

CLASSIFICAÇÃO DAS BEBIDAS A PARTIR DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO

As bebidas alcoólicas se dividem em três grupos:

- a) *Bebidas obtidas por fermentação (vinhos e cervejas)*
- b) *Bebidas obtidas por destilação (aguardente em geral)*
- c) *Bebidas obtidas por infusão (licores, vermouths e bitters)*

OBS.: Toda bebida destilada, tem sua matéria prima previamente fermentada.

A) FERMENTAÇÃO

É o processo de transformação dos açúcares ou da sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol. Esta fermentação é produzida por enzimas segregadas por microorganismos, bactérias ou leveduras, que na maioria das vezes estão incorporadas à matéria prima (frutas ou cereais), cujo suco será fermentado, processo este realizado em uma espécie de tina ou cisterna.

Geralmente a fermentação é provocada por bactérias aeróbicas, ou seja, que necessitam da presença de oxigênio, e toda a fermentação produz um elemento gasoso que é o gás carbônico e, em alguns casos ele é usado na gaseificação da própria bebida, caso do Champagne e da cerveja. Antes da descoberta do processo de pasteurização, as fermentações não eram controladas completamente, somente após a descoberta de Louis Pasteur sobre a ação das bactérias na fermentação é que se pode controlar melhor a fermentação das bebidas.

B) DESTILAÇÃO

Processo de separar líquidos, baseados na diferença dos seus pontos de ebulição. Para efetuar a destilação, provoca-se o aquecimento da massa líquida até atingir a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido.

Como os produtos tem pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores sempre serão produzidos pelos elementos mais voláteis (caso do álcool) que se desprendem da massa líquida original.

A destilação é a combinação de duas operações inversas, vaporização e condensação, que será mais perfeita quanto maior for a diferença do ponto de ebulição dos seus componentes. Para melhor compreender esse processo, tome por base o ponto em que o álcool se transforma em vapor, 78°C e a água a 100°C, por isso os vapores de álcool são obtidos em 1º lugar, o que permite recolhê-los e resfriá-los para passarem ao estado líquido, que no caso bebidas, após esta fase passará por um processo de maturação, para se obter um produto final.

Acredita-se que os processos de fabricar bebidas alcoólicas são conhecidos a milênios. Sabe-se que o vinho já era produzido na era neolítica, pela fermentação do suco de uva. Entretanto a destilação de essências de natureza alcoólica começou a partir da invenção do

alambique pelos árabes. Este segredo alcançou o mundo ocidental, provavelmente através dos mouros espanhóis, no século XII da nossa era. O uso atual das palavras derivadas do árabe, álcool e alambique é uma prova de que os árabes sabiam obter bebidas pela destilação. Os próprios autores mouros podem tê-las aprendido com os bizantinos ou os chineses.

De qualquer forma, não há dúvida de que, na Espanha, Itália e China, as essências alcoólicas já eram destiladas do vinho, obtendo essas bebidas mais pelo esfriamento do que pela fervura.

A destilação de produtos fermentados de grão, pode mesmo ser anterior a do vinho.

No século XII, guerreiros normandos e ingleses, ao invadirem a Irlanda, ali encontraram em plena atividade, a destilação de whisky, feito com cereais. Ao mesmo tempo, sabe-se que outros povos do Norte da Europa, como os alemães, os escandinavos, os holandeses e poloneses já fabricavam outros tipos de bebidas tão boas quanto o whisky, a vodka e a shnals (essência alcoólica primitiva, obtida a partir de batatas).

Na França, as essências alcoólicas só começavam a ser destiladas (do grão, da uva ou de qualquer outra fonte) a partir do século XIV, dando origem a uma bebida denominada eau-de-vie, assim como os romanos a designavam aquae-vitae como ainda é conhecida nos países escandinavos.

Para obtenção das mais finas bebidas alcoólicas, a melhor tecnologia utilizada e também a mais simples, é a do alambique na forma usada tradicionalmente e extremamente demorada separando, gota a gota, as partes voláteis do líquido. Os antigos diziam que tal operação tinha por objetivo extrair a “virtude” da erva, ou o aroma da fruta, denominado espírito, daí a origem da palavra espirituoso para designar as bebidas alcoólicas destiladas, mais finas.

Este método é denominado em inglês de pot-still, sendo o mais simples que conhecemos.

Com o tempo, este processo foi sendo aperfeiçoado, e hoje é mais utilizada a forma industrializada de destilação de bebidas alcoólicas - o método denominado patent-still (ou coffey-still) através do qual se obtém, de forma contínua, bebidas espirituosas, no grau de pureza que desejar.

C) INFUSÃO

Poderíamos também relacionar no grupo de bebidas alcoólicas, segundo o processo de elaboração, as bebidas pelo processo de infusão, mas isto geralmente não é feito porque as matérias primas que entram nesta operação, excetuando-se os produtos que lhe dão as características, são produtos acabados, obtidos pelo processo de fermentação ou destilação, é o caso dos Vermouths e dos licores, que são considerados bebidas compostas.

A infusão obtém-se através da mistura de uma bebida com ervas especiais ou com essências (cada indústria guarda o segredo da composição de seus produtos como se fosse um segredo de estado), elevando-se esta mistura a alta temperatura, resfriando-a em seguida e depois submetendo-a a um período de maturação.

Desta forma obtêm-se o Vermouth, misturando o vinho com uma série de ervas, fazendo esta mistura passar por um processo de infusão e o licor misturando uma essência (ou mesmo o próprio produto), álcool (de preferência o obtido através da destilação do produto que dará sabor ao licor), água e algum elemento que lhe dê um pouco de viscosidade, e igualmente fazendo esta mistura passar pelo processo de infusão e maturação. Estas são as formas rudimentares da infusão, naturalmente as indústrias acrescentam alguma coisa para caracterizar seus produtos, igualmente mantidas em segredo.

IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DAS BEBIDAS

DESTILADOS:

- *Aguardente*
- *Cachaça*
- *Whisky*
- *Gim*
- *Rum*
- *Licores*
- *Vodka*
- *Conhaque*
- *Brandy*

• **AGUARDENTES**

Bebida de elevado teor alcoólico (40 a 60%) que se obtêm por destilação de inúmeras frutas, cereais, raízes, sementes, tubérculos.

• **CACHAÇA OU PINGA**

Bebida de elevado teor em álcool, obtido da fermentação alcoólica e posterior destilação do melado do açúcar. Antigamente a cachaça era a espuma retirada da caldeira onde se purificava o caldo de cana a fogo lento, o que servia para alimentar bestas, cabras e ovelhas. Por muito tempo foi ela um produto secundário das indústrias de açúcar, hoje são produzidas em alambiques próprios.

A cana de açúcar é espremida e o caldo resultante é posto para fermentar em barris, utilizando-se leveduras que fazem a transformação em álcool, que é depois destilado. A

destilação deve ser feita imediatamente para evitar a evaporação do álcool, e é realizada em alambique.

Ao sair do alambique a cachaça tem sabor de álcool, devendo por isso “envelhecer” pelo menos durante um ano em tonéis de madeira.

Ex.: Aguardente de cana, Caninha 51, Azuladinha, Jumária, Danada, Dona-branca, Goró, Maria-branca, Pinga.

- **WHISKY**

A origem do whisky provém do povo Céltico, que habitou as montanhas da atual Escócia. A palavra whisky é oriunda do Gaélico “uisge-beatha” que significa água da vida.

O whisky foi para os celtas, o que o vinho foi para os latinos da faixa mediterrânea sendo uma bebida de grandes tradições para os escoceses.

A história do malte tem sua origem na queda dos celtas, os sábios do leste acreditam e divulgaram que a mistura de álcool e cereais, cuja combinação deu origem ao whisky, proporcionavam longevidade.

No Egito foram encontradas figuras alusivas à destilação da cevada, que era chamado “oxithum”, e pelos gregos vinho de cevada, e se acredita que esta seja a verdadeira origem do whisky. O certo é que ainda hoje os egípcios fazem uma espécie de whisky, conhecida pelo nome de “Bolonachi”. Entretanto há muitos séculos é elaborado um espirituoso destilado de cevada fermentada nas chamadas terras altas (Highlands) da Escócia, onde existe em abundância uma das principais matérias primas que é a cevada e algumas características que a natureza generosamente oferece como: o ar puro das montanhas, a água que brota nas nascentes graníticas e as ricas turfas pantanosas que são elementos indispensáveis para a elaboração de um bom whisky.

Há ainda a versão de alguns estudiosos do assunto que afirmam que o whisky era primitivamente destilado no Oriente, passando depois para a Irlanda e posteriormente para a Escócia. Histórias à parte, o fato é que hoje o whisky é uma das bebidas mais consumidas no mundo e encontrado em qualquer bar.

O QUE É WHISKY

O whisky é uma aguardente obtida da destilação de vários cereais fermentados, tais como: cevada, milho, trigo e centeio.

O whisky, como todas as aguardentes, após a destilação, é incolor e somente depois de envelhecido em tonéis de carvalho é que adquire a cor que o caracteriza.

Existe também o “American Whisky” feitos no Estados Unidos, que se divide em 3 tipos:

1. *Bourbon Whisky*
2. *Rye Whisky*
3. *Corn Whisky*

BOURBON WHISKY

Foi o primeiro uísque feito neste país.

Recebeu este nome por ter sido produzido no município de Bourbon que fica no estado de Kentucky. Era costume denominar o uísque segundo o município onde era produzido, mas como o município de Bourbon continuou a liderar a produção de uísque o termo foi aplicado a quase todos os uísques produzidos no Kentucky.

No início o “bourbon” era um produto obtido exclusivamente de milho. À medida que os destiladores tornaram-se mais experientes, eles acharam que a adição de um pouco de centeio ao milho em fermentação aumentava o rendimento e melhorava o sabor da bebida. Com o passar do tempo os destiladores acharam que um pouco de malte (cevada germinada e seca) aumentava, ainda mais, o rendimento. Atualmente, o “bourbon” é feito com a mistura de milho, centeio, trigo, aveia e cevada. A proporção de milho é 51%, mais ou menos.

RYE WHISKY

Mais tarde, alguns destiladores começaram a fabricar uísque com grãos de centeio. Outros, além dos grãos de centeio, acrescentaram pequena porcentagem de outros grãos de cereais. Ao uísque produzido com grãos de centeio foi dado o nome de Rye Whisky, que é até hoje conservado.

Atualmente o Rye Whisky é feito também com, pelo menos, 51% de centeio e o restante com outros grãos.

CORN WHISKY

É o uísque feito de milho e, durante sua fermentação, é lhe acrescentado bastante malte. Os grãos de milho são moídos e transformados em farinha. Esta farinha é cozida e a ela acrescenta-se água, mexe-se, obtendo-se uma pasta e deixa-se descansar uma noite. Durante o descanso forma-se uma pequena quantidade de ácido láctico, deixando a pasta com uma característica ácida (azedada). Então, a pasta é levada ao ponto de fervura e, assim, mantida por 15 minutos. Após este tempo, retira-se a fonte de calor e aguarda-se a queda da temperatura até 65,5°C. Adiciona-se malte com o propósito de transformar em líquido, o amido dos seus grãos. E, reduz-se a temperatura para 60°C. A esta redução de temperatura dá-se o nome de “ponto de conversão”. Neste ponto deve-se provocar a fermentação da pasta.

Fermentação é o processo que ocorre colocando-se um fermento puro, obtido no laboratório da destilaria, à matéria a ser fermentada.

A fermentação completa com a decomposição dos açúcares e os transforma em álcool e gás carbônico.

Após a fermentação a pasta é destilada.

O produto obtido da destilação é desagradável ao paladar. É o envelhecimento que torna bom o uísque.

Nos Estados Unidos é costume deixar o uísque envelhecer em tonéis de carvalho chamuscados. Durante o envelhecimento o uísque sofre uma transformação química que, além de alterar sua cor suaviza o sabor. O envelhecimento dura, no mínimo, 04 anos e somente depois o uísque é engarrafado.

UÍSQE ESCOCÊS (Scotch Whisky)

O uísque escocês tem um sabor distinto que em nenhuma outra parte do mundo foi possível imitar com sucesso.

Vários fatores influem para tal sucesso:

- a quantidade de malte (cevada germinada e seca)
- a prática de secar o malte sobre turfa (vegetal petrificado) ou coque (produto combustível sólido)
- a água utilizada

O uísque escocês é feito de malte e envelhecido em tonéis de carvalho. Para sua preparação, a cevada é mergulhada em água por dois ou três dias, e então é espalhada sobre turfa ou coque para germinar, durante aproximadamente duas semanas. Durante a germinação, o amido da cevada transforma-se em açúcar, justamente antes dela brotar. Contudo o brotar da cevada é impedido pela fumaça resultante da queima da turfa ou coque. Neste ponto, a cevada é esmagada e misturada com água quente para formar uma pasta e, a seguir, deixa-se fermentar. após a fermentação o produto é destilado várias vezes até se dar a escolha do uísque.

Esta é a forma como o uísque de malte vem sendo feito na Escócia. Seu valor varia da mesma forma que varia a qualidade da cevada em cada uma das safras.

UÍSQUE CANADENSE (Canadian Whisky)

O uísque canadense tem sabor característico devido primeiramente ao sabor dos grãos do centeio, ou milho, ou malte que entra na sua preparação. A proporção destes cereais no preparo do uísque pode variar por isso o “bouquet” do uísque canadense também variará conforme o emprego de maior quantidade de um ou de outro cereal.

Outra característica é a de que o uísque novo é dividido em proporções iguais por tipos diferentes de tonéis, onde são deixados para atingir a graduação alcoólica ideal de sua maturidade e de onde vem o seu sabor.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

A cevada é colocada na água e posteriormente é espalhada em uma área grande para germinar, após essa fase é colocada para secar num fogo de “peat”, uma espécie de carvão vegetal (turfa) que dá ao whisky “Scotch” um sabor fumé característico, em seguida a cevada germinada, que a essa altura já é denominada malte, é colocada em um aparelho chamado “mash tun” ou tina com água quente, e essa mistura é remexida constantemente durante algumas horas, fazendo com que os amidos da cevada se convertam em açúcares.

Após essa fase, o malte passa por um processo de destilação em um imenso alambique de cobre, e obtêm-se a partir daí, uma bebida alcoólica suave, conhecida como vinho baixo.

Para apressar o processo de fermentação, usa-se leveduras que transformam em pouco tempo o açúcar e o álcool.

O chamado vinho baixo, depois de devidamente controlado pelo fisco, é redestilado tornando-se em whisky legal. Através de um aparelho mede-se a porcentagem de álcool do novo whisky, faz-se uma redução até atingir cerca de 55°C adicionando água e faz-se a decantação do whisky para tonéis de carvalho onde será envelhecido.

O vinho baixo é mantido em uma espécie de cofre com cadeado cuja chave fica em poder da fiscalização de imposto britânico.

BLENDED

Elaborado na Escócia, a partir do ano de 1850, com o surgimento do destilador tipo “Patent Stili”, é composto da seguinte forma: Grain Whisky (álcool de cereais), água (destilada) e malte whisky cuja proporção fica a critério do produtor.

Marcas de Whisky mais conhecidas no Brasil

- | | |
|------------------|-----------------------|
| * Ballantine's | * Passport |
| * Buchanan's | * 100 Pipers |
| * White Horse | * Tillers |
| * Johnnie Walker | * Royal Citation |
| * Natu Nobilis | * Jack Daniel's |
| * Old Parr | * House of Wellington |
| * Bell's | * Jim Beam |
| * Black White | * JB |
| * Teacher's | * Glenlivet |
| * Old Eight | * Cutty 12 |
| * Grant's | * Something |
| * Dimple | * Vat 69 |
| * Royal Salute | * |

• GIM

Gim é uma bebida obtida pela destilação e redestilação de uma pasta de grãos de cereais, geralmente, de aveia, trigo, cevada, com vegetais aromáticos como baga de zimbro, semente de coentro e raiz de angélica.

Existe uma espécie de gim que sofre maior número de destilações e, fica mais seco. Esta espécie é denominada “Dry Gin” sendo utilizada no preparo de coquetéis.

O gim, como muitas bebidas, nasceu com um propósito de seu criador, de descobrir um produto medicinal. No início do século XVII, o médico holandês Francius de La Boe, tentava encontrar uma fórmula para um remédio diurético, baseando-se nas propriedades já conhecidas na época do junipero (zimbro), a fim de encontrar cura para algumas afecções renais, que tinham o caráter quase epidêmico. De La Boe, que era professor na Universidade de Leiden, criou o gim ao destilar álcool de cereais misturados com bagos de junipero, que era conhecido na Holanda pelo nome francês de “Genièvre” e a bebida acabou sendo chamada Genebra, até que os ingleses a denominaram “Gin De La Boe”.

Em apenas 20 anos após sua criação, já se consumia 50 milhões de litros do “remédio” inventado por De la Boe.

No início do século XVIII, quando a Rainha Ana ocupava o trono da Inglaterra, o governo Britânico resolveu aumentar os impostos sobre o gim importado da Holanda e reduzir as taxas sobre o produto doméstico, numa clara manobra para incentivar a produção local que com efeito tornou-se o mais respeitado produtor mundial.

MATÉRIAS-PRIMAS

Coentro, Angélica, Funcho, Cardamon, Raiz de Lírio, Alcaravia e Zimbro.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

1. Fermentação de todos os cereais e ervas
2. Destilação e redistilação
3. Retificação e purificação

TIPOS DE GIM

London Dry Gim - O mais seco dos gins ingleses

Old Tom Gim - Levemente doce de procedência americana

Genebra - Holandês, macio e de baixo teor alcoólico.

MARCAS DE GIM MAIS CONHECIDAS NO BRASIL

- * Gordons
- * Burnetts
- * Tanqueray
- * Sea gers
- * Burnetts
- * Gil beys

• RUM

O Rum é uma bebida destilada do melado da cana-de-açúcar.

O rum é, na maioria dos casos, produzidos em países tropicais pois a cana-de-açúcar é produto típico destas regiões.

Cada região produz rum com sabor, corpo e “bouquet” caraterísticos. Os mais famosos runs são produzidos na Jamaica, Porto Rico e Cuba.

O suco da cana-de-açúcar é fermentado e retificado. A seguir envelhecido em barris de carvalho.

O Rum, que junto a pinga, formam o par dos mais autênticos “spirits” tropicais, teve sua origem a partir da colonização espanhola na Colônia de São Domingos, América Central no século XVI. Partindo daí, os povos das ilhas do Caribe, Cuba, Jamaica, Porto Rico e até mesmo das Guianas, conheceram e adotaram esta bebida, que primitivamente era de uma aspereza muito grande.

Nas Antilhas, que então eram chamadas de Índias Ocidentais, pela crença de seus descobridores de terem atingido a costa ocidental da Índia, os colonos ingleses e franceses, que na sua maioria eram delinquentes banidos da Metrópole pela justiça ou raptados pelas companhias encarregadas de agenciar colonos com o objetivo de provar e explorar a agricultura da terra recém-descoberta, o rum foi largamente difundido e gradativamente

aprimorado por esse povo que, devido a saúde de sua gente e da terra, era grande etílista (que ingere bebida alcoólica).

Nesses tempos, a graduação alcoólica do rum chegou a atingir níveis assustadores, 151%, e era prova de virilidade a ingestão de excessivas doses da bebida.

O rum, como veremos adiante, é derivado da cana-de-açúcar, que se adaptou muito bem às condições climáticas das Antilhas, onde chega a atingir 3 metros de altura. a cana-de-açúcar é oriunda da Bacia dos Ganges na Índia, e sua cultura foi introduzida no Ocidente pelos gregos, na época de Alexandre, “O Grande”, e mais tarde pelos árabes que a cultivaram na África do Norte. Existem dados na história, que afirmam que foram os venezianos os primeiros que se utilizaram do açúcar de cana na Europa, na época das cruzadas na Idade Média. No continente americano, a cana foi inicialmente cultivada nas Antilhas, de onde se alastrou pelas Américas Central e do Sul, mais precisamente no Brasil.

Na nova Inglaterra importava-se o melaço das Antilhas, destilava-o e exportavam o rum para as Antilhas.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Existem dois tipos de rum: o rum agrícola e o rum industrial..

RUM AGRÍCOLA

Elaborado artesanalmente em pequena escala em destilarias rudimentares.

A matéria prima utilizada em sua fabricação é rigorosamente selecionada, sendo usado somente o sumo da cana, que lhe dá uma superior qualidade, o que justifica seu preço elevado.

RUM INDUSTRIAL

Produzido em grandes destilarias que empregam não somente o sumo da cana como também o mosto (resíduo) proveniente da sobra da extração do açúcar. Esse rum, por ser produzido em grande escala e ser elaborado com matérias primas de custo inferior, tem um preço mais acessível.

O rum é fabricado a partir da fermentação do melaço da cana-de-açúcar, através da adição de leveduras, produzidas nos laboratórios das próprias destilarias; para cada tipo de fermentação é necessário um tipo de levedo, após a fermentação é feita a destilação, que resulta em um produto incolor e de teor alcoólico elevado e em alguns casos é preciso que se destile este produto até três vezes para conseguir uma melhor qualidade.

Depois da destilação é feita a retificação que consiste na adição de água destilada até atingir a graduação desejada e posteriormente será envelhecido em tonéis de carvalho.

OS TIPOS DE RUM QUANTO A COR

- *Rum claro*: não envelhecido
- *Rum escuro*: requer envelhecido ou adição de caramelo

Obs.: Cuba, Jamaica, Martinica, Barbados, Porto Rico e Trindad são os países que mais produzem rum.

Marcas de Rum mais conhecidas no Brasil

- * Run Bacardi
- * Run Montila
- * Run Captain
- * Run Panpero - Venezuelano

- **OS LICORES**

A época conhecida como de início da produção de licores, é o século XV, mas há indícios que levam a crer que os licores já eram produzidos muito tempo antes, numa data não precisa. Diz-se que o licor era produto obtido pelos alquimistas italianos em seus complicados instrumentos e ao chegar à França, mais precisamente nos mosteiros lhe foram atribuídas propriedades rejuvenecedoras e medicinais, além de ser uma bebida muito agradável. O licor foi introduzido na França pela corte de Catarina de Médicis que ao transferir-se da Itália para França levou consigo o segredo da fabricação de licores, que os monges procuraram simplificar, sem no entanto adulterar suas propriedades fundamentais. O licor é basicamente uma bebida alcoólica sempre doce, geralmente com sabor de frutas ou ervas, coloridas e apreciadas pelas mulheres.

São dois os principais tipos de licores:

1. Os licores de frutas naturalmente coloridas.
2. Os licores de plantas nos quais há necessidade de adicionar colorante natural.

Há aqueles que acham que o licor deve ser bebido sempre após as refeições, dadas as suas propriedades digestivas o que não deixa de ser verdade, mas não há restrição alguma que o impeça de ser ingerido em qualquer outra hora, desde que se tome cuidado de ingeri-lo em pequenas quantidades.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Os licores podem ser elaborados por três processos diferentes ou a sua combinação:

- 1. Infusão*
- 2. Destilação*
- 3. Filtração*

INFUSÃO - A matéria prima é macerada, colocada em água, submetida a cozimento para que seja extraída sua essência, e neste líquido é adicionado álcool, corantes, açúcar, corrigindo o paladar, cor e bouquet do licor.

DESTILAÇÃO - A matéria prima é colocada em álcool até que este fique impregnado com sua essência, depois destilado e feito a correção com açúcar e corantes.

FILTRAÇÃO - Os extratos aromáticos ou essências são compostos com álcool que depois será filtrado e corrigido com açúcar.

Licores mais conhecidos

BENEDICTINE - Foi criado em 1510 no Mosteiro de Fecamp na França, pelos monges beneditinos, com fins medicinais. Em 1534 foi dada a aprovação real pelo rei Francisco I para sua comercialização e até à revolução francesa foi largamente apreciado.

O mosteiro onde era produzido o famoso licor foi destruído durante a revolução francesa e sua fórmula desapareceu só sendo reencontrada em 1863, quando então voltou a ser fabricado com processos modernos, porém fiéis às suas origens, em um complexo industrial em Fecamp e progressivamente foi conquistando o mercado internacional. Em sua composição entra uma grande quantidade de ervas e seu álcool básico é o nobre conhaque.

COINTREAU - Proveniente da França, elaborado com laranjas de Curaçau e é tridestilado, sua graduação é de 40 Gl.

PITER HERING - Maison Piter Hering, Copenhague - Dinamarca. Elaborado com cerejas com caroço e conhaque, graduação 24 Gl.

MARASCHINO - (licor de Zara) Dalmácia - Itália. Elaborado com suco de cerejas maraschas, mel e xarope, graduação 30 Gl.

DRAMBUIE - (Dram Buidheach) Edimburgo - Escócia. Elaborado com “Scotch” e mel, graduação 40 Gl.

CHARTREUSSE - Grenoble, França. Elaborado com 130 tipos de ervas, entre elas: canela, noz-moscada, absinto, cravo da Índia e etc. Graduação alcoólica Chartreuse Verde 55 Gl e do Chartreuse amarelo 43 Gl.

GRAND MANIER - França. Existem dois tipos: Cordon Rouge e Cordon Jaune.

1. *Cordon Rouge* - é elaborado com conhaque e laranja de Curaçau.

2. *Cordon Jaune* - com “eau de vie” e laranja. Graduação 38 Gl.

AMARETTO - Itália . Elaborado com conhaque e essência de amêndoas, graduação alcoólica 40 Gl.

MANDARINETTO - Itália. Elaborado com “eau de vie” e tangerina, graduação 40 Gl.

CASSIS - Marselha, França. Elaborado com conhaque e fruta de cassis, graduação 24 Gl.

KAHLUA - México. Elaborado com flor de café e “eau de vie”, graduação 36 Gl.

TIA MARIA - Jamaica. Elaborado com essência de café e rum, graduação 34 Gl.

STREGA - Itália. Elaborado com 73 tipos de ervas, graduação 38 Gl.

- **VODKA**

A vodka é incolor, não envelhecida, não tem aroma ou sabor.

Feita com a mistura de cereais, na Rússia é também feita de batatas. Sua popularidade provém do seu caráter neutro o que o torna uma bebida alcóolica ideal para misturar-se com outras e com sucos de frutas.

Provavelmente, as bebidas alcóolicas, tiveram sua origem a partir do momento em que o homem experimentou pela primeira vez os efeitos provocados por uma fruta fermentada.

Na Europa, os alquimistas, em princípio, elaboravam bebidas alcóolicas com fins medicinais, por exemplo: os monges, seus vinhos e licores, na idade média e nessa época havia muito misticismo e era atribuída às bebidas a condição de poções mágicas na maioria das vezes.

Entretanto na Rússia e na Polônia, já no século XIV, a fabricação de bebidas utilizava métodos semelhantes às técnicas da química moderna.

A vodka surgiu entre os povos eslavos e, desde o princípio chamada de “aguazinha”, uma maneira carinhosa de reverenciar a bebida que os ajudavam a suportar o frio intenso.

Tecnicamente, a vodka não precisa de um produto específico para ser elaborada, qualquer elemento pode ser utilizado desde que se preste a transformação em álcool etílico.

A princípio, a vodka era elaborada a partir de qualquer vegetal que fosse prático, barato e abundante, depois os fabricantes russos e poloneses começaram a elaborá-la por um processo de síntese química.

Era produzido um álcool puro, redestilado e retificado com o acréscimo de água destilada.

Este método, ainda hoje é usado na fabricação de vodkas russas e polonesas. O resultado é uma bebida de sabor neutro, incolor e inodora.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Atualmente, os elementos mais comumente usados são: centeio e batatas, que passam pelo seguinte processo:

1. Germinação ou malteação
2. Maceração
3. Fermentação
4. Destilação
5. Filtragem e retificação
6. Engarrafamento

TIPOS DE VODKA

Nos Estados Unidos, a vodka precisou ser definida legalmente, segundo as leis lá vigentes, e classificaram a vodka como sendo um álcool neutro destilado de qualquer matéria e diluído em água na proporção de 55%, que precisaria ser filtrada em carvão vegetal pelo tempo mínimo de 8 horas. Essa filtragem lhe dá as características que a lei americana exige no seu aspecto, no aroma e no sabor.

Temos ainda algumas bebidas que erroneamente chamamos de vodka, pois baseando-se na definição americana não poderíamos dizer que a “Lymorjia” que é uma vodka composta com essência de limão e a “Zubrowka” que é elaborada com uma raiz do mesmo nome de origem iugoslava, seja também vodka.

Marcas de Vodka mais conhecidas no Brasil

- * Stolichnaya
- * Wiborowa
- * Orloff
- * Smirnoff
- * Natacha
- * Absolut

CONHAQUE (Cognac)

O conhaque nasceu na província francesa de Charente, mais precisamente numa pequena vila de nome Cognac, perto da costa francesa no Atlântico e é um “eau de vie” destilado de uvas brancas “Folles Blan ches” e “Picpouk blanc”.

Até 1622 o vinho de Charente, devido às características das vindimas e do solo, não tinha condições de ser exportado para outras regiões ou países, pois não suportando o transporte estragava-se. Os viticultores da região para não perder totalmente a safra, transformavam-na em vinagre o que era de se lamentar profundamente e como já havia sendo feito pelos camponeses também começaram a destilá-la. Houve uma época que durante 60 anos o comércio de vinho cessou quase que completamente e os pequenos vinicultores começaram a destilar sua produção e como não existia mercado suficiente para absorvê-la começou a envelhecer e graças a isso foi descoberto quão sublime era o sabor daquela aguardente de vinho envelhecida e a partir desse momento o sabor do conhaque passou a ser o melhor dos “eau de vie” incontestavelmente.

O nome dado originalmente ao conhaque foi “Brandyvigne” que significa vinho queimado (vinho destilado) que deu origem a um outro termo usado na Inglaterra, que foi o maior importador de conhaque da França, que o denominaram de “Brandy”. A palavra “cognac” segundo acordo entre o governo francês e os países membros de uma espécie de associação de países viticultores, só poderá ser dado às aguardentes de vinho produzidas na região delimitada por lei de Charente.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

O vinho é destilado quando termina o processo de fermentação no começo do ano. A destilação se dá em dois estágios denominados “Chauffe” e no “première Chauffe” obtêm-se um produto conhecido por “Brouillis” que é submetido ao segundo “chauffe” (redestilação) obtendo-se então o que é chamado de “bonne chauffe”, conhaque cru com teor alcóolico por volta de 80 graus. Esse conhaque cru, um líquido incolor, é então depositado em barris de carvalho que deverá ser da região de Limousin (área onde se cultiva essa espécie de árvore), para ser maturado o que lhe dará as características especiais. A oxidação provocada pela permeabilidade da madeira desenvolve o “bouquet” e o paladar da bebida reduzindo seu teor alcóolico original.

As árvores utilizadas para fabricação desses barris, tem em média 70 anos e depois de cortada deixa-se a madeira exposta ao ar livre por mais de 5 anos.

CURIOSIDADES A RESPEITO DO CONHAQUE

O primeiro grande produtor de conhaque em escala industrial foi Jean Martell, um dos fundadores da “Maison Martell” em 1715. Foi Maurice Hennessy, fundador da “Maison” do mesmo nome, que teve a idéia de classificar os conhaques, segundo sua idade, por estrelas, sendo que o 1º “cogne trois étoiles” do mundo foi o Hennessy.

ÁREAS DA REGIÃO DE CHARENTE E SUA PRODUÇÃO

A pequena vila de Cognac fica bem no meio da divisão de Charente e Charente-Inférieure. Os dois departamentos são divididos em zonas, sendo que no centro, está situada a zona constituída pela “Grande Champagne” (que não tem nada a ver com a verdadeira Champagne onde é produzido o delicioso vinho espumante do mesmo nome) que está circundada pela “Petite Champagne” e mais externamente a região de Borderies e as de “les fins Bois”, “les bons Bois”, “les Bois Ordinaires” e “Bois Comms” também denominado “Bois terroirs”.

1. Grande Champagne	5. Fins Bois
2. Petite Champagne	6. Bons Bois
3. Borderie	7. Bois comms ou terroirs
4. Bois Ordinaire	

Esta divisão mostra que existem diferenças entre os diversos destilados e que a designação “cognac” pode ter uma concepção bastante vasta.

* Os conhaques produzidos nessa região são conhecidos como “Fine Champagne”.

Principais marcas de Conhaque

- * Bisquit-Dubouché
- * Courvoisier
- * Hennessy
- * Martell
- * Prunier
- * Rémi Martin
- * Calvet
- * Otard
- * Hardy
- * Napoleon
- * Croizet
- * Entre outras

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DOS CONHAQUES

* uma estrela : 2-5 anos

** duas estrelas : 3-8 anos

*** três estrelas : 5-10 anos

Vo Very Old : 10-15 anos

Vop Very Old Pale : 15 anos no mínimo

Vsop Very Superior Old Pale - 20 anos no mínimo

Vvsop Very, very superior Old Pale - 25 anos no mínimo

Xo Extra Old - 30 anos no mínimo

EXTRA extra - 50 anos

FERMENTADAS:

- Cerveja
- Vinho
- Saqué

A CERVEJA

A origem da cerveja perde-se nos primórdios da civilização. Consta, que é produzida há mais de 8 mil anos, e a maior parte da documentação histórica provém do Egito, onde crê-se tenha sido criada e desenvolvida.

A técnica de sua elaboração neste tempo, consistia em um cozimento de cereais, como milho, trigo ou cevada, que logo após era fermentada e possuía um sabor ácido e uma graduação alcoólica maior que as existentes atualmente.

Do Egito, a cerveja passou a Grécia, Península Ibérica, Gália e Germânia, passando então a ser a bebida predileta dos povos do norte da Europa.

A palavra francesa “bière”, porém do hebraico “bre” que significa cevada. O nome saxônico da cevada é “bere”, daí o nome da cerveja em alemão “bier”, em inglês “beer”, em francês “bière” e em italiano “birra”; em português cerveja e em espanhol “cerveza” são derivados do latim “cervisa” que significa grão de trigo.

Há alguns séculos, a Alemanha é um dos grandes produtores e consumidores deste precioso líquido. Já o escritor romano Cornelius Tacitus escreveu que os germânicos eram grandes apreciadores de cerveja. No entanto a bebida que nessa época era dado o nome de cerveja tinha muito pouco em comum com a de nossos dias.

Na idade média os conventos desempenharam relevantes papéis no desenvolvimento da cerveja que, dado a escassez de legumes era misturada à sopas e papas a fim de aumentar o seu teor nutritivo.

A chamada cerveja forte (stark biere) deve sua origem aos monges Paulaners que a apreciavam muito.

Por volta do ano 1000 d.C., surgiram os primeiros campos de lúpulo em Freising, perto de Munique, (da onde se crê, tenha iniciado sua adição à cerveja, dando-lhe um sabor amargo peculiar).

A primeira concessão para a fabricação de cerveja, foi dada na Baviera, em 1146 para a Abadia Weihenstephan, que mais tarde se transformou na Escola Técnica de Cerveja, sendo atualmente a maior Universidade sobre o assunto no mundo.

A mais antiga cervejaria de Munique é a Augustinerbrau que data de 1328, e a maior da Baviera é a Lawenhar, criada em 1383. Após o ano de 1800 a indústria cervejeira na Baviera recebeu um grande impulso que revolucionou a Alemanha.

No século XIX substituiu-se em quase toda a parte a cerveja fermentada pela de baixa fermentação. Formaram-se grandes cervejarias resultantes da fusão de pequenas cervejarias que na sua maioria foram criadas por frades e monges que sempre influenciaram na criação e expansão da fabricação de bebidas.

A cerveja, ao lado do vinho, talvez seja a bebida mais consumida em todo o mundo. devido ao seu alto teor nutritivo, a cerveja pode ser considerada um perfeito complemento da alimentação. Cada 500ml de cerveja contém o valor nutritivo de:

- 15 g de carne ou
- 250 g de bacalhau ou ainda
- 50 g de pão

As propriedades nutritivas da cerveja são as seguintes: proteínas, aminoácidos, hidratos de carbono (glicose, maltose e dextrina), sais minerais (cálcio, fósforo e enxofre), anidrido carbônico e vitaminas do complexo B. além de ser uma bebida de valor nutritivo dificilmente igualável, tem grande, poder anti-séptico e microbicida, diurético, altamente depurativo, estimulante do apetite, tônico para o fígado e fortificante para os nervos, e por ser um ótimo dessedante é uma grande aliada para suportarmos o calor do nosso clima tropical.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Matérias primas necessárias: água, malte, lúpulo, leveduras (açúcar, arroz ou milho em alguns países).

A ÁGUA: a qualidade da água é de extrema importância pois cada tipo de cerveja exige água de determinada composição.

O MALTE: o malte usado na fabricação da cerveja é obtido de um tipo de cevada chamada “dística”, que é submetida ao seguinte processo:

- Seleção, limpeza, calibragem, pesagem, lavagem (ou molha), germinação em estufa, degerminação ou corte da radícula).

Depois da germinação as radículas são cortadas em uma máquina chamada degerminador e a partir daí passa a denominar-se malte.

O LÚPULO: é a planta trepadeira oriunda da Europa Central. Para a elaboração da cerveja usa-se a flor feminina da planta, que possui uma resina dourada de sabor amargo chamada lupulina.

A LEVEDURA: é um fungo microscópico de nome “Saccaromyces Cervisae”, cultivado na própria fábrica, com equipamentos e condições especiais. A levedura tem a função de transformar o açúcar do mosto (massa líquida composta dos elementos já citados) em álcool e gás carbônico.

As leveduras empregadas na fabricação de cerveja são de dois tipos:

LEVEDURAS ALTAS: tendem a elevar-se para a superfície do mosto durante a fermentação, produzindo uma cerveja de teor alcóolico mais elevado.

LEVEDURAS BAIXAS: tendem-se a permanecer no fundo durante a fermentação, produzindo uma cerveja de baixo teor alcóolico.

A fermentação é realizada em uma tina hermeticamente fechada onde se dá o desdobramento do açúcar do mosto em álcool e gás carbônico.

O processo de fermentação divide-se em duas fases:

- A primeira chamada fase primária e dura cerca de 10 dias.
- Em seguida é feita a trasfega (transferência) para os tanques da adega, onde é mantida a uma temperatura de 0° C, durante 2 a 3 meses, em fermentação secundária apurando o sabor e saturando-se com o próprio gás (Co2).

Depois desse processo a cerveja é filtrada em aparelhos especiais, partindo daí para o suprimento dos tanques das máquinas de enchimento de barris e garrafas.

As cervejas de alta fermentação e maior graduação alcóolica são conhecidas como “stout”. As cervejas de baixa fermentação e maior graduação alcóolica são conhecidas como “Lager”. As cervejas fortes são as do seguinte tipo: “Guinness”, “Stout”, “Porter” a “Ale”.

As marcas de Cerveja mais conhecidas no Brasil

* Antártica	* Bohemia
* Brahma	* Bavária
* Skol	* Heineken
* Kaiser	* Schincariol
* Cerma	* Primus
* Cerpa	* Cristal
* Serramalte	*

• VINHO

Vinho é uma bebida obtida pela fermentação alcóolica do mosto da uva sã e madura. Ele é o resultado de uma atividade biológica exercida principalmente pelas leveduras denominadas “Saccharomyces cerevisiae”, que, atuando sobre o açúcar da uva (glicose e frutose), o transformam em álcool e gás carbônico. Como subprodutos dessa fermentação, encontramos glicerina, ácidos sucínico e acético, aldeídos, etc.

Louis Pasteur (1822-1895) foi o descobridor dos princípios da fermentação alcóolica e, a partir dele, os processos de vinificação puderam ser controlados de uma maneira cada vez mais precisa, inclusive em seus aspectos microbiológicos. O bom produto depende principalmente da matéria-prima utilizada. A escolha da variedade, o estado de maturação e

a sanidade desta matéria-prima são fatores importantes para a elaboração de um bom vinho. Em quase todos os países do mundo produzem-se vinhos de categoria e qualidades diversas, mas a França é o país que produz os vinhos de maior fama mundial.

No Brasil fabricam-se vinhos de boa qualidade, principalmente no Rio Grande do Sul, de modo especial nas regiões Serrana e da Campanha gaúcha. Pela legislação brasileira, o vinho de mesa deve apresentar teor alcóolico de 10 a 13° G.L a 20°C.

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS, NO BRASIL

Conforme a legislação atual, regulamentada pelo Decreto Lei nº 73.267, de 06.12.73, os vinhos nacionais são classificados do seguinte modo:

a) Quanto ao tipo:

Tinto
Rosado
Branco

b) Quanto à classe:

De mesa
*Espumante natural ou Champanha**
Espumante gaseificado
Licoroso
Composto
Leve

De mesa - é aquele que possui graduação alcóolica entre 10 e 13° G.L a 20°C.

Seco - até 3 g/l de açúcar
Suave - mais de 3 g/l de açúcar
Frisante - gaseificado com CO₂ (1,5 atmosferas de pressão)

Espumante natural ou Champanha - é aquele que possui anidrido carbônico (CO₂) resultante da segunda fermentação do vinho. Tem até 3 atmosferas de pressão e grau alcóolico entre 10 e 13° G.L

Bruto - menos que 7 g/l de açúcar
Seco - entre 7 e 20 g/l de açúcar
Meio doce - entre 20 e 80 g/l de açúcar
Doce - mais de 80 g/l de açúcar

Espumante gaseificado - é aquele em que o anidrido carbônico (CO₂) é introduzido artificialmente. Tem entre 10 e 12,5 G.L. e 3 atmosferas de pressão.

Seco - menos do que 20 g/l de açúcar
Meio doce - entre 20 e 80 g/l de açúcar

Doce - mais do que 80 g/l de açúcar

* O nome “Champanha” é autorizado pelo Decreto Lei nº 476, de 25/02/69.

Licoroso - é o vinho com graduação alcoólica entre 14 e 18 G.L. proveniente da adição posterior de álcool.

Seco - menos do que 20 g/l de açúcar

Doce - mais do que 20 g/l de açúcar

Composto - é o vinho aromatizado pela adição de destilados de ervas amargas e aromáticas, com graduação alcoólica entre 15 e 20 G.L. Os vinhos compostos dividem-se em vermute, quinado e outros. Os vermutes dividem-se em:

Seco - menos do que 40 g/l de açúcar

Meio doce - entre 40 e 80 g/l de açúcar

Doce - mais do que 80 g/l de açúcar

Leve - é o vinho com graduação alcoólica entre 7 e 9,9º G.L.

Seco - até 3 g/l de açúcar

Suave - mais do que 3,1 g/l de açúcar

c) Quanto à qualidade:

Vinhos de consumo corrente

Vinhos especiais

Vinhos finos

Vinhos de consumo corrente - são elaborados geralmente com uvas americanas e colocados para consumo logo após a vinificação.

Vinhos especiais - são os que tem elaboração parecida com as dos vinhos finos, entrando em sua produção pequenas quantidades de uvas viníferas em corte com as americanas.

Vinhos finos - são provenientes de uvas “*Vitis Vinífera*”, geralmente envelhecidos - caso dos tintos - e possuem grandes qualidades organolépticas.

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Vinificação De Vinho Tinto De Mesa

A vinificação de vinho tinto de mesa passa pelas seguintes etapas:

- vindima ou colheita da uva
- recepção na cantina
- esmagamento e desengaçamento das uvas
- cubagem ou fermentação tumultuosa
- descuba
- fermentação lenta ou segunda fermentação

- classificação e estabilização
- trasfegas e atostos
- cortes
- envelhecimento no tonel (de preferência de carvalho)
- filtração
- engarrafamento e rotulagem
- envelhecimento na garrafa
- expedição

Vinificação De Vinho Branco De Mesa

- esmagamento e desengaçamento
- sulfitagem
- decantação
- fermentação
- estabilização e refrigeração
- cortes, filtração e engarrafamento

Vinho mais conhecidos no Brasil

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| * Almadén | * Baron de Lantier |
| * Forestier | * Forestier |
| * Lejon | * Marjolet |
| * Aurora | * Edelwein |
| * Kastelwein | * Granja União |
| * Jota Pe | * Terra Nova (Miolo) |
| * Cabernet Sauvignon | * Botichele |
| * Salton | * Liebfraumilch |
| * Frascati | * Saint-Emilion |
| * Beaujolais | * Châteauneuf-du-Pape |
| * Adega do Vale | * Don Perignon |
| * Miolo | * Casa valduga |

Vinificação De Vinho Rosado De Mesa

As etapas e o tempo de vinificação são basicamente idênticas aos do vinho tinto.

◆ CHAMPAGNE

“Champagne” é um vinho espumante natural com gás carbônico, resultante de uma segunda fermentação alcóolica em garrafas ou recipientes hermeticamente fechados. O verdadeiro “champagne” é elaborado a partir de castas de uvas “Point Noir”, “Pinot Meunier” e “Chardonnay”, produzidas numa área legalmente delimitada da região de Champagne, na França, e com teor alcóolico entre 12,5 e 15° G.L.

Geralmente é elaborado com maioria de uvas tintas, mas há casos em que é feito só com uvas brancas. a denominação “blanc de blancs” indica que o vinho foi elaborado apenas

com uvas brancas; a denominação “blanc de noirs” indica que foi elaborado apenas com uvas tintas.

Considerado por muitos o melhor vinho do mundo, o “champagne” deve suas características aos tipos de uvas, ao solo e, principalmente, aos métodos de produção das uvas e de elaboração do vinho.

Pela legislação francesa, um vinho espumante só poderá ser chamado “champagne”, se for produzido na região de Champagne-França. Qualquer outro, mesmo que elaborado pelo processo tradicional - “Champenoise” -, deverá chamar-se “mousseux” (espumante).

Os vinhos podem ser elaborados através de três processos: método “Champenoise”, método “Charmat” e método “Asti”. No Brasil produzem-se diversas marcas de vinho espumante com o nome de “champanhe” ou “champanha”.

a) Método Champenoise

Os melhores vinhos espumantes do mundo são elaborados por esse método: contudo, por ser um processo muito oneroso, é cada vez mais caro e mais raro o vinho espumante elaborado por este sistema.

O processo “Champenoise” consiste em submeter-se o vinho jovem a uma segunda fermentação dentro da garrafa, tornando-a espumante. Ao vinho jovem é adicionado o “liqueur de tirage” - solução de açúcar, tanino e fermentos selecionados -, que vai provocar a segunda fermentação, produzindo gás carbônico, e aumentar o teor alcoólico do vinho.

A seguir, as garrafas são fechadas com rolhas fortes, presas com arame, para que, com o aumento da pressão provocada pelo desprendimento do gás carbônico, elas não venham a explodir.

Essa fermentação dura aproximadamente três meses, mas as garrafas ficam nas adegas por mais dois ou três anos, antes de estarem prontas para o “remuage”(agitação).

O “remuage”, que é realizado durante cerca de dois meses, consiste em virar e agitar a garrafa um oitavo de volta por dia, sendo que, geralmente, cada garrafa precisa rodar no mínimo três voltas. Durante esta fase, as garrafas são colocadas em “pupitres”(prateleiras) de madeira, inicialmente na posição horizontal e, aos poucos, em posição inclinada, até ficarem quase na vertical, a fim de que os sedimentos se encaminhem para o gargalo.

Em seguida, faz-se o “dégorgement”, que consiste em remover as impurezas do gargalo da garrafa e rolhá-la definitivamente. Esta operação é feita, congelando-se o gargalo da garrafa. Com o congelamento, as impurezas saem no estado sólido. Completa-se a garrafa com o vinho da mesma qualidade e adiciona-se o “liqueur d’expédition”- mistura de vinho velho, conhaque e açúcar. Conforme a quantidade de “liqueur d’expédition”, obtêm-se os vários tipos de “champagne”: “brut”, “extra-sec”, “demi-sec” e “doux”.

b) Método “Charmat”

Quase todos os champanhas produzidos no Brasil atualmente são feitos por este processo, que consiste em provocar a segunda fermentação do vinho em grandes recipientes fechados.

as castas de uvas utilizadas são: “Trebiano”, “Peverela” e “Riesling Itálico”, todas “Vitis Vinífera”.

Os recipientes utilizados - autoclaves - são geralmente de aço inoxidável, projetados para suportar pressões de até 7 atmosferas e possuem dispositivos de controle de temperatura, permitindo que a fermentação do vinho se desenvolva a temperatura entre 10 e 14 graus.

Da mesma forma que no processo “Champenoise”, são adicionados ao vinho o açúcar, o tanino, os fermentos e o vinho velho de qualidade superior para, em seguida, haver a segunda fermentação.

Esta fermentação dura de 30 a 60 dias e, ao término desta fase, são realizadas a decantação e a filtração, para que, então, seja realizado o engarrafamento.

Antes do engarrafamento, o champanha leva o licor de expedição, que dá o teor de açúcar que se pretende.

O engarrafamento é efetuado a baixa temperatura e sob pressão para que o líquido não perca o gás. Após o engarrafamento, o champanha é colocado para descansar durante alguns meses, antes de ser rotulado e encaminhado para o consumo.

c) Método “Asti”

Este método, um tanto diferente dos anteriores, tem sua origem na cidade de Asti, na Itália, e consiste em elaborar o vinho espumante através de uma única fermentação na garrafa ou nos vasos de pressão-autoclaves.

Geralmente, os vinhos espumantes tipo “Asti” são elaborados com uva moscatel, têm baixa graduação alcóolica - 7 a 10 graus G.L. - e são suaves. O Brasil também produz vinho espumante tipo “Asti”: “Asti Spumante” da “Martini & Rossi”.

Marcas de Champanhe mais conhecidas no Brasil

- * Veuve Clicquot
- * Moët & Chandon
- * Gordon Rouge
- * M. Chandon
- * De Greville
- * Peterlong
- * Georges Aubert
- * Miolo brut

◆ SAKÉ

Apesar de muitos pensarem que é um destilado, na verdade o “saké”, bebida muito antiga no Japão, é um fermentado de arroz com graduação alcóolica entre 14 e 18° G.L. Considerado como uma bebida tipicamente japonesa, o “saké” deve ser ingerido em pequenos goles, quente, (40° aproximadamente), porque com o calor, despertam-se seu aroma e seu sabor.

Segundo o hábito japonês, o “saké” é servido em pequenas garrafas de porcelana chamadas “tokuri” e bebido em tacinhas de porcelana denominadas “sakazuky”.

Esta bebida, embora seja bastante consumida (sobretudo em restaurantes japoneses e chineses), ainda não é fabricada no Brasil em escala industrial; aqui ela é, geralmente, importada.

POR INFUSÃO:

Vermouths

Bitters

◆ VERMUTE

A palavra “vermute” deriva do alemão “wermut” significa “absinto” em português. Conclui-se, daí, a importância que teve a “*Artemisia Absinthium*” e sua preparação.

Os vermute são fabricados a partir de vinho e mistela (suco de uva não-fermentado ao qual se acrescenta aguardente vínica), com o adicionamento dos extratos de mais de 150 ervas e plantas: coentro, casca de laranjas amargas, camomila, ruibarbo chinês, absinto romano, cálamo, angélica, lírio florentino, genciana, canela, cravo-da-índia, noz-moscada, baunilha, cardamomo, raiz de íris, etc. Entram ainda na composição: açúcar ou concentrado de ervas para adoçar, caramelo para dar a cor e álcool vínico para a graduação alcoólica.

De maneira geral são preparados pelo processo de infusão, que consiste em mergulhar e macerar no vinho as plantas e ervas citadas acima, a fim de extrair delas seus componentes que, adicionados ao vinho, formam a bebida. A maceração dura de 6 a 12 meses.

Os vermute podem ser brancos, rosados ou tintos e de sabor amargo seco, meio seco, suave ou doce. Os tipos mais famosos são os italianos e os franceses, os primeiros sempre menos secos que os segundos.

Os vermute são bebidas indispensáveis em qualquer bar do mundo, onde se usam como ingredientes de coquetéis ou como aperitivo. As principais marcas internacionais de vermute são produzidas no Brasil, sob licença das fábricas matrizes.

TIPOS DE VERMUTE

A) “Carpano” - 16 a 18° G.L.

Vermute de origem italiana, produzido em Milão na Itália, geralmente tinto.

B) “Cinzano” - 16 a 18° G.L.

Uma das mais famosas marcas de vermute em todo o mundo. Como o produzido pela Martini & Rossi, o “Cinzano” é fabricado, originalmente, perto da cidade de Turim, na Itália.

C) “Dubonnet” - 17° G.L.

É o vermute francês de maior fama mundial. Seu sabor situa-se entre o doce e o amargo e sua cor é geralmente vermelho-encorpada.

D) “Lillet” - 17° G.L.

Tipo de vermute patenteado, francês, leve e seco, com sabor de laranja.

E) “Martini” - 16 a 18 ° G.L.

Famosa marca italiana de vermute, cuja matriz se situa perto da cidade de Turim, Itália. Tanto a “Martini” como a “Cinzano” tem ramificações em todo o mundo, onde fabricam seus produtos.

F) “Noilly Prat” - 17° G.L.

Famoso vermute seco feito em Marselha, na França.

G) “Punt & Mes” - 17° G.L.

Tipo de aperitivo semelhante ao vermute produzido originalmente em Milão, na Itália. É doce e ao mesmo tempo amargo pelo quinino. É encorpado e de cor marrom.

H) “St. Raphael” - 17° G.L.

Aperitivo de origem francesa, levemente doce com ligeiro sabor de pêssego.

◆ **BITTER**

Termo inglês que significa “amargo”. No bar, usa-se para designar bebidas geralmente amargas, feitas de raízes de plantas, frutas e cascas de árvores maceradas em álcool neutro. Os principais ingredientes são a laranja, a genciana e o quinino. Existem diversos tipos de “bitters” e eles servem para diversas finalidades. A seguir, listamos algumas marcas e sua origem:

a) Como ingredientes de coquetéis:

- “*Angostura*” (*Trindad Tobago*);
- “*Péychaud*” (*França, América do Norte*);
- “*Underberg*” (*Alemanha*).

b) semelhantes aos vermates, para aperitivo:

- “*Amer Picon*” (*França*);
- “*Campari*” (*Itália*).

c) Para aperitivo ou digestivo:

- “*Fernet Branca*” (*Itália, França*);
- “*Jagermeister*” (*Alemanha*);
- “*Cynar*” (*Itália*).

d) “Bitters” doces:

- “*China-Martini*” (*Itália*);
- “*Calisay*” (*Espanha*).

Sob licença das matrizes, fabricam-se no Brasil, diversas marcas e tipos de “bitter”, incluindo-se o “Campari”, de todos o mais famoso.

TIPOS DE “BITTERS”

a) Amaro - 20 a 45° G.L.

Nome genérico, na Itália, para designar bebidas amargas do tipo “bitter”. Os amaros são produzidos à base de ervas, plantas e raízes de árvores, sendo , na maioria das vezes, de cor marrom-escura. Existem inúmeras marcas na Itália, com graduação alcóolica muito variável: de 20 a 45° G.L.

b) “Amer Picon” - 20 a 22° G.L.

Tipo de “bitter” francês à base de laranja e genciana. serve-se com gelo, soda e uma fatia de laranja.

c) “Angostura” - 35 a 40° G.L.

É o mais famoso dos “bitters” patenteados.

Inicialmente era feito na cidade de Angostura na Venezuela e, posteriormente, passou a ser produzido em Trindade Tobago. É produzido à base de genciana e usa-se, no bar, como ingrediente de coquetéis.

d) “Beerenburg” - 30° G.L.

Tipo de “bitter” originário da Frísia, antiga nação entre a Holanda e a Alemanha, feito com a erva do mesmo nome e outras essências aromáticas.

e) “Boonetamp” - 30 a 35° G.L.

Espécie de “bitter” fino e muito antigo, originário da Holanda; atualmente é mais consumido na Itália e na Alemanha.

f) “Calisay” - 30 a 40° G.L.

“Bitter” doce, originário da Catalunha, Espanha, feito à base de quinino. É usado às vezes como aperitivo; mas, em geral, serve como digestivo ou como acompanhamento de bolos e sobremesas.

g) “Campari” - 20 a 24° G.L.

É o “bitter”/aperitivo italiano mais famoso do mundo. Trata-se de uma bebida seca e com forte sabor de quinino. Nos coquetéis, como o “Americano” e o “Negroni”, ou com soda , o “campari” apresenta sabor destacado e não tem substituto.

h) “China-Martini” - 30 a 35° G.L.

“Bitter” doce italiano, pouco conhecido, fabricado pela firma “Martini & Rossi”.

i) “Cynar” - 15 a 20° G.L.

Espécie de “bitter”/aperitivo feito à base de alcachofra, muito popular na Itália.

j) “Fernet” - 40 a 45° G.L.

Modalidade de “bitter” amargo, feito à base de ervas e álcool neutro, produzido originalmente pela “Martini & Rossi” e também pela firma “Branca”, a primeira de Turim e a segunda de Milão, Itália. Diz-se que ele é bom para amenizar ressacas, afirmação contestada pelos médicos. Pode servir como aperitivo, quando diluído em água.

l) “Jagermeister” - 40 a 45° G.L.

“Bitter” alemão, usado tanto para aperitivo como para digestivo; como o “Fernet”, é indicado para amenizar ressacas.

m) “Péychaud” - 35 a 40° G.L.

Tipo de “bitter” franco-americano, empregado para aromatizar coquetéis.

n) “Rossi” - 25° G.L.

Modalidade de “bitter” italiano cor-de-rosa, semelhante ao vermute “Martini & Rossi”, fabricado pela “Martini & Rossi”.

o) “Stonsdorfer” - 32 G.L.

“Bitter” alemão de boa qualidade e bastante digestivo.

p) “Suze” - 17° G.L.

Aperitivo semelhante ao “bitter”, de origem francesa, de cor amarelada, com forte sabor de genciana.

q) “Underberg” - 35 a 40° G.L.

De origem alemã, o “underberg” é um “bitter” bastante utilizado como digestivo e, principalmente, como ingrediente de coquetéis.