



INSTITUTO POLITÉCNICO DA GUARDA

ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E HOTELARIA DE SEIA

MANUAL DE SERVIÇO DE BAR

Técnicas e Práticas de Produção e Serviços I

GH 1º Ano

Prática de Cozinha e Restaurante II – RC 1º

Ano

Técnicas de Restaurante e Bar 2º Semestre -

CET

Nelson Soares

Cafetaria

Tipos de Café	2
Métodos de preparação de cafés	3
Cafés e seus derivados	4

Bar

Tipologia dos bares e seu historial	5
Mise-en-place de Bar	8
Aspectos pessoais e sociais do barman	11
Organização e Execução do Serviço de Bar	12
Tipos e Características das Bebidas	13
Métodos de preparação de composições	43
Família das composições	55

Cafeteria

Serviço de Cafeteria

Como o nome indica, são todas as bebidas que incluem o café e/ou outras bebidas quentes, como o chá chocolate, leite e outras.

O **café** é uma bebida que dá um bom remate a uma refeição, seja almoço ou jantar e a sua qualidade pode valorizar toda a refeição ou arruiná-la. Igualmente importante é o seu serviço, que deve ser feito tendo em conta todas as regras e protocolos já estudados.

Existem muitos tipos e misturas de café:

O **Café Arábica** tem um tipo de grão chato e alongado. É proveniente do café que nascia em estado selvagem. A planta cresce em colinas e planaltos montanhosos entre os 900 e 2000 metros de altitude. Diz-se que quanto mais elevada for a plantação melhor é o café. É uma planta frágil que resiste mal aos parasitas, não suporta o sol nem o gelo, daí a necessidade de plantar árvores de grande porte para lhe servirem de abrigo. É originária da América do Sul.

O **Café Robusta** de África, é um café de grão pequeno e redondo e tal como o seu nome indica, mais resistente às doenças e cresce a baixa altitude, até aos 1000 metros. É menos aromática que o arábica, o seu café é forte e de sabor, amargo e carregado. A cafeína que contem é mais elevada que no arábica.

A junção destes dois tipos de café produz uma mistura satisfatória (é a mistura que encontramos vulgarmente). O grão pode comprar-se já torrado para moer, ou em pacotes fechados a vácuo de café moído com determinada marca comercial.



Os principais países produtores de café são: o Brasil, Costa Rica, Colômbia e outros países da América do Sul e Central. Em África também se produzem muito bons cafés, nomeadamente em: Angola e S. Tomé e Príncipe e Etiópia. Na Indonésia, mais particularmente nas ilhas de Java e Sumatra.

O café pode ser servido com a ajuda de uma máquina de cafés Expresso ou uma máquina de café de filtro ou ainda com

uma máquina de café de balão, este é feito na presença do cliente.

O descafeinado encontra-se à venda em café já moído; este café é muitas vezes pedido pelos clientes por ser menos estimulante.

Métodos de preparação de cafés

O **café expresso** faz-se forçando o vapor produzido sob pressão a passar através de um recipiente perfurado cheio de café bem torrado e muito bem moído. Obtém-se assim uma pequena chávena de café bem apaladado que conserva todas as suas essências aromáticas.

Mise-en-place de café e a máquina de café ao fundo



O **café de balão** faz-se com uma máquina apropriada que consiste em dois elementos, um recipiente de vidro onde se coloca água, debaixo deste recipiente coloca-se uma lamparina a arder para que a água ferva, no cimo deste recipiente é colocado um outro com uma rolha de cortiça para que não haja fuga de vapor e um filtro onde se coloca o café moído. Pela acção do calor a água sobe através de um tubo para o recipiente superior, mexe-se e retira-se a lamparina, depois solta-se um pouco a rolha de cortiça para que o café desça novamente para o recipiente de baixo. As chávenas, previamente escaldadas, são colocadas à frente do cliente. O café é servido pelo lado direito do cliente.

Mise-en-place para preparar o café de balão



O café de filtro faz-se numa máquina apropriada da seguinte forma: enche-se o recipiente com água fria e coloca-se a quantidade exacta de café moído dentro do filtro no recipiente do café. Quando se liga a máquina a água ao chegar à fervura sobe e passa para a vasilha receptora, passando pelo filtro de café. Este café é o mais utilizado no serviço de Pequenos-almoços.

Cafés e seus derivados

Outros Serviços de Cafeteria

- Chá normal – infusão de folhas de chá em água a ferver.
- Chá à Alemã – chá normal acompanhado de rodela de limão.
- Chá à Inglesa – chá quente e forte, regra geral com o dobro de folhas ou do pó ou com duas saquetas, acompanhado por um carioca de leite frio.
- Chá gelado – chá normal, batido no Shaker ou no mixer com gelo, açúcar, servido em copo tipo long-drink.
- Chá gelado à Americana – chá gelado acompanhado de rodela de limão
- Chocolate – mistura de cacau em pó com açúcar.
- Chocolate normal (bebida) – mistura de \pm 30g de chocolate em pó ou cacau com leite bem quente, acompanha um carioca de leite quente.
- Chocolate à espanhola – chocolate forte, feito com o dobro do pó e não leva leite a acompanhar
- Chocolate à francesa – chocolate fraquinho, feito com metade da saqueta do chocolate e com $\frac{1}{2}$ de água quente e $\frac{1}{2}$ de leite quente.
- Cappucino – serve-se numa chávena de café duplo ou de chá, coloca-se leite até meio da capacidade da chávena, em seguida ferve-se esse leite até ficar com espuma densa, depois coloca-se uma dose de café por cima, de maneira a que fique uma só mancha de café na espumado leite, polvilha-se com canela ou com o pó do café.
- Mazagran – mistura, num copo cilíndrico, com cerca de $\frac{1}{3}$ de café, cubos de gelo, rodela de limão cheio com água e açucarado.



Tipologia dos bares e seu historial

A Origem do Termo Bar

O bar deve o seu nome à palavra francesa "barre" (barra em Português), pelo facto das tabernas existentes em França, em meados do séc. XVIII, terem uma barra a todo o comprimento do balcão, a qual evitava que os clientes se encostassem demasiadamente ao mesmo.

Nessa época, era hábito chegarem jovens americanos para estudar em França, alguns dos quais, eram frequentadores assíduos das tabernas.

Conta a história que, de regresso ao país, esses estudantes inauguraram um estabelecimento de venda de bebidas a copo, que tinha como inovação, em relação aos existentes nos Estados Unidos, uma barra ao longo do balcão, semelhante às que os estudantes tinham observado em França.

Assim, a pouco e pouco, a palavra "barre" foi-se divulgando até chegar ao simples termo de BAR.

10 Regras de Ouro do Barman

1. O barman é um artista e o misturar as bebidas é uma arte que mistura cor, paladar e aroma;
2. A missão do barman é alegrar e não intoxicar ou embriagar o cliente;
3. Um barman faz de cada cliente um amigo e não de cada amigo um cliente;
4. Um barman serve uma bebida sempre com um sorriso;
5. Um barman é diplomata, ouve só o necessário, diz só o que é preciso e guarda sempre segredo;
6. Um barman é elegante, refinado e com uma grande cultura geral;
7. Um barman é honesto, serve sempre o melhor e nunca engana o cliente;
8. Um barman é paciente;
9. Um barman é solidário para com os colegas;
10. Sê orgulhoso em ser um barman mas merece-o primeiro.

Barman: profissional de bar masculino

Barmaid: profissional de bar feminino

Regras sobre cocktails

Evitar misturar no mesmo cocktail Whisky com Cognac ou Vodka com Rum, etc. há limites, o gosto pode ser bom, mas é muito difícil de assimilar.

No decurso de um aperitivo prolongado, evitar beber cocktails de base variada. Por exemplo, não beber um cocktail de Gin, depois um à base de Brandy e outro à base de Champagne (o resultado pode ser uma refeição estragada).

- Normalmente um bom cocktail não tem mais do que três elementos: um espírito base, um licor (no máximo dois) para aromatizar e um sumo de fruta ou natas. Também se utilizam xaropes para colorir e adoçar ligeiramente.
- Os sumos de frutas a utilizar devem ser naturais, antes de serem utilizados devem ser bem mexidos.
- Caso não seja possível usar sumos naturais, dever-se-á ter cuidado de escolher as marcas que tenham controlo de qualidade.
- Mantenha o equipamento em condições de higiene, um copo sujo e uma decoração pobre ou murcha não é de maneira nenhuma um atractivo.
- Use ingredientes de boa qualidade, o aroma da maioria dos cocktails é muito delicado. Produtos de fraca qualidade podem alterar-lhe o gosto! A fruta para decoração deve ser sempre da melhor qualidade.
- A maioria dos cocktails deve ser servidos em copos bem frios.
- O tamanho e cor das decorações devem ser o complemento do estilo de bebida que você criou ou confeccionou. Nunca exagerar em relação ao tamanho do copo usado.
- Prepare rodela de laranja, limão, etc., com antecedência e mantenha-as no frigorífico.
- Nunca encha em demasia um copo, pois ao transportar fica sujeito a derramar para além da apresentação não ser famosa.
- Em cocktails cuja receita tenha refrigerantes ou águas gaseificadas nunca se deve bater em conjunto no shaker ou blender. As águas gaseificadas são para adicionar no fim, bem como os refrigerantes.
- O cocktail depois de estar preparado deve ser imediatamente servido.

Tipos de Bar

Dos diversos tipos de bar que existem escolhemos os seguintes:

- Cocktail Bar – bar principal de um hotel, serve essencialmente composições, mas também outras bebidas, decoração luxuosa e requintada.
- Dancing Bar ou Disco Bar – bar com pista de dança.



- Pub / Bar – bar típico Inglês com decoração escura, paredes com madeira e serve especialmente cervejas.

- Piano Bar – cocktail bar com um pianista privativo.

- American Bar – serve bebidas e algumas refeições rápidas (Hamburger, Cachorros, tostas, etc.).
- Swimming Pool Bar – bar da piscina, serve essencialmente bebidas refrescantes e pequenas refeições.
- Wine Bar – bar que serve essencialmente vários tipos de vinho.
- Milk Bar – bar que serve bebidas não alcoólicas.
- Sandwich Bar – bar que, para além de bebidas, é especializado em sandwiches.
- Vídeo Bar – bar com projecção de vídeos.
- Beer Bar (cervejarias) – bar especializado em servir vários tipos de cerveja.
- Galeria Bar – bar que funciona ao mesmo tempo como exposição de peças de arte.
- Cyber bar – bar que tem à disposição dos clientes computadores ligados à INTERNET.





Mise-en-place do Bar

Equipamentos e utensílios para o Serviço de Bar

Esta lista é considerada indispensável num bar. Um bom apetrechamento torna as tarefas mais fáceis.

1. Shaker eléctrico (Blender)
2. Shaker
3. Copo Misturador (Mixing glass)
4. Passador de cocktails (Strainer)
5. Vareta de vidro ou colher longa
6. Doseadores metálicos
7. Saleiro/Pimenteiro
8. Saca-rolhas
9. Baldes pequenos para gelo (Frappés)
10. Baldes grandes para gelo (refrescar garrafas)
11. Colheres para gelo ou pinças
12. Pinças para frutas
13. Máquina de sumos eléctrica
14. Máquina para fazer gelo moído
15. Espremedor de citrinos (manual)
16. Porta palhinhas
17. Paliteiros
18. Corta charutos
19. Champagne stopper e extractor de rolhas de Champagne
20. Diversos tipos de bandejas
21. Salvas pequenas para trocos
22. Tábua para cortar frutas



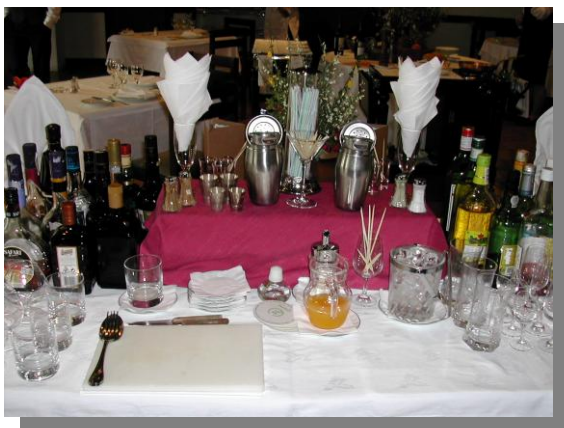
23. Faca própria para cortar frutas
24. Artigos diversos para cocktails: palitos de cocktail, stirers para mexer as composições, bases para copos, elementos decorativos de cocktails (umbrelas – chapéus de chuva) e palhinhas coloridas.
25. Copos diversos:
 - a. Highball (copo a long-drink)
 - b. Whisky tumbler (old-fashioned ou on-the-rocks)
 - c. Taça a cocktail
 - d. Taça a champagne ou taça dupla a cocktail
 - e. Flute de champagne
 - f. Copo a cerveja
 - g. Caneca a cerveja
 - h. Cálice ou tulipa a licor
 - i. Copo para bebidas quentes
 - j. Copo a Irish Coffee
 - k. Balões a Cognac
 - l. Copo a Sour
 - m. Balão ou cálice a vinho do Porto
 - n. Copo a vinho branco
 - o. Copo a vinho tinto
 - p. Copo para cocktails especiais

A mise-en-place do bar deve conter: bebidas

- Copos diversos
- Frappé com gelo
- Pinça para gelo e fruta
- Recipiente para verter líquidos
- Litos
- Tábua e faca para fruta

O aparelho de bar (conjunto de utensílios necessários à confecção de vários cocktails) deve conter:

- Shaker
- Copo de misturas
- Porta palhinhas
- Saleiro e pimenteiro
- Canela e noz-moscada
- Medidas metálicas
- Máquina para aquecer balões
- Elementos decorativos
- Angostura Bitter e outros molhos



Fotografia do aparelho de bar:

Mise-en-Place do Bar

Como podemos observar, nas fotografias, o aparelho de bar encontra-se no meio, as garrafas, segundo a sua função, encontram-se ao lado e mais próximo do Barman, estão os vários tipos de copos.



Aspectos pessoais e sociais do barman

Muito se tem escrito sobre o Barman e as suas funções. O que é um Barman? Qual o papel que deve desempenhar? É difícil ser um bom Barman?

Barman é o técnico que sabe fazer bons cocktails (composições). Além de técnico é também o artista que possui o dom de saber misturar as bebidas, põe o seu cunho pessoal em tudo o que faz e concebe cada cocktail como uma obra prima.

Estamos, pois, perante uma arte, a arte de bem confeccionar cocktails.

Se o Barman não dominar a técnica, deita por terra todas as outras qualidades, pois, o sabor e o aspecto das suas bebidas podem traí-lo; para além da “Mise-en-place”.

Mas, também a técnica e a criatividade não são os únicos elementos fundamentais. Para ser um bom Barman, ele deve misturar no seu Shaker os seguintes ingredientes: cultura, discrição, apuro, fino trato, inteligência, relações públicas e muita humildade. Shaker batido, tudo mexido e eis o conteúdo para um Barman!

Cultura: É indispensável! Muitas vezes o cliente procura no Barman o parceiro para conversar, participa também em imensas conversas de grupo, quase sempre com clientes dos mais variados escalões sociais.

Já imaginaram o comportamento de um Barman que não possua um grau de cultura razoável?...

Discrição: Neste aspecto o Barman tem um papel bem importante a desempenhar. No seu local de trabalho ouve, por vezes, importantes conversas, são-lhe feitas as maiores confidências. O Barman dos profissionais mais bem informados mas, se não usar de grande discrição pode dar origem a grandes tragédias.

Aprumo: O modo com o Barman se apresenta e se comporta contribui bastante para o seu sucesso. Casacos amachucados, calças sem vinco, sapatos por engraxar, barba por fazer ou cabelo mal cuidado, não são concertiza coisas próprias de um verdadeiro Barman.

Fino Trato: O fino trato assim como o aprumo completam uma das facetas do Barman que é o saber estar, saber dirigir-se aos seus clientes, independentemente do nível social a que pertencem.

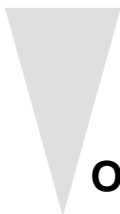
Relações Públicas: O Barman é, muitas vezes, chamado para tratar de assuntos que ultrapassam o serviço de Bar; pequenos serviços ou favores aos seus clientes, informações várias, por outras palavras, o Barman é também um Relações Públicas.

Humildade: Esta é uma grande qualidade num Barman. Humildade nada tem a ver com submissão. Um Barman que não use uma boa dose de humildade, no seu dia a dia, põe em risco a sua profissão e terá, pelo menos, alguns problemas no seu emprego.

Inteligência: O Barman deve aplicar todos os predicados atrás mencionados de uma forma inteligente. Não se é um bom Relações Públicas pelo facto de falar muito com um cliente. Há alturas em que o cliente não tem vontade de falar, outras vezes é impedido de o fazer porque o Barman não teve a noção de quando devia parar. A inteligência é, pois, necessária para impedir os excessos até uma certa arrogância que se verifica nalguns Barman.

Pensam: “Sou um Barman, esquecem-se de que o título antes do nome não é sinónimo de inteligência e boa formação”.

No contexto da Hotelaria, o Barman é mais uma peça da máquina, como o são todas as outras profissões. Peça importante é um facto! Mas, apenas mais uma peça.



Organização e execução do serviço de Bar

Tipos de Serviço de Bar

Serviço Indirecto: Entende-se por serviço Indirecto aquele em que as bebidas saem do bar (balcão) já nos próprios copos, incluindo as bebidas desdobradas.

Serviço Misto: É o serviço em que as bebidas são desdobradas na presença do cliente.

Como exemplo citamos o gin-tónico e o whisky-soda.

Serviço Directo: É um sistema de serviço de bar pouco utilizado hoje em dia pela demora na sua execução, que torna pouco funcional. Consiste em servir todas as bebidas à frente do cliente, com excepção das composições, como tal, as bebidas solicitadas terão que ser transportadas nas próprias garrafas assim como um balde com gelo e os respectivos copos.

No caso das bebidas serem servidas com limão ou laranja, estas serão transportadas já nos copos.

Regras de execução do Serviço de Bar

- Os copos são colocados e retirados pela direita do cliente, salvo casos especiais, devido à presença de colunas, paredes, etc. Pega-se neles pelo pé e nunca junto aos bordos.
- Depois de lavados e antes de serem colocados diante do cliente, devem ser cuidadosamente observados, pois acontece muitas vezes aparecerem marcas de dedos ou até mesmo de “batôn”.
- Acontece também frequentemente, escorrer parte das bebidas (quando do transporte) pelo exterior do copo, neste caso, é conveniente limpá-lo o que evitará a queda de pingos no vestuário do cliente.
- No acto de servir as bebidas, as garrafas devem segurar-se pelo corpo e nunca pelo gargalo.
- Todas as composições aperitivas, aguardentes brancas e aperitivos naturais, devem ser servidos em copos previamente arrefecidos, a fim da bebida se manter com a temperatura ideal, ao passar do shaker, copo de misturas ou garrafa para o respectivo copo.
- Ao servir as bebidas, deve-se mostrar primeiro o rótulo da garrafa ao cliente, para que este possa verificar a bebida que pediu. Citamos como exemplo: os espumantes, todos os vinhos de mesa e qualquer bebida que o barman tenha que transportar engarrafada, junto à mesa do cliente.
- Para abrir uma garrafa que tenha um invólucro, este deve ser cortado a ½ cm (aproximadamente) da boca.
- Antes de servir a bebida, o gargalo da garrafa deve ser limpo com um guardanapo ou pano de serviço.
- Deve-se ter sempre em conta, o facto de certas bebidas conterem resíduos. Neste caso, deve-se transportar e pegar nas garrafas com o máximo cuidado, para que a bebida ao ser servida, não fique turva, citamos por exemplo: todos os vinhos de sobremesa e uma grande parte dos aperitivos. No caso de alguns licores como o

advocaaat, dado o seu aspecto sólido, as garrafas devem sempre ser agitadas antes de servir as bebidas.

- Os cinzeiros, deverão ser alvo de particular atenção, sendo substituídos logo que contenham qualquer ponta de cigarro, mas nunca deixando as mesas desprovidas dos mesmos.

Como proceder para servir uma garrafa de Champagne ou espumante

Sempre que haja um pedido referente a uma garrafa de espumante, esta deverá ser servida da seguinte forma:

- ▶ Começa-se por colocar as taças ou flutes, previamente arrefecidas, diante do cliente;
- ▶ Transporta-se a garrafa dentro de um balde com gelo (tendo o cuidado de não o agitar) e coloca-se à direita do anfitrião (geralmente a pessoa que fez o pedido);
- ▶ Abre-se a garrafa, segurando-a e mantendo-a ligeiramente inclinada, colocando o dedo polegar da mão esquerda sobre a rolha, destorcendo o arame (musulet) com a mão direita;
- ▶ A rolha deve ser retirada com o mínimo de barulho, serve-se imediatamente, elevando os copos da mesa, pegando-lhes pelo pé, dando uma ligeira inclinação à taça ou flute, não enchendo demasiadamente os copos.



Tipos e características de algumas bebidas

As bebidas podem ser definidas como sendo produtos alimentícios líquidos que servem especialmente para combater a sede, nutrir ou estimular, segundo as suas características.

Devido à sua grande variedade as bebidas podem classificar-se essencialmente em dois grupos: **Alcoólicas** e **Não Alcoólicas**. Podendo ainda as Alcoólicas subdividir-se em três grupos: **Fermentadas**, **Destiladas** e **Compostas**.

Bebidas Alcoólicas:

- Fermentadas
 - ▶ Vinho
 - ▶ Cerveja
 - ▶ Cidra
 - ▶ Saké
 - ▶ Babycham

- Destiladas
 - ▶ Aguardentes
 - ▶ Licores

- Compostas
 - ▶ Vermutes
 - ▶ Vinhos Quinados
 - ▶ Amargos (bitters)
 - ▶ Anisados

Bebidas Não Alcoólicas:

- Água
- Leite
- Cacau/chocolate
- Café
- Chá
- Refrigerantes
- Sumo
- Xaropes

Bebidas Fermentadas

A Cerveja, onde foi inventada?

A história não é precisa a esse respeito, mas sabe-se que há cerca de nove mil anos os povos que habitavam no Médio Oriente, entre o Tigre e o Eufrates, já se deliciavam com uma bebida preparada a partir de cereais, à qual se poderia chamar cerveja.

Podemos definir a cerveja como sendo uma bebida proveniente da fermentação da cevada, de fraco teor alcoólico (2º a 10º), fabricada a partir dos seguintes elementos:

1 – **Água** - a qualidade da água tem muita importância, pois cada tipo de cerveja requer uma água de determinada composição.

2 – **Malte** - é uma farinha que se obtém a partir da cevada germinada. A cerveja preta é fabricada com malte torrado.

3 – **Lúpulo** - é uma planta trepadeira que, a partir de um tubérculo semelhante à batata, se desenvolve muito rapidamente, chegando a crescer 30cm por dia, atingindo 8 a 9 metros de altura. Desta planta apenas se aproveita a flor feminina que cede uma resina cor de ouro, aromática e amarga, que confere o gosto amargo à cerveja.

4 – **Levedura** - é a planta microscópica proveniente de culturas realizadas nas próprias fábricas em aparelhagens e condições especiais. Tem a função de transformar o açúcar do mosto em álcool e gás carbónico.

5 – **Milho e Arroz** - de arroz apenas se utilizam os grãos partidos provenientes do descasque e do polimento do arroz: Chamam-se a estes grãos partidos "trinca de arroz". O milho é um cereal com cerca de 4% a 5% de matérias gordas, quantidades estas que seriam prejudiciais à qualidade da cerveja. Assim em fábricas próprias são separados os germes dos grãos de milho, muito ricos em óleo, os quais se extraem, sob pressão. O resto dos grãos é reduzido a farinha dando origem ao que se chama a "gritiz de milho". O milho, e arroz tendem a evitar as turvações na cerveja já acabada.

6 – **Açúcar** - assim como o milho e o arroz, o açúcar intervêm em pequenas percentagens. O açúcar é usado em determinados tipos de cerveja, especialmente na cerveja preta, em forma de caramelo para lhe transmitir a cor pretendida.

Para obtermos a cerveja, ela passa por diversas operações:

Maltagem - consiste na transformação da cevada em malte. O malte é a cevada germinada, cuja preparação se faz do seguinte modo: molha-se a cevada durante alguns dias e seguidamente dispõe-se em camadas a uma temperatura de cerca de 20°C. Passado algum tempo a cevada germina, ou seja, emite radículas (raízes). Quando estas atingem certo desenvolvimento interrompe-se a germinação, após o que se procede ao corte das radículas. A partir de então designa-se malte e procede-se à sua moedura, obtendo-se assim uma farinha.

Sacarificação - transformação completa do amido em açúcar. Para esse efeito a farinha de malte entra numa caldeira, onde se mistura com água quente.

Lupulagem - consiste num cozimento feito numa segunda caldeira onde se faz a adição do lúpulo, o qual ferve durante um período de tempo, passando imediatamente por máquinas centrifugadoras e logo a seguir pelo refrigerador onde a sua temperatura baixa de 90° para 60°C.

Fermentação - o mosto entra nas tinas de fermentação, ao qual se juntam as leveduras. As tinas são fechadas hermeticamente e inicia-se a fermentação, a qual desdobra o açúcar do mosto em álcool e gás carbónico. A fermentação decorre em duas fases: a fermentação tumultuosa que dura cerca de dez dias e a Segunda fase é a trasfega para cubas, onde fica a 0°C durante 1 a 3 meses, em fermentação lenta, a saturar-se do seu próprio gás natural e a apurar o gosto.

Clarificação - terminada a operação anterior a cerveja é então filtrada e entra nos tanques de enchimento de onde se abastecem os barris ou garrafas.

Pasteurização - é submetida à pasteurização a cerveja que não se destina ao consumo imediato, como no caso da cerveja em garrafa. A cerveja de barril normalmente não é pasteurizada por ser de consumo quase imediato. Se bem que em alguns países também se pasteuriza cerveja de barril. A pasteurização consiste no aquecimento rápido em que se mantém por alguns minutos à temperatura de 60°C. Este processo elimina os poucos germes das leveduras que eventualmente cheguem à embalagem.

Tipos de Cervejas

Lager: cerveja de "baixa fermentação" e pouca graduação alcoólica. A maioria das nossas cervejas é deste tipo.

Stout: cerveja muito ao tipo inglês, escura, forte, devido à elevada proporção de malte e lúpulo. A stout mais conhecida, mundialmente, é a Guinness.

Cerveja sem álcool: cerveja dietética cujo álcool foi suprimido por "vácuo".

Porter e Ale: cervejas do tipo inglês, fortes e encorpadas e de "alta fermentação".

A graduação alcoólica da cerveja varia entre 2° e 10°. A temperatura ideal para servir a cerveja é entre os 5 e os 7°C.

Outras Bebidas Fermentadas

Cidra - é uma bebida resultante da fermentação do sumo das maçãs, com graduação alcoólica de 2 a 4 graus, geralmente gaseificada. É uma bebida muito popular em França.

Babycham - é uma bebida fermentada, de fraca graduação alcoólica, gaseificada, obtida a partir da fermentação de sumo de pêras. Produz-se em Inglaterra.

Saké - é produzida no Japão e obtém-se através da refermentação de arroz. A sua graduação alcoólica varia entre os 15º e os 18º. Tradicionalmente, é comercializada em garrafinhas de porcelana de nome "chochi". Serve-se geralmente em pequenas chávenas de porcelana à temperatura ambiente ou ligeiramente aquecida. Estas chávenas são chamadas "sakazuki".

Outras bebidas que resultam da fermentação do sumo da uva

- O vinho do Porto
- O vinho da Madeira
- Os espumantes Naturais.

A História do Vinho do Porto

Remonta de tempos imemoráveis a origem do vinho do Porto. Diz-se que já no tempo dos romanos se fazia vinho no Douro, e que centuriões e legionários mitigavam com ele as saudades da pátria Roma.

No entanto foi no ano de 1659, durante o protectorado de Oliver Cromwel, que foi nomeado o primeiro cônsul britânico para a cidade do Porto, que foi incrementada a produção deste vinho. No ano de 1678, um comerciante de vinhos inglês mandou os seus dois filhos para Portugal aprender sobre vinhos e foi numa viagem de recreio que estes dois rapazes vieram ter à cidade do Porto. Conta a História que se instalaram num mosteiro na região do Douro, onde provaram um vinho que desconheciam por completo e com o qual ficaram tão encantados que depois de lhe juntarem um pouco de aguardente portuguesa, fortificando-o assim para que aguenta-se a longa viagem marítima, carregaram todo o vinho que conseguiram obter, com destino a Inglaterra. Esta pode ser considerada a origem do vinho do Porto.

Em Dezembro de 1703, foi assinado com a Inglaterra um tratado comercial, conhecido por tratado de Methween, o qual admitia a entrada de vinho português nas ilhas Britânicas, com impostos preferenciais em relação aos que sobrecarregavam os vinhos franceses e alemães, tornando-se assim o vinho do Porto uma bebida muito popular.

Este tratado foi o primeiro marco na história do vinho do Porto.

A lei portuguesa estabeleceu uma área limitada junto à margem do curso superior do rio Douro, conhecida por região do Douro, é a única parte do mundo onde o vinho do Porto pode e deve ser feito.

No ano de 1914, Portugal assinou um outro tratado com o governo britânico, onde se reconheceu a palavra "**Port**". Nesse tratado havia uma cláusula importante que exigia que o vinho do Porto viesse única e exclusivamente da região do Douro.

Nos anos de 1932 e 1933, o governo português deu um grande passo para organizar o controle desta indústria e foram criados três organismos oficiais, esses organismos são os seguintes:

Casa do Douro – ocupa-se dos aspectos agrícolas e de produção.

Grémio de Exportadores de vinho do Porto – ocupa-se da exportação.

Todos os exportadores têm de ser membros deste grémio para poderem obter o certificado de exportação.

Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP)– fiscaliza os outros dois e ao mesmo tempo ocupa-se dos assuntos de publicidade e fraude. É a única entidade que emite os certificados de garantia.



Produção

Em 1926 foi criado o entreposto de Gaia, situado em Vila Nova de Gaia, parte sul do rio Douro.

Lá se encontram os armazéns dos exportadores. Actualmente o vinho do Porto é transportado do distrito do Douro para Gaia através do caminho-de-ferro, embora ainda se utilizem os típicos barcos rabelos.

As quintas pertencem, na maioria dos casos, aos lavradores que fazem o vinho para os exportadores ou vendem o “mosto” aos exportadores. Neste caso são os próprios exportadores que fazem o vinho.

As vinhas são podadas entre Novembro e Fevereiro e os enxertos são feitos entre Janeiro e Março. As uvas produzidas nas vinhas da região são mais pequenas do que eram há uns anos atrás. Em 1870, a temível filoxera desceu a Europa e atacou as velhas vinhas do Douro que não lhe resistiram. Para proteger as vinhas deste mal, plantaram-se vinhas do tipo americano, porque se descobriu que a raiz podia suportar o ataque. Enxertou-se a vinha americana com a vinha nacional. Esta medida salvou os vinhedos do Douro e foi adoptada em quase todas as regiões produtoras de vinho do Mundo.

A qualidade do vinho do Douro está na razão inversa da quantidade produzida. Mil pés de vinha podem dar de meia pipa a seis pipas. Uma pipa tem a capacidade de 534 litros.



Definição do vinho do Porto

O vinho do Porto é um vinho generoso produzido exclusivamente na região demarcada do Douro, envelhecido no entreposto de Gaia e exportado da cidade do Porto que lhe dá o nome. É obtido a partir de uvas tintas ou brancas, cuja fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, sendo depois transportado para os armazéns de Gaia, onde fica a envelhecer.



O vinho do Porto pode ter uma graduação alcoólica entre os 18º e os 22º. Este vinho deve as suas inconfundíveis características: sabor, aroma e corpo, às peculiares condições agro-climatéricas da região demarcada do Douro.

Envelhecimento do vinho do Porto

O vinho do Porto é envelhecido pelos seguintes processos:

- Casco
- Garrafa
- Casco e garrafa

No tempo de envelhecimento o vinho do Porto **tinto** adquire vários tons de cor:

- **Retinto (full)** – vinho novo, encorpado, com acentuado sabor a fruto.
- **Tinto (red)** – vinho ainda novo, tom avermelhado, vinoso, sabor e corpo semelhante ao retinto
- **Tinto alourado (ruby)** – vinho com oito a dez anos de envelhecimento e com cor ruby.
- **Alourado (tawny)** – vinho com quinze a vinte anos de envelhecimento, alourado, de tom amarelado, já pleno de qualidades, loteado e refrescado com outros mais novos para lhe darem mais frescura.
- **Alourado claro (light tawny)** – vinho de grande categoria, na fase final de envelhecimento, tendo atingido o auge das suas qualidades. Embora produto de várias e cuidadosas loteações, degenera se não for refrescado com vinhos mais novos que permitam a sua existência indefinida.

O vinho do Porto **branco** com o envelhecimento adquire os seguintes tons de cor:

- **Branco pálido (White Pale)** – vinho novo, com menos ácidos e menos corpo que o tinto. É mais macio de paladar.
- **Branco palha (Straw Coloured White)** – vinho mais velho e carregado de cor que o branco pálido.
- **Branco dourado (Golden White)** – vinho com nuance de ouro velho correspondente ao máximo da sua qualidade, tendo de ser refrescado para se manter.

Tipos de Vinho do Porto

Foi deliberado pelo Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto, em 27 de Novembro de 1973, regulamentar as seguintes categorias de vinho do Porto:

- Vinho do Porto Vintage
- Late Bottled Vintage ou L.B.V.
- Vinho do Porto com data de colheita
- Vinho do Porto com indicação de idade

Vinho do Porto Vintage

Trata-se de um vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de muito boa qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos, reconhecido pelo I.V.D.P. com direito a designação “vintage” e data correspondente, nos termos da respectiva regulamentação.



Regulamentação

É engarrafado entre o dia 1 de Julho do segundo ano e o dia 30 de Junho do terceiro ano a contar do ano da respectiva colheita, utilizando de preferência a clássica garrafa de vidro escuro.

Só há Vintages tintos.

A comercialização é feita exclusivamente em garrafa, com selo de garantia e com aprovação prévia nos termos do regulamento do selo de garantia.

Para obter a designação “Vintage” deve ser entregue no I.V.D.P., entre o dia 1 de Janeiro e o dia 30 de Setembro do segundo ano a contar do ano da colheita, uma garrafa do vinho para apreciação. Ao I.V.D.P. deverá ser comunicada a data do termo do engarrafamento e remetidas duas garrafas do mesmo vinho.

O rótulo principal deve indicar claramente a marca, o ano da colheita e a designação “Vintage”, independentemente de quaisquer outras indicações complementares que merecem aprovação.

Late Bottled Vintage (L.B.V.)

É o vinho do Porto de uma só colheita, produzido num ano de boa qualidade. Possui boas características organolépticas, é um vinho tinto e encorpado, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo I.V.D.P., com direito ao uso da designação L.B.V.. Engarrafado entre o quarto e o sexto ano a contar do ano da colheita. O rótulo deve indicar o ano da colheita e o ano do engarrafamento.

Vinho do Porto com data de colheita

É um vinho do Porto de uma só colheita, de boa qualidade, reconhecido pelo I.V.D.P. com direito ao uso da indicação de data correspondente. A sua comercialização só pode ser feita em garrafa e depois do vinho ter sete anos de idade. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, a indicação da data da colheita, a data do engarrafamento e a indicação de ter sido envelhecido em casco.

Vinho do Porto com indicação de idade

É um vinho do Porto de muito boa qualidade, reconhecido pelo I.V.D.P. As indicações de idade permitidas são: 10 anos, 20 anos, 30 anos ou mais de 40 anos. O rótulo deve conter a indicação da idade, a indicação de ter sido envelhecido em casco e o ano do engarrafamento.

Forma de beber

O vinho do Porto, pode beber-se a diversas horas do dia. É bebido muitas vezes como aperitivo, digestivo ou para acompanhar sobremesas. É a única bebida com que se pode fazer o “Loyal Toast”, brinde à Rainha de Inglaterra. Os vinhos brancos secos devem beber-se frescos e os tintos à temperatura ambiente.



Vinho da Madeira

O vinho da Madeira tem uma graduação alcoólica, compreendida entre os 17,5° e os 22°, com diferentes tipos que estão ligados às castas de onde proveem e que segundo o seu grau de doçura são os seguintes:

- **Sercial** – Seco
- **Verdelho** – meio-seco
- **Boal** – meio-doce
- **Malvazia** – Malmsey – Doce

Existem ainda outros tipos, ente os quais o Terrantez, com características semelhantes ao Boal.

O vinho da Madeira chamou-se, em tempos longínquos, vinho da volta ou vinho da roda. Os produtores embarcavam, em navios à vela que se destinavam à Índia e às Antilhas, vários cascos cheios de vinho que iam e voltavam no mesmo navio ao porto do Funchal. O calor das zonas tropicais e o balanço dos navios tornavam o vinho forte e sumarento e aromático. Chamava-se a este vinho o vinho da roda ou vinho da volta por ter dado uma volta a grande parte do globo.





Vinhos Espumantes Naturais

O vinho espumante natural é um vinho cujas características e métodos de fabrico foram importados de França.

Dos vinhos espumantes naturais faz parte a mais famosa de todas as bebidas, o Champagne. No entanto, em Portugal temos muito bons vinhos espumantes naturais, especialmente nas zonas de Lamego, Bairrada e Azeitão.

Definição

O espumante é um vinho especial cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafa ou outros recipientes fechados, produzidos pelos processos tecnológicos clássicos e admitidos por lei.

Processo de Fabrico

Os espumantes naturais podem preparar-se por três processos:

- **Método Champanhês ou Clássico** – originalmente usado na região de Champagne mas utilizado também pela maioria dos produtores de Espumante, cuja fermentação ocorre em garrafa.
- **Método Charmat** – aquele cuja fermentação se dá em cuba fechada.
- **Método contínuo** – aquele cuja fermentação se vai operando na passagem de um para os vários depósitos seguintes. Neste processo são adicionadas leveduras ao vinho 2 vezes. Este processo é o mais recente em Portugal trazido pela firma José Maria da Fonseca, para produção de espumante Lancer's.

A graduação alcoólica varia entre os 10,5º e os 13º.

O Champagne

Costumam classificá-lo como o “Rei dos Vinhos”. É uma das bebidas mais deliciosas do mundo. Não há celebração de vulto em que o Champagne não esteja presente, é o vinho das festas por excelência.

Don Perignon teve um papel muito importante na produção do Champagne, tal como ela é hoje. Don Perignon foi um monge Benedictino da Abadia de Hautvillers em 1670 que revolucionou a produção do Champagne.



A Don Perignon, um génio e sempre insatisfeito estudioso da matéria, se devem a descoberta dos 5 principais elementos que em muito contribuíram para o Champagne tal como ele é hoje:

- A mistura de diferentes vinhos da região, conseguindo um produto mais harmonioso.
- Separação e prensagem em separado, das uvas pretas que predominam em Champagne, obtendo, assim, um cristalino sumo de uva.
- O uso de garrafas de vidro mais espesso para melhor permitirem a segunda fermentação em garrafa.
- O uso da rolha de cortiça, ida de Espanha, que permitiu substituir o anterior sistema, pauzinhos de cânhamo embebidos em azeite.
- A escavação de profundas adegas, hoje galerias com vários Km de extensão e usadas por todos os produtores, para permitir o repouso e envelhecimento do Champagne a uma temperatura constante.

Processo de fabrico

O Champagne é preparado segundo o método Champanhês cuja segunda fermentação ocorre em garrafa.

O Champagne passa pelas seguintes fases:

O esmagamento

Esta fase tem uma duração de aproximadamente 4 horas.

O primeiro esmagamento 4000 kg = 2050 litros dá origem ao vinho base, também chamado “vin de cuvée”. O único tipo vinho usado em Champagne de boa qualidade.

O segundo esmagamento obtém-se 410 litros, este vinho tem o nome de “first taille”, usado em Champagne de qualidade inferior.

Do terceiro esmagamento resulta o vinho “second taille”.

O quarto esmagamento origina o chamado “rebêches”, usado para produzir o famoso “Marc” (bagaceira francesa), alguns produtores usam também o vinho do terceiro esmagamento.

Processo de purificação (Debourgage)

Este processo de purificação demora entre 10 a 12 horas, consiste na separação das grainhas, peles da uva e outras impurezas que assentam no fundo das cubas.

Fermentação

A primeira fermentação alcoólica ocorre em três semanas. No final o vinho está pronto e clarificado. Este produto final chama-se “Still Wine”.

A segunda fermentação realiza-se na Primavera, e ocorre na própria garrafa.

Operação de Tiragem

Ao vinho Cuvée é adicionado o licor de tiragem (composto por açúcar de cana e Champagne) assim como leveduras especiais, que vão proporcionar a 2ª fermentação.

Engarrafamento e lacre

As garrafas são rolhadas, provisoriamente, com rolhas metálicas (parecidas com as da cerveja). Em seguida colocam-se numa posição horizontal, em galerias subterrâneas para um estágio mínimo de um ano.

Nalguns casos podem ali permanecer durante dois ou três anos.

Existe, também, “Champagne Vintage”, este requer cerca de três anos de repouso, nas galerias, a uma temperatura que varia entre os 12º e os 15º.

As garrafas são colocadas em suportes próprios “pupitres” com o gargalo para baixo. Nesta posição o gás exerce grande pressão na garrafa, especialmente no gargalo. Esta posição permite que as impurezas (sedimento) se concentrem próximo do gargalo.



Remuage

Esta operação consiste em agitar ligeiramente a garrafa e rodá-la $\frac{1}{4}$ de volta para que as impurezas não adiram às paredes da mesma. Aumenta-se a inclinação da garrafa de modo a que as impurezas se vão alojar num orifício existente na rolha provisória.

Degorgement



Mergulha-se o gargalo da garrafa numa salmoura gelada a cerca de 20º negativos. Forma-se um pequeno bloco de gelo onde vêm agarradas as impurezas que estavam junto ao gargalo. Nesta operação perde-se cerca de 4 a 5cl de líquido. Este líquido é compensado com o chamado licor de expedição, composto por açúcar cristalizado e vinho de alta qualidade, ou só vinho, conforme o tipo de Champagne pretendido.

Por vezes poderá ser utilizada uma pequena porção de espírito (brandy) para evitar uma possível 3ª fermentação.

Da proporção do açúcar utilizado depende o tipo de Champagne que se vai comercializar: bruto, extra-seco, seco, meio-seco e doce.

Depois desta operação as garrafas são rolhadas com as rolhas definitivas que no fundo deverão ter mencionado a palavra “Champagne” e a idade.

Todas as garrafas são agitadas ligeiramente para que se faça uma boa mistura do licor de expedição. As garrafas permanecem num descanso mínimo de seis meses.

Existem espumantes brancos, rosés e tintos.

Os tipos de espumante são:

- Bruto zero – não tem qualquer açúcar
- Bruto – poderá ter de 0 a 12 gr de açúcar por litro
- Extra-seco – 13 a 18 gr de açúcar por litro
- Seco – 19 a 23 gr de açúcar por litro
- Meio-seco – entre os 33 e os 50 gr de açúcar por litro.
- Doce – cerca de 50 gr de açúcar por litro e de produção quase inexistente.

Idade Ideal

A idade mínima para o bom Champagne é a seguinte:

- Não Vintage ou comum – três anos
- Vintage – quatro anos



Como servir o Champagne

O Champagne deve ser servido sempre gelado. Serve-se numa taça a Champagne ou num copo “flute”. A temperatura recomendada é de 4° a 6° (nunca inferior).

Para gelar uma garrafa de Champagne de uma forma rápida e simultaneamente manter essa temperatura deve colocar-se uma camada de gelo num frappé (1/3). Depois de colocar a garrafa, deitar um punhado de sal em cima do gelo. Deitar nova camada de gelo e mais um punhado de sal. Cobrir com gelo até cima. A função do sal consiste em manter o gelo mais tempo.

Existe ainda a possibilidade de abrir a garrafa utilizando um sabre. Este gesto não é tão difícil como parece. Devemos dar uma pancada na “marisa” da garrafa junto da emenda do vidro para que apenas o cimo do gargalo saia.

Ao servir devemos elevar a flute da mesa e servir com uma inclinação de 45°, para que não faça muitas bolhas.



Bebidas Destiladas

Aguardentes Vínicas:

- Cognac
- Armagnac
- Aguardentes Velhas Portuguesas
- Brandy

Aguardentes Bagaceiras:

- Bagaço
- Eau-de-vie de Marc
- Grappa

Aguardente de Frutos:

- Calvados
- Kirsh
- Williamine

Aguardente de Cereais :

- Whisky
- Gin
- Vodka
- Aquavit

Aguardente de Vegetais:

- Tequilla
- Rum
- Aguardente de cana



O que é a destilação?

A palavra destilação alcoólica deriva do verbo latino “destillare”, que significa gotejar ou pingar, e é precisamente assim, em pequenas quantidades que o líquido é obtido pelo processo de destilação (pot still)

O que é o processo de destilação? A transformação de líquidos de fraco teor alcoólico em líquidos de graduação alcoólica mais elevada, assim como a separação do álcool das substâncias fermentadas que o contêm, através do calor.

Tipos de destilação

- Patent still
- Pot still

Patent still – funciona em laboração constante e não requer tanta atenção como o pot still. As vantagens deste sistema de destilação são imensas, especialmente a possibilidade de obter grandes quantidades de espírito num curto espaço de tempo e a baixo preço, mas também de inferior qualidade.

Pot still – este sistema de destilação foi o primeiro a ser utilizado há centenas de anos. Apesar de estar mais aperfeiçoado é ainda um processo lento. Por esse motivo só se utiliza para produtos de alta qualidade, tais como: Malt Whisky, Irish Whiskey e a maioria dos Rums escuros. Usa-se também para obter o espírito de rectificação utilizado na produção do Gin ou outras aguardentes brancas.

Aguardentes vínicas: Brandy, Aguardente Velha, Cognac e Armagnac

Brandy

Segundo a lei portuguesa, a designação Brandy serve para designar as aguardentes vínicas preparadas com um teor alcoólico não inferior a 35º, com um estágio mínimo de 6 meses em cascos de carvalho.



Aguardente Velha

Tem um teor alcoólico não inferior a 35º e é obtida por envelhecimento em cascos de carvalho ou castanheiro, por um período mínimo de 2 anos. Estas vasilhas são porosas permitindo a passagem do oxigénio e dando uma cor dourada às aguardentes. Mais tarde adquirem um tom castanho escuro. A própria madeira fornece-lhes substâncias que as torna mais ricas.

Como se servem as aguardentes velhas?

Normalmente aquece-se o balão antes de servir a aguardente velha. Basta rodar o balão entre as palmas das mãos para que desprenda um rico aroma.

Não se devem servir aguardentes velhas com gelo ou misturadas com refrigerantes.

De um modo geral, as aguardentes velhas são consumidas após as refeições como digestivo.



Cognac

O Cognac é uma aguardente vínica que deve o seu nome a uma localidade da região de Charente em França (oeste francês).

Esta aguardente é destilada exclusivamente a partir de vinhos brancos que são produzidos a partir de castas seleccionadas. O Cognac é envelhecido em cascos de carvalho e tem uma graduação alcoólica que varia entre 40 e 43 graus.



Remy Martin Louis XIII

Armagnac

É uma aguardente vínica oriunda de França, tal como o Cognac, e é produzida na região do mesmo nome (no sul de França). A sua graduação alcoólica varia entre os 40 e os 45 graus.

As aguardentes vínicas devem ser servidas em cálice próprio, tipo balão, à temperatura ambiente ou aquecidas se necessário.



Aguardentes bagaceiras: Bagaço, Eau-de-Vie de Marc, Grappa



São as aguardentes que resultam da destilação do bagaço ou engaço da uva.

Em Portugal esta aguardente tem a designação vulgar de bagaço.

As bagaceiras apresentam-se incolores ou castanho palha, quando envelhecidas em cascos. A sua graduação alcoólica é de 36 a 52 graus.

Em França são conhecidas por “Marc” ou “Eau-de-vie de Marc” e em Itália por “Grappa”.

As aguardentes bagaceiras incolores devem ser servidas geladas em copos próprios. Com características de envelhecimento, devem ser servidas em balão à temperatura ambiente.

Aguardentes de Frutos: Calvados, Kirsh, Williamine, Medronho

Calvados

É uma aguardente produzida em França, obtida a partir de maçã e cidra e envelhecida em cascos de carvalho. Possui uma graduação alcoólica entre os 40 a 50 graus.

Kirsh

É uma aguardente produzida na Alemanha, principalmente, mas também na Suíça, França e outros países, provem da destilação de cerejas silvestres. Apresenta-se incolor e com uma graduação entre os 40 e 45 graus.



Scheibel Alte Zeit Kirsh

Williamine

É uma aguardente oriunda de França e provem da destilação de pêras da qualidade "William's". É incolor e tem a graduação de 45 graus.

Medronho

Produz-se, essencialmente, no Algarve a partir de medronhos fermentados. Apresenta-se incolor e com características de envelhecimento, a sua graduação situa-se entre os 40 e 45 graus.

Aguardentes de Cereais: Whisky, Gin, Vodka

Whisky

Ainda hoje não se sabe quem começou a produzir o whisky, se a Escócia se a Irlanda. Segundo alguns historiadores foram, provavelmente, os monges irlandeses que começaram a produzir o Whisky e contribuíram para que o segredo se espalhasse, através de outros monges.

Segundo a sua origem geográfica, os Whiskys podem ser classificados como:

- Escoceses (Scotch)
- Irlandeses (Irish)
- Americanos (Bourbon, Corn, Rye)
- Canadianos (Canadian ou Rye)



O Scotch

É o whisky produzido na Escócia é o mais famoso e comercializado a nível mundial. O seu aroma e sabor característicos devem-se ao fumo da turfa utilizada durante a secagem do malte.



Justerini & Brooks (J&B) novo e 15 anos

Devido à matéria-prima utilizada no fabrico do Scotch, distinguem-se os dois tipos:

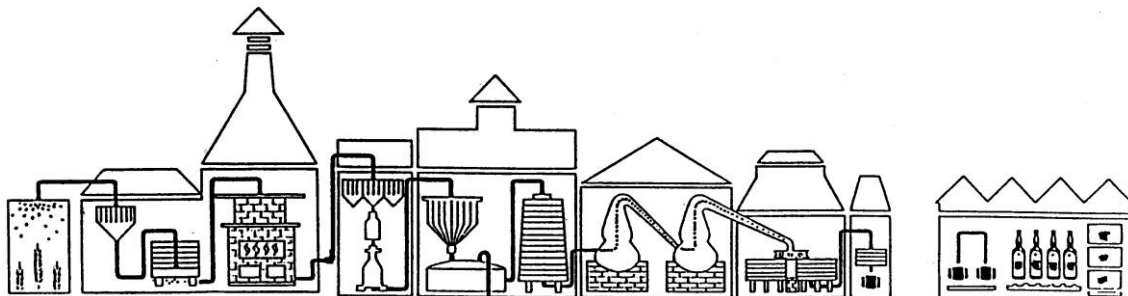
1. Whisky de Malte (Malt Whisky)
Destilado somente de cevada maltada e pelo processo de pot still (fogo directo).
2. Whisky de Grão (Grain Whisky)
Destilado de uma mistura de cevada maltada, cevada não maltada, trigo, centeio e milho, e por meio do processo contínuo (coffey still).
Este tipo de whisky não é comercializado, serve apenas para fazer lotes.



Entende-se por **Blended Scotch Whisky** o resultado do loteamento de malte com grain-whisky.

O envelhecimento do whisky Escocês é feito em cascos de carvalho durante um período mínimo de três anos. Estes cascos foram utilizados com Porto ou Xerês.

Processo de fabrico do Scotch Whisky



Cevada	Molha	Germinação	Secagem do Malte	Moagem	Adição de água quente	Adicionamento de leveduras (washback)	1ª destilação	2ª destilação	Recebedor do espírito	Enchimento de barris para envelhecimento	Mistura de whiskies	Enchimento de garrafas
Maltização					Sacarificação	Fermentação	Destilação		Envelhecimento		Loteamento	Engarratamento

O Irish Whiskey

Whisky produzido na Irlanda, a partir da destilação de malte, cevada, aveia, trigo e centeio.

A diferença entre o “Irish” e o “Scotch” é que o Irish não tem o aroma e sabor a fumo de turfa, a qual não se utiliza na Irlanda, o lote de cereais que entra na destilação do Irish é mais vasto, 50% de cevada maltada, 30% de cevada não maltada, 10% de centeio e 10% de trigo, e ainda, o Irish sofre uma tripla destilação.

O envelhecimento é feito em cascos de carvalho que foram utilizados com Xerês, Rum ou Bourbon, durante um período mínimo de três anos.

Mais recentemente produz-se na Irlanda um tipo de whiskey destilado exclusivamente a partir de malte, designado por “**Irish Pure Malt**”.



Bourbon

É um Whiskey produzido no estado de Kentucky, nos Estados Unidos da América, tendo como principal cereal utilizado na sua destilação o milho, na porção mínima de 51%.

Straight Bourbon – designa o Whiskey Bourbon proveniente de uma só destilaria.

Blended Straight Bourbon – designa uma mistura de Whiskeys Bourbon provenientes de várias destilarias.

Blended Bourbon – designa uma mistura de Whiskey Bourbon com outros tipos de Whiskey de outros cereais.

Corn

É um Whiskey produzido nos E.U.A, destilado a partir de milho na porção mínima de 80%.

Rye

Whiskey produzido nos E.U. e no Canadá, tendo como principal cereal utilizado no seu fabrico o centeio.

Nos E.U. o governo estipula, para ter direito à designação de “**Rye**”, que o centeio deve constituir o mínimo de 51% do total dos cereais utilizados. No Canadá, a lei não estipula quaisquer percentagens mínimas.

Formas de servir

Os Whiskys podem ser servidos puros em balão, com gelo em copo tipo on-the-rocks (old-fashioned) ou adicionados de água em tumbler médio.

Marcas mais conhecidas

Blended Scotch Whisky – Cutty Sark, J&B, Ballantines, etc.

Malt Whisky – Balvenie, Cardhu, Glenmorangie, The Glenlivet, etc.

Irish whiskey – Jameson, Bushmills, etc.

Bourbon Whiskey – Four Roses, Jack Daniels, etc.

Canadian ou Rye – Canadian Club



Gin

É uma aguardente de cereais que teve origem na Holanda com o nome de genebra e que se popularizou em Inglaterra.

É obtida através da destilação de milho, malte e centeio, sendo aromatizada com bagas de zimbros, cascas de canela silvestre, coentro, cascas de laranja, cascas de limão, amêndoas, etc., os quais dão origem aos diversos tipos de Gin.

Tipos de Gin:

- London Dry Gin
- Old Tom Gin
- Plymouth Gin
- Sloe Gin
- Genever



Formas de servir

Quando simples o Gin deve ser servido gelado.

Pode ainda ser acompanhado de tónicas, outros refrigerantes e sumos, e servidos em copo médios ou longos com limão.

No caso do Hendrick's substituir o limão por pepino com tónica ou soda.

Marcas mais conhecidas:

Gordon's, Bosford, Beefeater, Bombay, Hendrick's.

Vodka

A Vodka é uma aguardente originária da Rússia e polónia, obtida a partir de destilação de cereais fermentados.

A composição da Vodka, hoje produzida em muitos países, varia de acordo com a região onde é feita. Contudo, os principais cereais utilizados no seu fabrico são: a cevada; o milho; o trigo; o centeio e nalguns casos a batata.

Tipos de Vodka

Vodka Neutra – vodka incolor filtrada através de carvão vegetal, isenta de quaisquer aromas.

Flavoured Vodka – são vodkas aromatizadas e coloridas, entre as quais salientamos as cores verde e azul e os aromas de laranja, limão e pêssego.

Formas de servir

Como aperitivo para acompanhar salmão fumado ou caviar (gelada)

Como digestivo para acompanhar o café

Nos países nórdicos para acompanhar a cerveja

Em composições de Bar



Como aguardentes de cereais existem ainda:

Akwavit - originária da Escandinávia e obtida a partir de cereais fermentados, tais como o trigo, milho, a cevada ou o centeio.

Arrack - originária do Oriente e alguns países do Mediterrâneo, é obtida a partir da fermentação do arroz, à qual se junta suco de plantas e melaços fermentados.

Aguardentes de Vegetais: Tequilla, Rum, Aguardente de Cana

Tequilla

Aguardente produzida exclusivamente no México, estado de Jalisco. Produz-se desde o tempo dos Aztecas.

A Tequilla é proveniente do fruto dos cactos que se chama Agave. Este fruto leva 10 a 12 anos a amadurecer e pode atingir os 50 Kg de peso, 60 cm de altura e 45 cm de diâmetro.

A Tequilla consegue-se a partir da destilação de suco de cactos fermentados.

Quando a Tequilla é envelhecida tem a designação de “Anejo”. Envelhecida durante um período mínimo de três anos, pode ser envelhecida mais tempo.

A sua graduação alcoólica varia entre os 38º e os 45º.



Formas de servir:

Pura num pequeno cálice, acompanhada por ¼ de lima ou limão e sal. Deita-se o sal nas costas da mão, lambe-se o sal, bebe-se a Tequilla e em seguida suga-se o limão.

Mezcal

É um produto idêntico à Tequilla mas produzido fora da região demarcada para Tequilla.



Rum

Esta bebida obtém-se por destilação do sumo fermentado da cana-de-açúcar, xarope de cana ou melaço, o melaço obtém-se da seguinte forma: a cana-de-açúcar é cortada em pedaços e esmagada por grandes rolos que lhe retiram o sumo. Os resíduos são esmagados uma segunda vez. O sumo obtido é aquecido até chegar ao ponto de quase fervura e depois arrefecido. Este líquido é tratado, sendo-lhe adicionado sumo de lima e novamente aquecido. Depois de frio, o cristal formado pelo açúcar separa-se, restando o melaço que se utilizará no fabrico do Rum.

É produzido principalmente nas regiões produtoras de cana-de-açúcar, entre as quais Jamaica, Porto Rico, Cuba, Venezuela e quase todos os países da América Central e América do Sul.

No mercado apresentam-se incolores e com características de envelhecimento mais ou menos acentuadas.

A sua graduação alcoólica oscila entre 40º a 55º graus.




BACARDI

Cuba
Libre

Forma de servir

Os novos são servidos frescos ou desdobrados com refrigerantes. A composição mais conhecida é a Cuba Libre. Rum com Coca-cola.

Aguardente de Cana

Assim como o rum, é também uma aguardente que se obtém através da destilação do melaço fermentado da cana do açúcar.

É muito popular no Brasil, conhecida como “cachaça” sendo também produzida na Madeira.

Apresenta-se incolor e sem envelhecimento ou então envelhecida e numa cor castanha clara, sob a designação de aguardente preparada e estagiada em cascos de carvalho. A sua graduação alcoólica é cerca de 40°.



Forma de servir

A forma mais conhecida é como a caipirinha com açúcar, lima e gelo moído.



Licores/ Cordiais

Ambas significam a mesma coisa, Licor é mais utilizado na Europa enquanto nos Estados Unidos se utiliza a palavra Cordial

Os licores são bebidas resultantes da mistura de álcool ou aguardentes com água, açúcar e ainda aromatizantes e corantes orgânicos. Podem ser fabricados por destilação, por infusão e ainda por adição de extractos ou essências.

O aparecimento dos licores remonta de tempos imemoriais. Consta que no Egipto foram encontradas receitas de licores que eram usadas como digestivos e como produtos medicinais, especialmente nos problemas de estômago.

Os monges e alquimistas faziam destilações, em atmosfera de magia, tentando descobrir um elixir que lhes desse eternidade. Este sistema contribui para o aparecimento de muitos licores que hoje são famosos, especialmente alguns feitos à base de ervas.

Dos principais aromatizantes utilizados no fabrico dos licores salientamos os seguintes:

Plantas	Mangericão	Flores	Camomila
	Hissopo		Alfazema
Frutos	Hortelã	Rosa	
	Erva cidreira	Flor de laranjeira	
	Alecrim	etc.	
	Banana	Anis	
	Maracujá	Damasco	
	Laranja	Café	
	Limão	Cacau	
Frutos	Morango	Sementes	Baunilha
	Cereja	Pimenta	
	Pêra	Noz	
	Melão	Avelã	
	Coco	etc.	
	etc.		
Cascas de árvore	Quina	Raízes	Angélica
	Canela		Aipo
	Sândalo		Cenoura
etc.		Genciana	etc.

A maneira mais simples de servir as deliciosas bebidas que são os licores é a mais usual, numa tulipa própria (cálice a licor), após as refeições e como digestivo.

Dos diversos tipos de licores destacamos os seguintes:

Advocaat

Licor holandês, feito à base de ovos, álcool e açúcar. Tem força alcoólica de cerca de 20°.



Amaretto

Licor italiano de cor castanha, produzido desde o século XVI, perto de Saronno. Entra na sua composição 10% de amêndoas amargas e 90% de caroços de damascos.



Amêndoa Amarga

Licor português, produzido no Algarve a partir de álcool, açúcar e extractos de amêndoas amargas.

Angélica

Licor francês, de cor amarela, bastante doce, similar ao Chartreuse.

Anis del Mono

Licor espanhol, produzido em Barcelona a partir de sementes de anis.

Anis Domos

Licor português, produzido me Campo Maior a partir de sementes de anis. Apresenta-se nos tipos: seco, doce e mel de damas, sendo este ultimo de cor castanha e muito doce.

Anisette

Licor francês, feito à base de sementes de anis. Fabricado por quase todas as firmas produtoras de Licores, no entanto, crê-se que foi inventado pela firma Marie Brizard.

Apple Gin

Licor escocês feito em Leith, obtido a partir de Gin aromatizado com maçãs.

Apricot Brandy

Licor inglês, feito à base de damascos e aguardente vínica, sendo-lhe adicionado caramelo e açúcar. Grad. 20°.

Baileys Irish Cream

Licor irlandês feito em Dublin. No seu fabrico entra o Irish Whiskey, álcool neutro, chocolate e natas. Foi dos primeiros a ser comercializado a nível dos Cream Liqueurs (licores à base de natas).



Bahia

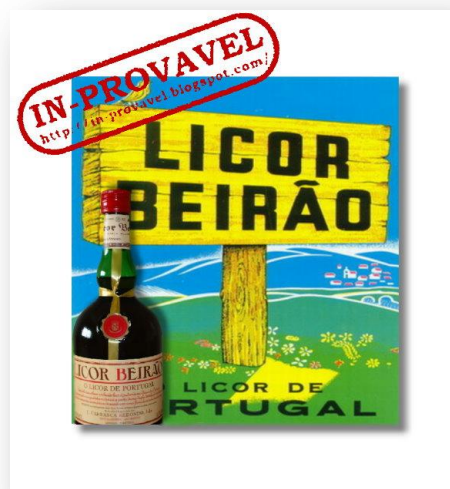
Licor brasileiro, feito a partir de álcool de cereais e café.

Beirão

Licor português, produzido na Lousã a partir de plantas medicinais, sementes, cascas de laranja, corado artificialmente.

Bénédictine DOM – Deo Optimo Máximo

DOM quer dizer muito bom, o melhor dos bons. É um licor de grande qualidade e talvez um dos mais antigos do Mundo. A origem deste licor deve-se aos monges Benedictinos. É produzido em França a partir de várias dezenas de plantas, sendo usado o processo de maceração e destilação.



Brandy Mel

Licor português, produzido no Algarve a partir de aguardente de medronho e mel.

Bronte

Licor inglês, produzido em Yorkshire a partir de aguardente vínica, mel e plantas.

Casque

Licor inglês, feio a partir de aguardentes de cereais e mel.

Carolans Irish Cream

Licor Irlandês e faz parte dos Cream Liqueurs. Fabrica-se com whiskey irlandês, natas e mel.

Cointreau

Licor francês, fabricado em Angers a partir de cascas de laranjas amargas das “West Indies” e de cascas de laranjas doces espanholas. É de dupla destilação.



Cordial Campari

Licor de cor amarela, obtido a partir da destilação de framboesas.

Cordial Médoc

Licor francês, obtido a partir de aguardente vínica e plantas.

Cream Liqueurs (Licores de Natas)

São licores bastante espessos feitos à base de natas, e com um ingrediente alcoólico e são, geralmente, aromatizados com chocolate e nalguns casos com mel. Os mais divulgados são os provenientes da Irlanda e conhecidos por “irish creams”, que têm como base whiskey irlandês; com tudo, noutros países são produzidos com outras aguardentes.

Das marcas mais conhecidas salientamos: Bailey’s, Carolans, Waterford, O’Darby, Emmet’s.

Creme de Banana

Licor de cor amarela, obtido a partir de bananas por maceração ou essências.

Creme de Cacau

Licor feito a partir de cacau e baunilha. Apresenta-se nas cores castanho escuro e incolor.

Creme de Cassis

Licor francês, produzido em Dijon, a partir de groselhas pretas.

Creme de Mandarine

São designados por este nome quase todos os licores obtidos a partir de tangerina.

Creme de Menthe (Peppermint)

Licor de origem francesa, feito a partir de álcool, cereais e hortelã-pimenta.

Apresenta-se no mercado verde e incolor.

Creme de Mokka

Licor francês, de cor castanho claro, obtido a partir de café.

Creme de Roses

Licor cor-de-rosa, aromatizado com pétalas de rosa, baunilha e óleo de citrinos.



Curaçau

Licor holandês, obtido a partir de extractos de laranja provenientes da Ilha de Curaçau. Apresenta-se nas cores azul, verde, vermelho, laranja e incolor.

D. Benedicto

Licor português, obtido a partir de plantas medicinais.

Drambuie

Licor escocês, obtido a partir de whisky e mel. É o mais antigo dos licores de whisky e o seu nome provém da frase gaélica “an dram buidheach”, a qual significa “a bebida que satisfaz”.



Elixir de Antuérpia

Licor belga produzido em Antuérpia. Levemente amargo e de cor verde-amarelado.

Escarchado (Anis)

Licor português, obtido a partir de anis. As garrafas que o contêm têm dentro um ramo de anis. Como é um licor muito doce, o açúcar cristaliza-se e fixa-se no ramo, dando-lhe o aspecto de uma árvore de cristal.



Frangélico
Licor italiano feito à base de avelãs. Particularidade: a garrafa representa um frade.



Galliano

Licor italiano, obtido a partir de plantas dos Alpes. O seu nome é uma homenagem ao major Galliano, figura de destaque na guerra Itália-Abissínia em 1896.

Ginja

Licor português, produzido em Alcobaça a partir da infusão de ginja em álcool e açúcar.

Grand Cumberland

Licor australiano, de cor dourada, bastante doce, obtido a partir de maracujá.



Grand Marnier

Licor francês, produzido a partir de laranjas amargas do Haiti, de Cognac e de aguardente vínica. Apresenta-se em duas versões: 1. Cordon Jaune, incolor, obtido de aguardente vínica, muito semelhante a um triple sec; 2. Cordon Rouge, obtido a partir de Cognac, apresenta-se numa cor laranja escuro e é colocado em cascos pelo menos dezoito meses antes da sua comercialização.



Kahlua

Licor mexicano, produzido a partir de café.

Malibu

Licor inglês incolor, feito à base de rum branco e extractos de coco.



Marraschino

Licor de origem italiana, obtido a partir de cerejas marraschas.

Mel Doiro

Licor português, produzido no Algarve a partir de aguardente de medronho e mel.

Pisang Ambon

Licor holandês, de cor verde, feito à base de frutos tropicais, entre os quais se destaca a banana.

Poejo

Licor português, produzido em Évora a partir da planta com o mesmo nome.

Premier

Novo licor da Bols, à base de Cognac, citrinos e ervas aromáticas.

Safari

Licor holandês produzido à base de frutos exóticos, manga, papaia, maracujá e lima. Ótima base para cocktails.



Sheridan's

Licor irlandês, apresenta-se em garrafa dupla, num lado contendo café e chocolate e no outro natas e baunilha. Deve servir-se na proporção de 2/3 e 1/3 e com gelo.

Singeverga

Licor português, fabricado pelos monges do Mosteiro de Singeverga, a partir de destilação de ervas aromáticas.

Tia Maria

Licor da Jamaica, obtido a partir de rum, café e especiarias.



Triplíce (Triple Sec)

Nome dado aos licores redestilados a partir de laranjas.

Vandermint

Licor holandês, aromatizado com chocolate e hortelã.

43 (Cuarenta e Três)

Licor espanhol, produzido em Cartagena. O seu nome deriva dos 43 ingredientes básicos usados na sua composição, essencialmente frutas e citrinos mediterrâneos.

Apresenta-se numa cor âmbar e a sua graduação alcoólica é de 31°.



Bebidas Alcoólicas Compostas

Aperitivos Artificiais

Anisados (pastis)

Estes aperitivos, também conhecidos por “pastis”, são obtidos a partir da destilação das sementes de anis e outras plantas como o hissopo, o alcaçuz e coentros. Dos pastis mais conhecidos salientamos os seguintes:

Ricard: anisado francês com 45º feito a partir da destilação das sementes de anis, hissopo, funcho, e outras plantas que crescem no Mediterrâneo.



Absinto: anisado muito alcoólico, obtido a partir da destilação de sementes de anis, funcho, hissopo e coentros. Produz-se actualmente em diversos países, entre os quais Portugal e Suíça.

Pernod: anisado francês com 45º feito a partir da destilação das sementes de anis, hissopo, funcho e outras plantas. É corado com açafraão e caramelo.

Estes aperitivos devem ser servidos em copos médios na proporção de 1 parte de anisado para 5 partes de água gelada.

Amargos (Bitter's)

De acordo com as características de cada um, os amargos podem ser aperitivos, aromatizantes ou estomacais.

Estas bebidas são obtidas por maceração de raízes, frutos, flores, quinino, sementes e outras plantas em álcool, ou em vinho com açúcar e corante nalguns casos.

Neste grupo de bebidas destacam-se as seguintes:

- Bitter Cinzano: amargo de origem italiana, com 25º, obtido através da infusão em álcool de plantas, água e açúcar.
- Campari: amargo de origem italiana, com 27º, conseguido através da infusão em água quente de plantas amargas, álcool e açúcar; é corado artificialmente.
- Angostura bitter: este amargo só é geralmente utilizado como aromatizante em forma de gotas ou dashes (gotas) nas composições. É produzido a partir da casca de cuspária, raízes de genciana e outras plantas aromáticas; tem uma graduação de 45º.
- Amer Picon
- Fernet Branca



Como aperitivos estas bebidas devem ser servidas em copo “on-the-rocks” com gelo e casca de limão.

Como estomacais, e depois de uma refeição mais pesada, devem ser servidas em cálice à temperatura ambiente.

Usam-se geralmente nestes casos só a Fernet Branca, Underberg, Gammel Dansk, Fernet-Lugger e Jagermeister.

Como aromatizante e só em forma de gotas ou dashes nas composições usam-se a Angostura Bitter, Orange Bitters e Peach Bitters.

Todos os amargos, com a excepção dos aromatizantes, podem ser servidos em copos longos adicionados de sodas, sumos ou refrigerantes.

Vermutes (vínicos)

Os vermute são bebidas aperitivas que têm como principal ingrediente no seu fabrico o vinho branco, na proporção de 70 a 80%.

Entram ainda na preparação destas bebidas para além do vinho os seguintes elementos: álcool, açúcar ou caramelo, cascas de laranjas amargas, angélica, canela, noz-moscada, açafraão, cravo-da-índia, genciana, etc. ...

A graduação alcoólica do vermute varia entre os 16º e os 20º.



Tipos de vermute:

- | | |
|------------------------------|--------------|
| a) Corrente/ Clássico/ Rosso | tinto doce |
| b) Bianco | branco doce |
| c) Dry/ Extra Dry | branco seco |
| d) Punt e Mês | tinto amargo |
| e) Rosé | rosé doce |

Os vermute podem ser servidos de diversas maneiras:

- servidos frescos em copo de vermute com zeste de limão;
- on-the-rocks com gelo e zeste de limão, meia rodela ou hortelã;
- adicionados de sodas ou refrigerantes em copo médio.



Vinhos quinados

São vinhos cujo fabrico se assemelha muito ao dos vermouths e que têm como principal ingrediente no seu fabrico o vinho.

Têm como principal diferença dos vermouths o facto de poderem ser fabricados com vinho branco ou vinho tinto e, ainda, a utilização da quina. Dos mais conhecidos salientamos os seguintes:

Dubonnet

Aperitivo francês, feito à base de vinho branco ou tinto e quinino; tem uma força alcoólica de 18°. Apresenta-se com as cores âmbar e tinto.



Ambassadeur

Aperitivo francês de sabor amargo, feito à base de vinho quinino, laranjas e genciana. Tem uma graduação alcoólica de 18°.

Lillet

Aperitivo francês, feito à base de vinho branco e quinino fortificado com armagnac. Tem graduação alcoólica de 18°.

Ramazotti

Aperitivo italiano feito à base de vinho.

Vabé

Aperitivo francês feito à base de vinho licoroso “Gran Roussillon” e aromatizado com plantas. Possui 16°.

Estes aperitivos devem ser servidos “on-the-rocks” com gelo e casquinha de limão ou em copos médios adicionados de sodas ou refrigerantes.



Métodos de preparação de composições

- Batidos – preparados no Shaker ou Blender.



Shaker tradicional e Boston shaker.



- Mexidos – preparados no copo de misturas (mixing-glass)



- No próprio copo



Classificação das composições quanto à capitação:

- Short-Drink – 0 a 6cl
- Medium-Drink – 7cl a 20cl
- Long-Drink – 21cl a 33cl

As Composições de Bar

Ficha técnica para a preparação de composições:

Nome do Composição: _____

Quantidade	Produtos	Ficha Técnica
		Grupo:
		Doses:
		Quantidades por dose:
		Tempo de preparação:
		Tipo de copo:
		Método de preparação:

Preparação

Nº de ordem	Produtos	Quantidade	Acção	Instruções

Mise-en-place – _____

ALGUMAS COMPOSIÇÕES

Americano

Composição:

3cl Campari

3cl Vermute Tinto

Preparado no próprio copo (Long-drink) e preenche-se com água gaseificada. Decora-se com ½ rodela de laranja e uma casca de limão.



Bacardi

Composição:

4,5cl Rum Branco

1,5cl sumo de limão

1 dash de Grenadine

Preparado no shaker e servido em taça de cocktail. Não tem decoração.

Bronx

Composição:

3cl Gin

1cl Vermute Tinto

1cl Vermute Seco

1cl sumo de laranja

Preparado no shaker e servido em taça de cocktail. Não tem decoração.



Champagne Cocktail

Composição:

5 gr. Açúcar

1 dash Triple Sec

1 dash Brandy

Gotas Angustura Bitter

Misturar bem e adicionar Champagne, preparado no próprio copo (flute).

Decorar com ½ rodela de laranja sobre a composição e uma cereja vermelha sobre a rodela.



Daiquiri

Composição: 4,5cl Rum Branco, 1 dash Xarope de açúcar, 1,5cl sumo de limão, preparado no shaker e servido em taça de cocktail. Não tem decoração.



Dry Martini

Composição:

5cl Gin

1cl Vermute Seco

Preparado no copo de misturas e servido em taça de cocktail.

Decorado com um zeste de limão ou uma azeitona verde

Margarita

Composição:

3cl Tequilla,

2cl Triple Sec

1cl Sumo de limão

Preparado no shaker e servido em taça de cocktail.

Decorado com uma bordadura de sal.



Rob Roy

Composição:

4cl Scotch Whisky

2cl Vermute Tinto

5 gotas de Angostura Bitter

Preparado no copo de misturas e servido em taça de cocktail.

Decorado com uma cereja espetada num palito.



White Lady

Composição: 3cl Gin, 1,5cl Triple Sec

(Cointreau), 1,5cl sumo de limão, gotas de clara de ovo, preparado no shaker e servido em taça de cocktail. Taça rebordada com açúcar (opcional).



Manhatan

Composição: 7/10 Whiskey Americano, 3/10 vermute tinto, gotas de Angostura, preparado no copo de misturas e servido em taça de cocktail. Decora-se com zeste de limão.

Manhatan Perfect

Composição: 4/10 Whiskey Americano, 3/10 vermute tinto, 3/10 vermute seco, gotas de Angostura, preparado no copo de misturas e servido em taça de cocktail. Decorar com casca de limão ou laranja.

Affinity

Composição: 3cl Whisky Escocês, 1,5cl Vermute tinto, 1,5cl vermute seco, duas gotas de Angostura Bitter. Usar copo de misturas e servir em taça a cocktail. Decorar com uma zeste de Limão.

Adónis

Composição: 2cl vermute tinto, 4cl dry sherry, 1 gota Orange Bitter. Usar o copo de misturas e servir na taça a cocktail.

Alexander

Composição: 2cl Brandy, 2cl Creme de Cacau, 2cl de Natas, preparado no shaker e servido em taça de cocktail.

Decorado com canela para senhoras e noz-moscada para senhores



B & B

Composição: 2,5cl Benedictine, 2,5cl Brandy, preparado no próprio copo (balão).

Não tem decoração.

Black Russian

Composição: 4cl Vodka, 2cl Licor de Café, preparado no próprio copo (old-fashioned) com gelo e mexer ligeiramente.

Não tem decoração.

Pode, também, ser mexido no copo de misturas e servido em taça a cocktail.



Golden Cadillac

Composição: 2cl Galliano, 2cl Creme de Cacau branco, 2cl Natas, preparado no shaker e servido em taça cocktail. Não tem decoração.

Grasshoper

Composição: 2cl Peppermint Verde, 2cl Creme de Cacau branco, 2cl Natas, preparado no shaker, servido em taça cocktail.

Decorado com canela para as senhoras e noz-moscada para os senhores.

Stinger

Composição: 4cl brandy, 2cl Peppermint branco, preparado no copo de misturas, servido em taça de cocktail. Não tem decoração.

Rusty Nail

Composição: 4cl Scotch Whisky, 2cl Licor de Whisky (Drambuie), preparado no próprio copo (old fashioned) com gelo. Decorado com zeste de limão.

Negroni

Composição: 3/10 Vermute tinto, 3/10 Campari, 4/10 de Gin, preparado no próprio copo (old fashioned) com gelo. Decorado com meia rodela de laranja.

Caipirinha

Composição: 5cl Cachaça, 2 colheres de açúcar, ½ lima, gelo moído. Macerar a lima com o açúcar, juntar o gelo moído e por fim a aguardente. Colocar duas palhinhas pequenas. Servir em copo tipo Old-fashioned.



Caipirão

Composição: 5cl Licor Beirão, ½ lima, gelo moído. Macerar a lima, juntar o gelo moído e por fim o licor. Colocar duas palhinhas pequenas. Servir em copo tipo Old-fashioned.

Caipirissima

Composição: 5cl Rum Branco, 2 colheres de açúcar, ½ lima, gelo moído. Macerar a lima com o açúcar, juntar o gelo moído e por fim a aguardente. Colocar duas palhinhas pequenas. Servir em copo tipo Old-fashioned.

Caipirowska

Composição: 5cl Vodka, 2 colheres de açúcar, ½ lima, gelo moído. Macerar a lima com o açúcar, juntar o gelo moído e por fim a aguardente. Colocar duas palhinhas pequenas. Servir em copo tipo Old-fashioned.





White Russian

Composição: 4/10 licor de café, 4/10 Vodka, 2/10 Natas, preparar no próprio copo (old-fashioned) as natas devem flutuar.

Piña Colada

Composição: 2/10 Leite de Coco, 3/10 Rum Branco, 5/10 Sumo de Ananás, bater os ingredientes no shaker, verter suavemente no copo e adicionar gelo moído. Decorar com um triângulo de ananás e duas cerejas vermelhas.



Mimosa (Buck's Fizz)

Composição: 2/3 de Champagne ou espumante, 1/3 Sumo laranja Natural, preparado no próprio copo, as bebidas devem estar frescas ao ser utilizadas, verter primeiro o sumo de laranja. Decorar com uma rodela de laranja.

Kir Royal

Composição: 9/10 de Champagne, 1/10 Creme de Cassis, o Champagne deve estar gelado, verter o creme de Cassis primeiro. Decorar com ½ rodela de laranja e uma cereja vermelha.



Tequilla Sunrise

Composição: 5 cl Tequilla, 1cl Grenadine, sumo de laranja q.b., colocar bastante gelo no copo tipo tumbler grande, verter a tequilla sobre o gelo, acabar de preencher com sumo de laranja, por fim a grenadine sem mexer. Decorar com uma rodela de laranja e uma cereja vermelha.

Whisky Sour

Composição: 3cl whisky Bourbon, 2cl sumo limão, 1cl de xarope de açúcar, gotas de clara de ovo (opção), batido no shaker e verter no copo tipo Sour. Decorar com ½ rodela de laranja e uma cereja vermelha.



Horse's Neck

Composição: 4cl Brandy, gotas de Angostura, preparar no próprio copo com gelo e preencher com ginger ale. Decorado com um zeste de limão em espiral.

Kir Imperial

Composição: 2cl creme de framboesa, preencher com Champagne, servido no próprio copo, flute de Champagne.

Old-fashioned

Composição: 4cl Whiskey Bourbon, 2 gotas de Angostura, 2 gotas água gaseificada, açúcar. Coloca-se o açúcar com a Angostura no copo, juntar a água gaseificada e por fim o whisky.

Srewdriver

Composição: 4cl Vodka, preencher com sumo de laranja, preparado no próprio copo tipo tumbler médio. Decora-se com uma rodela de laranja.

Side Car

Composição: 6/10 Cognac, 3/10 Cointreau, 1/10 Sumo limão, feito no shaker e servido em taça a cocktail. Não tem decoração.

Vodkatini

Composição: 8/10 Vodka, 2/10 vermute seco, preparado no copo de misturas e servido em taça a cocktail. Decora-se com uma casca de limão.

Bellini

Composição: 4cl Licor de pêsego ou néctar, preparado no próprio copo, flute e preenchido com champagne ou espumante bruto.

Bull Shot

Composição: 1/10 sumo de limão, 6/10 consommé, 3/10 vodka, temperar com sal, pimenta, gotas de Tabasco, 1 gota Molho Inglês, preparado no próprio copo tipo old fashioned.

Valentine's

Composição: 3/10 Pisang Ambon, 2/10 Licor de Kiwi, 2/10 Licor de Morango, 2/10 Natas e 1/10 Licor Beirão. O Piang Ambon e o Licor de Kiwi são levemente mexidos no copo, o licor de morango, as natas e o Beirão batem-se no shaker e vertem-se para a taça a cocktail de forma a não misturar com os outros ingredientes.

Composições sem Álcool

Anita

Composição: 10cl de sumo de laranja natural, 5cl de sumo de limão natural, 10cl de sumo de ananás, 5cl de natas (no topo). Preparado no próprio copo. Decorado com cerejas e hortelã.

Cinderela

Composição: 2cl de sumo de limão, 2cl de sumo de laranja, 2cl de sumo de ananás, batido no shaker e servido em taça a cocktail.

Decorado com ¼ de rodela de laranja



Pussy Foot (Clássico IBA)

Composição: 1/3 de sumo de laranja natural, 1/3 de sumo de limão natural, 1/3 de lime Juice Cordial, gotas de Grenadine, 1 gema de ovo, batido no shaker e servido em long-drink. Decorado com uma cereja no bordo do copo.



Shirley Temple (Clássico IBA)

Composição: Gotas de Grenadine, Ginger-Ale, gelo, preparado no próprio copo (long-drink ou flute com gelo moído). Decorado com uma cereja vermelha.

Virgin Mary

Composição: gotas de sumo de limão, gotas de molho inglês, um pouco de sal, preencher com sumo de tomate, preparado no próprio copo (long-drink). Decorar com rodela de limão.

S.Francisco

Composição: 1cl sumo de limão, 3cl sumo de alperce, 3cl sumo de ananás, 3cl sumo de laranja, 3cl sumo de pêra, batido no shaker, verter em tumbler grande. Decorar com groselha a escorrer pelas paredes do copo e 1 rodela de laranja com cereja.

Outras Composições

Bloody Mary

Composição: 1/10 sumo de limão, 3/10 Vodka, 6/10 sumo de tomate, preparado no próprio copo com gelo, adicionar sal, pimenta, molho inglês, 1 gota de tabasco. Servir em copo tipo tumbler com um stirer.

Godfather

Composição: 7/10 Scotch Whisky, 3/10 Amaretto, feito no próprio copo tipo Old-fashioned com gelo.

Godmother

Composição: 7/10 Vodka, 3/10 Amaretto, feito no próprio copo tipo Old-fashioned com gelo.



Hot Summer Night

Composição: 3cl Vodka, 1cl Safari, 1cl Xarope de morango, 1cl Natas e Seven-up. Juntar os ingredientes no shaker, excepto a seven-up. Verter em copo tipo tumbler grande, com gelo e preencher com seven-up. Decorar com casca de pepino, casca de laranja e cereja vermelha

Família das composições

Para além destes cocktails existem outros clássicos IBA (International Barmen Association) que estão divididos por famílias:

As famílias das composições são:

- Cocktails
- Cobblers
- Collins
- Coopers
- Crustas
- Cups
- Daisies
- Egg-Nogs
- Fixes
- Fizzes
- Flips
- Frappés
- Highballs
- Grogs
- Juleps
- Pousse-Cafés
- Ponches
- Sangarees
- Slings
- Smashes
- Sours
- Rickeys
- Toddies
- Zooms



Cocktails

São todas as composições que não pertencem às outras famílias, são preparadas no shaker ou copo de misturas, servidas em taça a cocktail até uma capitação de 6cl. Podem ser consideradas Before-Dinner (aperitivos) ou After-Dinner (digestivos).

Cobblers

São composições que se confeccionam no próprio copo (tumbler médio ou grande). Têm por base Porto, Sherry, Vermute ou Champagne, ou então, Gin, Whisky ou Cognac, uma pequena colher de açúcar, gotas de sumo de limão e gotas de curaço. Preenche-se com soda. Decora-se com frutas da época e folhas de hortelã.

Collins

São bebidas refrescantes, consideradas long-drinks. Têm como base: sumo de limão, açúcar e água gaseificada. A esta base junta-se um espírito, Ex.: Gin, Vodka, Rum, Brandy, etc., e também gotas de Angustura Bitter.

O mais famoso dos Collins é o Tom Collins e a sua composição é:

4cl de Gin, 1cl sumo de limão, 1cl de xarope de açúcar, preparado no próprio copo (tumbler) e preenchido com água gaseificada. Decora-se com



uma rodela de limão e uma cereja.

Coopers

São composições muito semelhantes aos Collins, são feitos directamente no copo (tumbler médio ou grande), com um espírito base ao qual se junta um pouco de açúcar ou xarope, ou grenadine, sendo depois adicionado um refrigerante (Ginger-ale, cidra ou soda) ou ainda Champagne. Decora-se com uma casca de limão ou laranja em espiral.

Crustas

São composições feitas no shaker ou no próprio copo (tumbler médio), fortes e têm como base aguardentes a que se adicionam licores e sumos. Decora-se com bordadura no copo e casca de limão em espiral.

Exemplo: Brandy Crusta

Composição: 3 gotas de angustura, 3 gotas de maraschino, 4cl de Brandy, 2cl de sumo de limão e 3cl de Triple Sec.

Cups

São bebidas preparadas em recipientes grandes e feitas pela maceração de frutos em espumante ou vinho, a que se adiciona açúcar, licores e água gaseificada. Os frutos são, normalmente, da época.

Ex.: sangria

Composição: vinho tinto, açúcar, água gaseificada, um licor, pau de canela, frutos (maçã, limão, laranja, etc.)



Pimm's Cup

Daisies

São composições médias, servidas em taças duplas a cocktail, tendo por base: gotas de grenadine, sumo de limão e um ingrediente alcoólico, a que se acrescenta um pouco de soda. decora-se com cerejas, rodela de limão ou laranja.

Ex. star daisy

Composição: 2cl de Gin, 1,5cl de sumo de limão, 2cl de calvados, 0,5 cl de xarope de açúcar, gotas de grenadine, preparado no shaker e preenchido com soda. Decorado com uma rodela de limão e uma cereja.

Egg-Nogs

Estas bebidas podem ser preparadas frias ou quentes. São aconselhadas para convalescentes ou idosos. São long-drinks e têm na sua composição: ovo, açúcar, leite e um ingrediente alcoólico. Preparados no shaker e polvilhados com canela ou noz-moscada.

Ex. Baltimore Egg-Nog

Composição: 1 ovo, 1 colher de chá de xarope de açúcar, 3cl de Brandy, 1,5cl de Rum Negro, 3cl de Madeira Doce, 10cl de leite (quente ou frio), preparado



no shaker e servido em copo Long-drink. Decora-se com noz moscada.

Fixes

São bebidas short-drink, normalmente servidas em copo tipo tumbler com gelo moído. Têm como base o Gin, Vodka, Brandy, Whisky, etc.

Ex. Brandy Fix

Composição: 3cl de Brandy, 1cl Cherry Brandy, 2cl de sumo de limão, 3 gotas de xarope de açúcar, preparado no próprio copo, mexer um pouco. Decora-se com uma rodela de limão, uma rodela de laranja e uma cereja (serve-se com palhinhas).

Fizzes

São composições refrescantes, medium ou/ long-drinks preparados no shaker. Têm como ingredientes um espírito base, açúcar, sumo de limão, e água gaseificada.

Pode-se-lhes adicionar clara ou gema de ovo e chama-se respectivamente silver fizz e golden fizz.

Ex. O mais conhecido de todos é o Gin fizz.

Composição: 4cl de Gin, 2cl de sumo de limão, 1cl de xarope de açúcar, preparado no shaker. Decora-se com uma rodela de limão e junta-se água gaseificada.



Gin Fizz

Flips

São composições médias feitas no shaker e têm como base gema de ovo e açúcar. Podem ser feitos com Gin, Whisky, Brandy, Porto, etc. Servidos em copo próprio tipo flip cuja capacidade é de 10 a 12cl.

Ex. Porto Flip

Composição: 6cl de Porto tawny, 1 colher de chá de açúcar, 1 gema de ovo, preparado no shaker e polvilhado com noz moscada. (1cl de brandy – opcional)

Frappés

São short-drinks servem-se com gelo frappé (gelo moído) e preparam-se directamente no próprio copo.

Os frappés mais pedidos são os licores, bem como algumas misturas.

A bebida serve-se num tumbler pequeno, o qual se coloca dentro de um old-fashioned com gelo moído ou em taça a cocktail com gelo moído (FROZEN DRINKS).



Frozen Daiquiri



Highballs

São composições tipo long-drink, de fácil preparação, muito populares e de características refrescantes. São a combinação de um espírito com um refrigerante (água tônica, coca cola, ginger ale, etc.)

Os Highballs mais conhecidos são: Cuba Libre (mentirita) (Rum branco e Coca Cola), Gin Tónico (Gin e água tônica) e Horse's Neck (Brandy, gotas de Angustura e ginger ale)

Horse's Neck

Grogs/Hot Drinks

Estas bebidas são medium-drink, servidas quentes, compostas por uma bebida alcoólica, que se mistura com açúcar ou mel, ou melaço, ou café, ou chá, ou água quente.

São preparadas em copos com grande resistência ao calor.

Ex. Irish coffee

Composição: 6cl de café, 1 colher de chá de açúcar, mexer bem, 4cl de Irish Whiskey, colocar natas de forma a ficar por cima.

Existem outros **Hot Drinks**, feitos da mesma forma do Irish Coffee, com exceção daqueles que têm como base os licores, a estes não deve ser adicionado o açúcar:

Alguns exemplos:

- Algarvio Coffee
- Belgian Coffee
- Calypso Coffee
- Caribbean
- Dutch
- Frangélico
- Gaelic ou Highland
- Italian Coffee
- Scandinavian Coffee
- Medronho
- Elixir d'Anvers
- Tia Maria
- Rum
- Genebra
- Licor Frangélico
- Whisky Escocês
- Strega
- Akwavit



Juleps

São composições long-drinks, feitos com folhas de hortelã fresca que são maceradas e a que se junta uma colher de chá de açúcar, adicionando-se um espírito (Whiskies escocês, americanos, canadianos, Cognac, Gin, Rum, etc.)

Ex. Mint Julep

Composição: 4cl de Whiskey Bourbon, 6 folhas de hortelã, 1 colher de chá de açúcar. Decorar com uma rodela de laranja, um raminho de hortelã e palhinhas.

Pousse-Cafés (Rainbows)

São composições bastante admiradas pelo seu aspecto multicolor. O método de preparação consiste em verter as bebidas num copo próprio (tipo shot ou tulipa a licor), seguindo os valores das densidades em ordem decrescente para que não se misturem.

Ex. B 52

Composição: 1/3 licor de café, 1/3 baileys, 1/3 Grand Marnier (existem composições com o mesmo nome mas com ingredientes diferentes (exemplo: trocar o Grand Marnier por absinto). Preparado no próprio copo tipo shot.



Ponches

São composições que se apresentam quentes ou frias, quando quentes não devem ultrapassar os 20cl. Servem-se em copos de pirex e têm como base uma aguardente, açúcar, leite e canela.

Sangarees

São composições que se podem fazer com Vinho, Porto, Brandy, Whisky, Gin, Rum, etc. e têm a designação da bebida base. São servidas em copo tipo Old-fashioned.

Ex. Port Sangaree

Composição: 5cl de Porto, 1 colher de chá de açúcar. Enche-se o copo com gelo moído, mexe-se bem e polvilha-se com noz-moscada. Decora-se com uma rodela de laranja e uma rodela de limão.

Slings

São composições long-drink, preparadas no próprio copo e podem ser frias ou quentes. Na sua composição entram as aguardentes, os licores, sumo de limão, açúcar e água quente ou gaseificada.

Ex. Singapore Sling

Composição: 3cl de Gin, 2cl de Cherry brandy, 1cl sumo de limão, batido no shaker, verter para o copo e adicionar gelo e a água gaseificada. Decora-se com uma rodela de limão e uma cereja vermelha.

Smashes

Preparam-se da mesma forma que os Juleps mas em tumbler pequeno ou Old-fashioned com gelo moído.

Sours

São bebidas short-drinks, fazem-se no shaker, servem-se em copo tipo sour e a sua composição é a seguinte: um ingrediente alcoólico, sumo de limão, xarope de açúcar e gotas de clara de ovo.

Ex. Whisky Sour

Composição: 3cl de Whiskey Bourbon, 2cl de sumo de limão, 1cl de xarope de açúcar, gotas de clara de ovo, bater no shaker e verter no copo. Decora-se com ½ rodela de laranja e uma cereja vermelha.

Rickeys

São bebidas medium-drinks, preparadas directamente no copo tipo Old-fashioned e na sua composição, além de um ingrediente alcoólico, também tem sumo de limão e água gaseificada. A sua designação é a da bebida base.

Ex. Gin Rickey

Composição: 5cl de Gin, 1cl de sumo de limão, faz-se no copo com gelo e adiciona-se um pouco da água gaseificada. Decora-se com casca de limão.

Toddies

São bebidas curtas que se servem quentes ou frias. Têm o nome do ingrediente alcoólico que lhes serve de base. Eram utilizados para acalmar os nervos e curar resfriados. Servem-se em copos próprios para bebidas quentes.

Ex. Hot Scotch Toddy

Composição: 5cl de Scotch Whisky, 1cl de sumo de limão, 3 gotas de Angustura, 1cl de xarope de açúcar ou mel, 9cl de água quente, misturam-se os elementos e junta-se uma rodela de limão.

Zooms

São bebidas curtas, servidas em taça dupla a cocktail, preparam-se com natas, mel e um ingrediente alcoólico base que lhe dá o nome.

Ex. Brandy Zoom

Composição: 5cl de Brandy, 2cl de mel, 2 colheres de chá de natas, batido no shaker e servido em taça dupla a cocktail.

Tabela de captações e diferenças de potenciais

Bebidas	Dose	Garrafa	Potencial
Vermutes	6	93cl	15 doses
Vinhos Generosos	6	75cl	12 doses
Aguardentes	4	70cl	17 doses
Licores	4	70cl	17 doses
Campari	4 a 5	75cl	15 a 18 doses
Fernet Branca	3	75cl	25
Dubbonet	6	75cl	12
Anisados (Ricard)	4	75cl	18

Tabela de densidades de diversas bebidas

Nome da Bebida	Densidade
Água	1.000
Xarope de Grenadine	1.270
Anisette	1.140
Creme de Banana	1.140
Creme de Baunilha	1.140
Creme de Cacau	1.135
Creme de Menta	1.125
Parfait Amour	1.125
Apricot Brandy	1.110
Marraschino	1.094
Triple Sec	1.083
Curaçao Orange	1.075
Advocaat	1.070
Curaçao Azul	1.075
Cherry Brandy	1.050
Curaçao Verde	1.020
Vodka	0.950
Akwavit	0.944
Kirsh	0.941
Gin	0.941
Whisky	0.940
Angustura Bitter	0.940
Álcool Puro (96%)	0.793



Serviço de Charutos

Os charutos, constituídos por folhas inteiras dos melhores tabacos enrolados de forma manual, ou mecânica, são provenientes, essencialmente, dos países da América do Sul:

- Colômbia
- Costa Rica
- México

Contudo, os mais conhecidos no mundo são produzidos na ilha de Cuba, a ilha de Fidel Castro. São os de melhor qualidade e os mais caros porque são feitos de forma artesanal. As marcas mais conhecidas e mais caras são:

- Cohiba
- Monte Cristo
- Romeu e Julieta
- Partagas

A caixa de charutos

A caixa de charutos tem algumas características obrigatórias:

É uma caixa de madeira, nobre ou não, com um higrómetro (aparelho que mede a percentagem de humidade) e um pequeno termómetro (para controlar a temperatura).

Os charutos são, obrigatoriamente, conservados a uma temperatura de 18º e a uma humidade de 70%.

Descrição do serviço

O empregado transporta a caixa de charutos com a mão esquerda, apresenta ao cliente com a caixa aberta, o cliente escolhe o charuto que deseja, o empregado pega no charuto pelo selo, retira a guilhotina ou tesoura especial de dentro da caixa, coloca o charuto e a tesoura em pires, em cima do carro de serviço, corta um bocado da boqueira do charuto, aquece-se a ponta com a chama de um fósforo, ou com uma lamparina, ou com uma vela, contudo sem tocar no Charuto, acende-se o charuto agitando para facilitar a combustão e serve-se ao cliente, já aceso.

