



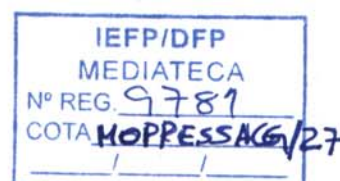
ASSOCIAÇÃO DAS EMPRESAS DE SERVIÇOS
DO DISTRITO DA GUARDA

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

AUTORES João Covêlo e Paulo Vaz



Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado Português e pela
União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação





ASSOCIAÇÃO DOS COMERCIANTES E SERVIÇOS
DO DISTRITO DA GUARDA

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

AUTORES João Covêlo e Paulo Vaz



Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado Português e pela
União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação





Associação de Gestores
de Recursos Humanos

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

AUTORES João Covêlo e Paulo Vaz



Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado Português e pela
União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação

IEFP/DFP
MEDIATECA
Nº REG. 9781
COTA HOPRESSAG/27

TÍTULO	Técnicas de Serviço de Bar
AUTORIA	João Covêlo e Paulo Vaz
COORDENAÇÃO TÉCNICA	Armindo Costa e Rui Quinaz
COORDENAÇÃO DE PESQUISA	Aristides Moreira
DIRECÇÃO EDITORIAL	Aníbal Pires
COMPOSIÇÃO E MONTAGEM	Helga Nunes e Rui Batista
TIRAGEM	50 exemplares
DEPÓSITO LEGAL	152035/00
DATA DE EDIÇÃO	Abril 2000

Produção apoiada pelo Programa Operacional Formação
Profissional e Emprego, co-financiado pelo Estado
Português e pela União Europeia, através do FSE
Programa Pessoa
Ministério do Trabalho e da Solidariedade
Secretaria de Estado do Emprego e Formação



Índice

1. SUA ORIGEM E EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO BAR	9
1.2. TIPO DE BAR	10
2. O BARMAN	13
2.1. O PERFIL DO BARMAN	13
2.1.1. Aptidões morais	13
2.1.2. Aptidões físicas	14
2.2. ORDEM HIERÁRQUICA	15
2.2.1. Supervisor de bares	15
2.2.2. CHEFE DE BAR	15
2.2.3. 1.º BARMAN	16
2.2.4. 2.º BARMAN	17
2.2.5. "AUXILIAR DE BAR"	17
2.3. O Barman como vendedor	17
3. AS INSTALAÇÕES DO BAR	21
3.1. LISTAGEM DE MOBILIÁRIO	21
3.2. LISTAGEM DE MAQUINARIA	22
3.3. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS	22
4. CONSELHOS PRÁTICOS	25
5. A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO	29
5.1. MISE-EN-PLACE	29
5.2. CHECK-LIST	29
5.3. RACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO	30
6. TÉCNICAS DE SERVIÇO	33
6.1. Serviço Indirecto	33
6.2. Serviço Directo	33
6.3.1. Utilização dos objectos	36
6.3.1.1. O MANEJO DA COLHER (FIG.1)	36
6.3.1.2. O MANEJO DO COPO-MISTURADOR ("MIXING-GLASS") (FIG.2)	36
6.3.1.3. O MANEJO DO SHAKER (FIG.3)	36
6.3.1.4. O PASSADOR DE "COCKTAILS" (FIG.4)	37
6.3.1.5. O MANEJO DAS GARRAFAS (FIG.5)	37
6.3.1.6. O MANEJO DOS COPOS (FIG.6)	37
6.3.1.7. O MANEJO DAS BANDEJAS GRANDES (FIG.7)	37
6.3.1.8. O MANEJO DAS BANDEJAS MÉDIAS E PEQUENAS	37
7. TERMINOLOGIA	39
8. AS BEBIDAS	47
8.1. DEFINIÇÃO	47
8.2. CLASSIFICAÇÃO	47
8.2.1. BEBIDAS ALCOÓLICAS	47
8.2.2. A fermentação alcoólica	47
9. O VINHO	49
9.1. VINHO - SUA DEFINIÇÃO	49
9.2. VINHOS COMUNS	49

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

9.3. VINHOS ESPECIAIS _____	49
9.4. VINHOS DOCES DE MESA _____	49
9.5. VINHOS LICOROSOS _____	50
9.6. Regiões produtoras _____	50
9.6.1. Tipos e características _____	50
9.6.1.1. VINHOS GENEROSOS _____	50
9.7. Regiões vinícolas demarcadas _____	50
9.8. O VINHO DO PORTO _____	51
9.8.1. Definição _____	56
9.8.2. Envelhecimento _____	56
9.8.2.2. Envelhecimento em garrafa _____	57
9.8.2.3. Envelhecimento em casco e depois em garrafa _____	57
9.8.3. Tipos e características _____	58
9.8.4. Formas de servir _____	60
9.9. VINHO DE CARCAVELOS _____	60
9.9.1. Definição _____	61
9.9.2. Origem _____	61
9.10. MOSCATEL DE SETÚBAL _____	61
9.10.1. Definição _____	62
9.10.2. Envelhecimento _____	63
9.10.3. Tipos e características _____	63
9.11. O vinho da Madeira _____	63
9.11.1. Definição _____	65
9.11.2. Envelhecimento _____	65
9.11.3. Tipos e características _____	66
9.12. VINHOS ESPUMANTES NATURAIS _____	66
9.12.1. Definição _____	66
9.12.2. Processos de fabrico _____	67
9.12.2.1. Método Champanhês 67	67
9.12.2.2. Método Charmat (cuba fechada) 68	68
9.13. VINHOS ESPUMOSOS GASEFICADOS _____	69
9.13.1. DEFINIÇÃO _____	69
9.13.2. Processo de fabrico _____	69
9.13.3. CHAMPAGNE _____	69
9.14. VERMUTES _____	70
9.14.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	70
9.14.2. FABRICO DO VERMUTE _____	70
9.14.3. Tipos _____	71
9.14.4. DUBONNET _____	71
9.14.5. BYRRH _____	72
9.14.6. S. RAPHAEL _____	72
9.14.7. AMBASSADOR _____	72
9.14.8. LILLET _____	72
9.14.9. RAMAZZOTI _____	72
10. A CERVEJA _____	73
10.1. TIPOS DE CERVEJA _____	77
11. BEBIDAS DESTILADAS (ESPIRITUOSOS OU BEBIDAS ESPIRITUOSAS) _____	81
11.1. A DESTILAÇÃO ALCOÓLICA _____	81
11.2. Destilação de processo contínuo _____	81
11.3. Aguardentes _____	82
11.3.1. DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO _____	82
11.3.1.1. AGUARDENTES VÍNICAS _____	82
11.3.1.1.1. Envelhecimento 82	82
11.3.1.2. BRANDY _____	83

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

11.3.1.3. CONHAQUE	83
11.3.1.4. GRAND-CHAMPAGNE	84
11.3.1.5. PETITE-CHAMPAGNE	84
11.3.1.6. BORDERIES	84
11.3.1.7. FINE-BOIS	84
11.3.1.8. BONS-BOIS	84
11.3.1.9. BOIS ORDINAIRES E BOIS TERROIR	85
11.3.1.10. COGNAC	85
13.3.1.10.1. ENVELHECIMENTO	86
11.3.1.11. ARMAGNAC	86
11.3.1.12. BAIXO ARMAGNAC	86
11.3.1.13. TÉNAZÈRE	87
11.3.1.14. ALTO ARMAGNAC	87
11.3.1.14.1. DESTILAÇÃO	87
11.3.1.14.2. ENVELHECIMENTO	87
11.3.1.14.2.1. SÍMBOLOS DE ENVELHECIMENTO	87
12. AGUARDENTES BAGACEIRAS	89
12.1. DEFINIÇÃO	89
12.2. ORIGENS	89
12.3. AGUARDENTES DE FRUTOS	89
12.3.1. DEFINIÇÃO	89
12.3.2. Tipos e Origens	89
12.3.2.1. AGUARDENTES DE FIGO	89
12.3.2.2. MEDRONHO OU MEDRONHEIRA	90
12.3.2.3. AGUARDENTE DE NÊSPERA	90
12.3.2.4. CALVADOS	90
12.3.2.5. WILLIAMINE	90
12.3.2.6. WILLIAM	90
12.3.2.7. QUETSCHÉ	90
12.3.2.8. SLIVOVITZ	91
12.3.2.9. ABRICOTINE	91
12.3.2.10. FRAMBOISE	91
12.3.2.11. KIRSCH	91
12.4. FORMA DE SERVIR	91
13. AGUARDENTES DE CEREAIS	93
13.1. DEFINIÇÃO	93
13.2. TIPOS	93
13.2.1. WHISKEY	93
13.2.1.1.1. Whisky Escocês	101
14. GENEVER/GIN	107
14.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	107
15. VODKA	109
15.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	109
15.2. Formas de servir	110
16. AKWVIT	111
17. ARRACK	113
17.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	113
18. AGUARDENTES DE VEGETAIS	115
18.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	115
18.2. Tipos	115

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

18.3. Modo de servir _____	116
19. AGUARDENTE DE CANA _____	117
19.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	117
20. TEQUILA _____	119
20.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	119
20.2. FORMAS DE SERVIR _____	119
21. LICORES _____	121
21.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	121
21.2. CLASSIFICAÇÃO _____	123
21.3. FABRICAÇÃO _____	123
21.4. DESTILAÇÃO _____	123
21.5. INFUSÃO OU MACERAÇÃO _____	124
21.6. EXTRACTOS OU ESSÊNCIAS _____	125
21.7. COMPOSIÇÃO LEGAL _____	125
21.8. Tipos _____	125
22. ANISADOS _____	137
22.1. DEFINIÇÃO _____	137
22.2. RICARD _____	137
2.2.3. PERNOD _____	137
2.2.4 BERGER _____	138
2.2.5. FORMAS DE SERVIR _____	138
23. AMARGOS (BITTERS) _____	139
23.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	139
24. REGRIGERANTES _____	143
24.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	143
25. XAROPES _____	145
25.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	145
25.2. MODO DE SERVIR _____	145
26. SUMOS _____	147
26.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS _____	147
26.2. SUMOS DE FRUTOS MAIS UTILIZADOS NA RESTAURAÇÃO: _____	148
26.3. SUMOS DE LEGUMES PUROS: _____	148
26.4. CUIDADOS A TER COM OS SUMOS _____	149
27. BEBIDAS APERITIVAS _____	151
27.1. DEFINIÇÃO _____	151
27.2. CLASSIFICAÇÃO _____	151
28. BEBIDAS DIGESTIVAS _____	153
28.1. DEFINIÇÃO _____	153
29. BEBIDAS REFRESCANTES OU DESSECANTES _____	154
29.1. DEFINIÇÃO _____	154
30. GRADUAÇÃO ALCOÓLICA DAS DIVERSAS BEBIDAS _____	155
31. TEMPERATURAS A QUE DEVEM SER SERVIDAS DIVERSAS BEBIDAS _____	157

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

32. TABELA DE PESOS DAS BEBIDAS POR LITRO _____	159
32.1. CAPITAÇÃO ACONSELHADA DAS DIVERSAS BEBIDAS _____	160
33. COMPOSIÇÕES OU MIXED DRINKS _____	161
33.1. DEFINIÇÃO _____	161
33.2. TÉCNICAS DA MISTURA _____	161
33.3. DIVISÃO DAS COMPOSIÇÕES QUANTO AO SEU VOLUME _____	161
33.4. CLASSIFICAÇÃO DAS COMPOSIÇÕES _____	162
34. COCKTAILS _____	163
34.1. SUA DEFINIÇÃO _____	163
34.2. Classificação _____	163
34.2.1. COCKTAILS BEFORE-DINNER _____	163
34.2.2. COCKTAILS AFTER DINNER _____	173
35. COBBLERS _____	179
35.1. DEFINIÇÃO _____	179
36. COLLINS _____	181
36.1. DEFINIÇÃO _____	181
37. CRUSTAS _____	183
37.1. DEFINIÇÃO _____	183
38. CUPS _____	185
38.1. DEFINIÇÃO _____	185
39. EGG-NOGGS _____	189
39.1. DEFINIÇÃO _____	189
40. FIZZES _____	191
40.1. DEFINIÇÃO _____	191
41. FLIPS _____	193
41.1. DEFINIÇÃO _____	193
42. HIGHBALLS _____	195
42.1. DEFINIÇÃO _____	195
43. HOT DRINKS _____	197
43.1. DEFINIÇÃO _____	197
44. JULEPS _____	199
44.1. SUA DEFINIÇÃO _____	199
45. POUSSE-CAFÉS _____	201
45.1. DEFINIÇÃO _____	201
46. PONCHES _____	203
46.1. DEFINIÇÃO _____	203
47. SANGRIA _____	205
47.1. DEFINIÇÃO _____	205
48. SLINGS _____	207
48.1. DEFINIÇÃO _____	207

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

49.1. DEFINIÇÃO _____	209
50. SEM ALCÓOL _____	211
51. DIVERSOS _____	215
51.1. DEFINIÇÃO _____	215
BIBLIOGRAFIA _____	221

1. SUA ORIGEM E EVOLUÇÃO HISTÓRICA DO BAR

O bar deve o seu nome à palavra barra (“barre”), pelo facto de as tavernas existentes em épocas muito recuadas (isto em meados do séc. XVIII) em França, terem uma barra a todo o comprimento do balcão que evitava que os clientes se encostassem demasiadamente ao mesmo, tornando-o assim mais importante, sob o ponto de vista funcional e estético.

Nessa época era hábito virem jovens americanos estudar para França, alguns dos quais frequentadores assíduos de tavernas.

Segundo a história, de regresso ao seu país, dois desses estudantes inauguraram um estabelecimento de venda de bebidas a copo que, como inovação em relação aos existentes nos Estados Unidos, apresentava uma barra ao longo do balcão, idêntica às observadas em França. Este tipo de estabelecimento distinguiu-se logo como o melhor.

Assim, pouco a pouco, a palavra “barre” foi-se divulgando, até chegar ao simples termo “BAR”.

Este nome difundiu-se de tal maneira na população americana que, hoje em dia, é vulgarmente designado por “American Bar”.

Estes estabelecimentos tiveram uma evolução tão notável que os hotéis decidiram integrá-los entre as suas várias secções, o mesmo acontecendo em relação a transatlânticos e outros tipos de navios, à aviação comercial, clubes, estabelecimentos de ensino, etc..

Prosseguindo esta evolução, o bar atingiu o seu auge caracterizando-se pelas modernas instalações e conforto, associados ao gosto das apreciadas bebidas e acabou por substituir as tavernas e adegas, devido à falta de valor estético e funcional destas. O conforto e a qualidade do serviço são a melhor propaganda prestada ao turismo.

O bar é, portanto, um local de convívio, ocupando um lugar de destaque na vida mundana e tornando-se indispensável em qualquer ambiente.

Dentro da legislação portuguesa, o bar é um estabelecimento similar

de hotelaria ou simplesmente uma secção de hotel cuja exploração assenta essencialmente no comércio de bebidas, podendo, para além destas, servir também, e como complemento, sanduíches e canapés.

Nos bares, para além de se servirem, normalmente, refrescos simples, águas, cervejas, refrigerantes, sumos e diversas bebidas a cálice, servem-se ainda bebidas por composição (cocktails) o que lhes confere uma reputação muito especial.

1.2. TIPO DE BAR

Existem diversos tipos de Bar, de entre os quais citamos os seguintes:

- Cocktail-Bar
- Dancing-Bar
- Pub
- Piano-Bar
- Swimmingpool-Bar
- Wine-Bar

Cocktail-Bar

É normalmente o bar principal de um hotel, embora possa haver deste tipo, fora do mesmo. Nele são servidos todas as bebidas, sendo caracterizado pelas composições.

Dancing-Bar

Este tipo de estabelecimento, é também designado por “Boite” ou discoteca e ainda por “Night-Club”. São locais de diversão sendo a sua clientela constituída maioritariamente por jovens e tendo como atracção um conjunto musical ou discos, ao som dos quais se divertem.

Pub

É um tipo de bar com características muito “sui generis”, de origem

inglesa, já com grande difusão no nosso País.

Embora nele se forneçam todas as bebidas, além de uma cozinha simples e rápida, a cerveja é aquela que o caracteriza.

Piano-Bar

Semelhante ao Cocktail-Bar, de decoração requintada e com música ambiente através do piano.

Swimmingpool-Bar

Bar de apoio à piscina, cujo serviço, para além das bebidas tradicionais, compreende também chás, batidos, sanduíches frias ou quentes, etc..

Wine Bar

Vocacionado para a venda de todos os tipos de vinho a copo, ou em garrafas, servindo também outros produtos.

Dado que somos um grande País em termos de produção de vinho, pensamos que os "Wine Bars" terão grande expansão em Portugal, principalmente em zonas turísticas.

2. O BARMAN

A profissão de barman é relativamente nova, se considerarmos que a mesma está ligada ao desenvolvimento e difusão dos bares a partir do século XIX, atingindo o seu auge no século XX, devido especialmente ao surto turístico efectuado entre os vários países e continentes.

O nosso país conta já com excelentes especialistas os quais, em vários confrontos internacionais, têm elevado bem alto o prestígio desta actividade, deixando bem vincado o seu valor e nada ficando a dever aos melhores Barmen do Mundo.

Os Barmen formam hoje um sector da maior importância, não só no xadrez económico da empresa como, de um modo geral, contribuem para o êxito alcançado na qualidade do turismo nacional.

Assim, uma grande responsabilidade recai sobre os ombros dos que ensinam e dos que aprendem.

A uns e outros se exige a noção da grandeza da arte que escolheram a qual terão de honrar com humildade, brio e firme devoção.

Para que se possa atingir o degrau cimeiro na hierarquia profissional é indispensável que se comece pela base, como na construção de um edifício se começa pelos alicerces.

2.1. O PERFIL DO BARMAN

2.1.1. APTIDÕES MORAIS

Para que se possa levar a bom termo a formação técnica dos profissionais, torna-se necessário que estes possuam, entre outros atributos, um alto grau de sacrifício, espírito de humildade, honestidade, respeito recíproco e compreensão; que cumpram rigorosamente os horários de trabalho que lhes são destinados, bem como as normas de higiene; que acatem fielmente as directrizes emanadas dos seus superiores hierárquicos para que possam adquirir todos os conhecimentos necessários à sua formação.

2.1.2. APTIDÕES FÍSICAS

O Barman deverá ter destreza de movimentos e um bom sentido degustativo assim como imaginação decorativa.

Aptidões profissionais

Sendo a profissão de Barman baseada tecnicamente em composições receituárias, é necessário que o aluno possua bastante capacidade receptiva e poder de memorização.

Deverá ainda possuir facilidade de comunicação e de estabelecimento de relações, ser afável e discreto, metódico e observador.

Na sua profissão o Barman desempenha simultaneamente duas actividades; não só é o perito em bebidas, capaz de fazer milagres com o copo misturador ou o "shaker", como aquele com quem os clientes trocam opiniões, estabelecem sólidos laços de amizade e fazem confidências.

Completando, diremos que é ao mesmo tempo um técnico e um psicólogo.

Deve saber alguns idiomas, especialmente inglês e francês, ser paciente e possuidor de alguma cultura que lhe permita interagir com os seus clientes.

Estas características dão ao Barman uma dignidade própria, tornando-o importante na atracção e conservação da clientela e no sucesso do Bar.

Outros factores prestigiam a profissão: os conhecimentos técnicos indispensáveis, os segredos que fazem o sucesso de uma composição, a actividade de relações humanas, o que apenas está ao alcance de especialistas qualificados.

O Barman é, portanto, um técnico especializado, a quem são de exigir sérios conhecimentos de todas as bebidas, desde o seu grau alcoólico, densidade, origem, os seus efeitos e sabores, bem como as proporções das suas misturas.

2.2. ORDEM HIERÁRQUICA

Numa unidade hoteleira que justifique a existência de uma brigada completa, a ordem da mesma é a seguinte:

- Supervisor de Bares
- Chefe de Bar
- 1.º Barman
- 2.º Barman
- Auxiliar de Bar

2.2.1. SUPERVISOR DE BARES

É o profissional que coordena e supervisiona o funcionamento de Bares e Boites, sob orientação do Director ou assistente de direcção responsável pelo sector de comidas e bebidas, quando exista, e a quem deverá substituir nas respectivas faltas ou impedimentos.

É o responsável pela gestão dos recursos, humanos e materiais, envolvidos, pelos inventários periódicos e permanentes dos produtos de consumo e utensílios de serviço, afectos à exploração, pela elaboração das listas de preços e pela manutenção do estado de asseio e higiene das instalações e utensilagem, bem como pela sua conservação.

Faz os horários de trabalho e elabora os mapas de férias.

2.2.2. CHEFE DE BAR

O Chefe de Bar, é o responsável técnico desta secção ou estabelecimento, respeitando as seguintes disposições:

Possuir qualidades de chefia, competência, espírito de sacrifício, poder de organização, espírito de humildade no tratamento com os elementos da sua brigada e superiores hierárquicos.

O Chefe de Bar, organiza o serviço da secção ou estabelecimento e supervisiona o trabalho dos elementos da sua brigada.

Faz os horários de trabalho e marca férias, tendo em vista o normal

funcionamento do mesmo

Pugna pelo bom funcionamento do Bar, mantendo uma sã disciplina, tendo em vista a reputação do mesmo.

Diligencia no sentido de evitar faltas de mercadorias, conservação das máquinas, móveis e utensílios e no estado de asseio e higiene das instalações.

Faz o controlo, elaborando mapas de "stocks" e de consumos.

Elabora as requisições e colabora na execução dos inventários.

Organiza as listas de preços, tendo em conta o seu aspecto gráfico e a sistematização das bebidas.

Deve saber organizar "cocktails party" ou festas similares, atribuindo os respectivos preços bem como possuir conhecimentos técnicos e bom gosto na confecção de canapés e sanduíches.

Além dos conhecimentos técnicos exigidos, deve possuir uma razoável cultura geral, boas noções de relações humanas e de psicologia, aplicada à recepção dos clientes.

O Chefe de Bar deve estar apto a substituir o supervisor nas suas faltas ou impedimentos.

2.2.3. 1.º BARMAN

Prepara e serve bebidas simples ou compostas, alcoólicas e não alcoólicas.

Cuida da limpeza e arranjo das instalações do Bar.

Procede à confecção de misturas em doses determinadas, de bebidas espirituosas, xaropes e outros ingredientes, de acordo com as receitas estabelecidas ou pedidos do cliente.

Prepara cafés, chás e outras infusões, serve sanduíches, simples ou compostas, frias ou quentes.

Elabora ou manda emitir as contas dos consumos e respectivo recebimento, observando as tabelas de preços em vigor.

Colabora na organização e funcionamento de "cocktails party", recep-

ções, etc..

Cuida do asseio e higiene dos utensílios de preparação e serviço de bebidas.

Pode proceder à requisição dos produtos necessários ao funcionamento e à reconstituição das existências.

Procede ou colabora na execução de inventários periódicos.

O 1.º Barman deve estar apto a substituir o Chefe de Bar nas respectivas faltas ou impedimentos.

2.2.4. 2.º BARMAN

É o profissional que colabora com o 1.º Barman na execução das suas funções.

Executa as tarefas de limpeza e higiene, dos utensílios de preparação e serviço de bebidas.

Cuida dos arranjos das dependências do Bar, do aviamento das requisições e colocação das garrafas no seu devido lugar, bem como da preparação da "mise-en-place".

2.2.5. "AUXILIAR DE BAR"

É o elemento que colabora com o 2.º Barman na execução das suas funções.

2.3. O BARMAN COMO VENDEDOR

A actuação do Barman tem sido objecto de justas e encomiásticas referências de muitas individualidades famosas no mundo das letras, das artes, da política e da finança.

As características do trabalho deste profissional, um contacto directo e prolongado com os clientes ao balcão que muitas vezes, procuram no Bar um refúgio ou escape às atribulações da sua vida íntima, tornam-no um elemento primordial para o sucesso das relações que se estabelecem no

decurso da prestação de serviço.

É neste contexto humano que o Barman pode mostrar a sua inteligência e praticar, por vezes abnegadamente, o seu alto papel de “consolador”. Mas, ao mesmo tempo, o Barman é chamado a participar da alegria daqueles que, descontraidamente, se abeiram do bar e espalham a satisfação que vai no íntimo, por êxitos alcançados.

É nestes casos, quase quotidianos, que o barman mostra o valor das suas qualidades morais, que o tornam respeitado e benquisto, criando-lhe laços de amizade que perduram ao longo dos anos, pois soube ser discreto e guardar um segredo.

O bom Barman deverá ser sempre correcto, delicado, cortês, discreto e diligente em todas as ocasiões, tanto com os clientes, como com os colegas.

Todos os clientes, independentemente da sua posição social, devem ser tratados da mesma maneira, com o entusiasmo que nasce do interesse humano do profissional.

Modos respeitosos no trato com os clientes são uma imposição do bom serviço, que muito valoriza e prestigia a classe a que pertence, e projecta bem alto a categoria do estabelecimento.

O bom Barman nunca é servil porque sente a consciência da sua capacidade técnica, indispensável para o trabalho que executa. Isto não invalida nem dificulta que, como profissional de vendas, uma das finalidades da sua acção seja agradar e convencer.

Sabe, porém, desempenhar essa função com apuro e dignidade.

Para agradar aos clientes e facilitar os serviços, o Barman deverá estudar os hábitos, as preferências, e até as manias ou caprichos, com a certeza de que estes ficarão radiantes quando verificarem que o pessoal do bar sabe e compreende os seus desejos.

Quando falar deverá fazê-lo em tom baixo e um tanto formal. Procurar expressar-se com facilidade e evitar, a todo o custo, as conversas com os colegas na presença dos clientes, a não ser as falas indispensáveis à boa execução do serviço.

À entrada e à saída de qualquer cliente, deverá sempre cumprimentá-lo com um sorriso agradável.

O BARMAN PORTUGUÊS NO MUNDO

Em muitos países do mundo podemos hoje encontrar “Barmen” portugueses a exercer a sua actividade, sendo estes normalmente reconhecidos como trabalhadores altamente qualificados, o que sem dúvida deve de ser motivo de orgulho para todos nós.

A nível nacional, podemos afirmar que na hotelaria são os Barmen aqueles que mais se preocupam com a sua formação profissional.

Os Barmen portugueses fundaram o que é hoje a maior associação profissional de trabalhadores de hotelaria – a Associação Barmen de Portugal - A. B. P.

A nível internacional, a A.B.P. encontra-se filiada na internacional Bartenders Association – I.B.A., fazendo-se representar em todos os encontros e concursos internacionais.

Quanto à formação profissional, além das escolas de hotelaria e turismo e Instituto Nacional de Formação Turística, existe um departamento de formação, dependente da I.B.A., que realiza num dos países membros um curso internacional de bar onde os barmen portugueses sempre se têm feito representar, tendo obtido óptimos resultados.

Desde 1982 até 1987 esse curso foi ministrado em Portugal, por Barmen portugueses, o que, sem dúvida, atesta o reconhecimento do seu valor por parte dos Barmen estrangeiros.

3. AS INSTALAÇÕES DO BAR

Para uma boa exploração, é de primordial importância que o Bar possua instalações bem dimensionadas e um bom e completo equipamento. (ver fig. n.º 1 na página 5).

No que diz respeito a instalações, o bar é constituído principalmente por um balcão, dentro do qual trabalham os Barmen.

Atrás do balcão, deixando espaço bastante para o pessoal trabalhar livremente, podem colocar-se prateleiras com disposições apropriadas, para nelas se exporem as diversas bebidas à venda e um móvel aparador, com algumas gavetas e divisões, para acondicionamento do “stock” de bebidas e utensílios.

Para além dos móveis referidos, o Bar completa-se normalmente, com um recinto disponível ou sala, maior ou menor, mobilada com mesas e cadeiras (simples ou com braços), ou com sofás e poltronas, para que os clientes, cómoda e descansadamente, tomem as suas bebidas favoritas.

Deve ter uma copa de apoio, com serventia a partir do interior do balcão, equipada com lava—copos, uma mesa, armário, prateleiras, fogão, torradeira, máquina de café e moinho, etc..

Se o Bar existir fora do hotel, deverá prever ainda os seguintes requisitos: lavabos, bengaleiros, dispensa ou armazém, escritório, sanitários e vestiário para o pessoal.

Para além das zonas de serviço e de algum mobiliário e equipamento já mencionados, achamos conveniente fazer um resumo escalonado dos mesmos.

3.1. LISTAGEM DE MOBILIÁRIO

- Balcão
- Aparador e prateleiras (atrás do balcão)
- Mesa de serviço (copa)

- Armário e prateleiras (copa)
- Mesas
- Cadeiras (simples ou de braços) ou sofás e poltronas
- Bancos estofados

3.2. LISTAGEM DE MAQUINARIA

- Lava-copos (máquina)
- Lavabo no balcão
- Máquina de café e moinho (copa)
- Frigoríficos
- Máquina de fabrico de gelo
- Máquina de gelo em flocos, neve ou moído
- Máquina de espremer citrinos
- Máquina de batidos
- Máquina registadora
- Aparelhagem de música
- Aparelhagem de tiragem de cerveja
- Torradeira (copa)
- Fogão (copa)
- Infra (copa)

3.3. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS

- Balões para aguardentes velhas
- Copos para cerveja
- "Tumblers" grandes
- "Tumblers" médios
- "Tumblers" pequenos
- Taças de Cocktail
- Copos a Porto

- Copos a Irish Coffee
- Copos "Old Fashioned"
- Copos de Misturas
- Shaker's (vários tamanhos)
- Flutes a Champagne
- Copos a Licor
- Porta-palhas
- Pinças de frutas
- Saleiros
- Pimenteiros
- Tábua para corte de frutas
- Faca para corte de frutas
- Conjuntos chávena/ pires a chá e a café
- Colheres a chá e a café
- Colheres de refresco
- Cinzeiros
- Recipientes para aperitivos
- Pico para gelo
- Saca-rolhas diversos
- Abre-latas
- Tira-cápsulas
- Tenaz para quebrar gargalo de garrafas
- Candelabro com vela
- Guardanapos de chá
- Panos para aparadores

A ESTRUTURA DO BAR (ESQ1)

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

4. CONSELHOS PRÁTICOS

Para prestigiar o bom nome do Bar é necessário manter uma qualidade sem defeitos, não somente na escolha dos produtos a utilizar na preparação das bebidas, como também no campo genérico da higiene e arrumações.

O bom profissional deve:

- Na limpeza de copos (se não tiver máquina de lavar) usar detergente especial para vidros e dois panos; um para enxugar e outro para polir.

- Se utilizar balões de vidro para a preparação do café, deverá diariamente, depois do fecho do estabelecimento, retirar o filtro de flanela da tulpia e proceder à sua limpeza, deixando-o durante a noite a secar fora da tulpia, evitando desta forma o cheiro a bafio.

- Para evitar que o cheiro dos cinzeiros se infiltre nas madeiras e cortinados, aconselhamos a lavagem dos mesmos depois do fecho do estabelecimento, ou mergulhados em água até ao dia seguinte.

- O recipiente do lixo é uma das maiores fontes de incêndio. Por questão de higiene e segurança o lixo deve ser despejado no fim do serviço. O tipo de recipiente de lixo a utilizar deve ser de natureza metálica e munido de tampa.

- Antes de espremer laranjas e limões, aproveite algumas casquinhas que poderá utilizar mais tarde nas bebidas simples e em composições.

- As laranjas e limões quer para cascas, rodela ou sumos, devem ser previamente lavadas. Quando muito sujas use uma escova macia .

- Tenha mais do que uma faca para a fruta e mantenha-as bem afiadas.

- As garrafas do molho inglês, munidas de conta-gotas, depois de vazias são muito úteis no bar. Depois de bem lavadas, podem ser usadas para: clara de ovo, vermute seco, grenadine.

- As máquinas são um óptimo elemento de ajuda no Bar. Para que essa ajuda tenha continuidade e que da utilização das mesmas não advenha pe-

rigo, aconselhamos, para além de uma limpeza programada, o total conhecimento das instruções relativas a cada equipamento.

- Tenha mais do que um tipo e tamanho de shakers. Para composições em que um dos seus elementos seja ovo, aconselhamos o uso de um shaker com o diâmetro dos buracos maior.

- Um pouco de clara de ovo favorece muito as composições do tipo "Sour". Como tal, justifica-se a utilidade da existência de uma garrafa com conta-gotas, para a clara de ovo.

- O balcão do bar è o "santuário" do Barman. Não descure a sua limpeza. Seja você mesmo a fazê-la.

- Não confunda as prateleiras do seu Bar com as prateleiras de uma cave. No Bar as garrafas devem estar limpas e brilhantes.

- Umás gotas de sumo de limão em água morna, ou um produto à base de amoníaco, são o melhor tratamento para a limpeza dos espelhos e vidros do bar.

- Na prateleira mantenha as garrafas sempre na mesma posição.

- Deste modo, mesmo com os olhos tapados, poderá escolher a que necessite.

- Os sumos e rodela de frutos devem ser sempre feitos de acordo com a previsão dos clientes. Em dias de muito movimento estes podem ser preparados com algumas horas de antecedência, desde que guardados no frio e em recipientes adequados.

- É mais económico deitar fora um pouco de sumo de limão velho do que juntá-lo ao sumo fresco.

- Para rodela de laranja e de limão, escolha de preferência frutos médios e sem caroços.

- Tenha periodicamente uma sugestão para o cliente. Fuja da vulgaridade de vender whisky ou gin tónico pois nem sempre estes produtos são os mais rentáveis e sugestivos.

- Utilizar produtos da melhor qualidade e em perfeito estado de conservação e frescura, que proporcionem uma bebida agradável e saudável.

Como exemplo, citemos o leite, natas, ovos, frutas, sumos, etc..

- Utilizar gelo rijo e de fabrico recente, na preparação ou mistura das bebidas. O gelo utilizado numa composição não deve ser empregue noutra.

- O "Shaker" e o copo das misturas, devem ser imediatamente lavados após a preparação duma composição, a fim de estarem em ordem para preparar outra composição.

- Periodicamente, submeter a sabonária, as chávenas a café, a chá e respectivos pires, colheres, baldes, "shakers" e outros utensílios, passíveis de serem sujeitos a este tipo de higienização.

- As máquinas, ao fim de cada dia de trabalho, devem ficar cuidadosamente limpas e mantidas no melhor estado de conservação.

- As dependências, devem apresentar-se impecáveis, num perfeito estado de asseio e higiene. Para que tal se verifique, é necessário aspirar as alcatifas ou encerar o pavimento todos os dias, limpar o pó das paredes e dos móveis, abrir cortinados e janelas para evitar o cheiro a mofo, lavar o pavimento do interior do balcão e da copa, etc..

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

5. A ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

A produtividade do pessoal depende da organização do trabalho com a correspondente definição das funções compreendidas no contexto da exploração.

A organização do trabalho favorece não só o empresário, pelos melhores resultados a que conduz normalmente, como também dá origem a indiscutíveis vantagens para o trabalhador :

- Simplificação de tarefas
- Economia de esforços
- Racionalização de movimentos

5.1. MISE-EN-PLACE

A mise-en-place consiste basicamente, na preparação de todos os serviços e tarefas que antecedem a abertura do bar ao público, tais como: aprovisionamento das mercadorias requisitadas, troca de roupa, etc.. Daqui depende o êxito dum bom dia de trabalho.

5.2. CHECK-LIST

Para uma melhor organização e facilidade de execução da “mise-en-place”, o barman deverá elaborar o seu próprio “check-list”, no qual constem todas as tarefas a executar periodicamente.

Entre os inúmeros tipos de “check-list” damos o seguinte exemplo:

Hortelã	<input type="checkbox"/>
Natas	<input type="checkbox"/>
Sumos	<input type="checkbox"/>
Trocós	<input type="checkbox"/>
Roupa	<input type="checkbox"/>
Gelo	<input type="checkbox"/>

5.3. RACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

Para uma racionalização do serviço de bar, têm de se ter em consideração, para além da elaboração do “check-list”, os seguintes pontos:

- a) Disciplina
- b) Organização
- c) Previsão

Com a sua aplicação, o desenvolvimento do processo de trabalho é muito mais facilitado.

Os pontos referidos serão eficazes se for tida em consideração a seguinte distribuição de serviço:

1. Inspeção geral do Bar (vidros, cortinados, mesas, cadeiras, estofos, alcatifas, arejamento, aquecimento e iluminação).

2. Ligação de máquinas, transporte e arrumação da mercadoria requisitada.

3. Substituição das comunicações antigas pelas actualizadas. Registo do número de clientes (se for um bar dum estabelecimento hoteleiro) ou de serviços especiais a executar nesse dia.

4. Lavagem e etiquetagem das garrafinhas munidas de conta-gotas, para vermute, clara de ovo, “grenadine” bem assim como as garrafas de sumo de limão, laranja e outros produtos.

5. Lavagem das laranjas e limões. Fazer sumos, xarope e chantilly e ainda o “LEMON BASE”. Cortar rodela de laranja e limão e casquinhas. Limpeza da hortelã.

6. Abertura dos produtos enlatados (azeitonas, ananás, pêssegos ou sumos) e a sua imediata transferência para recipientes, de preferência de vidro.

7. Aprovisionamento de frutos da época para decorações especiais (morangos, uvas, cerejas, etc..).

8. Limpeza da parte interior do balcão, (prateleiras, garrafas, shaker e todo o aparelho do bar, com sabonária se for necessário).

9. Substituição da roupa dos aparadores e troca da mesma por roupa limpa.

10. Arrumação do material que eventualmente tenha sido lavado noutra secção.

11. Colocação do gelo no local de trabalho (cubos, cilindros ou moído).

12. Empratamento dos aperitivos sólidos.

13. Conferência do fundo de caixa e obtenção de trocos para o movimento diário.

OBS:

Os serviços de conservação e limpeza mais morosos devem ser escalonados, de forma a não coincidirem mais do que um no mesmo dia.

Seguidamente, exemplificamos o supracitado pelo seguinte esquema:

Sabonária – Todas as Segundas-feiras

Descalcificação de máquinas – 1.^a Terça-feira de cada mês

Descongelção de frigoríficos – 2.^a Quarta-feira de cada mês

Levantamento de estrados – Todas as Quintas-feiras

6. TÉCNICAS DE SERVIÇO

Podem considerar-se duas técnicas de execução do serviço de Bar: Serviço Indirecto e Serviço Directo.

6.1. SERVIÇO INDIRECTO

Compreende-se por serviço indirecto aquele em que as bebidas saem do bar, já nos próprios copos, adicionando-se as águas ou refrigerantes, na presença do cliente.

Citamos como exemplo: O Gin-tónico, o Whisky soda, Cuba-Livre, etc..

6.2. SERVIÇO DIRECTO

É um sistema de serviço de bar pouco utilizado hoje em dia pela demora na sua execução, o que o torna pouco funcional.

Consiste em servir todas as bebidas à frente do cliente, à excepção das composições.

Como tal, as bebidas solicitadas terão de ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um balde com gelo e os respectivos copos.

No caso de bebidas servidas com limão ou laranja, estes serão transportados já dentro dos copos.

NOTA: Lembramos que todas as composições são preparadas no balcão, qualquer que seja a técnica utilizada pelo Barman.

Execução do serviço propriamente dito

- 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 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 “bâton”.

- Acontece também frequentemente, escorrer parte da bebida (quando do transporte) pelo exterior do copo. Neste caso, é conveniente limpá-lo o que evitará a queda de pingos no vestuário do cliente.

- Na ocasião de servir as bebidas, as garrafas devem segurar-se sempre pelo corpo e nunca pelo gargalo.

- Todas as composições aperitivas, aguardentes brancas e aperitivos naturais, devem de ser servidos em copos previamente arrefecidos a fim de a 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 mostrar-se primeiro o rótulo da garrafa ao cliente, para que este possa verificar a bebida que pediu. Citamos como exemplo: os espumantes, os “champagnes”, todos os vinhos de mesa e qualquer bebida que transportar à mesa do cliente.

- Para abrir uma garrafa que tenha um invólucro, este deve ser cortado $\frac{1}{2}$ cm (aproximadamente) abaixo da boca.

- Antes de servir a bebida, o gargalo da garrafa deve ser limpo com um guardanapo ou pano de serviço.

- Sempre que haja um pedido referente a uma garrafa de “champanhe” ou espumante, este deverá estar à temperatura adequada para servir (fresco).

- Começa-se por colocar as taças ou “flûtes”, previamente arrefecidas, diante dos clientes;

- Transporta-se a garrafa dentro de um balde com gelo (tendo o cuidado de não 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 e destorcendo o arame (“musselet”);

- A rolha deve ser tirada com o mínimo de barulho;
- Serve-se imediatamente, não enchendo demasiadamente os copos.
- Deve ter-se sempre em conta o facto de certas bebidas conterem resíduos.

Neste caso, deve transportar-se e pegar-se com o máximo cuidado para que a bebida, ao ser servida, não fique turva. Citamos como exemplo todos os vinhos de sobremesa e uma grande parte dos aperitivos.

No caso de alguns licores como o "Advokaat", 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.

Os "aperitivos sólidos" que acompanham as bebidas, devem servir-se em recipientes próprios e sempre que estes se encontram vazios, deverão prontamente ser substituídos. Ao serem colocados nas mesas, deverá ter-se em conta o sentido estético, nunca se deixando espalhados, mas sim colocando-os próximo do cliente.

- Sempre que se verifique um pedido para outra ordem de bebidas (rodada), os copos do serviço anterior deverão ser levantados, à excepção dos que ainda contêm algum líquido.

- Os copos devem ser retirados segurando-os pela base e nunca introduzindo os dedos no interior.

- No caso do cliente não fazer novo pedido, é necessário preparar a conta, podendo a facturação ser manual ou mecânica.

A conta deverá ser colocada numa bandeja própria para esse efeito e à direita do anfitrião. O empregado deverá retirar-se e, logo que o cliente tenha colocado o dinheiro sobre a bandeja, o deverá dirigir-se à mesa, retirar a conta, se necessário fazer o respectivo troco e levá-lo imediatamente ao cliente para que este não tenha que esperar.

- Depois das habituais saudações, à saída dos clientes, levanta-se tudo o que está sobre a mesa, procedendo-se à sua imediata limpeza e respectiva

preparação para receber novos clientes: colocação de cinzeiros, cadeiras nos devidos lugares, etc., para que tudo se encontre em ordem à sua chegada.

6.3.1. UTILIZAÇÃO DOS OBJECTOS

Seguidamente, indica-se através de desenhos e legendas, como devem ser utilizados os diversos utensílios de bar.

6.3.1.1. O MANEJO DA COLHER (FIG.1)

- Nunca se deve segurar na colher senão pelo cabo, seja para pisar, seja para limpeza e arrumação.

- Para mexer, os movimentos devem ser suaves, isto é, não bruscos, mas simultaneamente enérgicos, ou seja, não frouxos.

(1) - Quando a bebida se serve com uma vareta ("stick"), o "barman" pode servir-se desta, ao introduzi-la no copo, como se fosse a colher.

- A colher deve ser movimentada circularmente, principalmente à custa de movimentos digitais (e não da mão).

- O recipiente deve ser seguro com suavidade, mas com firmeza, pela base, assente sobre um tampo.

6.3.1.2. O MANEJO DO COPO-MISTURADOR ("MIXING-GLASS") (FIG.2)

- Nunca se deve agarrar no copo-misturador junto do respectivo bordo e, muito menos, meter-lhe dentro os dedos, seja durante a preparação das bebidas, seja aquando de limpeza e arrumação.

6.3.1.3. O MANEJO DO SHAKER (FIG.3)

- É fundamental executar os movimentos com os cotovelos bem levantados, ao nível dos ombros

- É fundamental, também, mover os braços sem balançar a cabeça ou o tronco.

6.3.1.4. O PASSADOR DE "COCKTAILS" (FIG.4)

- De preferência, o passador deve ser seguro pela mesma mão que agarra o misturador (misturador ou agitador), porque é sinal de maior destreza.

- Contudo, o passador pode também ser manejado com a outra mão – o que é aconselhável, sempre que se trate de verter grande quantidade de líquido.

6.3.1.5. O MANEJO DAS GARRAFAS (FIG.5)

- Sejam quais forem as garrafas, para verter o seu conteúdo, devem ser agarradas o mais junto possível da respectiva base.

- Modo aconselhável de mostrar uma garrafa a um cliente.

6.3.1.6. O MANEJO DOS COPOS (FIG.6)**6.3.1.7. O MANEJO DAS BANDEJAS GRANDES (FIG.7)**

- As bandejas grandes tanto podem ser rectangulares como redondas, mas estas últimas são preferíveis visto que podem mais facilmente ser seguradas com ambas as mãos.

- Quando se transporta uma bandeja grande não é aconselhável segurar com os dedos os gargalos de garrafas.

- No serviço aos clientes, como é necessário poisar estas bandejas, deve procurar-se fazê-lo, sempre que possível, numa mesa vaga junto aquela a servir.

- Num bar de luxo ou de 1.^a, a utilização de uma bandeja grande para apresentar as bebidas, impõe a cooperação de dois "barmen", um dos quais serve os clientes enquanto o outro segura a bandeja.

6.3.1.8. O MANEJO DAS BANDEJAS MÉDIAS E PEQUENAS

- Quando se transporta uma bandeja média ou pequena, pode-se segurá-

la só com uma mão (de preferência, a esquerda), de modo a servir o cliente com a mão direita.

- Para um serviço mais eficiente devem colocar-se as bebidas na bandeja, tendo em atenção a ordem como vão ser servidas aos vários clientes numa mesa.

7. TERMINOLOGIA

AFTER-DINNER-DRINK (Inglês) – Bebida que se toma depois de uma refeição.

ALAMBIC (Francês)- Recipiente usado para a destilação

APPELLATION CONTRÔLÉE (Francês) – Designação que se usa nos vinhos de qualidade, muito especialmente nos vinhos franceses. Significa que o produto em questão é protegido por lei e a sua origem é autêntica. Esta expressão figura no rótulo da garrafa, e a rolha é protegida por um selo de garantia. Em Portugal usamos o termo : Região Vitivinícola demarcada.

BABY (Inglês)- Designação para ¼ de garrafa de espumante (0,61 l).

BARKEEPER (Inglês) – Chefe de Bar.

BARLIST (Inglês) – Carta de bar, lista de preços do bar, preçário.

BARMAID (Inglês) – Pessoa do sexo feminino, profissional da secção de bar. Não confundir com Bardame.

BARMAN (Inglês) – Pessoa do sexo masculino, profissional da secção de bar.

BARSPOON (Inglês) – Colher de cabo comprido, com cerca de 20 cm de comprimento, usada no bar para misturar bebidas. Colher de bar.

BEFORE-DINNER-DRINK (Inglês) – Bebida que se toma antes de uma refeição. Aperitivo .

BEVERAGE WINES (Inglês) – Vinhos que se consomem sem serem engarrafados.

BOND (Inglês) – Em português Entrepasto. Local onde o whisky fica em repouso, sob controlo alfandegário.

BORDURE DE SUCRE (Francês) – Bordura de açúcar.

BOTTLE (Inglês) – Garrafa. A história do vidro perde-se nos tempos, mas a garrafa para fins comerciais, transporte e conservação de vinhos e outras bebidas é de uso mais recente. Foi o inglês **ASHLEY** que inventou em 1880 a primeira máquina semi-automática de fazer garrafas. No entan-

to, não foi usada na Inglaterra. BOUCHER, francês, 10 anos mais tarde, constrói e põe a funcionar com êxito o sonho de ASHLEY. Entre os diversos tipos de garrafas salientamos:

Baby - garrafa com capacidade de 0,16 L (champanhe).

Nip ou slip – o mesmo que baby.

Magnum – garrafa com capacidade entre 1,5 L e 1,75 L, muito utilizada em França e em Portugal.

Jéroboam – é uma garrafa com uma capacidade de cerca de 3,20 litros.

Rehobom – garrafão com uma capacidade de cerca de 4,80 litros.

Mathusalem – garrafão com uma capacidade de cerca de 6,40 litros.

Salmanazar – garrafão com capacidade de cerca de 9,60 litros.

Balthazar – garrafão com capacidade de cerca de 12,80 litros.

Nabuchodonosor – garrafão com capacidade de cerca de 16 litros.

BOSTON SHAKER (Inglês) – Shaker composto unicamente por dois corpos. Utilizado para composições que se devem apresentar com espuma. Actualmente são muito populares os “Boston” constituídos por uma parte de vidro e outra de metal flexível.

BOTTLE SCREW (Inglês) – Saca-rolhas.

BOUCHON (Francês) – Rolha.

BRAND (Inglês) – Marca.

BRANDY (Inglês) - Aguardente vínica.

BRUT (Francês) – Designação usada para o champanhe muito seco.

CARAFE A DECANTER (Francês) – Garrafa de cristal utilizada para decantar vinhos que tenham depósitos. Em Inglaterra esta garrafa chama-se DECANTER.

CHAMBRER (Francês) – Mudança dos vinhos da cave para o local (chambre), onde mais tarde serão consumidos. Esta operação é feita para os vinhos que devem ser consumidos à temperatura ambiente.

COBBLER ICE (Inglês) – Termo utilizado para o gelo moído ou gelo pilé.

CORBEILLE A DECANTATION (Francês) – Cesto em verga ou

outro material para serviço dos vinhos velhos. Para esta operação os vinhos devem ser colocados no cesto algum tempo antes de serem servidos, para que o depósito se junte na parte inferior da garrafa.

CORKED (Inglês) – Designação inglesa para o gosto a cortiça. (The wine is corked).

CORKSCREW (Inglês) – Saca-rolhas.

CRUST (Inglês) – Depósito de um vinho velho.

DASH (Inglês) – Quantidade que sai de uma só vez de uma garrafa munida de conta-gotas. Um dash corresponde a 1/3 de uma colher de bar (0,08 cl.).

DASH-BOTTLE (Inglês) – Garrafa com conta-gotas (Ex: a garrafinha da angustura).

DECANTER (Francês) – Decantar. Mudança de um líquido de uma garrafa para outro recipiente. Esta operação faz-se sobretudo com vinhos do Porto e vinhos tintos velhos.

DRINK (Inglês) – Bebida. To drink = beber.

DROIT DE BOUCHON (Francês) – Direito de rolha. Usa-se este termo quando o cliente leva uma garrafa para o bar ou restaurante e, neste caso, terá de pagar aquilo que a empresa determinar. Na maioria dos casos esta importância nunca é inferior ao lucro que o estabelecimento teria na venda dessa mesma garrafa. Este termo também poderá ser usado para o sistema que muitas firmas usam de dar um bônus por cada rolha que o empregado apresentar.

DRY (Inglês) – Seco. Designação utilizada para vinhos, champanhes e espumantes, assim como para cocktails secos e vermouths tipo Francês.

FERME-BOUTAILLE POUR MOUSSEUX (Francês) – Rolha em metal usada no bar para fechar garrafas de vinho gaseificado, e que não são consumidos imediatamente. Esta rolha é sobretudo usada nos bares onde se vendem vinhos gaseificados e champanhe a copo.

FIASCO (Italiano) – Garrafa empalhada na qual os italianos apresentam vinhos do tipo Chianti.

FINE (Francês) – Designação muito corrente em França para pedir um conhaque.

FRAPPE (Francês) – Termo usado para as bebidas servidas sobre gelo moído. Ex: Peppermint Frappé. Não confundir com o Frozen Daiquiri, que embora servido sobre gelo moído, não se chama Daiquiri Frappé.

GASEIFIE (Francês) – Gaseificado. Esta designação é usada para os vinhos gaseificados, isto é, que não foram feitos pelo processo champanhês. São vinhos aos quais se adicionou ácido carbónico artificial.

GOÛT DE BOUCHON (Francês) – Sabor a rolha. Sabor a cortiça. Este mal de certos vinhos acontece quando as rolhas não foram bem tratadas ou ainda quando a cortiça da qual foram feitas tinha qualquer doença ou era muito porosa.

ICE (Inglês) – Designação inglesa para gelo.

JIGGER (Inglês) – Medida usada no bar para medir as bebidas. De um modo geral esta medida tem dois compartimentos: um com a capacidade de 4 cl. e outro com 2,5 cl..

JUICE (Inglês) – Sumo.

LABEL (Inglês) – Rótulo. White Label = Rótulo Branco.

LONG DRINK (Inglês) – Bebida a partir de 20,00 cl..

MESURE A WHISHY (Francês) – Pequena medida em metal ou vidro utilizada para medir doses de whisky. Corresponde a 4,00 cl.. Esta medida é proveniente de Inglaterra onde a sua capacidade é de 3,60 cl. (corresponde a $\frac{1}{4}$ de GILL). Um GILL imperial corresponde a 14,2 cl.. Um GILL americano corresponde a 11,8 cl.. A dose de whisky na Inglaterra é de 3,00 cl., o que significa que uma garrafa de whisky na Inglaterra dá 25 doses.

MINT (Inglês) – Hortelã.

MIXEBOY (Inglês) – Espécie de shaker eléctrico.

MIXING-GLASS (Inglês) – Barglass. Copo grande sem pé com cerca de 0,5 L, para fazer composições de fácil mistura.

MOUSSOIR (Francês) – Pequena vara em madeira ou metal com

uma meia-estrela na ponta utilizada para retirar o gás ao champanhe.

MUG (Inglês) – Caneca em vidro ou em metal utilizada para cerveja e composições, quentes ou frias, tais como HOT TODDY e MOSCOW MULE.

NIP (Inglês) – Designação para uma dose muito pequena de Whisky ou para garrafa de espumante de 16,00 cl..

ON-THE-ROCKS (Inglês) – Bebida servida sobre cubos de gelo. Ex: Scotch on-the-rocks = Whisky Escocês servido sobre cubos de gelo.

O.P. (Inglês) – Abreviatura de “over proof”. Este termo usa-se para indicar que determinada bebida tem um volume alcoólico superior ao normal. Ex: Este medronho é muito forte...”it is over proof”.

ONCE (Inglês) – Medida inglesa e americana, muito usada nos livros de bar imprimidos nos USA.

½ onça corresponde a 1,42 centilitros

1 onça corresponde a 2,84 centilitros

2 onças correspondem a 5,68 centilitros

Em certos livros de receitas americanos encontramos um outro sistema “OZ” que significa onça, mas neste caso uma onça corresponde a 28,35 gramas.

PAILLES (Francês) – Palhas. Estes materiais têm grande utilidade no bar. Não para misturar as bebidas mas sim para chupar, muito especialmente os Long Drinks e outras bebidas com gelo moído. As primeiras palhas que apareceram nos bares foram palhas naturais, extraídas de plantas de cereais cujo caule é oco. Hoje na maioria dos bares usam-se palhas de material plástico e de cores sortidas. O aspecto é muito melhor mas não podem ser utilizadas em bebidas quentes porque em contacto com o calor, amolecem, podendo até transmitir mau gosto às bebidas. O uso das palhas para beber líquidos é conhecido há cerca de 3000 anos, época em que eram usadas para beber cerveja que nessa época não era filtrada.

PINCE A CHAMPAGNE (Francês) – Pinça para retirar rolhas de champanhe. Auxiliar para abrir garrafas de champanhe. Tem a forma de

um alicate ou quebra-nozes.

POIDS SPECIFIQUE (Francês) – Peso específico. Densidade. Este termo é usado no bar, aquando do estudo da densidade das bebidas. Só depois deste estudo se podem fazer composições de cor diversa, como é o caso dos pousse-café.

Ex: Um litro de água pesa 1000 gramas

Um litro de Campari pesa 1061 gramas

Um litro de Dubonnet pesa 974 gramas

Um litro de Peppermint verde Bolls pesa 1120 gramas

Quanto mais álcool tem a bebida menos pesa. Quanto mais doce mais pesa.

Ex: O vermute tinto, sendo mais doce, é mais pesado e menos alcoólico do que o vermute seco.

PROOF (Inglês) – Designação usada nos USA para indicar a graduação alcoólica duma bebida. Na Europa o sistema usado é o de **GAY LOUSACK** que corresponde mais ou menos a metade do **PROOF** e a $\frac{1}{4}$ do sistema usado por muitos destiladores artesanais.

Ex:

Artesanal	G.L.	PROOF	
Medronho	21,5	43	86
Whisky	21,5	43	86
Gordons	23,5	47	94

RUBY (Inglês) – Designação inglesa usada em todo o mundo para um vinho do Porto tinto aloirado.

SEC (Francês) – Designação para todos os vinhos secos. Também significa que a bebida é solicitada sem adição de água e gelo.

Ex: Whisky sec = Whisky puro, sem água e sem gelo.

SHAKE (Inglês) – Sacudir, bater, misturar no shaker.

SHAKER (Inglês) – Utensílio de bar utilizado para bater, misturar, composições de difícil mistura. Este utensílio é constituído por 2 ou 3 peças. O mais usado entre nós é o shaker de 3 peças. Contudo, devem existir no

bar shakers de 3 peças, mas com a amplitude dos buracos diferente.

SHORT DRINK (Inglês) – Bebida cuja capacidade se situa até 6 cl..

SOFT DRINK (Inglês) – Bebida sem álcool. Esta bebida pode ser um cocktail, um médio ou um long drink, (desde que não tenha álcool) um sumo ou um refrigerante.

SPARKLING (Inglês) – Com gás, gaseificado. Sparkling wine = vinho gaseificado. Sparkling Water = água gaseificada.

SPLIT (Inglês) – O mesmo que Nip ou Baby. ¼ de garrafa com a capacidade de 0,16 litros.

STIR (Inglês) – Mexer. Misturar.

STRAINER (Inglês) – Passador usado no copo das misturas. Placa de metal redonda com pequenos orifícios, cercada com uma serpentina de metal e um cabo. Além de usado no copo de misturas é também usado no shaker de 2 peças.

STRAIGHT UP (Inglês) – Cocktail servido sem ser on-the-rocks.

STRAW (Inglês) – Palhas. Ver em PAILLES.

TAWNY (Inglês) – Diz-se de um vinho do Porto tinto alourado (cerca de 15 anos de idade).

TOAST (Inglês) – Saúde. Erguer o copo à saúde.

TRAIT, GIGLEE (Francês) – Quantidade de líquido que corre dum só golpe, numa garrafa aberta e sem rolha inviolável. Está calculado que num só golpe corre mais ou menos ¼ numa medida de whisky (1 cl.).

VINTAGE (Inglês) – É um vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de reconhecida qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos e que seja reconhecido pelo I.V.P. O engarrafamento de vinho aprovado deve ser feito entre 1 de Julho do segundo ano e 30 de Junho do terceiro ano a contar do ano da respectiva colheita. Esta designação também é usada para champanhe e outros vinhos de grande qualidade.

V.S.O.P. (Inglês) – Designação de idade para os conhaques e para alguns vinhos de sobremesa. Significa VERY SUPERIOR OLD PRODUCT

ou VERY SUPERIOR OLD PALE.

ZESTE (Francês) – Pequena casca de limão ou de laranja cortada muito fina que se espreme sobre a bebida.

8. AS BEBIDAS

8.1. DEFINIÇÃO

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

8.2. CLASSIFICAÇÃO

Em relação à sua variedade e tipos, podem ser classificados em bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas.

8.2.1. BEBIDAS ALCOÓLICAS

As bebidas alcoólicas dividem-se em três grupos:

	Alcoólicas fermentadas	Vinho Cerveja Cidra
BEBIDAS ALCOÓLICAS	Alcoólicas destiladas ou espirituosas	Aguardentes Licores
	Bebidas compostas	Vínicos Amargos Anisados

8.2.2. A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Antes de entrarmos no desenvolvimento das bebidas fermentadas propriamente ditas, convém saber-se o que se entende por fermentação alcoó-

lica.

No entanto, e sem pretendermos aprofundar o tema no aspecto bioquímico por acharmos ser matéria da esfera de especialistas, apenas abordaremos este importante fenómeno na sua simples definição.

Existem variadíssimas fermentações, tais como fermentações pútridas, fermentação butírica, fermentação maloláctica, etc., mas a que mais nos interessa, por ser uma das mais importantes na natureza, é a fermentação alcoólica.

O produto que origina o seu nome, é o álcool etílico.

Assim, diremos que a fermentação alcoólica é a transformação do açúcar contido em certas substâncias, em álcool etílico e anidrido carbónico com desprendimento de calor.

9.0 VINHO

9.1. VINHO – SUA DEFINIÇÃO

É o produto resultante da fermentação alcoólica total ou parcial de uvas frescas ou do seu mosto produzido pelos processos tecnológicos admitidos por lei.

Os vinhos classificam-se em comuns e especiais.

9.2. VINHOS COMUNS

Vinhos comuns são vinhos maduros ou verdes que resultam da fermentação total ou normal do mosto, considerando-se de consumo de mesa ou de pasto os que estejam abrangidos pelas características legais.

9.3. VINHOS ESPECIAIS

Consideram-se vinhos especiais aqueles cuja preparação ou vinificação é diferente da obtenção dos vinhos comuns os quais compreendem o seguinte:

- Vinhos doces de mesa
- Vinhos licorosos
- Vinhos generosos
- Vinhos espumantes naturais
- Vinhos espumosos gaseificados

9.4. VINHOS DOCES DE MESA

São vinhos doces de mesa os vinhos doces com força alcoólica não superior a 14 graus.

A quantidade de açúcar residual necessário (a doçura deste vinho) é

obtida pela interrupção da fermentação do mosto adicionando a este, anidrido sulfuroso e ácido sórbico autorizado por lei.

9.5. VINHOS LICOROSOS

São vinhos licorosos os vinhos de elevada força alcoólica, provenientes de mostos cuja fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vínica ou álcool vínico.

9.6. REGIÕES PRODUTORAS

Os vinhos licorosos não generosos podem ser produzidos em todas as regiões vinícolas do país, principalmente nas Adegas Cooperativas, como por exemplo: Algarve (Afonso III, Algar seco, Algar doce) Açores (Pico).

9.6.1. TIPOS E CARACTERÍSTICAS

Estes vinhos segundo o seu grau de doçura, podem ser doces ou secos indicados para sobremesa e aperitivo respectivamente, caracterizando-se especialmente pelo seu elevado teor alcoólico e grau de doçura.

9.6.1.1. VINHOS GENEROSOS

Consideram-se generosos os vinhos licorosos produzidos em regiões demarcadas.

9.7. REGIÕES VINÍCOLAS DEMARCADAS

Uma região vinícola é aquela onde se produz uma grande quantidade de vinho.

Uma região vinícola demarcada é uma zona produtora de grande quantidade de vinho que terá uma alta qualidade e uma acentuada tipicidade, isto é, terá que ser bom e com características próprias bem vincadas. Só os

vinhos produzidos em regiões demarcadas têm direito ao uso da respectiva designação ou denominação de origem a que os franceses chamam “appellation d’origine”.

Todos os vinhos produzidos nas regiões demarcadas têm obrigatoriamente de apresentar um selo de garantia concedido pelo Organismo Regional respectivo.

As regiões demarcadas dos vinhos generosos são as seguintes, enumerando-as no sentido Norte-Sul:

- Região demarcada do Douro
- Região demarcada de Carcavelos
- Região demarcada do Moscatel de Setúbal
- Região demarcada da Madeira

Estas regiões demarcadas correspondem, pela mesma ordem, à produção dos seguintes vinhos:

- A) – Vinho do Porto
- B) – Vinho de Carcavelos
- C) – Vinho de Moscatel de Setúbal
- D) – Vinho da Madeira

9.8. O VINHO DO PORTO

Perde-se na bruma do tempo a origem da cultura da vinha nos bravios do Alto Douro. Durante a ocupação romana já se cultivava a vinha e fazia vinho e poucos não foram, poderemos imaginar, os centuriões e legionários que com ele mitigaram as saudades da pátria Roma.

Posteriormente, encontram-se referências em arcaicos documentos (forais, doações, etc.) e noutros mais recentes ás vinhas e vinho da região.

No entanto, todo esse desenrolar de séculos, tão inçados de dúvidas quanto de interesse histórico, serve e forma um notável pano de fundo, brumoso mas colorido, ao advento, na segunda metade do século dezassete,

da extraordinária expansão do vinho de “Riba Doyro”, depois chamado de embarque e finalmente de Porto.

Foi então que, mercê de circunstâncias várias, políticas, económicas e comerciais, ele desenvolveu a sua vocação universalista e encontrou o seu primeiro grande mercado: a Grã-Bretanha.

Podemos dizer, com alguma verdade, que nessa altura ele nasceu, pois que a razão de ser e de sobrevivência do Vinho do Porto são os mercados e a sua história é, em boa parte, a história da sua expansão e comércio.

A conjuntura era-lhe favorável. Logo no começo do século seguinte, em 1703, celebrámos o tratado de Methwen com a Inglaterra, pelo qual o Vinho do Porto beneficia de taxas aduaneiras preferenciais da entrada nesse país.

Crescem e alargam-se as vinhas do Douro e as firmas dos comerciantes exportadores do Vinho do Porto e toda uma economia vitivinícola virada à exportação se desenvolve. É uma época de prosperidade mas que, logo por meados do século, se ensombra com a primeira grande crise que se abate sobre o sector. O comércio avilta os preços e domina a lavoura duriense; esta, por sua vez, produz vinho a partir de castas menos boas e em locais de menor qualidade.

Para fazer face ao caótico e ruinoso estado de coisas, o Marquês de Pombal instituiu, em 1756/1757, com prerrogativas majestáticas, a Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Esta poderosa organização, a que mais tarde se chamou Real Companhia Velha, logo realiza a primeira delimitação da região do Douro e toda uma regulamentação complementar que visava a defesa da qualidade e autenticidade do vinho e também a defesa da própria região e da Lavoura, sem a qual ele não poderia existir.

Foi esta a primeira demarcação e correctiva regulamentação duma grande região vinícola.

Ainda hoje existem alguns poucos marcos, chamados “marcos pombalinos”, grandes pedras de granito talhado, gravadas com a palavra

“Feitoria” e o ano da implantação. Verdadeiros monumentos que atestam o primitivo esforço do homem para garantir a genuinidade e pureza do vinho, peças de inestimável valor para todo o mundo vitivinícola.

Em 1907 de novo se define a região dos vinhos generosos do Douro e estabelece-se que os mesmos só poderão ser exportados pela barra do Douro e pelo porto de Leixões, ligados à cidade do Porto, do que resultou vir a ser consagrada a denominação de Vinho do Porto.

Em 1926 é criado o Entreposto de Gaia, verdadeira extensão da Região do Douro, onde se situam todos os armazéns das firmas exploradoras do Vinho do Porto.

Acerta-se novamente a demarcação em 1932 e, nesse ano, é instituída a Casa do Douro que sindicaliza todos os viticultores da região e a quem cabe, entre outras atribuições, estabelecer e actualizar o cadastro da região e zelar pela autenticidade dos vinhos nela produzidos.

Em 1933 é criado o Grémio dos Exploradores de Vinho do Porto, estando actualmente os exportadores numa associação livre intitulada Associação dos Exportadores de Vinho do Porto.

O Instituto do Vinho do Porto, organismo oficial, foi também instituído em 1933. A ele cabem numerosas e complexas funções: garantir a autenticidade e qualidade do Vinho do Porto exportado ou vendido no mercado nacional; defender e promover o bom nome e a exportação do Vinho do Porto; fixar preços e quantitativos de mostos a beneficiar; zelar pela boa qualidade da aguardente a utilizar; proporcionar assistência técnica ao comércio; realizar investigação científica; etc..

O “Alto Douro” ou a “Região Demarcada do Douro” é o ventre que gera, o berço que embala, o Vinho do Porto.

Território agreste, formado por vales apertados, bravios e profundos, é uma das mais extraordinárias e paradoxais regiões vinícolas do mundo, pobre na aridez das suas encostas de xisto calcinadas pelo sol impiedoso do Verão, na sua carência de água, na sua quase monocultura, na pequenez da sua produção por cepa, mas rica em beleza e pitoresco, rica como nenhuma

outra com a posse de características agro-climáticas inigualáveis que lhe permitem produzir um vinho único e incomparável.

Situa-se no nordeste de Portugal estendendo-se pelo vale do rio Douro, cerca de 100 km a montante da cidade do Porto, mais propriamente em Barqueiros até Barca de Alva e pelos vales dos seus afluentes Corgo, Torto, Pinhão, etc., nessa área.

Abrigada dos ventos atlânticos pelas serras do Marão e do Montemuro, e rodeada por serranias e planaltos graníticos, é constituída por xisto do Câmbrico e do Pré-Câmbrico, com alguns raros afloramentos graníticos, filões e calcários.

O solo é rico em potássio, mas pobre em matéria orgânica, azoto e cal. Contém um excesso de argila, corrigido, no entanto, pelo superabundante cascalho proveniente da desagregação do xisto.

A rocha, que por vezes é partida à força de explosivos para a instalação da vinha, apresenta um sentido vertical de clivagem, permitindo às raízes das sequiosas videiras penetrarem profundamente em busca da indispensável humidade.

A região é quente e seca: ardente no Verão, a temperatura ultrapassa, por vezes, os 40°C. à sombra, mas também fria durante o Inverno.

Há pouca água, poucas nascentes. Chove pouco (à volta de 600 mm por ano), cerca de metade do que chove no Porto, mas são de temer as tempestades e enxurradas que arrastam terras e vinhas.

Abundam no Inverno os nevoeiros que se formam nos fundos e vão subindo as encostas durante o dia. Raramente a neve, que às vezes alveja nas serras que a circundam, se atreve a descer ao país do vinho, mas as geadas são frequentes até Fevereiro.

São também de temer as trovoadas, geralmente locais, e seu acompanhamento de granizo, que tanto prejuízo pode causar ferindo as varas, destruindo bagos e cachos de uvas.

Rica em micro climas e localizações especiais, como consequência da sua acidentada orografia, a região poderá, no entanto, ser subdividida nas

seguintes zonas: uma a jusante do rio Corgo, o Baixo Corgo, mais produtiva e fértil, e a outra a montante, o Cima Corgo, mais árida e seca, produzindo geralmente menos quantidade mas melhor qualidade, cerca de uma a duas pipas por milheiro de cepas, e mais para leste, até Barca de Alva, o Douro Superior.

O seu centro comercial é a cidade de Peso da Régua, onde se situa a sede da Casa do Douro e mais recentemente foi criado um Entrepósito; tendo como sentinelas, a noroeste a cidade de Vila Real, fundada no século XIII por D. Dinis, o Lavrador, e a sudoeste a antiquíssima cidade de Lamego, com o seu castelo, Sé Catedral e belos palácios.

A área da Região Demarcada do Douro é de aproximadamente 240.000 hectares, mas a vinha só ocupa pouco mais de um décimo; o resto são alguns pinhais, são matos onde abunda o sumagre, a esteva e a urze, são penhascos, são também oliveiras e amendoeiras que trepam as encostas e, onde houver água, algumas raras mas viçosas hortas e pomares.

Abunda a minipropriedade, cerca de 25.000 viticultores e 85.000 parcelas de vinhas, todas elas devidamente classificadas.

No Douro predominam, sobre todas as outras, as condições agrometeorológicas, o que não obsta, em boa verdade, que haja castas mais ou menos frias. Entre as melhores castas tradicionais teremos:

Tintas: Bastardo, Donzelinho tinto, Mourisco, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Tinto-Cão, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca, etc.;

Branças: Donzelinho, Esgana-Cão, Folgasão, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Códèga, etc..

Da produção da região, somente cerca de 40% têm sido vinificados em Vinho do Porto, para o que todos os anos é afixado pelo Instituto do Vinho do Porto, em face das possibilidades de escoamento, o quantitativo autorizado a ser beneficiado, e cuja distribuição é efectuada pela Casa do Douro, com base na classificação cadastral das vinhas.

O volume restante da produção da região é comercializado sob a for-

ma de vinho de consumo ou de mesa, com a denominação regional Douro podendo também ser consideradas as denominações sub-regionais onde os vinhos apresentam maior tipicidade, como sejam: Alijó, Lomelo, Meda, Murça, Sabrosa e Vila Real.

9.8.1. DEFINIÇÃO

O vinho do Porto é um vinho generoso, produzido na região demarcada do Douro, envelhecido e que em tempos era exportado exclusivamente pela barra do Douro (Porto).

Como se vê, o seu nome provém apenas da cidade exportadora, nada tendo a ver com a região produtora.

É obtido a partir de uvas tintas ou brancas cuja fermentação é interrompida com adição de aguardente vínica, sendo depois transportado para os armazéns do Entrepósito de Vila Nova de Gaia, em frente à cidade do Porto que lhe deu o nome.

O Vinho do Porto pode ter uma graduação alcoólica entre 18 e 22 graus centesimais.

9.8.2. ENVELHECIMENTO

Existem três processos de envelhecimento do Vinho do Porto:

- a) - Envelhecimento em casco

Com o envelhecimento em casco de madeira, o vinho tinto vai-se tornando mais claro, enquanto que o vinho branco se vai tornando mais escuro. Este é o processo clássico de envelhecimento.

O vinho tinto adquire com o tempo de envelhecimento os seguintes tons de cor:

- 1 - Retinto (Full)

Vinho novo, encorpado, com pronunciado sabor a fruto.

- 2 - Tinto (Red)

Vinho novo ainda, de tom avermelhado, vinoso, sabor e corpo semelhante ao retinto.

3 – Tinto alourado (Ruby)

Vinho já com 8 a 10 anos de envelhecimento e com cor de ruby.

4 – Alourado (Tawny)

Vinho com 15 a 25 anos, alourado, de tom amarelado, já pleno de qualidades, lotado e refrescado com outros mais novos para lhe darem mais frescura.

5 – Alourado-Claro (Light-Twany)

Vinho de grande categoria, na fase final de envelhecimento, tendo atingido o auge das suas qualidades, embora produto de várias e cuidadosas lotações, degenera, se não for refrescado com vinhos mais novos que permitam a sua existência indefinida.

O vinho branco, com o tempo de envelhecimento, toma as seguintes cambiantes de cor:

1 – Branco Pálido

Vinho novo, com menos ácidos e menos corpo que o tinto pelo que se torna mais macio ao paladar.

2 – Branco-Palha (Straw Coloured White)

Vinho mais velho e carregado de cor que o branco-pálido.

3 – Branco-dourado (Golden White)

Vinho com nuance de ouro velho correspondente ao máximo da sua qualidade, tendo de ser refrescado para se manter.

Estes são os tons de cor do Vinho do Porto que envelhece em casco normalmente no Entreposto de Vila Nova de Gaia.

9.8.2.2. Envelhecimento em garrafa

Pode também envelhecer-se o Vinho do Porto em garrafa, processo usado para vinhos de grande categoria que originam os conhecidos Vintage, que mais adiante desenvolveremos nas categorias especiais do Vinho do Porto.

9.8.2.3. Envelhecimento em casco e depois em

garrafa

O envelhecimento em casco e depois em garrafa transmite ao Vinho do Porto características de certo modo intermédias entre o vinho envelhecido só em casco ou só em garrafa.

9.8.3. TIPOS E CARACTERÍSTICAS

O Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto em reunião de 27 de Novembro de 1973, e para vigorar a partir de 1 de Janeiro de 1974, deliberou regulamentar as categorias do vinho que passamos a mencionar:

1. Vinho do Porto Vintage

Definição

É o Vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de reconhecida qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos, e que seja reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação "Vintage" e data correspondente.

- É engarrafado entre o segundo e o terceiro anos a contar do ano da respectiva colheita.

- Só há Vintage tintos.

- A comercialização é feita exclusivamente em garrafa.

- Indicação, no rótulo, do ano da colheita e a designação "Vintage".

2. Late Bottled Vintage ou L.B.V.

Definição

- É o Vinho do Porto de uma só colheita.

- Produzido em ano de grande qualidade.

- Boas características organolépticas.

- Tinto e encorpado.

- De aroma e paladar finos.

- Reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação "Late Bottled Vintage" ou "L.B.V".

- Engarrafado entre o quarto e o sexto anos a contar do ano da respec-

tiva colheita.

- A sua comercialização é feita exclusivamente em garrafa.
- Indicação no rótulo:
 - Ano da colheita
 - Ano do engarrafamento
 - A designação "Late Bottled Vintage" ou "L.B.V."

3. Vinho do Porto com data de colheita

Definição

- É o Vinho do Porto de uma só colheita.
- De boa qualidade.
- Reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da indicação da data correspondente.
 - A sua comercialização só pode ser feita em garrafa e quando o vinho tenha sete anos de idade.
 - O rótulo deve conter obrigatoriamente:
 - Indicação da data da colheita, sendo permitida a indicação de reserva ou equivalente.
 - Data do engarrafamento que terá lugar, normalmente, na altura da comercialização.
 - A indicação de ter sido envelhecido em casco.
 - Envelhecido em casco
 - Matured in wood
 - Aged in cask
 - Vieilli en Fût ou equivalente

Os Vinhos do Porto de garrafeira são os vinhos com data de colheita, cujo engarrafamento é muito anterior à sua comercialização.

3. Vinho do Porto com indicação de idade

Definição

- É o Vinho do Porto de muito boa qualidade que seja reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação de idade.

- As indicações de idade permitidas são:

- 10 anos de idade
- 20 anos de idade
- 30 anos de idade
- mais de 40 anos de idade

- O rótulo deve conter:

- Indicação de idade
- Indicação de ter sido envelhecido em casco
- Ano do engarrafamento

O Vinho do Porto classifica-se, quanto à doçura nos seguintes tipos:

- Doce (de 5º a 7º Baumé de densidade)
- Meio doce (de 3º a 5º Baumé de densidade)
- Meio seco (de 1,5º a 3º Baumé de densidade)
- Seco (de 0º a 1,5º Baumé de densidade)

9.8.4. FORMAS DE SERVIR

O Vinho do Porto é um vinho de sobremesa e aperitivo. Com a idade fica sujeito a ganhar depósito. Recomenda-se o máximo cuidado ao servi-los, pois não devem agitar-se.

Os vinhos doces servem-se à temperatura ambiente (18º-20ºc) em copo próprio tipo Porto.

O Vinho do Porto é também muito utilizado em composições.

9.9. VINHO DE CARCAVELOS

A região vinhateira de Carcavelos é bastante antiga e já no tempo do Marquês de Pombal os vinhos da sua Quinta de Oeiras eram enviados pelo Rei D. José, no ano de 1752, à Corte de Pequim.

Esta região situa-se muito próximo da Foz do Tejo, foi demarcada

pela carta de lei de 18 de Setembro de 1908 e, como se depreende, a área ocupada pela vinha é muito pequena.

Os terrenos que constituem a região são variados mas predominam o Belasiano e o Turiano, que são de natureza calcária, havendo pequenos maciços de gabros, basalto, etc..

9.9.1. DEFINIÇÃO

Segundo a lei:

“Vinho de Carcavelos é um vinho licoroso de graduação alcoólica entre 18 – 20°, com uma percentagem sacarina que pode ir até 15 grs. de açúcar redutor por litro. É produzido a partir das castas Galego Dourado, Boais, Arinto, Torneiro ou Espadeiro. Vinificado de acordo com os processos tradicionais, caracterizado pelas qualidades especiais de aveludado, aroma e sabor inconfundível”.

9.9.2. ORIGEM

De produção quase inexistente, a sua área localiza-se nas freguesias de S. Domingos de Rana, Carcavelos e parte de Oeiras e Estoril.

É um vinho finíssimo, especialmente indicado para sobremesa devido ao seu grau de doçura, único tipo hoje produzido.

Possui uma suavidade e um aveludado de paladar que o tornam apreciadíssimo com óptimas qualidades para um rápido envelhecimento, tornando-o de cor mais clara e adquirindo maior perfume, exigindo-se um estágio mínimo de 2 anos em casco, antes do engarrafamento.

9.10. MOSCATEL DE SETÚBAL

RESUMO HISTÓRICO

Este vinho é produzido na península de Setúbal, região que foi oficialmente demarcada em 1907 e posteriormente regulamentados a sua produ-

ção e comércio em 1933, abrangendo os concelhos de Palmela e Setúbal.

A cultura da vinha é muito anterior à nacionalidade, mas só a partir do século XIX nos apareceram notícias concretas do vinho generoso “Moscatel de Setúbal”.

A região onde a cultura da vinha se implanta pode dividir-se em duas zonas Orográficas absolutamente distintas: uma ao sul e a sudoeste, montanhosa, mais acidentada a parte formada pelas serras da Arrábida, Rosca e S. Luiz, e de menos relevo, sobretudo nas vertentes norte e que abrange as serras que correm de nascente para poente, formadas pelos montes de Palmela, Barris, S. Francisco e Azeitão, recortadas por imensos vales e inúmeras colinas, com altitudes dos 100 a 500 metros; a outra, plana, prolongando-se em extensa e quase unida planície junto do rio Sado.

Os terrenos mais frequentes são Argilo-Calcários de origem do Secundário e arenosos do pliocénico.

O clima da região pode classificar-se de misto, subtropical e mediterrânico, sendo influenciado não só pela proximidade do mar, como também pelas bacias hidrográficas do Tejo e Sado e ainda pelas características do relevo.

Pelas condições excepcionais de terreno e clima, encontra-se a vinha em posição destacada entre as culturas na “península”, representando um valor da produção agrícola regional.

9.10.1. Definição

Segundo a legislação, o Moscatel de Setúbal é um vinho generoso de graduação alcoólica entre 17° – 19°, com uma percentagem de açúcar redutor entre 20 e 200 grs./ litro, podendo ir até 250 grs./litro nos vinhos doces de idade superior a 20 anos e de notória qualidade.

É produzido a partir da casta Moscatel de Setúbal podendo entrar (máximo 30%) as castas brancas Tamarez, Malvasia, Boais e Arinto, vinificado de acordo com os processos tradicionais.

9.10.2. Envelhecimento

O vinho Moscatel de Setúbal é obrigado a um estágio mínimo de 2 anos antes do engarrafamento.

9.10.3. Tipos e características

Para além do Moscatel de Setúbal, produz-se também o Moscatel Roxo, do tipo doce com um aroma agradável proveniente da casta do mesmo nome e que, depois do envelhecimento, adquire um sabor especial que o torna apreciadíssimo.

9.11. O VINHO DA MADEIRA

A ilha da Madeira foi descoberta em 1418 por João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz Teixeira.

A Ilha da Madeira que é a principal do arquipélago, tem uma superfície de 728 km quadrados, sendo o seu comprimento de Este para Oeste de 57 km.

Uma serra montanhosa forma a espinha dorsal que divide a Ilha em duas metades. O ponto alto, Pico Ruivo, eleva-se a 2 000 metros do nível do mar.

É principalmente nas encostas soalheiras do Sul da Madeira que se cultivam as uvas donde se faz o vinho da Madeira, nomeadamente o Campanário, Ponta do Pargo, Câmara de Lobos e o Estreito.

Das principais castas existentes, Sercial, Verdelho, Boal e Malvasia, foi esta última a primeira a ser cultivada na Ilha, proveniente da Cidade de Napoli-di-Malvasia, da Ilha grega Mimosas, importada por mercadores e agricultores sob a protecção do Infante D. Henrique.

De todas as castas cultivadas na Ilha, foi a Malvasia que maior popularidade e fama deu ao vinho da Madeira desde o século XV tornando-o cobiçado por reis, príncipes e nobres, e que mereceu ser citado por nomes famosos da literatura mundial.

Em fins do século XV, o Vinho da Madeira começou a ser exportado para a Europa, principalmente para a Inglaterra, onde adquiriu fama imortal.

Shakespeare, numa das suas obras, menciona-o num diálogo entre dois personagens em que um deles por ser tipo fanfarrão, mentiroso, adulator e covarde, que se vangloria de actos heróicos, quando afinal faz sempre triste figura, e censurado pelo outro por ter vendido, na última Sexta-feira Santa, a Alma ao Diabo por um copo de Vinho Madeira e uma Perna de Capão fria.

Um copo de Vinho Madeira e uma perna de Capão fria. Duas coisas muito apreciadas naquele tempo, a tal ponto que tentavam alguém a trocá-las pela alma.

Outro caso curioso é citado na Enciclopédia Britânica sobre o suicídio original do Duque de Clarence, irmão de Eduardo IV, de Inglaterra.

O duque organizou várias intrigas contra o Rei, e acabou por ser condenado à morte, em Janeiro de 1478. Foi por isso encarcerado na famosa Torre de Londres, onde aguardava a sua execução. Deveria ter sido grande apreciador de vinhos, porque ao lado da sua cela tinha um tonel de vinho Malvasia. Conta-se que se afogou neste tonel para escapar à degradante morte de condenado.

Em meados do século XVI, o Vinho da Madeira espalhou-se por todo o mundo civilizado sendo o favorito nas Cortes europeias mais requintadas, a da França desde Frederico I, da Inglaterra e da Rússia.

Jorge IV lançou o "Real-Madeira" tornando-o o vinho da moda em Londres.

Dada a finura do seu aroma, o Vinho da Madeira até chegou a ser usado como perfume pelas damas das Cortes europeias deitando gotas nos lenços.

Vinho de grande longevidade que, com 140 anos, conserva as suas qualidades inatas, melhoradas com o tempo e com grande poder tónico. Os artigos deram-lhe o nome de "leite dos velhos", pelo facto de ter sido

recomendado pelos médicos para os idosos em decadência física.

A cultura dos vinhedos é disposta em latadas plantadas em “poios” ou socalcos que se estendem desde as altitudes até à borda do mar.

Terrenos de natureza vulcânica geologicamente constituídas por solos derivados do basalto, ricos em ferro e em ácido fosfórico mas pobres em azoto e potássio, muito inclinadas e com uma vegetação exuberante devido à humidade e amenidade do clima. Constantemente invadidos pela aragem marítima, estes pormenores transmitem ao Vinho da Madeira características próprias inconfundíveis, atingindo uma longevidade de mais de um século com todas as suas boas qualidades, o que é muito difícil de acontecer em qualquer outro vinho.

9.11.1. DEFINIÇÃO

O vinho da Madeira é, portanto, um vinho generoso produzido na região demarcada da Madeira (que inclui a Ilha de Porto Santo), só podendo ser comercializado depois de devidamente envelhecido.

O vinho é fabricado de bica aberta, sendo o esmagamento das uvas feito a pé, correndo o mosto para dentro da “Tina” depois de passar por um cesto que, funcionando como crivo, não permite que o bagaço espremido o acompanhe.

É vendido pelos produtores aos comerciantes, sendo transportado em pequenos recipientes de madeira, variando entre 45 e 56 litros, que vão substituindo os antigos “borrachos” feitos de pele de cabra curtida e voltada do avesso.

Terminada a fermentação do mosto, procede-se à trasfega e clarificação, alcoolização, afinação e envelhecimento.

9.11.2. Envelhecimento

O envelhecimento do vinho é feito normalmente por meio de estufagem, durante alguns meses, a temperaturas próximas de 50°C, através de estufas ao sol por calor produzido pela circulação de água quente.

Existe ainda o processo de envelhecimento chamado “vinhos de can-teiro”. Embora este sistema, que imprime ao vinho uma originalidade e um carácter muito especiais e difíceis de igualar, seja pouco utilizado.

O Vinho da Madeira, conhecido há séculos atrás por Vinho de Volta ou Vinho de Roda da Índia ou simplesmente Vinho da Roda ou ainda de Vinho de Torna Viagem, nome que se tornou célebre pelo facto de o vinho seguir nas caravelas para a Índia e voltar.

A sua passagem pelas regiões quentes e o balanço dos navios originava um envelhecimento prematuro e vantajoso; de tal modo que se conseguia envelhecer em meses um vinho que, normalmente, levaria muitos anos.

Esta descoberta veio dar origem ao método de envelhecimento hoje praticado.

9.11.3. Tipos e características

O Vinho da Madeira tem uma graduação alcoólica compreendida entre 18 e 20 graus com diferentes tipos que estão ligados às castas donde provêm e que, segundo o seu grau de doçura, são os seguintes:

- Sercial (Seco)
- Verdelho (Meio seco)
- Boal (Meio doce)
- Malvasia (Doce)

É um vinho com acentuado aroma a estufado, de cor topázio claro e topázio carregado.

9.12. VINHOS ESPUMANTES NATURAIS

9.12.1. DEFINIÇÃO

O Espumante Natural é um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzido pelos processos tecnológicos clássicos.

9.12.2. Processos de fabrico

Os Vinhos Espumantes Naturais podem preparar-se por dois processos:

1. Método Champanhês, que é usado na região de Champanhe, cuja segunda fermentação decorre em garrafa.
2. Método Charmat, é aquele cuja segunda fermentação se dá em cuba fechada.

9.12.2.1. Método Champanhês

Pelo método champanhês o espumante é obtido por duas fases principais:

- a) A primeira fase consiste em obter um vinho de boa qualidade, cuja operação de fabrico é igual a qualquer outro bom vinho que pode ser branco, tinto ou rosé.

A única diferença é que as uvas são espremidas em prensas próprias de baixa pressão.

As castas principais são o Pinot noir, Pinot blanc e Chardonnay blanc.

b) Champanhização

A segunda fase consiste na Champanhização.

O vinho é engarrafado na Primavera seguinte à vindima, juntando-se-lhe um licor constituído por açúcar de cana e leveduras alcoólicas, a que se chama "Licor de Tiragem".

As garrafas são rolhadas com uma rolha provisória e fixada com um "agrafo" metálico. Seguidamente são colocadas deitadas em galerias subterrâneas onde fazem um estágio de dois a três anos a uma temperatura regular de 12.º a 15.º e durante o qual o açúcar fermenta, o que dá lugar à formação do gás carbónico que produz a efervescência característica do espumante.

Com a segunda fermentação resultam também algumas impurezas que constituem um depósito que se torna necessário eliminar.

Assim, as garrafas são colocadas de gargalo para baixo em grades especiais, designadas “pupitres”, cujas aberturas permitem várias posições da garrafa.

Rémuage é a operação que tem por fim:

Agitar e rodar a garrafa para que o depósito não vá aderir às paredes da mesma.

Aumentar a inclinação à garrafa.

Esta operação é feita diariamente de modo a fazer aproximar o depósito do gargalo.

Dégorgement

Seguidamente procede-se à operação do “Dégorgement” cuja operação consiste em tirar a rolha provisória e deixar sair a quantidade de vinho indispensável para arrastar o depósito que estava formado no gargalo.

O espaço da garrafa que fica vazio no “Dégorgement” é preenchido com “licor de expedição”, composto por um vinho de alta qualidade, açúcar cãndi e cognac.

Da quantidade de açúcar utilizado na composição deste licor (ou até da sua ausência) resulta o grau de doçura do vinho que se divide em vários tipos:

- Bruto
- Extra-seco
- Seco
- Meio-seco
- Meio-doce
- Doce

9.12.2.2. Método Charmat (cuba fechada)

O método Charmat consiste em provocar a segunda fermentação dentro de cubas fechadas cujo vinho sai directamente para as garrafas através de filtros especiais que não deixam nenhuma impureza nem libertar o gás.

As garrafas destes vinhos são normalmente rolhadas com rolhas especiais as quais são seguras com uma prisão feita de arame e que se chama "musselet".

Em Portugal já se produzem ótimos vinhos espumantes naturais sendo as suas regiões produtoras, a Bairrada e Lamego.

A graduação alcoólica do vinho espumante natural é de cerca de 12 graus centesimais.

9.13. VINHOS ESPUMOSOS GASEFICADOS

9.13.1. DEFINIÇÃO

São vinhos brancos ou palhetas aos quais se juntou licor açucarado de expedição e gás carbónico.

9.13.2. PROCESSO DE FABRICO

A adição do gás carbónico faz-se com aparelhos especiais e com o vinho a baixa temperatura, não só para que este mais facilmente retenha o gás carbónico mas também para que as bolhas que depois se desprendem ao abrir a garrafa sejam mais pequenas, o que dá melhor aspecto.

Um vinho espumoso gaseificado é sempre um produto de inferior qualidade em relação a um espumante natural.

9.13.3. CHAMPAGNE

É o vinho espumante natural produzido na região demarcada do Champagne, em França, próximo de Reims e Epernay, no Vale do Marne.

A região do Champagne divide-se em três zonas de produção que são:

- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Cotê de Blancs

Apesar de serem cinco as castas autorizadas na região, a maior parte do Champagne é feito da mistura de duas delas : Pinot Noir e Chardonnay.

9.14. VERMUTES

9.14.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Já no século I os romanos bebiam vinho misturado com mel e aromatizado com várias substâncias, o qual no princípio era tomado como remédio para estimular o apetite.

Diz-se que a palavra vermute teve a sua origem na palavra alemã “Wormwood” que significa em português.

Os componentes do vermute são os seguintes:

- Vinho branco
- Álcool (para regular a graduação alcoólica)
- Açúcar (caramelo) para dar cor
- Concentrado de uvas ou açúcar para adicionar
- Absinto romano
- Coentro
- Cascas de laranja amargas
- Cálamo
- Flor elder
- Angélica
- Lírio florentino
- Genciana
- Quina
- Cardamo
- Canela silvestre
- Noz-moscada
- Cravo da Índia, etc.

9.14.2. FABRICO DO VERMUTE

O vermute pode ser preparado por dois processos:

1. Infusão

2. Adição de extractos

O processo de infusão consiste em suspender dentro do vinho um saco com todas as substâncias amargas e aromáticas.

Na adição de extractos: prepara-se um extracto das substâncias amargas e aromáticas com álcool que se guarda a envelhecer em casco e se vai juntando aos vinhos.

O vermute é pasteurizado a 70.°C. o que à partida lhe dá como vantagens: abreviar o envelhecimento, impedir novas fermentações, evitar casse oxidásica e favorecer a fusão dos gostos e aromas com o vinho.

Seguidamente é filtrado e exposto a uma temperatura de 6.° a 7.° negativos, o que abrevia o envelhecimento devido a insolubilizarem-se várias substâncias que levariam muito tempo a realizar a mesma transformação à temperatura ambiente.

Terminadas estas operações, o vermute passa para os cascos de envelhecimento onde fica a apurar o aroma e o sabor que o caracterizam. A sua graduação alcoólica varia entre 16.° a 18.°.

Os vermute produzem-se em todos os países vinícolas sendo, porém, a Itália o país que produz o vermute de mais fama.

Quanto à cor, produzem-se brancos, tintos e rosés.

9.14.3. TIPOS

Os vermute podem classificar-se nos seguintes tipos:

- Clássico (tinto doce)
- Corrente (tinto doce)
- Bianco (branco doce)
- Dry (branco seco)
- Punt et Mes (tinto amargo)
- Rosé (tinto doce)

9.14.4. DUBONNET

É um aperitivo de origem francesa com muita popularidade, cuja com-

posição assenta essencialmente no vinho. A sua graduação alcoólica é de 18.º.

Apresenta-se no mercado com duas cores: castanho-escuro e amarelo sendo este menos conhecido.

Serve-se simples, fresco ou com gelo e casca de limão, com soda e em composições.

9.14.5. BYRRH

Aperitivo francês semelhante ao Dubonnet, feito à base de vinho tinto, aguardente vínica e quinino.

A sua graduação alcoólica é de 18.º.

9.14.6. S. RAPHAEL

É um aperitivo francês feito à base de vinho e quinino.

9.14.7. AMBASSADOR

Aperitivo francês feito à base de vinho, laranjas e genciana.

9.14.8. LILLET

É um aperitivo francês que se apresenta com cor amarela, feito à base de vinho branco, Armagnac e quinino.

9.14.9. RAMAZZOTI

Aperitivo italiano feito à base de vinho. É pouco conhecido no nosso país

10. A CERVEJA

Parece certo que a fabricação da cerveja remonta a tempo muito antigos, pois foram descobertas nas areias de Mesopotâmia, placas de barro contendo inscrições que datam de 4 000 anos antes da nossa era e que demonstram, de forma muito clara, o papel importante que a cerveja, a que se chama Sikaru - já então desempenhava nessas regiões da Suméria.

As pesquisas empreendidas na Babilônia, revelam também a existência de métodos de fabrico e contas de exploração. Os Caldeus e os Assírios possuíam a tradição de preparar uma bebida alcoólica a partir dos cereais fermentados (milho, trigo e cevada).

No Egito dos Faraós, a cerveja era uso corrente, havendo já tipos definidos e redes de distribuição com organização notável.

Quando se estudam as civilizações Grega e Romana, não se encontram referências à Cerveja, o que ocasiona a suposição que a sua introdução na Europa tenha sido feita a partir do Norte de África, donde teria passado para a Península e daí para a Gália e Germânia, passando a ser a bebida dos povos do Norte da Europa.

Pode, portanto, pensar-se que as tradições cervejeiras dos povos peninsulares talvez sejam mais antigas do que inicialmente se supunha.

Até à Idade Média a cerveja era de preparação caseira e só a partir daí é que nos conventos, a sua fabricação se industrializou havendo alguns que conservaram até aos nossos dias as suas primitivas instalações.

A partir dos séculos XII-XIII adoptou-se a adição de lúpulo, que imprime à Cerveja o fino amargor característico.

Em tempos mais recentes foi com os trabalhos de Pasteur que teve um grande impulso o estudo científico dos fenómenos que ocorrem na fabricação.

Na sequência desses estudos desenvolveram-se métodos que permitiram manter uma qualidade constante, evitando os acidentes que causavam frequentes prejuízos aos cervejeiros das épocas anteriores, os quais viam,

por vezes, a cerveja estragar-se, sem que para isso encontrassem explicação.

Atribui-se a origem do termo latino cervásia, donde deriva a cerveja, à Deusa Céres.

Definição

A cerveja é uma bebida fermentada de fraca graduação alcoólica, cujo teor alcoólico vai de 2 a 8 graus centesimais.

A cerveja é fabricada a partir dos seguintes elementos :

- Água
- Malte
- Lúpulo
- Leveduras
- Milho e arroz
- Açúcar

A ÁGUA

A qualidade da água tem grande importância, pois cada tipo de cerveja requer uma água de determinada composição.

O MALTE

O malte é a substância que confere à cerveja o seu poder nutritivo o qual deriva de um tipo de cevada (chamada dística).

O LÚPULO

O lúpulo é uma planta trepadeira que, a partir de um tubérculo semelhante ao da batata, se desenvolve muito rapidamente chegando a crescer 30 centímetros por dia e atingindo 8 a 9 metros de altura. Rebenta em princípios de Maio e a sua colheita faz-se a partir de meados de Agosto.

Desta enorme planta apenas se aproveita a flor feminina que cede uma resina cor de ouro, aromática, de delicioso amargor.

Abre o apetite, é anti-séptico e fortalece o sistema nervoso.

A LEVEDURA (SACHAROMYCES CEREVISIAC)

A Levedura é uma planta microscópica proveniente de culturas realizadas nas próprias fábricas, em aparelhagens e condições especiais.

Tem a função de transformar o açúcar do mostro em álcool e gás carbónico.

Contém, entre outras, as vitaminas do "Complexo B".

O MILHO E O ARROZ

O milho e o arroz não maltratados, intervêm em pequena quantidade.

As suas propriedades permitem evitar as turvações na cerveja acabada.

O AÇÚCAR

O açúcar é usado em determinados tipos de cerveja, especialmente na cerveja preta, com a finalidade de lhe transmitir a cor pretendida.

O açúcar é utilizado em forma de caramelo.

Processos de fabrico

A preparação da cerveja, comporta as seguintes operações:

MALTAGEM

A maltagem consiste na transformação da cevada em malte.

O malte é a cevada germinada, cuja preparação se faz da seguinte maneira:

Molha-se a cevada durante alguns dias e seguidamente dispõe-se em camadas a uma temperatura de cerca de 20.°C.

Passado algum tempo, e nestas condições, a cevada é germinada, isto é, emite radículas (raízes)

Quando estas atingem certo desenvolvimento interrompe-se a germinação por meio de aquecimento após o que se procede ao corte das radículas

numa máquina chamada Desgerminador.

A partir de então chama-se Malte procedendo-se à sua moedura. Obtém-se assim farinha: branca ou preta.

SACARIFICAÇÃO

É a transformação completa do amido em açúcar.

Para este efeito, a farinha de Malte entra numa caldeira chamada Cuba-Mãe, com água quente.

Um cozimento feito numa segunda caldeira, designada por “Caldeira de Ebulição”, onde também se junta o Lúpulo o qual ferve durante um período de tempo rigorosamente calculado, passando imediatamente por máquinas centrífugas, e logo a seguir pelo refrigerador, onde a sua temperatura baixa de 90 para 6 graus centígrados.

FERMENTAÇÃO

O mostro entra nas tinas de fermentação ao qual se junta Levedura.

Fechadas hermeticamente as tinas, começa a fermentação, a qual desdobra o açúcar do Mostro, em álcool e gás carbónico.

A fermentação decorre em duas fases:

A primeira é a Fermentação Tumultuosa, chamada “primária” que dura 10 dias.

Em seguida a cerveja é trasfegada para os Tanques da Adega, onde fica a 0 graus, durante um a três meses, em fermentação lenta (tranquila) que se chama fermentação “secundária”, a saturar-se do seu próprio Gás Natural e apurar o gosto.

CLARIFICAÇÃO

Terminada a operação atrás referida, a cerveja pode considerar-se pronta. É então filtrada através de filtros especiais, e entra nos tanques de enchimento, de onde se abastecem os Barris ou as garrafas.

PASTEURIZAÇÃO

Quando a cerveja não se destina a um consumo imediato, pode ainda ser submetida à "Pasteurização".

Trata-se de um aquecimento rápido em que mantém por alguns minutos a temperatura de 60.º.

Este processo destrói os poucos germes das leveduras que eventualmente chegam ainda à embalagem e são susceptíveis de produzir uma fermentação residual acompanhada de ligeira turvação.

Consegue-se desta forma uma estabilização perfeita, mesmo quando a cerveja não vai ser consumida logo após a saída da fábrica.

10.1.TIPOS DE CERVEJA

- LAGER
- STOUT
- PORTER E ALE
- PILSNER
- CERVEJA SEM ÁCOOL

LAGER

É uma cerveja de "Baixa Fermentação" e de pouca graduação alcoólica, do tipo alemão, como as portuguesas.

As leveduras depositam-se no fundo das tinas em virtude da baixa temperatura: 6.º-0.º C. em que decorre a fermentação lenta, o que ocasiona uma cerveja com fraca graduação alcoólica (3 a 5 graus centesimais).

STOUT

Cerveja do tipo inglês, forte e preta.

PORTER E ALE

Cervejas do tipo inglês, fortes e encorpadas.

As cervejas do tipo inglês são de “Alta Fermentação”.

A fermentação decorre a uma temperatura alta: 15°. – 20°. C. o que motiva as leveduras à superfície, ocasionando uma cerveja com maior graduação alcoólica e mais encorpada.

PILSNER

É uma cerveja bastante amarga, de origem checa.

SEM ÀLCOOL

Cerveja dietética cujo álcool foi suprimido pelo “vácuo”.

Formas de servir

A temperatura óptima, que realça o sabor da cerveja, define-se à roda de 6.º a 7.º no copo.

Uma temperatura demasiado baixa é prejudicial ao brilho da cerveja, ao sabor e à espuma, sendo geralmente mal recebida pelo estômago. A temperatura deve ser de 6.ºC no copo. Nunca mais de 7.º, mesmo no Inverno. Nem menos de 5.ºC.. Cuidado com a temperatura do frigorífico.

GARRAFA

1. Use-se um belo copo de vidro fino e incolor, rigorosamente livre de gorduras.
2. Com a mão esquerda segura-se o copo; com a mão direita a garrafa.
3. Encosta-se o gargalo à borda do copo, um pouco de viés, inclinandose um pouco para o outro .
4. Deixa-se escorrer a cerveja, suavemente, ao longo da parede do copo.
5. Encher o copo evitando borboteios da bebida dentro da garrafa.
6. Coloca-se o copo, delicadamente, em frente do cliente.
7. Pousa-se a garrafa ao lado, com o rótulo virado para o cliente.

CERVEJA A COPO

Um copo de cerveja deve apresentar, perfeitamente realçados, estes predicados distintivos:

- Um colar de espuma compacta, resistente, de cerca de 2 centímetros,

De uma cerveja assim diz-se que “tem creme”.

- Limpidez perfeita.
- Temperatura (no copo) de 6.°C.
- Gás carbónico em quantidade normal.

Para se obter isto, tem de atender-se especialmente a:

- Limpeza impecável de toda a instalação e dos copos.
- Temperatura da cerveja.
- Pressão de tiragem correcta.

SAKÉ

DEFINIÇÃO

É uma bebida alcoólica produzida no Japão há milhares de anos, obtida pela re-fermentação de arroz até atingir cerca de 17.°GL.

O envelhecimento faz-se em casco durante cerca de um ano .

Serve-se tradicionalmente em pequenas chávenas de porcelana oriental.

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

11. BEBIDAS DESTILADAS (ESPIRITUOSOS OU BEBIDAS ESPIRITUOSAS)

DEFINIÇÃO

Bebidas espirituosas são aquelas em que o álcool entra em grande quantidade e que são obtidas por destilação.

As bebidas espirituosas classificam-se em espirituosas simples e espirituosas compostas.

No grupo das espirituosas compostas são incluídos os licores.

A destilação

De um modo geral, é a operação que consiste em separar, pelo calor e em vasos fechados, a parte volátil da parte fixa de uma substância.

11.1. A DESTILAÇÃO ALCOÓLICA

É a operação que tem por fim separar o álcool, por acção do aquecimento, das substâncias fermentadas que o contenham.

Destilação a fogo directo

A fogo directo, o calor vai incidir directamente sobre a caldeira que contém a substância a destilar. Este é o processo mais antigo mas de menos produção, sendo por ele ainda, que se obtêm os produtos de melhor qualidade.

11.2. DESTILAÇÃO DE PROCESSO CONTÍNUO

Para este efeito utilizam-se alambiques de colunas que funcionam da seguinte maneira:

O calor vai incidir sobre uma caldeira com água a qual produz vapor.

Este atravessa a substância a destilar que se encontra noutra caldeira, arrastando na sua passagem o álcool e irá condensar-se no refrigerante.

Este é o processo mais moderno e de maior rendimento.

11.3. AGUARDENTES

11.3.1 DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Aguardentes são bebidas espirituosas de elevada graduação obtidas por destilação do vinho e de outras substâncias fermentáveis. Após a destilação, apresentam-se incolores e aromáticas.

As aguardentes podem classificar-se, segundo as substâncias de que são destiladas:

- Aguardentes Vínicas
- Aguardentes Bagaceiras
- Aguardentes de frutas
- Aguardentes de cereais
- Aguardentes de vegetais

11.3.1.1. AGUARDENTES VÍNICAS

Denominam-se aguardentes velhas ou preparadas as aguardentes vínicas que apresentem características próprias de envelhecimento e força alcoólica compreendida entre 35 a 60 graus centesimais.

Em Portugal, estas aguardentes são designadas por aguardentes velhas ou brandes, possuindo uma graduação alcoólica entre 40° e 43°.

Em França as aguardentes vínicas são designadas por Cognac e Armagnac possuindo uma graduação alcoólica entre 39.° a 40.°.

11.3.1.1.1. Envelhecimento

O envelhecimento das aguardentes vínicas é feito normalmente em cascos de carvalho e também, por vezes, em castanho por serem as madeiras mais próprias. Estas vasilhas são porosas, permitindo a passagem do oxigé-

nio tornando as aguardentes amarelas e depois castanho-douradas. A própria madeira também lhes cede substâncias que são dissolvidas pelo álcool.

O “bouquet” também se desenvolve extraordinariamente pelo aparecimento de substâncias aromáticas.

Quase todas as aguardentes de qualidade melhoram as suas características com o envelhecimento através do qual adquirem a cor, macieza e aroma.

Origens

11.3.1.2. BRANDY

Brandy é sinónimo de vinho queimado (destilado), aguardente vínica.

O nome parece ter derivado da palavra holandesa Brandwian, significando vinho queimado (destilado), adoptado pelos alemães como brauntwein e pelos franceses como brandvin antes de chegar à sua forma actual abreviada na língua inglesa.

As aguardentes vínicas mais famosas no mundo são o Cognac e o Armagnac.

11.3.1.3. CONHAQUE

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

A região demarcada de Conhaque é constituída por várias sub-regiões, todas elas com o direito à designação de Conhaque:

- Grand-Champagne
- Petite-Champagne
- Borderies
- Fine-Bois
- Bons-Bois
- Bois Ordinaires
- Bois Terroir

11.3.1.4. GRAND-CHAMPAGNE

Em primeiro lugar diremos que a palavra “Champagne”, mencionada para designar as regiões onde se produz o Cognac, significa Champs a qual deriva da palavra Campo não tendo nenhuma relação com o vinho espumante produzido na região de Champagne.

A Grand-Champagne é a sub-região que produz a melhor qualidade de vinho da região de Cognac. De terrenos calcários e argilosos, é limitada ao norte pelo rio Charente entre Cognac e Garnac e a sul por Segouzac produzindo um Cognac inconfundível de superior qualidade.

11.3.1.5. PETITE-CHAMPAGNE

A Petite-Champagne circunda a Grand-Champagne a qual produz um Cognac semelhante, pelo facto de os terrenos possuírem sensivelmente as mesmas características.

As aguardentes produzidas nestas regiões e lotadas na proporção de 50%, dão origem à designação do Cognac Fine Champagne.

11.3.1.6. BORDERIES

Região minúscula denominada por coração da região de Cognac, a mais rica em calcário, produz uma aguardente muito rica em aromas, de envelhecimento mais rápido, odor a doce, com bastante Bouquet.

11.3.1.7. FINE-BOIS

Esta região circunda as três zonas de Grand-Champagne, Petite-Champagne e Borderies, ocupando a maior área de produção do Cognac. Os terrenos calcários duros e greda, produzem aguardentes de menos qualidade e de envelhecimento muito rápido daí ficarem com menos Bouquet.

11.3.1.8. BONS-BOIS

Zona de terrenos pobres, circunda toda a área do Fine-Bois. Produ-

zindo uma aguardente de forte graduação alcoólica, menos finas que as outras, mas com mais aroma.

11.3.1.9. BOIS ORDINAIRES E BOIS TERROIR

Estas duas zonas são a cintura mais afastada e compreendem os diferentes terrenos do litoral ou das Ilhas onde o clima marítimo se faz sentir, produzindo aguardentes que têm geralmente um forte sabor a terra, que se pode atenuar ou mesmo suprimir tomando precauções especiais na destilação.

11.3.1.10. COGNAC

O vinho de Charente é um vinho branco de baixa qualidade: de pouca graduação, pouco encorpado, acidulado e muito duro. Porém, origina uma aguardente de categoria incomparável: Fina, elegante, aveludada, possuindo um sabor delicado e um acentuado bouquet.

O vinho é destilado assim que esteja pronto, isto é, logo a seguir à vindima.

A destilação faz-se directamente em alambiques de cobre que conservam ainda hoje a mesma forma de há mais de três séculos. O Cognac é obtido por duas destilações as quais são muito lentas exigindo muita atenção e habilidade.

O vinho entra na caldeira de destilação que no primeiro aquecimento (Première Chauffe) permite seleccionar um produto com a graduação alcoólica de 25.º a 30.º.

O produto obtido do primeiro aquecimento entra noutra alambique, designado por Bonne Chauffe, para um segundo aquecimento (Segunda destilação) o qual vai permitir isolar a parte sublime "coração".

O princípio e o fim (cabeça e cauda) do destilado são separados por redestilação. Isto é, a "cabeça" e a "cauda" do alambique voltam a ser destilados (Repasse) devido a esses produtos ainda conterem substâncias que prejudicam o produto final.

Após a última destilação, o líquido apresenta-se incolor, de gosto áspero e com graduação alcoólica de 70.º.

13.3.1.10.1. ENVELHECIMENTO

O envelhecimento é necessário por forma a permitir ao cognac o desenvolvimento de todas as suas qualidades.

A aguardente, após a destilação, é sujeita a homogeneização (casamento) e em seguida recolhida em cascos de carvalho onde vai ser envelhecida durante anos, em armazéns com temperatura e humidade constantes.

Regra geral, estas aguardentes são recolhidas em vasilhas novas de carvalho que passados os primeiros três anos, são passadas para vasilhas velhas onde permanecem muito mais anos.

É neste estado que se produz a ligação íntima do jovem Cognac o qual origina: O rebaixamento do grau provocado pela evaporação na ordem dos 3% por ano, perda da aspereza existente ainda na sua juventude dá lugar ao sabor macio, agradável, e bouquet excepcional, a oxidação que se traduz na sua cor própria castanho-dourada e a graduação alcoólica de 40.º a 43.º.

11.3.1.11. ARMAGNAC

O Armagnac é uma aguardente vínica produzida numa região restrita situada no coração da Gasconha. Esta região foi delimitada por decreto de Maio de 1909 e tem denominação Appellation Armagnac, constituída pelas sub-regiões de:

- Baixo Armagnac
- Ténazère
- Alto Armagnac

11.3.1.12. BAIXO ARMAGNAC

Esta sub-região localiza-se no Oeste, tendo como principais cidades: Eauze, Nogaro, Cazambon e Villeneuve-de-Marsan. De clima oceânico e

de solo calcário, produz aguardente de grande qualidade, aveludada e muito perfumada.

11.3.1.13. TÉNAZÈRE

Ténazère entrepõe-se entre os dois Armagnacs. De terrenos de areia e argilosos, produz aguardente mais forte e perfumada que a do Baixo Armagnac. A cidade de Condom é o maior centro comercial desta célebre aguardente considerada por numerosos apreciadores como muito afamada.

11.3.1.14. ALTO ARMAGNAC

A sub-região de Alto-Armagnac situa-se no leste tendo como cidade principal Auch, capital da Gasconha. De solos predominantes em calcários brancos, produzem aguardente de menos qualidade mas de maior período de envelhecimento.

Estas aguardentes são fabricadas exclusivamente com vinhos brancos, provenientes das castas Folle Blanch, Saint-Emilion, Jurançom e Columbard enxertadas em cepas americanas.

11.3.1.14.1. DESTILAÇÃO

A destilação do Armagnac é feita em alambiques próprios de sistema contínuo não sendo rectificado, fornecendo um produto com a graduação alcoólica máxima de 63.º, com o vinho aquecido.

11.3.1.14.2. ENVELHECIMENTO

O envelhecimento é feito em cascos de carvalho e em adegas próprias com temperatura constante, não sendo autorizada a entrada de outros espirituosos. O tempo de envelhecimento tem a duração de 5 a 20 anos.

Nenhum Armagnac é posto à venda com o grau alcoólico inferior a 40.º.

11.3.1.14.2.1. SÍMBOLOS DE ENVELHECIMENTO

Em 1909 foi demarcada a região de Cognac, com a designação de "Appellation D' Origine Controlée cognac" para cujos produtos foram criados vários símbolos representados por estrelas e iniciais que traduzem os anos de envelhecimento nos cascos de carvalho, garantindo a qualidade.

Lamentavelmente, hoje, pouco ou nada significam as estrelas ou iniciais quanto à segurança da sua autenticidade visto estarem a ser utilizadas abusivamente por segundas firmas ou marcas.

FORMAS DE SERVIR

As aguardentes vínicas envelhecidas devem ser servidas à temperatura ambiente em cálice próprio tipo balão.

***	Three Star	Três Estrelas
*****	Five Star	Cinco Estrelas
V.o.	Very Old	Muito Velho
V.o.p.	Very Old Pale	Pálido Muito Velho
Vs.o.p.	Very Superior Old Pale	Pálido Superior Muito Velho
VV.v.s.o.p.	Very Very Superior Old Pale	Pálido Superior Mto Mto Velho
X.O.	Extra Old	Extra Velho
Extra	Extra	Extra
Bras Armé	-	Braço Armado
Cordon Bleu	-	Cordão Azul
Cordon D'argent	-	Cordão De Prata
Napoleon	-	Napoleão

12. AGUARDENTES BAGACEIRAS

12.1. DEFINIÇÃO

As aguardentes bagaceiras são obtidas por destilação do bagaço de uva.

Embora menos finas do que as aguardentes vínicas, possuem também muitos apreciadores.

Apresentam-se no mercado incolores e com características de envelhecimento e uma graduação alcoólica compreendida entre 40.º e 60.º.

12.2. ORIGENS

As melhores bagaceiras são produzidas no norte do país e destiladas a fogo directo.

Em Itália são designadas por "Grappa" aromatizada com arruda. Arruda é uma planta típica medicinal.

Em Portugal chama-se-lhe "aguardente bagaceira", "bagaceira" ou apenas "bagaço".

12.3. AGUARDENTES DE FRUTOS

12.3.1. DEFINIÇÃO

Aguardentes de frutos são bebidas espirituosas obtidas pela destilação de frutos fermentados.

As frutas mais vulgares para este tipo de aguardentes são : Figos, Medronhos, Maçãs, Pêras, Cerejas, Ameixas, Pêssegos, Framboesa, Damascos, e Amoras

12.3.2. TIPOS E ORIGENS

12.3.2.1. AGUARDENTES DE FIGO

Aguardente obtida da destilação de figos previamente esmagados e fermentados. É produzida principalmente no Algarve e Ribatejo.

12.3.2.2. MEDRONHO OU MEDRONHEIRA

Aguardente destilada de medronho, produzida principalmente no Algarve.

Apresenta-se incolor e com características de envelhecimento. Serve-se gelada a incolor e à temperatura ambiente quando envelhecida. A sua graduação alcoólica é de 40.º a 45.º.

12.3.2.3. AGUARDENTE DE NÊSPERA

Aguardente obtida da destilação de nêsperas, produzida na Ilha Terceira (Açores). Apresenta-se incolor, servindo-se gelada.

12.3.2.4. CALVADOS

É uma aguardente de origem francesa (da Normandia) obtida por destilação rectificadora da cidra.

Apresenta-se com características de envelhecimento e com a força alcoólica de 40.º a 50.º à temperatura ambiente.

12.3.2.5. WILLIAMINE

Aguardente de origem suíça (do Cantão de Valais), proveniente da destilação de pêras da qualidade "williams".

Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

12.3.2.6. WILLIAM

É uma aguardente francesa (da Alsácia), destilada de ameixas amarelas.

Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45.º. Serve-se gelada.

12.3.2.7. QUETSCHÉ

Aguardente obtida da destilação de ameixas, produzida em França entre outros países.

Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 40.º a 45.º. Serve-se gelada.

12.3.2.8. SLIVOVITZ

É uma aguardente produzida na Jugoslávia, destilada de ameixas.

12.3.2.9. ABRICOTINE

É uma aguardente produzida em França e outros países, destilada de damascos. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45.º.

Serve-se gelada.

12.3.2.10. FRAMBOISE

Aguardente produzida em França e outros países, destilada de framboesas. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45.º. Serve-se gelada.

12.3.2.11. KIRSCH

É uma aguardente produzida principalmente na Alemanha, Suíça e França, destilada de cerejas silvestres. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 40.º a 45.º. Serve-se gelada.

Tem como principais centros produtores as regiões da Floresta Negra, na Alemanha, e Vosges, montanha situada no nordeste da França na vertente oeste do Vale do Reno.

12.4. FORMA DE SERVIR

As aguardentes de frutos podem ser servidas à temperatura ambiente ou, em determinados casos, servidas previamente refrescadas em frigorífico

ou em conjuntos de copos próprios (CONJUNTO PARA AGUARDENTES INCOLORES).

é a existência de tanta individualidade entre as várias destilarias e os seus whiskies. Mesmo duas destilarias ao lado uma da outra podem produzir whiskies completamente distintos.

Ninguém pode realmente dizer porque é que isto é assim e quem quer que pudesse fornecer a resposta seria indubitavelmente capaz de fazer a sua fortuna. Contudo, embora muitos tenham tentado, nenhum alguma vez teve sucesso.

Se é a água ou no processo de destilação ou nos próprios alambiques que a diferença existe, é impossível dizer.

Os escoceses conhecem a arte de destilar uma forma de whisky de cevada há bem mais de mil anos.

Embora a arte de destilação seja conhecida há muito na Escócia, não existem nenhuns documentos escritos dos processos de destilação anteriores a 1494.

Nos arquivos da fazenda Pública daquele ano há um registo histórico: 8 bolls (recipientes) antigos de madeira para medir cevada para o frade John Cor fazer "aqua-vitae" (aguardente).

Embora o frade usasse cevada para fazer uma espécie de whisky, o termo "Aqua-vitae", ou água da vida, usado livremente, podia também significar um espírito destilado de vinho (brandy).

Só em 1648 há a primeira menção à "Uisge-Beatha", termo gaélico para "água da vida", como sendo bebido no funeral dum chefe de tribo nos Highlands (terra altas da Escócia).

Por todo o século XVII a destilação de whisky aumentou firmemente na Escócia, mais notavelmente nos Highlands. Aí também estava a habilitada experiência dos destiladores individuais.

Sem instrumentos preciosos para medir a qualidade e força, foi necessária grande habilidade para extrair o pouco middle cut do espírito, evitando os álcoois mais baixos no fim.

A medição da qualidade e força do espírito destilado, ou o que foi eventualmente chamado de proof (prova, graduação), era nesta altura tra-

balho tosco e breve.

Um dos métodos mais comuns era incendiar uma determinada quantidade e medir o líquido deixado atrás.

Um outro método era juntar pólvora ao espírito. Se, ao incendiar-se, a mistura explodisse, era considerado forte ou over proof (acima da graduação normal), mas se era difícil incendiá-lo era considerado fraco ou under proof (abaixo da graduação normal). Se ele ardia firmemente, pensava-se que era da força e qualidade certa ou proof.

Um outro método de calcular a força e qualidade do espírito era agitá-lo ou sacudi-lo (shake it) num proof phial (frasco de vidro graduado) ou copo de vidro e depois contar o número de bolhas (pérolas) formadas, na medida em que estas bolhas propendem a formar-se prontamente num espírito forte de ceval.

Só em 1675 Robert Boyle redescobriu a invenção de Arquímedes do densímetro a que ele chamou "The new essay instrument" (o novo instrumento de ensaio).

Descrevia-se como uma ampola, munida de um pé comprido e fino que era para ser posto dentro de vários licores para comparar e avaliar as suas densidades. Para este fim, a "Boyle's bubble", como foi alcunhada, foi rapidamente posta ao serviço pelos funcionários fiscais. Embora fosse um melhoramento em relação aos velhos métodos, não era exacta para qualquer graduação delicada.

Porém, a "Boyle's bubble" em breve era utilizada a decidir se um espírito era de graduação inferior ou superior e, por 1688, era introduzido na Inglaterra o primeiro decreto que instituíu um imposto de rendimento sobre cada galão de espírito de brandy ou "aqua-vitae", acima da graduação... Daí em diante, o imposto em Inglaterra incidia mais sobre a força do que o volume, como tinha acontecido previamente.

A Escócia não ficou afectada por este decreto até à União dos Parla-mentos em 1707 e à introdução gradual das formas de tributação inglesas.

Um dos impostos que causou consideráveis distúrbios na sua introdu-

ção na Escócia em 1725 foi o imposto de malte (malt tax). Entre os efeitos a longo prazo registou-se uma alteração gradual do gosto de beber do povo da Escócia, da cerveja para o whisky, porque os cervejeiros foram forçados ou a elevar os seus preços para cobrir o imposto extra, ou a baixar a sua qualidade.

Também resultou daí um whisky produzido ilegalmente nos Highlands que era melhor do que o produzido legalmente sob licença nos Lowlands (as terras baixas da Escócia).

A fim de absorverem o imposto sobre a cevada maltada, os destiladores dos Lowlands foram forçados a utilizar uma mistura de cevada não maltada e cevada maltada e produziram um whisky de qualidade inferior.

Os Highlands, onde predominam os destiladores clandestinos, produziam whisky melhor, ainda que inteiramente ilegal, sem pagamento de qualquer imposto.

Por volta do último quartel do século XVIII, a média dos alambiques de whisky tinha uma capacidade de 70 a 80 galões, mas havia alguns grandes destiladores dos Lowlands com alambiques de mais de mil galões.

Entre estes foram particularmente notáveis Robert and John Haig, em Leith, e os irmãos Stein, James and John, em Clackmannan.

A fim de escapar ao imposto sobre o malte, estes destiladores usavam aveia, trigo, batatas, nabos e outras raízes tanto quanto possível como material básico para a destilação, juntamente com pequenas quantidades de cevada maltada para ajudar na fermentação. O espírito daí resultante era, evidentemente, inferior ao produto da cevada maltada pura.

Com uma procura muito maior na zona mais densamente povoada dos Lowlands, e com o aumento das vendas de exportação para a Inglaterra, foi criado um imposto de luxo para desincentivar a venda destes produtos no próprio país, o que obrigou a renunciar à qualidade em proveito da quantidade.

O espírito exportado para Inglaterra era refinado e destilado de novo na forma de gin. Foi esta competição da Escócia que fez entrar em acção,

em Inglaterra, a influência dos poderosos destiladores de gin.

Nos anos à volta de 1780, como resultado de uma pressão, o governo inglês começou a proceder em conformidade com a legislação fiscal punitiva. Tal resultou numa nítida divisão entre os destiladores dos Highlands e dos Lowlands, e eventualmente entre os whiskies produzidos em cada área.

Para simplificar a tributação, concebeu-se a ideia de traçar uma linha arbitrária dum lado ao outro da Escócia, estendendo-se de Greenock e Dunlee, conhecida como linha dos Highlands (Highlands Line).

Os destiladores a norte desta linha eram colectados a um nível mais baixo do que os do sul.

Em 1786 introduziu-se um imposto que pretendia nivelar a tributação entre a Inglaterra e a Escócia, limitando assim as exportações de espírito para Inglaterra.

Inesperadamente, os escoceses conseguiram absorver o imposto e ainda continuarem a exportar, após o que o imposto foi aumentado ainda outra vez.

O efeito foi imediato nos Lowlands, onde os irmãos Haig conseguiram sobreviver, mas os Stein, que tinham travado uma guerra de preços com os destiladores ingleses, depressa abriram falência.

Os destiladores ingleses soltaram um suspiro de alívio e aumentaram os seus preços de novo.

Em 1781 foi introduzido por Clarke um melhoramento no densímetro de Boyle e supunha-se que este mostrava por meio de bolas se o espírito era 1/10 acima da graduação ou 1/10 abaixo. Na prática isto mostrava ser altamente irregular.

De facto, este invento impressionou o número crescente dos destiladores ilegais, especialmente nos Highlands.

Apesar de novos e frequentes aumentos dos impostos, o principal resultado foi apenas o reforço das fileiras dos destiladores clandestinos. Os funcionários da Fazenda, em geral, eram ou impotentes ou ineficazes e facilmente subornados.

Em 1789, John Stein, um dos irmãos que tinha falido em 1786, declarava categoricamente num inquérito à destilação na Escócia:

“Não está confinado às grandes cidades ou fabricantes irregulares, mas estende-se por toda a face do país e por todas as Ilhas das Orkneys ao Jura”.

Muitos que praticam esta arte são ignorantes de todas as outras e há destiladores que se gabam de fazer o melhor whisky possível, que não sabem ler ou escrever, e que efectuam o seu fabrico em partes do país onde o uso do arado é desconhecido e onde a face dos cobradores de impostos nunca se vê.

Em tais circunstâncias, é impossível tomar em consideração as suas operações, e literalmente procurar rendimentos públicos nos bosques ou nas montanhas.

A única resposta que o governo pôde fornecer foi continuar a elevar os impostos, dobrando-os e redobrando-os até que de uma licença anual de uma libra por galão (igual a 4, 545 litros) de capacidade da alambique em 1786 o imposto tinha alcançado, por fim, 162 libras.

Estes aumentos enormes derrotam, inevitavelmente, os seus próprios fins e fizeram cair a lei em descrédito, uma vez que, salvo muito poucas excepções, toda a gente “fazia vista grossa” à destilação ilegal.

Os incapazes de se dar ao luxo de frequentes substituições dos seus alambiques não puderam continuar a destilar legalmente.

Foi um período em que a destilação ilícita ou contrabando (*smuggling*), como foi chamada, foi largamente aceite a todos os níveis e aconteceu, muitas vezes, produzir-se melhor whisky do que o que era produzido em muitos alambiques legais.

Os métodos dos destiladores ilegais eram muito simples. Uma saca de cevada era posta de molho num pântano ou riacho durante dois dias antes de se espalhar numa caverna convenientemente escondida numa encosta.

Aí permitir-se-ia que a cevada germinasse durante cerca de 10 dias.

Quando chegava a uma fase conveniente, seria detido o crescimento posterior secando-a por cima dum fogo de turfa.

Este produzia a cevada maltada que era então posta numa barrica ou “mash-tun” (tanque de mistura) e juntava-se água a ferver.

O líquido daqui resultante era conhecido por Wort (mosto) e quando o fermento fosse adicionado permitir-se-ia a fermentação. Nesta fase, o líquido agora chamado wash estaria pronto para o (Pot-still). Depois de se ter passado pelo alambique, a mistura, então chamada “Low Wines”, era ainda incapaz de se beber até que se passava pelo alambique uma segunda vez, quando ele por fim emergia como um whisky de malte em bruto.

Se só era utilizado um alambique, tinha de ser completamente lavado entre as duas operações ou o espírito saberia muito a fumo.

Este processo, efectuado por estes destiladores ilícitos, permaneceu inalterado durante séculos.

Estava tão difundida a destilação ilegal que na área isolada à volta de Glenlivet dizia-se que havia a trabalhar mais de 200 alambiques clandestinos. De facto, era tão comum a destilação nesse sitio e tão bom o produto que a um excelente whisky como “The real glenlivet” eram atribuídos os píncaros do louvor (elogio).

Jorge IV e os membros do Parlamento insistiram em beber Glenlivet, mesmo sabendo que era destilado ilegalmente.

Em 1823, o Parlamento introduziu finalmente algumas reformas muito necessárias.

Eles eliminaram toda a legislação velha e as taxas elevadas de imposto, impondo uma simples licença de 10 libras sobre todos os alambiques com capacidade de 40 galões e um imposto de 2 shillings e 3 péni sobre cada galão de whisky destilado.

A ideia era encorajar o destilador honesto e fornecer-lhe um incentivo para tirar a licença.

O resultado imediato foi que o consumo total do whisky com imposto pago, que tinha chegado tão baixo como dois milhões de galões por ano, em 1825, tinha subido para 6 milhões passados dois anos.

É nesta data que se pode dizer que a destilação moderna de whisky

começou na Escócia.

Em 1828, Robert Stein, um membro da família dos destiladores Stein, agora ligado pelo casamento aos Haig, introduziu um novo tipo de alambique de operação contínua. Foi assim chamado porque, ao contrário dos existentes até então, o produto final era produzido em contínuo e resultava mais puro.

Era um processo complicado, mas ainda se construiu um Stein na destilaria Haig, em Cameron Bridge, em 1830. Contudo, em 1831, Aencas Coffey, o ex inspetor geral para a Irlanda, inventou uma forma muito mais simples de alambique contínuo para o qual lhe foi concedida patente em 1832.

O whisky destilado por este processo tornou-se conhecido como o whisky "Patent-Still" ou "Grain Whisky" (whisky de grão), em oposição ao "Malt Whisky" (whisky de malte), destilado através de "Pot-Still" segundo a maneira honrada pelo tempo.

O alambique com patente introduziu imediatamente um novo elemento na destilação de whisky. Se tinha havido uma tendência crescente da parte do destilador de whisky dos Lowlands para utilizar pouca cevada maltada, com o alambique patenteado agora precisava ainda de menos.

Ele usava centeio, aveia ou milho quando disponíveis, e só uma pequena quantidade de cevada maltada.

A diferença entre o whisky dos Highlands, que era principalmente de malte, e o whisky dos Lowlands, que era na maior parte de cereais, era ainda mais vivamente acentuada por esta nova invenção do que tinha sido antes.

O alambique com patente introduziu uma nova era no fabrico de whisky de cereal como o de malte, tem o seu lugar próprio na produção do mundialmente famoso Scotch whisky.

Esta bebida, que é a mais famosa em todo o mundo é um espirituoso obtido a partir da destilação de cereais fermentados dos quais a cevada, o milho, o trigo e o centeio são os principais.

Classificação

Os whiskies podem ser classificados segundo a sua origem geográfica:

- Escocês
- Irlandês
- Americano
- Canadano

13.2.1.1.1. Whisky Escocês

“Scotch” é a designação através da qual é conhecido o whisky escocês, que é considerado como o de mais alta qualidade e, por este facto, se diz que o whisky deve a sua fama à Escócia.

O whisky escocês tem como principal característica o seu sabor inconfundível à turfa da região –peat smoke – usada na secagem do malte.

Este sabor ao fumo da turfa escocesa é extremamente apreciado contribuindo para a sua fama e distingue-o dos outros tipos existentes.

Sub-tipos de Scotch whisky

Da matéria prima utilizada no fabrico do whisky distinguem-se dois tipos:

1. Whisky de Malte (Malte whisky) fabricado somente com cevada maltada e destilado a fogo directo (Pot-Still).
2. Whisky de grão “Grain whisky” feito de uma mistura de malte, cevada não maltada, milho, trigo e centeio e destilado a fogo contínuo (Patent-Still).

No fabrico do whisky de Malte podem considerar-se as seguintes operações:

1. Maltização
2. Sacarificação
3. Fermentação

4. Destilação

5. Envelhecimento

Maltização

A maltização consiste em provocar a germinação da cevada que para o efeito é colocada em recipientes cónicos embebida em água. Deste contacto com a água resulta o grão amaciar e aumentar de volume (incha).

Seguidamente, a cevada húmida é espalhada na secção de maltagem a uma temperatura constante e é remexida para que a germinação seja uniforme. A germinação tem a duração aproximada de oito a doze dias entre os quais atinge o grau de crescimento pretendido, começando a seguir o processo de secagem através de ar quente e que consiste em paralisar a germinação. A cevada, que depois da desgerminação é designada por Malte verde, é transportada para os fornos de secagem os quais são constituídos por placas perfuradas por onde passa o fumo do carvão de turfa conhecido por "Peat Reck", transmitindo o sabor e aroma que são característicos do Malte whisky (Scotch).

A turfa é um carvão vegetal que abunda nos terrenos pantanosos das terras altas da Escócia, constituído por uma espécie de erva e musgo sendo cortada em rectângulos e expostos ao sol para secar.

Após ser retirado dos fornos, as radículas são cortadas e o grão maltado segue para a secção de moagem onde é triturado, passando a chamar-se Malte de Grão.

Sacarificação

Mistura: O Malte é misturado com quatro adições de água, todas elas de diferentes temperaturas tendo a primeira água cerca de 70.°C estando em contacto com o malte cerca de 90 minutos. Esta primeira água é separada e armazenada em reservatório próprio chamado "Underback" donde mais tarde é transportada para os recipientes de madeira designados por wash backs onde se efectua a fermentação.

A segunda água entra no "Tonel de mistura" à temperatura de 90.°C e vai juntar-se à primeira.

A terceira água é misturada ao malte a uma temperatura de 100.°C.

A quarta água é misturada a uma temperatura de 130.°C.

Após estas sucessivas misturas de água quente e do seu contacto com o cereal, a mistura é por fim deixada em infusão.

Desta operação resulta que o amido contido no Malte se transforma em açúcar e daí produzir-se um líquido açucarado designado por "Wort" que é retirado do "Tonel de Mistura" através de chapas perfuradas, que constituem o fundo falso do referido recipiente. Os resíduos do Malte utilizado são retirados e aproveitados para rações.

Fermentação

O líquido açucarado (Wort) proveniente da operação anterior é arrefecido e transferido para os recipientes de fermentação (wash backs), onde lhe é adicionada uma quantidade controlada de leveduras.

As leveduras actuam no mosto (Wort) e começa a fermentação em que se transforma o Wort em Wash e que não é mais do que uma simples fermentação alcoólica.

Terminada a fermentação, ficou um líquido alcoólico, que é conhecido por Wash encontrando-se pronto a ser destilado .

Destilação

O líquido alcoólico (Wash) proveniente da operação anterior entra para o "Alambique de banho" (Wash still).

O álcool, que ferve a baixa temperatura, liberta-se em forma de vapor passando para a cabeça do alambique e através dum tubo de cobre, para o condensador que a partir deste se deposita num recipiente

Este "espírito" (álcool) que ainda não é suficientemente forte e puro é conhecido por Álcool baixo (Low Wine) tendo que ser destilado novamente.

Esta segunda destilação resulta num espírito obtido que é de mais elevada graduação alcoólica e já liberto das impurezas que continha à saída do alambique de banho (Wash still).

Caso a parte final do espírito da segunda destilação seja considerado ainda de qualidade inferior, o mesmo será submetido a nova rectificação, sendo feita esta operação com o espírito (Spirit Still).

O "Grain Whisky" é destilado em alambique "Coffey Still" de processo contínuo o qual difere do sistema de "fogo directo" (Pot Still).

O whisky destilado por este processo tornou-se conhecido como o whisky "Patent-Still" ou "Grain Whisky" (whisky de grão) em oposição ao "Malt whisky" (whisky de Malte).

É a partir do século XIX, mais propriamente em 1832 que se começa a desenvolver a destilação por sistema contínuo (Patent-still) e em que as destilarias de "Grain whisky" conseguem produzir mais do que as de "Malt whisky".

Envelhecimento

O envelhecimento é feito em cascos de carvalho durante um período mínimo de 3 anos, devidamente guardados em armazéns próprios denominados WARE HOUSES.

Irish Whisky

DEFINIÇÃO

A diferença entre o IRISH WHISKY e o SCOTCH WHISKY consiste na matéria-prima empregada e é isento do sabor a fumado.

Os principais cereais que entram na fabricação do IRISH WHISKY são os seguintes: MALTE, CEVADA, AVEIA, TRIGO e CENTEIO.

A idade mínima de envelhecimento para o WHISKY IRLANDÊS é de 3 anos.

O seu envelhecimento é normalmente feito em cascos que tenham

servido JEREZ.

Mais recentemente produz-se também na Irlanda "IRISH PURE MALTE".

Bourbon Whisky

DEFINIÇÃO

Este whisky é produzido nos Estados Unidos e é feito à base de milho (PURE BOURBON WHISKY) e pode ser lotado com whiskies de outros cereais (BLENDED BOURBON WHISKY).

O seu envelhecimento dura entre 2 a 8 anos e é feito em cascos de carvalho previamente queimados, o que lhe confere um tom carregado castanho avermelhado.

Rye Whisky

DEFINIÇÃO

Este whisky é, na sua maior parte, produzido no Canadá e é feito à base de centeio (PURE RYE WHISKY) e tal como o BOURBON WHISKY também pode ser lotado com whiskies de outros cereais (BLENDED RYE WHISKY).

O Governo americano estipula que, para ter direito à designação de "RYE", o centeio deve constituir no mínimo de 51% do total de cereais utilizados. Ao contrário, no Canadá a lei não define quaisquer quantidades mínimas.

14. GENEVER/GIN

14.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A origem do Gin estará provavelmente ligada a uma bebida medicinal produzida pela primeira vez entre 1614 e 1672 pelo professor FRANCISCUS DE LA ROE da Universidade de Leiden, na Holanda.

O seu nome provém da corrupção da palavra em latim ZIMBRO.

Os principais produtos que entram na fabricação deste destilado são os cereais, (15 partes de milho, 3 partes de malte e 2 partes de centeio), bagas de zimbro, casca de canela silvestre, coentro, casca de laranja, casca de limão, amêndoa, lírio, etc., os quais dão origem a diversos tipos de gin.

Tipos de Gin

Quanto aos principais tipos de Gin são os seguintes: London Dry Gin, Old Tom e o Sloe Gin, Plymouth Gin e Genever.

LONDON AND DRY

É dos gins mais famosos, é bastante seco e destilado em PATENT OU COFFEY STILL.

OLD TOM GIN

Com fraca aceitação no mercado, com uma graduação BAUMÉ bastante elevada devido à adição de xaropes de açúcar. Era originalmente usado na preparação do "TOM COLLINS", mas a sua produção está praticamente extinta.

PLAYMOUNTH GIN

Gin seco aromatizado em éter.

SLOE GIN

Após a destilação é-lhe introduzida uma infusão de ameixas bravas que lhe empresta certo sabor doce e uma tonalidade avermelhada.

GENEVER

Gin produzido na Holanda principalmente na cidade de SCHIEDAM e que é destilado quatro vezes POT STILL. É normalmente bebido simples e fresco.

15. VODKA

15.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Vodka é uma aguardente obtida a partir da destilação de cereais fermentados. É originária da Rússia ou da Polónia.

A composição da vodka, hoje produzida em muitos países, varia de acordo com a região onde é feita. Contudo os principais cereais utilizados na sua fabricação são a cevada, o milho, o trigo e o centeio.

O ciclo de fabricação da vodka é o mesmo que o do whisky. Há até muitos técnicos que consideram a vodka um whisky, sem o envelhecimento. No whisky a destilação é feita a graduações relativamente baixas, para que os aromas dos cereais não se percam. Ao contrário, na vodka a destilação é feita em graduação alta e depois submetida a filtrações químicas para se extrair ou neutralizarem os aromas dos cereais. Até muito recentemente a filtração da vodka era feita por utilização de carvão vegetal (750 gramas de carvão para 5 litros de vodka) processo ainda hoje utilizado por alguns países, que mais cedo ou mais tarde, será substituído por filtrações químicas.

O que atrás ficou referido diz respeito exclusivamente à vodka clássica (neutra). Contudo, se um produtor o desejar pode produzir vodka com cor e sabor, sendo no entanto obrigado a referir este facto sendo facultativa a inscrição da origem do aroma. Deste modo encontramos muita vodka colorida e aromatizada, entre as quais salientamos as cores verde e azul e os aromas de limão e laranja.

Das coloridas a mais conhecida é a "Zubrowka", de origem russa, muito verde, com cor obtida pela adição de relva, após a destilação. A graduação alcoólica da vodka situa-se entre 40 a 50 graus. No entanto, a graduação mais corrente é até 43 graus.

15.2. FORMAS DE SERVIR

A vodka pode ser servida dos seguintes modos:

- a) Como aperitivo, para acompanhar salmão fumado ou caviar;
- b) Como digestivo, para acompanhar o café;
- c) Nos países nórdicos, para acompanhar a cerveja;
- d) Em composições de bar.

Serve-se muito fria, em copos pequenos ou na falta destes um copo tipo prova.

16. AKWVIT

É uma aguardente de cereais originária da Escandinávia.

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A Akwavit é obtida a partir da destilação de cereais fermentados, tais como o trigo, o milho, a cevada ou o centeio. Contudo, em anos de grande produção de batata é aproveitado o álcool deste tubérculo e adicionado ao produto dos cereais. É aromatizada com Alcaravia, planta medicinal. A sua graduação alcoólica é de 40 a 50 graus. Apresenta-se no mercado em duas cores:

- incolor (nova);
- cor de palha (envelhecida).

Em tempos, a akwavit não era comercializada sem passar algum tempo no mar. O tempo de permanência no mar muitas vezes correspondia a uma viagem até à Austrália. Cada garrafa era marcada com o nome do barco em que viajou. A ondulação, a diferença de temperaturas durante a viagem, o ar marítimo, contribuíam para amaciar esta aguardente. Ainda hoje encontramos garrafas com estas características (nome do barco, nome da firma, data de duração da viagem).

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

17. ARRACK

17.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Aguardente produzida a partir do arroz, à qual se junta suco de plantas e melaços fermentados.

18. AGUARDENTES DE VEGETAIS

18.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Aguardentes de vegetais, são bebidas espirituosas resultantes da destilação de vegetais, tais como: melaços de cana de açúcar, cactos, etc..

18.2. TIPOS

Rum (Aguardente de vegetais)

É uma aguardente obtida a partir da fermentação do melaço da cana do açúcar ou dos resíduos da fabricação do açúcar.

As características do rum dependem do país em que é fabricado e do sistema utilizado.

Presentemente os sistemas utilizados para a fabricação do rum são os seguintes:

a) Quanto à matéria utilizada:

1. Melaço puro da cana de açúcar;
2. Resíduos da fabricação do açúcar.

b) Quanto à destilação:

1. Fogo directo;
2. Fogo contínuo.

Tradicionalmente os países de língua francesa usam o Pot-Still (fogo directo) e destilam o melaço puro. Obtêm rum de alta qualidade meio aromatizado.

Os países de língua inglesa, Jamaica por exemplo, produzem magníficos rums, muito aromáticos, com o sistema de fogo directo, utilizando os resíduos da cana de açúcar depois de extraído o açúcar.

A Guiana produz um dos melhores rum escuro, DEMERARA, que

embora sendo escuro tem pouco aroma, obtido pela rápida fermentação das massas, depois de extraído o açúcar e com fogo contínuo.

Em Barbados usam-se os dois tipos de massas e os dois tipos de destilação. Produzem rums aromáticos e macios.

Na Trindade produz-se rum médio, utilizando o processo contínuo.

Nos países de língua espanhola produzem-se rums famosos em todo o mundo, obtidos do melaço e pelo processo contínuo.

O rum claro não requer muito tempo de envelhecimento, por já ser macio por natureza.

O rum médio e o rum escuro melhoram se envelhecerem em cascos por períodos de 2 a 15 anos.

18.3. MODO DE SERVIR

O rum serve-se como qualquer aguardente.

O rum serve-se frio.

O rum médio e escuro servem-se à temperatura ambiente e em copo tipo prova.

Nos Estados Unidos e na Europa o maior consumo de rum é em composições de bar ou com refrigerantes, muito especialmente cola. (Cuba Libre).

19. AGUARDENTE DE CANA

19.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Tal como o Rum, trata-se de uma aguardente destilada da cana do açúcar, sendo muito popular no Brasil e na Ilha da Madeira , em composições com os nomes “Caipirinha” e “Poncha”.

20. TEQUILA

É uma aguardente de vegetais produzida exclusivamente no México, numa pequena região do estado de Tlisco.

20.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A tequila é obtida a partir da fermentação do suco de cactos "AGAVE AZUL TEQUILA", vulgarmente conhecidos por "MAGUEY MEXICANO", os quais só estão em condições de fornecer o referido sumo ao décimo ano de existência. Esta categoria de plantas só se produz na região atrás referida.

As folhas dos cactos são espremidas e o suco obtido é fermentado e depois destilado. Seguidamente, e em recipientes de madeira apropriados, o produto da destilação repousa durante um certo tempo a fim de que as impurezas em suspensão se depositem no fundo dos recipientes. Posteriormente, procede-se à passagem para barris de madeira, onde repousa algum tempo, tornando-se deste modo, mais macia e agradável.

A grande divulgação desta bebida foi durante a lei seca nos Estados Unidos da América, em que a tequila era introduzida ilegalmente naquele país. A graduação naquele tempo situava-se por volta de 50 graus. Hoje, a tequila exportada tem a graduação de 40.º.

20.2. FORMAS DE SERVIR

A tequila serve-se em copo para aguardentes brancas e acompanhada de sal e um gomo de limão. Também é muito usada em composições de bar.

21.LICORES

21.1. DEFINIÇÃO E CARACTERISTICAS

Os licores são obtidos a partir de um espirituoso (álcool, aguardente vínica ou outra), agentes aromatizantes e açucarados.

Ervas, frutos, raízes, especiarias e flores são elementos muito usados na sua preparação.

Os primeiros licores apareceram sob a forma de medicamentos, na Europa Medieval, e consistiam, nessa época, na adição de açúcar, mel sumo de uva, para tornar os medicamentos, provenientes da infusão de plantas, sementes, raízes, frutos, etc., mais agradáveis ao paladar dos doentes. O elixir dos padres de Fécamp, era muito conhecido, no século XIV, como preventivo contra a malária.

O ESPIRITUOSO BASE

Para produzir um bom licor o espirituoso usado deve ser da melhor qualidade e, na maioria dos casos, um álcool neutro, para que só o aroma das plantas, sementes ou frutos, seja notado no produto acabado.

O AGENTE AROMATIZANTE

Alguns licores são feitos a partir de um único aroma, enquanto outros são obtidos de mais de uma centena de produtos diferentes.

De entre os agentes aromatizantes salientamos:

a) PLANTAS

O óleo de certas plantas é extremamente concentrado sendo, em muitos casos, mais do que um simples aromatizante:

Exemplo:

Manjeriço - tónico

Hissope - estimulante

Hortelã - digestivo

Erva-cidreira - digestivo

Alecrim - febrífugo

b) FLORES

Muitas centenas de flores são utilizadas nos bons licores espalhados por todo o Mundo, como:

- Camomila

- Alfazema

- Alecrim

- Rosa

- Laranjeira

- Etc..

c) FRUTOS

Da maioria dos frutos obtêm-se licores de boa qualidade, alguns designados por cordiais: banana, maracujá, morango, laranja, tangerina, medronho, cereja, amora, groselha, melão, tâmara, pêra, etc..

d) CASCAS DE ÁRVORES

As cascas de certas árvores também são utilizadas na aromatização de muitos licores:

- Quina

- Canela

- Sândalo

- Etc..

e) RAÍZES

As raízes de angélica, aipo, genciana, cenoura, etc., também são utilizadas na preparação de licores.

f) SEMENTES

Anis, damascos, café, cacau, zimbro, pimenta, nozes, baunilha, etc., são vulgares na preparação de licores.

g) AÇÚCAR

Os licores são normalmente açucarados com açúcar de cana ou beterraba, depois da mistura pronta. Contudo, o sumo de uvas concentrado ou o mel são igualmente utilizados.

21.2. CLASSIFICAÇÃO

Em virtude da grande variedade de licores existentes em todo o Mundo, classificam-se da seguinte forma:

1. Licores à base de plantas (Chartreuse, Beirão, Singeverga, etc.).
2. Licores à base de frutos (Cherry Brandy, Ginja de Alcobaça, etc.).
3. Licores à base de essências (Creme de Banana, Parfait Amour, etc.).

21.3. FABRICAÇÃO

Quanto ao modo de fabricação poderemos agrupar os licores da seguinte forma:

1. Por destilação (os licores à base de plantas)
2. Por infusão ou maceração (os licores de frutos e alguns de plantas)
3. Por extractos ou essências (os licores baratos como os de pêssego, tangerina, etc.)

21.4. DESTILAÇÃO

Por este processo obtêm-se licores de 1ª qualidade, sendo, como é óbvio, produtos bastante caros. A destilação pode ser feita macerando as plantas durante algum tempo e depois destiladas ou simplesmente colocando as plantas ou sementes na parte superior do alambique, passando o vapor

através destas, extraindo-lhes todo o aroma. Aquando da condensação do vapor, o líquido obtido encontra-se impregnado do aroma das substâncias destiladas. As fases mais importantes dos licores obtidos por este processo são as seguintes:

1. Destilação
2. Redestilação ou rectificação
3. Doceficação
4. Homogeneização
5. Repouso
6. Refrigeração
7. Filtragem
8. Engarrafamento

21.5. INFUSÃO OU MACERAÇÃO

Para os licores feitos por infusão ou maceração, colocam-se no espírituoso durante alguns dias, aquecido e mantido a uma temperatura constante, as plantas, raízes ou sementes.

Nos licores de frutos, estes são limpos, descascados e colocados em álcool ou aguardente vínica, sem ser aquecida.

Contudo, esta maceração demora meses, tempo necessário para que o álcool extraia não só o aroma como a cor do fruto. Seguidamente são desdobrados em água, açucarados, e passam pelas seguintes fases:

1. Homogeneização
2. Repouso
3. Refrigeração
4. Filtragem
5. Engarrafamento

21.6. EXTRACTOS OU ESSÊNCIAS

Este é o método mais usado, por ser mais prático e económico. Contudo, obtêm-se sempre licores de 2.^a, ou 3.^a categoria. Na composição destes licores entram unicamente os seguintes elementos:

- Água
- Álcool
- Açúcar
- Essências
- Corante

Depois desta mistura o produto é filtrado e engarrafado

21.7. COMPOSIÇÃO LEGAL

De acordo com a Lei Portuguesa, um licor deve obedecer no mínimo aos seguintes requisitos, de acordo com o art.º 4º do Dec.-Lei nº 257/87 de 25 de Junho:

- A) Teor alcoólico em volume, a 20°C.;
 - Nos licores com leite, natas ou ovos – mínimo 15%;
 - Nos outros licores – mínimo 20%.
- B) Açúcares totais:
 - Nos licores creme – mínimo 420g/L
 - Nos outros licores – mínimo 105g/L.

21.8. TIPOS

ADVOCAAT

Licor holandês, feito com gemas de ovos e Brandy. A graduação deste licor em vários países é de cerca de 17.º. Contudo em Portugal é de 20.º. Por ser um licor bastante espesso, quando servido puro deve ser acompanhado de uma colher a café.

ALGUEBELLE

Licor de plantas (mais de 50) produzido perto de Valence, em França. Apresenta-se em duas cores: verde, o mais forte e amarelo.

ALCHERMES

Licor italiano de cor vermelha, feito de rosas e extracto de jasmim, noz-moscada, canela e coentros.

AMARETO

Licor italiano de cor castanha, produzido desde o século XVI, perto de Saronno. É obtido a partir de amêndoas amargas e de caroços de damasco.

AMOURETE

Licor francês de cor violeta.

ANGÉLICA

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

ANISSETA STILLATA

Licor de anis produzido em Pescara, Itália.

ANIS DEL MONO

Licor de anis feito em Barcelona, Espanha. Apresenta-se nos tipos seco e doce.

ANIS DOMÚZ

Licor de anis feito em Campo Maior, Portugal. Apresenta-se nos tipos seco e doce e, ainda o anis mel de Damas, licor muito doce e de cor castanha.

ANISSETTE (MARIE BRIZARD)

Licor de anis feito em Bordéus, na França, desde o século XVIII.

APPLE GIN

Licor feito com Gin e aromatizado com maçãs, em Leith, na Escócia.

APRICOT OU APRICOT BRANDY

Licor feito a partir da maceração de damascos em aguardente vínica, colorido com caramelo e açucarado. A designação de "Apricot Brandy" na sua origem referia-se a uma aguardente. No entanto, o termo "Apricot

Brandy” aparece comercializado como um licor.

ATHOLL BROSE

Licor escocês feito a partir de Malt Whisky, aveia, mel e natas.

AURUM

Licor italiano de tangerina.

BAERENFANG

Licor alemão feito com mel, natas e plantas.

BAHIA

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

BASKA

Licor de café francês.

BEIRÃO

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

BENÉDICTINE

Um dos mais antigos licores em todo o Mundo, senão o mais antigo.

Começou a ser produzido em 1510, em Fécamp, na França, devendo-se a sua origem aos monges do mosteiro de Fécamp. Apresenta-se numa cor castanha, muito aromático e bastante doce. Por a sua receita se ter mantido em segredo durante séculos, apenas sabemos que entram na sua composição várias dezenas de plantas, sendo utilizado o processo de maceração e destilação.

BESCEN

Licor holandês feito a partir de groselhas pretas.

BLACKBERRY

Licor de aromas, produzido em Inglaterra pelo processo de maceração.

BRANDYMEL

Licor feito no Algarve a partir de aguardente de medronho e mel.

BRONTE

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

CACAU MIT NUSS

Licor alemão aromatizado com avelã e chocolate.

CARLSBERG

Licor amargo produzido na Checoslováquia a partir de plantas.

CASQUE

Licor inglês feito a partir de aguardente de cereais e mel.

CAYO VERDE

Licor pouco alcoólico, produzido a partir de limas; americano.

CERASELLA

Licor italiano de cerejas.

CHARTREUSE

Licor produzido com mais de 130 plantas e especiarias, feito no mosteiro de Chartreuse, perto de Grenoble, em França, desde 1607 até 1901. Nesta altura os monges foram expulsos de França, tendo montado uma destilaria em Tarragona, na Espanha. Em 1901 o governo francês vendeu a patente Chartreuse, que foi posteriormente recuperada pelos monges em 1923. O primeiro Chartreuse era um elixir incolor bastante forte. Mais tarde surgiu o Chartreuse verde e o amarelo.

CHERRY-SUISSE

Licor suíço feito a partir de cerejas e aromatizado com chocolate.

CHERRY BRANDY

Licor feito pela maceração de cerejas em álcool ou aguardente e, em casos especiais, aromatizado com plantas. De entre os Cherry Brandies mais conhecidos destacamos: Ginja de Alcobaça, Cherry Manier, Peter Heering, Guignolet, Grants Morella, Cherry Karise, Rocher e Cherry Bom.

CHESKY

Licor de cerejas fortificado com Whisky. É de origem francesa.

CHERRY BLOSSOM

Licor de cor rosada com acentuado aroma de flor de cerejeira japonesa.

CITRONEN-EIS

Licor de cor amarela, de origem alemã, feito com sumo de limão e o

óleo da casca. O termo EIS indica que deve ser bebido sobre gelo.

COINTREAU

Licor feito a partir de laranjas, sendo considerado o melhor do género

Tríplice

Sec.

É feito em Angers, na França.

CORDIAL CAMPARI

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

COCORIBE

Licor de coco e rum.

CORDIAL MÉDOC

Licor francês obtido a partir de aguardente vínica e plantas.

CREAM LICORES (LICORES DE NATAS)

Natas, álcool e aromatizantes combinam bastante bem daí resultando produtos de sabor suave, distintos e pouco alcoólicos (parecidos com o Advokaat ou um Alexander pouco forte). As marcas mais conhecidas são: Baileys, Carolans, Waterford e O'Darby, todos da Irlanda; Herefor Cows e Abedeen Cows dos USA.

Na Austrália este tipo de licores é conhecido por Contichino.

CREME D'AMANDES

Licor francês de amêndoas.

CREME DE BANANA

Licor muito conhecido até à última guerra. Hoje a sua utilização está quase reduzida às composições de Bar. Pode ser obtido a partir da maceração de bananas ou essências.

CREME DE CACAU

Licor feito a partir de cacau e baunilha, produzido por quase todas as firmas produtoras de licores.

Apresenta-se em duas cores: Castanho escuro e branco. Algumas firmas utilizam o termo CHOUAU nos seus rótulos, por este ser o nome do distrito da Venezuela onde é cultivado o melhor cacau do Mundo.

CREME DE CASSIS

Licor francês produzido em Dijon, pela maceração de groselhas pretas.

Este licor, produzido há largas centenas de anos, é muito rico em vitamina C e muito reconhecido como digestivo.

CREME DE CIEL

Licor holandês, de cor azul claro, do género Tríplice Sec.

CREME DE FRAISES

Licor francês de morangos.

CREME DE MENTHE

Licor bastante popular com propriedades digestivas, feito a partir de álcool de cereais e hortelã.

Apresenta-se no mercado nas cores branco e verde. Com a luz o branco escurece, ficando algumas vezes perto do amarelo, enquanto que o verde fica mais claro.

CREME DE FRAMBOISE

Licor francês, bastante doce, feito a partir de framboesas. É uma especialidade de Dordogne Valley.

CREME DE MOKKA

Licor de café francês, de cor castanho claro.

CREME DE NOYEAU

Licor francês, de cor vermelho claro, obtido a partir do óleo de amêndoas, de pêsego e damasco.

CREME DE PECCO

Licor holandês obtido a partir de chá, pouco doce.

CREME DE ROSES

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

CREME DE BAUNILHA

Licor suave e bastante aromático, feito em França a partir de baunilha.

CREME YVETTE

Licor americano, muito antigo, de elevada graduação alcoólica, com o gosto, cor e perfume das violetas de Parma. É o mais famoso licor de viole-

tas.

CUARANTE-YTRES

Licor de cor amarela, bastante doce, feito em Cartagena, Espanha. Deve o seu nome à particularidade de serem utilizadas 43 plantas diferentes na sua produção.

CURAÇAU

Licor bastante digestivo, feito a partir de aguardente vínica, açúcar e cascas de laranja. Este licor de origem holandesa começou por ser feito utilizando laranjas azedas vindas de Curaçau, perto da Venezuela. Alguns destiladores ainda hoje importam a casca destes frutos para a fabricação dos seus licores. Curaçau é o termo hoje utilizado para quase todos os licores de laranja, preparados por infusão de cascas e depois destilados. Se o produto for destilado novamente, chama-se tríplice seco. Este tipo de licor é hoje produzido em quase todo o mundo e apresenta-se nas seguintes cores Branco, verde, vermelho, azul e castanho.

D. BENEDICTO

Licor português similar ao Bénédictine.

DRAMBUIE

Licor escocês feito a partir de Whisky e mel aquecido. É o mais antigo dos licores de Whisky.

ELIXIR D'ANVERS

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

ELIXIR DE CHINA

Licor italiano de anis.

ENZIAN CALISAY

Licor espanhol feito a partir de plantas. Normalmente este licor é conhecido pela designação de Calisay.

ESCARCHADO (ANIS)

Licor de anis apresentado em garrafa que contém um ramo de coentros ou de anis no seu interior. Como o licor é bastante doce, o açúcar cristaliza-

se e fixa-se no ramo, dando-lhe o aspecto de uma árvore de cristal.

FILFAR

Licor cipriota, género do Curaçau.

FIOR D'ALPI

Licor italiano, aromatizado com plantas e flores dos Alpes. É bastante doce e é apresentado com um ramo no interior da garrafa (tipo anis escarchado). Isolabella, Edelweis e Mille Fiore são licores similares.

FORBIDDEN FRUIT

Licor americano bastante alcoólico. Extractos de toranja e laranja com mel dão a este licor um gosto doce e amargo.

GALLIANO

Licor italiano feito a partir de plantas. Este nome é uma homenagem ao major Galliano, figura de destaque na guerra Itália-Abissínia em 1896.

GALLWELS

Licor irlandês feito a partir de Whisky, plantas, mel e café.

GINEPY

Licor italiano aromatizado com anis. Apresenta-se nas cores branca e verde.

GLAYVA

Licor escocês feito a partir de whisky, mel, plantas e especiarias

GLEN MIST

Licor escocês, pouco doce, feito a partir de whisky, mel, plantas e especiarias.

GOLDWASSER

Licor produzido em Danzing desde 1598. Actualmente é produzido em Berlim, aromatizado com anis e alcaravia. Apresenta-se com pequenas farripas douradas dentro da garrafa.

GORNY DOUBNYAK

Licor russo de gosto amargo, obtido a partir de gengibre, angélica, cravinho da Índia e bolotas de carvalho.

GRAND CUMBERLAND

Licor dourado, bastante doce, produzido na Austrália a partir de maracujá.

GRAND MARNIER

Licor francês, tipo curaçau, fabricado desde 1880 com aguardente vínica. Apresenta-se no mercado em duas cores: dourado (Cordon Jaune) e castanho (Cordon Rouge) sendo este último mais alcoólico.

GREENSLEEVES

Licor inglês, tipo creme de menta, feito a partir de álcool de cereais e hortelã.

GUIGNOLET

Famoso licor francês de cerejas. (Ver cherry brandy)

GYOKURO RIKYU

Licor japonês pouco alcoólico, obtido a partir de chá verde e de aguardente vínica.

HALF-OM-HALF

Género de tríplice seco, obtido a partir de laranjas doces e azedas. Licor holandês.

IRISH MIST

Licor irlandês feito a partir do whisky, extractos de plantas e mel aquecido.

IRISH VELVET

Licor irlandês feito a partir de Whisky e café.

IZZARA

Licor francês, similar ao Chartreuse, feito a partir de angélica, mel e Armagnac. Apresenta-se em duas cores: verde, o mais alcoólico, e amarelo.

KAHLUA

Licor de café produzido no México.

KARTHAUSER

Licor alemão similar ao Chartreuse.

KUMMEL

Um dos mais populares digestivos. Feito na Holanda desde 1575. No

entanto, o KUMMEL RIGA, ALLASH e GILKA, produzidos na Alemanha, são sem dúvida mais populares que o holandês. O autêntico Kummel é um destilado neutro umas vezes obtido a partir de cereais, outras a partir de batata. O grau de doçura depende da forma utilizada.

Quando pronunciadamente seco (como o original) fica agrupado nas aguardentes. Quando atingir uma percentagem de açúcar, que no caso do nosso País é de cerca de 10%, é agrupado nos licores.

LAKKA

Licor finlandês, com gosto doce-amargo, obtido a partir de cloudberries (tipo groselhas). Este licor também é conhecido por Suomuurain.

LOCHAN ORA

Licor escocês obtido a partir de Whisky e mel.

MANDARINE NAPOLEON

Licor belga de tangerina. O processo de fabrico utilizado é o da maceração prévia das cascas do fruto, seguida de destilação e fortificada com aguardente vínica.

MARACHINO

Licor de origem italiana, produzido em Dalmatia, hoje território jugoslavo. É obtido a partir da destilação da cereja Marasca, incluindo o caroço esmagado.

MEL-DOIRO

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

NASSAU ORANGE

Licor holandês, tipo Curaçau. Este licor também é conhecido por PIPELTJENS LIQUOR.

PARFAIT AMOUR

Licor bastante doce, de cor rosada ou violeta, feito com aromas de citrinos, especiarias e extractos de pétalas de flores.

PISANG AMBON

Licor holandês, feito à base de frutos, dos quais se destaca a banana.

Apresenta-se de cor verde.

POEJO

Licor produzido na região de Évora, a partir da planta do mesmo nome.

ROCK AND RYE

Licor americano obtido a partir de essências de frutos e whisky rye. Como se trata de um licor bastante doce, o açúcar cristaliza dentro da garrafa como o anis escarchado.

SABRA

Licor israelita produzido a partir de laranjas e aromatizado com chocolate.

SAMBUCA

Licor italiano obtido a partir da infusão de sementes de sabugueiro e outras plantas. É tradição servir este licor com 3 grãos de café no topo do copo e flamejar ligeiramente.

STRAGA

Licor italiano obtido a partir de mais de 70 plantas e sementes.

TIA MARIA

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

TRIPLICE SEC

Nome dado aos licores de laranja redestilados.

VAN DER HUM

Licor de tangerinas e naartjie (espécie de laranja) produzido na África do Sul. Quando misturada com brandy esta composição designa-se por BRANDYHUM.

VANDERMINT

Licor holandês aromatizado com chocolate e hortelã.

Segundo a qualidade e grau alcoólico os licores podem dividir-se em 3 categorias:

- 1) EXTRA-FINOS (de 35 a 45 graus) – Chartreuse, Grand Marnier, etc.

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

2) FINOS (de 25 a 35 graus) – Curaçau, Cherry Heering, Ginja, etc.

3) CORRENTES (menos de 25 graus) – Advokaat, Creme de Menthe, etc..

22. ANISADOS

22.1. DEFINIÇÃO

Estes aperitivos, também designados por Pastis, são obtidos a partir da destilação das sementes do anis e outras plantas como o hissopo e os coentros. O processo de fabricação, semelhante ao dos licores, consiste nas seguintes fases:

- Destilação;
- Dosificação;
- Alcoolização;
- Homogenização;
- Repouso;
- Filtragem;
- Engarrafamento.

Dos Pastis mais conhecidos salientamos:

- O Ricard;
- O Pernod;
- O Gerger.

22.2. RICARD

É um aperitivo anisado, com 45 graus e é feito a partir da destilação de sementes do anis, coentros, alcaçuz e outras plantas que crescem no mediterrâneo.

2.2.3. PERNOD

É um aperitivo anisado francês, com 45 graus, feito a partir de destilação de anis, hissopo, funcho e outras plantas. É corado com açafraão e cara-

melo.

2.2.4 BERGER

É um aperitivo anisado francês, com 45 graus, feito a partir da destilação de anis, coentros, alcaçuz e absinto e outras plantas aromáticas.

2.2.5.FORMAS DE SERVIR

Servem-se 2 a 3 cls. para 10 a 15 cls. de água.

Ou seja, 1 Parte de Pastis e 5 Partes de água sem gás fresca.

Pode também ser servido com sumos, refrigerantes e em composições.

O copo indicado é o médio TUMBLER.

23. AMARGOS (BITTERS)

23.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

De acordo com as características próprias um Amargo (Bitter) é:

- Um aperitivo (como o Campari)
- Um Aromatizante (como a Angostura)
- Um estomacal (como o Fernet branca)

Os Amargos (Bitters) são obtidos por maceração de raízes, frutos, flores, quinino e sementes em álcool ou vinho ou por extractos dos mesmos produtos com álcool, água, vinho e açúcar.

Tipos

Neste grupo encontramos uma grande quantidade de bebidas amargas entre as quais salientamos as seguintes:

- a) Martinazzi
- b) Cinzano-Bitter;
- c) Fernet branca;
- d) Amer Picon;
- e) Secrestast;
- f) Underberg;
- g) Weisflog;
- h) Rarbaro;
- i) Amaro Cora;
- j) Fernet-Lugga;
- k) Campari;
- l) Punt et Mes.

a) MARTINAZZI

É um aperitivo suíço obtido a partir da infusão e extractos de plantas

aromáticas. A graduação alcoólica é de 25 graus. Serve-se do seguinte modo:

- 1) Puro;
- 2) Com gelo;
- 3) Com água ou refrigerantes;
- 4) Em composições.

Uma casca ou rodela de laranja ligam muito bem com esta bebida.

b) BITTER-CINZANO

Amargo vínico produzido pela firma Cinzano. É obtido a partir de vinho vermute. A sua graduação alcoólica é de 25 graus.

Modo de servir:

- Puro;
- Com gelo;
- Com água ou refrigerantes;
- Com sumos;
- Em composições.

O copo indicado é o copo tipo old fashioned ou médio tumbler. Uma casca ou rodela de laranja liga muito bem este vínico amargo.

c) FERNET BRANCA

É um amargo italiano, feito a partir da maceração ou extractos de raízes e muitas plantas aromáticas e especiarias.

De acordo com as características, graduação 45.º, e ainda como quando é consumido, poderemos classificar a Fernet branca como sendo:

- Um aperitivo Amargo;
- Um licor Amargo;
- Um estomacal Amargo.

Sendo tomado como aperitivo ou digestivo, a quantidade indicada a servir não deverá ultrapassar os 3 cl. O copo a utilizar será o copo a licor.

Este licor amargo também é utilizado em algumas composições de

bar.

d) AMER PICON

Amargo italiano, semelhante ao Bitter Campari.

e) SECRESTAST

Amargo italiano, obtido a partir da infusão e extractos de raízes e plantas aromáticas. É um similar do Fernet Branca, tendo a mesma função e servindo-se do mesmo modo.

f) UNDERBERG

Amargo alemão, utilizado como bebida estomacal. Obtido a partir de extractos de plantas aromáticas. Apresenta-se em garrafas-dose individual. É um similar do Fernet Branca, tendo a mesma função e servindo-se do mesmo modo.

24. REFRIGERANTES

24.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Os refrigerantes, ao contrário dos xaropes, são bebidas que se apresentam já preparadas para consumo pelas respectivas fábricas, em embalagens próprias.

São bebidas não fermentadas, para consumo não imediato, obtidas por diluição, emulsão, suspensão ou mistura em água, sumos, concentrados, xaropes, essências naturais, infusos, pastas, extractos de frutos ou quaisquer outros de origem vegetal.

Os refrigerantes não alcoólicos ainda se subdividem em:

REFRIGERANTES DE FRUTOS e em REFRIGERANTES DE ESSÊNCIAS ou de EXTRACTOS VEGETAIS.

a) REFRIGERANTES DE FRUTOS: São aqueles que são fabricados com sumos de frutos ou com os seus concentrados.

b) REFRIGERANTES DE ESSÊNCIAS ou de EXTRACTOS VEGETAIS: São diluições, mais ou menos açucaradas e gaseificadas, de xaropes preparados à base de essências ou extractos de origem vegetal.

25. XAROPES

25.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Líquido viscoso resultante da mistura de água, sumos, ou aroma de frutos, com a porção de açúcar necessária para os saturar.

Podemos considerar dois tipos de xaropes:

- a) Xaropes puros;
- b) Xaropes de aromas.

Xaropes puros – compõem-se de cerca de 1/3 de sumo de fruta natural puro ou de um concentrado de sumo de fruta e 2/3 de açúcar.

Xaropes de aromas – designam-se desta forma quando o sumo de fruta é substituído, parcial ou totalmente, por aromas de frutos naturais e ácidos naturais.

Os xaropes mais usados na restauração são:

- Framboesa
- Groselha
- Saisarrilha
- Capilé
- Grenadine
- Laranja
- Limão

25.2. MODO DE SERVIR

Num tumbler de 25 a 30 cls., junte 5 cls. de xarope, 4 cubos de gelo e completa-se com água.

26. SUMOS

26.1. DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

As bebidas à base de sumo de fruta puro são, assim como as bebidas lácteas, as mais sãs, devido ao seu conteúdo em elementos nutritivos e em materiais para a boa constituição do organismo.

O açúcar da fruta é um dispensador de energia cujos efeitos se fazem sentir rapidamente.

Os ácidos da fruta têm efeito refrescante, estimulam o apetite e favorecem o metabolismo.

Os sais minerais são constituídos do organismo e também ajudam a purificá-lo.

As vitaminas e os fermentos são elementos de base necessários para guardar a saúde.

São considerados sumos de frutos:

- as bebidas compostas a 100% de sumo de frutos;
- os concentrados de sumos, fabricados a partir de frutos e diluídos de maneira a obter a mesma bebida que antes da concentração.

Se a diluição se faz com água potável, o fabrico de sumos de frutos a partir de concentrados não leva nenhuma perda de qualidade mas sim a uma melhoria, devido ao armazenamento dos concentrados que preserva melhor o valor nutritivo dos frutos. Os sumos são concentrados por motivos de armazenamento e transporte. A título de exemplo, o concentrado de sumo de maçã é obtido a partir de maçãs esmagadas recentemente. Os aromas voláteis são extraídos cuidadosamente e concentrados separadamente. Quanto ao sumo de maçã, é concentrado pelo vácuo.

26.2. SUMOS DE FRUTOS MAIS UTILIZADOS NA RESTAURAÇÃO:

- Laranja;
- Limão;
- Ananás;
- Pêra;
- Pêssego;
- Maçã;
- Marmelo;
- Maracujá;
- Alperce;
- Uva;
- Toranja;
- Lime (em garrafa).

Como em Portugal existem muita laranja e limão, aconselhamos o uso destes produtos feitos ao momento, muito especialmente para composições.

26.3. SUMOS DE LEGUMES PUROS:

- Sumo de tomate;
- Sumo de cenoura;
- Sumo de aipo;
- Sumo de beterraba;
- Sumo de espinafres.

É aconselhável, na restauração, por razões de higiene, a preparação destes sumos de legumes. Mesmo tendo precauções particulares não se pode afastar totalmente o perigo da proliferação de bactérias, arrastando intoxi-

cações. É por isso recomendável utilizar sumos de legumes em garrafas ou latas.

26.4. CUIDADOS A TER COM OS SUMOS

Os sumos de frutos são bebidas que se estragam um pouco. Por isso, merecem cuidados especiais. Servem-se frescos: no Verão entre 8 e 10.°C., no Inverno entre 10 e 12.°C.,. Consumidos demasiados frios não dão o ser verdadeiro aroma de fruta e têm um gosto insípido. Em caso de exposição prolongada ao ar, a sua cor muda e tanto perdem o seu sabor como o seu "bouquet". Os sumos impregnam-se dos odores do ambiente. É por isso que não devem ser abertos senão na ocasião de serem servidos e nunca antes.

27. BEBIDAS APERITIVAS

27.1. DEFINIÇÃO

A palavra aperitivo deriva do latim "Aperir" (abrir) que é o mesmo que abrir o apetite, ou seja, estimular a secreção das glândulas do tubo digestivo e aumentar a produção do suco gástrico, o que resulta da ingestão de líquidos aperitivos – (ou sólidos).

As bebidas aperitivas eram usadas na antiga farmacopeia. Presentemente são consideradas como aperitivos às bebidas alcoólicas que, pela sua constituição química, tem o mérito de estimular o apetite.

27.2. CLASSIFICAÇÃO

As bebidas aperitivas, fortemente aromatizadas por plantas e essências solúveis no álcool ou vinho, actualmente são bastante consumidas e encontram-se divididas em:

- Aperitivos naturais;
- Aperitivos artificiais;

- Vínicos
- Anisados (Pastis)
- Amargos

Aperitivos Naturais

- Porto seco
- Madeira seco (Sercial)
- Afonso III
- Pico
- Jerez (seco)

Aperitivos Artificiais

· Vínicos

- Dubonnet

- St. Raphael

- Byrrh

- Vermutes

· Anisados

- Pernod

- Ricard

- Berger

· Amargos

- Campari Bitter

- Fernet Branca

- Amer Picon

- Amaro Cora

- Cynar

- Underberger

28. BEBIDAS DIGESTIVAS

28.1. DEFINIÇÃO

Consideram-se bebidas digestivas, aquelas que, pela sua constituição química, têm mérito de auxiliar a digestão.

As bebidas digestivas com teor alcoólico e graduação Baumé (quantidade de açúcar residual) bem acentuado, actualmente são bastante consumidas e encontram-se divididas nos seguintes grupos:

- Aguardentes
- Licores

29. BEBIDAS REFRESCANTES OU DESSECANTES

29.1. DEFINIÇÃO

As bebidas refrescantes ou dessecantes caracterizam-se pelos factores que seguidamente se descrevem:

- Servem-se normalmente refrigeradas.
- Provocam uma sensação de frescura quando da sua ingestão
- Servem-se em quantidades mínimas de 20 cls. por dose.

Consideram-se como bebidas refrescantes, aquelas que seguidamente se descrevem:

- Águas
- Refrigerantes
- Cervejas
- Sumos

30. GRADUAÇÃO ALCOÓLICA DAS DIVERSAS BEBIDAS

Aguardentes Velhas ou Brandies	40 a 43 graus
Armagnacs e Cognacs	40 a 43 graus
Aguardente Mirabelle	45 graus
Aguardente Framboise	48 graus
Aguardente Williamine	45 graus
Anisette	30 a 35 graus
Anisette Marie Brizard	25 graus
Anis	30 graus
Anis Domuz doce	29 graus
Anis Domuz seco	35 graus
Anis Domuz Mel de Damas	25 graus
Anisado refinado	36 graus
Apricot Brandy	29 graus
Advokaat	18 graus
Bénédictine	40 graus
Beirão (licor)	29 graus
Brandymel	40 graus
Cherry Brandy	24 a 30 graus
Cherry Heering	27 graus
Chartreuse Verde	55 graus
Chartreuse Amarelo	45 graus
Chartreuse Branco	68 graus
Creme de Menth (Peppermint)	30 a 34 graus
Curaçau Verde, Azul e Vermelho	34 graus
Curaçau Triplice	39 graus
Grand Marnier	38 graus
Brambuie	40 graus
Fradetine	40 graus

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Licor Maracujá	26 graus
Mel Doiro	29 graus
Marasquino	31 graus
Parfait Amour	29 graus
Kummel	39 graus
Tia Maria	35 graus
Tijuana	28 graus
Triplice	38 a 40 graus
Amer Picon	23 graus
Angostura Bitter	45 graus
Campari	28.5 graus
Cerveja	2 a 8 graus
Champagne (espumante natural)	10.5 a 12 graus
Dubonnet	16.5 graus
Fernet Branca	45 graus
Pernod	45 graus
Ricard	45 graus
Rum	40 a 50 graus
Gins	40 a 47 graus
Wiskies	43 a 45 graus
Vodkas	40 a 45 graus
Vermute	16 a 18 graus
Pimm's	35 graus
Vinho do Porto	17 a 24 graus
Vinho Carcavelos	19 graus
Vinho Moscatel de Setúbal	18 graus
Vinho Madeira	17 a 20 graus
Vinho Jerez	17 a 20 graus

31. TEMPERATURAS A QUE DEVEM SER SERVIDAS DIVERSAS BEBIDAS

Espumantes Naturais e Champagnes	4 a 8 graus centígrados
Vinhos brancos doces	6 graus centígrados
Vinhos Brancos Leves	8 a 10 graus centígrados
Vinhos brancos encorpados	10 a 12 graus centígrados
Tintos abertos	14 graus centígrados
Tintos encorpados	15 a 16 graus centígrados
Tintos Velhos	16 a 18 graus centígrados
Vinhos licorosos e generosos tintos	18 a 20 graus centígrados
Vinhos licorosos e generosos brancos	12 a 14 graus centígrados

Aguardentes brancas	brancas	Geladas
		Frias
Aguardentes frutos	envelhecidas	Temperatura ambiente

Aguardentes vnicas envelhecidas	18 a 20 graus centígrados
Aguardentes vnicas muito envelhecidas	20 a 22 graus centígrados
Cervejas	8 a 10 graus centígrados
Refrigerantes	6 a 8 graus centígrados

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

32. TABELA DE PESOS DAS BEBIDAS POR LITRO

Água	1 000 gramas
Cognac	940 gramas
Bagaceira	956 gramas
Whisky	940 gramas
Angustura Bitter	940 gramas
Vodka	950 gramas
Grenadine	1 270 gramas
Álcool (96%)	793 gramas
Gin	941 gramas
Kirsch	941 gramas
Orange Bitter	963 gramas

LICORES BOLS

Anisette	1 115 gramas
Apricot-Brandy	1 085 gramas
Blue Curaçau	1 065 gramas
Curaçau Verde	1 025 gramas
Creme de Menthe	1 125 gramas
Cherry Brandy	1 051 gramas
Creme de Banana	1 140 gramas
Creme de Cacau	1 135 gramas
Curaçau Triplice-Sec	1 083 gramas
Parfait Amour	1 125 gramas
Creme de Mandarines	1 075 gramas
Maraschino	1 094 gramas
Advokaat	1 072 gramas

32.1. CAPITAÇÃO ACONSELHADA DAS DIVERSAS BEBIDAS

Ao contrário do que acontece na maioria dos países da Europa, nos nossos bares ainda não é obrigatório usar a medida ou doseador para a venda de bebidas alcoólicas, quer sejam simples ou compostas.

No entanto, o preço das bebidas atingiu já importância tal, que um centilitro a mais ou a menos servido numa bebida, tem grande influência na economia do Bar.

Naturalmente que no Bar devem existir as medidas/doseadores necessários, embora em muitos casos, o Barman não as use. Pode acontecer um cliente exigir que a sua bebida seja doseada com o doseador.

Para se proceder a essa medição é necessário que seja definido qual o volume da dose a servir e, neste ponto, verificamos que não são as mesmas em todos os Bares, havendo acentuadas diferenças de Bar para Bar e de região para região. Deste modo, a tabela que se segue, não sendo oficial, é aquela que nos parece dever aconselhar-se aos profissionais de Bar.

CAPITAÇÃO DE BEBIDAS

Vermutes	5/6 Cl.
Amargos	2/5 Cl.
Pastis	3 Cl.
Licores	1/4 Cl.
Xaropes	5 Cl.
Vinhos generosos e licorosos	6 Cl.

33. COMPOSIÇÕES OU MIXED DRINKS

33.1. DEFINIÇÃO

Classificam-se de composições ou mixed-drinks, as bebidas compostas pela mistura de diversas bebidas simples, quer sejam fermentadas, espirituosas ou sem álcool.

33.2. TÉCNICAS DA MISTURA

Se os ingredientes são de fácil mistura as composições são mexidas no Mixing-Glass (copo de misturas).

Para os ingredientes de difícil ligação ou dissolução, as composições são batidas no Shaker (coqueteleira), Shaker eléctrico ou "Blender".

As composições ainda podem ser preparadas directamente no copo do cliente.

33.3. DIVISÃO DAS COMPOSIÇÕES QUANTO AO SEU VOLUME

De acordo com as quantidades de bebidas simples a utilizar em cada um dos variadíssimos tipos de composições, podemos classificá-las em três grandes grupos:

- a) SHORT-DRINKS Quantidade até 6 Cl.
- b) MEDIUM-DRINKS Quantidades de 7 a 20 Cl.
- c) LOGN-DRINKS Quantidades superiores a 21 Cl.

33.4. CLASSIFICAÇÃO DAS COMPOSIÇÕES

As composições, de acordo com as características organolépticas, apresentação e quantidade classificam-se em:

- | | |
|---------------|------------------|
| 1. COCKTAILS | 14. HOT DRINKS |
| 2. COBBLERS | 15. JULEPS |
| 3. COLLINS | 16. POUSSE CAFÉS |
| 4. COOLERS | 17. PUNCHES |
| 5. CRUSTAS | 18. SANGRIAS |
| 6. CUPS | 19. SANGAREES |
| 7. DAISIES | 20. SLINGS |
| 8. EGG-NOGGS | 21. SMASHES |
| 9. FIXES | 22. SOURS |
| 10. FIZZES | 23. TODDIES |
| 11. FLIPS | 24. BATIDOS |
| 12. FRAPPES | 25. SEM ÁLCOOL |
| 13. HIGHBALLS | 26. DIVERSOS |

34. COKTAILS

34.1. SUA DEFINIÇÃO

Cocktail, em português significa “rabo de galo”, e as mais variadas histórias têm aparecido sobre a origem do seu nome.

Contudo, é de crer que o nome COCKTAIL surgiu algures na América durante uma luta de galos.

O COCKTAIL é uma composição de bar, tipo short drink, cuja capitação obedece a uma quantidade aproximada de 6 Cl..

Em relação ao seu consumo e função, podemos classificar o COCKTAIL em dois grupos:

34.2. CLASSIFICAÇÃO

- COCKTAILS (Before-Dinner)

Neste grupo encontramos composições secas e meio-secas, dependendo dos elementos que as compõem, e que em regra são aperitivos de origem vínica, amargos, aguardentes e sumos.

- COCKTAILS (after-Dinner)

Neste grupo de COCKTAILS, predominam como elementos da composição, as aguardentes, os licores e as natas.

34.2.1. COCKTAILS BEFORE-DINNER

AFFINITY

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Mexido

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Scotch Whisky

Vermute Seco

Vermute Doce

Angustura Bitter

EQUIPAMENTO

Taça a cocktail

Mixing-Glass

Gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

<u>Ordem</u>	<u>Produtos</u>	<u>Quant.</u>	<u>Ação</u>	<u>Instruções</u>
1	Gelo		Gelar taça e Mixing-Glass	Manter gelo no Mixing-Glass
2	Vermute Doce	1,5 Cl.	Adicionar	
3	Vermute Seco	1,5 Cl.	Adicionar	
4	Scotch Whisky	3 Cl.	Adicionar	
5	Angustura Bitter	1 dash	Adicionar	
6			Mexer	
7			Encher a taça	

BACARDI

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Rum Branco

Sumo de Limão

Grenadine Gelo

EQUIPAMENTO

Taça a cocktail

Shaker

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Grenadine	1 Dash	Adicionar	
3	Sumo de Limão	1,5 Cl.	Adicionar	
4	Rum Branco	4,5 Cl.	Adicionar	
5			Bater Shaker	Fortemente
6			Encher a taça	

BRONX

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin

Vermute Tinto

Vermute Seco

Sumo de Laranja

EQUIPAMENTO

Taça a cocktail

Shaker

Balde com Gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça e Shaker	Manter o gelo no Shaker
2	Gin	3 Cl.	Adicionar	
3	Vermute Tinto	1 Cl.	Adicionar	
4	Vermute Seco	1 Cl.	Adicionar	
5	Sumo de Laranja	1 Cl.	Adicionar	
6			Bater Shaker	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

7

Encher a taça

Nome: CHAMPANHE

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 13 Cl.

Tipo de Copo: Taça Champanhe

Método de Preparação: Directamente na Taça

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Açúcar

Tríplice Seco

Brandy

Espumante Natural (muito frio)

Gotas de Angustura Bitter

Rodela de Laranja

Cereja

EQUIPAMENTO

Taça a Champanhe

Faca

Tábua de Fruta

Pinça

1 colher de Bar

Açucareiro

Palhas

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Açúcar	5 Grs.	Adicionar	Directamente na Taça
2	Angustura (gotas) 5		Adicionar	"
3	Tríplice Seco	1 Cl.	Adicionar	"
4	Brandy	1 Cl.	Adicionar	Misturar bem
5	Champanhe	10 Cl.	Acabar de encher	
6	Rodela de Laranja 1		Decorar	Sobre a composição
7	Cereja	1	Decorar	Sobre rodela de laranja
8			Servir	Com o porta palhas

Nome: DRY MARTINI

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Mexido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin Extra Seco

Vermute Seco

Casquinha de limão

Limão

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail

Copo de mistura

1 colher de Bar

Faca

Tábua de Fruta

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Mixing - glass	Manter gelo no Mixing - glass
2	Angustura (gotas)	5	Adicionar	
3	Gin Extra Seco	6 Cl.	Adicionar	
4			Mexer	
5			Encher a taça	
6	Casqui. de limão	1	Adicionar	Previamente espremida sobre a composição

Nome: GIN AND IT

Grupo: Cocktails Before Dinner

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Mexido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin

Vermute Tinto

Cereja

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail

Copo de mistura

Colher de Bar

Tábua de Frutas

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Mixing - glass	Manter gelo no Mixing - glass
2	Vermute Tinto	3 Cl.	Adicionar	
3	Gin	3 Cl.	Adicionar	
4			Mexer	
5			Encher a taça	
6	Cereja	1	Adicionar	Espetada num palito

Nome: MANHATTAN

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Mexido

MISE-EN-PLACE

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

PRODUTOS

Whisky Rye ou Bourbon

Vermute Tinto

Angustura Bitter

Cereja

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail

Copo a misturas

Colher de Bar

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Palitos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Mixing - glass	Manter gelo no Mixing - glass
2	Angustura Bitter	1 Cl.	Adicionar	
3	Vermute Tinto	2 Cl.	Adicionar	
4	Whisky Rye	4 Cl.	Adicionar	
5			Mexer	
6			Encher a taça	
7	Cereja	1	Adicionar	

Nome: MARGARITA

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1

Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Tequilha Taça a Cocktail

EQUIPAMENTO

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Sumo de limão Shaker
Tríplice Sec Balde com gelo
sal Pinça
Recipiente para escorrer líquidos

Pires
Saleiro

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sal		Bordar a taça	
3	Sumo de limão	1 Cl.	Adicionar	No Shaker
4	Tríplice Sec	1 Cl.	Adicionar	No Shaker
5	Tequilha	4 Cl.	Adicionar	No Shaker
6			Bater	
7			Encher a taça	Sem estragar a bordura

Nome: NEGRONI

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler pequeno

Método de Preparação: Próprio copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Campari Bitter

Vermute Tinto

Gin

Rodela de laranja

EQUIPAMENTO

Tumbler pequeno

Colher

Balde com gelo

Pinça

Tábua de frutas

Faca

PREPARAÇÃO

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Adicionar	
2	Vermute Tinto	2 Cl.	Adicionar	
3	Campari Bitter	2 Cl.	Adicionar	
4	Gin	2 Cl.	Adicionar	
5			Mexer	
6	Rodela de laranja		Decorar	

Nome: Rob Roy

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Mexido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Scotch Whisky

Vermute Tinto

Gotas Angustura Bitter

Cerejas

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail

Copo misturas

Colher de bar

Balde com gelo

Recipiente para escorrer líquidos

Palitos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Mixing-Glass	Manter gelo no Mixing-Glass
2	Angustura Bitter	5 gotas	Adicionar	
3	Vermute Tinto	2 Cl.	Adicionar	
4	Scotch Whisky	4 Cl.	Adicionar	
5			Mexer	
6			Encher a taça	
7	Cereja		Decorar	Espetada num palito

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Nome: Side Car

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy

Tríplice Sec

Sumo de Limão

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Sumo de Limão

Tríplice Sec

Brandy

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de Limão	1,5 Cl.	Adicionar	
3	Tríplice Sec	1,5 Cl.	Adicionar	
4	Brandy	3 Cl.	Adicionar	
5			Bater Shaker	
6			Encher a taça	

Nome: White Lady

Grupo: Cocktails Before Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin
Tríplice Sec
Sumo de Limão
Clara de ovo

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail
Shaker
Balde com gelo
Pinça
Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de Limão	1,5 Cl.	Adicionar	
3	Tríplice Sec	1,5 Cl.	Adicionar	
4	Gin	3 Cl.	Adicionar	
5	Clara de ovo		Adicionar	
6			Bater Shaker	
7			Encher a taça	

34.2.2. COCKTAILS AFTER DINNER

Nome: ALEXANDER

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy
Creme cacau

EQUIPAMENTO

Taça a Cocktail
Balde com gelo

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Natas
Noz moscada ou canela

Shaker
Recipiente para escorrer líquidos

Colher
Ralador
Pires

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Taça e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Natas	2 Cl.	Adicionar	
3	Creme Cacau	2 Cl.	Adicionar	
4	Brandy	2 Cl.	Adicionar	
5			Bater Shaker	
6			Encher taça	
7	Noz moscada ou canela			Polvilhar

Nome: B. and B.

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 5 Cl.

Tipo de Copo: Cálice a licor

Método de Preparação: Próprio cálice

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Benedictine Cálice a licor

Brandy

EQUIPAMENTO

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Benedictine	2,5 Cl.	Adicionar	
2	Brandy	2,5 Cl.	Adicionar	

Nome: Black Russian

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler pequeno

Método de Preparação: Próprio copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

EQUIPAMENTO

Vodka Tumbler pequeno

Licor de café

Balde com gelo

Colher

Pinça

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Licor de café	2 Cl.	Adicionar	
2	Vodka	4 Cl.	Adicionar	
3	Gelo	2 cubos	Adicionar	
4			Mexer	Ligeiramente

Nome: Golden Cadillac

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail:

Método de Preparação: batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

EQUIPAMENTO

Galliano

Taça a Cocktail

Creme Cacao Branco

Shaker

Natas

Gelo

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça + shaker	Manter gelo no shaker
2	Galliano	2 Cl.	Adicionar	
3	Creme cacau branco	2 Cl.		Adicionar
4	Natas frescas	2 Cl.	Adicionar	
5			Bater Shaker	Fortemente
6			Encher a taça	

Nome: Grasshoper

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cocktail

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Peppermint Verde

Creme de cacau branco

Natas

Noz moscada ou canela

EQUIPAMENTO

Taça Cocktail

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Colher

Ralador

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar taça e shaker	Manter gelo no shaker
2	Natas	2 Cl.	Adicionar	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

3	Peppermint Verde 2 Cl.	Adicionar	
4	Creme Cacau Branco	2 Cl.	Adicionar
5		Bater Shaker	Fortemente
6		Encher a taça	
7	Noz moscada/canela		Polvilhar

Nome: Rusty Nail

Grupo: Cocktails After Dinner

Doses: 1 Quantidade por dose: 6 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler pequeno

Método de Preparação: Próprio copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Scotch Whisky

Licor de Whisky

Zeste de limão

EQUIPAMENTO

Tumbler pequeno

Colher

Balde com gelo

Pinça

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Licor de Whisky	2 Cl.	Adicionar	Próprio copo
2	Scotch Whisky	4 Cl.	Adicionar	
3	Gelo	2 cubos	Adicionar	
4			Mexer	Ligeiramente
5	Zeste de limão		Adicionar	Espremer ligeiramente

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

35. COBBLERS

35.1. DEFINIÇÃO

São composições de bar, tipo medium drink (15 a 20 Cl.) preparadas e servidas em taça a cobbler. O ingrediente principal é o conjunto de frutas colocadas harmoniosamente, as quais constituem o êxito desta composição.

O elemento líquido poderá ser alcoólico ou não. Dos mais utilizados destacamos o vinho, as aguardentes, os licores, os sumos e os xaropes.

Estima-se que os COBBLERS são de origem americana e são especialmente recomendados para climas quentes.

Nome: Wine Cobbler

Grupo: Cobblers

Doses: 1 Quantidade por dose: 15 Cl.

Tipo de Copo: Taça Cobbler

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

EQUIPAMENTO

Porto Tawny ou Madeira Verdelho Taça Cobbler

Tríplice Sec

Balde com gelo moído

Pacote de açúcar

Faca

Cerejas verdes

Tábua para fruta

Cerejas vermelhas

Pêssego

Peppermint Verde

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo moído		Adicionar	Até 2/3 da taça
2	Tríplice Sec	1 Dash	Adicionar	
3	Porto Tawny	6 Cl.	Adicionar	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

4	Pacote de açúcar ½	Polvilhar	
5	Frutas indicadas	Decorar	Harmoniosamente
6	Peppermint Verde 2 gotas	Decorar	
7		Servir	C/ palhinhas

36. COLLINS

36.1. DEFINIÇÃO

Composição de bar, tipo long drink, refrescante, feita no próprio copo, cuja base é o sumo de limão, açúcar, água gaseificada, um ingrediente alcoólico (Ex: Gin, Vodka, Brandy, Rum, etc.) decorada com rodela de laranja ou limão, cereja e aromatizada com Angustura Bitter.

Existem muitas dúvidas quanto à sua origem. Uns pretendem ter sido inventada na América. Outros pretendem dever-se esta composição a um profissional de mesa chamado John Collins.

Independentemente da sua origem, esta não poderá ser anterior ao aparecimento do mercado da água gaseificada (soda) que se situa depois de 1890.

Nome: Tom Collins

Grupo: Collins

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin

Sumo de limão

Xarope de açúcar

Angustura Bitter

Água Gaseificada

Rodela de laranja ou limão

Cereja

EQUIPAMENTO

Tumbler grande

Colher de bar

Balde com gelo

Pinça

Faca

Tábua de fruta

Palhas

Palhinhas

Tira-cápsulas

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Sumo limão	1, 5 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
2	Xarope de açúcar	1, 5 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
3	Gin	3 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
4	Gelo	4 cubos	Adicionar	Directamente no copo
5	Água Gaseificada		Acabar de encher	Directamente no copo
6	Angustura Bitter	1 dash	Adicionar	Directamente no copo
7			Mexer	
8	Rodela de laranja ou limão e cereja			Decorar Cereja espetada na rodela de laranja ou limão

37. CRUSTAS

37.1. DEFINIÇÃO

Composição de bar, tipo medium drink, cerca de 15 Cl.. Serve-se em copo a CRUSTA (tipo balão muito aberto). Composição muito forte, preparada à base de aguardentes, licores e sumos.

Esta composição caracteriza-se pelo copo tipo CRUSTA, a grande bordura de açúcar e uma casca de limão em espiral.

Nome: Brandy Crusta

Grupo: Crustas

Doses: 1 Quantidade por dose: 8 Cl.

Tipo de Copo: Copo a Crusta

Método de Preparação: Directamente no copo ou batido no Shaker

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Açúcar

Brandy

Sumo de limão

Marasquino

Angustura Bitter

Casca de limão

EQUIPAMENTO

Copo a Crusta

Shaker

Balde com gelo

Recipiente para escorrer líquidos

Pires

Faca

Garfo

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Açúcar		Bordar o copo	Bordura com 5mm
2	Casca de limão		Colocar no copo	Em espiral
3	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
4	Angustura Bitter / Marasquino			5 gotas/2 gotas Adicionar

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

5	Sumo limão/Açúcar	2 Cl./5 Grs.	Adicionar
6	Brandy	4 Cl.	Adicionar/Bater shaker
7		Encher copo	
8		Servir	Com palhinhas

38. CUPS

38.1. DEFINIÇÃO

É uma composição de bar, basicamente feita pela maceração de frutos em espumante ou vinho branco, com adição ou não de açúcar, licores e água gaseificada.

As frutas mais indicadas para os CUPS são o ananás, o pêssego, o morango e as framboesas, devendo os mesmos serem cortados em pedaços pequenos como para a salada de frutas, podendo ainda ser decorados com rodela de laranja, limão e folhas de hortelã.

Esta composição é muito popular entre nós e a sua origem perde-se no tempo. Quem sabe se nasceu em Portugal?

Durante muito tempo os CUPS foram preparados com vinho branco. Recentemente, o vinho branco deu lugar ao espumante dado às possibilidades de se adquirir em doses individuais e assim a possibilidade de se prepararem CUPS para uma só pessoa.

Paralelamente também surgiram os CUPS industrializados (Ex: Pimm's) aos quais basta acrescentar as frutas, gelo e aromatizantes, que de igual modo facilita a sua preparação em moldes rápidos e em doses individuais.

Nome: Pimm's nº 1

Grupo: Cups

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Caneca com asa

Método de Preparação: Directamente na caneca

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Pimm's nº 1

Refrigerante limonada

EQUIPAMENTO

Caneca com asa

Faca

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Rodela de laranja	Pinça
Rodela de limão	Balde com gelo
Cereja	Tábua de frutas
Casca pepino	Colher de bar
Ramo hortelã	Palhinhas

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo	5 cubos	Adicionar	
2	Pimm's nº 1	4 Cl.	Adicionar	
3	Refrigerante limonada			Acabar de encher
4			Mexer	
5	Frutas indicadas		Decorar	
6	Hortelã		Decorar	
7				Servir com palhinhas

Nome: Champanhe Cup

Grupo: Cups

Doses: 4 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Jarro de vidro

Método de Preparação: Directamente no jarro

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy

Tríplice Sec

Garrafa espumante natural meio seco

Rodela de laranja / rodela limão

Rodela de ananás

Rodela de pepino

Pacotes de açúcar

Angustura Bitter

EQUIPAMENTO

Jarro de vidro

Pinça

Faca

Tábua de frutas

Colher de bar

Copos de água

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Brandy	4 Cl.	Adicionar	
2	Tríplice Sec	4 Cl.	Adicionar	
3	Pacotes de açúcar	2	Adicionar	
4	Gelo	6 cubos	Adicionar	
5	Garrafa espumante	1		Adicionar
6	Angustura Bitter	4 gotas	Adicionar	
7			Mexer	
8			Encher copos	Tipo água

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

39. EGG-NOGGS

39.1. DEFINIÇÃO

É uma composição de bar, categoria dos long drinks (cerca de 25 Cl.), fortificante, preparada à base de um ingrediente alcoólico, ovo, açúcar e leite polvilhado com canela ou noz moscada.

Os Eggs-Noggs podem ser preparados frios ou quentes e são recomendados para pessoas idosas ou convalescentes.

Nome: Brandy Egg-Nogg (Frio)

Grupo: Egg-Noggs

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy

Ovo

Açúcar

Leite

Noz moscada

EQUIPAMENTO

Tumbler grande

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Recipiente para os ovos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar copo e Shaker	Manter gelo no shaker
2	Açúcar	15 Grs.	Adicionar	
3	Ovo	1	Adicionar	
4	Brandy	4 Cl.	Adicionar	
5			Bater	Fortemente

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

6			Verter no copo	
7	Leite	10 Cl.	Acabar de encher	
8			Mexer	
9	Noz moscada		Polvilhar	
10			Servir	Imediatamente

40. FIZZES

40.1. DEFINIÇÃO

São composições de bar, tipo medium drink (20 a 25 Cl.), preparadas à base de um ingrediente alcoólico, açúcar, sumo de limão, água gaseificada e decorados com uma rodela de limão.

Presume-se que os FIZZES foram inventados por dois barmen franceses radicados na América. Terão ganho uma fortuna com a venda destas bebidas.

Nome: Gin Fizz

Grupo: Fizzes

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin

Sumo de limão

Pacotes de açúcar ou 1 Cl. Xarope

Água gaseificada (soda)

Rodela de limão

EQUIPAMENTO

Tumbler médio

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Faca

Tábua para frutos

Tira-cápsulas

Pires

Palhas

Colher de bar

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter o gelo no Shaker
2	Sumo de limão	1 Cl.	Adicionar	
3	Açúcar (pacotes)	2	Adicionar	
4	Gin	4 Cl.	Adicionar	
5			Bater Shaker	Fortemente
6			Verter no copo	
7	Gelo	3 cubos	Adicionar	
8	Água gaseificada		Acabar de encher	
9			Mexer	
10	Rodela de limão	1	Decorar	Fixar na borda do copo

41. FLIPS

41.1. DEFINIÇÃO

São composições de bar, tipo medium drink, preparadas à base de gema de ovo e açúcar, segundo as proporções indicadas nas receitas. O complemento desta bebida poderá ser uma bebida alcoólica ou não.

Os primeiros FLIPS começaram por ser preparados com Vinho do Porto Tawny. Posteriormente estas composições foram feitas com outras bebidas alcoólicas e, muito recentemente com o CHAMPANHE.

Aconselham-se nas tardes e noites de inverno, a pessoas de idade e convalescentes.

Servem-se em copos tipo FLIP de 10 a 12 Cl..

Nome: Porto Flip

Grupo: Flips

Doses: 1 Quantidade por dose: 10 Cl.

Tipo de Copo: Copo Flip

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Porto Tawny

Açúcar (Pacotes)

Gema de ovo

Noz moscada

EQUIPAMENTO

Copo Flip

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Recipiente para clara de ovo

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
-------	----------	--------	-------	------------

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

1	Gelo		Gelar copo e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Porto Tawny	6 Cl.	Adicionar	
3	Açúcar (pacote)	1	Adicionar	
4	Gema de ovo	1	Adicionar	
5			Bater Shaker	Fortemente
6			Encher copo	
7	Noz moscada		Polvilhar	Servir imediatamente

42. HIGHBALLS

42.1. DEFINIÇÃO

São composições de bar, tipo long drink (25 a 30 Cl.) de carácter refrescante, preparadas no próprio copo, consistindo basicamente num ingrediente alcoólico, gelo, refrigerantes (ginger ale, cola, limonada) com adição ou não de limão.

A adição de limão, quando for caso disso, pode revestir as seguintes formas:

- a) – Pequena casca
- b) – Rodela de limão
- c) – Casca de limão em espiral

Considera-se que o Horse's Neck é o Highball mais divulgado e consumido.

Nome: HORSE'S NECK

Grupo: Highballs

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande Tempo de Preparação:

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy

Ginger Ale

Casca de limão em espiral

EQUIPAMENTO

Tumbler grande

Balde com gelo

Pinça

Faca

Garfo

Colher de Bar

Tira - cápsulas

Palhas

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Brandy	4 Cl.	Verter no copo	
2	Casca de limão em espiral	1		Decorar Com uma ponta fixa no bordo do copo
3	Gelo	4 cubos	Adicionar	
4	Ginger Ale		Acabar de encher	
5			Mexer	Suavemente
6			Servir	Com palhinhas

43. HOT DRINKS

43.1. DEFINIÇÃO

São composições tipo medium drink, preparadas à base de uma bebida alcoólica e tal como o seu nome indica são servidas quentes.

Aconselham-se como bebidas digestivas (Ex: Irish Coffee) e em determinados casos para os dias frios do inverno como mesinha para constipações (Ex: Grog).

Preparam-se em copos resistentes ao calor ou, na falta destes, em taças de porcelana.

Nome: Grog

Grupo: Hot Drinks

Doses: 1

Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Grog

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Rum Escuro

Rodela de limão

Pacotes de açúcar

Água quente

EQUIPAMENTO

Copo a Grog

Tábua de frutos

Faca

Pinça

Colher de bar

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Água quente		Deitar	Até 2/3 copo
2	Rodela de limão	1	Adicionar	Colocar rodela de limão a vedar a água
3	Açúcar (pacotes)	2	Adicionar	Sobre a rodela de limão

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

4	Rum escuro	4 Cl.	Adicionar	Sobre a rodela de limão
5			Incendiar Rum	
6			Servir	Imediatamente

Nome: Irish Coffee

Grupo: Hot Drinks

Doses: 1 Quantidade por dose: 15 Cl.

Tipo de Copo: Irish Coffee

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Whisky Irlandês

Açúcar (preferência açúcar mascavado)

Café quente

Natas

EQUIPAMENTO

Copo a Irish Coffee

2 colheres de chá

Fósforos

Pires a chá

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1			Aquecer copo	
2	Café quente	6 Cl.	Deitar	
3	Açúcar	10 Grs.	Adicionar	
4			Mexer	
5	Whisky Irlandês	4 Cl.	Adicionar	
6	Natas	3 Cl.	Adicionar	Devem ficar a flutuar

44. JULEPS

44.1. SUA DEFINIÇÃO

Composições de bar tipo long drink (25 a 30 Cl.).

Preparam-se e servem-se em copo a long drink. O que caracteriza essas composições é a hortelã pisada.

Como outros elementos que entram na composição dos JULEPS, salientamos as aguardentes, espumantes, açúcar, gelo moído e fruta para decoração.

Nome: Champanhe Julep

Grupo: Juleps

Doses: 1 Quantidade por dose: 22 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Brandy Tumbler grande

Açúcar Balde com gelo moído

Espumante natural

Folhas de hortelã

Ramo hortelã

Cereja

Rodela laranja

EQUIPAMENTO

Colher de gelo

Faca

Tábua de frutos

Colher de bar

Pinça

Palhas

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Folhas hortelã	12	Colocar no copo	
2	Açúcar	10 Grs.	Adicionar	
3			Pisar hortelã	Com colher de bar

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

4	Gelo		Adicionar	Até 2/3 do copo
5			Misturar	
6	Espumante natural	10 Cl.		Adicionar
7			Misturar	
8	Brandy	1 gota	Adicionar	
9			Misturar	Levemente
10	Hortelã		Decorar	
11	Cereja		Decorar	
12	Laranja		Decorar	
13			Servir	Com palhinhas

45. POUSSE-CAFÉS

45.1. DEFINIÇÃO

São composições multicolores, preparadas com diversas bebidas sobrepostas e preparam-se em cálices a licor de formato afunilado.

Na sua preparação, exige-se muito cuidado e delicadeza no manuseamento das bebidas a fim de se evitar que estas se misturem pois a apresentação da bebida é bastante importante .

Nome: ANGELS KISS

Grupo: Pousse - Cafés

Doses: 1 Quantidade por dose: 5 Cl.

Tipo de Copo: Pousse - Café

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

EQUIPAMENTO

Creme de Cacau

Cálice a Pousse - Café

Natas

Colher a chá

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Creme de Cacau	2,5 Cl.	Verter no cálice	Com cuidado
2	Natas	2,5 Cl.	Adicionar	C/ cuidado p. não misturar

Nome: FINLÂNDIA

Grupo: Pousse - Cafés

Doses: 1 Quantidade por dose: 5 Cl.

Tipo de Copo: Pousse - Café

Método de Preparação: Directamente no copo

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Grenadine

Peppermint Verde

Maraschino

Blue Curaçau

EQUIPAMENTO

Copo Pousse - Café

Colher a chá

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Grenadine	2 Cl.	Deitar	Com cuidado
2	Peppermint Verde	1 Cl.	Adicionar	Com cuidado
3	Maraschino	1 Cl.	Adicionar	Com cuidado
4	Blue Curaçau	1 Cl.	Adicionar	Com cuidado

46. PONCHES

46.1. DEFINIÇÃO

Composição de bar apresentada em dois grupos distintos:

a) – Médio Drink – (de 15 a 20 Cl.), podendo ser preparado quente ou frio.

Basicamente constituído por uma aguardente, açúcar, leite e canela, preparado em copo tipo Whisky (em pirex quando quente).

b) – Long Drink – (25 a 30 Cl.) feito a partir de uma aguardente, misturada com sumos e frutas, preparado em copo tipo long drink.

Há referências desta bebida desde 1655, sempre feita com uma mistura de sumos com um ingrediente alcoólico.

Nome: Planter's Ponche

Grupo: Ponches

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Rum branco
Sumo de limão
Angustura Bitter
Grenadine
Água Gaseificada
Rodela de limão
Rodela de laranja
Soda

EQUIPAMENTO

Tumbler grande
Balde com gelo moído
Colher
Faca
Tábua de frutas
Palhinhas

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Sumo de limão	1 Cl.	Deitar	Próprio copo
2	Rum Branco	4 Cl.	Adicionar	
3	Grenadine	1 Cl.	Adicionar	
4	Angustura Bitter	1 Dash	Adicionar	
5			Mexer	
6	Gelo moído		Adicionar	
7	Soda		Preencher	
8	Rodela de limão e de laranja			Decorar
9	Palhinhas		Colocar	

47. SANGRIA

47.1. DEFINIÇÃO

É uma composição de bar de origem Espanhola, feita a partir da mistura de vinho tinto, frutas, limonadas, pau de canela e ramo de hortelã. Licores e brandies opcionais.

De um modo geral esta composição é preparada para grupos (Sangria Party), podendo no entanto ser preparada e servida em doses individuais.

Tendo em atenção a quantidade de açúcar que se utiliza em função a que a mesma se destina.

(exp: para acompanhar uma refeição menos açúcar)

Nome: Sangria

Grupo: Sangrias

Doses: 4 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Copo a água

Método de Preparação: Directamente no jarro

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS	EQUIPAMENTO
Brandy (opcional)	Jarro de vidro
Pacotes de açúcar	Copos a água
Garrafa vinho tinto	Pinça
Laranja	Balde com gelo
Limão	Colher de bar
Refrigerante limonada	Tábua
	faca

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo	5 cubos	Deitar	No jarro
2	Açúcar (pacotes)	4	Adicionar	No jarro

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

3	Brandy	4 Cl.	Adicionar	No jarro
4	Laranja	1	Adicionar	Cortada aos gomos
5	Limão	1	Adicionar	Cortada aos gomos
6	Vinho tinto	½ grf.	Adicionar	No jarro
7	Refrigerante limonada	2		Acabar de encher
8			Mexer	

48. SLINGS

48.1. DEFINIÇÃO

Esta composição apresenta-se quente ou fria.

a) – Quente

Composição do tipo medium drink (de 15 a 20 Cl.), preparada e servida em copo tipo Whisky (pirex) e que basicamente consiste numa aguardente, sumo de limão, açúcar e água quente.

b) – Fria

Composição do tipo long drink (de 25 a 30 Cl.), preparada e servida num copo tipo long drink, e que basicamente consiste numa aguardente, licor, sumo de limão, soda e fruta.

Em muitos casos esta composição confunde-se com o CUP, sendo até a inspiradora do Pimm's Cup.

Nome: Singapore Sling

Grupo: Slings

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin

Cherry Brandy

Sumo de limão

Açúcar

Água Gaseificada

EQUIPAMENTO

Copo Long Drink

Colher de bar

Colher para gelo

Tábua

Faca

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Rodela de limão

Rodela de laranja

Cereja

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Açúcar	5 Grs.	Deitar	Directamente no copo
2	Sumo de limão	1 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
3	Cherry brandy	1 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
4	Gin	3 Cl.	Adicionar	Directamente no copo
5			Mexer	
6	Gelo moído		Adicionar	Até ¾ do copo
7			Mexer	
8	Água gaseificada	1/8	Adicionar	
9			Mexer	
10	Rodela de limão	½	Adicionar	
11	Rodela de laranja	1	Adicionar	
12	Cereja	1	Adicionar	
13	Rodela de limão	1	Decorar	Fixa no bordo do copo

49. SOURS

49.1. DEFINIÇÃO

É uma composição de bar, categoria medium drink (8 a 10 Cl.), servida em copo a sour.

Basicamente é composto por um ingrediente alcoólico (4 Cl.), sumo de limão (1 Cl.) e decorada com uma rodela de laranja e uma cereja.

Embora o termo Sour signifique azedo ou ácido, esta composição, se forem respeitados os quantitativos do sumo de limão e do açúcar, não é azeda, mas sim uma perfeita combinação resultante da harmonia dos seus elementos, muito mais perfeita ainda se se juntar uma colher de clara de ovo.

Nome: Whisky Sour

Grupo: Sours

Doses: 1 Quantidade por dose: 8 Cl.

Tipo de Copo: Copo a Sour

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Bourbon Whisky (Americano)

Sumo de limão

Xarope de açúcar

Clara de ovo (opcional)

Rodela de laranja

Cereja

EQUIPAMENTO

Copo a Sour

Shaker

Balde com gelo

Pinça

Recipiente para escorrer líquidos

Faca

Tábua de frutas

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Clara de ovo (opcional)	½		Deitar
3	Sumo de limão	1 Cl.	Adicionar	
4	Xarope de açúcar	1 Cl.	Adicionar	
5	Bourbon Whisky	4 Cl.	Adicionar	
6			Bater Shaker	Fortemente
7			Encher copo	
8	Rodela de laranja / Cereja			Decorar

50. SEM ALCÓOL

São composições sem álcool preparadas à base de sumos e em determinados casos, com refrigerantes.

Recomendadas para senhoras e crianças, em virtude do seu valor nutritivo e refrescante.

Estas composições pertencem à classe dos medium-drinks cuja capacidade ronda os 20 cl. .

Nome: Cinderela

Grupo: Composições sem álcool

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Sumo de Laranja

Sumo de Limão

Sumo de Ananás

Rodela de laranja

EQUIPAMENTO

Tumbler médio

Balde com gelo

Faca

Pinça

Tábua de frutos

Shaker

Colher de bar

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de Laranja	6 Cl.	Adicionar	
3	Sumo de Limão	3 Cl.	Adicionar	
4	Sumo de Ananás	3 Cl.	Adicionar	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

5		Bater Shaker	
6		Encher copo	
7	Rodela de laranja 1	Decorar	
8		Servir	Com palhinhas

Nome: Pussyfoot

Grupo: Composições sem álcool

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Sumo de Laranja

Sumo de Limão

Sumo de Lima

Grenadine Pinça

Gema de ovo

Rodela de laranja

Colher de bar

EQUIPAMENTO

Tumbler médio

Shaker

Faca

Tábua de frutos

Balde com gelo

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de Laranja	4 Cl.	Adicionar	
3	Sumo de Limão	4 Cl.	Adicionar	
4	Sumo de Lima	4 Cl.	Adicionar	
5	Grenadine	2 Cl.	Adicionar	
6	Gema de Ovo	1	Adicionar	
7			Bater Shaker	Fortemente
8	Rodela de laranja 1		Decorar	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Nome: S. FRANCISCO

Grupo: Composições sem álcool

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Shaker ou Blender

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Sumo de Limão

Sumo de Alperce

Sumo de Ananás

Sumo de Laranja

Sumo de Pêra

Xarope de Groselha p/ decoração

Rodela de laranja c/ cereja

EQUIPAMENTO

Shaker

Balde com gelo

Pinças para gelo e fruta

Recipiente para escorrer gelo no Shaker

Tábua e faca para frutas

Colher de bar

Tumbler grande

Palitos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Ação	Instruções
1	Gelo		Gelar copo e Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de Limão	1 Cl.	Adicionar	
3	Sumo de Alperce	3 Cl.	Adicionar	
4	Sumo de Ananás	3 Cl.	Adicionar	
5	Sumo de Laranja	3 Cl.	Adicionar	
6	Sumo de Pêra	3 Cl.	Adicionar	
7			Bater Shaker	Fortemente
8			Encher copo	
9	Groselha	1 Cl.	Escorrer pelas paredes do copo	
10	Rodela de laranja c/cereja			Colocar do Bordo

51. DIVERSOS

51.1. DEFINIÇÃO

São as composições de bar que pelas suas características organolépticas, apresentação e paladar, não são integráveis nos grupos já apresentados, daí a necessidade de as desenvolver em separado no presente capítulo.

Nome: Americano

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Campari Bitter

Vermute Rosso

Água Gaseificada

Rodela de limão

EQUIPAMENTO

Tumbler médio

Pinça

Balde com gelo

Faca

Tábua de frutas

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo	4 cubos	Adicionar	
2	Campari Bitter	3 Cl.	Adicionar	
3	Vermute Rosso	3 Cl.	Adicionar	
4	Água gaseificada	1/8 L.	Acabar de encher	
5			Mexer	
6	Rodela de limão	½	Decorar	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

Nome: Bloody Mary

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Vodka

Sumo de tomate

Molho Inglês

Sumo de limão

Tabasco (opcional)

Rodela de limão

Sal (opcional)

EQUIPAMENTO

Tumbler médio

Faca

Pinça

Balde com gelo

Tábua para frutos

Colher de bar

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo	4 cubos	Deitar	No copo
2	Molho inglês	2 gotas	Adicionar	
3	Sumo limão	2 gotas	Adicionar	
4	Tabasco	2 gotas	Adicionar	
5	Sal	2 Grs.	Adicionar	
6	Vodka	4 Cl.	Adicionar	
7	Sumo de tomate	10 Cl.	Adicionar	
8	Rodela de limão	½	Mexer / Decorar	

Nome: Cuba libre

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Directamente no copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Rum Branco
Rodela de limão
Refrigerante cola

EQUIPAMENTO

Tumbler grande
Pinça
Faca
Tábua
Balde com gelo

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Rum Branco	4 Cl.	Deitar	Directamente no copo
2	Gelo	4 cubos	Adicionar	
3	Rodela de limão	1	Adicionar	
4	Refrigerante cola	1	Acabar de encher	

Nome: French 75

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Batido

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Gin
Sumo de limão
Pacote de açúcar
Espumante natural
Casca de limão

EQUIPAMENTO

Tumbler médio
Balde com gelo
Shaker
Pinça
Faca
Tábua
Recipiente para escorrer líquidos

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Sumo de limão	3 Cl.	Adicionar	
3	Pacote de açúcar	1	Adicionar	
4	Gin	3 Cl.	Adicionar	
5			Agitar	
6			Verter no copo	Com 4 cubos de gelo
7	Espumante natural	1		Acabar de encher
8	Casca de limão		Decorar	

Nome: Harvey Wallbanger

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Próprio copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Vodka

Sumo de laranja

Galliano

Rodela de laranja

Cereja

EQUIPAMENTO

Tumbler grande

Balde com gelo

Pinça

Tábua

Faca

Colher de bar

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Vodka	4 Cl.	Adicionar	No próprio copo
2			Encher copo	C/ 4 colheres de gelo moído

3	Sumo de laranja	15 Cl.	Adicionar	
4			Mexer	
5	Galliano	1 dash	Adicionar	Deve ficar a flutuar
6	Rodela de laranja	1	Decorar	
7	Cereja	1	Decorar	Servir com palhinhas

Nome: Piña Colada

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 25 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler grande

Método de Preparação: Shaker ou Blender

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Rum Branco

Leite de Côco

Sumo de ananás

Rodela de ananás para decoração

Cereja para decoração

EQUIPAMENTO

Tumbler grande

Shaker

Colher de bar

Recipiente para escorrer gelo

Tábua

Faca

Pinça

Palhinhas

Palitos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Gelo		Gelar Shaker	Manter gelo no Shaker
2	Gelo moído		No próprio copo	Até meio
3	Sumo de ananás	7 Cl.	Adicionar no shaker	
4	Leite de Côco	2 Cl.	Adicionar no shaker	

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

5	Rum branco	3 Cl.	Adicionar no Shaker	
6			Bater Shaker	Fortemente
7			Encher copo	
8			Mexer	Ligeiramente
9	Decoração		Colocar no bordo	

Nome: Vodka Orange

Grupo: Composições diversas

Doses: 1 Quantidade por dose: 20 Cl.

Tipo de Copo: Tumbler médio

Método de Preparação: Próprio copo

MISE-EN-PLACE

PRODUTOS

Vodka Tumbler médio

Sumo de laranja

Rodela de laranja

EQUIPAMENTO

Pinça

Faca

Colher de bar

Balde com gelo

Tábua para frutos

PREPARAÇÃO

Ordem	Produtos	Quant.	Acção	Instruções
1	Vodka	4 Cl.	Adicionar	
2	Gelo		Adicionar	Directamente p. o copo
3	Sumo de laranja	10 Cl.	Adicionar	
4			Encher o copo	
5	Rodela de laranja	1	Decorar	

BIBLIOGRAFIA

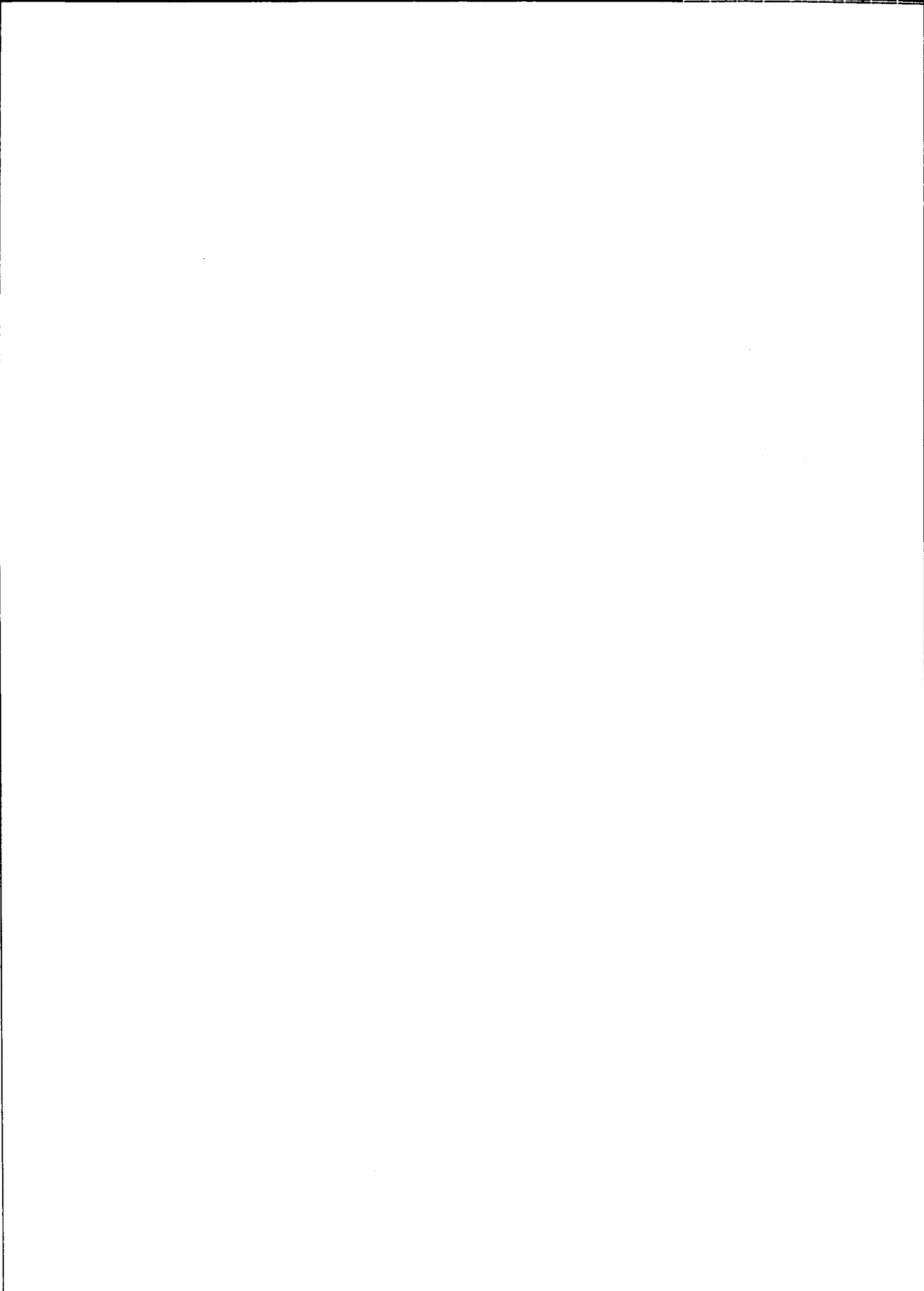
ALLISON, Norman and Sónia, *Drinks A to Z*

BIGOT, Michel, *Le Bar et ses Cocktails*

SABINO, Joaquim, *Cocktails e Técnicas de Bar*

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



TÉCNICAS DE SERVIÇO DE BAR