

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

EL VASO PERFECTO PARA EL SERVICIO PERFECTO

DESCUBRE CÓMO LA ELECCIÓN DEL VASO PUEDE
TRANSFORMAR LA EXPERIENCIA DE CADA CÓCTEL.



CADA BEBIDA TIENE SU HISTORIA, SU AROMA Y SU
TEMPERATURA IDEAL... Y TAMBIÉN SU VASO PERFECTO.
APRENDE A RECONOCERLOS Y A SERVIR COMO UN PROFESIONAL.

DRINKIQ.com
BEBE CON RESPONSABILIDAD

NO REENVÍES ESTE CONTENIDO A PERSONAS QUE SEAN MENORES
DE LA EDAD LEGAL PARA CONSUMIR ALCOHOL EN TU PAÍS.

POR QUÉ LA CRISTALERÍA IMPORTA TANTO COMO LA RECETA

EL VASO NO SOLO CONTIENE LA BEBIDA:
REALZA SUS AROMAS, CONSERVA SU
TEMPERATURA Y ELEVA SU PRESENTACIÓN.
EN ESTE DESCARGABLE ENCONTRARÁS
LOS PRINCIPALES TIPOS DE VASOS Y COPAS
UTILIZADOS EN LA COCTELERÍA
PROFESIONAL, CON CONSEJOS PRÁCTICOS
PARA USARLOS CORRECTAMENTE.



TIP DESTACADO

UN CÓCTEL BIEN SERVIDO COMIENZA
CON EL VASO CORRECTO.

1

HIGHBALL / COLLINS
REFRESCANTE POR NATURALEZA

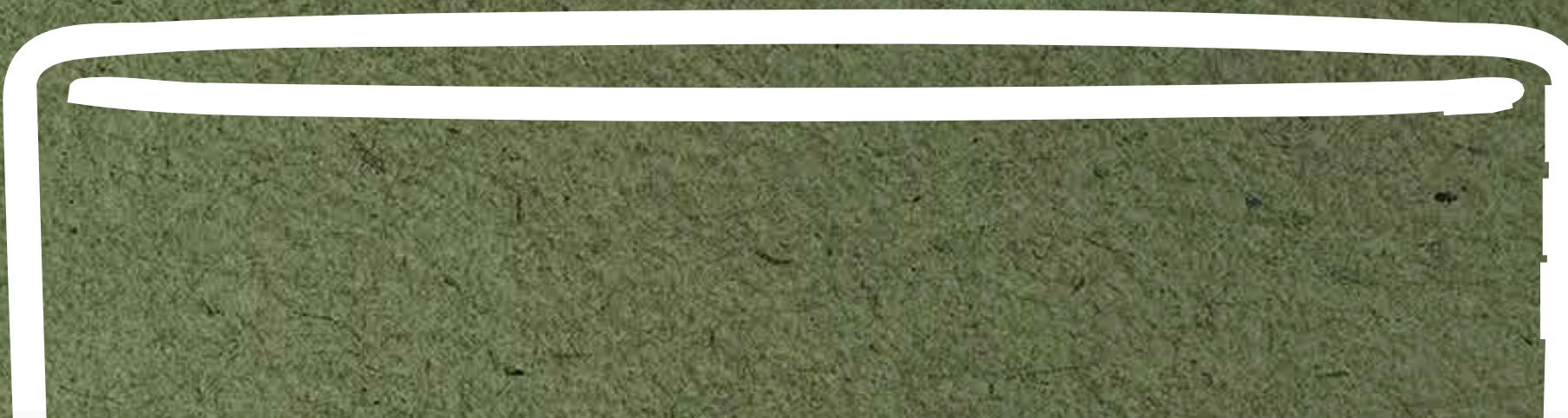
ALTOS, ELEGANTES Y SIEMPRE LLENOS DE HIELO. LOS VASOS HIGHBALL Y COLLINS SON **IDEALES PARA BEBIDAS LARGAS Y REFRESCANTES**. PERFECTOS PARA MEZCLAS CON SODA, JUGOS O TÓNICOS.



/ USA ESTE VASO PARA /
GIN TONIC, MOJITO, CUBA LIBRE.

2

OLD FASHIONED
EL CLÁSICO DE LOS CLÁSICOS



CORTO, ROBUSTO Y CON CARÁCTER. ESTE VASO ES EL
**COMPAÑERO PERFECTO DE LOS CÓCTELES SERVIDOS
CON HIELO "EN LAS ROCAS" O DE DESTILADOS QUE SE
DISFRUTAN PUROS.**

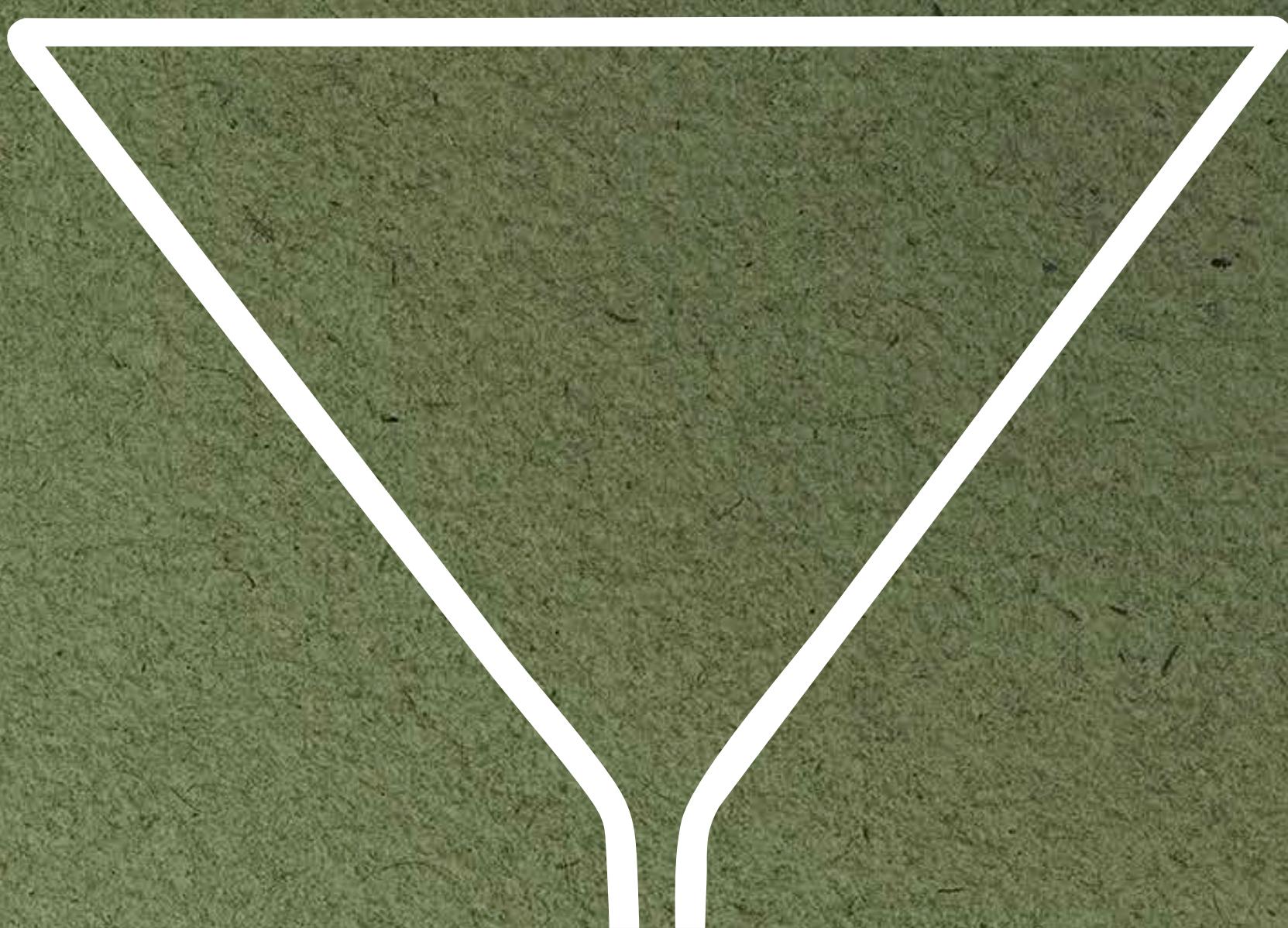


/ USA ESTE VASO PARA /

OLD FASHIONED, WHISKY SOUR, NEGRONI.

3

CÓCTEL (O COPA MARTINI)
SÍMBOLO DE ELEGANCIA



EL ICÓNICO VASO DE CÓCTEL, ASOCIADO CON LOS MARTINIS, PERMITE DISFRUTAR BEBIDAS FRÍAS Y SIN HIELO. **SU FORMA CÓNICA CONCENTRA LOS AROMAS Y APORTE UN TOQUE SOFISTICADO.**



/ USA ESTE VASO PARA /
MARTINI, COSMOPOLITAN, DAIQUIRI.

4

COUPE O COUPETTE
UN TOQUE VINTAGE CON ESTILO



ORIGINALMENTE DISEÑADA PARA EL CHAMPÁN, HOY LA COPA COUPE ES SINÓNIMO DE GLAMOUR EN LA COCTELERÍA. IDEAL PARA CÓCTELES SERVIDOS SIN HIELO Y CON UN LOOK CLÁSICO.



/ USA ESTE VASO PARA /

ESPRESSO MARTINI, SIDECAR, MANHATTAN.

5

SHOT
PEQUEÑO, PERO POTENTE



EL VASO MÁS PEQUEÑO DEL BAR, **DISEÑADO PARA TRAGOS DIRECTOS Y RÁPIDOS.** TAMBIÉN ES ÚTIL PARA PEQUEÑAS DEGUSTACIONES O "BOMB SHOTS".



/ USA ESTE VASO PARA /

TEQUILA, B-52, BABY GUINNESS, AGUARDIENTE.

6

BRANDY BALLOON
LA COPA PARA SABOREAR LENTAMENTE



SU FORMA REDONDA PERMITE CALENTAR EL LICOR CON LAS
MANOS, LIBERANDO LOS AROMAS Y RESALTANDO EL SABOR.
IDEAL PARA DESTILADOS INTENSOS Y CON CUERPO.



/ USA ESTE VASO PARA /
BRANDY, COGNAC, B&B.

7

COPA FLAUTA (CHAMPÁN)
ELEGANCIA EN CADA BURBUJA



SU FORMA ALARGADA **CONSERVA LAS BURBUJAS Y DIRIGE LOS AROMAS DIRECTAMENTE A LA NARIZ**. PERFECTA PARA CELEBRAR Y BRINDAR CON ESTILO.



/ USA ESTE VASO PARA /
CHAMPÁN, BELLINI, MIMOSA.

8

COPA DE VINO BLANCO
LIGERA Y FRESCA

MÁS PEQUEÑA QUE LA COPA DE VINO TINTO, **MANTIENE LA FRESCURA DE LOS VINOS BLANCOS Y PERMITE DISFRUTAR SU AROMA FLORAL Y FRUTAL.** TAMBIÉN PUEDE REALZAR CÓCTELES CON VINO O GIN.



/ USA ESTE VASO PARA /
VINO BLANCO, GIN & TONIC.

9

COPA DE VINO TINTO
AROMAS QUE CUENTAN HISTORIAS



DE CUERPO ANCHO Y FORMA REDONDEADA, ESTA COPA PERMITE OXIGENAR EL VINO Y LIBERAR SUS NOTAS MÁS PROFUNDAS. TAMBIÉN SE USA PARA SERVIR CÓCTELES AROMÁTICOS.



/ USA ESTE VASO PARA /

VINO TINTO, CÓCTELES CON VINO O VERMUT.

10

VASO CERVECERO
ESPUMA PERFECTA, SABOR COMPLETO



LOS VASOS CERVECEROS VIENEN EN MÚLTIPLES ESTILOS, PERO
TODOS COMPARTEN UN PROPÓSITO: MANTENER LA ESPUMA Y
RESALTAR LOS AROMAS DEL LÚPULO Y LA MALTA.



/ USA ESTE VASO PARA /
CERVEZA, SIDRA, ALES.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

SIRVE CON CONOCIMIENTO, SIRVE CON ESTILO

LA CRISTALERÍA CORRECTA ELEVA LA PRESENTACIÓN,
PRESERVA LA ESENCIA Y TRANSFORMA LA
EXPERIENCIA DEL CLIENTE.

CONCLUSIÓN DESTACADA

CADA VASO TIENE UNA HISTORIA. APRENDE A
CONTARLA CON CADA CÓCTEL QUE SIRVAS.

DESCUBRE MÁS CONSEJOS, RECETAS Y
CURSOS GRATUITOS EN

WWW.DIAGEOBARACADEMY.COM

DRINKIQ.com
BEBE CON RESPONSABILIDAD

NO REENVÍES ESTE CONTENIDO A PERSONAS QUE SEAN MENORES
DE LA EDAD LEGAL PARA CONSUMIR ALCOHOL EN TU PAÍS.