al cliente que esté interesado en realizar la elección del vino. La carta se puede dar al cliente en dos momentos distintos:

•Se entrega después de tomar nota de la comanda de comida, para poder elegir un vino que sea acorde con la comida elegida. Dar prioridad a la comida.

•Se entrega al mismo tiempo que la carta del restaurante para que los clientes puedan elegir vino y comida a la vez. Esta forma, da al cliente la oportunidad de elegir la comida según el vino que se vaya a tomar.

Posteriormente, el responsable del servicio se acerca por la derecha del cliente que posee la carta de vinos, intentando asesorarle en la elección y le toma comanda del agua y el vino. Una forma de vender actualmente el vino es mediante copas. Existen aparatos para extraer el aire de las botellas y máquinas que introducen gas inerte. Después de dar a probar el vino al anfitrión, se sirve vino al resto de comensales según el protocolo ordinario, siendo la última persona en ser servida la persona que ha probado el vino, siempre que sea hombre. Si lo prueba una mujer, será servida como la última de las mujeres. El servicio del vino y del agua siempre se realiza por la parte derecha del cliente.

Las copas de vino blanco se rellenan como máximo hasta la mitad, para que el vino no se caliente y las copas de vino tinto, dependiendo del tamaño de la copa.

**El brandy y el coñac:**

Se servirán en copa tipo globo con un pie corto, esto permite tomar la copa por el globo con el fin de calentar el líquido con la mano y producir la volatilización de los aromas. Se llena aproximadamente un quinto de la capacidad de la copa. Hay copas grandes y pequeñas. Si la copa es pequeña, podemos llenar un tercio e incluso un poco más, pero sin llegar hasta la mitad de la misma.

Los licores, se suelen tomar en lo que conocemos como vasos de "chupito", lo que supone un trago corto. Estos vasitos se suelen llenar en su totalidad.

En el caso de otras bebidas, **ginebra, vodka, whisky**, etcétera, así como cócteles y otros combinados, las medidas de llenado son muy variables**.** Todo va en función del tipo de bebida, tipo de vaso y complementos que lleve cada bebida (hielos, fruta, etcétera).