

História da Destilação de Bebidas Alcoólicas

O processo de destilação (do Latim 'de-stillare' que significa 'gotejar') consiste na separação de um líquido através da sua evaporação e condensação. O exemplo mais simples deste processo pode observar-se quando o vapor de uma caldeira se deposita em gotas de água destilada numa superfície fria. A destilação é empregue para separar líquidos de sólidos não voláteis, assim como na separação de licores alcoólicos de matérias fermentadas, na separação de dois ou mais líquidos com diferentes pontos de ebulição, na separação de gasolina, petróleo e óleos lubrificantes extraídos a partir do crude. Outras aplicações industriais incluem a dessalinização da água do mar (extrair a salinidade da água para a tornar potável).

No século IV a.C., Aristóteles sugeriu a possibilidade de se efetuarem destilações, tendo escrito que: "Através da destilação podemos tornar a água do mar potável e o vinho, assim como outros líquidos podem ser submetidos a este mesmo processo". Com efeito, a destilação é um processo antigo, remontando ao ano 2000 a.C. Considera-se que as primeiras destilações se fizeram na China, Egipto e na Mesopotâmia e tinham, sobretudo, propósitos medicinais, mas também visavam a criação de bálsamos, essências e perfumes. Na Mesopotâmia, por volta do ano 1810 a.C. a perfumaria do rei Zimrilim empregou este método para todos os meses fazer centenas de litros de bálsamos, essências e incensos de cedro, cipreste, gengibre e mirra. As destilações efetuadas visavam a produção de cosméticos, substâncias medicinais e substâncias utilizadas no embalsamamento de mortos e na realização de rituais espirituais. A rainha Cleópatra conhecia a arte da destilação e pensa-se que fez um relatório deste processo, texto esse que se perdeu. No século I, o físico grego Pedanius Dioscurides fez uma menção a este processo após ter observado a condensação na tampa de um recipiente, no qual tinha sido aquecido algum mercúrio.

Os historiadores afirmam que o alambique foi, muito provavelmente, inventado por volta dos anos 200 ou 300 d.C., por Maria, a Judia ou por Zósimo de Panóplia, um alquimista egípcio cuja irmã, Theosebeia, inventou muitos modelos de alambiques e condensadores de refluxo. Outros afirmam que durante os séculos VIII ou IX, os alquimistas árabes planearam utilizar o alambique para obterem essências mais refinadas utilizadas nos perfumes, enquanto que outros alquimistas árabes o utilizaram para tentar converter metal em ouro. "Ambix" é uma palavra grega utilizada para designar um vaso com uma pequena abertura. Este vaso fazia parte do equipamento de destilação. Inicialmente os árabes mudaram a palavra "Ambix" para "Ambic" e chamaram "Al Ambic" ao equipamento de destilação. Mais tarde, na Europa, a palavra foi alterada para "Alambique".

Destilação dos Vinhos

As civilizações de quase todas as partes do mundo cedo desenvolveram algumas bebidas alcoólicas. No ano 800 a.C., os chineses destilaram uma bebida do arroz. Aparentemente, os romanos produziram uma bebida destilada, apesar de não se encontrarem referências escritas anteriores ao ano 100 d.C. A produção de bebidas espirituosas através de destilação remonta à Grã-Bretanha, no período anterior à conquista romana. Portugal, Espanha, França e o resto dos países do oeste europeu muito provavelmente produziram bebidas espirituosas, mas de forma limitada, após terem contactado com os árabes.

Atribui-se a Ibn Yasid a utilização do alambique com vista à obtenção de álcool. Esta descoberta foi, presumivelmente, feita após o século X. Inicialmente, o álcool foi utilizado para fins medicinais e para prolongar a esperança de vida (a chamada “água milagrosa” ou elixir da vida). As primeiras bebidas alcoólicas destiladas eram feitas de substâncias à base de açúcar, originalmente utilizaram-se as uvas e o mel para fazer brandy de uvas e hidromel.

No século XI, a invenção do tubo de arrefecimento em espiral operou a principal mudança na destilação. Avicenna inventou um tubo de arrefecimento que permitiu que o vapor das plantas arrefecesse mais depressa, ao contrário do que sucedia anteriormente quando os destiladores utilizavam um tubo de arrefecimento reto.

Nos séculos XIV e XV, ao longo das invasões turcas na Europa, empreendidas em nome de Alá, foram deixados pelos turcos muitos costumes, tradições e segredos nos países por eles cruzados. Entre estes segredos estava a destilação. **O “al-ambiq” ou alambique, e o fabrico de “al-koh`l” ou álcool em breve se tornaram bem conhecidos no mundo cristão. Com a difusão do conhecimento da destilação por toda a Europa, este processo desenvolveu-se, incluindo os seus efeitos no líquido, e enquanto o sonho dos alquimistas de fazer ouro com o alambique continuou um sonho, foram descobertas bebidas espirituosas, que foram chamadas de acqua vitae ou “elixir da vida”.** As bebidas espirituosas ou “elixir da vida” eram usadas em virtude das suas qualidades terapêuticas. As observações farmacêuticas efectuadas cedo atribuíram poderes curativos às bebidas espirituosas, uma vez que estas provocavam um sentimento de relaxamento e bem-estar. Desde então tornou-se habitual o consumo de bebidas alcoólicas espirituosas em ocasiões sociais, o que originou uma variedade sem fim de bebidas comercializadas actualmente como o Palinka da Hungria, o Schnapps da Alemanha, a Grappa da Itália, o Cognac e Eau de Vie da França, o Whisky da Escócia e da Irlanda, Aguardente de Portugal, a Tequila do México, o Rum dos Barbados e das Caraíbas ou a Vodka da Polónia e da Rússia, todas elas consideradas ‘Aqua Vitae’ ou ‘elixir da vida’.

Gradualmente, o alambique foi sendo melhorado. Em 1526, Paracelsus utilizou pela primeira vez o 'banho-maria', então apelidado de balneum Mariae pelos alquimistas. Este método evitava que se abrisse uma fenda no recipiente enquanto este aquecia e estabilizava a temperatura dos líquidos. O sistema de arrefecimento do vapor também foi melhorado. O tubo funcionava através de recipientes que continham água fria. Em 1771, o químico alemão Christian Ehrenfried Weigel inventou um instrumento que mais tarde foi erradamente chamado de condensador de Liebig, o precursor do equipamento de condensação da atualidade, no qual o tubo que conduz o destilado para fora do alambique estava dentro de um outro cheio de água.

Muitos dos alambiques mudaram as suas formas e evoluíram de acordo com o país que usava o equipamento de destilação e, claro, da capacidade do alambique (dependente do produto que se pretenda destilar). **O alambique tradicional português tem uma forma arredondada, semelhante a uma cebola, isto porque os destiladores cedo acreditaram que quanto mais arredondada fosse a sua forma, mais se favorecia o retorno dos vapores de água para o pote, possibilitando a obtenção de uma aguardente de grande qualidade.**

A manufatura de alambiques de cobre portugueses é tão antiga quanto a produção de aguardente. Com efeito, a aguardente é um ingrediente essencial do mundialmente conhecido Vinho do Porto. A história do Vinho do Porto é longa e antiga. Acredita-se que as primeiras vinhas tenham sido plantadas pelos fenícios na região da Régua, ao longo do vale do Douro. Não há carência de provas arqueológicas. O espólio arqueológico inclui tanques de pedra onde se pisavam as uvas, que datam, no mínimo, dos séculos III e IV. No entanto, este vinho apenas foi apelidado de Vinho do Porto durante a segunda metade do século XVII, altura em que se adicionou aguardente aos vinhos provenientes desta região. Ao longo desta época, as vinhas da região do Douro expandiram-se, verificando-se um extraordinário aumento na exportação de Vinho do Porto. A comercialização do Vinho do Porto expandiu-se ao longo dos séculos XVIII e XIX, competindo com a conhecida indústria de vinhos francesa.