

1 – ÁGUA



É um líquido transparente, incolor e inodoro quando no seu estado puro.

Sob o ponto de vista alimentar pode classificar-se da seguinte forma:

- a) Potável
- b) Salobra
- c) Mineral ou Mineromedicinal

ÁGUA POTÁVEL: Incolor, Inodora de sabor agradável.

ÁGUA SALOBRA: De sabor desagradável e ao evaporar-se deixa um resíduo superior a 0,5 gramas por litro

ÁGUA MINERAL ou MINEROMEDICINAL

As águas engarrafadas no mercado nacional podem ser classificadas em:

1 – Águas Minerais Naturais

2 – Águas de Nascente

ÁGUAS ENGARRAFADAS	
DE NASCENTE	MINERAIS NATURAIS
NATURAIS	NATURAIS
GASEIFICADAS	CARBOGASOSAS
	GASEIFICADAS

2 – LEITE



Bebida alimentícia muito importante no regime alimentar desde a Antiguidade. Os mais recentes conhecimentos científicos confirmam o seu grande valor nutritivo.

Cor branco-opaca variando nos tons amarelados que lhe são dados pela presença de gordura, cujo teor pode oscilar dentro de limites largos, sendo o valor médio de 3,9%.

A composição média do leite de vaca é a seguinte	
ÁGUA	87,2%
GORDURA	3,7%
PROTEÍNA	3,5%
LACTOSE	4,9%
OUTROS	0,7%

TIPOS DE APRESENTAÇÃO DO LEITE

Leite Tratado pelo Calor

- a) Pasteurizado
- b) Esterilizado

Leite Desidratado

- a) Condensado
- b) Em Pó
- c) Evaporado

3 – CACAU/CHOCOLATE



Obtido das sementes do cacau e com ele é feito o chocolate. A qualidade do chocolate provém da qualidade do cacau ou dos lotes usados e dos cuidados no seu processamento.

O Chocolate pode ser consumido quente ou frio.

Com leite

Com água

Em batidos e outras composições

4 – XAROPES



São líquidos viscosos resultantes da mistura de água, sumos ou aroma de fruto ou outros vegetais com a porção de açúcar necessária para saturar.

Podem-se classificar como:

- a) **Xaropes Puros**
- b) **Xaropes de Aromas**

Xaropes Puros – compõem-se de cerca de 1/3 de sumo de fruta puro ou seu concentrado e 2/3 de açúcar

Xaropes de Aromas – designam-se desta forma, quando o sumo de fruta é parcial ou totalmente substituído por aromas de frutos naturais e ácidos naturais.

Os Xaropes mais usados em Restauração são:

- ✓ Grenadine
- ✓ Groselha
- ✓ Morango
- ✓ Framboesa
- ✓ Menta
- ✓ Limão
- ✓ Lima

Modo de servir:

Num copo Long-Drink, 5 cl de xarope, gelo e acabar de encher com água.

São também usados em composições, para adoçar ou colorir.

5 - REFRIGERANTES



Ao contrário dos xaropes, os refrigerantes são bebidas que já se encontram preparadas para consumo, pelas respetivas fábricas e em embalagens próprias.

São bebidas não alcoólicas que podem conter ou não gás carbónico, constituídas principalmente por água, açúcares, corantes, conservantes e aromatizantes autorizados.

Podem ser divididos em dois grupos:

Refrigerantes de sumos de frutas, são aqueles que são fabricados com sumo de fruta. O teor mínimo de sumo varia de acordo com o fruto em questão, de 6 a 10%.

Refrigerantes de extratos vegetais, resultam da diluição em água de extratos e aromatizantes naturais ou artificiais. Ex. Cola, Ginger ale, etc

6 - NECTARES



Obtém-se adicionando água e açúcares ao sumo de fruta concentrado ou não, ou à polpa de fruta. A percentagem de sumo, varia de acordo com a variedade da fruta, 25 a 50 %.

7 – SMOOTHIES



Bebidas saudáveis, saborosas, nutritivas e muito refrescantes.

Feito com sumos, frutas, sorbets, iogurtes e outros ingredientes naturais, ótima fonte de energia, pois contém pouquíssima gordura e é rico em vitaminas e minerais.

Um smoothie além de ser uma bebida é uma escolha saudável ideal para quem se preocupa com o bem-estar do corpo.

8 – SUMOS



As bebidas à base de sumo puro são como as bebidas lácteas as mais sãs, devido ao seu conteúdo em elementos nutritivos e outros, para a boa constituição do organismo.

- O açúcar da fruta é um fornecedor de energia cujos efeitos se fazem sentir rapidamente.
- Os ácidos da fruta têm um efeito refrescante, estimulam o apetite e favorecem o metabolismo.
- As vitaminas são constituintes 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 frutas:

As bebidas compostas a 100% de sumos de frutas.

Os concentrados de sumos, fabricados a partir de frutos e diluídos de modo a obter a mesma bebida antes da concentração.

De acordo com a legislação podemos agrupar os sumos em dois grupos.

SUMOS NATURAIS - feitos 100% de sumo. Devem ser feitos no momento de os servir. Não devem ser submetidos a qualquer processo de conservação ou reconstituição. (Ex. Compal Laranja 100%).

SUMOS INDÚSTRIAIS - feitos 100% de sumo, mas submetidos a processo de conservação ou reconstituição. São os vulgarmente chamados 100%.

9 – CAFÉ



Oriundo de zonas tropicais, dentro das numerosas espécies e variedades botânicas, distinguem-se sobretudo dois grupos de cafés, conhecidos sob as designações comerciais.

ARÁBICA representa 75 a 80% da produção mundial.

ROBUSTA de crescimento mais rápido, produz colheitas mais abundantes e é mais resistente aos parasitas. É utilizado principalmente no fabrico de extratos de cafés solúveis.

O café tem sobretudo cafeína além de proteínas, fibras brutas, matérias gordas e taninos. É a cafeína que confere ao café o seu efeito excitante, o que o coloca nos produtos excitantes.

A quantidade de cafeína no café é de:

1,0 a 1,5% - no Arábica

2,0 a 2,5% - no Robusta

10 – INFUSÃO/CHÁ/TISANAS



É uma bebida que em geral é feita pela imersão de uma substância aromática em água quente ou a ferver. Algumas das bebidas mais comuns e de mais vasta distribuição no planeta são infusões:

Por este processo além de outros, podem ser feitos:

Café

Tisanas - Com fins terapêuticos; de Ervas: Aromáticas, Medicinais e de Frutos.

Chá

10.1 – CHÁ



É uma bebida preparada através da infusão de folhas, flores ou raízes da planta, (*Camellia sinensis*) vulgarmente chamada de CHÁ.

Geralmente é preparado com água quente. Cada variedade adquire um sabor definido de acordo com o processamento utilizado, que pode incluir oxidação, fermentação, e o contacto com outras ervas, especiarias e frutos

A palavra "chá" é incorretamente usada para referenciar qualquer infusão de frutos, folhas, raízes ou ervas como a camomila ou a cidreira, mesmo não contendo folhas de chá.

Contudo este tema debruça-se apenas sobre o verdadeiro chá.

ALGUNS TIPOS DE CHÁ

CHÁ BRANCO - Folhas jovens (novos botões que cresceram) que não sofreram efeitos de oxidação; os botões podem estar resguardados da luz do sol para prevenir a formação de clorofila.

CHÁ VERDE - A oxidação é parada pela aplicação de calor, através de vapor, método tradicional japonês, ou por mergulhar em bandejas quentes - o método tradicional chinês.

CHÁ PRETO - Oxidação substancial. A tradução literal da palavra chinesa é *chá vermelho*, o que pode ser usado entre os fãs de chá.

CHÁ AMARELO - É usado como um nome de chá de alta qualidade servido na corte imperial, ou de um chá especial processado similarmente ao chá verde, mas com uma fase de secagem mais curta.

OOLONG - Cujas oxidação é parada algures entre o chá verde e o chá preto.

PU-ERH - Descrito como duplamente fermentado. A segunda "fermentação" pode ser ação de micróbios e moldes. Enquanto a maioria dos chás são consumidos um ano após a produção, o pu-erh pode ter mais de 50 anos.

CHONG CHA - Literalmente "*chá quente*", esta espécie é feita a partir de sementes da flor de chá em vez de folhas. É usado para lidar com o calor do *verão* bem como para tratar sintomas de gripe.

KUKICHA - Chá de inverno - feita de galhos e folhas velhas podadas da planta de chá durante a época dormente e tostado a seco sob o fogo. É popular na dieta *macrobiótica*.

LAPSANG SOUCHONG - É um chá preto forte que é seco em pinho a arder, logo desenvolvendo um sabor forte a fumo.

CHÁ RIZE - Chá preto forte produzido na *Turquia*, com um sabor distinto e preparação específica, incluindo pré-aquecimento, servido com açúcar.

O serviço de chá - neste caso específico falamos do chá preto, é servido em bule com água a ferver e acompanha uma carioca com água a ferver, também poderá levar rodela de limão.

À Inglesa – acompanha uma carioca com água quente e uma com leite frio.

BEBIDAS FERMENTADAS

Fermentação alcoólica – É a transformação dos açúcares contidos em substâncias ou líquidos, em álcool etílico e gás carbônico por ação de leveduras, com libertação de calor.

Sidra – Bebida resultante da fermentação alcoólica de maçãs ou do seu sumo.

Perada – Bebida resultante da fermentação alcoólica de peras ou do seu sumo.

Cerveja – Bebida resultante da fermentação alcoólica de cereais macerados e ou do seu malte

Saké – Bebida resultante da fermentação alcoólica do Koji do arroz.

Toddy – Também conhecido como **Vinho de palma**, é uma bebida alcoólica obtida a partir da fermentação alcoólica da seiva de várias espécies de palmeiras como a Palmyra e coqueiros.

FERMENTADAS

Fermentação – É a transformação dos açúcares contidos em substâncias ou líquidos, em álcool e anidrido carbônico por ação de leveduras.

CERVEJA



Bebida fermentada proveniente de um extrato aquoso açucarado fabricado a partir de cereais germinados, adicionando o lúpulo.

A cerveja é de fraco teor alcoólico, vai de 0 a 8,5 graus, no entanto existem algumas exceções que podem ultrapassar os 8,5 graus.

A cerveja e fabricada a partir de:


ÁGUA	CEVADA/MALTE	LÚPULO
LEVEDURA		AÇÚCAR

Principais tipos de Cerveja:

	<p>STOUT: Este tipo de cerveja é originário da Irlanda, produzido a partir de cevada torrada, que produz um malte especial (escuro) e possui um sabor amargo conferido pelo lúpulo associado ao adocicado do malte. Enquadrado como cerveja de fermentação superficial, por possuir alto teor de álcool (5 a 6,5%). A mais conhecida é a <u>Guinness</u>.</p>
	<p>LAGERS: As Lagers são as cervejas mais consumidas no mundo. Originárias da Europa Central no século 14, são cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), com graduação alcoólica geralmente entre 4 e 5%. a mais conhecida é a Pilsener.</p>
	<p>PILSEN: a denominação Pilsen ou Pilsener é oriunda da cidade de Pils, localizado na atual República Checa, formada pela Boémia e pela Morávia. A cerveja Pilsen criada em 1842 nesta região apresenta uma coloração clara, de tonalidade dourada brilhante, produzida pelo processo de fermentação profunda, com teor alcoólico baixo, entre 3 e 5%. A denominação "pilsener" foi uma alternativa inteligente para evitar conflitos internacionais.</p>
	<p>BOCK - É uma cerveja de sabor mais forte e encorpado, geralmente de coloração escura e de grande aceitação. Classificada como uma cerveja de fermentação profunda, de processo lento.</p>

	<p>LAMBICS - A maioria dos especialistas classifica estas cervejas como uma terceira categoria, por causa do seu tipo de fermentação, que é espontânea. São feitas de trigo, porém não são adicionadas leveduras no mosto, ficando a fermentação a cargo dos agentes naturais, os quais são encontrados somente numa pequena área ao redor de Bruxelas. Trata-se de um tipo muito peculiar de cerveja, dotada de uma gama extremamente numerosa de aromas, os quais vão do frutado (como framboesa, cereja ou banana) ao extremamente cítrico (como vinho branco ou vinagre). É o tipo mais antigo de cerveja no mundo.</p>
--	--

	
---	--

	<p>Cerveja sem álcool – Durante o processo de fabricação da cerveja é possível interferir na produção durante a fermentação, em que alterando o tempo, a temperatura e a pressão, é possível produzir naturalmente a cerveja sem álcool. Atualmente é também utilizado outro processo, em que através de um tipo de micro filtragem é possível retirar o álcool da cerveja.</p>
---	--

SIDRA



Bebida obtida a partir da fermentação da maçã.

Segundo o tipo de maçã, levedura e açúcares utilizados, apresentam-se aqui oito tipos de Sidras diferentes:

SAKÉ



Bebida obtida a partir da fermentação do arroz. É um fermentado natural, com teor alcoólico em torno de 16%, cujos únicos ingredientes são arroz e água. Do arroz sai a matéria-prima, o *koji*, que resulta da remoção do amido e do excesso de óleo e proteínas contidas no arroz. Para se chegar ao *koji*, é preciso que o arroz seja polido, de modo a perder de um terço a metade de sua superfície original, sendo depois macerado, enxugado, vaporizado e refrigerado.

Falemos de vinho:

Enologia – Enólogo é um profissional com características definidas, dentro do perfil ocupacional da indústria, voltado acentuadamente para as tarefas de coordenação, supervisão e execução. Sendo este o responsável pela produção e por todos os aspetos relacionados com o produto final, o vinho.

Enografia – É a ciência que estuda os vinhos de uma determinada região, definida geograficamente, e que se caracterizam pela relação com o solo, o clima, as castas, as práticas vitícolas e **enológicas** utilizadas nessa região, a legislação a que estão submetidos, bem como suas relações com o homem, sejam elas económicas, religiosas, **gastronómicas**, culturais, etc. O estudo enográfico é feito nas regiões **vinícolas** estabelecidas, através da realização de: 1. levantamento histórico da região, 2. Levantamento dos vinhedos, 3. Levantamento dos produtores de vinhos, 4. Levantamento da legislação local, 5. Caracterização organolética dos vinhos, 6. Caracterização das relações do homem com o vinho.

Enofilia/Enófilo – Nada mais é do que um amante ou apreciador de vinhos, é um estudioso ou conhecedor de vinhos.

Escanção/sommelier – É um profissional especializado, responsável pelo serviço de vinhos, cervejas, ou outros tipos de bebidas, e de todos os assuntos relacionados ao serviço destes. Adicionalmente cuida da compra, armazenamento e rotação dos mesmos, é responsável pela escolha e compra dos vinhos e pela elaboração das cartas de vinhos em restaurantes.

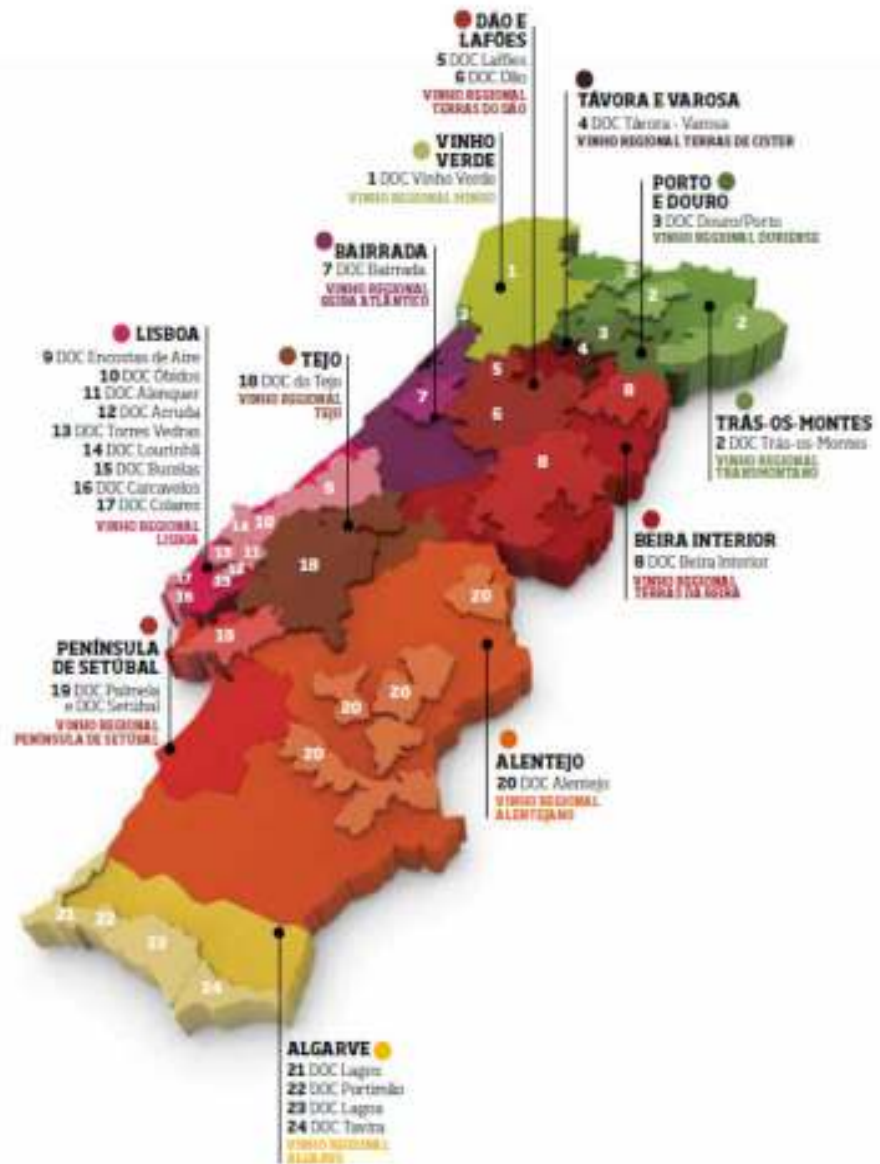


Geographical Indications & DOCs



ILHAS

- ACORES**
 - 26 DOC Graciosa
 - 27 DOC Biscoitos
 - 28 DOC Pico
 - VINHO REGIONAL AÇORES
- MADEIRA**
 - 25 DOC Madeira
 - VINHO REGIONAL TERRAS MADEIRENSES



Castas Brancas

Brancos Aromáticos

Alvarinho – elegantes, minerais, com aromas de frutas tropicais e flores

Fernão Pires / Maria Gomes – florais e frutados

Brancos Minerais, ou amadeirados

Arinto / Pedernã – cítricos, metálicos e minerais

Encruzado – dá origem ao vinho branco do Dão com estrutura e elegância

Alvarinho – Dá origem a vinhos brancos característicos, ricos e minerais com notas de pêsego e citrinos e às vezes de frutos tropicais e flores. Esta casta branca de elevada qualidade foi sempre valorizada no noroeste de Portugal e é muito plantada na parte norte da região do Vinho Verde, entre o rio Lima e o rio Minho, na fronteira com Espanha. Os vinhos feitos com Alvarinho são mais encorpados e mais alcoólicos do que a maioria do Vinhos Verdes e são muitas vezes engarrafados como vinho monovarietal e com indicação de nome da casta no rótulo. Estes vinhos são deliciosos quando bebidos jovens mas envelhecem muito bem.

Fernão Pires – Origina vinhos brancos leves, frutados e perfumados com travos de Moscatel no sabor – floral e cítrico. É utilizada em vinhos espumantes e ocasionalmente pode ser colhida mais tarde para fazer vinhos doces nomeadamente colheitas tardias. Esta é a casta branca mais plantada em Portugal. Existe mais ou menos em todo o país mas especialmente ao longo da costa ocidental incluindo a Península de Setúbal, Tejo, Lisboa e Bairrada. Na Bairrada esta casta é conhecida pelo nome de Maria Gomes.

Arinto – Produz vinhos brancos elegantes, minerais e com notas de limão e de maçã, deliciosos quando jovens e ganham complexidade com a idade. Casta principal dos vinhos brancos de Bucelas (brancos finos e elegantes dos arredores de Lisboa).

É uma uva de amadurecimento tardio que tem a vantagem de manter a acidez mesmo em condições de calor. Não admira portanto que cresça em grande parte do país. Dá frescura e elegância a lotes de outras castas brancas. Também se dá bem na Região dos Vinhos Verdes onde é conhecida por Pedernã. A sua acidez é uma vantagem para a produção de vinhos espumantes.

Encruzado – Casta tradicional do DÃO dá origem a vinhos brancos elegantes, equilibrados e encorpados com delicados aromas florais e de citrinos e às vezes com um intenso carácter mineral.

Delicioso num estilo puro e sem madeira, a casta Encruzado reage bem à fermentação ou envelhecimento em barrica produzindo vinhos finos e bem estruturados que podem amadurecer e ganhar complexidade ao longo de muitos anos.

CASTAS TINTAS

Tintos firmes e robustos

Touriga Nacional – aromáticos, herbáceos, encorpados

Castelão/João de Santarém/Periquita – frutados com aroma de framboesa, notas de cedro com a idade

Touriga Franca – densos, perfumados, com taninos aveludados

Baga – tintos intensos, firmes e com longevidade

Tintos elegantes e frutados

Tinta Roriz / Aragonês (Tempranillo em Espanha) – atraente, frutos vermelhos

Trincadeira – cor viva, aromas a framboesa

Baga – Casta tradicional da Bairrada, de amadurecimento tardio dá origem a tintos leves e tânicos que podem ser adstringentes quando jovens, mas que ganham complexidade com a idade. Em anos mais quentes pode produzir vinhos tintos densos com notas de cerejas, damascos e que com o envelhecimento ganham sabores mais complexos e fumados. É também utilizado como base para vinho espumante.

Castelão – A casta tinta mais plantada no sul de Portugal dá origem a vinhos finos, firmes e frutados com aroma a framboesa que evoluem com o envelhecimento para aromas de cedro e caixa de cigarros. É em Palmela, na região da Península de Setúbal, ao sul de Lisboa, que a casta dá o melhor de si.

Tinta Roriz/Aragonês – Dá origem a vinhos tintos finos, elegantes com aromas de frutos vermelhos, ameixas e amoras, com taninos firmes e bom potencial de envelhecimento, em Espanha é conhecida “Tempranillo”. Esta é uma das melhores castas para o Vinho do Porto e vinhos tranquilos do Douro, sendo também importante na região do Dão. No Alentejo é chamada de Aragonês.

Touriga Franca – Dá origem a vinhos de cor densa, firmes, ricos e aromáticos com notas florais e de amora preta. É a casta mais plantada no Vale do Douro É uma das cinco castas oficialmente recomendadas para a elaboração do Vinho do Porto e é também utilizada na lotação de vinho de mesa do Douro.

Touriga Nacional – Esta é uma das castas portuguesas mais conhecidas e difundidas no mundo. Dá origem a vinhos tranquilos firmes e ricamente coloridas (e vinho do Porto), com aromas complexos e sabores que lembram violetas, alcaçuz, groselhas e framboesas maduras, juntamente com um toque subtil, e herbáceo de bergamota. É uma casta de origem nortenha, sendo que tanto a região do Dão como do Douro a reclamam como sua, mas hoje em dia é plantada em todo o País. Tem um bom potencial de envelhecimento.

Trincadeira – Pode dar origem a vinhos tintos com maravilhosos sabores de framboesa, notas herbáceas, de especiarias e pimenta, e como muito boa acidez. Esta casta tinta cresce em todo o País, especialmente em áreas secas e quentes, mas é no Alentejo que está provavelmente no seu melhor no Alentejo. No Douro é conhecida como Tinta Amarela.

Classificação Oficial dos Vinhos

Regiões DOC (ou DOP)

Portugal tem 31 **DOCs/DOPs**. Neste momento os dois termos são usados em Portugal, o tradicional local 'DOC' (Denominação de Origem Controlada) é equivalente ao termo europeu "DOP" (Denominação de Origem Protegida).

Cada uma destas regiões tem a sua fronteira geográfica bem delimitada e definida – os números do mapa só vão até 29 devido ao facto de duas das regiões, **Douro e Porto** num caso e **Madeira e Madeirense** noutro caso possuírem a mesma área e serem numeradas juntas.

A DOC Vinho Verde, no Noroeste de Portugal, é conhecida pelos seus vinhos brancos leves, secos e frescos.

Trás-os-Montes no Nordeste a Norte do vale do Douro.

O Douro, a terra do Vinho do Porto, também é famoso pelos seus vinhos tintos e brancos. A região de Porto encontra-se dentro dos mesmos limites geográficos que a região DOC do Douro, mas há regulamentos distintos para cada uma.

Beiras, existem cinco DOCs: **Dão, Bairrada, Beira Interior, Lafões e Távora-Varosa**.

A região Beiras é mais conhecida pelos seus tintos, mas a região também faz excelentes brancos e espumantes.

Lisboa – Ao longo do Litoral, a norte e oeste de Lisboa, que tem oito regiões vitivinícolas **DOC**: em ordem alfabética **Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas de Aire, Óbidos e Torres Vedras**, e ainda (somente para a produção de aguardente) a **Lourinhã**.

Tejo – Estende-se na diagonal desde o nordeste de Lisboa até ao meio do país, centrado sobre o rio Tejo. Produz vinhos brancos e tintos, na sua maior parte fácil de beber.

Península de Setúbal, na península a sul de Lisboa, é a terra do lendário Moscatel doce. **A DOC Palmela**, também na península, produz tintos de grande qualidade principalmente a partir da uva Castelão.

Alentejo – que cobre parte da metade sul de Portugal, é conhecida pelos seus vinhos tintos ricos e fáceis de beber e brancos suaves.

Algarve – ficam as regiões **DOC Portimão, Lagoa, Lagos e Tavira**.

Madeira – tem uma DOP para vinhos licorosos e outra para os vinhos tranquilos.

Açores – Tem três DOPs: **Pico, Biscoitos e Graciosa**.

Regiões e DOCs

<p>VINHO VERDE DOC VINHO VERDE VINHO REGIONAL MINHO Castas principais: Brancas – Alvarinho, Arinto, Loureiro, Tintas – Vinhão</p>	<p>PORTO E DOURO DOC DOURO DOC PORTO VINHO REGIONAL DURIENSE Castas Principais Tintas – Touriga Nacional. Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão</p>
<p>TRÁS-OS-MONTES DOC CHAVES DOC VALPAÇOS DOC PLANALTO MIRANDÊ REGIONAL TRASMONTANO Castas Principais</p>	<p>DÃO E LAFÕES DOC DÃO DOC LAFÕES Vinho Regional TERRAS DO DÃO Castas principais: Brancas – Encruzado Tintas – Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen</p>
<p>BAIRRADA DOC BAIRRADA VINHO REGIONAL BEIRA ATLÂNTICO Área Total de Vinha: 9 500 ha Castas Principais Brancas – Bical, Fernão Pires (Maria Gomes) Tintas – Baga, Touriga Nacional</p>	<p>LISBOA DOC ALENQUER – DOC ARRUDA – DOC BUCELAS DOC CARCAVELOS – DOC COLARES DOC ENCOSTAS DE AIRE – DOC LOURINHÃ DOC ÓBIDOS – DOC TORRES VEDRAS VINHO REGIONAL LISBOA Castas Principais Brancas – Arinto Tintas – Bastardo, Trincadeira</p>
<p>TEJO DOC DO TEJO VINHO REGIONAL TEJO Castas Principais Brancas – Fernão Pires Tintas – Castelão, Trincadeira e variedades internacionais</p>	<p>PENÍNSULA DE SETÚBAL DOC SETÚBAL DOC PALMELA VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL Castas Principais Brancas – Moscatel de Setúbal, Fernão Pires, Moscatel Roxo Tintas – Castelão e variedades internacionais</p>
<p>ALENTEJO DOC BORBA – DOC ÉVORA DOC GRANJA/AMARELEJA DOC MOURA – DOC REDONDO DOC REGUENGOS – DOC PORTALEGRE – DOC VIDIGUEIRA REGIONAL ALENTEJANO VINHO REGIONAL ALENTEJANO Castas Principais: Brancas – Antão Vaz, Roupeiro Tintas – Aragonês, Trincadeira, Alicante</p>	<p>ALGARVE DOC LAGOA DOC LAGOS DOC PORTIMÃO DOC TAVIRA REGIONAL DO ALGARVE Castas Principais</p>
<p>MADEIRA DOC MADEIRA REGIONAL TERRAS MADEIRENSES Castas Principais</p>	<p>AÇORES IPR GRACIOSA IPR BISCOITOS IPR PICO REGIONAL AÇORES Castas Principais</p>

A VIDEIRA é composta por raiz, caule, folhas, flores e frutos

O CACHO é composto por cango ou Cangaço e Bagos

Cango é a parte lenhosa que suporta o cacho e se fixam os bagos, tem entre 3 a 6% do peso do cacho.

O BAGO é composto por Pele ou Película, Polpa e Grainha

Película: parte externa do bago que contem, matéria corante, substancias aromáticas, tanino, ácidos orgânicos, etc.

Polpa: parte mais importante do bago contém água, açúcares, substancias azotadas e sais minerais, etc.

Grainha: sementes da videira, contém, água, substâncias azotadas, tanino, substâncias ácidas e minerais, etc.

A CASTA é o nome que se dá a cada variedade de videira, por ex. Moscatel, Malvasia, Touriga, Castelão, etc.

REGIÃO VINICOLA DEMARCADA é uma região produtora de vinhos com tipicidades específicas de vinho e características especiais de clima, solos e microclimas que a lei protege e defende

O MOSTO é o sumo de uvas frescas não fermentado

O mosto é composto por: água, açúcares fermentescíveis, ácidos, substancias albuminoides aromáticas, matérias corantes tanino etc.

O VINHO É o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial de uvas frescas ou do seu mosto, produzido segundo processos tecnológicos permitidos por lei.

O VINHO É COMPOSTO POR: água, Álcool etílico, Ácidos orgânicos fixos (tartárico) ácidos voláteis (acético) Ácidos minerais, Sais, Glicerina (que dá a macieza Aveludado) Tanino (que dá a adstringência) Matéria corante (que dá a cor) Matérias minerais, Matérias azotadas, Vitaminas, etc.

FERMENTAÇÃO – É a transformação total ou parcial dos açúcares contidos numa substância ou líquido, em álcool etílico, anidrido carbónico e outros produtos por acção de leveduras com libertação de calor

ACIDEZ DO VINHO

Acidez do vinho são três

FIXA

VOLATIL

TOTAL

FIXA a totalidade dos ácidos fixos, ou seja, aqueles que não são destiláveis, os principais são o Tartárico e o Málico

VOLÁTIL é o conjunto das substâncias ácidas destiláveis o principal é o ácido acético.

TOTAL engloba todas as substâncias de reação ácida e são a acidez fixa e a acidez volátil.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA É a transformação total ou parcial dos açúcares contidos numa substância ou líquido, em álcool etílico, anidrido carbónico e outros produtos por ação de leveduras com libertação de calor

FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA é uma segunda fermentação que pode ocorrer durante a fermentação tumultuosa, e consiste na transformação do ácido málico em ácido láctico, limitando a acidez fixa dos vinhos e produzindo gás carbónico que dá a característica (agulha ou pico) nos vinhos verdes

CAUSAS QUE DÃO CARACTERÍSTICAS A UM VINHO

- **REGIÃO PRODUTORA**
- **CASTAS**
- **PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO**

PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO

- **BICA ABERTA**
 - **MEIA-CURTIMENTA**
 - **CURTIMENTA**
- **BICA ABERTA** o mosto é separado da parte sólida da uva durante o esmagamento ou pisa e antes do início da fermentação tumultuosa. Com este processo fazem-se vinhos brancos com uvas brancas e vinhos brancos com uvas tintas desde que estas não sejam de castas tintureiras
- **MEIA-CURTIMENTA** inicia-se a fermentação do mosto com a parte sólida da uva, assim que o futuro vinho tenha a cor desejada são separados continuando a fermentação só do mosto com este processo fazem-se os vinhos roses e claretes ou palhetes.
- **CURTIMENTA** a fermentação é totalmente feita ao mosto com a parte sólida da uva, com este processo são feitos os vinhos tintos e alguns vinhos brancos a que se queira dar mais cor e mais corpo

OS VINHOS DIVIDEM-SE EM:

VINHOS COMUNS – São considerados todos os vinhos maduros ou verdes, brancos, tintos ou rosés que se obtêm da fermentação total ou parcial do mosto, que têm determinadas características impostas por lei.

Também chamados de vinhos de mesa .

São usualmente designados por vinhos típicos classificados pelas características da região de origem.

VINHOS ESPECIAIS

- São todos aqueles cuja preparação ou vinificação é diferente da produção normal:

1. VINHOS LICOROSOS/GENEROSOS
2. VINHOS ADAMADOS E/OU DOCES DE MESA
3. ESPUMANTES/CHAMPAGNES
4. ESPUMOSOS GASEIFICADOS

VINIFICAÇÕES ESPECIAIS

1. DUPLA FERMENTAÇÃO
2. PASSIFICAÇÃO
3. ADIÇÃO DE PRODUTOS QUIMICOS
4. FORMAS DE VINDIMA DIFERENTES DAS TRADICIONAIS
 - 4.1- EMBOLORAMENTO (PODRIDÃO NOBRE)
 - 4.2 - COLHEITA TARDIA
 - 4.3 - CONGELAÇÃO (ICE WINW)
5. AGUARDENTAÇÃO/BENEFICIAÇÃO/FORTIFICAÇÃO

DUPLA FERMENTAÇÃO



ESPUMANTE – É um vinho de qualidade, cuja característica é a sua efervescência produzida numa segunda fermentação em garrafa ou cuba fechada e com uma pressão mínima de gás carbónico de 3.5 BAR

Existem vinhos espumantes em praticamente todos os países vinícolas, como:

CHAMPAGNE e os **CREMANT** em França.

Cavas – Espanha.

Sekt – Alemanha

Asti – Prosecco na Itália.

Método Champenoise (Champanhês, Tradicional ou clássico) utilizado na elaboração dos **Champagnes**.

Este método foi desenvolvido em França na região de Champagne. Foi o único método disponível até ao aparecimento de métodos industriais que levaram ao método Charmat.

Método Charmat, pelo qual são feitos os restantes espumantes.

O CHAMPAGNE

O champanhe é um vinho espumante natural produzido na região com o mesmo nome em França.

MÉTODO "CHAMPAGNOISE" – O espumante sofre uma segunda fermentação em garrafa fechada.

MÉTODO CHARMAT - O espumante sofre uma segunda fermentação em cuba fechada.

UVAS BRANCAS E / OU TINTAS

Na Região de Champagne : Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

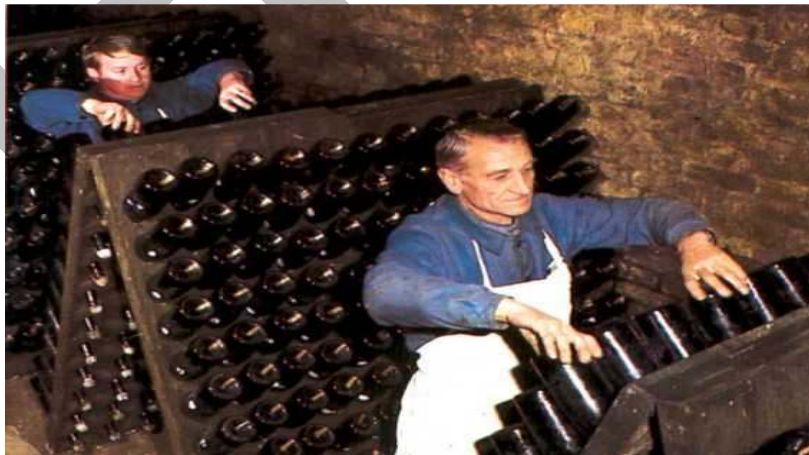
Licor de Expedição – Vinho base + Açúcar refinado (24 g / l de vinho)



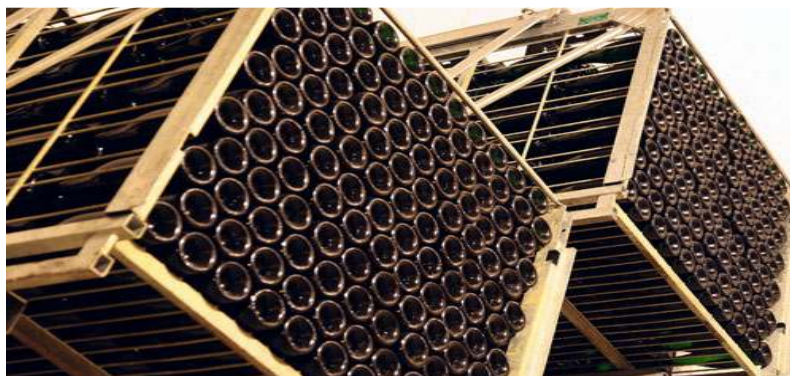
Arrolhamento com tampa "corona" (pressão de 6 atm)

A destruição das leveduras tem uma duração aproximada de 3 meses, após terminar, as garrafas podem ficar vários anos em estágio. (Nesta fermentação é produzido o gás carbónico).

"REMUAGE" – Rotações periódicas e inclinações progressivas (gargalo para baixo)
Feita manualmente nos "pupitres" ou por meio de máquinas, as "gyropalettes"



RÉMUAGE MANUAL



REMUAGE POR GIROPALETES



Ajuntamento de sedimentos na garrafa e no gargalo no final da Rémuage
"DÉGORGEMENT" – Congelamento do gargalo em solução congelante



Abertura da tampa e Expulsão dos "cilindros" de sedimento congelado pela pressão interna

ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO

É com a adição deste licor que se vai poder decidir qual o grau de doçura que se pretende dar ao espumante.

Licor de Expedição: Vinho velho e/ou conhaque + açúcar (Teor de açúcar em g/l):

Extra-Bruto / Bruto: 1-15;

Seco: 17-25;

Meio-seco: 33-50;

Doce: > 50

ARROLHAMENTO DA GARRAFA

Rolha de cortiça apropriada e "gaiola" de arame (Mousselet)



VINHO ESPUMOSO GASEIFICADO é um vinho caracterizado pela sua efervescência, sendo esta provocada pelo gás carbónico que é introduzido por métodos artificiais permitidos por lei e cuja pressão mínima é de 3 BAR.

VINHOS ADAMADOS

E/OU

VINHOS DOCES DE SOBREMESA

VINHO ADAMADO – É um vinho doce de mesa com o mínimo de açúcar de 45 gramas por litro. E a sua graduação alcoólica terá que ser igual ou inferior a 15°.

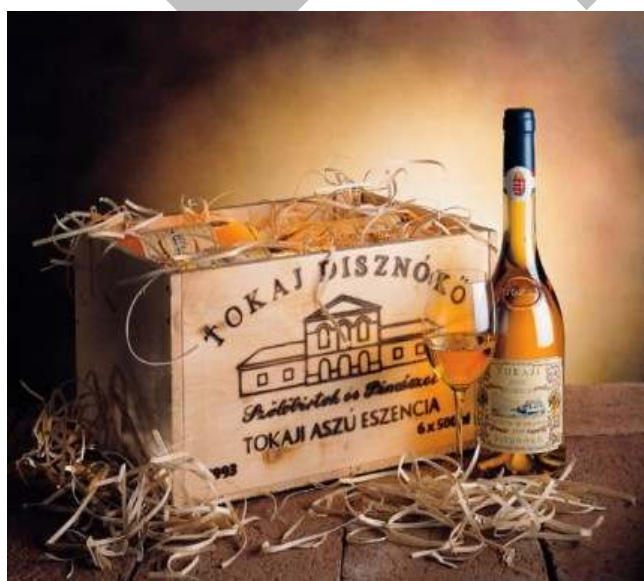
A obtenção deste tipo de vinho é conseguida pela interrupção da fermentação do mosto, obtendo-se assim a quantidade de açúcar residual desejada para que a doçura seja acentuada. Para interromper a fermentação, é-lhe adicionado anidrido sulfuroso e ácido sórbico nos termos permitidos por lei

COLHEITA TARDIA – Designa um vinho feito com uvas vindimadas mais tarde do que o normal, ultra-maduras, que devido ao tempo que passam na vinha sob a influencia do sol e do vento sofre uma desidratação e que são quase transformadas em uvas-passas na videira. Todos os vinhos “colheita tardia”, dependem igualmente deste tipo de amadurecimento natural, para ter o tão característico teor de açúcar elevado.

PASSIFICAÇÃO – As uvas são colhidas normalmente ao término da maturação. Em seguida os cachos são deixados para secar em esteiras em alpendres cobertos e arejados. Isto causa uma desidratação progressiva, num processo similar ao da produção de passas. Como resultado, a perda de água causa uma concentração do açúcar nas uvas. Este processo é utilizado em Itália, dando origem a vinhos doces chamados **Passitos** na Sicília e Emilia-Romana e alguns **Recito** no Veneto.



Podridão Nobre: Ação do fungo Botrytis Cinerea - Em algumas regiões da Europa, principalmente França, Itália e Hungria, as uvas no final da maturação, são atacadas por um fungo, (**Botrytis Cinerea**) que faz perfurações finíssimas nas cascas das uvas, causando a desidratação e consequente aumento da concentração de açúcar. Este fungo apresenta-se na forma de um pó acinzentado sobre as uvas, daí o nome Cinerea (cinza, em latim).



ICE WINE (Eiswein) –



É um vinho branco, doce, concentrado, com ótimo equilíbrio entre o açúcar e a acidez, portanto não é enjoativo.

O “Eiswein” nasceu acidentalmente na Alemanha do séc. XVIII, tendo rapidamente sido valorizado pela sua concentração e registos aromáticos complexos.

Todos os anos, os produtores arriscam a produção e deixam parte das suas uvas amadurecer bastante, na esperança de fazer o Eiswein. Resulta portanto de uma vindima tardia, e obedece a regras apertadas: as uvas são colhidas à mão, depois dos primeiros nevões (entre novembro e dezembro), antes das 10 horas da manhã, sendo obrigatoriamente prensadas nesse estado gelado e nunca podendo a temperatura subir acima dos oito graus negativos. O facto de serem seleccionadas uma a uma, faz com que o produto final tenha um preço elevado.

A grande concentração de açúcar e acidez, deve-se ao esmagamento com temperaturas tão baixas, que faz com que a água se separe completamente sob a forma de cristais (de gelo), não diluindo assim o mosto (sumo). Deste modo, consegue-se um vinho muito concentrado, rico em ácidos, açúcares e aromas.

Na Europa, para além da Alemanha, também a Áustria tem produção de “eiswein”, na América os grandes “icewines” encontram-se no Canadá.

VINHO LICOROSO/GENEROSO

É um vinho de elevado grau alcoólico, cuja fermentação foi parada pela adição de aguardente ou álcool vínico, cujo grau alcoólico terá que se situar entre os 15º e 22º.

VINHOS GENEROSOS

São os vinhos licorosos tradicionais, produzidos nas antigas Regiões Vinícolas com Demarcação para produção de vinhos **GENEROSOS**. Esta designação só se aplica a estes vinhos: Vinho do Porto, Vinho da Madeira, Vinho Moscatel de Setúbal e Vinho de Carcavelos

VINHO DO PORTO

Generoso produzido na região demarcada do Douro e produzido segundo técnicas tradicionais que variam de tipo para tipo de vinho e exportado pelo entreposto comercial do Porto.

O Douro é a mais antiga Região Vinícola demarcada do mundo, foi demarcada em 1756, no Reinado de D. José I, pelo então Secretário de Estado do Reino Sebastião José de Carvalho e Melo, que mais tarde viria a ser conhecido por Marquês de Pombal.

Tipos de Envelhecimentos

1. em Casco
2. em Garrafa
3. em Casco e depois em Garrafa

TIPOS DE VINHO DO PORTO

VINHOS DO PORTO TINTOS - Na família dos Vinhos do Porto tintos existem dois grandes grupos:

os vinhos Sem Data de Colheita (**Ruby, Tawny, 10 anos, 20 anos, 30 anos, e Mais de 40 anos**)

e os vinhos Com Data de Colheita (**Vintage, LBV e Colheita**).

Vinhos do Porto sem Data de Colheita - Embora se tratem de vinhos de lote, não são vinhos simples, são uma obra de arte em que na sua preparação se chega a utilizar uma quinzena de vinhos de tipos e colheitas diferentes.

Depois de engarrafado, o Vinho do Porto sem data de colheita está pronto para ser bebido, uma vez que as características não se alteram significativamente durante a sua permanência em garrafa.

Ruby - É um vinho de lote, cuja cor vermelha faz lembrar as pedras preciosas com o mesmo nome. É um Vinho do Porto jovem, tinto, encorpado e frutado, obtido por lotação de vinhos de diversas colheitas.

Vintage Character - Resulta da lotação de Vinhos do Porto jovens de qualidade com uma média de idades entre os três e os quatro anos. Com uma estrutura complexa, caracteriza-se pelo seu corpo e frutado intenso.

Tawny - Em inglês a palavra significa alourado. O Tawny obtém-se a partir de lotações que envelhecem em cascos de carvalho. O seu processo de envelhecimento é mais acelerado do que o do Ruby. Devido à oxidação, a sua cor vai adquirindo, pouco a pouco, matizes alaranjadas, próximas do alourado.

Tawny com indicação de idade - Os tawnies de "10 anos", "20 anos", "30 anos" e "Mais de 40 anos" constituem lotações de vinhos de diferentes colheitas, envelhecidos em madeira, cuja idade média é a indicada no rótulo.

Vinhos do Porto com Data de Colheita - Neste grupo distinguem-se os Vinhos do Porto que são envelhecidos em madeira, após um estágio relativamente curto em casco, prossegue o envelhecimento em garrafa.

Vintage – Porto de grande qualidade, proveniente de uma só colheita de um ano excelente. **Engarrafado entre o 2º e 4º ano**, depois de permanecer dois anos em contacto com a madeira, prossegue o seu envelhecimento em garrafa.

O rótulo além de indicar a data de colheita, tem que referir o ano do engarrafamento.

LBV (Late Bottled Vintage) – Vintage engarrafado entre o 4º e 6º ano.

Vinho de grande qualidade, provém unicamente do ano indicado na garrafa. Antes de ser engarrafado, o LBV permanece em madeira 4 a 6 anos, tempo de maturação que lhe confere uma maior evolução de cor relativamente ao Vintage.

COLHEITA - Vinho do Porto que provém de uma só colheita, indicada obrigatoriamente no rótulo. São vinhos que envelhecem em madeira e apenas são engarrafados quando se pretende colocá-los no mercado.

Passam por um estágio mínimo de 7 anos.

2 - VINHO DA MADEIRA

Só o vinho produzido na Região Demarcada da Madeira, respeitando normas de produção e envelhecimento rigorosamente controladas, pode utilizar a denominação "Vinho da Madeira".

1. UVAS: Boal, Verdelho, Sercial, Malvasia e Tinta Negra Mole e Terrantez.
2. ESTÁGIO - até 18 meses

TIPOS DE VINHO DA MADEIRA

SERCIAL: SECO - Pálido, leve, perfumado a nozes

VERDELHO: MEIO SECO - Dourado e amendoado

BOAL: MEIO DOCE – Escuro e encorpado.

MALVASIA: DOCE - Escuro e encorpado, frutado com bouquet

3 - CARCAVELOS

Proveniente da casta **Galego Dourado**. Só o vinho produzido na Região Demarcada de Carcavelos, respeitando normas de produção e envelhecimento rigorosamente controladas, pode utilizar a denominação "Vinho do Carcavelos".

4 - MOSCATEL DE SETÚBAL

As designações tradicionais "Moscatel de Setúbal" e "Moscatel Roxo" estão reservadas para os vinhos DOC Setúbal elaborados com, pelo menos, 85% de mosto proveniente destas castas. A menção "Superior" pode ser utilizada como designativo de qualidade.

SERVIÇO DE VINHOS E OUTRAS BEBIDAS

A utilização dos vinhos como complemento das refeições, obedece a diversas regras em função da ligação com as iguarias, da temperatura a que devem ser servidos e do material a utilizar para o efeito, etc.

A escolha metódica e racional das bebidas para acompanhar as refeições faz passar por vezes despercebida uma menos brilhante confeção de uma iguaria.

Não existe uma regra fixa para a ligação dos vinhos com as comidas, mas através da experiência e conhecimento dos principais ingredientes que as compõem, surge a inspiração para estabelecer a ligação adequada dos vinhos com aqueles.

Assim:

Uma iguaria com sabor forte ou mais temperada, opõe-se a um vinho ligeiro e delicado.

Um vinho com elevada força alcoólica, para acompanhar uma iguaria ligeira e delicada, seria a destruição da iguaria e do vinho.

Assim estabelece-se como regra a considerar dentro do possível a que a seguir se indica.

VINHOS BRANCOS SECOS

Com acepipes ou peixes de confeção temperada e queijos com sabor picante e aroma forte

VINHOS BRANCO MEIO SECOS OU ADAMADOS

Com peixes cozidos ou peixes com confeção à base de manteiga.

VINHOS TINTOS LEVES

Com carnes brancas, caldeiradas, guisados, etc.

VINHOS TINTOS ENCORPADOS

Com carnes vermelhas e caça de pelo

VINHOS TINTOS VELHOS

Com assados, caça de penas e queijos após as refeições.

VINHOS GENEROSOS OU LICOROSOS

Com doces e queijos ou servidos após os doces

ORDEM DE SERVIR OS VINHOS

Os brancos antes dos tintos

Os novos antes dos velhos

Os leves antes dos encorpados

Os secos antes dos doces

Os simples antes dos complexos

TEMPERATURAS DO SERVIÇO DE VINHOS

Branco doces (adamados), Meio secos	8° a 10°
Branco secos	8° a 10°
Branco encorpados ou estagiados em madeira	10° a 12°
Rosés	10° a 12°
Tintos leves	13° a 16°
Tintos encorpados	14° a 16°
Tintos Velhos	16° a 18°

LIGAÇÃO ALIMENTOS/VINHOS

REGIÃO DOS VINHOS VERDES

BRANCOS: cor citrina, aroma frutado e intensidade mediana a forte, o frutado é de frutos frescos tipo maçã e citrinos. Em alguns casos distinguem-se notas florais. Quanto ao sabor são ligeiros, frescos e normalmente secos. Uma das características é a “agulha”.

Sem estágio obrigatório

Peixes magros de confeção simples, lagosta e lavagante ao natural, linguado e outros peixes magros grelhados ou cozidos e pratos de peixe da região. - **Temperatura 6 a 8°**

ALVARINHOS: Ostras, peixes gordos, salmão grelhado ou cozido, sável frito, mariscos de sabor acentuado, etc. - **Temperatura: 7° o 8°**

VERDES TINTOS: cor vermelha a rubi carregado e vivo, com espuma vermelha, fugaz, tem aroma ligeiramente vinoso, pouco intenso e caráter vegetal pronunciado, por vezes se insinuam frutos silvestres. Vinhos encorpados pouco alcoólicos, acidulos, ligeiramente adstringentes e com a característica agulha.

Cozido à Portuguesa, lampreia nas suas várias confeções, cabrito à moda de Monção e outros pratos regionais. - **Temperatura 12 a 14°**

CHAVES

BRANCOS - cor citrina ou palha descorada, macios acidulos e leves. Peixes magros cozidos ou grelhados. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS secos de cor rubi ou granada, com algum corpo e um pouco adstringentes, quando novos.

Carne de porco, presunto e enchidos da região, cabrito e borrego no forno, etc. **Temperatura 15 a 18**

Planalto Mirandês

BRANCOS - pouco alcoólicos, vivos frescos e com alguma agulha, quando provenientes de solos graníticos. Macios alcoólicos e com espírito quando provêm de solos vermelhos de xistos.

Peixes e mariscos de confeção simples. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS abertos de cor, levemente adstringentes, equilibrados, envelhecem com nobreza.

Com enchidos da região, presunto, posta à Mirandesa, cordeiro e cabritos assados. **Temperatura 15 a 18°**

VALPAÇOS

BRANCOS - cor citrina ou palha descorada, macios, acídulos e leves.

Peixes magros, ex. linguado grelhado, peixes cozidos, lagostim ao natural, etc.

Temperatura 8 a 10°

TINTOS abertos de cor, delgados, secos, de aroma e sabores frutados.

Alheiras, presunto, posta à Mirandesa, carnes vermelhas etc. - **Temperatura 13 a 14°**

ENCOSTAS DA NAVE

BRANCOS cor citrina, frutados, aromáticos, frescos e pouco alcoólicos.

Ovos de confeção simples, peixes pouco gordos, etc. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS Cor granada ou rubi, macios, acídulos, ligeiramente acídulos.

Com peças de criação assadas, borrego assado etc. - **Temperatura 15 a 18°**

DOURO

BRANCOS Cor citrina, finos, leve, frescos, agradavelmente acídulos e muito aromáticos.

Mariscos e peixes de sabor forte e condimentados, chernes, pargo, garoupa assados no forno. - **Temperatura 10°**

TINTOS têm destaque entre os melhores do mundo. Encorpados acídulos e adstringentes quando jovens, evoluem bem com o envelhecimento tornando-se macios e equilibrados, ricos em cor e aroma. **Sem estágio obrigatório**

Pratos elaborados, carne de confeção mais rica, caça de pelo e penas. **Temperatura 16 a 18°**

BAIRRADA

BRANCO cor citrino carregado, por vezes com reflexos esverdeados, frutados quando novos, evoluem para uma nota resinosa quando envelhecidos, sabor harmonioso e persistente. **Sem estágio obrigatório**

Com todos os tipos de peixe e mariscos de confeção não muito elaborada, queijos secos e queijos de pasta fundida. **Temperatura, 10°**

TINTOS cor granada e rubi tomando nuances acastanhadas com o envelhecimento, aroma frutado quando novos, evoluem com a idade para aromas mais complexos de sabor mais harmonioso. **Estágio 18 meses a contar da data da elaboração.**

Com carnes vermelhas muito condimentadas, ex. Chanfana, leitão, etc.

OS TINTOS VELHOS, com pratos elaborados, perdiz, pato, galinhola, etc. **Temperatura, 18°**

ROSÉS - A cor vai do alaranjado ao avermelhado, de aroma frutado, notando-se em particular a tipicidade da casta Baga, acidez moderadamente elevada, deixa frescura na boca.

Camarões, gambas e carnes brancas pouco condimentadas. - **Temperatura 10 a 12°**

ESPUMANTES o grau de doçura brutos, secos, ou meio secos, sendo a maioria brutos. Os mais jovens apresentam aromas frutados, enquanto os mais velhos denotam aromas provenientes do contacto com a borra da segunda fermentação. **Estagio 9 meses após data de engarrafamento.**

ESPUMANTES os brutos ligam bem com toda a refeição, são ótimos como aperitivo.

Os secos e meios secos ligam com sobremesa. – **Temperaturas 6° a 8°**

DÃO

BRANCOS - acídulos de cor citrina quando jovens, evoluindo com a idade para cor palha, tornando-se macios e aveludados por serem ricos em glicerina.

Linguado grelhado, mexilhões, lagosta e lagostins ao natural. **Temperatura, 10°**

TINTOS acídulos e encorpados, de cor rubi ou granada quando jovens, evoluindo para nuances acastanhadas tornando-se macios por serem ricos em glicerina, desenvolvendo bem os aromas ao envelhecerem. **Estágio obrigatório depende do tipo, entre 12 a 48 meses dos quais 18 meses em garrafa**

Os mais envelhecidos ligam bem com caça de penas, cabrito assado, queijos curados e cozido à Portuguesa. - **Temperatura, 16°**

VAROSA

BRANCOS cor citrina, frutados, macios, frescos e acidez total elevada.

Peixes e mariscos de confeção simples, queijo fresco, etc. **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor rubi, frutados, macios, acídulos, ligeiramente adstringentes, tornando-se redondos com o envelhecimento.

Carnes vermelhas pouco condimentadas, borrego vitela e pratos típicos da região. **Temperatura 15 a 18°**

ESPUMANTES brutos ligam bem com toda a refeição, são um ótimo aperitivo.

OUTROS ESPUMANTES ligam bem com as sobremesas conforme o grau de doçura

Temperatura 6 a 8°

H.P.

LAFÕES

BRANCOS cor citrina, acidez fixa elevada, pouco alcoólicos, frutados, com agulha, muito semelhantes ao vinho verde.

BRANCOS Com amêijoas, santola, sapateira, percebes ao natural, peixes magros.
Temperatura 8°

TINTOS cor vermelho ou vermelho violeta, acidez fixa elevada e com agulha. **Estagio 6 meses.**

Cozido à Portuguesa, sardinha assada, bacalhau em varias confeções, borrego assado.

Temperatura 14°

CASTELO RODRIGO

BRANCOS cor citrina, frutados sobressaindo o aroma à casta Síria, secos e macios

BRANCOS com pastas de confeção simples, queijos frescos.

Temperatura 8 a 10°

TINTOS Cor rubi, acídulos leves, elegantes e macios.

Com vitela, criação, borrego e carnes vermelhas grelhadas.

Temperatura 15 a 18°

COVA DA BEIRA

BRANCOS Cor citrina ou palha, frutados, acídulos leves e aromáticos.

Peixes, pastas e ovos de confeção simples, e queijos de pasta fundida. **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS Os provenientes da zona da Covilhã são menos alcoólicos, leves e frutados que devem ser consumidos ainda jovens. Todos os outros concelhos produzem vinhos mais encorpados, de cor granada, mais alcoólicos e que se prestam ao envelhecimento.

Carne de porco, vitela, criação e borrego **Temperatura 15 a 18°**

PINHEL

BRANCOS cor citrina, frutados, acídulos e leves.

Ovos, peixes, mariscos e queijos de pasta fundida. **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor rubi, abertos leves, macios e de taninos fáceis..

Carnes de porco, vitela, e borrego de confeção simples. **Temperatura 15 a 18°**

Herculano Pereira

RIBATEJO

BRANCOS de cor citrinos ou palha, aroma frutado, ácidos, o que lhes confere leveza e frescura. Com peixes, Mariscos e caldeiradas de peixe.

Com peixes, Mariscos e caldeiradas de peixe. - **Temperatura, 8 a 10°**

Tintos cor granada ou rubi, frutados, vinosos ligeiramente adstringentes tornando-se aveludados com o envelhecimento. **Estagio obrigatórios 6 meses**

Carnes vermelhas, caldeirada de borrego, carnes de porco etc. - **Temperatura 15 a 18°**

ALCOBAÇA

BRANCOS Cor palha descorada, aroma e sabor fresco e frutado.

Peixes e mariscos de confeção rica, ex. peixe no forno, etc. - **Temperatura 10°**

TINTOS abertos de cor, leves, suaves e perfumados.

Carne de porco e vitela. - **Temperatura 18°**

ENCOSTAS DE AIRE

BRANCOS cor citrina, ácidos macios de aroma e sabor frutados.

Peixes fritos, amêijoas à Bolhão Pato, etc. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS - cor rubi ou granada, macios, leves e com alguma adstringência, desenvolvendo bouquet com envelhecimento.

Bacalhau de confeção elaborada (os vinhos novos) e carnes vermelhas condimentadas.

Temperatura 15 a 18°

ÓBIDOS

BRANCOS cor palha ligeiramente ácidos, de aromas e sabor frutados.

Peixes fritos, peixes assados, e mariscos, etc. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS Abertos de cor, suaves, perfumados e levemente adstringentes.

Carnes de porco, borrego, vitela e pratos típicos da região - **Temperatura 15 a 18°**

ALENQUER

BRANCOS de cor palha descorada, macios e levemente frutados, aromáticos, cheios e persistentes no sabor, de qualidade notória. **Sem estágio obrigatório**

Ligam com peixes e mariscos, por exemplo peixes assados no forno. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor granada vivos, vinosos e brilhantes quando jovens, tornando-se intensos e equilibrados quando envelhecidos.

Com carnes vermelhas condimentadas e queijos curados. - **Temperaturas 15 a 18°**

ARRUDA

BRANCOS cor amarela palha, levemente frutados, ligeiro acidulo que lhe confere a raça a característica da região.

Espargos como molhos, peixes cozidos ou grelhados. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS abertos de cor, vivos, com aromas acentuado denotando de um modo geral uma evolução precoce, adquirindo um aveludado e macieza típico dos vinhos daquela região.

Ligam com caldeirada de cabrito, pratos típicos da região e queijos curados

TORRES VEDRAS

BRANCOS cor amarela palha ou citrina, macios leves e frutados. **meses.**

BRANCOS, com peixes fritos, mariscos e queijos frescos etc. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor granada ou rubi, vinosos e adstringentes quando novos, tornando-se macios e aveludados com o envelhecimento.

Carnes grelhadas, vitela e porco de confeção mais elaborada - **Temperatura 15 a 18°**

BUCELAS

BRANCOS - só os brancos têm direito á denominação de origem **DOC**

Secos e leves, quando envelhecem ganham um belo tom amarelo dourado e aromas complexos. **Estagio obrigatórios 8 meses.**

Devido ao teor de ácidos fixos estes vinhos acompanham bem ostras, assim como todo o tipo de peixes brancos e não muito gordos. **Temperatura, 10°**

COLARES

BRANCOS ricos em cloretos, de cor palha, acídulos e macios com aroma muito característico. **Estagio 6 meses antes do engarrafamento e mais 3 em garrafa.**

Ligam com peixes e mariscos, robalo no forno, dourada e sargo grelhados, santola e sapateira recheadas e acepipes. - **Temperatura, 12°**

TINTOS ricos em cloretos, taninosos, ásperos quando jovens, tornando-se equilibrados e aveludados quando devidamente envelhecidos, desenvolvendo um agradável bouquet. **Estagio 18 meses antes do engarrafamento e mais 6 em garrafa.**

Carnes vermelhas não condimentadas ou de confeção elaborada, ex. filet mignon, carnes de porco grelhadas e criação. - **Temperatura, 18°**

ARRABIDA

BRANCOS cor citrina, aromáticos, leves e aveludados.

Peixes grelhados, amêijoas ao natural, etc. - **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor rubi ou granada, de aroma a frutos vermelhos, quentes envelhecem nobremente, tornando-se equilibrados. **Estágio obrigatório, 18 meses.**

Caça de pelo e de penas, carnes vermelhas condimentadas. – **Temperatura 16 a 18°**

PALMELA

BRANCOS cor palha, macios, quentes e aroma frutado.

Salmonetes, robalo, linguado grelhados. – **Temperatura 8 a 10°**

TINTOS cor granada e aroma cheio, onde predominam os frutos secos e as especiarias, amaciando com o envelhecimento tornando-se mais finos. **Estágio obrigatório, 18 meses**

Carnes vermelhas condimentadas e caça de pelo e penas. - **Temperatura 15 a 18°**

ALENTEJO

BRANCOS cor citrina ou palha, aroma e sabor a fruta, macios, encorpados, acidulos e de sabor evolutivo.

Pratos de peixe e marisco, caldeiradas de peixe, lagosta, pargo e os enchidos regionais.

Temperatura, 12°

TINTOS cor granada ou rubi quando jovens, evoluem para nuances acastanhadas quando envelhecidos. Encorpados, acidulos com alguma adstringência, envelhecem bem tornando-se equilibrados desenvolvendo bem aromas terciários “ bouquet”.

Carnes vermelhas, caça de pelo e penas, queijos, pratos de carne típicos alentejanos.

Temperatura, 18°

LAGOA

BRANCOS cor entre o citrino e palha, delicados e suaves. Apresentam um travo característico de uma zona quente.

Pratos de bacalhau de confeção mais elaborada, figos com presunto, etc. **Temperatura, 12°**

TINTOS aveludados, pouco encorpados, abertos de cor, aroma frutado, pouco acidulos e quentes, tom rubi com o envelhecimento evolui para o topázio.

TINTOS - carne de porco com amêijoas, e frutos secos, amêndoas, figos, etc **Temperatura, 18°**

LAGOS

BRANCOS cor entre o citrino e palha, suaves com características de vinho de zonas quentes. **Estágio obrigatório, 6 meses.**

Pratos de bacalhau figos com presunto e pratos de peixe da região - **Temperatura 12°**

TINTOS macios, pouco corpo, aroma frutado e pouca cor rubi.

Pratos de carne da região e frutos secos. - **Temperatura 18°**

PORTIMÃO

BRANCOS cor palha, abertos, delicados e suaves.

Ligam bem com pratos de peixe algarvios, estopeta de atum - **Temperatura 12°**

TINTOS leves, aveludados, pouco encorpados, aroma frutado , pouco acídulos, notando-se o álcool. Abertos de cor, apresentam cor rubi evoluindo com o envelhecimento para o topázio.

Pratos de carne de vaca de confeção elaborada - **Temperatura 18°**

TAVIRA

BRANCOS cor entre o citrino e palha, delicados e suaves. Apresentam um travo característico de uma zona quente.

Pratos de bacalhau de confeção elaborada, caldeirada de peixes, etc - **Temperatura 12°**

TINTOS pouco encorpados, aveludados, aroma frutado, pouco acídulos e quentes, abertos de cor, tom rubi que evolui com o envelhecimento para o topázio.

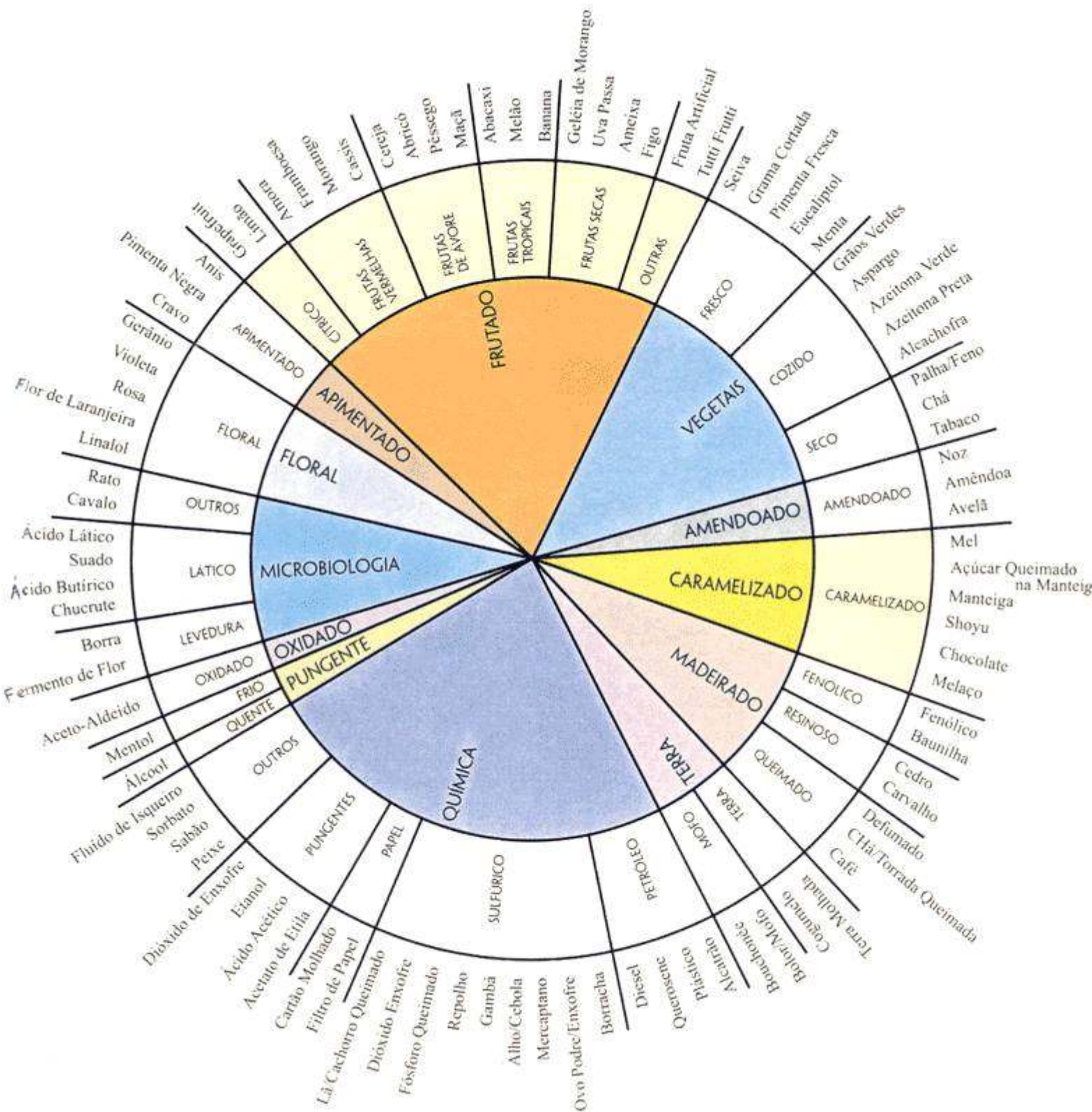
TINTOS carnes vermelhas condimentadas, carneiro assado, etc. - **Temperatura 18°**

GRACIOSA

BRANCOS cor palha, leves, frescos e secos, muito aveludados.

Com todos os tipos de peixe nas suas variadas confeções. - **Temperatura 12°**

AROMAS DO VINHOS



DESTILADAS (Bebidas Espirituosas)

São aquelas em que o álcool entra em grande quantidade e que são obtidas através da destilação.

E são classificadas em:

Espirituosas simples – neste grupo são incluídas as aguardentes

Espirituosas compostas – Neste grupo estão incluídos os Licores

Destilação Alcoólica – É a operação pela qual se extrai por aquecimento e condensação o álcool contido numa substancia ou liquido fermentado.

De um modo simples, consiste em separar pelo calor e em recipientes fechados a parte fixa da parte volátil de uma substancia.

Os principais métodos são:

	<p>Fogo Directo (Pot-Still) – Alambique, neste caso o calor vai incidir diretamente sobre a caldeira que contém a substancia a destilar. Este é o processo mais antigo mas de menos produção, sendo ainda o processo em que se obtém os produtos de melhor qualidade</p>
	<p>Processo Contínuo (Patent-Still) – Neste caso utilizam-se alambiques de coluna em que o calor vai incidir sobre uma caldeira de água e que ao produzir vapor, este através de um sistema de serpentinas vai atravessar outra caldeira que contém a substancia a destilar originando assim vapor que se vai condensar no refrigerador final.</p> <p>Este processo é mais moderno e de maior produtividade, embora o produto final não tenha a qualidade do anterior.</p>

AGUARDENTES - São bebidas de elevado grau alcoólico, obtidas pela destilação de substâncias ou líquidos fermentados.

Após a destilação apresentam-se incolores e aromáticas.

As aguardentes dividem-se em.

1. Aguardentes Vínicas
2. Aguardentes bagaceiras
3. Aguardentes de vegetais
4. Aguardentes de frutas
5. Aguardentes de cereais

1 - AGUARDENTES VÍNICAS



Neste grupo encontram-se as Aguardentes Velhas Portuguesas, os Cognac, os Armagnac e os Brandy.

1.1 - AGUARDENTES VELHAS PORTUGUESAS-Destiladas a partir de vinhos de qualidade, as aguardentes vínicas portuguesas ostentam características que as tornam capaz de ombrear com as mais caras e conceituadas bebidas espirituosas, transportando toda a tipicidade das grandes castas nacionais.

As aguardentes de vinho, incolores após a destilação, são sujeitas a envelhecimento em casco de madeira nobre, ganhando com isso maior suavidade, tonalidades de caramelo e mais complexidade de sabores e aromas. Têm classificações que variam consoante o tempo de envelhecimento, que pode variar de dois a seis anos.

Tal como a França, Portugal já possui uma região demarcada pela produção de aguardentes vínicas, que é a **DOC Lourinhã**.

1.2 – COGNAC – É uma aguardente vínica produzida exclusivamente com vinhos da região do Cognac (Charente) em França. A sua graduação alcoólica mínima é de 40°.

Destilação – é feita em duas fases, pelo sistema fogo directo (por alambique). Da primeira destilação produz-se um líquido cuja graduação alcoólica varia de 27° a 35°.

A segunda destilação o líquido aproveitado varia de 68° a 72° e é a partir dele que se produz o Cognac.

Envelhecimento – Em cascos de carvalho novo durante três anos, passando depois para cascos mais velhos para adquirir a cor da madeira. Neste envelhecimento o Cognac perde de 3 a 4% de álcool anualmente.

Denominações do Cognac

☆☆☆ (Three Stars) - Standard, 5 anos de envelhecimento

☆☆☆☆☆ Ou **V.O.** - Very Old, mais de 5 anos de envelhecimento

V.S.O. - Very Special Old, mais de 15 anos de envelhecimento

V.S.O.P. - Very Special Old Pale, mais de 20 anos de envelhecimento

V.V.S.O.P. - Very Very Special Old Pale, mais de 25 anos de envelhecimento

X.O. - Extra Old, mais de 30 anos de envelhecimento

1.3 – ARMAGNAC



É uma aguardente exclusivamente produzida com vinho do Gers em França.

DESTILAÇÃO

A produção é idêntica à do Cognac, mas somente com uma destilação (Patent still).

O álcool obtido desta destilação tem pouca cor e não passa os 63°.

O Armagnac é mais leve do que o Cognac, mais seco, mais encorpado e envelhece mais rapidamente.

A idade do Armagnac varia de quatro a vinte anos.

1.4 – BRANDY

Destilados a partir de vinhos os brandies são normalmente aguardentes de consumo diário e por isso de menor qualidade que as aguardentes vnicas que têm mais tempo de envelhecimento.

No caso dos Brandies muitas vezes a sua cor é dada com a adição de caramelo.

2 - Aguardente bagaceira



Ou bagaço como também é conhecida, é o resultado da destilação das partes sólidas (o bagaço ou engaço) que resultam da prensagem das uvas. São as películas e as grainhas das uvas, carregadas de óleos essenciais, que emprestam às bagaceiras aromas e sabores típicos e muito acentuados.

A destilação do bagaço produz uma aguardente incolor, mas, muitas vezes, o produto é melhorado com estágio em cascos de madeiras nobres, como o carvalho, dando-lhe colorações de mel mais ou menos acentuadas, daí resultando classificações conforme o tempo de envelhecimento. O teor alcoólico das aguardentes bagaceiras poderá variar entre os 40° e 60°.

Também conhecidas por;

Grappa – Itália – **Marc** – França – **Orujo** _ Espanha

3 - AGUARDENTE DE VEGETAIS

As aguardentes vegetais, também chamadas de agrícolas, são bebidas espirituosas, resultantes da destilação de vegetais, tais como: melações de cana-de-açúcar, xarope de açúcar ou catos, etc.

1. – RUM

2. – AGUARDENTE DE CANA

3. – CACHAÇA

4 – TEQUILA

1.1 - RUM



Bebida alcoólica obtida por destilação, após a fermentação do sumo da cana-de-açúcar, xarope de cana ou melação.

O melação obtém-se da seguinte forma: a cana-de-açúcar é cortada em pedaços e esmagada por grandes rolos que lhe retiram o sumo. Os resíduos são esmagados uma segunda vez. O sumo obtido é aquecido até chegar ao ponto de quase ferver e depois arrefecido.

Este líquido (muito escuro) é tratado, sendo-lhe adicionado sumo de lima e novamente aquecido. Depois de frio, o cristal formado pelo açúcar separa-se, restando o melação que se utilizará no fabrico do rum.

A graduação alcoólica do rum oscila entre 40° a 55°.

O Rum pode ser produzido pelos processos abaixo descritos:

PROCESSO AGRÍCOLA - É obtido diretamente do caldo de cana fermentado. A fermentação dura de 24 a 48 horas para o rum do tipo branco e pode durar algumas semanas no caso do tipo escuro. A destilação faz-se num alambique de processo de fogo contínuo quando se trata de rum branco Dry ou Light e em Pot-Still se for um rum escuro.

PROCESSO INDUSTRIAL – é obtido da fermentação do melaço. O tempo de duração da fermentação é idêntico ao do processo agrícola. No processo industrial o rum pode ser destilado em Pot-Still ou Patent-Still.

A destilação pode ser feita em alambique ou coluna de destilação. Em ambas, o resultado é uma bebida cristalina. Quanto à cor dourada encontrada em alguns tipos da bebida, deve-se ao envelhecimento em tonéis de carvalho ou à adição de corantes caramelo. Os envelhecidos são muito mais caros e, pelo seu sabor peculiar e característico, devem ser consumidos puros ou com gelo.

Cor - O processo de coloração usado para o chamado "Rum Negro" consiste na adição de xarope de cana-de-açúcar queimado e caramelo ao espírito já destilado.

Envelhecimento - No envelhecimento do rum do tipo branco Light/Dry usam-se barris novos ou sem qualquer tratamento especial. Nos do tipo negro utilizam-se barris previamente queimados, chama-se a isto sistema jamaico.

TIPOS DE RUM

Rum ligeiramente encorpado: É seco e leve em aroma. Apresenta-se incolor na versão White Label e dourado escuro no Gold Label. Este tipo de rum é mais pesado e mais doce. Produz-se principalmente na Venezuela, Cuba, México e Puerto Rico.

Rum encorpado: É um rum escuro. Tem um aroma acre, é originário da Jamaica, Demerara (Guiana Britânica), Martinica, Trinidad e Barbados.

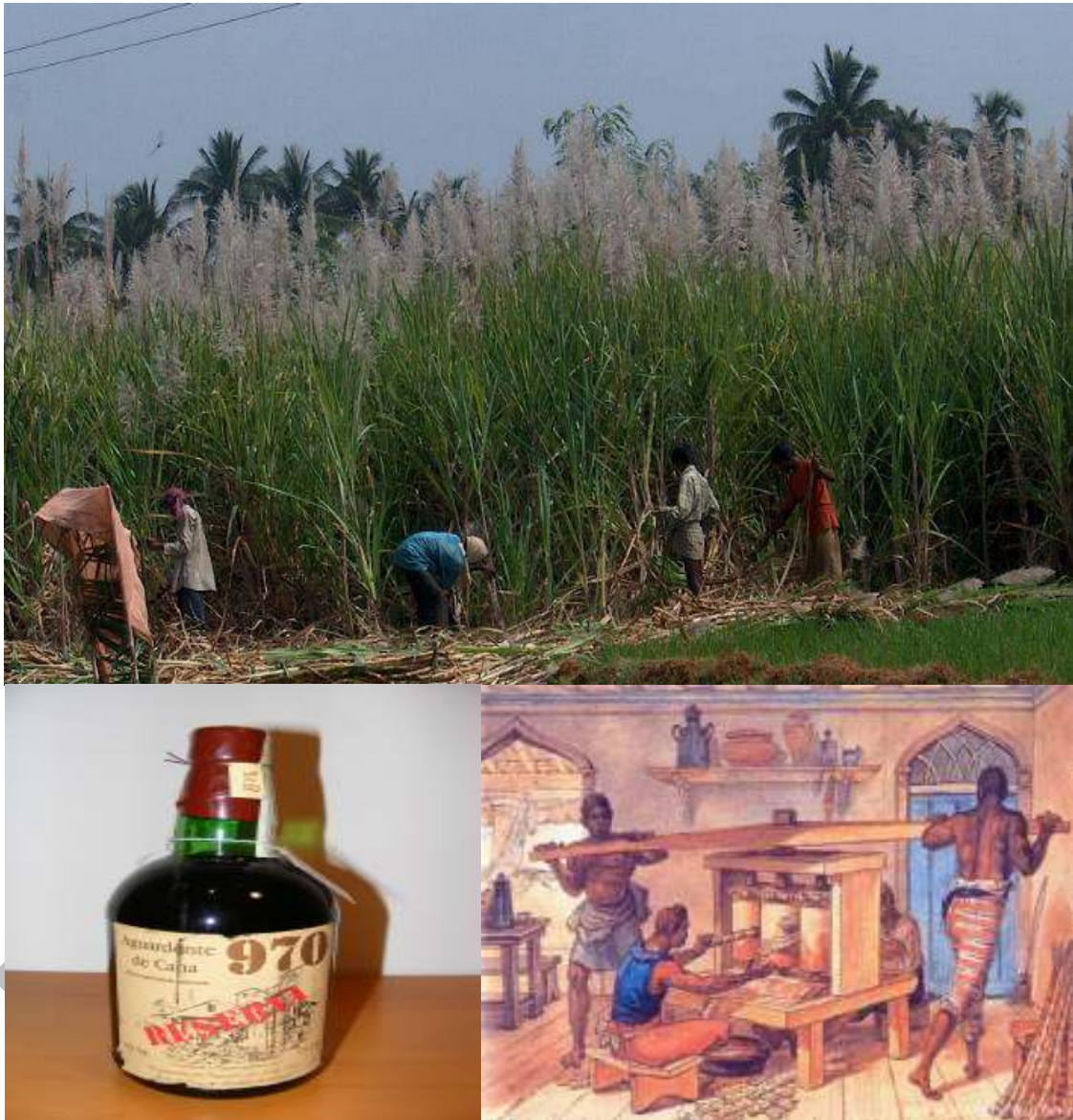
Rum aromático: Butativa Arak.
Na produção deste rum juntam-se bagos de arroz vermelho ao melaço. Produz-se na Indonésia (Java)

Rum naval ou Navy Rum: faz parte dos tipos mais encorpados, produz-se na Guiana e Trinidad. Este é o rum mais usado para fazer o Grog.

Actualmente o rum é produzido em muitos países:

Martinica e Guadalupe, Jamaica, Barbados, Guiana, Trinidad, Brasil; Venezuela; Austrália; Cuba; Porto Rico; México; Bolívia; Rússia e Espanha.

2.1 – AGUARDENTE DE CANA



Tal como o Rum, é também produzida a partir da cana-de-açúcar e o seu processo de fabrico não difere muito do mesmo.

Apresenta-se incolor sem envelhecimento, ou então envelhecida e numa cor castanho-clara, sob a designação de aguardente preparada e estagiada em cascos de carvalho.

A sua graduação alcoólica é de aproximadamente 40°.

Na Ilha da Madeira produz-se uma quantidade apreciável de aguardente de cana.

3.- CACHAÇA



É uma aguardente de cana produzida no Brasil, que detém legalmente a denominação Cachaça.

Normalmente é incolor, bastante seca, sendo-lhe por vezes adicionado xarope de açúcar, que a torna mais suave e aromática.

No Uruguai e Paraguai também se produz este tipo de aguardente, a que dão o nome de Cata.

A famosa caipirinha (o Brasil detém legalmente a designação Caipirinha) é feita com cachaça.



3.1 – TEQUILA



A Tequila é proveniente do fruto do cacto que se chama "Agave Azul".

Este fruto leva dez a doze anos a amadurecer e pode atingir os 50 kg de peso, 60 cm de altura e 45 cm de diâmetro.

É uma aguardente mexicana tem uma região própria, definida legalmente.

A Tequila é produzida desde o tempo dos Aztecas. É oriunda das cidades de Tequila, Arenal, Amatitla, Aranda e da região de Guadalajara, no estado de Jalisco que tem denominação de origem.

Produção

O Agave é cortado e cozido a vapor por um período não inferior a vinte e quatro horas. Em seguida é esmagado e prensado. O líquido fermenta durante dois dias, depois de lhe serem adicionados água, açúcar e leveduras. Após isto a Tequila é obtida por dupla destilação em fogo direto num alambique.

(Tal como o Rum, a Tequila pode ser feita pelos processos Agrícola ou industrial)

A Tequila pode ser envelhecida em cascos de carvalho (nomeadamente por um período de nove anos) onde adquire uma cor amarelo-palha. Esta Tequila tem a designação de Gold.

As melhores Tequila são as que têm a designação "Anejo" (envelhecidas). Para poderem ter esta designação o seu período de envelhecimento deve ser no mínimo de três anos.

Quando a Tequila é envelhecida por um período superior a dez anos torna-se um pouco amarga e atinge preços na comercialização exorbitantes. A graduação alcoólica da Tequila é de 38° a 45°.

Como servir Tequila

As envelhecidas podem ser servidas simples e frias, ou com água e gelo. As novas, à maneira mexicana servem-se do seguinte modo: num pequeno cálice, acompanhada por gomo de lima ou limão e sal.

Deita-se sal nas costas da mão, lambe-se o sal, bebe-se a Tequila e em seguida suga-se o limão.



Mezcal - Existe um outro destilado idêntico à Tequila mas produzido fora da região demarcada para a Tequila. Há produtores desta aguardente que colocam dentro a lagarta de uma borboleta que se cria nos mangais.

4 – AGUARDENTE DE FRUTOS



Destiladas a partir de frutos fermentados tais como: Figo, Medronho, Pêssego, Ameixa, Maçãs, Peras, Framboesas, Damascos, Amoras, etc.

4.1- PRODUÇÃO - A fruta é fermentada. A fermentação é natural e dura entre trinta a sessenta dias.

Os tanques devem ser cobertos com frutos esmagados para evitar o contacto com o ar. A melhor aguardente é aquela que é produzida por fogo directo.

4.2- ENVELHECIMENTO - A qualidade da aguardente aumenta quando esta é amadurecida/envelhecida em barris durante oito anos. Este período de envelhecimento não deverá ser prolongado por mais tempo pois não terá qualquer efeito na qualidade da aguardente.

4.3.1-AGUARDENTE DE FIGO



Esta aguardente é produzida, principalmente, no Algarve e Alentejo. Obtém-se a partir de figos previamente esmagados e fermentados.



A aguardente de medronho é produzida a partir dos frutos com o mesmo nome (medronho) que se cultivam nas serras do Algarve. Pode dizer-se que é uma bebida regional. No entanto também se produz noutras zonas do país, embora em menos quantidade.

4.3.3-AGUARDENTE DE NÊSPERA



Produz-se na Ilha Terceira - Açores. É destilada a partir do sumo de nêspers bem doces. A graduação alcoólica é de 40 a 45 graus. O seu aspecto é incolor e deve servir-se gelada. No entanto quando envelhecida em casco de carvalho toma uma cor âmbar ou dourado escuro.

4.3.3-AGUARDENTE DE NÊSPERA

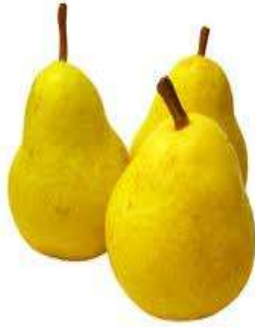
4.3.4-CALVADOS



Aguardente produzida na Normandia (França), obtida a partir de maçãs maceradas e cidra, após uma segunda destilação. É envelhecida em cascos de carvalho. Tal como o Cognac e o Armagnac, a produção do Calvados é também controlada pelo governo Francês.

O Vieux (velho) tem no mínimo três anos de envelhecimento em casco. V.O. deverá ter no máximo quatro anos de envelhecimento. V.S.O.P. ou extra tem no mínimo cinco anos de envelhecimento, podendo ter até quinze anos de casco. A sua graduação alcoólica é de cerca de 40°

4.3.5-WILLIAMINE



Uma aguardente de pêra, obtida a partir da destilação do sumo fermentado de peras "William's". Produz-se na Suíça, no cantão de Valais. A sua graduação alcoólica é de 43° a 45°.

O mesmo tipo de aguardente também designada Poire William ou apenas William, é produzida em França e Alemanha.

4.3.6-MIRABELE



É uma aguardente francesa da zona da Alsácia. Obtém-se a partir de ameixas amarelas. O seu aspecto é incolor, sendo no entanto envelhecida em recipientes especiais de vidro e não pelos processos usuais. Tem um aroma acentuado ao fruto e a sua graduação alcoólica é de 45°

4.4.7-QUETSCH



É uma aguardente produzida na Alsácia, mas também na Alemanha. Obtém-se a partir de abrunhos, uma variedade de ameixas. A sua graduação alcoólica é de 45°

4.3.8-SLIVOVITZ



É uma aguardente produzida na ex Jugoslávia, obtida a partir de ameixas e caroços esmagados. As árvores produtoras destas ameixas têm pelo menos cerca de vinte anos.

A fermentação das ameixas faz-se por um período por cerca de três meses e depois uma dupla destilação. Esta aguardente é, normalmente, envelhecida por um período de três a cinco anos. Tem um aspecto dourado e a sua graduação alcoólica é de 40°a 45°.

5 - AGUARDENTE DE CEREAIS

São bebidas espirituosas obtidas a partir da destilação de cereais fermentados, tais como:

Cevada, Milho, Centeio, Trigo, Aveia, Arroz.

As aguardentes de maior renome no mercado são:

Akvavit ou Aquavit (cereais, batata)

Gin/Genebra (cereais variados e zimbro)

Arrack (arroz, xarope de açúcar)

Vodka (originalmente era feita com batata, hoje em dia com cereais variados)

Scotch Whisky (cevada, trigo, centeio)

American Whiskey Bourbon ou Rye no caso dos americanos (cevada, centeio, milho)

Irish Whiskey – Irlandês (cevada, trigo, centeio)

5.1-AKVAVIT



É uma aguardente originária dos países escandinavos (Dinamarca, Noruega e Suécia), mas também produzida em quantidades razoáveis na Alemanha, Finlândia e Islândia.

É uma aguardente proveniente de cereais, sendo também usada a batata na sua produção.

A Akvavit é destilada numa primeira fase, obtendo-se um espírito neutro muito parecida com a vodka, bastante forte. Só na segunda destilação é que são adicionados os aromas desejados.

A sua graduação alcoólica é de 40°

5.2-GIN/GENEBRA



É uma das bebidas mais famosas do mundo.

A sua aparição é mais recente em relação a outras bebidas espirituosas, em meados do século XVII. Na altura chamava-se Genièvre e era utilizado apenas como um produto medicinal barato e de óptima qualidade diurética, devido à utilização do zimbro.

Da combinação do espírito obtido com adição do zimbro, depressa foi considerado pelos holandeses como um tónico purificante para conservar a boa saúde. Simultaneamente o nome foi adoptado pelos holandeses como Genever, nome que ainda hoje usam e que é apenas a palavra holandesa que traduz juniper.

Foi introduzida na Inglaterra no Século XVII, com o nome "Hollands" e foram as tropas britânicas que começaram a chamar Gin, como abreviatura da "**Genever**".

O Gin é produzido a partir de vários cereais: milho, trigo, cevada e centeio. Pode incluir melaço e arroz. São-lhe adicionadas bagas de zimbro (elemento indispensável à quase totalidade dos Gins).

5.2.1-Destilação/Purificação

Misturam-se os cereais até ficarem numa massa que é depois cozida e fermentada. Em seguida faz-se a destilação. A primeira destilação destina-se a purificar o espírito obtido, que é incolor inodoro e muito forte (totalmente neutro). A este espírito adicionam-se várias plantas aromáticas e depois sofre uma segunda destilação para obtenção do aroma e ou paladar desejados.

O método mais rápido para aromatizar o Gin (É Mistura Fina) que consiste em adicionar os aromatizantes a uma pequena porção de espírito neutro para se obter uma forte mistura concentrada a que se dá o nome de "essência" que depois é junta ao restante produto.

No momento de engarrafamento do Gin adiciona-se água destilada, que tem como finalidade reduzir o teor alcoólico.

A sua graduação alcoólica é de 40°, excepto o Sloe Gin, que ronda os 27°.

5.2.2- Os tipos de Gin mais conhecidos no mercado são:

London Dry Gin - O mais famoso e vendido em todo o mundo. É muito seco e apresenta-se incolor.

Old Tom Gin - "Tom Collins" inicialmente era feito com este Gin que é adocicado. Atualmente é difícil encontrar este Gin no mercado, por estar quase extinto.

Plymouth: Gin seco e incolor, com um aroma mais acentuado do que o London Dry Gin. Inicialmente produzido na escura abadia de Plymouth, continua a produzir-se no mesmo local e pelos descendentes da família que começou a fabricar.

Sloe Gin - Este Gin depois de destilado, é aromatizado com uma infusão de ameixas bravas (sloeberries) que lhe dá um sabor característico e o torna avermelhado.

É normalmente, envelhecido em cascos de madeira. A sua graduação ronda 27°.

Produz-se na cidade de Plymouth.

5.2.3.- As novas tendências de mercado

Como é sabido o gin entrou em moda e com isso também novas marcas e sugestões de o servir, apresenta-se assim alguns deles e respectivas sugestões.

GIN HENDRIX – Lançado em 1999, pétalas de rosa e pepino, para além do tradicional zimbro, são usados na produção do Hendricks para conseguir o seu sabor tão característico. Para além da forma de servir, a Hendricks também inovou com a imagem da sua garrafa, toda preta, a lembrar as garrafas medicinais antigas e um rótulo vintage.

Como servir: A rodela de pepino é obrigatória. Se optar por melhorar o sabor e o visual pode juntar umas pétalas de rosa.

GIN MOMBASA – Quatro destilações com uma seleção de ingredientes naturais, que utiliza na sua composição o zimbro, laranja, limão, coentro, alcaçuz, canela, cássia, noz-moscada, angélica, cravo e cominho.

O produto final é limpo, claro e brilhante, levemente doce e aromas cítricos. No aroma, destaca-se claramente o zimbro, sem deixar de se sentir a presença de outras especiarias e ervas mencionadas.

O gin tónico perfeito com o Mombasa pode ser feito com pele de lima e/ou de limão e bagas de zimbro, também se pode variar e fazer uma gin tónico mais colorido com framboesas e amora.

GIN BULLDOG – Delicioso, elaborado de forma artesanal em Londres. É destilado quatro vezes e tripla filtragem, contem 12 ervas rigorosamente selecionadas de 4 continentes.

Revela uma textura suave e harmoniosa, com um sabor característico, enquanto as notas sedutoras de frutos cítricos emprestam um carácter agradável. Final fresco e equilibrado. Pode ser servido puro ou como base em muitos cocktails.

O gin tónico feito com o Bulldog, fica perfeito à base de cítricos. Usar uma casca de limão, toranja e laranja

G'VINE – Em meados de junho, aparece a flor da videira, apenas alguns dias antes de dar à luz a uma baga da uva. É essa flor que o G'Vine Floraison usa na sua destilação, para capturar a essência desse momento, a fragrância estimulante, e o calor da chegada do verão.

A utilização da flor combinada com o usual zimbro e os outras plantas utilizados na produção fazem este Gin único e diferente. Com um sabor mais floral e doce do que é habitual, agrada mesmo a quem não gosta de gin.

Aroma delicado, doce e floral, com um calor picante (dicas de cardamomo e gengibre)

No Paladar mostra-se suave, subtil, redondo, com grama e flores e especiarias. O sabor floral da flor de videira sobressai, com zimbro, cardamomo e gengibre a acompanhar.

Devido à sua complexidade de sabores pode ser bebido puro só com Gelo. Como Gin tónico, para destacar o sabor da flor deve usar-se 2 ou 3 uvas finamente cortadas.

Nº 3 LONDON DRY GIN – o zimbro, da Itália, dá o gosto inconfundível de pinho e lavanda. A casca de laranja da Espanha fornece a frescura na forma mais pura e a casca de toranja dá um toque citrino extra. A raiz de Angelica ajuda a tornar o gin seco. A semente de coentro vinda de Marrocos, liberta o aroma de limão e dá-lhe um final ligeiramente picante. E, finalmente, o cardamomo adiciona um toque picante aromático e uma sensação de calor.

O gin nº3, celebra descaradamente, a integridade e o carácter do tradicional London Dry Gin. Destilação em alambiques de cobre tradicionais, para que os sabores fiquem perfeitamente equilibrados, ou seja, é o 'sabor da tradição'.

Para um bom gin tónico com London nº3 basta, para manter a tradição de um bom Gin Tónico, simplesmente adicionar uma casca de Limão.

GIN SIPSMITH – Destilado em alambique de cobre, os abrunhos (espécie de ameixas bravas) são deixados a macerar no gin para lhe dar sabor e cor bastante peculiares.

No nariz mostra notas florais, seguido pela presença de zimbro com um toque picante. Excelente presença da frescura dos cítricos.

No Paladar o seco do zimbro domina, então revela nuances de limão e geleia de laranja, com todos os sabores a harmonizarem perfeitamente. O final é leve, com picante do zimbro e uma pitada de limão azedo a sobressair.

Para fazer o gin tónico perfeito basta juntar uma casca de lima.

Gin Bombay Sapphire – Considerado um dos melhores gin do mundo, conquistou apreciadores não somente pela sua qualidade e sabor excepcionalmente equilibrado, mas também pela bonita garrafa azul e brilhante com a cor de safira.

Triplamente destilado e criado a partir de uma receita secreta de 1761, onde são apenas utilizados ingredientes de alta qualidade. São utilizadas 10 diferentes plantas na sua produção, que estão gravadas na lateral da garrafa: a casca de amêndoas espanholas, limão, alcaçuz, bagas de zimbro, raiz de lírio, angélica, coentro, cássia, cúbeba e grãos do paraíso, que criam um aroma e sabor único. Hoje em dia o famoso e sofisticado é comercializado em aproximadamente 90 países ao redor do mundo. É o gin perfeito para ser utilizado em qualquer cocktail onde o gin esteja presente, mas ganhou fama pela qualidade do Gin Tónico. A forma de servir o Gin Tónico é a mais tradicional e muito simples:

Encha de gelo um copo grande e de boca larga. Corte uma casca de lima e faça um "twist" (espremer a casca) para dentro do copo. Sirva o gin e de seguida a água tônica vertida com cuidado sobre o gelo. Decorar com uma rodela de lima.

SUNSET GIN PARTY

5 cl de gin **Big Boss**
20 cl água tônica
1 Zeste de laranja (tira da casca)
1 Lasca de Noz-moscada Grão
3 Grãos de Pimenta da Jamaica
Gelo q.b

1 – Gelar o copo com gelo.

2 – Passar com a zeste no bordo do copo. Juntar ao gelo e à zeste a noz-moscada e a pimenta da Jamaica.

3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar

4 – Adicionar 5 cl de gin

5 – Adicionar 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



CHILL OUT GIN

5 cl de gin **Martin Millers**
20 cl água tônica
1 Zeste de limão (tira da casca)
3 Cardamomo Grão
Gelo q.b

1 – Gelar o copo com gelo

2 – Passar a zeste no bordo do copo. Juntar ao gelo e à zeste o cardamomo.

3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar

4 – Adicionar 5 cl de gin

5 – Adicionar 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



(By Margão)

WARM NIGHTS GIN

5 cl de gin **Bombay Sapphire**
20 cl água tônica
2 Zeste de laranja (tira da casca)
2 Zeste de lima
3 Cardamomo Grão
1 Anis Estrelado
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Passar a zeste de laranja e lima no bordo do copo. Juntar ao gelo e às zeste o anis estrelado e o cardamomo.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicione 5 cl de gin
- 5 – Adicione 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



GIRLS JUST WANNA HAVE FUN GIN

5 cl de gin **Jodphur Reserve**
20 cl de água tônica
1 Zeste de lima (tira da casca)
3 Cardamomo Grão
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Passe a Zeste no bordo do copo. Junte ao gelo e à zeste o cardamomo.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicione 5 cl de gin
- 5 – Adicione 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



(by Margão)

AFTER WORK GIN

5 cl de gin **Nordés**
20 cl água tônica
1 Louro Folhas
1 Baga de uva branca
Gelo q.b

1 – Gelar o copo com gelo.

2 – Juntar ao gelo a uva branca partida ao meio e a folha de louro.

3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar

4 – Adicionar 5 cl de gin

5 – Adicione 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.

N.B. Não partir a folha de louro.



BUSINESS AS USUAL GIN

5 cl de gin **Tanqueray**
20 cl de água tônica
1 Zeste de limão ou laranja (tira da casca)
3 Pimenta da Jamaica Grão
Gelo q.b

1 – Gelar o copo com gelo.

2 – Passar com a zeste no bordo do copo. Juntar a pimenta da Jamaica ao gelo e à zeste.

3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar

4 – Adicione 5 cl de gin

5 – Adicionar 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da mesma.



(by Margão)

ROMANTIC MOOD GIN

5 cl de gin **Pink 47**
20 cl água tônica
1 Zeste de lima (tira da casca)
2 Grãos de Pimenta Rosa
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Passe com o zeste no bordo do copo. Juntar a pimenta ao gelo e à zeste.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicionar 5 cl de gin
- 5 – Adicionar 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



EXOTIC FELLINGS GIN

5 cl de gin **Bulldog ou Brokers**
20 cl água tônica
1 Canela Pau
1 Zeste de laranja (tira da casca)
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Passar com a zeste no bordo do copo. Juntar a canela ao gelo e à zeste.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicionar 5 cl de gin
- 5 – Adicionar 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



(by Margão)

GUYS ONLY GIN

5 cl de gin **Magellan**
20 cl água tônica
3 Cardamomo Grão
1 Zeste de laranja (tira da casca)
1 Canela Pau
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Passar com a zeste no bordo do copo. Juntar o cardamomo e o pau de canela ao gelo e à zeste.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicionar 5 cl de gin
- 5 – Adicione 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



SEXY KISS GIN

5 cl de gin **Darnley's**
20 cl água tônica
3 Cravinho Grão
3 Pimenta Rosa Grão
1 Lasca de gengibre
Gelo q.b

- 1 – Gelar o copo com gelo.
- 2 – Juntar o cravinho, a pimenta e o gengibre ao gelo.
- 3 – Escorrer a água do copo com um strainer Bar
- 4 – Adicione 5 cl de gin
- 5 – Adicione 20 cl de água tônica, lentamente, com uma colher de bar, de modo a não destruir o carbono das bolhas da água.



(By Margão)

5.3-GENEVER - A Genever deu origem ao Gin.

5.3.1-Tipos de Genever

Young/Nova - Apresenta-se incolor, suave e é de todas a mais popular.

Old/Velha - Este tipo de Genever tem um tom ligeiramente amarelado, devido ao período de envelhecimento. Na sua produção há uma maior quantidade de malte. Tem um sabor mais acre do que a Genever nova.

Bessen Genever - Com características semelhantes a um licor, de cor vermelho-escura, semelhante a um cherry brandy é bastante espessa. Deve beber-se fria.

As Genebras são sempre envelhecidas, mesmo que por um curto período. São aromáticas, ainda que possuam um aroma bem diferente de um London Dry Gin.

Produção

A partir de cevada maltada e partes iguais de milho e trigo.

Esta mistura de cereais é fermentada e em seguida destilada. Na primeira destilação obtém-se um espírito que serve de base aos vários tipos de Genever.

Nas duas destilações seguintes são-lhe adicionadas plantas aromáticas tais como:
Alcaravia

5.4-ARRACK



É uma aguardente obtida a partir do arroz (vinho do arroz), cana-de-açúcar, leite de coco e melaços.

A sua designação também pode ser simplesmente Araki, Raki, Rakiya, Arak ou Araka. Isto depende principalmente do país onde é produzida esta aguardente.

Produz-se no Oriente e em alguns países do mediterrâneo.

A mais conhecida é a aguardente produzida na Indonésia, conhecida por Batavia.

Segundo os entendidos é o melhor de todos os tipos desta aguardente.

A Arrack tem uma graduação alcoólica de cerca de 40°.

5.5-VODKA



A Vodka inicialmente era considerada um espírito proveniente da batata. Atualmente entram na sua composição diversos cereais, como o milho, trigo, centeio e cevada.

Em alguns países a Vodka é ainda produzida a partir da batata, ou com uma percentagem de batata (Polónia, Rússia e Noruega).

Como exemplo, a Vodka Smirnoff tem na sua composição uma maior percentagem de milho, a Vodka norueguesa, **Vikin Fjord**, tem como base a batata, a **Wyborowa** tem no rótulo a designação Grain (cereais)

Embora o nome derive da frase russa "Zhiznennia Voda", que significa "Water-of-Life" (água da vida). Os polacos reivindicam para si a origem da bebida e do nome vodka (woda). A palavra vodka foi mais tarde adoptada.

A Vodka rapidamente se popularizou na Finlândia e Polónia. Neste último país a Vodka era apenas utilizada pelos monges, farmacêuticos e famílias nobres.

No ano de 1546 o rei polaco Yan Olbretch publicou uma lei segundo a qual autorizava todos os cidadãos a prepararem como entendessem as suas vodkas. Isto deu origem ao aparecimento das vodkas aromatizadas e com sabor a frutas e a ervas.

Mais tarde, em 1780, o Czar da Rússia contratou um químico, para encontrar uma técnica da purificação da Vodka, filtrando-a através do carvão.

Quarenta anos mais tarde, a família Smirnoff, oriunda de Moscovo, fundou uma companhia que aperfeiçoou este sistema e simultaneamente deu o seu nome a uma das vodkas mais famosas no mundo.

5.5.1-Processo de fabrico

Os cereais são misturados e cozidos a alta pressão e em seguida são arrefecidos e lhes é adicionada água. A esta mistura junta-se malte ou enzima para que a fécula se torne açucarada. Na fase seguinte são adicionadas leveduras e outros produtos fermentados.

A mistura final é destilada pelo processo (fogo directo) a temperaturas elevadas, a fim de extrair todos os possíveis sabores ou aromas dos produtos usados na mistura.

Quando sai do alambique a Vodka tem normalmente 95°.

A Vodka não requer qualquer envelhecimento. Pode ser consumida logo após o seu fabrico. Isto diz respeito às vodkas clássicas: incolores, inodoras, etc.

5.5.2-Tipos de Vodka

Aparentemente apenas existe um tipo de Vodka e poderá parecer que a Vodka é toda igual, mas não é assim.

Existem diversos tipos que exemplificamos.

Vodkas Polacas: Produzidas, as de maior renome, nas cidades de Gdansk, Kraków e principalmente em Poznan. Para estas vodkas, na maioria dos casos fazem-se três destilações para apurar uma remessa ou quantidade com suavidade suficiente.

Wyborowa: É uma das clássicas polacas mais conhecidas no mercado, que aparece em duas versões: Blue Label (a mais forte), 42°, e a Red Label, 38°. No fabrico de ambas predomina o centeio.

Zubrówka: Faz parte das Flavored Vodkas. Nela está incorporado o gosto da relva verde onde pastam habitualmente búfalos de uma raça especial. A relva é para transmitir a força e a intensidade características dos búfalos da zona. Esta Vodka é suave e macia ao beber. A sua cor é verde pálida.

Starka: É outro tipo de Vodka, também invulgar. Apresenta-se em cor castanho-dourado e é envelhecida em cascos. A esta Vodka adiciona-se vinho espanhol Málaga para a tornar mais suave, dar-lhe cor e tirar-lhe o acentuado sabor a centeio.

Krakus: Vodka de fina qualidade, produzida à base de centeio, é adocicada e apresenta-se incolor e o seu paladar é suave. A graduação alcoólica é de 40°.

Luksusowa: Costumam chamar-lhe a Vodka de luxo polaca. Produz-se à base de batata. Apresenta-se incolor e tem um paladar adocicado. A sua graduação alcoólica é de 44°.

Jarsebiar: Esta Vodka é aromatizada com romãs. O seu paladar é adocicado. A sua graduação alcoólica é de 40°.

Existem ainda na Polónia algumas vodkas a que se adicionam nozes verdes, cerejas e outros frutos, consoante o paladar ou aroma que se pretende.

Vodkas russas: A vodka Smirnoff, originária da Rússia, não pode ser considerada como russa, pois os seus direitos de produção são da firma Hublein (americana) e é produzida sob licença em diversos países.

A Rússia tem, no entanto, outras marcas e tipos de Vodka também bastante famosas.

Podemos encontrar no mercado português a Stolichnaya e a Moskovskaya.

A Moskovskaya é uma das Flavored Vodkas pois na sua produção entram algumas ervas, que lhe são adicionadas.

Russkaya: Uma Vodka pouco conhecida fora da Rússia mas também é uma Vodka do tipo das clássicas.

Pertsovka: É um tipo de Vodka vermelha escura a que se adiciona pimentão. Esta Vodka é consumida por um tipo especial de bebedores, considerados os bravos.

Krepakaya: Esta Vodka faz parte do grupo das Grain Vodkas. É bastante forte. A sua graduação alcoólica é de 56,5°.

As vodkas são tradicionalmente produzidas a partir de cereais, no entanto são usados na sua produção outros produtos agrícolas, batatas, beterraba e outros.

Vodkas inglesas: As vodkas inglesas têm a fama de possuírem uma óptima qualidade. São, regra geral, incolores e inodoras. Que tenhamos conhecimento, apenas existe em Inglaterra uma Vodka de tom avermelhado, produzida segundo uma fórmula russa. A sua graduação alcoólica é de 40°.

Na Inglaterra a Vodka líder no mercado é a Smirnoff, seguida da Vladivar.

Algumas das vodkas que se fabricam na Europa e nos Estados Unidos têm nomes russos. No entanto, essa é apenas a única relação que têm com a Rússia, excepção para a Smirnoff que é realmente de origem russa.

5.6-WHISKY/WHISKEY



São bebidas espirituosas resultantes da destilação de cereais fermentados, tais como: milho, trigo, cevada, centeio, etc.

A palavra whisky deriva da palavra gaélica uisgebetha ou da palavra celta uisgebaugh. Ambas as palavras significam "Água da Vida".

Começamos por explicar qual a diferença entre o whisky e whiskey.

Ambas as palavras querem dizer a mesma coisa. No entanto, Whisky é o nome que os escoceses e Canadianos dão à sua famosa aguardente de cereais produzida à base de cevada maltada, cevada não maltada e milho.

Na América e na Irlanda usa-se a palavra whiskey para definir um tipo de aguardentes idêntico, produzido com vários tipos de cereais predominando o centeio nuns casos e noutros o milho.

Não se sabe concretamente quem começou a produzir o whisky, se a Escócia ou a Irlanda.

Provavelmente foram monges irlandeses que começaram a produzir o whisky e contribuíram para que o segredo se espalhasse até aos Highlands, através de outros monges lá fixados. O aparecimento desta bebida na Escócia foi há mais de mil anos, mas apenas se encontra uma referência ao mesmo no ano de 1494, na época medieval.

5.6.1-CLASSIFICAÇÃO DOS WHISKIES.

Podem ser classificados segundo a origem geográfica

Escocês (Scotch)

Irlandês (Irish)

Americano (American)

Canadiano (Canadian)

Scotch – é a designação pela qual é conhecido o whisky produzido na Escócia, que é sem dúvida o mais famoso e considerado o de mais alta qualidade.

O whisky tem como característica o sabor inconfundível a fumo (Peat Smoke) proveniente da turfa usada na secagem do malte. Este sabor da turfa é extremamente apreciado, contribuindo para a sua fama e também para o distinguir dos outros whiskies.

TIPOS DE SCOTCH

Whisky de Malt – Produzido exclusivamente com cevada maltada e destilado a fogo direto (Pot-still).

Whisky de Grão – Feito de uma mistura de malte, cevada não maltada, milho, trigo e centeio é destilado a fogo contínuo (Patent ou Coffey-Still).

Na produção do Whisky de Malt, pode considerar-se as seguintes operações:

1. MALTIZAÇÃO – consiste em provocar a germinação da cevada juntando-a com água assim também aumenta de volume. Em seguida espalha-se em solo apropriado, quase sempre aquecido que provoca a germinação.

A germinação demora de oito a doze dias dependendo normalmente da época do ano em que é feita e também da qualidade da cevada. A germinação é interrompida quando o malte atinge a medida de uma polegada. O malte verde seca numa estufa ou forno aquecidos a fogo de turfa. (Turfa é um carvão vegetal, que abunda nos pântanos da Escócia e é constituída por erva e musgo). É deste fogo de turfa que depende a qualidade do whisky. O malte é arrefecido e armazenado durante um mês.

Produção

A produção do whisky escocês passa por diversas fases, tais como: maltagem, mistura, fermentação, destilação, envelhecimento/amadurecimento, blendagem/cominação, filtragem e engarrafamento.

Maltagem

A cevada é o elemento essencial para a produção do whisky escocês e inclusive do irlandês. As qualidades ricas deste cereal tornam-no indispensável no fabrico do whisky.

Nesta fase a cevada é mexida e "peneirada" para remover qualquer corpo estranho. Depois é mergulhada em tanques especiais durante dois ou três dias. Em seguida espalha-se em solo apropriado, quase sempre aquecido que provoca a germinação.

A germinação demora de oito a doze dias dependendo normalmente da época do ano em que é feita e também da qualidade da cevada. A germinação é interrompida quando o malte atinge a medida de uma polegada. O malte verde seca numa estufa ou forno aquecidos a fogo de turfa. É deste fogo de turfa que depende a qualidade do whisky. O malte é arrefecido e armazenado durante um mês.

Sacarificação – que consiste da junção do malte com água quente para que esta transforme o amido em açúcar para que este durante a fermentação se transforme em álcool. Daqui resulta o mosto

Fermentação

O mosto é colocado em recipientes de aço ou cubas de lavagem para arrefecimento. Dá-se a fermentação depois de lhe serem adicionadas leveduras que atacam o açúcar, transformando-o em álcool bruto de baixa graduação.

Este líquido, conhecido por "Wash", é composto por 90% de água e 10% de álcool de baixo teor alcoólico. Toda esta operação demora cerca de 48 horas.

Destilação

O líquido obtido após a fermentação é colocado no alambique para destilação: Pot-Still no caso do Malt Whisky e Patent-Still ou Coffey-Still quando se trata de Grain Whisky.

Envelhecimento/Amadurecimento

Após a destilação os whiskys são colocados em barris de carvalho que antes tenham sido utilizados com Jerez ou Porto. Algumas marcas usam barris que foram usados para o envelhecimento do Bourbon.

No caso do whisky de malte os barris são os mesmos que serviram para envelhecer os sherry.

Os barris usados impedem que o aroma excessivo a madeira realce no whisky.

É por esta razão que não são utilizados barris novos.

Neste período o whisky adquire a sua cor e aroma.

O período mínimo de envelhecimento para o Scotch Whisky é de três anos. O Malt Whisky tem um período de envelhecimento que oscila entre os cinco e os doze anos.

Lotação/Blended

Os Whiskyes Blended são uma mistura de vários tipos de whisky, mas sempre com uma percentagem de malte que remonta sensivelmente ao ano de 1880.

Nesta combinação ou blendagem podem ser usados de 15 a 50 tipos de whisky.

As proporções e tipos a usar são uma fórmula secreta que cada companhia produtora guarda religiosamente pois, dela depende o tipo de whisky a produzir.

Filtragem/Engarrafamento

Os Blended e Malte Whiskyes são filtrados para que seja retirado o possível depósito.

Algumas firmas usam o sistema de filtragem que consiste em levar o whisky a baixas temperaturas, o que o faz turvar e lhe provoca um depósito. Este é removido mais facilmente. Voltando à temperatura ambiente o whisky readquire o seu brilho normal. Depois desta fase o whisky fica pronto para o engarrafamento, selagem e rotulagem.

No rótulo deve ser obrigatoriamente mencionado o tipo de whisky e a idade quando se trata de um whisky velho. No caso de um whisky velho mas Blended, deve ser sempre considerado o mais novo dos whiskys, o mínimo exigido pela lei. Exemplo: se no rótulo for mencionado 12 anos, o whisky mais novo desta blendagem ou mistura deve ter 12 anos.

Na maioria dos whiskies adiciona-se caramelo, para ir de encontro aos desejos do

H.P.

consumidor, em relação à cor e ao aspecto.

WHISKEY IRLANDÊS



Tal como o Scotch Whisky, o Irish Whiskey vai buscar o seu nome à área geográfica e ao país onde é produzido, a Irlanda. É considerado Irish Whiskey apenas o que é destilado e envelhecido na Irlanda.

A produção do Irish é muito similar ao Scotch. No entanto, existem duas grandes diferenças entre eles: o número de vezes que é destilado e os ingredientes usados. O Irish Whiskey é destilado três vezes e o lote de cereais que entram na sua composição é muito vasto: 50% de cevada maltada, 30% de cevada não maltada, 10% de centeio e 10% de trigo.

Na base de maltagem do Irish Whiskey não é usado o fumo da turfa para lhe dar aroma.

O Irish Whiskey devido à sua tripla destilação tem uma maior percentagem de álcool em comparação com o Scotch, quando à saída do alambique. Na comercialização ambos têm 40%.

Envelhecimento

É envelhecido em cascos de carvalho, que antes foram utilizados para Sherry, Rum, Brandy ou Bourbon.

Tem um período de envelhecimento não inferior a quatro anos mas que na maioria dos casos se aproxima mais dos 10 a 15 anos.

WHISKEY AMERICANO



Embora se costume chamar Bourbon aos whiskeys americanos nem todos têm esta designação.

Alguns tipos de Whiskey Americano:

Blended Bourbon

Corn Whiskey

Rye Whiskey

Herculano Pereira

H.P.

Straight Whiskey

Kentucky Bourbon Whiskey

Sour Mash

Tennessee Whiskey.

Blended Bourbon (Whiskey de Milho) - Whiskey produzido à base de milho. Pode considerar-se Blended Whiskey quando tem no mínimo 20% de outro cereal.

Corn Whiskey a percentagem de milho deverá ser de 80%.

Straight Whiskey Quando a percentagem mínima de milho é de 51% trata-se de um Bourbon Straight Whiskey.

Rye Whiskey Se contiver pelo menos 51% de centeio (Rye). Tem um aroma mais forte que os Bourbon normais, por isso dificilmente são confundidos.

Kentucky Bourbon Whiskey deve conter na mistura o mínimo de 51% de milho. É envelhecido em cascos de carvalho por um período de dois anos. Produzido no Kentucky, tem um ano de seu envelhecimento. São os whiskeys americanos com maior aceitação no mercado interno e externo.

Os whiskeys de qualidade superior têm um período médio de quatro anos de envelhecimento. Só o whiskey americano pode ser considerado Bourbon.

Sour Mash - é um whiskey produzido com uma mistura de leveduras mais ácidas que o normal. Alguns Bourbon são produzidos através do sistema Sour Mash ("sour" significa ácido, azedo). No entanto, não é mencionado no rótulo com receio de afastar o consumidor.

Tennessee Whiskey - É também um whiskey produzido pelo processo Sour Mash, filtrado através de carvão e uma fina camada de açúcar que lhe dá um paladar macio.

Jack Daniel's Whiskey, o mais conhecido dos Sour Mash Tennessee Whiskey, que na sua produção utiliza um processo de filtragem muito lento, através de carvão em cubas. O Tennessee Whiskey é assim designado por ser produzido no estado de Tennessee.

Canadian Whisky / Canadian Rye Whisky



Normalmente o whisky canadiano também é conhecido por Rye Whiskey. No entanto, a sua

Herculano Pereira

H.P.

designação deverá ser Canadian Whisky ou Canadian Rye Whisky, visto que nos E.U. A. também existe o Rye Whiskey.

A lei canadiana não exige que a percentagem de centeio seja de 51%. Segundo a lei o Canadian Rye Whisky deve ser destilado no Canadá. O whisky deve ser destilado do grão de cereais.



Herculano Pereira