



MIXOLOGÍA **LIDERAZGO** APERITIVO & DIGESTIVO BÁSICOS: Componentes

APERITIVO Un aperitivo, del latín *aperire* "abrir", es una bebida ligera, generalmente seca y moderadamente alcohólica destinada a despertar el apetito sin abrumar los sentidos. Aperitif y aperitivo, y digestif y digestivo son simplemente los franceses y los italianos, respectivamente, para el mismo concepto.



Vinos Aperitivo: •

Vinos fortificados aromatizados que son frescos, limpios y luz

- Vino base de baja graduación (8-9 % vol.) fortificado con alcohol (por lo general, un licor neutral a base de uva) hasta 15-18 % vol.
- Con una infusión de varios ingredientes botánicos y agentes amargos
- La combinación de productos botánicos y especias variará de una región a otra y de un productor a otro
- Tipo de agente amargo (ajenjo, genciana, amargo naranja, quina) variará, y es este agente amargo el que distingue los diferentes tipos de vinos de aperitivo

Vermut

El vino de aperitivo más utilizado es el vermut, cuyo principal agente amargo es el ajenjo (vermut, en alemán).

El vermut se puede hacer con uvas rojas o blancas, y se puede endulzar o secar. Aunque contienen estos ingredientes amargos, el sabor amargo del vermut suele ser bastante bajo.

Otros vinos de aperitivo más allá de los vermouths incluyen americanos (Cocchi Americano, Contratto) y quinquinas (Dubonnet, Bonal).

DIGESTIVO (del latín *digestivus*, para ayudar en la digestión) a menudo se disfruta después de una comida como ayuda digestiva o mezclado en cócteles.



Licores: •

Abarcan una variedad muy amplia de tipos

- Solución de alcohol, agua o jugo, azúcar y una infusión de cualquier cantidad de ingredientes: • Frutas, Flores, Especias, Café, Nueces
 - Cualquier cantidad de botánicos y/o agentes amargos como cortezas, raíces, semillas y plantas
- Desarrollado como una forma de
 - conservar los ingredientes perecederos
 - usar alcohol para extraer el sabor de los ingredientes

Los licores incluyen limoncello.



BÁSICOS DEL APERITIVO **DE LIDERAZGO DE LA MIXOLOGÍA:** Componentes

LICORES ITALIANOS: Italia no es solo y simplemente conocida por sus excelentes vinos, sino también por una plétora de licores y bebidas espirituosas que disfrutamos a veces como aperitivo. A menudo, también se convierten en ingredientes importantes para algunos de nuestros postres favoritos.



aperitivo

- Clase italiana de licores que son amargos, dulces y cítrico
- Identificados por su color naranja o rojo brillante
- Prueba inferior y rango en ABV de 14-28 %
 - Ocasionalmente, los licores de mayor graduación, en la Rango de 25-28%, se llaman "Bitters" para distinguirlos de sus primos de menor graduación.
- Tradicionalmente se disfrutan:
 - Antes de una comida • Como componentes en cócteles modernos
 - Con hielo o con soda

Otros licores de aperitivo incluyen Campari, Aperol, Luxardo Aperitivo, Gancia. Existe una cultura similar de beber aperitivos en Alemania, Francia y Suiza, aunque los licores varían.



Amaro

- Clase italiana de licores que son amargos, dulces y con una amplia gama de sabores, desde especiados hasta cítricos y herbáceos
- De color oscuro
- Tienen una amplia gama de ABV desde 18% hasta prueba completa en 40% ABV
- Tradicionalmente se disfrutan • Después de una comida como ayuda digestiva
 - Como componentes en cócteles modernos
 - Pulcro

Otros amaro incluyen Averna, Amaro Nonino, Amaro Lucano, Zucca.



LIDERAZGO DE LA MIXOLOGÍA APERITIVO BÁSICO: Oferta de productos

COMPONENTES DE LA BEBIDA APERITIVO



Campari

Tipo: Amargo italiano **Aroma:** Flores blancas, naranja amarga, palo de rosa

Cuerpo: Medio **Sabor:** Naranja, pomelo, jazmín, genciana

ABV: 28%



aperol

Tipo: Amargo italiano **Aroma:** Cáscara de naranja, pomelo, ruibarbo

Cuerpo: Medio **Sabor:** Pomelo, naranja, genciana, ruibarbo

ABV: 11%



Carpano Antica Vermut Dulce Tipo:

Vermut dulce **Aroma:** Fruta madura, cardamomo, ajeno **Cuerpo:** Medio

Sabor: Vainilla, pasas, especias para hornear **ABV:** 16,5%



Zucca

Tipo: Amaro **Aroma:** Tostado quemado, cacao, café

Cuerpo: Completo **Sabor:** Cola, cítricos, chocolate, ruibarbo

ABV: 30%



MIXOLOGÍA LIDERAZGO DIGESTIVO BÁSICOS: Oferta de productos

COMPONENTES DIGESTIVOS



Vecchio Amaro Del Capo

Tipo: Licor de hierbas **Aroma:** Ruibarbo, naranja

Cuerpo: Medio **Sabor:** Clavo, canela, regaliz

ABV: 35%



Limoncino dell'Isona

Tipo: Licor de limón **Aroma:** Cáscara de limón, pulpa de limón

Cuerpo: Medio **Sabor:** Limón, jengibre, acentos de pimienta blanca

ABV: 30%



amaretto disaronno

Tipo: Licor de Amaretto **Aroma:** Almendra, albaricoque

Cuerpo: Medio **Sabor:** Nuez, caramelo, vainilla, azúcar moreno

ABV: 28%