

The logo for Senac São Paulo, featuring the word "senac" in a bold, lowercase, sans-serif font, with "são paulo" in a smaller, lowercase, sans-serif font below it. The text is white and is set against a dark orange circular background.

senac
são paulo

CAPACITAÇÃO PARA BARTENDER

© Senac-SP 2007

Administração Regional do Senac no Estado de São Paulo

Gerência de Desenvolvimento

Roland Anton Zottele

Coordenação Técnica

Gisela Redoschi Martins de Souza Brandão

Apoio Técnico

Rodrigo Aguiar Barraldi

Elaboração do Material Didático

Pedro Alves Cardoso

Edição e Produção

Virtual Diagramação



senac
são paulo

CAPACITAÇÃO PARA BARTENDER



senac
são paulo

2007

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO / 8

HISTÓRICO SOBRE O BAR / 9

ESTUDO DAS BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS / 11

ÁGUAS E ÁGUAS MINERAIS / 11

BEBIDAS REFRESCANTES SEM ÁLCOOL (B.R.S.A.) / 13

SUCOS DE FRUTAS / 15

SIROPES / 17

BEBIDAS QUENTES / 19

CHÁ / 19

INFUSÕES / 21

CAFÉ / 22

CHOCOLATE / 24

O BARTENDER E O BAR / 27

NATUREZA DO TRABALHO / 27

TECNOLOGIA DO BAR / 29

L. OFFICE DO BAR / 32

COPOS / 32

UTENSÍLIOS / 36

MISE-EM-PLACE DAS GARRAFAS / 43

O PERFIL DO BARTENDER / 45

A FORMAÇÃO / 45

COMUNICAÇÃO / 46

A HISTÓRIA DA ALQUIMIA / 48

A ALQUIMIA NA EUROPA / 48

COCKTAILS / 49

DOSSIÊ DOS COCKTAILS / 49

A ARTE DA MISTURA (MIXING) / 50

OBJETIVOS / 50

O COCKTAIL PERFEITO / 53

AS BEBIDAS E A SEDE / 54

GRUPOS DE COCKTAILS / 57

FAMÍLIAS DE COCKTAILS / 59

ANÁLISES DE COCKTAILS / 63

GRUPOS DE INGREDIENTES / 64

COR DO COCKTAIL / 66

DECORAÇÃO / 68

RECEITAS DE COCKTAILS

INTERNACIONAIS (I.B.A.)

ALEXANDER / 69
AMERICANO / 69
BACARDI COCKTAIL / 70
BANANA DAIQUIRI / 70
BATIDA DE LIMÃO / 70
BELLINI / 71
BLACK RUSSIAN / 71
BLOODY MARY / 71
BRANDY EGG NOG / 72
BRONX / 72
BUCK'S FIZZ / 72
BULL SHOT / 73
CAIPIRINHA / 73
CHAMPAGNE COCKTAIL / 73
DAIQUIRI / 74
FRENCH CONNECTION / 74
GARIBALDI / 74
GIBSON / 75
GIN FIZZ / 75
GIN AND FRANCH / 75
GIN AND IT / 76
GOLDEN DREAM / 76
GODFATHER / 76
GODMOTHER / 77
GRASSHOPPER / 77
HARVEY WALLBANGER / 77
HORSES NECK / 78
IRISH COFFEE / 78
JONH COLLINS / 78
KIR / 79
KIR ROYALE / 79
MARGARITA / 79
DRY MANHATTAN / 80
MANHATTAN / 80
PERFECT MANHATTAN / 80
DRY MARTINI / 81
VODKATINI / 81
PERFECT MARTINI / 81
NEGRONI / 82
OLD FASHION / 82
PARADISE / 82
PINA COLADA / 83
PLANTERS PUNCH / 83
PORTO FLIP / 83
ROB ROY / 84
ROSE / 84
RUST NAIL / 84
SCREW DRIVER / 85
SIDE CAR / 85
SINGAPORE SUNRISE / 85
STINGER / 86
TEQUILA SUNRISE / 86
WHITE SOUR / 87
WHITE RUSSIAN / 87

NÃO ALCOÓLICOS (I.B.A.)

PUSSY FOOT / 88
PARSONS COCKTAIL / 88
FLÓRIDA COCKTAIL / 89
SHIRLEY TEMPLE / 89

OUTRAS RECEITAS

ALICE / 90
BRASIL TROPICAL / 90
CARIBE / 91
CARMEM MIRANDA / 92
COCKTAIL DE FRUTAS / 92
COSMOLITAN / 92
GOLFINHO / 93
GUANABARA / 93
HAWAI / 94
ILHA TROPICAL / 94
LONG ISLAND ICED TEA / 95
MOJITO / 95
PENÍNSULA / 96
SEXY ON THE BEACH / 96
ST. REMY SOMBRERO / 97

COCKTAILS DE CAFÉ

SAHARA / 98
CAPUCCINO MIX / 98
PAULISTA / 99
HOT SHOOT / 99

AS BEBIDAS / 100

PROCESSOS DE FABRICAÇÃO DAS BEBIDAS / 100
HISTÓRIA DO ÁLCOOL E DA DESTILAÇÃO / 102

O ÁLCOOL / 108

O ÁLCOOL E A SAÚDE / 108

CACHAÇA / 112

A PRINCESA DA COROA / 112

SCOTH WHISKEY 1494 / 117

REGIÕES DE WHISKY / 118
AMERICAN WHISKY / 121

O COGNAC / 123

LES EAUX-DE-VIE / 125

HISTÓRICO / 125
AS DIFERENTES EAUX-DE-VIE / 126

VODKA / 129

O QUE É RUM? / 131

ORIGEM / 131
TIPOS DE RUM / 132

GIN, GENEVER / 134

TEQUILA / 136

HISTÓRIA / 136

OS APERITIVOS A BASE DE ÁLCOOL / 138

BITTERS / 138

OS APERITIVOS A BASE DE VINHO / 141

OS QUININOS / 141

VERMOUTS / 143

DEFINIÇÃO / 143

ELABORAÇÃO / 143

CERVEJA / 145

HISTÓRIA / 145

FABRICAÇÃO / 147

A CERVEJA / 147

LEXIQUE / 151**A BEBIDA FAZ O HOMEM / 153**

HISTÓRIA / 153

EAUX-DE-VIE DE CIDRA / 153

O QUE SÃO LICORES? / 156

A FONTE DAS BEBIDAS DE TODAS AS CORES / 156

DA IDADE MÉDIA AOS NOSSOS DIAS / 156

LICOR DE FRUTAS / 157

LICOR DE PLANTAS, GRÃOS E CASCAS / 158

ELABORAÇÃO / 159

VINHOS / 162

HISTÓRIA / 162

A FILOXERA / 162

LEXIQUE / 168**BIBLIOGRAFIA / 189**



INTRODUÇÃO

Esta obra de *Pedro Alves Cardoso* é a primeira edição de um trabalho de estudo sobre bares, cocktails, como em afeto, aos copos suas cores e seu conteúdo.

Não somente esta obra representa um suporte técnico, mas também indispensável aos elevados aprendizes e estudantes, como uma preciosa ferramenta de averiguação para o profissional de bar.

Depois de alguns anos de formação e estudos, viajando em trinta e oito países dentro destes setores, os profissionais de bares descobriram a importância do cliente e seu convívio.

Os cocktails são mais que uma moda, eles permitem as composições de infinitas bebidas, sempre originais com misturas harmoniosas de sabores, perfumes e cores. Um cocktail é certamente uma arte. Não existe obra verdadeira que trate de todas as facetas do bar. Graças a uma classificação rigorosa de caracteres didáticos de sua apresentação, permite que o estudante disponha de uma obra, referente à sua vida profissional.

O barman é um homem público, um homem de contatos e um homem de chances.

É também um cruzamento de conhecimento de misturas e culturas de todos os horizontes.



HISTÓRICO SOBRE O BAR

O bar é um lugar público onde se servem bebidas, a palavra inglesa “bar”, evoca a barra que separa originalmente os consumidores do balcão. Na França, onde se servem bebidas chama-se café, desde a introdução deste gênero raro na Europa. Foi em Marselha, em 1654, que se abriu o primeiro café (do Italiano *caffee*, emprestado ao Árabe *qahwa*, pronunciado à Turca *kahve*).

O bar profissional, o bar pessoal

O café toma o século XVII, a retransmissão do café público onde se bebe, se canta e onde voa amores fáceis, compra-se, vende-se e se conspira. É o refúgio dos viajantes, peregrinos, charlatães, soldados, sargentos recrutas, e para a polícia, um terreno de caça privilegiado. Aparecem freqüentemente como malfeitores homens, e suas mulheres servindo às vezes de uma atividade secundária que a lei reconhece, dispensando-lhes penalidades aplicadas às mulheres adúlteras. Se tiver desejo de ter o seu bar num canto da feira, será sem dúvida mais fácil armazenar as suas garrafas e fazer as suas misturas sem prejudicar a ordem da peça. Mas, com efeito, um bom armário é suficiente: trata-se de preservar as garrafas da luz (o que causa a oxidação de certos licores) e a poeira, e subtraí-lo à vista. Mas o café é também o lugar de encontro dos filósofos e revolucionários.

As categorias de cafés estão à imagem da multidão dos termos para distingui-lo. O pequeno café chama-se *buvette*; quando é contíguo a uma estação, um teatro, um cinema, um baile, chama-se *taberna*; café de maneira mais geral, mas também, mais família, *bistrot*, *mastroquet*, *troquet*; e quando é mal freqüentado, *caboulot*, *bojo*, *gargotte*, *boui-boui*...

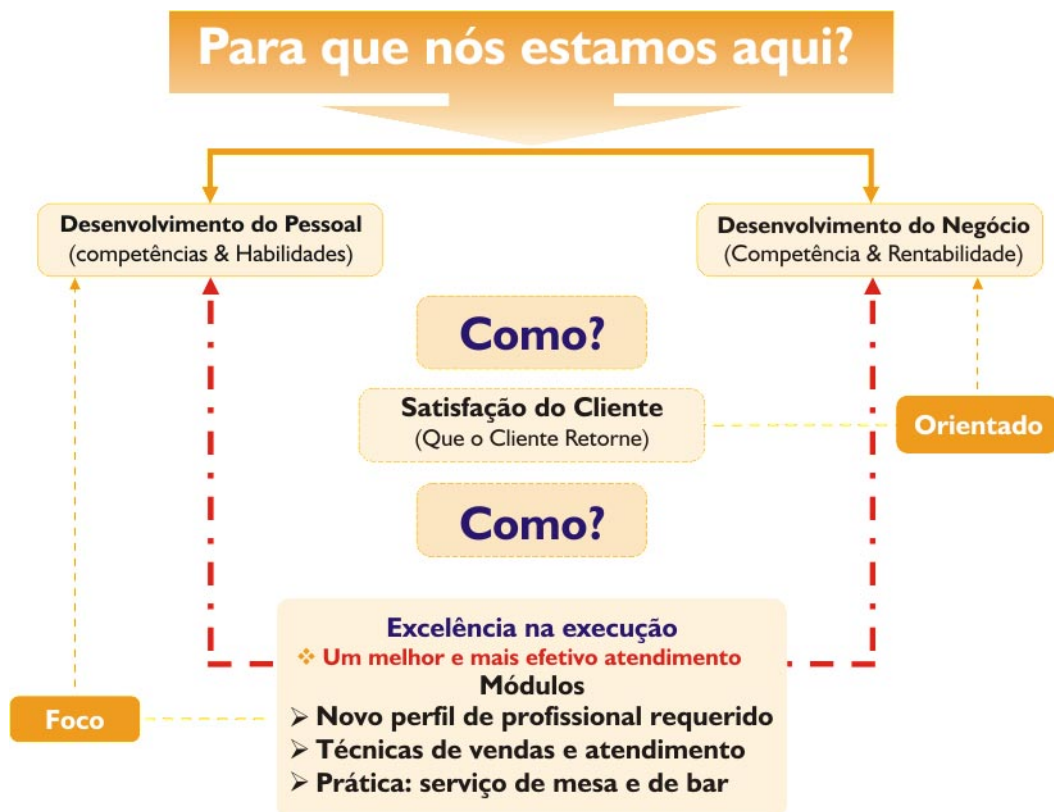
Certos cafés oferecem espetáculos de teatro, como o café-concerto (*caf' conc'*), variedades como o cabaré ou da dança como a boate noturna. Em todos os débitos de bebida, se oferecem bebidas diversas e geralmente, numerosos cocktails. Mas, a partir 1930, abrem-se, no mundo inteiro, bares ditos “*américains*”, onde se serve os cocktails mais sofisticados. A evolução dos bares tem sido rápida principalmente neste século.

Após a primeira guerra mundial a divulgação deste tipo de estabelecimento foi tão notável que os melhores hotéis do mundo decidiram integrá-los entre as suas seções, também as companhias aéreas, ambicionadas em estar na vanguarda da modernidade, elegeram o bar como fator de grande importância da comodidade aos viajantes, pois lhes permitiam tomar suas bebidas favoritas à grandes altitudes. Seguindo as mesmas diretri-

zes, as companhias de navegação dispõem mais de um bar em seus navios. Prosseguindo a sua evolução, o bar atingiu o seu auge, invocando uma idéia de modernismo.

Pela a legislação brasileira, o bar é um estabelecimento similar à indústria hoteleira ou simplesmente uma seção de hotel, cuja exploração assenta essencialmente no comércio de bebidas, podendo para além desta, servir também como complemento de alimentos.

Em face de todas as circunstâncias, atualmente os bares adquirem diversos estatutos, pelo que se torna necessário classificá-los por diferentes tipos, assim temos:





AS BEBIDAS FRIAS

- Águas
- Sucos
- Siropes
- B.R.S.A

ÁGUA

A maioria dos brasileiros consome água da torneira. Portanto, por definição, a água potável pode ser consumida sem problemas para o organismo.

As origens são muito diversas: **nascentes, lençóis freáticos, cursos d'água, etc.**

Estas, se submetem aos tratamentos de purificadores, em particular com cloro e de ozonização que são definidas por Decreto do Ministério da Saúde.

A água potável responde às normas de microbiologia, ausência de parasitas e de germes patogêneses.

Das normas de mineralização (**menos de 2g de sais minerais por litro**).

Águas potáveis por tratamento

São águas de diversas origens, engarrafadas e tratadas respondendo às normas de salubridade muito severas.

Águas de nascentes

Uma água de nascente é uma água de origem subterrânea, microbiologicamente saudável e protegida contra os riscos de poluição, própria para consumo humano, sem tratamentos, salvo a separação dos elementos instáveis das matérias em suspensão e da adição de gás carbônico.

Elas são vendidas sob a denominação:

- Água de nascente.
- Água de nascente com adição de gás carbônico.

Em outra etiqueta indica:

- O nome da fonte.
- A indicação da sua exploração.
- A indicação do país de origem para as águas das fontes produtoras CEE.

Águas minerais naturais

Uma água mineral é uma água com posse de uma mistura de propriedades que são favoráveis a saúde. Elas se distinguem das outras águas destinadas ao consumo humano por sua natureza (**teor em sais minerais e em oligo-elementos**), por certos efeitos e por sua pureza. Suas características antes conservadas intactas em razão de sua origem subterrânea, ao abrigo de todos os riscos de poluição.

As etiquetas são legalmente comportadas às menções obrigatórias:

- O nome da fonte.
- A indicação de seu explorador.
- O país de origem para as águas de fontes produtoras da CEE.
- A composição conforme os resultados das análises oficialmente reconhecidas, da data de análise ou sua forma de inúmeros diferentes elementos obtidos após evaporação a 180°C. O caráter ácido da água se exprime em ph.

Mais de 10.000 fontes são conhecidas só na França, com uma produção anual de 5.4 milhões e 95 litros por habitante, é líder mundial em vendas das águas minerais na frente da Alemanha, Áustria, Itália, Bélgica etc.

BRASIL	Minalba, Poá, Cristal	MG, M.
ALEMANHA	Apollinaris	MG
BÉLGICA	Bru, spa brisart, reine	MG
ESPAÑA	Fonte vella	M
IRLANDA	Irish spring water	MG
ITÁLIA	Farrerello, S Pellegrino	MG.
LUXEMBURGO	Roxane, hovelange	S.
SUISSA	Henniez	MG
SUÉCIA	Ramlosa	MG
PORTUGAL	Carvalhelhos, luso	MG S.
FRANÇA	Vittel, perrier, envian	M/G, M.

M: mineral M/G: mineral /gás T: mesa TGZE: mesa/gás SGZÈ: fonte/gás

BEBIDAS REFRESCANTES SEM ÁLCOOL (B.R.S.A.)

Muito usadas por profissionais a sigla **(B.R.S.A.)**. Reúnem as bebidas gaseificadas ou não, contendo extratos de frutas ou de plantas aromáticas.

Foi no século XVIII, que um sábio inglês, Joseph Priestley achou a procedência de gaseificar água dando em seguida o nascimento da limonada, elemento de base das sodas.

Uma regulamentação define as quantidades dos produtos utilizados na fabricação e no condicionamento das **(B.R.S.A.)**.

1. A água

Ela se submete a um tratamento de pureza, afim que seus componentes não prejudiquem o produto final.

2. O açúcar

Deve ser de primeira qualidade. O mel pode ser usado como edulcorante.

3. O gás carbônico

Não pode ser superior a 10 gramas /litro

4. Os agentes acidulantes

Eles são necessários para reforçar o aroma e aportar um gosto ácido e refrescante.

- a) O ácido cítrico (E 330).
- b) O ácido tartárico (E 334) .
- c) O ácido orthophosphórico (E 338).

5. Os agentes conservantes

Eles são três, pouco utilizados: ácido benzoico (E 210), benzoato de sódio (E 211), benzoato de potássio (E 212).

6. Os agentes corantes

Somente os corantes alimentares autorizados e definidos dentro das instruções ministeriais.

7. Os agentes estabilizantes

Eles favorecem os aromas; goma adragante (E 413), goma arábica (E 414), goma xantane (E 415) e pectinas (E 440).

8. Os agentes antioxidantes

Eles impedem os efeitos nefastos do oxigênio sobre os aromas e dão durabilidade a seu tempo de vida; ácido ascórbico (E 330), ascorbatem de cálcio (E 302).

9. As frutas

Estas bebidas devem ter pelo menos 12% de suco de frutas.

10. As plantas aromáticas

- Menta.
- Cafeína.
- Quinino.

Os diferentes nomes

Limonadas: bebidas gaseificadas, incolores, açucaradas, com sabor de limão.

Limas: bebidas de limão verde ex: sprit, seven-up.

Diabolos: bebidas à base de limão com sirope de frutas.

Sodas: bebidas gaseificadas, coloridas, açucaradas, perfumadas com diversos aromas.

Tônicas: bebidas gaseificadas, incolores, com aromas de gengibre ex: schweppes, Canadá dry.

Bitters: bebidas gaseificadas ou não, amargas e perfumadas nas essências de frutas ou de plantas.

Colas: bebidas gaseificadas à base de substâncias vegetais, folhas de coca, noz de cola etc.

Obs.: todas as bebidas podem trazer em seu rótulo, light, bebida gaseificada sem açúcar que também são doces por conter aspartame.

OS SUCOS DE FRUTAS

É um suco obtido a partir de frutas pelo procedimento mecânico. Não são fermentados, mantêm a cor, o aroma e o gosto característico da fruta proveniente.

Os sucos de frutas, em particular o de uva, vêm do ano de 1904 dentro dos países Europeus. Com a industrialização da sua fabricação, os sucos de frutas têm que ter uma regulamentação de sua produção, misturas e etiquetas que identifiquem cada produto.

A primeira data da lei foi em Outubro de 1905 seguindo modificações em 1 de Outubro de 1938, fixando as regras de fabricação dos sucos de frutas. O decreto de 23 de Novembro de 1978 precisa as regras comunitárias para esta fabricação.

Definição do produto (regulamentação indicada)

Suco concentrado

É um produto obtido à partir do suco de frutas, por eliminação física de uma parte determinada de água de sua composição. O produto é destinado ao consumo direto, com menos de 50% concentração de água.

Bebidas de frutas

A denominação “bebida de frutas” ou “sucos” ou ainda “bebida de polpa” é reservada às bebidas preparadas à partir de água potável e de suco de frutas, polpa de frutas concentrada, ou uma mistura de seus compostos dentro de uma proporção igual superior a 10% de suco; 10% de sucos para as bebidas de fraco teor, 25% para as bebidas de forte teor, são interditos o uso de corantes e conservantes, estes sucos são pasteurizados.

Néctar de frutas

É um produto não fermentado, mas fermenticida obtido por adição de água e de açúcares ao suco de frutas, ao suco de frutas concentrado, ao purê de frutas concentrado ou a uma mistura destes produtos.

Sucos de frutas desidratado

É um produto obtido à partir de suco de frutas por eliminação física de quase toda sua água.

Esquema de fabricação por tipo de produto

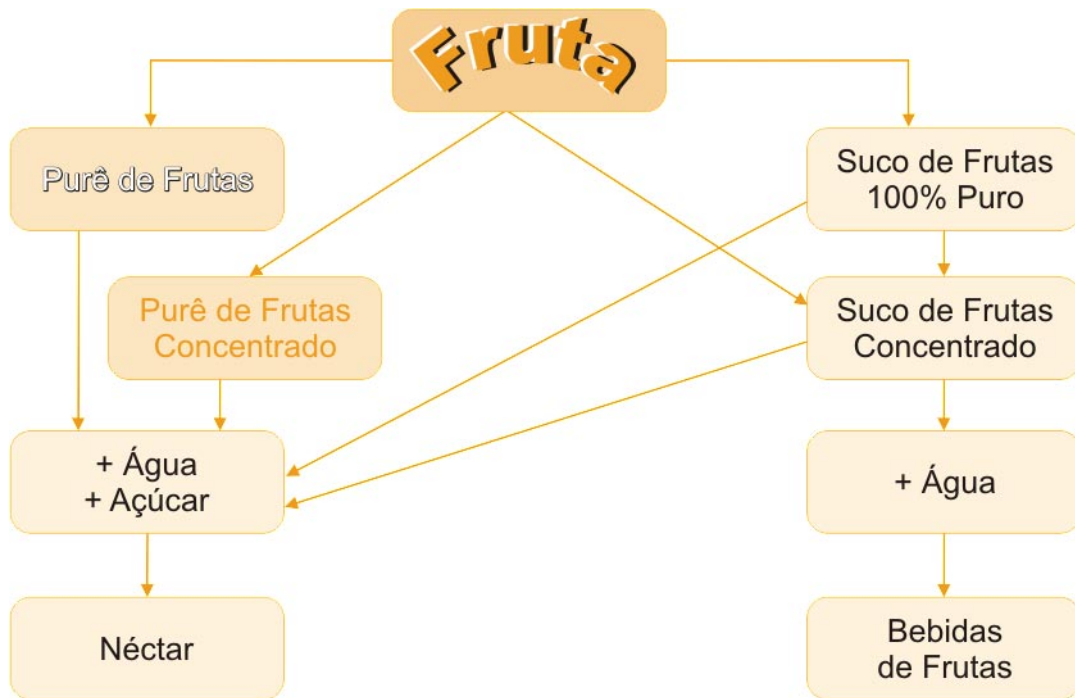
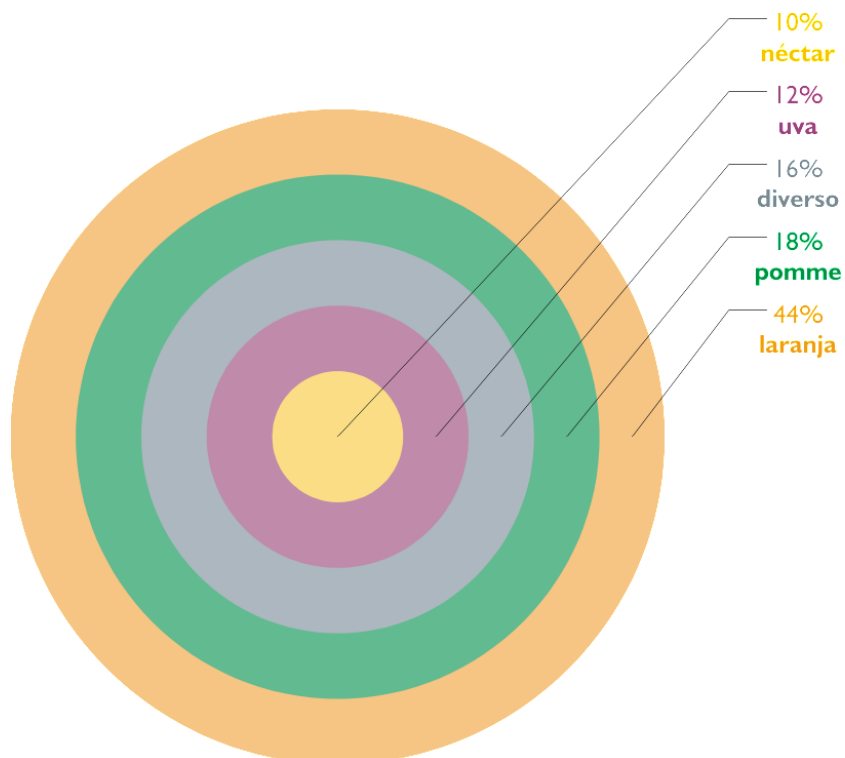


Gráfico de consumo



OS SIROPES

Os siropes são resultados mais ou menos concentrados de uma dissolução de açúcar dentro de água pura ou de um resultado de maceração da água com aromas extraídos com álcool, as essências. Esta definição faz com que eles se dividam em dois grupos:

- Os siropes com aromas perfumados.
- Os siropes com sucos de frutas.

A produção demanda da estação, a elaboração do suco de frutas depende de um material imposto. As etapas de fabricação são as seguintes:

- Extração dos sucos em abstinência de ar para não perder as vitaminas;
- Colagem;
- Peneira;
- Centrifugação;
- Filtragem;
- Estabilização por flash-pasteurização 120 à 150°C descendo à 70°C para engarrafamento antes de esfriar.
- Concentração por evaporação, mais uma parte de água contínua dentro das frutas.

Os extratos aromáticos utilizados dentro da alimentação são reportados a uma legislação Européia que define os produtos e as dosagens máximas a utilizar. Estes aromas são os seguintes:

- Aromas naturais - são extratos de frutas, folhas, plantas, flores e resinas.
- De substâncias aromáticas naturais - café, chocolate, caramelo, cola e ácidos cítricos.
- De aromas artificiais - eles são quimicamente recriados em laboratórios, seus aromas provêm de moléculas dos aromas naturais ou podem ser pura invenção.

Composto só por açúcar puro ou cristalizado, da primeira escolha que é dissolvido à frio ou quente. À frio pode ser diluído em 1 litro de água para 1.800g de açúcar, depois filtrado pode-se usar em certas bebidas.

À 102°C rende 80% e obtêm-se um concentrado de base para todos os siropes.

A mistura de um sirope de açúcar proporciona aromas mais pronunciados sem acrescentar cor. Por razão comercial, eles são muitas vezes coloridos. Não necessitam passar por uma pasteurização. Os siropes são de uma qualidade menor. Dentro desta categoria enumeramos os seguintes:

- Menta;
- Anis;
- Grenadine;
- Orgeat;
- Gomma;
- Flores;
- Limão.

Devem constar nas etiquetas:

- O nome do produto com a dominação da espécie.
- A composição sobre a lista dos ingredientes por ordem decrescente, como os ácidos da mistura, ácidos cítricos, corantes, fantasias, se é açúcar puro, se é pura fruta ou não e se os aromas são obtidos por produtos químicos.
- Endereço do fabricante.
- Data de fabricação, ex: 89260 sejam o 260 para mês e dia, e 89 para o ano 1989.
- A data de limite de consumo.



BEBIDAS QUENTES

- Chá
- Café
- As infusões
- Chocolate

A HISTÓRIA DO CHÁ

O chá é a bebida que mais se consome no mundo perdendo só para a água, o consumo mundial é de 400 gramas por habitante, que representa 700 mil xícaras por ano. Existem três grandes países produtores de chá: *CHINA, ÍNDIA, CEILÃO (Siri-Lanka)*. Japão e Indonésia também são produtores de chá, porém, não tão conhecidos.

Diz uma lenda, que no ano 2.737aC, um imperador da China Shen-Nung, sentou-se mediante de uma parede, para meditar. Como o sono foi mais forte adormeceu. Ao acordar, sentiu-se humilhado de tal forma, que cortou a pálpebra, para não cair outra vez em pecado. No local onde caiu a pálpebra, nasceu uma planta cujas folhas misturadas com água fervente, resultaram uma bebida que afugentava o sono. Ano 350aC: encontrado um dicionário chinês Erh Ya, primeiro documento em que o chá é citado:

- Século XVII: o chá chega a Europa;
- Ano 1800dC: o chá foi levado para o Brasil por Frei Fernando do Sacramento e plantado a pedido de D. João IV.

O chá é extraído de uma planta da família das teáceas, pertencentes ao gênero (Camélia).

As folhas do chá são colhidas à mão especialmente por mulheres que as colocam em alforjes que são transportados nas costas. São depois levadas para os secadores, a seguir são enroladas para quebrar suas células e perderem o suco. Este processo demora 3 horas. As folhas são expostas novamente ao sol durante 30 minutos, após a secagem são esfareladas e está pronto o chá verde.

O chá preto segue com o mesmo método, mas depois de secar ao sol, o rolo das folhas é posto em tabuleiros ou terraços, sobre telas ou esteiras umedecidas, onde acontece a fermentação durante 4 horas, depois a secagem continua até que as folhas fiquem completamente pretas. Em seguida são esfareladas e empacotadas.

As folhas colhidas perto do botão são as mais nobres, elas têm o nome de “pekoe”, termo derivado do Chinês “Pak-(ho) que significa penugem”.

As apelações dos chás variam em função da colheita (o nome das folhas colhidas determinam a qualidade do chá) e sobre tudo a maturidade do botão ou “pekoe”. Quanto mais jovem for o pokoe, melhor será o chá. Se o pekoe for muito jovem será chamado de (golden) depois (orange), e um chá rico em pekoe será chamado “fleuri” (FLOWERY). Lês SOUCHEONGS são as folhas maiores e as menos regulares sendo utilizadas para os chás defumados.

Por razões religiosas ou gostos, o chá verde não pode ser fermentado. As folhas são tratadas por uma chafage rápida à 100°C, eles provêm normalmente da China e do Japão, são excelentes com menta, frescos e aromatizados ao jasmim. Estes são os melhores chás para acompanhar a cozinha chinesa.

Entre os estimulantes, o chá contém duas vezes menos teína do que o café em relação à cafeína.

Os verdadeiros amadores não utilizam o chá a granel ou o sachet (tissut) que contém folhas inteiras (não confundir com o sache de papel).

Ao começar a infusão a teína se libera após 3 a 4 minutos, os taninos neutralizam em parte a teína, dando a infusão certo amargor.

Para a preparação do chá em chaleira é recomendável usar sempre a mesma de todos os dias (em porcelana ou faiança) e jamais limpar o interior, somente enxaguar e deixar secar.

O chá de qualidade é composto de um grau de homogenia, que se diz das folhas da mesma dimensão (onde se distingue dentro uma ordem decrescente de qualidade).

- **Os chás de folhas inteiras:** dão uma infusão com mais corpo, e perfumadas.
- **Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP):** grau muito rico em botão, chá de qualidade, mas separada em três pequenas porções.
- **Flowery Orange Pekoe (FOP):** folhas ligeiramente mais maduras com menos vácuo, mas um chá de grande qualidade.
- **Orange Pekoe (OP):** chá de qualidade, bastante corrente, com as folhas longas e finas, mas menos regulares.
- **Flowery Pekoe (FP):** folhas enroladas dentro do sentido longo, dando a infusão mais corpo.
- **Pekoe Souchong:** idêntica ao anterior, mas colheitas menos finas, utilizadas para os chás defumados.

- **O chá de folhas quebradas:** dá as infusões menos corpo.
- **Broken Orange Peko** (BOP)
- **Broken Pekoe** (BP)
- **Broken Pekoe Souchong** (BPS)
- **Broken Tea**
- **O chá de Folhas Moído:** dá um chá de menor qualidade.

Cinco maneiras de fazer chá

1. Esquentar a chaleira com água fervente, depois jogar a água fora.
2. Colocar dentro da chaleira de 2 a 3 gramas por pessoa, acrescentar uma parte no bule.
3. Esquentar água pura e fresca até ela tremer e virá-la no chá.
4. Deixar na infusão de 3 a 5 minutos (conforme preferência), retirar as folhas do chá.
5. O chá pode ser acompanhado com uma fatia de limão (ou laranja como em Ceilão) ou com leite frio.

O chá é considerado um produto de longa conservação (perto de 2 anos) é recomendado se guardar em um ambiente sem odores, fresco, ao abrigo da luz e fechado dentro de uma embalagem hermética.

AS INFUSÕES

Certas plantas para a infusão são limitadas por um código de Saúde Pública, algumas nem podem ser vendidas por ervistas ou farmácias. Na França em 1941 era permitido vender livremente só cinco plantas: Tília, Menta, Camomila, Oranger, Verveine.

Diferentes propriedades

- Tília: é virtude dos calmantes.
- Menta: é tônico, estimulante e digestivo.
- Camomila: serve para efeito aperitivo ou digestivo.
- Verveine: calmante e digestivo
- Oranger: semelhante apaisaguar.

O CAFÉ

A origem da palavra Café

Na língua Árabe o café se diz “QAHWAH”, mas é também a origem da palavra “CAFÉ” depois de certas obras ela se assemelha a vila situada a sudoeste da ETIÓPIA com o nome de KAFFA, por isso, a origem etimologia da palavra café.

A lenda do café

De numerosas lendas mulçumanas reporta-se, notam dentro do manuscrito de ABD EL-KADIR onde acompanhou a utilização progressiva do café. A mais conhecida é a seguinte: 850 anos depois de Cristo um pastor de nome Kaldi, via suas cabras saltarem e brincarem com excitação fora do normal sempre que comiam certas bagas vermelhas de um arbusto nativo. Os religiosos torraram as bagas, moeram-nas com um pilão, com o pó prepararam uma bebida escura e forte que tomaram com prazer, sentindo-se despertados, voltaram a beber a deliciosa bebida, estava descoberto o café. No século X aparece o primeiro manuscrito atestando o café como remédio. O hábito de tomar café se divulgou por ocasião dos peregrinos dentro da vila sagrada MECA, também dentro dos países submissos dos soldados árabes. Durante um século, os califas da Arábia, interditaram a exportação do grão de café, a fim de controlar o comércio lucrativo do café, porém, o contrabando fez com que os grãos saíssem da Arábia e a cultura do café se propagou rapidamente. Assim na metade do século XV, um peregrino indiano, Baba Budan leva o café para Mysore (Índia), os grãos cafeeiros. Em 1615 o primeiro carregamento chegava a Veneza. No mesmo período os Turcos introduziram o café na Europa. Em 1615 comerciantes Holandeses importaram com sucesso a planta do café Mocha (MOKA). Então os holandeses plantaram os cafeeiros (arábica) no Ceilão em 1658 e em Java 1696. Em 1669, o embaixador do sultão de Constantinopla (Impire Ottoman), Soliman Aga, ofereceu ao Rei Louis XIV uma bebida quente que se chamava café. Este foi o ponto de partida para o consumo efetivo de café na França, a corte do rei se acostumou muito rápido a bebida. Em 1683 os Vienenses descobriram a sua volta o café. Após sua derrota os Turcos abandonaram seus lugares deixando seu mantimento de 500 sacas de café. Em 1686 o italiano Procópio cria uma luxuosa “Maison de Café” em Paris que veio a ser o restaurante Procópio Rue Ancienne Comedia. Em 1714 Marie de Amestardan enviou ao Rei Louis XIV uma planta cafeeira que a plantou no jardim Royal (atual Jardim des Plantas de Paris). Gabriel de Clieu obtém em 1720 plantas que as leva para as Antilhas (MARTINICA). Em 1727 a introdução da planta no Brasil acontece graças a uma história de amor, o sargento Major Francisco de Melo Palheta em missão as Guianas francesas se apaixona pela mulher do Governador, ela então lhe oferece um buquê de plantas de

café. No século XX o Brasil se tornou o primeiro produtor mundial de café. Pouco a pouco o café se propaga na América do Sul e dentro de todas as zonas favoráveis a sua cultura.

As variedades de plantas

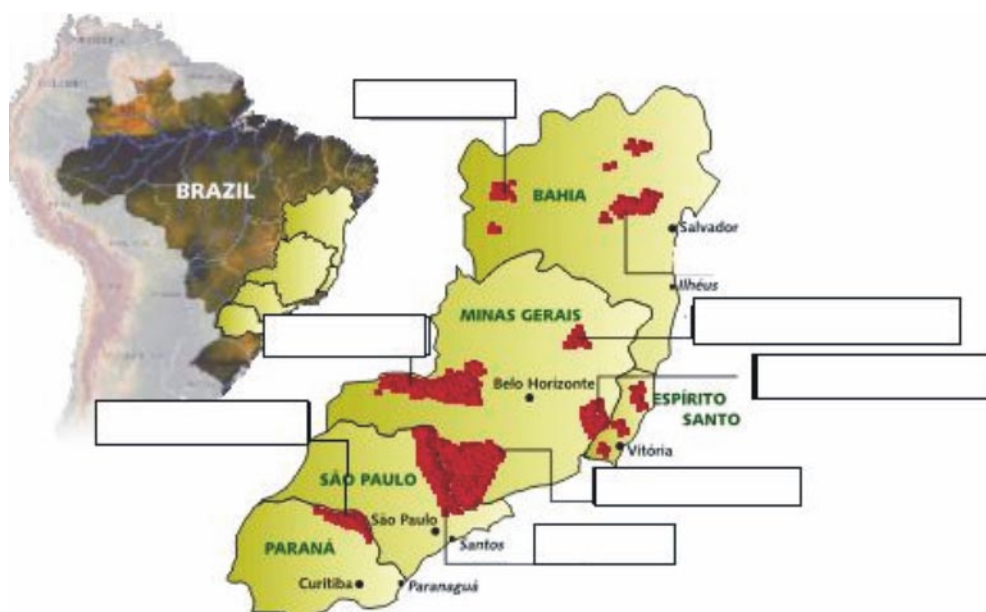
O café é um arbusto que pertence à família das rubiáceas, como a quinquina e a gardênia. Existem muitas variedades de plantas de café, mas só duas são comuns à comercialização: a Arábica e a Canéfora (conhecida como Robusta).

A cultura do café

O café possui condições normais de clima quente e úmido, situadas entre o trópico de Câncer e o trópico de Capricórnio. O arbusto de folhas persistente não oferece a primeira colheita antes de 4 a 5 anos. Certamente, variedades de viváceas podem atingir até 20 metros de altura, mas como para a vinha e facilidade da cultura é recortada em garfos afim não ultrapassarem 3 a 5 metros.

EXERCÍCIO

Marque os nomes das regiões determinadas.



O CHOCOLATE

A História

Diz a lenda, que um poderoso rei Asteca de nome QUETZATLCOATL, grande jardineiro do paraíso, roubou dos Deuses algumas plantas de cacau para oferecer ao seu povo. Os astecas aprenderam a cultivar e o chamaram de “CACAUAT” e o fruto desta árvore de “TCHOCO-AT”. As favas eram assadas junto com as pedras quentes, juntando-as à um pó obtido do mel, pimenta, vanille, noz moscado, fazendo uma bebida Tônica parecida com um afrodisíaco. Mas a semelhança com os Mayas, que foram os primeiros a apreciarem as favas do cacau, grãos de uma árvore possante em estado natural dentro da floresta colombiana, e foram eles que descobriram de seus vizinhos antigos mexicanos, os astecas.

As favas começam a ter grande força, um grande valor e serve como moeda de troca; uma vez seca, eles a conservam indefinidamente.

Cristóvão Colombo descobre o cacau na sua chegada ao continente Americano em 1502 (quarta viagem). Então, em 1519, Hernando Cortez desembarca no México, onde lhe foi oferecido pelo Imperador Asteca Moctezuma II uma surpreendente bebida que seus soldados ingeriam. Portanto, na falta de vinho se fez cruelmente ressentir o consumo do cacau. No seu retorno à corte da Espanha de seu sucesso; a Infanta Anne D.Austriche, filha de Philippe II após seu casamento, com Louis III, introduziu na corte da França em 1615. Em 1659, David Chaillou, primeiro maitre chocolateiro da França, abre uma boutique em Paris autorizada a vender chocolate em bebida e pastilhas. No século XIX a América Latina se torna produtora de cacau; é também o século do aparecimento dos grandes nomes da inovação do chocolate.

O holandês Conrade Van Houten desengordura a massa do cacau e cria o pó do cacau solúvel.

R. Lind tem a idéia de fazer chocolate fundir.

O Suíço Daniel Peter juntou o leite graças aos trabalhos de Henri Nestlé.

Jean-Antoine Meunier instala em 1825 uma chocolataria industrial na região de Paris.

Aléxis Secahaud lança em 1884 o chocolate fourré.

Hoje, graças à evolução das tecnologias, a diversificação dos produtos e a baixa dos preços de revenda, o chocolate é um produto de grande consumação.

Cultura

O cacauero é uma árvore da família das “Sterculacias” o nome em latim é “Théobroma Cacao” que quer dizer “alimento dos Deuses”; sua área de plantação é limitada de partes do Equador, zonas tropicais essencialmente América e África.

Existem 3 grandes tipos de cacaueros:

- **O crioulo:** É a variedade da origem que os espanhóis trouxeram quando chegaram do México, é também cultivada na Venezuela, Colômbia e na Ásia. Suas favas dão um cacau muito fino, não tão forte em taninos, reservado para a fabricação dos chocolates mais refinados. Mas a causa de sua fragilidade é a sua fraqueza de rendimento onde o cultivo é mais ou menos de 8% da produção mundial.
- **Forasteiro:** Originário do alto da Amazonas, é a espécie mais cultivada porque é menos frágil (cerca de 75% da produção mundial. Todos cacaueros africanos pertencem a este grupo. Suas favas dão um cacau encorpado, mas de qualidade ordinária, ele é plantado em larga escala no Brasil, Equador, Java, Ceilão e ainda nas Antilhas).
- **Trinitario:** É ciclone que revigora das plantações de “crioulos” das ilhas de Trinidad, é a origem de um cruzamento de duas espécies procedentes, dão um cacau mais próximo do forasteiro do que do crioulo. As qualidades de suas favas dependem às vezes das variedades dos cacaueros e dos seus países de origem. O cacauero chega a medir 8 metros e suas flores vêm diretamente de seus braços e troncos, mas somente uma flor dá um fruto de 300 a 500 gramas, chamado de “cabosse”. O cabosse contém 25 a 70 favas afundadas dentro de uma polpa doce e esbranquiçada, suas favas contém 54% de manteiga de cacau.

Elaboração do Chocolate

A colta

Os cabosses são tirados do cacauero, cortados transversalmente donde caem suas sementes que são separadas, umedecidas e postas em tanques especiais, onde têm sua fermentação, este processo dura aproximadamente 15 dias. A seguir vão para uma secagem no sol. Em secadores especiais, são levadas mais tarde para as fábricas onde são tiradas as cascas. Depois as sementes são trituradas e moídas, e por terem grande quantidade de óleo ficam com uma aparência de massa pastosa (massa de cacau). Seguidamente o óleo é retirado sobre pressão e transformado em manteiga, as sementes secas e feitas em pó.

As melhores origens

A qualidade e a personalidade de um chocolate se representam sobre suas misturas. Um bom chocolate deve comportar uma quantidade de “crioulo” completado com um toque de “forasteiros” e de “trinitanos”. Os cacaus mais cotados são: Venezuela (CEO, CARAQUE, CARUPANO, OCUMARE, PURTO-CABELLO) do Equador (ARRIBA, MACHALA) das Caraíbas com Trinidad (SAN ANTONIO,) e de Grenade, do Brasil (PARA) e menor escala os cacaus de Gana, os crioulos da Nicarágua, Colômbia de Java e Sri-Lanka.

A denominação (CHOCOLATE) é regulamentada; os produtos de cacau e de chocolate são definidos por decreto em toda a Europa.

Algumas marcas:

- Barry
- Valrhona
- Nestlé
- Van Houten
- Tobler

Algumas bebidas

- Chocolate Frappé
- Chocolate Vienense
- Chocolate Espumante



O BARTENDER E SEU BAR

- Barman Imagem.
- Bar e Design.
- Bar e Equipamentos.

Objetivos

- Identificar e projetar um profissional com o código de trabalho.
- Saber o básico de design referente a um bar.
- Identificar os diferentes tipos de equipamentos usados dentro do bar.

NATUREZA DO TRABALHO

O Bartender tem como função preparar e servir bebidas, simples e compostas, o que implica conhecer os diferentes tipos de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas, quais seus países de origem e seus processos de elaboração, assim como as doses e os copos adequados). O chefe de bar tem ainda como responsabilidade fazer respeitar o controle e a reposição dos estoques.

Como consequência, a mudança dos hábitos e as exigências relativamente destes profissionais tem evoluído bastante a ponto de realizarem congressos e concursos internacionais no âmbito desta profissão.

Efetivamente, se por um lado o consumo de bebidas curtas, muito alcoólicas ou shoots aumentaram entre os jovens, por outro lado, as campanhas antialcoolismo e o próprio envelhecimento das populações fizeram disparar a procura de ambientes pequenos e acolhedores, assim como bebidas de baixo teor alcoólico, bastante vistosos (long drinks).

Assim, a procura de novas receitas tornou-se uma constante busca, a qual o barman tem que responder.

Atividade do bartender é bastante diversificada, implicando uma grande capacidade de adaptação ao tipo de bar e do cliente.

As novas tecnologias têm determinado mudanças no desempenho destes profissionais, nomeadamente no controle de doses. O (BERGER **LASER LICOR SYSTEMS**).

I. Barman & Imagem

A aparência do barman (de pessoa limpa) é de tamanha importância para sua imagem.

- Postura;
- Cabelos;
- Perfume;
- Face;
- Uniforme;
- Sapatos.

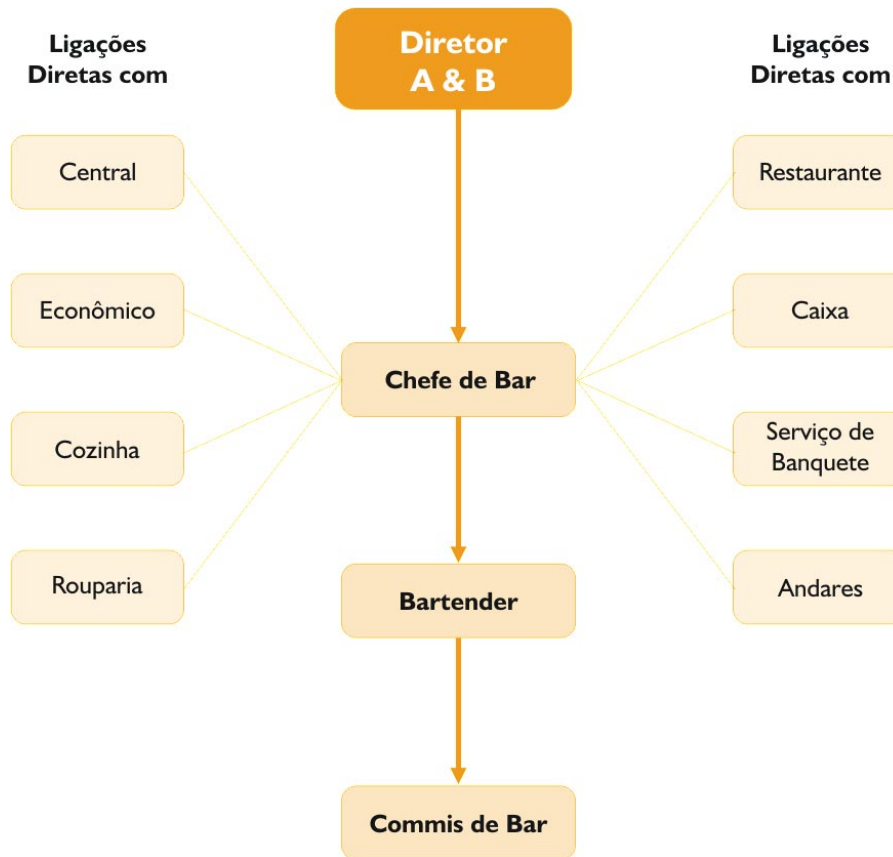
Barman decálogo

- Respeitar os costumes.
- Não contar vantagens dos amigos.
- Dar somente a informação necessária.
- Não invejar posições.
- Deixar o cliente tomando seu drink em paz.
- Não incomodar.

Organograma da brigada do bar



Departamento de hotelaria e serviço de bar



TECNOLOGIA DO BAR

Os diferentes tipos de estabelecimento

PUB

De origem Inglesa, ele oferece ao cliente uma originalidade dentro do conforto e decoração. Carrega sobre tudo uma variedade de whisks, cervejas e de cocktails com ou sem álcool.

PIANO BAR

É um bar de luxo. A partir das 19 horas o bar se torna um ambiente musical, um pianista toca enquanto os clientes degustam os vários cocktails.

BAR DE HOTEL

Alguns grandes hotéis são dotados de um bar de luxo que responde a demanda do clien-

te cosmopolita e assegura o serviço das bebidas dentro do andares, salões e restaurantes. O pessoal deste tipo de bar é de alta qualificação profissional.

AMERICAN BAR

Dentro do quadro é o mais luxuoso e íntimo, ele é o palácio dos bares. Gerenciado por um chefe de bar e sua brigada, ele ressalva uma clientela acomodada e internacional. Podem-se degustar todas as bebidas, inclusive cocktails.

BAR DE RESTAURANTE

Ele é integrado a um quadro de colaboradores do restaurante, com o auxílio de vários commins que asseguram o serviço de bebidas, aperitivos e digestivos.

O BAR GRAND STANDING OU BRASSERIE

Implantado dentro dos grandes centros e dentro das ruas de grande passagem, este tipo de estabelecimento é aberto toda manhã e vai até parte da noite.

O BAR DISCOTECA

Seu ponto forte é a dança, freqüentado principalmente por jovens, onde são servidas bebidas alcoólicas e não alcoólicas.

COCKTAILBAR

É um bar de luxo, aberto durante as matinée. Oferece a clientela desde bebidas tradicionais a uma variedade de cocktails com ou sem álcool e também uma gama de sorvetes, geralmente gerenciado por um barman profissional.

BARES TEMÁTICOS (VER MAIS).

BAR DESIGN

O cocktail bar, é regido por normas de espaço, higiene e estocagem. Bares variam de tamanho de acordo com suas locações, ambiente e funções.

O espaço

O bartender tem que ter espaço suficiente para se mover quando seu bar estiver cheio. A distância ideal entre o back, o bar balcão e back cupboard é: 100 à 125cm.

Área de Serviço

Deverá variar de acordo com o tipo de negócios que o bar se propõe para atrair. Este poderá ter uma forma horizontal e subface para preparação de mise-en-place.

O Plumbing

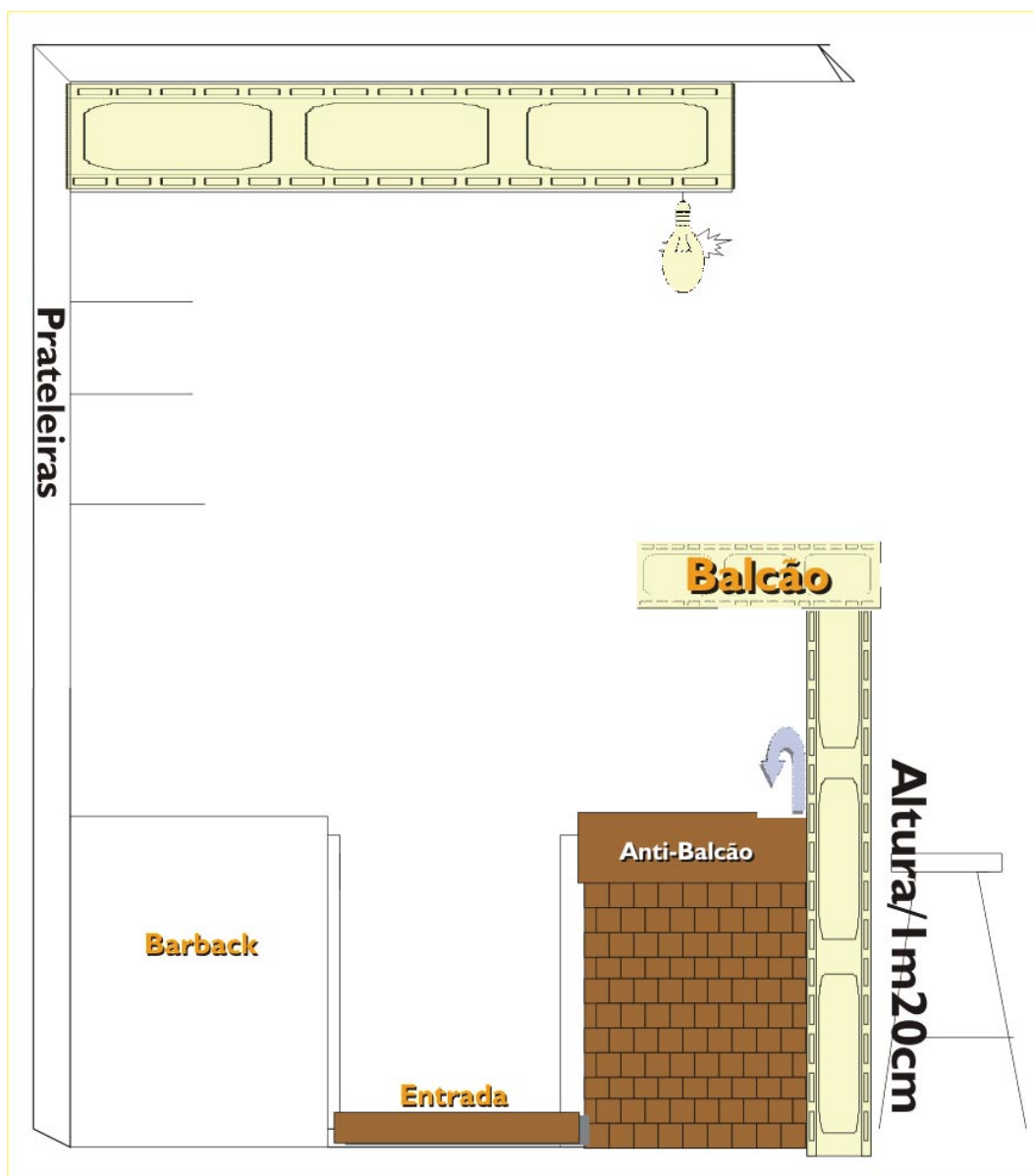
Todos os bares deveriam ter duas pias, uma de lavar e outra para gelo. Propor plumbing mais seguro é assegurar a facilidade de uma drenagem melhor do sistema.

O Estoque

O estoque é tão importante quanto o bar, por isso é necessário que se tenham as quantidades necessárias para que não haja surpresas durante o turno. Deve-se ter controle total, inclusive conferindo-o diariamente.

Eletricidade

Os blenders elétricos ou mixers são usados agora em cocktails, bares, e é preciso fornecê-los aos pontos onde são necessários. Os pontos elétricos têm que estar longe dos pontos de água.





L, OFFICE DO BAR

- Utensílios
- Equipamentos
- Ingredientes

Geralmente situado atrás do bar, o Office é constituído de um plano de trabalho com prateleiras, armários, balcão, máquinas e materiais que podem ser o seguinte:

- Máquina de gelo.
- Máquina de café.
- Microondas;.
- Blender.
- Mixer de frutas.

L Office do bar serve também de reserva para o fornecimento de:

- Tudo que se refere ao serviço de café.
- O dobro das mercadorias expostas no bar.
- A reserva de linge (guardanapos, toalhas, etc).
- Caixas, canudos, engradados.

COPOS

Um pouco da história

A data da descoberta do vidro é problemática, estima-se que a fabricação do vidro foi descoberta nos anos 2.500 antes de Cristo na Mesopotâmia ou Egito, usado em produtos decorativos, mas foi em 1500 anos antes da nossa era que se fizeram os primeiros objetos utilitários em vidro, coupes, jarras etc.

No primeiro século, ocorreu a primeira revolução técnica de sopro em vidro pelos Sírios e Palestinos.

Mas foi no século XIII que realmente se deu o grande salto de fabricação do copo em Veneza (Itália) com filetes feitos em vidro.

COPOS CLÁSSICOS (BAR)

Tipos de copos e suas capacidades	
Copos para água com pé	25 cl
Copos para cocktails médio drink	15 cl
Flutê para Champagne	15 cl
Copo para cocktail (short drink) - after dinner	12 cl
Copo fantasia (cocktails de sucos de frutas)	30 cl
Copo de Degustação I.N.A.O.	
Copo Canudo para vodkas geladas	9 cl
Copo para Porto em forma de tulipa	16 cl
Copo para eaux-de-vie after dinner	19 cl
Copo para Irish Whiskey	
Copo chaminé ou tumbler longo (sucos e cocktails)	30 cl
Copo old fashioned (caipirinha, whisky nature)	20 cl
Copo tulipa (cervejas, bocks, pilsen, etc.).	33 cl
Copo Napoleon ou Balon (Cognac, Rum envelhecido).	
Copo para vinho tinto	25 cl
Copo para vinho branco	16 cl
Copo tipo pêra (cocktails tropicais)	35 cl
Copo tipo escandinavo longo para cocktails refrescantes	40 cl

Copos (categoria)





Taça Martini

Escandinavo Pêra (hurricane)

Grog



Inao

Pills

Canudo

Hig Ball



Tumbler Longo

Porto

Snifer

Flutê



Sour

Vinho

Caldeireta

Tumbler (curto)



Old Fashioned

Tulipa

Bitter

Licor

UTENSÍLIOS (BAR)



Os ingredientes utilizados no bar

Açúcar - refinado, mascavo, torrão.

Edulcorante em líquido e sache.

Açúcar colorido - para certos cocktails.

Açúcar baunilha - para colorir os copos dos cocktails crustas.

Sirope de açúcar - para cocktails.

Café - em pó e grão.

Café descafeinado.

Chocolate em pó e sache.

Leite

Creme fresco.

Tea - verde e preto.

Infusões - menta, camomila, laranja, tília.

Especiarias

Sal fino - para sucos de tomate e cocktails.

Pimenta branca e em grão

Nos moscada

Canela - pó e bastão.

Baunilha

Cravo

Quatro espécies - misturar todos, gengibre, pimenta, moscada, cravo.

Em garrafas

Angostura

Ketchup

Tabasco

Worcestershire

Essências

Frutas, Plantas e Legumes...

Obs. Todos os produtos devem ser frescos e estar lavados antes de serem consumidos.

- Limão
- Manga
- Morango
- Hortelã
- Maçã
- Laranja
- Abacaxi
- Kiwi
- Citron
- Cerejas
- Banana
- Melão Pêra...





MISE-EM-PLACE DO BAR

A ABERTURA

A produtividade do pessoal depende da organização do trabalho e correspondente definição de funções.

O que favorece a uma empresa, pelos melhores resultados a conduz, como também, da origem a indiscutíveis vantagens para o trabalhador, como sejam: a simplificação de tarefas, a economia dos esforços e a racionalização de movimentos.

O êxito de um bom dia de trabalho depende do cuidado posto na preparação de todos os serviços que antecedem a abertura do bar ao público, função essa a que se dá o nome de MISE EM PLACE.

A execução destes trabalhos implica certo desdobramento de atividades que não podem ser descuidadas por esquecimento, sob pena de prejudicar o desenvolvimento do processo de trabalho e uma eficaz de racionalização do serviço do bar.

Para uma melhora desses trabalhos o barman deve elaborar um **check-list** dos produtos a serem usados diariamente e os serviços de limpeza em um calendário.

Check list diário

- Verificar o material que está faltando para a execução do trabalho, o ajudante deve providenciá-lo junto ao almoxarifado ou despensa. Os gêneros perecíveis devem ser requisitados na quantidade suficiente para o trabalho do dia, a fim de evitar perdas por deterioração. Eventuais sobras devem ser guardadas em geladeiras. A requisição deverá ser feita em impresso próprio e de modo legível, discriminando a quantidade corretamente e a natureza do pedido. Geralmente este impresso é apresentado em três vias que serão distribuídas da seguinte forma:

1ª Via fica retida no almoxarifado.

2ª Via será encaminhada ao escritório para o controle.

3ª Via permanece no bloco, em poder do bartender para seu controle de entrada e saída.

- a) Limpeza, esterilização e polimento dos materiais, usando álcool para a esterilização dos vidros e polidor de metais.
- b) Preparar todos os ingredientes para as composições dos drinks.
- c) Procurar padronizar a mise-em-place dos utensílios (facas, dosador, coadores, bailarinas, etc.) façam com que sua brigada siga este padrão para evitar contratempos no serviço.

O fechamento

Controlar os registros da máquina registradora e fazer a folha de pagamentos, conforme o movimento do dia ou noite.

O mapa da prevenção

Embora este lugar seja consagrado ao mundo dos Cocktails, pensamos que é todo do mesmo modo, importante informá-los sobre a limpeza no do bar e dos utensílios. Com efeito, a higiene alimentar é primordial quando se trata de cocktails e cozinha. Os gestos de higiene devem ser naturais e automáticos. Veja a seguir, pequenos gestos que às vezes são negligenciados.

Os prejuízos da insegurança alimentar

A cadeia alimentar preserva a segurança desde as indústrias, mas quando os alimentos chegam a nós, é que esta cadeia é quebrada ligeiramente.

Os micróbios se desenvolvem rapidamente e em um nada eles são suficientes para se multiplicarem. Alguns devem pensar que uma limpeza parcial pode ser suficiente, mas é subjetivo, e é aí que uma colônia de micróbios se desenvolve.

O QUE SE DEVE, E O QUE NÃO SE DEVE FAZER?

Refrigerador

Limpar as geladeiras duas vezes por mês com água tépida adicionada de vinagre branco. Estes dois ingredientes tornam-se o melhor anti-séptico natural. Evite limpar grandes superfícies com produtos químicos, pois freqüentemente deixam odores, embora agradáveis, os sucos de frutas e outros alimentos correm o risco de impregnar-se destes

odores. Cada alimento deve ser colocado em lugar específico, não somente para ser conservada a temperatura, mas porque alguns deles podem contaminar outros. Por exemplo, os legumes cobertos de terra, por conseguinte de bactérias, as quais se desenvolvem facilmente na carne. Nunca recongelar um alimento degelado, logo que o produto for degelado, é necessário consumi-lo. O fato do recongelar não mata os germes, muito pelo contrário! Convém descongelar. É válido também para o gelo, que uma vez derretido ou quase, não deve ser colocado no congelador.

Utensílios

Não utilize utensílios de madeiras porque são muito maus em nível de higiene. Os póros e asperezas da madeira permitem aos micróbios lá se aninhar. Um utensílio de bar deve ser o mais liso possível a fim de poder limpá-lo corretamente. O plástico neutro é melhor, é o material perfeito! Lave o utensílio após cada utilização para evitar qualquer contaminação.

Frutos e legumes

Não se consomem os frutos ou legumes alterados. Como as maçãs, por exemplo, as que comportam manchas escuras não devem ser ingeridas, porque estas manchas provêm de choques e estes contêm patuline, uma substância cancerígena. Nunca misture estes frutos a legumes descascados. Limpe frequentemente as mãos, mas cuidado, os panos e toalhas devem ser trocados e lavados. Essuie-tout de papel são perfeitos! Não descasque alimentos acima de um cesto de lixo, que podem ser contaminados por liberações de odores indesejáveis.

Produtos em conserva

Às vezes, é necessário que um cocktail seja feito com frutas em latas de conservas para a decoração, mas é necessário guardar os restos, retirem a sobra da lata e esta não pode ser confrontada com uma eventual oxidação se o deixar ao ar livre.

As mãos

O reflexo mais natural durante a criação das misturas, e é válido também para a cozinha, é, lavarem-se as mãos com frequência: antes de começar, cada vez que cortar um fruto ou um legume, ou antes, de manipular cada ingrediente etc.

Os cremes frescos

A nata fresca freqüentemente é utilizada em certos cocktails, após utilização é necessário colocá-lo imediatamente no refrigerador porque é muito instável e mais frágil que o leite.

Bebidas

Nunca beber ao gargalo, porque cada bebedor transmite os seus micróbios à garrafa.

Os Ovos

Os ovos freqüentemente são utilizados nos cocktails “egg-nogs”, devem ser conservados no refrigerador em lugares reservados, geralmente no alto e a cabeça para baixo, porque para continuar a ser impermeável é necessário que a bolsa de ar que se encontra na parte larga do ovo seja comprimida. Descartar qualquer ovo rachado ou quebrado.



MISE-EM-PLACE DAS GARRAFAS

O trabalho do barman é facilitado por uma mise-em-place muito organizada. Uma vez decidida esta organização deve ser imutável. Ela permite pegar uma garrafa ou copo sem perder tempo procurando. A título de exemplo, aqui uma ordem de regra das prateleiras por classe das garrafas dentro de uma ordem decrescente de qualidade, (X. O.V.S.O.P) e por categorias.

Licores de plantas	Licores de frutas	Os mix de bebidas sem álcool
Os cremes	O álcool de base Gin, Tequila, Vodka, Cognac Rhum, Whisky, Bourbon.	As eaux-de-vie Escuras - brancas
Os aperitivos Vermutes, Bitters, Anises, Gentianes, Vinhos Espirituosos		Os copos Os copos serão postos por categoria

Dentro dos compartimentos refrigerados, são igualmente arrumados.

- As águas.
- As b.r.s.a.
- Os sucos de frutas.
- As cervejas.
- Os vinhos brancos e champagnes.
- As eaux-de-vie (**salvo o calvados**).

Independente do sistema adotado é aconselhável fazer um inventário diário no fechamento, isso facilita a montagem da place.

AS TARIFAS E AS CARTAS

A fixação dos preços e a quantidade das bebidas servidas devem ser visíveis ao cliente, tanto no interior como no exterior do estabelecimento. Os preços entendidos com taxas e serviços. A fixação deve ter a menção do preço do serviço ou similar mais % do serviço e indicar o preço computado do total da venda.

As cartas impressas devem estar à disposição do cliente sobre as mesas. Ela tem que respeitar a legislação, deve ser simples, atrativa e próprias, que facilitem o cliente a escolher.

Antes de fazer uma carta, devem se responder as seguintes perguntas:

- O que vou vender?
- A quem?
- Qual o resultado esperado?



O PERFIL DO BARTENDER

FORMAÇÃO

O Chefe Bartender

O chefe barman é um agente de maitrise contratado ou recrutado por uma promoção após muitos anos de experiência profissional. Tendo um espírito de gestão, para chefe de bar, suas principais funções são:

- Ele se ocupa da formação profissional.
- Organiza o planejamento do trabalho da brigada.
- Gera e aprovisiona os inventários.
- Responsabiliza-se do entretenimento e dos materiais.
- Organiza os eventos.
- É relações públicas, cuida do ambiente do bar.

O Barman

Domínio de pelo menos um idioma estrangeiro e beneficente de alguns anos de experiência necessária para fazer conhecer as suas aptidões, os commis de bar podem enfim ser admitidos à vaga de barman, sobre as ordens do chefe, além do contato com o cliente, as suas tarefas são as seguintes:

- Com o auxílio dos ajudantes de bar, ele cuida do entretenimento do bar.
- Efetua os inventários da mise-en-place do bar.
- Cuida das bebidas que são usadas na cocktailaria.
- Com o chefe do barman cuida da animação do bar.
- Responsabiliza-se das competências sob a vigilância de seu chefe.
- Em certas ocasiões pode substituir o barman chefe.

O Commis Barman

Após alguns estudos ou uma experiência de aprendiz, o candidato é colocado sobre as ordens do barman que terá as seguintes obrigações:

- Cuidar do bar e das locações anexas, montar mise-en-place.
- Cuidar da entrega de bebidas ao cliente.

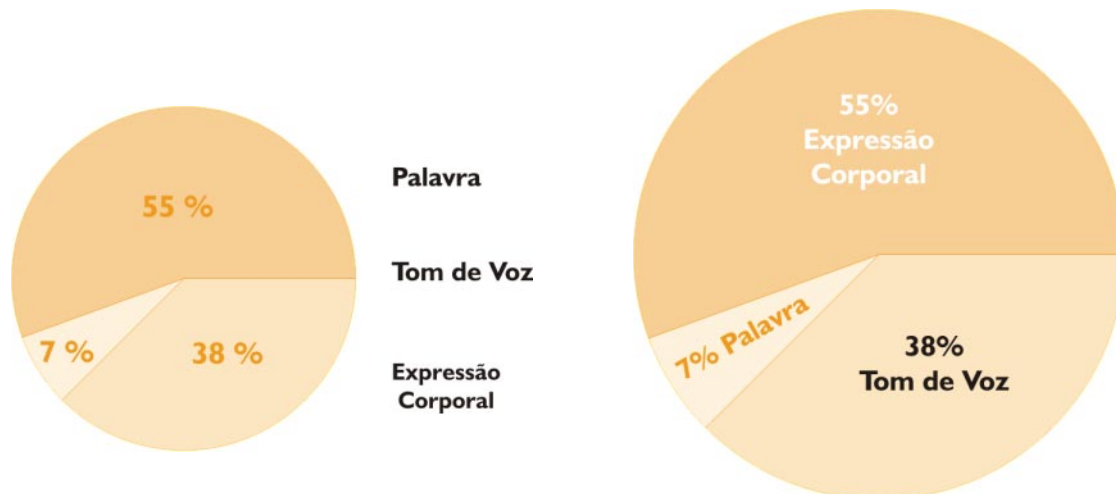
A Menção Complementar (emprego barman) CE.

Colaboração das associações de barman na menção complementar (emprego barman) e um diploma nacional entregue pelo Ministério Nacional da Educação.

Com esta menção complementar, é acessível aos candidatos chegar a titular de certos diplomas. Em justificativa destes diplomas terá que estagiar 200 horas.

COMUNICAÇÃO

- Técnicas de dicção.
- Noções de comunicação.
- Saudações corretas.
- Tratamentos adequados.
- Abordagem do cliente.



Merchandising

“É qualquer técnica, material ou ação desenvolvida nos pontos de venda para destacar e diferenciar produtos ou serviços e influenciar o comportamento do consumidor no momento da compra.”

O Merchandising é o fechamento do trabalho iniciado na Propaganda. Podemos resumir suas funções da seguinte forma:

Propaganda

- Leva o consumidor até o produto.

Com isso ele:

- Conhece o produto.
- Recebe a mensagem do produto.
- É estimulado ou não à consumir o produto.

Merchandising no Ponto de Venda

- Disponibiliza o produto para o consumidor.

Com isso ele:

- Reconhece o produto.
- Relembra a mensagem do produto.
- Tem acesso ao produto (facilitado, estimulado, diversificado).

A PROPAGANDA SÓ TERÁ EFEITO SE O MERCHANDISING FOR BEM-FEITO
PROPAGANDA + MERCHANDISING = VENDAS

Por que o Merchandising é importante

- O cliente compra por impulso.
- O momento de influência na decisão de compra do cliente dura poucos segundos dentro do estabelecimento, portanto, o material tem que estar adequado, em boas condições e no local certo.
- Fornece estímulo visual para a escolha dos produtos.
- Aumenta o giro dos produtos do estabelecimento e conseqüentemente o volume de vendas.



A HISTÓRIA DA ALQUIMIA

A alquimia foi praticada principalmente na idade média, com o propósito de descobrir uma substância que transmutaria os metais não nobres em ouro e prata e a encontrar meios de prolongar a vida humana. Ainda que alguns procedimentos fossem considerados duvidosos e ilusórios, a alquimia foi à precursora da ciência moderna, especialmente da química.

Nascida no antigo Egito, a Alquimia floresceu em Alexandria no período inelástico e simultaneamente desenvolveu-se na China.

Acredita-se que os manuscritos de alguns filósofos gregos continham as primeiras teorias químicas.

A fórmula Va. C de Empédocles afirma que todas as coisas são compostas de ar, terra, fogo e água.

A ALQUIMIA NA EUROPA

A Alquimia e a ciência Árabe alcançaram a Europa durante a Idade Média através da Espanha, em Al-Andalus. Os primeiros trabalhos alquímicos europeus foram do monge inglês Roger Bacon e do filósofo alemão Albert Magno.

Roger Bacon acreditava que dissolvendo o ouro em água obteria o elixir da vida e Albert Magno dominava a prática da química da época. No século XV o filósofo Italiano Santo Tomás de Aquino, o Ramon Llull e o beneditino Basilvalentine, alquimia em progresso da mistura e no uso antimônio, na fabricação de alma gemas do espírito do vinho, o álcool etílico.





COCKTAILS

- A História
- A Classificação
- Diferentes categorias
- Termos profissionais
- Elaboração de Cocktails
- Decoração de Cocktails
- Dosagens
- Cocktails internacionais



DOSSIÊ COCKTAILS

A expressão Inglesa da palavra **cocktails** se traduz por rabo de galo.



Na elocução **cocktails** estão aglutinados termo **cock** e **tail**, respectivamente significa galo e rabo cujas origens vocabulares passam a descrever o termo **cock** e a importação Inglesa e do Francês **coq** dominador da ave que conhecemos como galo.

A dicção Francesa **coq** tem a origem de uma expressão Grega que se traduz por uma palavra que imita um som.

Do que antecede conclui-se que o primeiro vocabulário formado de elocução Inglesa **cock** o segundo **tail** encerra a seguinte história.

O moderno, **tail** antigo **taegel**, o qual, por sua vez procede do primeiro Germânico **tagal** que no antigo Alemão se escrevia **zagal**, no moderno Alemão **zage**l e no antigo Island e gótico **tagl**, envolvia a acepção cabeleira. Com o tempo a palavra alargou o seu âmbito semântico ao conceito rabo ou cauda **tagal**, a luz do **Altíssimo** era uma luz irradiada por um meteoro que em certos períodos atravessa o Céu. Este meteoro foi apelidado pelos Gregos de cometa.

A expressão dos cometas foi refeita sobre o termo **come** que no latim se escrevia **come** para dominar cabelo comprido e assim, da cauda cabeleira dos cometas originou a palavra Hindu Germânica **tagal**, dela procedendo ao moderno Inglês **tail** com acepção de **rabo ou cauda**.

HISTÓRIAS DA CRIAÇÃO DO COCKTAIL

Nesta iluminação histórica e sociológica as origens são diversas, a de vê-los a qual vos parece mais credível.

Sabem que a palavra francesa para designar a palavra cocktail, é “Coquetel”. Certos filólogos farelos vão até a imaginar nesta palavra, a alteração de “Xochitl”, nome suposta de uma princesa asteca, criadora de fabulosas bebidas.

Origem 1

Cocktail é uma palavra inglesa da linguagem popular século 18 que

Significa “rabo retificado”. Em primeiro lugar designou, em inglês, os cavalos bastardos, demi-sangue.

Origem 2

A palavra “cocktail” viria antes da história destes bordelais que, inventando uma mistura de álcool, exportou-o na América onde ficou “cocktail?” “É ainda a legenda desta rapariga de um cabaretier americano que,” perdendo o seu galo ao rabo tão colorido, ofereceu uma bebida ao homem que o reencontrou e batizou esta bebida.

“Cocktail?” “a palavra cocktail vem da linguagem popular século 18 que significa”.

Tem rabo ratificado?

Origem 3

Nos Estados Unidos, diz-se que em 1779, Menina Betty Flanagan, proprietária da “Velha Taberna”, perto de Yorktown, criou uma mistura chamada Bracer, bebida que apresentada numa garrafa na forma de rabo de galo. Os seus clientes, soldados Malquis de Lafayette, misturados aos combatentes americanos, apreciavam particularmente esta bebida. Pouco familiar da língua inglesa, retem apenas a expressão aos seus compatriotas, no filme “Cocktail” com Tom Cruise, flair-barman teve muitos sucessos graças aos cocktail’s que preparava, esta pessoa chamava-se “Flanagan”.

É certo, diz-se, que Senhor de Toulouse-Lautrec, pintor famoso do fim século XX foi um dos primeiros a confeccionar as misturas que se qualificaria hoje de misturas atômicas. Reuniam no seu atelier parisiense amigos aos quais o faziam provar. Obviamente, nenhuma regra era respeitada. Misturava ligeiramente qualquer coisa, o que devia deixar vestígios e resultados desastrosos.

Gauleses que consumiam vinho adicionado de mel inventaram o hidromel, poderiam ser considerados como os pioneiros barmen, ou os piratas das Caraíbas que faziam macerar raízes no seu rum, os mineiros índios da cordilheira dos Andes, quem esmagavam pó de dinamite na sua água de vida (aguardente).

No início do século XX, a América mistura o álcool adulterado da proibição com sucos de frutas para mascarar o gosto e enganar a polícia. Mas é em 1933, o ano da abolição desta lei sobre a proibição, que o modo dos cocktail explode na América e na a Europa com a criação famosa do “Singapore Sling”, Bloody Mary, Stinger, Gin Fizz...

As primeiras receitas de cocktail, parecem provir da Inglaterra de século XVII. Teriam nascido à grande época do reino de Victoria e o império colonial britânico. Quando recebem então convidados, os Ingleses bebem de Bordéus (claret), após ter tomado xérès (sherry) como aperitivo. No fim de refeições, gostam da Madeira, mas, nos seus clubes, não é raro beber misturas preparadas para maior número de pessoas.

Constatam-se hábitos de consumo diferentes. Bebem o seu Claret Cup, elaborado com Bordéus ou Sherry Cobblers à base xérès. Os cortes onde são servidas estas misturas tornam-se frequentemente troféus, originalmente dos cortes ganhos acundo de competições desportivas. Reencontra-se menção de numerosos cocktail preparados no fim século. Alguns levam nomes que residem em voga hoje em dia: Cobblers, Coolers, Crustas, Cups, Daisies, Fixes, Flips, Juleps, Nogs, Possets, Punchs, Sanguerias, Slings, Smashes.

A ARTE DA MISTURA (MIXING)

- Métodos de mistura (mixing).
- Serviço de bebidas e complemento.
- Bar terminologia.
- Garnish.

OBJETIVOS

No final desta matéria, o participante deve estar apto para.

- Preparar cocktails e misturar bebidas usando os métodos certos.
- Preparar bebidas com garni corretos.
- Entender a mistura e o serviço procedente.

Dosagens

Infelizmente, não há nenhuma unidade de dosagens no uso worldwide. Esta tabela de conversão de dosagem foi feita para ajudar-lhe a determinar doses em unidades diferentes.

Usando medidas definitivas nas receitas, faça-as mais difíceis de criar por alguém que usa doses diferentes, conseqüentemente um barman bom deve sempre usar doses relativas em suas receitas.

Se as unidades proporcionais forem usadas, o criador da bebida pode ficar tranqüilo, pois o sabor da bebida misturada será satisfatório, e este é o objetivo final.

Termos usados dentro do bar

- Dash
- On the rocks
- Soda out
- Straight up
- Virgin
- Go easy
- Lance
- Slice
- Neat

	ml	cl	dl
ml	1	0.1	0.01
cl	10	1	0.1
dl	100	10	1

ml = mililitro, cl = centilitro, dl = decilitro

Doses de mistura (padrão)

	ml	ounce (oz)
Dash	0.8 ml	1/32
1. Colher de chá	4.9ml	1/8
1. Pony	29.4 ml	1
1. dose (jigger)	44.1 ml	1 1/2
1. Pint	500 ml	16
1. oz	30 ml	1
Colher	11.1 ml	3/8
Mickey	387 ml	13

Miniatura	59.2 ml	0.9
Shot	29.7 ml	1
Cup	257.2 ml	8
Split	177. ml	6
Splash	3.7 ml	1/8

O COCKTAIL PERFEITO!

A imaginação é o fruto de um bom cocktail. Não se serve um cocktail como um copo de água. É na arte dos cocktails, que consiste a associar-se, a combinar dois bons produtos para fazer o melhor. Frequentemente qualifica-se esta arte de “cozinhar as bebidas”. Da mesma maneira que se cozinha, com efeito, existem utensílios específicos, regras restritas e certos rituais que é necessário respeitar. Nomeadamente saber:

Em primeiro lugar, é necessário saber que não há cocktail tipo, mas estes conselhos permitir-vos-ão criar os vossos próprios cocktails graças a certas regras a seguir se quer que cocktail seja bebível e apresentável.

Regra nº1: Atenção às misturas

- Nunca misturar os álcoois de grãos entre si: cerveja, uísque...
- Nunca misturar os álcoois de racimo: Cognac, vinho...
- Também não misturar estes dois tipos de álcool entre si, a sua assimilação é muito difícil.

Outras misturas aparecem muito naturalmente contra natureza: rum e calvados, rum e gin, uísque e rum, etc...

Regra nº2: Não misture muitos ingredientes

- O cocktail deve compôr-se de três elementos, 4 ou 5 no máximo.
- Uma bebida espirituosa (2 no máximo).
- Um licor.
- Um suco.
- Às vezes um sirope para a cor.

Regra nº3: A qualidade dos ingredientes

Utilizem ingredientes de qualidade, álcoois de marca, e quando possível, sucos de frutas naturais. Se os ingredientes não são de qualidade, as características das composições podem ser alteradas. É necessário precisar que os produtos estejam em perfeito estado de conservação. Trata-se de escolher produtos de qualidade, assim o cocktail será sempre o melhor. É válido também para a decoração.

Regra nº4: A boa temperatura

Para os cocktails quentes aquecer os copos, e gelar os copos para cocktails gelados e nunca encher demasiadamente os copos e nem exagerar a decoração.

Regra nº5: A harmonia

A quantidade e a cor da decoração devem ser em perfeita harmonia com o estilo do cocktail, harmonize as cores e utilize para as decorações os mesmos frutos que os sucos utilizados para a elaboração do cocktail. Um pouco de imaginação e feeling para efetivamente combinar os ingredientes.

Regra nº6: Atenção às bebidas gasosas

Não “shaker” nem “mixer” as bebidas frisanter (soda, champanhe etc...), sendo necessários como ingredientes, primeiro misture os outros, e em seguida as bebidas frisanter. Também, não se deve guardar por muito tempo o cocktail preparado, é necessário servi-lo logo após o seu preparo e consumi-lo nos minutos que seguem.

AS BEBIDAS E A SEDE

Uma bebida é um líquido destinado a aliviar sede e a manter o equilíbrio de água do organismo. A única bebida realmente indispensável é a água.

O corpo humano é composto a 60% de água. Quando o volume dos líquidos desce abaixo de certo limiar (déficit de 5 para 10% provoca uma grande fraqueza e déficit de 20% é mortal), o cérebro libera um hormônio (vasopressine). Como o seu papel é contribuir para guardar o equilíbrio dos volumes líquidos no organismo, envia um sinal de alarme à sede, quando o corpo tem necessidade de água.

Pode-se passar sem comer durante vários dias e mesmo várias semanas, o corpo vive então sobre as suas reservas.

“Não se pode passar sem beber mais de alguns dias porque a água é o elemento vital além do oxigênio”. Renova-se permanentemente a necessidade de beber regularmente. Diferentes mecanismos hormonais regulam o volume da água no corpo de modo que permaneça sempre estável. Em média, elimina-se 1 a 3 litros de água por dia que devem ser compensados.

A noite e o calor da cama desidrata e causa sede.

Desidratação

(calor, atividade física excessiva, a febre, a diarreia, vômitos). A secura da boca, lábios e da faringe indicam que o organismo está desidratado. Se não se bebe a esta etapa, pode-se sentir sede mais intensa, um cansaço, uma fraqueza e às vezes mesmo desmaios.

Diabetes

O organismo do diabético (de tipo 1 ou 2) fabrica demasiada glicose (açúcar) e a procura de eliminá-lo urinando frequentemente e a abundante perda de urina provoca sede permanente.

É necessário sempre beber antes de ter sede.

O cérebro demora certo tempo para transmitir o alerta quando o organismo sente falta de água. Pode-se ter a boca seca e não realmente uma sensação sede intensa.

Assegurar-se de beber bastante

Para um organismo bem hidratado, os nutricionistas recomendam beber de seis a oito copos de líquidos por dia, ou no mínimo quatro copos de água.

Hidratar-se durante a atividade física

O nosso corpo tem necessidade de água antes que sinais de alarme se manifestem. Deve-se beber água durante a atividade física. Primeiro, um copo de água 10 minutos antes do exercício, seguidamente aos 15 minutos durante o exercício e, finalmente, um último durante o período de abrandamento.

Pelos alimentos

Os alimentos mais ricos são os frutos e os legumes (65 a 95 %) e os iogurtes e o queijo branco: 80 a 90%.

Pelas bebidas

A escolha é grande: Todas as bebidas exceto a água intervêm no equilíbrio alimentar e fisiológico, porque contêm ingredientes que excitam o sistema nervoso: café, thé, colas, glucídios suplementares e o álcool.

Classificação

Categorias	Finalidade de cocktails	Conteúdo médio (em mililitros)
Short drink Geralmente servida em copos de cocktail	Pré lunch-dinner (em aperitivo) After lunch-dinner (digestivo)	De 70 a 120 De 70 a 120
Long drink Geralmente servida em copos tumbler, flute ou copo fantasia.	Before dinner; lunch Fancy drink (bebida a todos os momentos)	De 120 a 250
Hot drink Geralmente servida em copos de grog	After lunch:- dinner	De 120 a 200

Modalidades



Batido (Shaker)



Mexido (Stir)



Frozen



Montado (Guild)



Stick (amassado)

GRUPOS

Cobblers: Long drinks, preparados diretamente nos tumblers com gelo finamente quebrado, açúcar dissolvido dentro de água com gás e dos spirits. É decorada com frutas da estação, menta fresca.

Serve-se com canudos. Ex: BRANDY COBBLER, PORTO COBBLER.

Collins: Long drinks, montados diretamente nos copos longos: eaux-d-vie adicionados de açúcar, suco limão e água com gás.

São decorados com limão e uma cereja.

Coolers: Long drinks feitos diretamente dentro dos tumbler com gelo, açúcar ou sirope (grenadine, orgeat), sumo de frutas, spirits, completa com ginger ale, ginger beer, cidra ou champagne. Eles são decorados com uma casca de limão inteira ou de laranja em espiral.

Coffee: Long drinks a base de café preparado diretamente nos copos, podem ser servidos frios ou quentes.

Ex: Irish Coffee

Crustas: Bebidas médias preparadas no shaker com açúcar, suco de limão, gotas de angostura, dash de marasquino e álcool. São servidas dentro dos copos de vinho com gelo e ornamentadas com açúcar na borda, são decoradas com um espiral de limão e duas cerejas.

Ex: Gin Crustas, Brandy Crustas.

Egg nogg: Long drinks preparados diretamente no shaker e servidos no tumbler, ovo inteiro ou a gema, açúcar, álcool, leite. Podem ser consumidos quentes ou frios.

Ex: Brandy egg nogg.

Cups: Cocktails de recepção, preparados diretamente em copos onde se maceraram as frutas da estação junto com o spirit, licores curaçao, contreau, grand marnier, cognac e açúcar. Refrigerados, eles são completados no momento de servir, dentro dos copos ou cup com champagne ou de vinhos do (porto, sherry, sauternes, vermutes, bordeos tinto) de soda ou cidra.

Fixes: Long drinks preparados dentro dos copos tumbler com gelo, açúcar dissolvido com um pouco de água com gás, trait de Orange e de eaux-d-vie.

Eles são decorados com uma rodela de limão e laranja. Ex: Brandy Fix, Gin Fix.

Daisies: Short drinks preparados dentro do shaker com base de sirope de Almond, suco de limão, completados com uma dose de aguardente. O xarope de grenadine serve para quebrar o sirope de almond.

Ex: Brandy Daisy, Vodka Daisy.

Fizzes: Long drinks preparados no shaker com açúcar em pó ou sirope, sumo de limão, álcool e soda.

Ex: Gin Fizz

- Com clara de ovo: Silver Fizz.
- Com gema de ovo: Golden Fizz.
- Com ovo inteiro: Royal Fizz.

Higball: Long drinks preparado dentro do copo com gelo, uma dose de álcool, água de plate ou bebida gasosa (Tonica, ginger ale, coca-cola, ginger beer, bitter limão).

Ex: Cuba libre. Gin tônica, Whisky soda.

Juleps: Long drinks preparado direto no copo com menta fresca, gelo picado, whisky (Bourbon, Rye) ou Cognac, Gin, Rum. Ex: Mint Julep.

Dentro de um tumbler, acrescente de 4 a 5 folhas de menta, misture a uma colher de açúcar em um pouco de água. Coloque gelo picado e junte 2 misturas de Bourbon whiskey. Macerar devagar as folhas, decore com hortelã, laranja, limão e uma cereja.

Sours: Short drink preparado no shaker e servido em copos de cocktail. São bebidas ácidas à base de limão e aguardentes.

Ex: Brandy Sour, Whisky Sour.

Punches: Bebida ideal para festas. Preparadas dentro de copos individuais ou Bowl para muitas pessoas. Os punches são à base de rum e frutas. Os cups são da família dos Punch-Bowls.

Raibows Short drink preparado diretamente dentro dos copos tulipa. São constituídos pela sobreposição de líquidos densos ou de teores alcoólicos diferentes, sem que se misturem. Deve-se sempre começar pelo menos alcoólico.

Ex: França Grenadine, Anisete, Curaçao Blue.

Mocktails (virgin): LONG DRINKS SEM ÁLCOOL. EX: Florida, Pussy Foot.

FAMÍLIAS DE COCKTAILS



Mocktails (virgin) não alcoólicos



Cocktails tropicais e frozen



Cocktails clássicos



Martinis



Shots & shoots



Layered drinks



Sticks



ANÁLISES DE COCKTAILS

Para ter uma idéia clara dos produtos a serem usados em cocktails, é preciso ter prudência para colocá-los dentro de grupos. Uma análise deve ser feita e deverá ter também uma ordem de dentro ou de fora para determinar a compatibilidade dos vários ingredientes com um grupo ou entre diferentes grupos.

Incompatibilidade deverá ser também considerada para fugir de grossos equívocos quando se criam novas misturas. Isto é uma verdade essencial para a preparação de cocktails perfeitos.

Se você considerar várias receitas do Mundo dos Cocktails, como é altamente apreciado pelo connoisseur, você compreenderá que os desvios destes princípios das composições e das combinações podem ser incorretos. Assim como considerar que alguns grupos de ingredientes não podem ser misturados juntos porque produzem sabores híbridos.

GRUPO DE INGREDIENTES COCKTAILS

- GRUPO 1: Sucos de frutas
(Laranja, Limão, Lima, Abacaxi).
- GRUPO 2: Siropes
- GRUPO 3: Ovos e Leite & Cream Produtos
- GRUPO 4: Vinhos & derivados.
(Cognac Brandy, Armagnac, Vermoutes, Bitters, Sherry, Porto, Marsala).
- GRUPO 5: Juniper destilados.
(Gin, Genebra, Steinhager).
- GRUPO 6: Cereais destilados.
(Whisky, Vodka, Akvavit, Arrack).
- GRUPO 7: Plantas e frutas destiladas.
(Rum, Cachaça, Calvados, kirch, Tequila, Barack, Framboesa).
- GRUPO 8: Licores

COMPATIBILIDADE DE ANÁLISES COCKTAILS

GRUPO 1: Sucos de frutas (Laranja, Limão, Lima, Abacaxi).

Dentro deste grupo, suco de laranja pode ser misturado com limão para fazer sour. Porém suco de laranja não deverá ser misturado com suco de abacaxi se possível.

Este grupo combina perfeitamente com Juniper destilados, (**grupo 5**), com siropes, (**grupo 2**). Para adoçar e colorir as misturas tão bem como todos os outros grupos. Problemas deverão levantar-se com os Licores. (**grupo 8**). Exemplos, frescos e fortes aromas de sucos quando usados e combinados com licores, pois são caracterizados por fortes aromas e sabores.

GRUPO 2: Xaropes

Desde os siropes são usados para adoçar e misturar sabores se empregados duas vezes diferentes gêneros de siropes. Isto também se aplica às misturas por siropes combinados com licores (**grupo 8**). Esta combinação deverá determinar cor e aroma ao drink.

GRUPO 3: Ovos e Leite & Cream Produtos

Distinto dos outros grupos, com a exceção do Milk-cream, combinando os ingredientes dá para fazer ótimas misturas. Eggs Nogg, (Milk, e egg) como é feito, é um ótimo exemplo. Este grupo é perfeito combinado com Cognac, Vinhos licorosos (**grupo 4**), Whisky (**grupo 6**) e Rum (**grupo**).

GRUPO 4: Vinhos e By-Produtos

(Cognac, Brandy, Armagnac, Vermouth, Marsala, Bitters, Sherry, Porto).

Dentro deste grupo, como o (**grupo 3**) os produtos podem combinar juntos. Particular atenção para a combinação de vinhos e produtos como Cognac, vinhos licorosos e bitters, algumas combinações têm bons resultados, esta aplicação para certos tipos de licor, vinhos combinados juntos como cognac e vinhos espumantes. Harmoniosas misturas são também criadas combinando vinhos licorosos com os ingredientes, Gin (**grupo 5**), whisky e vodka (**grupo 6**), rum (**grupo 7**) bem como os Licores (**grupo 8**). Porém, Cognac não deverá ser misturado com vodka e whisky.

GRUPO 5: Juniper Destilados

(Gin, Genebra, Steinhager).

Bebidas destiladas, com sabores de juniper são perfeitas com citros, como suco de laranja, limão, lima (**grupo 1**).

Combinações com os produtos do (**grupo 4**) são ótimos, mas em misturas de cognac devem ser evitadas licores (**grupo 8**), são perfeitas as falsificações por estes ingredientes misturando com ovos, e leite (**grupo 3**) e como os ingredientes com whisky (**grupo 6**) rum (**grupo 7**), deverão ser evitados.

GRUPO 6: Cereais destilados

(Whisky, Vodka, Akuavit, Arrack).

Cereais destilados e licores não combinam. Whisky é uma perfeita mistura com vermute, e juntos com vodka são idôneos para combinações com o (**grupo 1 e 2**). Whisky combina com o (**grupo 3**) é perfeito com vinhos licorosos e bitters (**grupo 4**). As misturas com juniper destilados (**grupo 5**) e frutas destiladas (**grupo 7**) deverão ser evitadas.

GRUPO 7: Plantas Frutas Destiladas

(Rum, Calvados, Kirch, Tequila, Barack. Framboesa).

Alguns destes destilados são perfeitos para se encontrarem com os **(grupos 1, 2 e 3)**. Ex. Rum com limão, laranja ou abacaxi. Em certas maneiras, alguns tipos de rum Jamaicano são perfeitos para se misturarem com leite. Isto é, em outra mão antes difícil para o rum ser misturado com vinho licoroso no **(grupo 4)**, e o mesmo para os licores **(grupo 8)** e bebidas destiladas do mesmo grupo. Isto é conveniente para seus gostos e aromas, como são também fortes para combinar com os restantes grupos **(5, 6, 7 e 8)**.

GRUPO 8: Licores

Podemos dizer que este grupo combina perfeitamente com juniper destilados **(grupo 5)**, e com siropes **(grupo 2)**, também soma os sabores para se misturarem, com todos outros grupos. Problemas podem aparecer com os ingredientes do mesmo grupo. Exemplo, fortes aromas de licores quando usados e combinados entre si. Vindo do ponto de vista técnico, não convém misturar licores.

Em conclusões componentes deste grupo são usados em pequenas quantidades, para gostos, adoçar e colorir quase todos os ingredientes dos outros grupos!

RESULTADO DA COR DO COCKTAIL

A cor de um Cocktail é o principal fator de influência sobre a percepção das diferenças de sabor. Revela-se mesmo que a cor do Cocktail tem mais influência que outros fatores. Os bartenders são os primeiros a perceberem que atributos individuais como a cor, a marca ou o preço podem ter um impacto nas nossas preferências.

O teste era simples. Os investigadores alteravam Cocktail utilizando qualquer dos corantes alimentares, quer os aditivos (açúcar) ou ainda as marcas dos ingredientes utilizados (informação sobre a qualidade). Observaram que as marcas tinham certamente um impacto na preferência, mas aquilo não tinha nenhum impacto na percepção do sabor. Em contrapartida, a tonalidade do cocktail tinha um efeito muito importante para a percepção do sabor. “A cor domina o sabor”. Para dar um exemplo, deram-se dois copos contendo o mesmo Cocktail, mas um era de cor mais sombria (graças ao corante alimentar) e notaram uma diferença de sabor.

Em contrapartida, se apresentar dois Cocktails da mesma cor, mas cujo um deles tenha sido reforçado em açúcares, geralmente as mesmas pessoas não sentem a diferença.

Compatibilidade entre produtos

Nº	Produtos de base	Compatível com	Incompatibilidade com
1	Sucos de frutas	Atentamente com todos os produtos	3 - 11 - 12
2	Siropes	1 - 3 - 4 - 6 - 8	11 - 12
3	Leite Cremes Ovos	2 - 9 4 - 11 4 - 6	
4	Espirituosos à base de vinhos (vermouth, porto...)	6 - 7 - 8 - 11	5 - 9 - 11 - 12
5	Eaux de vie de vinho (cognac, armagnac...)	1 - 3 - 4	4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9
6	Gin	1 - 2 - 4	5 - 7 - 8 - 9
7	Whiskies	1 - 4	6 - 7 - 8 - 9
8	Vodka	1 - 10	5 - 6 - 7 - 9
9	Álcool de frutas (kirsch...)	1 - 2 - 4	5 - 6 - 7 - 8
10	Licores de frutas (cointreau, curaçao...)	1 - 3 - 4	11 - 12
11	Cremes (cassis, cacão...)	1 - 3 - 5 - 6 - 8	2 - 7 - 8
12	Licores de plantas (chartreuse...)	6	
13	Rum	1 - 2 - 3	

Ficha técnica

BLOODY MARY

Cor: vermelha %%: álcool 13,3	Tipo: fancy drink. Categoria: long drink. Gosto: doce
Histórico: foi criado no Harry's bar Paris por Petit Petiot em 1921.	
Modo de preparação: direto.	
Copo usado: tumbler.	
Composição: sal, tabasco, limão, molho inglês; vodka (4ml); suco de tomate (70ml); tempero (20ml).	
Técnica: diretamente no copo tumbler, coloque gelo o tempero uma dose de vodka e complete com o suco de tomate.	
Decoração: um talo de aipo e rodela de limão.	

CANUDOS (palhas)

É importante saber que os canudos devem ser freqüentemente manipulados com precaução nos cocktails que contêm um ingrediente gasoso, com efeito. Certas bebidas podem alterar o sabor, ou ainda provocar catástrofes.

A cerveja, por exemplo, ingerida com canudo provoca uma acentuação dos efeitos do álcool sobre o organismo, ou ainda degradar o Champagne, deixando-o com um gosto medíocre atenuando ao mesmo tempo a força das bolhas.

Dá-se freqüentemente pouca importância a este pequeno tubo utilizado para beber um líquido aspirando, no entanto ele desempenha um papel importante numa receita de Cocktail. As cores dos canudos aprofundam a harmonia das cores das bebidas, mas deve-se saber harmonizá-las.

DECORAÇÕES

A decoração dos cocktails, é uma janela para abrir a técnica onde não existe uma regra absoluta e nem precisa, basta ter sensibilidade e bom gosto, harmonia nas cores, equilíbrio das formas e amor do trabalho bem feito.

PEDRO ALVES CARDOSO





LISTA DOS COCKTAILS INTERNACIONAIS (I.B.A.)

ALEXANDER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	30ml (1/3)
Creme de cacau	30ml (1/3)
Creme de leite Bater no shaker	30ml (1/3)

Modo de preparo

- Sirva em copo coquetel.
- Polvilhe com noz-moscada (opcional).

AMERICANO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vermute tinto	30 ml (5/10)
Bitter Campari	30 ml (5/10)

Modo de preparo

- Monte em copo Old Fashioned, complete com club soda.
- Decore com faixa de laranja.

BACARDI COCKTAIL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum Bacardi	45ml (6/10)
Suco de limão	30ml (3/10)
Grenadine	10ml (1/10)

Modo de preparo

- Prepare no Shaker, sirva em copo Coquetel.

BANANA DAIQUIRI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum Carta Blanca	45ml (6/10)
Creme de Banana	15ml (3/10)
Suco de Limão	30ml (3/10)
Banana Nanica	1/2

BATIDA DE LIMÃO (não iba)

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	50ml
Açúcar	1 colher de bar
Suco de um limão	30ml

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo Old Fashioned com gelo.

BELLINI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Champagne gelado	90ml (7/10)
Suco de pêsego	30ml (3/10)

Modo de preparo

- Monte em copo flûte ou tumbler o suco de pêsego.
- Complete com Champagne.

BLACK RUSSIAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	45ml (7/10)
Licor de café	20ml (3/10)

Modo de preparo

- Monte em copo Old Fashioned com gelo

BLOODY MARY

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	45ml (3/10)
Suco de Limão	10ml (1/10)
Suco de tomate	120ml (6/10)

Modo de preparo

- Molho inglês, tabasco, aipo, sal e pimenta a gosto.
- Monte em copo Old Fashioned, decore com talo de salsaão.

BRANDY EGG NOG

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	45ml (4/10)
Leite	60ml (5/10)
Sirope de açúcar	10ml (1/10)
Gema de ovo	1 unidade

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo long drink.
- Polvilhe noz-moscada ralada.

BRONX

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gim	30ml (4/10)
Vermouth tinto	15ml (2/10)
Vermute Dry	15ml (2/10)
Suco de laranja	15ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo Coquetel.

BUCK'S FIZZ (MIMOSA)

Ingredientes	Quantidade / Medida
Champagne	90ml (6/10)
Suco de laranja	30ml (4/10)

Modo de preparo

- Monte em copo flûte o suco de laranja.
- Complete com Champagne gelada.

BULL SHOT

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml (3/10)
Consommè de carne	30ml
Suco de limão, molho inglês, tabasco, aipo, sal e pimenta.	10ml (1/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo Higball com gelo.

CAIPIRINHA (ver iba)

Ingredientes	Quantidade / Medida
Dose de cachaça	50ml
Açúcar	2 colheres de bar
Limão	½ unidade

Modo de preparo

- Monte em copo Old Fashioned, colocando o açúcar e o limão cortado em fatias sem o miolo. Pressione o limão e o açúcar com o amassador, acrescente a cachaça, o gelo e mexa. Sirva com o mexedor

CHAMPAGNE COCKTAIL

Ingredientes	Quantidade / Medida
2 lances de angostura sobre uma colher de açúcar no fundo do copo	
Champgne brut gelado	90ml (9/10)
Brandy	10ml (1/10)

Modo de preparo

- Monte em copo flûte. Decore com laranja e cereja.

DAIQUIRI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum Carta Blanca	45ml (6/10)
Suco de limão	30ml (2/10)
Sirope de açúcar	10ml (1/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo cocktail.

FRENCH CONNECTION

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cognac	30ml (5/10)
Amaretto	30ml (5/10)

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned com bastante gelo.

GARIBALDI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de laranja	90ml (7/10)
Campari	45ml (3/10)

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned ou highball decore com fatia de laranja.

GIBSON

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (9/10)
Vermute seco	5 drops (1/10)

Modo de preparo

- Decore com uma cebolinha em conserva.

GIN FIZZ

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (3/10)
Suco de limão	30ml (2/10)
Sirope de açúcar	10ml (1/10)
Club soda	60ml (4/10)

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo long drink.
- Complete com club soda, decore com fatia de limão e cereja.

GIN AND FRENCH

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (6/10)
Vermute seco	15ml (4/10)

Modo de preparo

- Prepare no copo misturador com gelo, coando em seguida, ou montando diretamente em copo short drink sem gelo. Acrescente um zest de limão.

GIN AND IT

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (6/10)
Vermute tinto	15ml (4/10)

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass e decorar com cereja.

GOLDEN DREAM

Ingredientes	Quantidade / Medida
Galliano	20ml (1/4)
Cointreau	20ml (1/4)
Suco de laranja	20ml (1/4)
Creme de leite	20ml (1/4)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo cocktail.

GODFATHER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Scotch Whisky	30ml (7/10)
Amaretto	15ml (3/10)

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned.

GODMOTHER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml (7/10)
Amaretto	15ml (3/10)

Modo de preparo

- Monte em copo Old Fashioned com gelo.

GRASSHOPPER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Creme de Menta	30ml (1/3)
Licor de Cacau	30ml (1/3)
Creme de leite	30ml (1/3)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo cocktail.

HARVEY WALLBANGER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml (3/10)
Galliano	20ml (2/10)
Suco de laranja	50ml (6/10)

Modo de preparo

- Monte em copo long drink decore com laranja, cereja e canudos.

HORSES NECK

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	20ml (2/10)
Ginger Ale	80ml (8/10)
Gotas de Angostura (Opcional)	

Modo de preparo

- Monte em copo longo e decore com espiral de limão.

IRISH COFFEE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Irish Whisky	30ml (3/10)
Chantilly	20ml (2/10)
Café quente	90ml (5/10)
Açúcar	1 colher

Modo de preparo

- Monte em copo próprio para hot drink e decore com cereja e canudo.

JONH COLLINS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (3/10)
Suco de limão	30ml (2/10)
Sirope de açúcar	10ml (1/10)
Club Soda	60ml (4/10)

Modo de preparo

- Em alguns países uma pequena quantidade de angostura é acrescentada. Monte em um copo com bastante gelo, complete com a club soda e decore com rodela de limão cereja e canudos. As aguardentes podem ser substituídas: Vodka Collins, Rum Collins, etc.

KIR

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vinho branco seco	90ml (9/10)
Licor de cassis	20ml (2/10)

Modo de preparo

- Monte em copo para vinho branco.

KIR ROYALE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Champagne gelado	90ml (9/10)
Licor de cassis	20ml (2/10)

Modo de preparo

- Monte em taça flûte.

MARGARITA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Tequila	45ml (6/10)
Curaçau triple sec	30ml (4/10)
Suco de limão	15ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo cocktail crustado com sal.

DRY MANHATTAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rye Whisky	30ml (7/10)
Vermute seco	15ml (3/10)
Gotas de Angostura	

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass e sirva em copo cocktail com um zest de limão.

MANHATTAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rye Whisky	30ml (7/10)
Vermute tinto	15ml (3/10)
Gotas de Angostura	

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass e sirva em copo cocktail com uma cereja.

PERFECT MANHATTAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rye Whisky	30ml (6/10)
Vermute rosso	10ml (2/10)
Vermouth seco	10ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass e sirva em copo cocktail com uma cereja.

DRY MARTINI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	60ml (9/10)
Vermouth seco	Drops (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass e sirva em copo cocktail com um Zest de limão e uma azeitona no palito

VODKATINI

Faça como o Dry Martini substituindo o gin por vodka.

SWEET MARTINI

Como o Dry Martini, substitua Vermouth seco por Vermouth tinto e a azeitona por uma cereja.

PERFECT MARTINI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	45ml (8/10)
Vermouth seco	10ml (1/10)
Vermouth tinto	10ml (1/10)

Modo de preparo

- Decore com zest de limão ou cereja.

NEGRONI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	30ml (1/3)
Vermouth tinto	30ml (1/3)
Campari	30ml (1/3)

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned com gelo e decore com meia fatia de laranja, sirva com um mexedor. Obs: Em alguns países é comum se oferecer a opção de acrescentar club soda.

OLD FASHION

Ingredientes	Quantidade / Medida
2 oz Bourbon	45ml (5 cl).
Açúcar	1 colher de bar
Angostura	2 ou 3 lances

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned, colocando o açúcar e a Angostura no fundo do copo. Dissolva acrescentando um lance de club soda, coloque gelo quebrado e whisky. Decore com meia fatia de laranja, meia fatia de limão e uma cereja. Sirva com mexedor.

PARADISE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	30ml (5/10)
Apricot Brandy	15ml (3/10)
Suco de laranja	30ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo cocktail.

PINÃ COLADA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum branco	45ml (6/10)
Creme de coco	30ml (3/10)
Suco de abacaxi	60ml (5/10)

Modo de preparo

- Prepare no blend e sirva em taça globlet com muito gelo.
- Decore com abacaxi, cerejas e canudos.

PLANTERS PUNCH

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum escuro	45ml (6/10)
Suco de limão	30ml
Grenadine	10ml (1/10)
Club soda	

Modo de preparo

- Prepare no shaker ou monte diretamente no copo long-drink com gelo.
- Complete com club soda e decore com fatias de limão e laranja.

PORTO FLIP

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	20ml (2/10)
Porto tinto	45ml (6/10)
Gema de ovo	(2/10)
Shaker	

Modo de preparo

- Sirva em copo para vinho do porto e pulverizar com noz-moscada.

ROB ROY

Ingredientes	Quantidade / Medida
Scotch whisky	30ml (6/10)
Vermouth tinto	15ml (4/10)
Angostura bitter	1 lance

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass, decore com uma cereja.

ROSE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vermouth seco	30ml (6/10)
Kirsch	15ml (2/10)
Cherry Brandy	15ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no mixing glass, decore com uma cereja.

RUST NAIL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Scotch whisky	30ml (6/10)
Drambuie	15ml (4/10)

Modo de preparo

- Monte em copo old fashioned com gelo.
- Acrescente um twist de limão.

SCREW DRIVER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	45ml (3/10)
Suco de laranja	90ml (7/10)

Modo de preparo

- Monte em copo long-drink com gelo. Decore com fatia de laranja.

SIDE CAR

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	30ml (6/10)
Cointreau	15ml (3/10)
Suco de limão	30ml (1/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo short-drink.

SINGAPORE SLING

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	30ml (6/10)
Cherry Brandy	15ml (3/10)
Suco de limão	30ml (1/10)
Club soda	10 cl.

Modo de preparo

- Prepare no shaker, sirva em copo long-drink com gelo.
- Complete com club soda e decore com fatia de limão, cereja e canudos.

STINGER

Ingredientes	Quantidade / Medida
Brandy	30ml (7/10)
Creme de menta branco	15ml (3/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker ou monte em copo old fashioned com gelo.

TEQUILA SUNRISE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Tequila	45ml (3/10)
Suco de laranja	90ml (6/10)
Grenadine	15ml (1/10)

Modo de preparo

- Monte em copo long-drink, acrescente por último o Grenadine sem misturar. Decore com uma fatia de laranja e cereja.

WHITE LADY

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gin	30ml (5/10)
Cointreau	15ml (3/10)
Suco de limão	30ml (2/10)

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo short-drink.

WHISKEY SOUR

Ingredientes	Quantidade / Medida
Bourbon	30ml (4/10)
Suco de limão	30ml (4/10)
Açúcar	1 colher
Clara de ovo	1 colher de bar

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo short-drink crustado com açúcar.

Obs.: Outros tipos de Whisky, destilados e licores podem ser usados como base para sours. Se for utilizado um licor, a quantidade de sirope de açúcar deverá ser reduzida.

WHITE RUSSIAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml (5/10)
Licor de café	15ml (3/10)
Creme de leite	30ml (2/10)

Modo de preparo

- Monter em copo old fashioned com gelo. Acrescente ao coquetel uma cobertura de creme de leite, sem misturar.



NÃO ALCÓOLICOS (I.B.A.)

PUSSY FOOT

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de limão	60ml (1/3)
Suco de laranja	60ml (1/3)
Suco de lima	60ml (1/3)
Dash Granadine	
Gema de ovo	1 unidade

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo long drink com fatias de limão, laranja e uma cereja.

PARSON'S COCKTAIL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de laranja	90ml (6/10)
Granadine	20ml (2/10)
Club soda	(2/10)
Gema de ovo	1 unidade

Modo de preparo

- Prepare no shaker. Sirva em copo long drink e completar com club soda.

FLÓRIDA COCKTAIL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de grapefruit	60ml (4/10)
Suco de laranja	30ml (2/10)
Suco de limão	30ml (2/10)
Xarope de açúcar	15ml (2/10)
Club soda	6 cl.

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo long-drink.
- Decore com hortelã e sirva com canudos.

SHIRLEY TEMPLE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Ginger ale	90ml (9/10)
Granadine	10ml

Modo de preparo

- Monte em copo long drink com gelo misturando suavemente. Decore com cerejas.

Os tamanhos dos copos recomendados pela I.B.A. são os seguintes:

COCKTAIL GLASS: 3 OUNCE /U.S/9 CL

LONG DRINKS: 10 OUNCE /U.S/30 CL



OUTRAS RECEITAS

ALICE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de abacaxi	40ml
Suco de laranja	40ml
Creme de leite	40ml
Groselha	10ml

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em taça tropical.

BRASIL TROPICAL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	40ml
Licor curaçau blue	20ml
Suco de abacaxi	40ml

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo long drink, complete com guaraná.

CARIBE

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	30ml
Vodka	30ml
Licor Curaçau Blue	30ml
Suco de laranja	40ml
Soda limonada p/ completar	

Modo de preparo

- Prepare no shaker, sirva em copo long drink e complete com soda limonada. Decoração livre.

CARIBE

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	20ml
Vodka	30ml
Licor Curaçau Blue	20ml
Suco de laranja	20ml
Soda limonada p/ completar	

Modo de preparo

- Prepare no shaker, sirva em copo long drink e complete com soda limonada.
- Decoração livre.

CARMEN MIRANDA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	40ml
Suco de abacaxi	20ml
Suco de laranja	20ml
Licor Peach	20ml
Leite condensado	1/6

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva no abacaxi.

COCKTAIL DE FRUTAS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Suco de laranja	30ml
Suco de abacaxi	30ml
Suco de caju	30ml
Leite condensado	30ml

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo longo, com dois canudos e decoração livre.

COSMOLITAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	35ml
Triple séc	30ml
Suco de cranberry	40ml
Shaker	

Modo de preparo

- Sirva em taça Martini.

GOLFINHO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Porto branco	50ml
Licor de litch	20ml
Suco de maracujá	40ml
Sirope de coco	20ml
Tangerina	3 pedaços
Limão siciliano	3 pedaços

Modo de preparo

- Amasse as frutas e complete com as bebidas.

GUANABARA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	40ml
Licor Peach	20ml
Suco de abacaxi	20ml
Curaçau blue	15ml

Modo de preparo

- Prepare no skake e sirva em taça coquetel completando com o curaçau blue.

HAWAII

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	20ml
Vodka	30ml
Licor Apricot	15ml
Suco de abacaxi	20ml
Suco de laranja	20ml
Grenadine	1 lance
Guaraná para completar	

Modo de preparo

- Preparar no shaker. Decoração livre.

ILHA TROPICAL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	40ml
Licor curaçau blue	20ml
Suco de abacaxi	40ml

Modo de preparo

- Prepare na coqueteleira e sirva em copo long drink, complete com soda limonada.

LONG ISLAND ICED TEA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	20ml
Gin	20ml
Tequila	20ml
Rum	20ml
Triple séc	30ml
Suco limão	10ml

Modo de preparo

- Bata no shaker com gelo.
- Lance de cola.

MOJITO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum branco	45ml
Suco de limão	20ml
Açúcar	1 colher de chá
Club soda	6 cl.
Hortelã frescas	4 folhas

Modo de preparo

- Em um copo longo, coloque as folhas de hortelã, o açúcar, e com um socador pressione levemente. Acrescente o rum, o suco de limão, muito gelo picado e mexa bem.
- Complete com club soda e decore com um ramo de hortelã.

PENÍNSULA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Malibú	40ml
Fraise	30ml
Suco de maçã	80ml
Gotas de limão	
Granadine	10ml

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo long drink.
- Decoração maçã, morango e ramo de hortelã.

SEXY ON THE BEACH

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	40ml
Licor Peach	30ml
Suco de laranja	6 cl.
Groselha	1 lance

Modo de preparo

- Prepare no shaker ou montado e sirva em copo long drink e acrescente granadine.
- Decoração livre.

ST .REMY SOMBRERO

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	40ml
Tequila	20ml
Curaçau red	20ml
Suco de abacaxi	50ml
Leite condensado	20ml

Modo de preparo

- Prepare no shaker e sirva em copo long drink.



COCKTAILS DE CAFÉ

SAHARA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Pó de café	1 colher
Sirope gengibre	10ml
Leite	60ml
Leite moça	30ml

Modo de preparo

- Bata no liquidificador com gelo e sirva em copo globlet.

CAPUCCINO MIX

Ingredientes	Quantidade / Medida
Café	30ml
Sirope macadame	10ml
Sorvete creme	2 bolas

Modo de preparo

- Complete com chantili.

PAULISTA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Sirope grenadine	20ml
Café	20ml
Creme de leite	20ml

Modo de preparo

- Sirva em copo shoot (montado).

HOT SHOOT

Ingredientes	Quantidade / Medida
Galiano	20ml
Café quente	20ml
Chantili	20ml

Modo de preparo

- Sirva em copo de shoot (montado).



AS BEBIDAS

A própria condição física do homem, 2/3 ou 66% de sua estrutura é composta por água, o que leva-o à necessidade de ingestão de líquidos para sua sobrevivência. Mas ao contrário dos outros animais, o homem é o único que bebe independentemente de sua natureza fisiológica. Bebe socialmente, e é estimulado física e psicologicamente por misturas que variam de simples composições aquosas e frutíferas à complexas e saturadas criações alcoólicas.

Embora a atuação do álcool no organismo humano seja a mesma em qualquer parte do mundo e independa das raças, o que se bebe nos diversos continentes varia de acordo com as condições climáticas, solos, hábitos e costumes, estímulos do Estado e até circunstâncias políticas e religiosas.

PROCESSOS DE FABRICAÇÃO DAS BEBIDAS

Fermentação

Todas as bebidas alcoólicas resultam da fermentação de suas diversas matérias-primas. Fermentação é o processo de transformação dos açúcares ou da sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol. É produzida por enzimas segregadas por microorganismos, bactérias ou leveduras; estas, na maioria das vezes, estão incorporadas à matéria-prima (frutas, cereais, etc.), cujo suco é fermentado em tanques ou tinas apropriadas.

De maneira geral, acrescentam-se também outras leveduras selecionadas para acelerar a fermentação. Via de regra, a fermentação é provocada por bactérias aeróbicas, ou seja, que necessitam da presença de oxigênio. Toda fermentação produz um elemento gasoso – o gás carbônico – que, em alguns casos, é usado na gaseificação da própria bebida, como no champanhe e na cerveja.

Destilação

É o processo de separação de líquidos por aquecimento, baseado na diferença de seus pontos de ebulição. Para efetuar a destilação, provoca-se o aquecimento da massa líquida até que ela atinja a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido. Como os

produtos têm pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores sempre são produzidos pelos elementos mais voláteis (é o caso do álcool), que se desprendem assim da massa líquida original. A destilação, portanto, define-se como a combinação de duas operações inversas, vaporização e condensação, e será tão mais perfeita quanto maior for a diferença do ponto de ebulição de seus componentes.

Para melhor compreender esse processo, tomem-se por base os pontos em que o álcool e a água se transformam em vapor (álcool: 78°C; água: 100°C); em virtude dessa diferença, os vapores do álcool são obtidos em primeiro lugar, o que permite recolhê-los e resfriá-los para que passem ao estado líquido, originando então as bebidas destiladas.

Todas as bebidas destiladas são feitas a partir de um produto alcoólico obtido através da fermentação.

Infusão - bebidas compostas

As bebidas alcoólicas feitas pelo processo de infusão, também chamadas bebidas compostas, são obtidas através da imersão temporária de substâncias vegetais para que lhes sejam extraídas as essências. As bebidas fabricadas por esse processo são produzidas à partir de produtos acabados, obtidos pelos processos de fermentação ou destilação, aos



quais se adicionam os ingredientes que lhes dão as características; é o que ocorre, por exemplo, com vermouths e licores. No caso dos vermouths, misturam-se diversas ervas e outros componentes ao vinho; segue-se então a infusão e a maturação. No caso dos licores, misturam-se as essências ao álcool neutro ou ao álcool obtido do produto que dá o sabor à bebida, juntamente com certa quantidade de água e de substâncias que lhes dêem viscosidade, fazendo a mistura passar pela infusão e pela maturação.

HISTÓRIA DO ÁLCOOL E DA DESTILAÇÃO

Na Idade Média, os álcoois de vinhos portavam um nome em Latim: AQUA VITAE.

A palavra sobreviveu nos dias dos Suecos e dos Noruegueses “Aquavit” e na Dinamarca “Akvavit”. Em um valor de sintomático, pois significa tudo a mesma coisa: Aguardente.

Na antiga Grécia, Aristóteles escreveu: “Em um pouco de água do mar potável sobra para a destilação, depois de haver um verão convertendo em vapores úmidos devolvendo em líquido”. Alguém disse que um Grego tinha descoberto este fenômeno, nada como ver um vapor se condensando na parte inferior de um tampa de uma panela. Em complemento de medicamento os Antigos não conhecem quase nada no sabão que o vinho é mais simples.

Na época dos Egípcios, utilizavam em abundância, flores, plantas e especiarias em maceração e infusão dentro do vinho para fins farmacêuticos ou culinários. Os líquidos aromatizados e salutaros, então guardados dentro do vinho e da água em vasilhas bem fechadas ao abrigo do ar. Sim ou não são práticas constantes da arte da destilação reparada episodicamente ao curso da história. Foram os Árabes que destilaram o álcool na Idade Média. No século X o filósofo Avicenne dono de uma descrição completa de alambique, ele não cita a palavra álcool que deveria ser empregada no passado desta época. O álcool deriva do árabe como alquimia, mas com uma particularidade curiosa: os Árabes liqueficeram um certo pó negro, fazendo ferver o líquido antes obtido e depois em seguida deixando o vapor se condensar para se solidificar; foi assim que eles obtiveram o KHÔL com a qual beleza dos haréns se pinta suas pálpebras.

Quando os Árabes começaram a destilar o seu vinho eles deram o mesmo nome ao produto destilado da sua pintura: AL Kohl vindo do mesmo procedimento. Na realidade os Árabes revelaram aos Europeus a ciência da destilação como bem, outro procedimento derivado da alquimia que tiveram um grande espaço dentro da ciência da Idade Média.

Os dois primeiros nomes ditos a respeito da importância da destilação foram Arnaud de Villeneuve (morto em 1313) um Catalão que ensinava na universidade de Montpellier e talvez o primeiro a tratar o álcool por escrito, e seu aluno Raymundo Lulle, filósofo e alquimista que prosseguiu as experiências de Villeneuve, Lulle nasceu em 1235 em Majorque. Em seu tempo os tratamentos de Villeneuve sobre os vinhos espirituosos tinham uma autoridade.

“l, eau-de-vie, escrito por Lulle, é uma emanção da Divindade, um elemento recentemente revelado aos homens de boa vontade que em seu esconderijo durante a Antiguidade parece que a raça humana, até então demais jovem, por precisar de sua bravura destinado a reviver as energias em nossos tempos de decrepitude”. Villeneuve então ainda mais entusiasta, por seu álcool procurou descobrir o elixir da vida. Velho revê ainda a alquimia. Os alquimistas não descobriram jamais o que eles procuravam, o segredo da transmutação dos metais baixos em ouro e o elixir da vida eterna, mas aos cursos de suas procuras eles acharam bem as coisas. Foi aos jatos das bases da química científica que eles não previram jamais empregar a ponto da verdadeira *aquavitae*. Eles se serviram abundantemente da eau de vie e nos legaram o uso.

Para o público em geral, a aqua vitae então um medicamento e por haver sabor, chamada também de aqua ardens: eau de feu. As frutas e as ervas que em sua mistura dissimulam seu gosto e contribuem a gerar doenças, depois de certo tempo o público se mete a beber álcool de vinho, licores e a fins de outros que medicinais. Em experimento diverso, planta para melhorar seu sabor, salva dentro das regiões favorecidas, como a de Cognac, os Franceses se engenharam ainda a resolver o problema do final do século XVIII, e ainda em 1800 Adam inventa a retificação do álcool, seria uma redistilação que suprime o gosto ruim. Melhorando ele suprime todos os gostos do álcool, bons e maus. Os Franceses que haviam elaborado conclusões das ervas e das frutas para maquiar os maus gostos do álcool e reaver por ele sabores. Em venda na Itália a aqua vitae desde a Idade Média, em apurado mais ou menos na mesma época na Irlanda seu nome em gaélico: uisge beatha, obtida por destilação da cerveja de cevada. Ao curso dos séculos “l, eau-de-vie” porta vários nomes dentro dos países e definido por implantar sob o whisky.

O whisky é Escocês dentro dê highlandes. No século XV era bebido correntemente dentro de seu pays, certamente do puro whisky de malt, ele se espalha pouco a pouco nas Lowlandes e na corte escocês. A preferência dos Ingleses é beber uma boa eau-de-vie de Cognac, miraculosamente destilada dos vinhos secos e ácidos do Charente. Depois de longos tempos os navios dos países do norte aportam em La Rochelle, para a troca do sal. Os habitantes da região se miram em vender também os seus vinhos. Mais tarde, para ocupar menos espaço dentro de seus barcos e talvez também para fugir de

outras taxas, eles se vêem a queimar seus vinhos que viajavam melhor depois desta metamorfose. Na origem eles pensam trazer o vinho ao seu estado original, em juntar água depois do desembarque, mas não tarda para descobrir que ele havia melhorado de gosto. Um certo CROIX_MARRON, que tinha jogado um grande papel dentro deste negócio, também declarado. “Em feito cura, de meu vinho e eu descobri sua alma. Em uma reportagem datada de 1688, um poderia o á L do sell do guére, o vinho estrangeiro do lê do mais”... Quando os vinhos brancos dos lês são o conhaque convertido, que é l.Ozaki, frotas dos lês inglesas e aproximação dinamarquesa com os portos do LACHARENTE para que o embark Onl L, chamado, nom de Charente que poderia extremamente jorrar vindo de L, de alemão “brulê do branntwein” (vin) e de lês L francês, chamado geralmente “brandevin”. Em 1622 e 1650 um escreveu o EM Angleterre “dos porfois”, que significaria o vinho do marca. Cada aprendiz com interesse de começar a destilar o álcool sobre tudo nas casas em que as madames mais distinguidas e expertes na arte doméstica. Da mesma maneira o whisky escocês também elaborado inteiramente na lareira é reservado aos melhores chefes locais dentro de irlandês. Os aluguéis das cervejarias e seus excessos de grãos para fazer o whisky. Os reis da dinastia de Hanover interditam o uso de alambiques individuais e impuseram taxas pesadas sobre a destilação coletiva, mas dentro das regiões montanhosas quase inacessíveis as destilações independentes perante sua marca. Alguém estima que em 1800 os escoceses destilavam clandestinamente 23.000 hl por ano e a quantidade produzida de maneira licita é um pouco mais de nula. De ano em ano, a quantidade de whisky que passam dentro das Lowlandes ultrapassam a mesma fronteira inglesa atendendo a 14.000 l por ano. A uma certa época foram contabilizados 200 pontos de destilarias ilícitas dentro do vale mais célebre de Glenlivet. São de lá que vêm os melhores whiskys talvez livres de julgamentos. Os destiladores escoceses então bastante espertos para elaborar seus lotes ilícitos e tudo é feito abertamente. Em 1823, o governo inglês reduziu as taxas sobre o whisky a fim de encorajar a destilação licita de bons álcoois. Mas os alambiques interditados terão que entrar no costume de quando um quebra pescoço chamado de George Smith vem a estabelecer-se em uma destilaria que opera conforme a lei dentro do vale de Glenlivet, onde se estima que ele fez uma prova de desaforo. Suas memórias não nos indicam como ele fez seu whisky, mas ele nos revela o segredo de seu êxito. Ele contrata os mais audaciosos que colocam guarda durante vinte e quatro horas e evita que os incendiários se estabeleçam. Os tristes declínios da destilação clandestina aparecem dentro das estatísticas de alambiques da Escócia: em 1834, 692; 1835, 177; 1854, 73; 1864, 19; 1874, 6. As raças de contrabandadores de álcool morrem como os celeiros de romanescos bandidos e grandes caminhos se abrem para o século.

É século XVIII começa a produção de whiskey nos Estados Unidos (L, orthographe whisky prova ao Canadá, Inglaterra e na Escócia; os de whiskey ao Estados Unidos e Irlanda). A

destilação de centeio e de cevada então devolve um costume de certa maneira invertido em 1794 que a imposição de taxas e de controles levou a uma rebelião armada na Pensilvânia. Em vão, os destiladores partiram rumo Oeste em grande nome, eles preferem pelas vermelhas aos agentes do fisco. Nos anos mais tarde começavam e fazer o whiskey em Bourbon no Kentucky; quando os refugiados começam a chegar do L, Est o comércio prospera. A origem da produção do whiskey de milho para simplificar os pedidos, sobre as pistas montanhosas do Kentucky, um cavalo não serve para carregar quatro caixas de milho, mas consegue portar a equivalente 24 caixas de milho transformadas em álcool. É o whiskey de milho chamado de Bourbon: é do condado onde ele nasceu.

Um outro elemento incita os cultivadores a destilarem seus milhos: os preços do whiskey no Kentucky. Em 1782 a pouco de se estabilizarem as primeiras destilarias de Bourbon, um tribunal do canton de Jefferson fixa quinze dólares por demi-pinte (algo mais de 23 cl) o preço do Whiskey no Kentucky.

Os Índios haviam desde já, dar um exemplo na fabricação de seu próprio álcool de milho chamado de (Nohelick). Mais a oeste sobre as terras ainda desconhecidas dos imigrantes, os Apaches destilavam a mesma bebida com o nome de (Tiesouine). O primeiro a imitar os Penas Vermelhas no Kentucky pode ser Elijah Craig. Em todo caso este interprete pregador batista “considerarei esta atividade também honorável que não importa qualquer outra. Os padres, eles mesmos estimam que a concordância de suas proibições a esta manufatura não é para falir as suas altas missões e que é possível se livrar da personalidade em beber um pouco para o bem de seu estômago”. A retificação ou redistilação, inventada por Adam e cujo nos havemos desde já falar de perturbação completa dentro das produções dos spirituosos. Mesmo dentro da região do Cognac hoje ainda não se retifica jamais l.eau-de-vie que continua a ser destilada em alambiques com os métodos tradicionais onde se adota novos conceitos de exportações há ainda três ou quatro séculos, por fazer frente à concorrência dos álcoois retificados. Há muito tempo expedia-se em barris, o Cognac tonéis exportados e garrafas porque os destiladores e expedidores asseguravam a qualidade de seus mercados. Se tivessem continuado a enviar dentro dos tonéis seus álcoois, o risco de ser “allongé” e adulterado pendente da viagem e da chegada. Outra consequência desta revolução: l.eau-de-vie dês Charentes presta o nome de petit aglomeração onde ele é expedido e onde se começa a chamar de Cognac.

O Rum, álcool de cana de açúcar das Antilhas, esta bebida tradicional dos homens que combatiam sobre as rotas marítimas construindo impérios; quando os marinheiros nem tocavam sua justa razão, a mutilação era temerosa. Os habitantes das colônias Inglesas da América consomem também o suco ardente de cana. É permitido dizer que dentro

de uma certa mistura, o Rum os excita às rebeliões, os ama também a constituir um País independente: Os Estados Unidos. Quando eles taxam o Rum, a Inglaterra provoca um efeito tanto da cólera imposta ao thé. Entre as histórias do Rum que o consagram nas rotas marítimas Espanholas, são ainda mais romanescas. Os Piratas montam seus abrigos em Asas, Barbados, Jamaica e sobre as outras costas de ilhas para embarcar suas cargas de Rum fresco. No dia-a-dia, no geral bebemos um Rum mais domesticado. É ainda na retificação que provoca essa perturbação. A força de redistilação repetitiva elimina todos sub-produtos que não interessam aquele líquido. Bem, dentro dos Rums retificados não resta mais neles grandes coisas de vigor, nem do bouquet da cana do açúcar, notoriamente dentro dos Rums ligeiros de Porto Rico e de Cuba; mas que então na DEMARARA antiga GUYANE BRITÂNICA JAMAICA, MARTINICA são mais fortes, mais saborosos e mais doce. As variedades do efeito da retificação aparecem sobre tudo dentro das popularidades do Gin e da Vodka. Fundamentalmente um ou outro são dos spirituosos que rendem insípidos por redistilação, dentro das circunstâncias do Gin que lhe trata um gosto. A favor do Gin goza nos Estados Unidos e uma popularidade do Cocktails DRY MARTINI. Mas é nos tempos da lei seca que as misturas mais complexas de álcoois aparecem por todos os Estados Unidos e se repartem pelo Mundo inteiro com o nome de COCKTAILS. Derivam provavelmente dos antigos Ponches frios e do “min julep” eles se desenvolveram e se multiplicaram certamente porque eles dão um sabor mais coerente aos Gins ilícitos e sintéticos fabricados menos artesanalmente e são chamados “GIN DE BAIGNOIRE”. Nos dias dos cocktails, outrora, se torna mais simples. O Dry Martini importa sua preferência, que é simplesmente Gin adicionado a um Vermouth, concordância tolerável quando os ingredientes são de boa qualidade.

A vodka é a última aguardente em vogue. A origem da destilação na Rússia, na Polônia dentro dos Balkamos e nos Bálticos, ela é doravante feita com grãos nos Estados Unidos, na França e dentro dos países através do Mundo. A marca Smirnoff foi comprada por uma firma americana a um refugiado Russo em 1939. Tal foi o ponto de partida da moda que se espalhou após a Segunda Guerra Mundial.

Koh, I, kuhl, kohol, kahal ou khur é o nome dado ao fino pó escuro que os povos Árabes usam para escurecer as pálpebras, fazendo os olhos parecerem maiores, mais brilhantes, sedutores. Devido a sua cultura, se vestem de forma a esconder quase todo o corpo e parte inferior da face, são seus olhos negros que seduzem sempre os homens. O sombrear, no entanto, não parece se limitar a instrumento de sedução, haja vista que protege contra o brilho excessivo do sol forte e da luz do deserto. Ademais, teria aquele pó o poder para prevenir as doenças dos olhos. Talvez seja esta a explicação mais certa para justificar o uso do Koh,I: colocar o bastão aplicador esculpido em madeira cuja extremidade arredondada foi previamente embebida em óleo de oliva, no Koh,I: em pó,

segurá-lo paralelo ao olho fechado e, começando da parte medial deste pintando entre as pálpebras de forma a atingir as raízes dos cílios e embarrar delicadamente o globo ocular.

As tenuíssimas partículas de Koh, I: ou Al-Koh, I: são feitos de antimônio, uns metais brancos azulados utilizados como anti-séptico pelos Egípcios. Talvez a crença na proteção contra as doenças oculares seja fruto da observação, pelos povos antigos, dessa propriedade do pó de antimônio.

A palavra Al-Koh, I: era usada pelos alquimistas árabes para descrever pós-finos, alguns dos quais conseguidos por aquecimento de determinadas substâncias até a separação de gases, seguida de arrefecimento. O termo foi generalizado para designar substâncias provenientes da destilação.

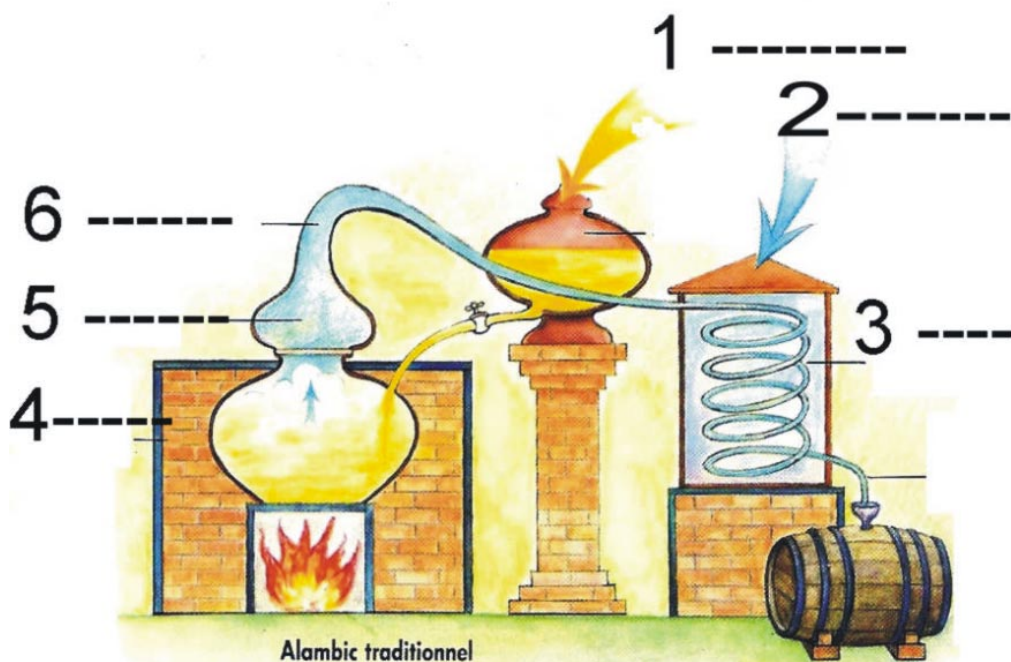
No século XVI, Theophrastus Bombastus Von Hohenheim, conhecido como Paracelsus (1493-1541), famoso alquimista e defensor da terapia química, utilizou pela primeira vez a palavra Álcool para designar o “espírito do vinho”. O vocabulário vem do Al-Koh, I; e designa o composto orgânico descoberto ao redor do ano de 1100 na primeira escola de medicina do ocidente em Salerno (Itália) e que hoje é usado como solvente de combustível, bebida e anti-séptica. Então a palavra Álcool deriva daquele pó estabilizado chamado pelos árabes de Koh, I: e usado para escurecer as pálpebras.



O ÁLCOOL

Alcoômetro devolvido por Louis-Joseph Gay-Lussac em 1824, ele é reconhecido legalmente por devolver a fórmula: $C_6H_{12}O_6 = 2 (C_2H_5OH) + 2 (CO_2)$ (uma molécula de açúcar se decompõe dentro da fermentação em duas moléculas d'álcool e duas moléculas de gás carbônico).

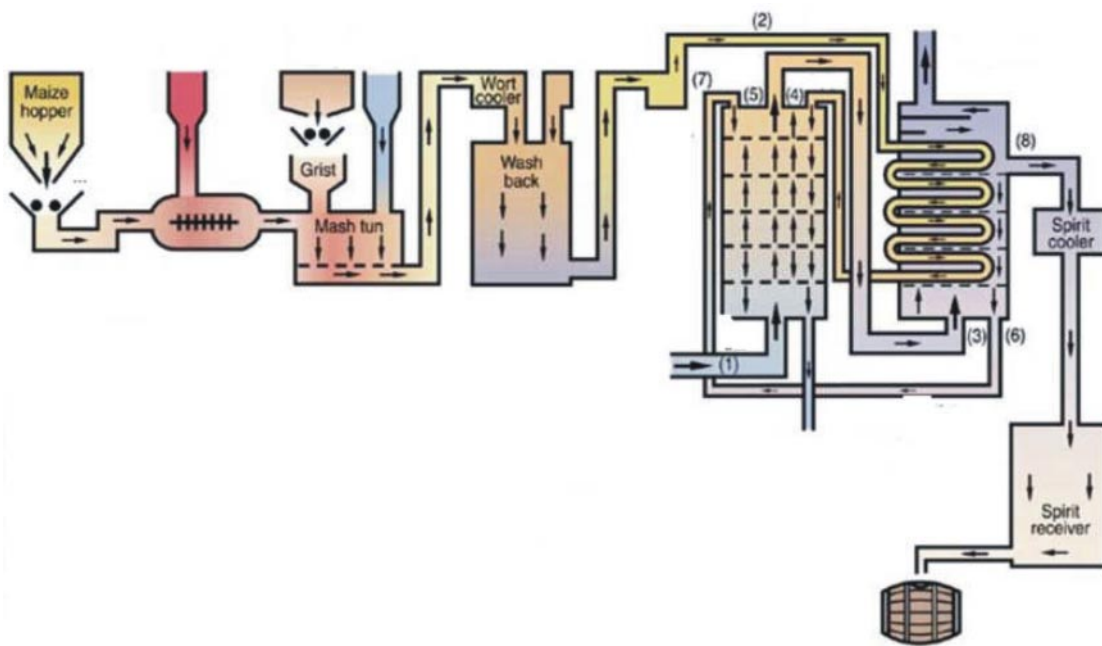
POT STILL



O ÁLCOOL E A SAÚDE

Diferente de outras drogas como cigarro, cocaína, crack, maconha, etc, o álcool se consumido moderadamente, não é prejudicial. Ele pode facilitar a circulação sanguínea, divertir, relaxar, descontraí, entre outras coisas. A questão principal é o limite. Beber pode ser muito prazeroso, mas beber muito, em horas ou situações inapropriadas, pode acarretar problemas como ressacas, acidentes de trabalho e trânsito, problemas de saúde, no relacionamento familiar, social e com você mesmo.

PATENT STILL



EXERCÍCIOS

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

Quem são os bebedores de risco?

Se você bebe uma dose de vez em quando, ou seja, com uma frequência irregular e em baixas quantidades, os seus riscos são pequenos. Mas se você bebe quantidades maiores, com uma frequência definida, os riscos aumentam no sentido do seu consumo causar problemas ou mesmo a dependência. O importante é você começar a analisar os seus hábitos alcoólicos para poder perceber se o seu consumo é moderado ou pesado.

O número de unidades é diferente para as mulheres?

As mulheres sofrem mais os riscos dos efeitos do álcool no organismo, quando comparadas aos homens. Uma das razões para esta diferença é a concentração de água no organismo. Os homens possuem 55 a 65% do seu peso composto por água, enquanto que nas mulheres esta concentração cai de 45 à 55%. O álcool é distribuído pelo corpo através dos fluidos sanguíneos. Se a concentração de líquidos nos homens é maior, logo o álcool torna-se mais diluído, amenizando os respectivos efeitos.

O que acontece quando você bebe?

O álcool é absorvido rapidamente na corrente sanguínea, sendo que a maior parte é metabolizada no fígado e o restante depositado no suor ou urina. A reação de cada organismo frente a um determinado número de doses é diferente porque sofre a influência de vários fatores, dentre eles:

- Quantidade consumida;
- Situação alimentar no momento da ingestão;
- Idade;
- Peso e altura;
- Sexo;
- Padrão anterior de uso;
- Uso associado a outras drogas.

No geral pensa-se que o álcool é um estimulante, pois são comuns as pessoas dizerem que bebem para desinibir-se, para ficarem alegres e/ou para falarem mais. É importante esclarecer que o álcool é um depressor do Sistema Nervoso Central, afetando o julgamento, o nível de consciência, o autocontrole e coordenação moto A cada dose consumida, ocorre um aumento de concentração de álcool no sangue onde uma unidade alcoólica gera uma hora de efeitos físicos organismo.

PENSE: Uma pessoa que consumiu 4 chopps (equivalente a 4 doses/ou unidades alcoólicas) terá um efeito físico do álcool em seu organismo por um período de 4 horas. No início estes efeitos são leves até atingirem um pico, para posteriormente atenuarem-se. Porém a desintoxicação, só ocorrerá após 4 horas.

É possível reverter à ressaca?

De acordo com o gráfico acima podemos dizer que o organismo livra-se de uma unidade de álcool a cada hora. Infelizmente, esta taxa do organismo é fixa e nada que possamos fazer possa alterar isto. Portanto quando alguém está com ressaca nada que possamos fazer vai melhorar (banhos frios, exercícios, café forte, etc.). Na melhor das hipóteses teremos alguém alcoolizado, mas um pouco mais acordado.

Beber e Dirigir

O limite legal permitido para dirigir qualquer tipo de veículo de transporte é de 80 miligramas de álcool em 10 mililitros de sangue. Provavelmente você deseja uma tradução da quantidade acima em número de doses, mas isto é praticamente impossível porque depende do sexo, idade quantidade consumida e a situação alimentar na hora da ingestão. Comumente utiliza-se o limite de 3 doses, porém o método mais fidedigno para medição é feito através do bafômetro. Contudo é importante ter a noção de que 1 ou 2 doses afetam a habilidade motora para dirigir, sendo o consumo alcoólico abusivo uma das maiores causas de acidentes no trânsito.



CACHAÇA

A PRINCESA DA COROA

A história da cachaça brasileira começa com a colonização portuguesa no país. Trazida do Oriente pelos portugueses, a cana-de-açúcar encontrou no Brasil condições ideais de clima e de solo, de tal maneira que se transformou na primeira grande riqueza do país nos seus primeiros anos de colonização europeia. A cultura da cana no Brasil, iniciada em 1532, foi a primeira da América. Seu desenvolvimento influenciou decisivamente todos os aspectos da vida da colônia, como economia, arquitetura, distribuição geográfica da população e até mesmo sua estrutura social. Elemento desta herança colonial sobrevive nos dias atuais. Da plantação da cana, resultado como principal produto de exportação o açúcar, historicamente a primeira indústria de transformação e que permanece como item importante na pauta do nosso comércio mundial. Beneficiado e comercializado pelos holandeses, e com grande aceitação no mercado europeu, o açúcar proporcionou o primeiro surto de prosperidade ao Brasil. Junto com aquela cultura, nascia outro produto originado da cana-de-açúcar, mas este já tipicamente brasileiro: a cachaça. Em sua origem, a cachaça era uma bebida fermentada a partir da espuma que boiava nos tachos em que era fervido o suco da cana para a fabricação do açúcar. Para purificá-lo, a espuma era retirada e servida aos animais com o nome de Cachaça. Não demorou muito para que se descobrisse, muito provavelmente por índios, que a Cachaça recolhida em potes, fermentava-se ganhando teores alcoólicos. Da evolução semântica da Cagaça surgiu a denominação Cachaça. Sua origem, como bebida fermentada, está situada entre os anos de 1534 e 1549.

A contribuição indígena ganhou o aporte do conhecimento português do processo de destilação e a mão-de-obra negra para execução. Nasceu aí o primeiro e típico destilado brasileiro. Tão típico e original quanto a complexa estrutura social que lhe deu vida. Desde então, a cachaça acompanhou todas as mudanças ocorridas em cinco séculos de Brasil. Em 1572, a alambicagem da cana-de-açúcar já estava presente em quase todos os engenhos do Brasil.

Levada pelos navegadores, a bebida brasileira começou a fazer sucesso na Europa e na África. Os traficantes de escravos, principalmente os holandeses, utilizavam-na, junto com o fumo e o açúcar, como moeda de troca para compra de escravos que iam trabalhar na lavoura colonial. Os negros aderiram rapidamente à bebida. Eles a bebiam tanto para suportar as pesadas condições de trabalho, quanto em momentos de alegrias e festividades.

Durante sua presença no nordeste brasileiro, primeiro na Bahia, depois em Pernambuco, os holandeses impuseram um grande aumento da produção de cachaça. O produto era utilizado para o comércio de escravos, enriquecendo inimigos da Coroa Lusitana. A reação portuguesa veio em 1635 com a proibição da venda do produto. Essa foi a primeira de uma série de infrutíferas tentativas de impedir a produção e o comércio da bebida brasileira.

Expulsos do Brasil em 1654, os holandeses levaram a cultura da cana para as Antilhas, dominada pelos espanhóis. Lá o desenvolvimento deste cultivo produziu outra bebida, com características diferentes, destilada a partir do melaço da cana: o rum. Durante o século XVIII, a economia baseada no cultivo da cana foi substituída pela extração do ouro em Minas Gerais. Lá também a cachaça se fazia presente. Os negros escravos continuavam a usá-la, assim como os mulatos e a florescente população urbana que tentava enriquecer com a mineração apesar dos altos tributos impostos pela Metrópole portuguesa. A popularidade da cachaça aumentava proporcionalmente à impopularidade da coroa. Alegando prejuízo à bagaceira – destilado do reino português – o rei Dom João tentou, em 1743, proibir novamente a produção da aguardente de cana. Mais um fracasso.

Portugal mudou a tática de proibição e passou a taxar o produto. A título de reconstruir Lisboa, abalada por um forte terremoto em 1755, foi criado em 1756 o Imposto Voluntário. Criou também o Subsídio Literário, este destinado a manter as universidades de Portugal, principalmente as de Coimbra e Lisboa. A cachaça teve uma participação significativa nessas arrecadações. Foi nessa época que o descontentamento na colônia começou a gerar os primeiros ideais de independência que culminaram com a Conjuração Mineira e a morte de Tiradentes. Como símbolo dessa luta, utilizou o produto tipicamente nacional e fortemente perseguido pela metrópole: a cachaça, tomadas nas reuniões conspiratórias dos revoltosos.

A decadência da mineração levou consigo seu principal porto exportador, Paraty. Diante da crise, a pequena cidade fluminense impulsionou a produção de cachaça para evitar a ruína. O sucesso foi tão grande que virou sinônimo da bebida. O consumo de Paraty na sede da corte brasileira era demonstração de refinamento e bom gosto. O uso da bebida com símbolo de resistência à dominação colonial foi mantido até a proclamação da independência, em 1822, brindada com cachaça em todo país, demonstração de nacionalismo e brasilidade contra as bebidas estrangeiras, particularmente o vinho e a bagaceira portuguesa.

Durante a primeira metade do século XIX ela continuou sendo usada como afirmação política dos brasileiros contra o imperador e seus partidários portugueses. Na renúncia de D. Pedro I, em 1831, a cachaça era a bebida de todas as camadas sociais do país. A partir de 1850 começou o declínio do trabalho escravo e intensificou-se uma nova

atividade econômica no Brasil: a cafeicultura. Com ela, nasceu um novo setor social, os Barões do Café, enriquecido pelo campo, mas ávidos por morarem, portarem-se e vestirem-se como os habitantes de centro urbanos. Substituir os rudes hábitos rurais e consumir produtos estrangeiros era portarem-se como europeus.

Lamentavelmente, nessa época instalou-se um largo preconceito contra tudo que era brasileiro: foi a face da moda européia, copiando-se sobre tudo a França; a época da imigração em massa de italianos e alemães e da tentativa do “branqueamento da nação”. O preconceito manifestava-se contra os produtos nacionais, tidos como coisa sem valor destinado as pessoas pobres, incultas e, geralmente, negras.

A abolição da escravatura, em 1888, contribui ainda mais para aumentar a discriminação racial e cultural. Sem trabalho, sem teto e sem oportunidades, os negros livres foram lançados a marginalidade social e econômica. O sofrimento, como historicamente foi, continuou sendo amenizado pela bebida que ele ajudou a criar. O preconceito ganhou termos pejorativos como cachaceiro pingüço pé-de-cana etc. Porém, em oposição a essas idéias discriminatórias e elitistas, gestou-se o movimento de intelectuais, artista e literatos conhecidos como Modernistas. A Semana de Arte Moderna de 1922, em São Paulo, iniciou o processo de descobrimento da brasilidade, criticando com ironia e inteligência a tentativa de importação de modelos europeus de cultura e comportamento. Resgatou-se o samba, que se transformou no carnaval e hoje atrai milhares de turistas e a feijoada foi valorizada como comida brasileira especial, entre outros. Um dos seus maiores expoentes, Mário de Andrade, teve sua atenção chamada pela cachaça dedicou-lhe um estudo chamado Os Eufemismos da cachaça.

No decorrer do século XX, outros importantes intelectuais como Luiz da Câmara Cascudo, Gilberto Freire e Mário Souto Maior, entre outros, estudaram sua importância cultural, econômica e histórica para o Brasil. Além disso, seu papel destacado pode ser verificado por sua presença na literatura, na música e no folclore do país.

Apesar disso, a cachaça continuou vítima do preconceito e da ignorância. Durante a segunda metade do século passado, a cachaça passou a perseguir padrões de qualidade internacionais em sua produção. Atualmente, o destilado brasileiro pode ser comparado aos melhores destilados do mundo e ainda assim é visto como de má qualidade e dirigido a paladares pouco refinados. Isso precisa ser mudado, o interessante é que, no exterior, a bebida vem ganhando destaque entre um público sofisticado. Aliás, todos os que já receberam estrangeiros no Brasil sabem que a bebida é a mais apreciada, o cartão de visitas do país.

O sucesso no exterior é puxado pelo principal coquetel feito com a bebida, a famosa caipirinha. No Brasil, a mistura de cachaça, limão e açúcar foram popularizados como

beberagem medicinal destinada a curar doenças como gripe. Com a adição de gelo, conquistou o paladar de todos os brasileiros e vem ganhando o resto do mundo. Nos últimos anos do milênio iniciou-se um processo que poderá acabar em definitivo com o preconceito e reconquistar o prestígio e o orgulho da cachaça. Um passo muito importante foi dado nas festividades dos 500 anos de descobrimento. Na data, a cachaça teve sua importância reconhecida pelo presidente Fernando Henrique Cardoso. Ele a serviu para delegação portuguesa no brinde oficial da comemoração como símbolo de nossa brasilidade e nossa relação amistosa com outros povos. Uma parte importante deste trabalho de valorização da cachaça é realizada pelo Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) que reúne empresas concorrentes, sindicatos, cooperativas e associações regionais, representando 85% (oitenta e cinco por cento) da produção do setor. Além desses, PBDAC conta com a participação de representantes de vários ministérios governamentais. Criado em 1997, no interior da Associação Brasileira de Bebidas (Abrade), o programa mantém ações que vão de discussões, cursos e propostas técnicas para aprimorar a qualidade do produto, até a divulgação institucional da bebida no exterior, visando ocupar no enorme potencial exportador da bebida. Em 2000, o PBDAC propôs ao governo brasileiro a inclusão da cachaça no Programa Especial de Exportação (PEE). A aceitação da proposta permitiu a elaboração de um projeto junto a Agência de Promoção a Exportação (APEX). Com isso, pretende-se elevar as exportações do nosso destilado dos US\$ 8,5 milhões, atingidos no ano passado, para cerca de US\$ 30 milhões ao ano, até 2010. Esta projeção baseia-se em estudos feitos por institutos internacionais de pesquisas e publicações especializadas. O impacto Internacional, um dos veículos mais influentes da Europa no setor de bebidas alcoólicas, aponta a cachaça como o destilado deste novo século, em substituição ao rum e à tequila. Outra publicação especializada, a Rayon Boissons, da França, indica a caipirinha como o “drink do novo milênio”.

Hoje o Brasil produz o suficiente para abastecer esses novos mercados. A produção alcança cerca de 1,3 bilhões de litros, movimenta perto de R\$ 1 bilhão e gera direta e indireta mais de 400 mil empregos. Produzida em quase todos os Estados, é a segunda bebida mais consumida no País, atrás apenas da cerveja. Estima-se que existem mais de cinco mil marcas, incluídas as dos pequenos alambiques, que contam com 30 mil produtores. No ano passado, foram exportados oito milhões de litros, isso representa apenas 0,5% do total produzido.

Por esses números é possível perceber que o setor não explorou toda sua potencialidade exportadora. Nos mercados em que ela está presente, a cachaça é considerada uma bebida saborosa e exótica, tem excelente aceitação por parte do consumidor, com preços, no mercado europeu, entre US\$ 15,00 e US\$ 30,00 a garrafa.

É importante salientar que o incremento das exportações beneficia o conjunto dos produtores brasileiros dirigidos ao mercado externo. Por sua forte identificação com a história e a cultura brasileira, seu consumo não pode ser desvinculado de tudo o que se refere ao Brasil, da mesma forma que o futebol, o carnaval e a música brasileira. Mas para alcançar as metas previstas é preciso superar alguns obstáculos. Com a experiência ganha nesses poucos anos de trabalho, o PBDAC já tem um quadro mais claro dos problemas a serem enfrentados. Podemos citar, entre outros, a polêmica com os EUA. Nesse país, as autoridades fiscais decidiram que a cachaça seria meramente um tipo de rum e, como tal, a tributação incidente sobre ela será mais alta, dificultando sua disseminação no mercado norte americano. Também tem havido tentativa de se registrar, como marca, em outros países, o nome “cachaça”, o que dificultaria (ou até inviabilizaria) a utilização da palavra para identificar a aguardente brasileira.



SCOTCH WHISKY 1494

É necessário esperar 1494 para encontrar a primeira referência escrita relativa à produção de água de vida na Escócia.

“É uma nota contabilística do Exchequer Rolls, quem consagra primeira vez uma prática provavelmente larga desde alguns séculos: “8 bolls of. malt to Frei John Cor,” by order of. the King to make aqua vitae.”

A produção de álcool era então muito estreitamente ligada ao exercício da medicina. As crenças quanto aos vertues terapêuticas do álcool eram nessa época muito fortes.

Monges tinham por tradição, elaborar remédios, bálsamos a partir de plantas. Destilar permitia-lhes conservar por muito mais tempo estes remédios.

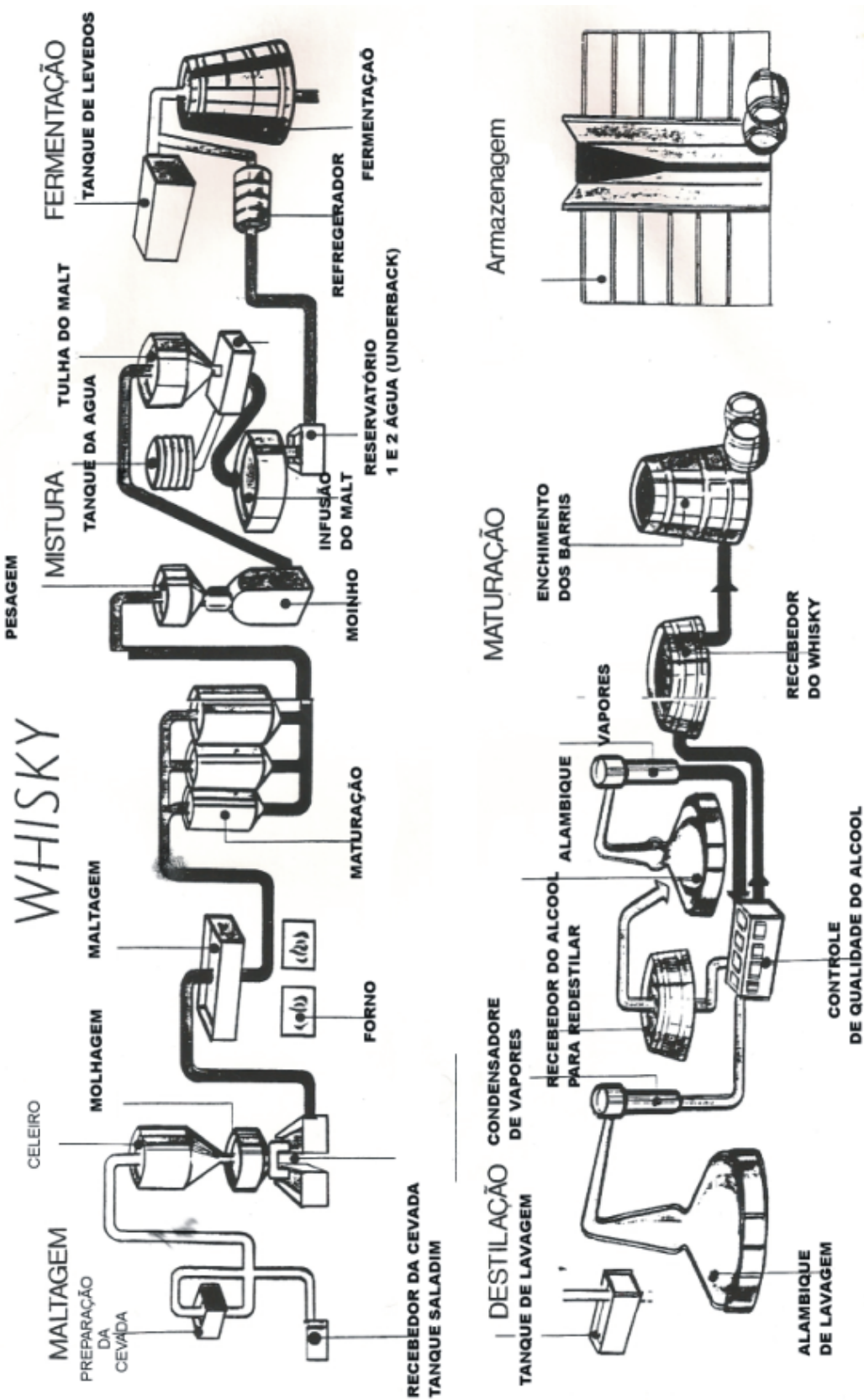
Desde sempre, Irlandeses e Escoceses disputam a paternidade do whisk(e)y. Com efeito, os Irlandeses sempre apoiaram, duro como ferro, que monges irlandeses aprendessem por ocasião das suas numerosas viagens missionários, os segredos da destilação na Arábia durante do século V e que, de regresso na sua boa velha ilha, miraram a lucro o seu saber transformando uma pasta de cereais e de água aquavitae ou uísque beatha, como o diziam o Gaëls - em aguardente. Mas os Escoceses não o entendem desta maneira: conjecturas e fabulações fantasistas irlandesas, explicam, baseando-se num fato incontestável que sobe remoto ao ano 1494. Uma escrita conhecida bem passada ao Papel do ministério das Finanças escocês menciona “oito potes de malt ao irmão John Cor para fabricar aguardente”. Prova, apóia os Escoceses, que a produção de uísque era uma prática já estabelecida na Escócia em 1494. “que nos mostre o equivalente irlandês!”, reclamam. É bem, como Irlandeses que me interessam um tanto ao whisk(e)y, estou muito feliz de poder dar conta de uma descoberta capital que vai pôr um termo definitivo a esta controvérsia imemorable. Por ocasião das escavações efetuadas sobre as ribas do Liffey em Dublin, descobriram-se inscrições sobre peles de rena curtidas que datam antes da nossa era. O autor foi provavelmente um chaman, um mágico ou um alquimista - ou o seu equivalente céltico, estes em tempos recuados, quem se tinha tentado a destilar uma mistura de cereais e de água. Ainda que o manuscrito de origem apresente lacuna e por lugares indecifráveis, foi possível fazer-se uma idéia bastante precisa de o que preocupava este destilador primitivo. Este se chamava Pah-Dee (tradução aproximativa) e vivia sobre a margem do sul do Liffey, sob um clima muito rigoroso, dado que precisa ser vestido de peles.

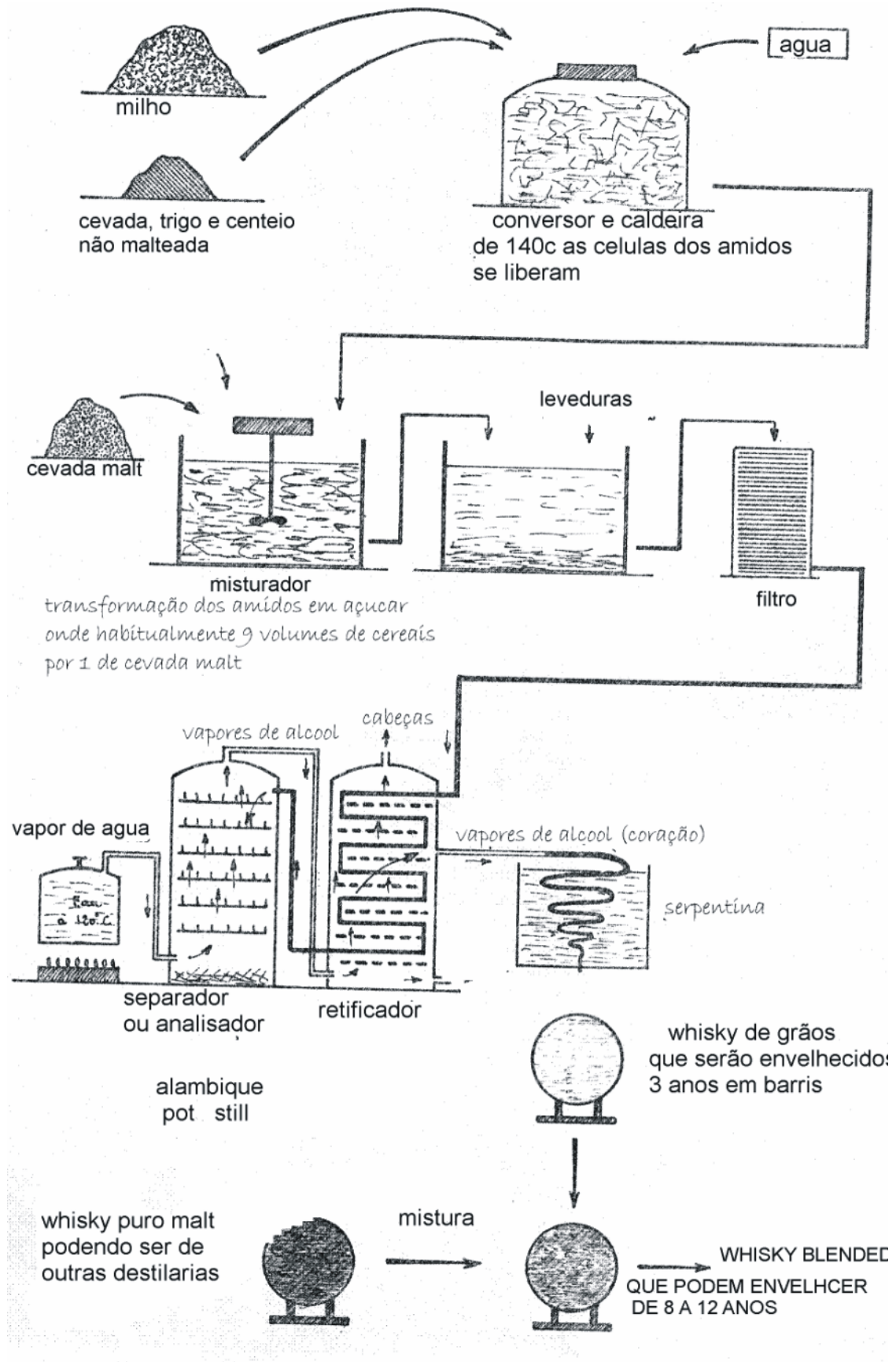


REGIÕES DE WHISKY



GRAIN WHISKY





AMERICAN WHISKEY

Parte superior do alambique de tipo duplicar empregado pela maior parte das destilarias do Kentucky e Tennessee.

Os cereais - a regra de três

A maior parte dos whiskeys americanos é elaborada a partir de uma mistura (mashbill) de três cereais: milho, centeio, e cevada preparada o malte. O cereal principal representa no mínimo 51% da mistura, como o milho para Bourbon e o centeio para o rye whiskey. Para o milho, além de 80%, falar-se-á de corn whiskey. Os outros cereais são chamados small grãos. É a proporção de small grãos que determina em parte o caráter do futuro whiskey. Mais é importante, e mais o whiskey será rico e aromático. A destilaria Maker's Mark emprega ao lugar centeio, o trigo de inverno, quem veicula das notas florais.

A Água - Fonte de Doçura

O Kentucky possui importantes reservas de água. De uma grande pureza, carregada pouco em ferro graças a uma filtração natural através de sedimentos calcários onipresentes. Estas condições reforçam o caráter suave e moelleux dos whiskeys. A água intervém igualmente a quando brassage. Durante esta etapa, o milho, esmagado numa farinha grosseira, é cozido a pressão num tanque de aço inoxidável preenchido a metade de água a fim de liberar o amido que contém. Quando a temperatura do mosto retorna a 70°C, os small grãos são incorporados no tanque brassage. Por último, a natureza da água facilita a ação dos fermentos a quando da fermentação, e permite ao whiskey adquirir sabores frutados (cítricos) e florais.

O Distilador - A Importância do Grau

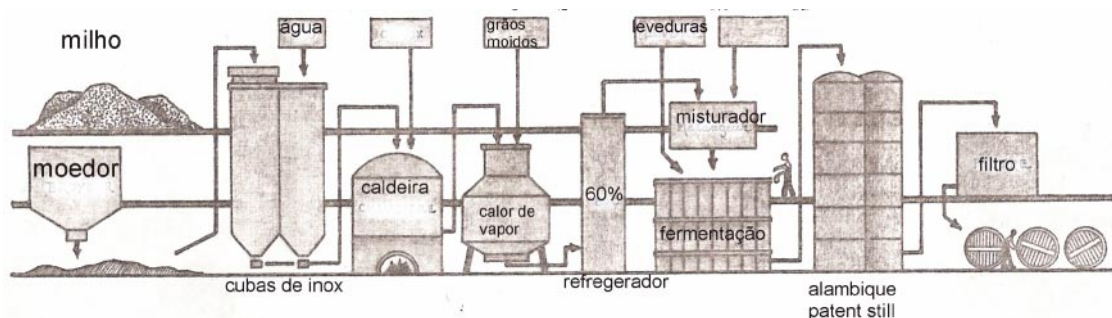
Lê White dog, o equivalente do new spirit, resulte de uma dupla destilação, a estréia, continuamente num alambique patente still a colunas, o segundo, num alambique potenciômetro still batizado duplicar ou thumper. O coração chauffe é tomado entre 80% e 60% voo. (não pode ser destilado para além de 80% voo). Quanto mais baixo o grau, mais o whiskey é marcado por aromas ligados aos cereais e a fermentação. Quando o grau aproxima 80% vol., o whiskey extraído mais taninos, de açúcares e vanila do barril.

Tennessee Whiskey: A Filtragem a mais

Elaborado sobre o modelo Bourbon, Tennessee whiskey diferencia-se charcoal pelo mellowing. Este método de filtragem através de uma camada de 3 metros de carvão de madeiras intervém antes da aposta em barris e prolonga-se sobre uma dezena de dias. O carvão impregna muito o uísque de ligeiras notas de fumo e de madeira queimada e permite eliminar certas partículas oleosas. Tennessee whiskeys, nomeadamente o Jack Daniel' s, revelam-se assim mais secos que os outros whiskeys.

Os Barris - Made EUA

A etapa do envelhecimento é determinante no caráter do futuro whiskey. As destilarias têm por obrigação de empregar barris de carvalho Brancos (Quercus Alba) novos, pequenos (180 litros). Este barril sofre, antes de utilização, o charring, método que consiste a queimá-lo do interior a fim de permitir uma melhor troca com a madeira. O amido contido na madeira transforma-se numa fina camada caramelizada que forra o interior do barril. Existem quatro graus de charring. Mais brûlage é elevado e mais a influência do barril sobre o whiskey será importante. Todas as características, combinados com uma temperatura canicular em verão, favorecem uma maturação rápida e o contributo de notas de Vanille, de caramelo, de toffee bem como uma cor âmbar natural (a lei americana proíbe a adição de caramelo), a marca de fábrica do American whiskey.





O COGNAC

É uma aguardente vinica, produzida na região do cognac sendo atravessada pelo rio Charente, cujo vinho tem características próprias devido ao terreno sem calcários e saibrosos, o que juntamente com o sol e a humidade lhe dão uma personalidade que o distingue e o torna tão apreciado no Mundo todo .

A idade, ou rather e a qualidade do conhaque são refletidas sempre em sua etiqueta, e dos conhaques não devem ter menos de 3 anos velhos; V.O. (Muito Velho), V.S.O. P. (velhos muito superiores pale) e Reserve, entre quatro e parcialmente e seis e 7 anos velhos; X.O (velho extra), Vielle Reserve, extra, Hors d'âge e Napoléon, seis anos e meio, ou mais velho. Há as quantidades limitadas do conhaque sabidas como o vintage, (millésime) que identificam o ano do conhaque. Alguns produtores, tais como A.E. Dor, Ragnaud-Sabourin, usam numeros para refletir a idade e a qualidade de seu conhaque. A chave para compreender a idade e a qualidade do conhaque é saber que a lei requer a etiqueta indicar o mínimo, mas não o máximo, idade das eaux-de-vie usadas. Isto significa simplesmente que um XO pode ter 20, 30 ou 40 old eaux-de-vie na mistura, que apresenta um desafio do marketing. Assim, o melhor indicador seguinte da idade e da qualidade do cognac é o preço, assim nós acreditamos que, na maioria dos casos, quanto mais elevados o preço, melhor a qualidade do produto.

Misturar é uma arte que seja guiada, tanto quanto pelo nariz do mestre da adega, como pelas exigências legais mínimas e pelas demandas do mercado. Todo o cognac vendido deve estar ao menos a um volume de 40%. Desde que o eaux-de-vie, no fim da destilação, tenha um índice de álcool elevado, o produtor deve cortar ou misturar seu produto. Alguns usam o tempo e a paciência, que deixa a natureza tomar o cuidado de reduzir o álcool. Muitos, entretanto, usam a água destilada como o componente principal da redução, as Well. Uma diferente eaux-de-vie. Para encontrar-se com o gosto de determinados mercados (um cognac mais doce é preferido na Ásia, por exemplo), ou determinadas tradições passadas de geração a geração, alguns produtores usam o caramelo e o açúcar para alterar a cor e o sabor. Misturar-se reflete geralmente o gosto da assinatura do tipo. No exemplo de Rémy Martin, é a assinatura da casa. Rémy Martin mistura somente Grande e Petit Champagne para produzir o que é melhor.

Charente Maritime



Siglas e rótulos

Cognac: Nome corrente de cognac, pelo menos 30 meses.

***: Mistura de cognac de 5 anos

V.O (very old): Mistura de cognac de 10 anos

V.S.OP (very superior old pale): Mistura de cognac de 15 anos

FINE CHAMPAGNE: Mistura de 50% de grand champagne
Mistura de 50% de petit champagne



LES EAUX-DE-VIE

HISTÓRICO

Na Idade Média os grandes especialistas dos alambiques, deram o nascimento a um numeroso elixir, com virtudes secretas, muitas vezes “divinas”. Mas os produtos eram muito rudes para o paladar, eles rapidamente aprenderam a perfumar e adoçá-los.

Os fabricantes das eaux-d-vie se democratizam e cada país destila o que dispõe; cereais, melão, frutas.

No século **XVI** na Europa, se teve a idéia de queimar polpa de cereja fermentada. Então apareceu a primeira “eau de cerejas” na Alsace “kirschwasser”, muito rápido alguém destila todas as frutas dos pomares; poire, prune, mirabelle, quetsche. As eaux-d-vie de framboesa vêm um pouco mais tarde devido a raridade da baga até então selvagem. Quase todas as bagas foram destiladas; mertile, fraise de bois, sorbier, sabugueiro etc.

Desde o fim do **XIX**, as destilarias profissionais fizeram suas aparições e o comércio começa a florescer. Hoje, os produtores franceses são tributários de uma legislação rigorosa, garantindo a obtenção dos produtos de grande qualidade, mas que por consequência, as diferenças de custo são de 300/400% com os produtos dos outros países ex: na França, por litro de eau-d-vie de framboesa, são precisos 8 kg de frutas enquanto dentro dos outros países da União Européia, 5 kg é suficiente. Demais eles colocam açúcar, aditivos e extratos artificiais, estes produtos são interditos na França.

ELABORAÇÃO DAS EAUX-D-VIE DE FRUTAS. A qualidade das frutas depende muito de seu aroma para as eaux-d-frutas. As regiões das frutas e de diversos são sobretudo importantes na Europa (Alsace, Suíça Alemanha, România, Ungria), as do leste da França; (Lorraine, Franche-Comtè e do vale do Rhone).

Dois processos de fabricação são possíveis a serem utilizados; destilação e fermentação para frutas de caroço e pêras, destilação depois da maceração para as bagas.

AS FRUTAS COM CAROÇO E PÊRAS. Dentro das caves ou de barris as frutas se amontoam e formam rapidamente um mosto espeço e açúcar. Depois de um a dois dias de fermentação, debaixo da ação das leveduras naturais. Em uma dezena de dias, a maior parte do açúcar das frutas é transformada. A fermentação não parara entre 4/6 semanas.

As leveduras, entretanto seguem caprichosamente, a qualidade do produto final. A destilação se efetua em seguida em dois aquecimentos. O primeiro aquecimento extrai a pequena parte “da água” chamada também de “brouilli” álcool ligeiro de 25% aproximadamente; a segunda destilação “repasse” permite recolher o “coração”.

AS BAGAS. As bagas e framboesas devem macerar dentro de tachos - de venho. Uma fermentação simples não produzirá acidez do álcool. Esta maceração dura um mês, e seguindo a legislação, dentro da proporção de 25 litros de eaux-de-vie a 50 gl por 100 kg de frutas. A mistura vai ser em seguida destilada em uma só vez.

As aguardentes são em seguida passadas para grandes bonbonnies de vidro e, estocadas.

Em caves ou debaixo de telhados, a temperatura é importante entre o verão e o inverno permitindo a eliminação dos esters parte mais volátil e menos desejáveis do álcool.

AS DIFERENTES EAUX-DE-VIE

KIRCH: 18kg de frutas são precisos para fazer 1 litro de eau-de-vie pura 50%. As melhores cerejas são as do tipo “guignes” oriundas de enxertos de cerejas. Elas são escuras, bastante doces e de pequenos caroços. Depois de colhidas são esmagadas e colocadas dentro de barris onde permanecem durante 4/5 semanas, os caroços restam inteiros passando o gosto de amêndoa antes da destilação. Os melhores são; Vosgues, Trois-Èpis (Alsace) de Portugal (Beira Alta) Alemanha (Floresta Negra).

MIRABELLE: 18 kg de frutas são precisos para fazer 1 litro de aguardente 100%.

Pequenas ameixas amarelas escuras doces e perfumadas, a mirabelle e destilada em Lorraine e na Alsace. Foi René D, Anjou, Duc de Lorraine que lançou a mirabelle. Existem dois tipos de mirabelle a de Metz que é pequena e melhor para destilar e a de Nancy, um pouco maior e serve para conserva. Em Lorraine tem um decreto de 1953 que regulamenta a apelação (eau-de-vie de Lorraine). Regiões delimitadas entre Metz e Nancy, a qualidade dos frutos, obrigam a destilação ser feita dentro da região de produção (comitês de 23 membros fazem a degustação duas vezes por ano para julgar o aspecto de odor e sabor. A mirabelle se degusta a 12/14.c, quente demais ela mostra ser agressiva. O processo de elaboração é idêntica a da cereja, a única diferença é que a fermentação é feita à baixa temperatura, muito doce ao sair do alambique e pode ser degustada mais rapidamente que o Kirch).

POIRE WILLIAMS: 28kg de frutas é necessário para obter 1 litro de aguardente pura 100%.

A mais recente e a mais renomada eaux-de-vie de frutas foi lançada nos anos 30, no vale do Rhone. Fernand Point, celebre restaurateur de Vienne, que entusiasmado comprou imediatamente o interesse de ter um produto; a Poire Williams representa hoje 40% do mercado das eaux-de-vie de frutas. O princípio da elaboração é igual a do kirch; depois de fermentados os frutos maduros e esmagados vão destilar a uma temperatura relativamente baixa a fim de conservar o seu perfume específico, depois é estocado por um tempo determinado, mas varia segundo a origem do fruto; os anos da recolta são feita com habilidade pela mão do destilador

WILLIAMÍNE: é a marca depositada e registrada depois de 1953 por eau-de-vie de poires Williams do Valais, produto exclusivamente da destilaria Morand.

Esta eau-de-vie mundialmente conhecida é um produto garantido por destilação de poires Williams que são todas recortadas em Valais, seguindo as condições atmosféricas, a produção anual pode variar de 10 a 15 milhões de kilos.

O rendimento mediante a destilação de poire Williams pode-se estimar, seguindo os anos, entre 7,5 e 8,5 litros a 50% por 100 kg de poires. Eles usam 12,5 a 13 kg de poires Williams por litro "Williamíne".

A garrafa de "williamíne" porta um rótulo de qualidade e de autenticidade, numerado pelo estado de Valais. A obtenção deste rótulo é somente a do controle muito severo das frutas por destilação, a análise feita do produto final dá autenticidade e garantia ao mercado.

FRAMBOISE: 8kg de frutas são precisos para obter 1 litro de eau-de-vie pura 100%.

As frutas são maceradas um mês dentro do álcool de vinho ou de frutas de boa qualidade e, sobretudo, neutro para não marcar o perfume natural das framboesas. As proporções são regulamentadas e não podem ser menos do que 100 kg de frutas por 12,5 litros de eau-de-vie pura.

A framboise é de um preço relativamente elevado e pode ser degustada jovem.

A DEGUSTAÇÃO. Certos amadores a apreciam dentro de um copo a degustam resfriada ou gelada, desde que as paredes sejam recobertas de vapor o copo é frappé. Uma vez o gelo eliminado se bebe lentamente em goles. O frio faz aparecer suas características de frutas e o aroma aveludado. Outros, ao contrário preferem um copo aquecido nas

mãos, ou numa taça de café ainda morna. Se a moda é consumir permitindo a elegância de apreciar suas qualidades e perfume das grandes eaux-de-vie tudo bem... Saúde.

ALGUMAS MARCAS DESTILADAS

- Bertrand á uberach (Alsace)
- Cartron á nuits-sant-george (Côte d,Or)
- Willíamíne (Morand) suissa
- Girard freres (Vaucluse)
- Gouilby á labaroche (Vosges)



VODKA (água esquesita)

Originariamente a base desta bebida era a partir dos produtos da agricultura local mais barato e abundantes como o trigo, milho, em uma filtração simples e rápida do fermento destes vegetais. Era usado um filtro a base de carbono vegetal, em lugar de um processo caro e prolongado de destilação. O líquido purificado era depois reduzido, sem envelhecer (envejecerse), até ser potabilizado mediante a adição de água destilada e ser engarrafado.

A “vodka” é proveniente da Rússia e “wodka” é proveniente da Polônia. A palavra vodka quer dizer “agüita”, uma forma delicada e diminutiva de chamar a água.

O resultado desta elaboração é um produto incolor sem odores com uma graduação alcoólica elevada.

As vodkas produzidas na Rússia contêm 40% de álcool e as da Polônia alcançam os 45% de graduação alcoólica.

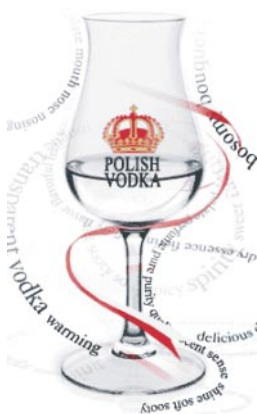
Atualmente a graduação típica é de 45%, porque o seu valor calórico ao organismo por cada 100 mg (aproximadamente 100 ml) é de 315 kcal.

Antes da II Guerra Mundial, a vodka era um produto consumido somente na Rússia, Polônia, Ucrânia, Países Eslavos e Bálticos. Depois da guerra, a produção e o consumo de vodka tornaram-se popular mundialmente devido ao consumo nos países ocidentais, principalmente nos Estados Unidos.

Cada país produtor faz a vodka a partir do primeiro passo, com distintos métodos de produção e destilação.

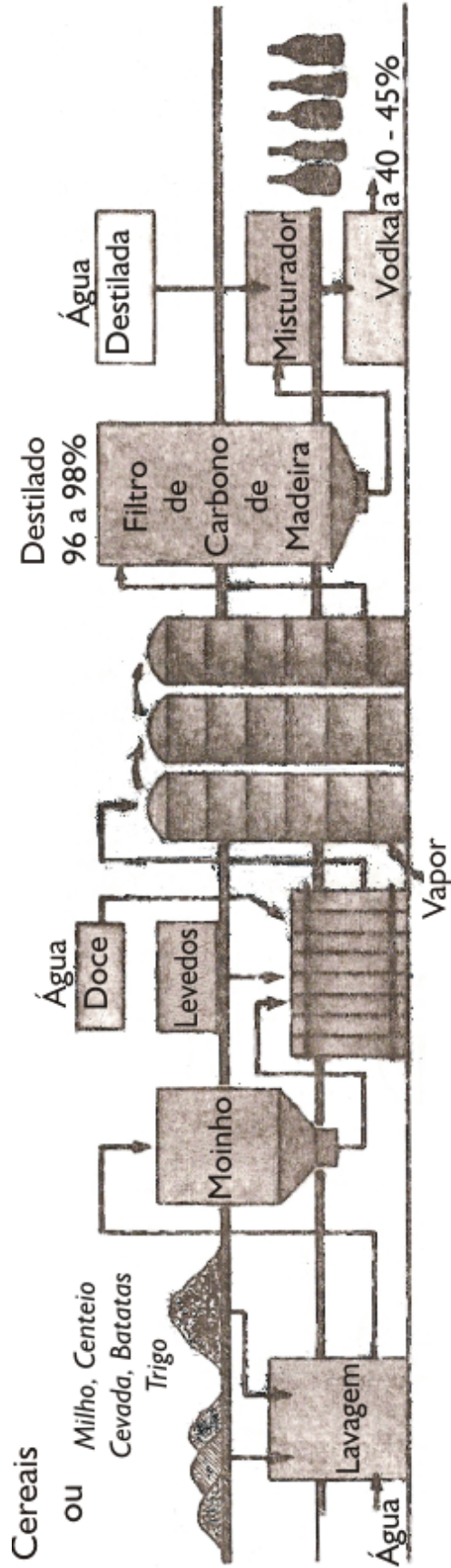
Na Inglaterra e Estados Unidos, sua produção se orientou para a melhora do processo da destilação a partir de cereais e grãos.

Na Europa Oriental, era obtida a partir da papa. Devido a isto, nas zonas de consumo ocidental existe uma clara preferência pelas vodkas a partir de grãos e nas zonas orientais pelas de papa.



Agregados a esta diferença na produção, existem variantes da bebida como a Zubrowka Polaca que é elaborada agregando uma variedade de macerações de pastura com igual nome. Este se faz que a bebida tenha um tom amarelado e agrega bouquet com certo sabor amargo. Enquanto o hábito de bebê-las, também diferem segundo seu lugar de consumo. Nos países bálticos da Europa Oriental, a bebida é tomada sozinha, servindo em copos bem frios. Nos países ocidentais, é utilizada para preparar cocktails.

DESTILAÇÃO DA VODKA





O QUE É RUM?

O rum é uma espécie de aguardente obtida por fermentação alcoólica e destilação do suco da cana de açúcar, ou do melaço e subprodutos da fabricação do açúcar de cana.

ORIGEM

O rhun se converteu em um produto importante das Antilhas (Índias Ocidentais) com a introdução da cana de açúcar em 1493 por Cristóvão Colombo.

O Rhun é mencionado pela primeira vez em documentos provenientes de Barbados em 1650. Chamava-se “kill-devil” (“mata-diabo”) ou “rumbullion” (uma palavra de Devonshire, Inglaterra, que significa ‘um grande tumulto’). Em 1667 se chamava simplesmente “rum”, de onde provém a palavra Espanhola rum e Francês rum.

O rum foi um fator de grande importância econômica nos séculos XVII e XVIII. Era exportada a Europa desde as Antilhas, foi usado no tráfico de escravos africanos e no negócio de peles com índios da América do Norte. O rum também era exportado das colônias inglesas na América, mas a demanda era tão alta que se estabeleceram destilarias em Nova York e em Nova Inglaterra no século XVII. A partir daí, as importações foram basicamente de melaços. Em 1763 havia 150 destilarias em Nova Inglaterra, que se abasteciam principalmente das Antillas Francesas. O produto era consumido por volta de 80% nas colônias norte-americanas, e somente o resto era enviado à África para ser trocado por escravos, marfim e ouro.

O rum que hoje em dia conhecemos foi criado por D. Facundo Bacardí e Masó há mais de 150 anos. A produção de runs secos e ligeiros aconteceu no final do século XIX. Este tipo, produzido principalmente nas Antilhas Espanholas (Cuba, República Dominicana e Puerto Rico) nas Ilhas Virgens, emprega leveduras cultivadas para a fermentação, e para a destilação são utilizados alambiques modernos de operação contínua. Os runs usualmente são mesclados e envelhecidos de 1 a 4 anos. Os runs de etiqueta branca são claros e de sabor suave, o rum de etiqueta dourada é de cor âmbar e de sabor mais pronunciado e mais doce, resultantes de um envelhecimento mais prolongado e por a adição de caramelo.

Primeiro prepara-se um mosto com melaço, resíduos de destilação (vinhaças), e, às vezes, também com as espumas provenientes do sumo de cana e água.

Logo é provocado o processo de fermentação ao mosto com diversas espécies de leveduras e que podem ser naturais ou inoculadas.

Durante um período de tempo que compreende de 2 a 5 dias, a fermentação é terminada, e o licor alcoólico obtido é destilado de 55 a 65 graus em um alambique ou coluna de destilação. A aguardente resultante (fração média da destilação) se deixa envelhecer em barris de carvalho.

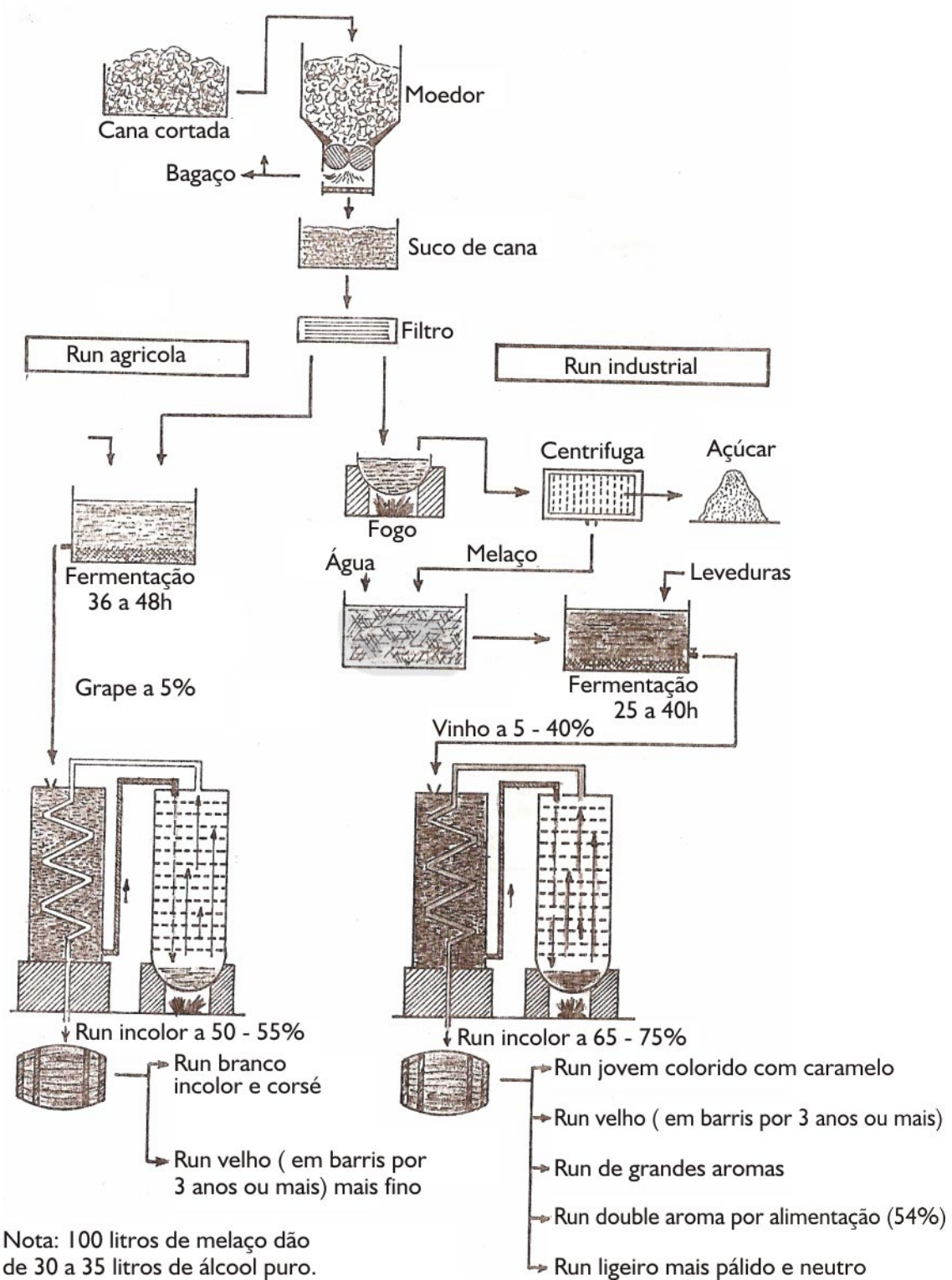
Por último e antes de sua expedição para o consumo, se efetuam as mesclas adequadas para lograr uma qualidade homogênea, às vezes se dá cor artificialmente com açúcar queimado ou caramelo e, por último, se clarifica por filtração.

TIPOS DE RUM

Podemos fazer a classificação dos tipos de rum em função das matérias primas utilizadas para sua elaboração:

- Rum de GARAPA e de JARABE E MELAÇO.
- Porto Rico é o maior produtor de rum do mundo. É a base de produção de Rum Bacardí (uma vez retirados de Cuba de onde procede).
- O rum da Martinica mais conhecido é Rum Saint James, que é elaborado a partir da fermentação em 60% de dunder (resíduo que aparece no alambique depois da destilação da cana de açúcar). Seu aroma o distingue de outros rums.
- O domínio francês sobre Haiti influenciou na produção de rum, que se destila duas vezes (igual ao cognac) e que carece de cor.
- Na Jamaica são tradicionais os rums robustos, marcados de sabor, embora seja dada mais importância aos rums ligeiros de fermentação rápida. Grande parte de seu envelhecimento e engarrafamento é realizado na Inglaterra.
- Os rums da Jamaica sempre são mesclados e envelhecidos durante cinco a sete anos, pelo menos. Usualmente se comercializam com um teor alcoólico de 43 a 49% por volume.
- O rum de Nova Inglaterra (Estados Unidos), tem um sabor forte e um alto teor alcoólico.
- Batavia Arak é um rum pungente produzido na ilha de Java (Indonésia).
- Os marinheiros britânicos recebiam quantidades regulares de rum desde o século XVIII até 1970.
- O rum era o principal licor destilado nos Estados Unidos durante seus primeiros anos de independência e as vezes era mesclado com melaço e se chamava blackstrap, outras vezes era mesclado com cidra fazendo uma bebida chamada stonewall.

DESTILAÇÃO DE RUM (AGRÍCOLA E INDUSTRIAL)

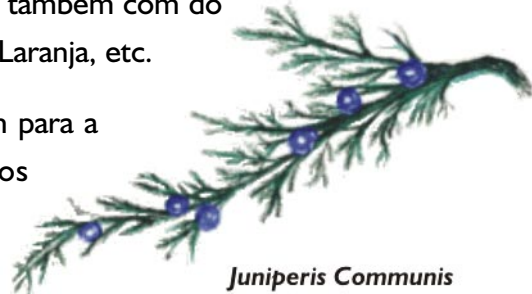




GIN, GENEVER

Álcool aromatizado com bagas genièvre, mas também com do coriandre, do gengibre, zestes de limão e de Laranja, etc.

No fim do século, os holandeses exportavam para a Inglaterra aguardentes genièvre chamados “Genever”. Em 1668, o rei da Inglaterra proíbe as importações de aguardentes a fim de favorecer a produção inglesa feita a partir de grãos. Destilarias novas aparecem e



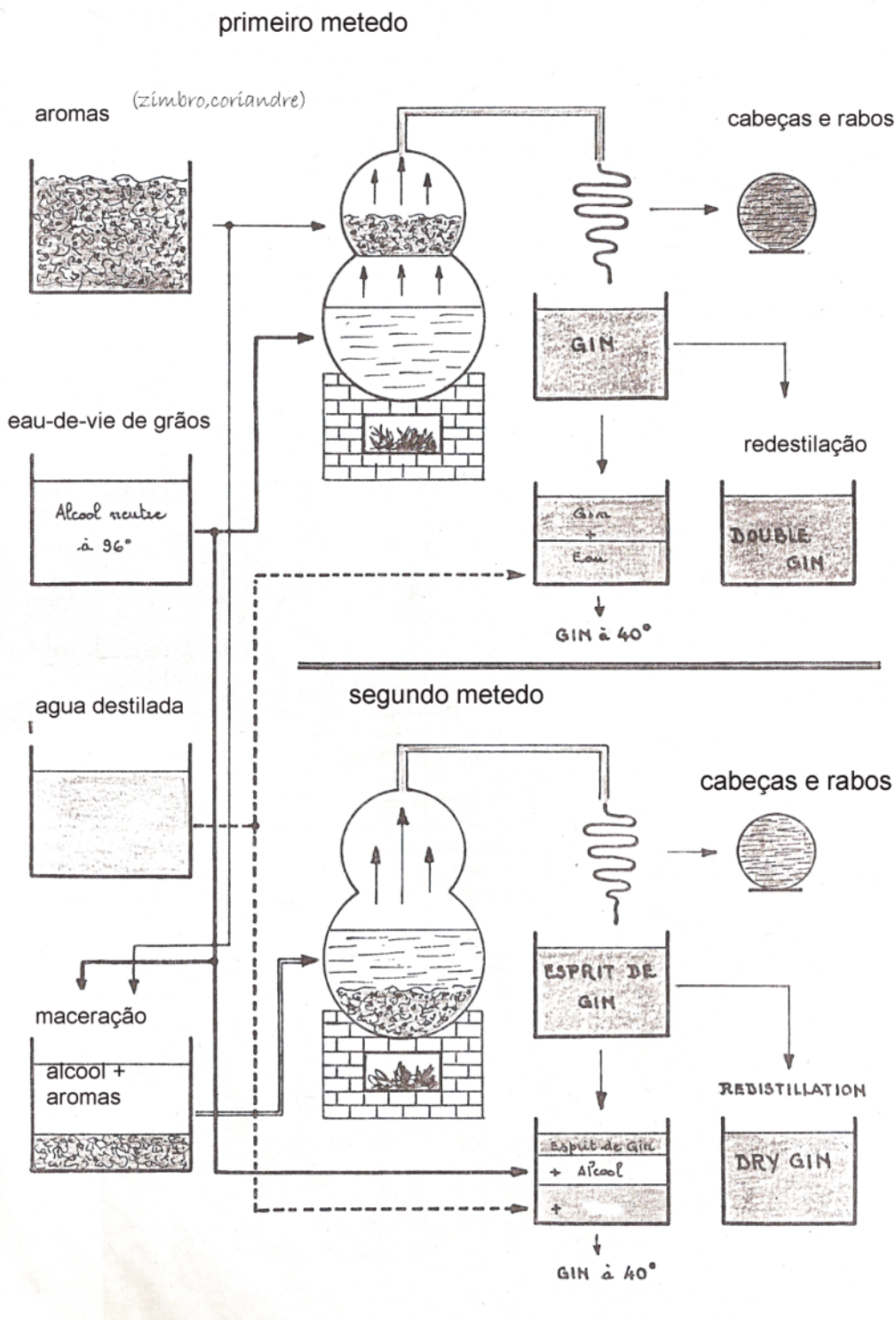
Juniperis Communis

produzem um álcool próximo do “Genever” que é batizado “Gim”. Inicialmente trata-se de uma bebida pouco cara e de qualidade medíocre. A partir de 1751 as medidas tomadas pelo Parlamento permitem reduzir a produção e melhorar a qualidade. No início século o Gim começa a adquirir as suas cartas de nobreza. É alterado o sabor, os seus aromas atenuam-se, fica menos açucarado e mais ligeiro.

Nos primeiros anos do regime inglês, os habitantes consomem uma grande quantidade de aguardente. Durante as primeiras décadas do século XIX, o rum é a principal bebida. Na primeira metade do século XX, o uísque e gim desbancam-no.

Conselho barman: Serve-se quase sempre Gim em cocktail ou às vezes alongado de água com limão ou ainda água gaseificada (gim tonel). Casa-se efetivamente com os frutos os xaropes e certas bebidas espirituosas, mas evitam misturá-lo com outros eaux-de-vies ou com o uísque.

LONDON DRY





TEQUILA

HISTÓRIA

Antes da chegada dos espanhóis na América do Sul, os Astecas não conheciam a destilação, a primeira bebida alcoolizada que eles teriam era de um agave chamado Maguey (cactus) feito o “pulque” ainda consumido no México, obtido por fermentação natural da seiva do maguey. O teor de álcool do pulque seria entre 6 a 7 gl.

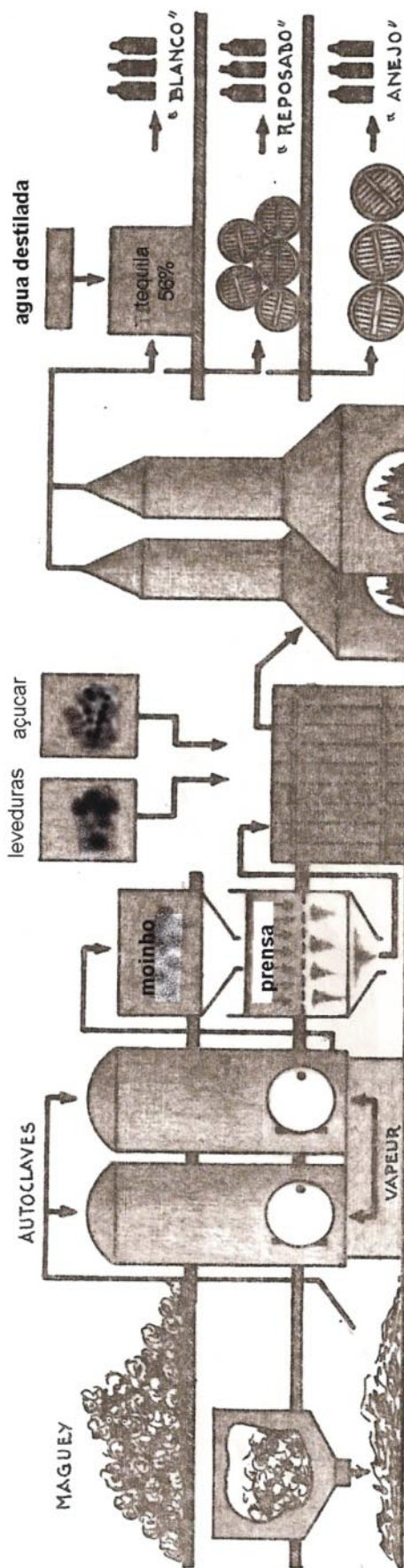
A tequila

Antes de 1900, dentro da Villa de Tequila, os destiladores miram um melhor procedimento de destilação para obter um álcool mais fino que o mezcal, eles a batizaram de “tequila”. Desde então é a bebida que conhecemos hoje. Somente a lei Mexicana pode haver o direito da denominação “tequila”, a tequila pode ser produzida dentro do estado de Jalisco, a oeste do País, ou ainda dentro de algumas comunidades de departamento territorial.

O maguey pode-se a comparar a um cacau. Planta das famílias dos agaves. Os produtores de tequila têm duas saídas, eles cultivam para produzir a tequila o maguey Azul e o Tequilana

Obs: esta tequila pode passar de um a dez anos dentro de barris brancos onde fica com uma cor de âmbar.

AGAVE





OS APERITIVOS A BASE DE ÁLCOOL

São os espíritos a base de álcool puro e neutro, aromatizado de substâncias vegetais. Os aperitivos a base de álcool ou A, B, A se compreendem em:

1. **Bitters ou amargos**
2. **Anises.**
3. **Gentiane**

Eles têm no geral de 18 a 45% de álcool.

OS BITTERS

A palavra *bitter* significa amargo em Inglês e em Alemão. Os bitters são, portanto espíritos aromatizados com vegetais amargos. Cascas e de plantas. De origem medicinal, os bitters são herança direta das preparações boticárias elixires e bálsamos do tempo de outrora.

Os bitters são uma gama infinita de diversidades depois dos amargos ligeiros, claros, sem álcool somente as misturas muito aromatizadas de cor de sombra e xaroposo.

Os principais países produtores são:

- França (Córsega)
- Itália (Sardenha e Sicília)
- Espanha

DIVERSAS CATEGORIAS

Os bitters se dividem em 4 categorias:

- Os amargos claros; cor vermelha obtida por cochonilha (campari).
- Alcatrão cor de caramelo (amer picon).
- Os amargos s/ álcool; bitters (san Pelegrino).
- Bitters concentrados (angostura).

Degustação

Os bitters se degustam de 3 maneiras:

- Em aperitivo com gelo natural ou com sodas.
- Em digestivos, natural e temperatura ambiente.
- Em cocktails, suas formas de mistura são muito apreciadas ex: (americano Manhattan).

Algumas marcas

Amer Picon 21%. Marca francesa de um bitter ligeiramente xarope, composto de vinho e eau-d-vie de uma maceração de quinina, gentiane, cascas de laranja e de outras plantas.

Tônico e refrescante, ele se bebe natural com gelo ou alongado com sodas. Também pode ser adoçado com (granadine, citron cassis) pode ser completado com cerveja que tem a abreviação de:

- P.G.B-granadine-biere.
- P.C.B-citron-biere.

Também se prepara uma marca de cerveja “PICON-BIERE” que se bebe como aperitivo e é muito apreciada na região da Alsace.

Angostura 44% Marca de bitter, sua cor marrom vermelho a base de rum aromatizado de gentiane, cascas de laranja e de substâncias amargas.

Vai muito bem para cocktails, pelo seu aroma na cozinha e pâtisserie. Foi no século **XVIII**, que um médico Holandês **J.C.B. SIEGERT** criou a Angostura para lutar contra as condições deprimentes do clima tropical, atualmente fabricado em Trindade (pequenas Ilhas).

Campari 25% Foi criado em Milão no ano de 1860 por GASPAR CAMPARI. Hoje é fabricado em Sesto de São Giovanni dentro da região de Milão nome famoso no mundo inteiro.

Preparação da infusão

Dentro das cubas de 10.000 litros se junta água destilada, uma maceração de ervas de 28 a 32% com álcool neutro durante 14 dias. Obtida uma infusão onde se junta um xarope de açúcar de cana, água destilada e álcool para retificar e obter 25%. A coloração se dá

através de cochilha (E 120) para lhe dar um gosto amargo se junta essência de mandarina amarga da Sicília. Depois de um a dois meses de descanso é filtrada, desidratada e engarrafada, de um gosto doce e amargo, uma cor ardente o Campari se bebe fresco natural com sucos de pamplemouze, laranja ou sodas. Os grandes cocktails clássicos: Americano, Negroni, Garibaldi, Tampico, etc.

Cinar se degusta com gelo alongado com sodas. Marca de um bitter Italiano feito a partir de alcachofra e de plantas aromáticas.

Fernet Branca 40% Fabricado em Milão no final do último século. Feito com plantas de raízes, ervas diversas, de um gosto pouco agradável, ele excita o apetite e é recomendado para as digestões difíceis, sobretudo nos dias de festa.

Aperol 6% Bitter Italiano de uma mistura de álcool e de extratos aromáticos e água destilada, de uma bela cor vermelha se bebem igual aos outros bitters.



OS APERITIVOS À BASE DE VINHO

Não são classificadas pela sua rúbrica, que as bebidas elaboradas a base de vinhos tintos ou brancos, são aromatizados com a ajuda de plantas, resinas, flores e cascas etc. Suas infusões devem ser completas com álcool neutro, açúcar ou caramelo.

Os aperitivos a base de vinho ou A.B.V tendem a ter 16% de álcool e se dividem em duas categorias:

- Os quininos.
- Os vermouths.

OS QUININOS

Do nome científico “cinchona” é da família das rubiáceas como a cafeeira, a quinina é um arbusto originário da América do Sul (Peru, Bolívia, Equador).

Conhecida depois de muito tempo por suas propriedades medicinais, e em 1820 que dois alquimistas Franceses PELLETIER e CAVENTON, separam a quinina das cascas que vem a ser um remédio contra a malária.

De um sabor amargo declarado, seus extratos das cascas, estimulam também as glândulas salivares, estomacais, tudo a favor do apetite e da digestão.

Algumas marcas comerciais

Ambassadeur 16% Comercializada por Cusenier é um **A B V** tinto aromatizado, com cascas de laranja amargas, sua originalidade é um equilíbrio entre o doce e o amargo no sabor.

Byrrh 17% Marca vendida e criada por M.Violet, que compôs o nome de sua preparação a partir dos pronomes de seus filhos. O byrrh é elaborado com vinho de Roussillon e aromatizado de cascas de quinina, Curaçao. Depois envelhecido em barris durante 3 anos em caves centenárias. Sua degustação a temperatura ambiente ou ligeiramente fresco.

Dubonnet... 16% Foi em 1848 dentro do quarteirão da Opera de Paris que um mercador de vinhos e espirituosos, Joseph Dubonnet, criou uma nova bebida aperitivo a base de vinho de Roussillon.

Composta de uma mistura de vinhos brancos secos de Herault e de vinhos doces naturais do Rossilon, o Dubonnet envelhece em barris durante 2 anos antes de serem aromatizados de quinina, cascas amargas, diversas plantas e de caramelo.

De um tinto fechado e de um gosto particular, ele se degusta como o Byrrh. O dubonnet branco é ligeiramente educado. O dubonnet dry bom para cocktails.

S. Raphael 16% Em 1830, um farmacêutico de Lyon, Ademar Juppet, criou uma fórmula de um vinho Tônico com quinina. Cansado sobre o ponto de perder sua vista, ele se advertiu com a história bíblica do Arcanjo S. Raphael que sarou Tobie de uma cegueira. Foi daí que tirou o nome de seu elixir (S. Raphael).

Este aperitivo é uma mistela velha de dois anos em barris, depois cortado com vinho branco ou tinto dando um degrau alcoólico elevando o nível da mistela. Em seguida é feita a mistura com quinina, cacau e laranjas que ficaram na maceração alcoólica. Depois de um novo período de envelhecimento é tratado a frio, filtrado e engarrafado.



OS VERMOUTES

A origem é muito antiga, foi em 1570 que certo Gioventonio Soderini, atribui ao vermouth, uma origem Alemã ou Húngara, “WERMUT”, que é o nome de ABSINTO, mas foi no século **XVII**, dentro de Piemont, Itália que se desenvolve a indústria dos vermouths.

DEFINIÇÃO

Os vermouths são aperitivos a base de vinhos (ABV), obtidos a partir de vinhos brancos adicionados de açúcar ou de misttelas de álcool neutro e aromatizado por uma infusão de nobres plantas aromáticas. Volume 16 a 18 % alcoólico. Os vermouths se dividem em duas classes

1) Os vermouths italianos, são elaborados dentro da região de Turin, são a base de mistellas e de vinhos provenientes das planícies meridionais, eles são bastante doces, de cor tintos dourada ou telha.

2) Os vermouths franceses, elaborados dentro da região de Sete, Thuir e Chambéry, eles são a base de vinhos brancos secos (80%), vêm de cepas seguintes: Bourret, Clairette, Picpoul. Os vermouths franceses são secos ou muitos secos de cor dourada.

No Canadá ou na Califórnia onde se elaboram igualmente, os vermouths são a base de cepas “Vitis labrusqua”, estes são sobre tudo usados em cocktails.

ELABORAÇÃO

Os vinhos novos são submetidos a um envelhecimento podendo variar dentro de alguns anos em de foudres.

Os melhores são sustentados com álcool neutro atingindo o volume de (18%) e envelhecidos durante alguns meses, em seguida são misturados entre eles para conservação de um gosto uniforme e lhes ajuntar certa proporção de vinhos licorosos. Dentro desta mistura de maceração um grande número de plantas (quinino, gentiane, camomila, laranjas, absinto gengibre, cola, etc.), em cada dia, a mistura é mexida com pás de madeira para buscar uma perfeita harmonia.

Os vermouths tintos são coloridos com caramelo em parte. A maceração terminada em prática filtração, clarificação, após pasteurização e um resfriamento a 10°C abaixo de zero. Antes do engarrafamento será feito um repouso. As diferentes apelações dos vermouths são as seguintes:

- Vermouths dry: 18% de álcool e não mais 40g/l de açúcar.
- Vermouths brancos moelleux-doces 16% de álcool e entre 100 a 150 g/l de açúcar.
- Vermouths tintos-doces-rosso 16% e não mais de 150% g/l de açúcar.
- Vermouths rose 16% de álcool.

ALGUMAS MARCAS

Carpano: Elaborado em Turin, é o mais velho dos vermouths Italianos Punt e Mês é uma marca do vermouth doce e amargo.

Cinzano: Proprietário rural perto de Turin, Carlos Stephano Cinzano tornou-se “maitre destilador” em 1757, ele produz até então eaux-d-vie e licores, depois a Segunda Guerra mundial seu nome é associado a um vermouth.

Martini & Rossi: Casa fundada em 1879, situada na região Turin, Martini & Rossi vem de uma fusão de sociedade de vermouths de licores e de vinhos aromatizados.

Noily Pratt: Em 1800 Joseph Noily elaborou um vinho aperitivo. Em 1843, Claudius Prat se associou para realizar um vermouth seco que hoje é consumido no mundo inteiro. O vermouth é feito em Marselha.

CHAMBÉRY: França

LILLET: França

GOLD AMBASSADEUR: França



A CERVEJA (BIERE, BIRRA, BIER)

A cerveja é uma bebida natural, gasosa, ligeiramente alcoolizada, resultado de uma fermentação alcoólica de uma infusão de cevada germinada sobre a ação de leveduras da cerveja, e aromatizada com lúpulo

HISTÓRIA

Desde a mais alta Antigüidade, o homem é engenhoso a substituir a água das bebidas pelas atraentes elaborações a partir de uma fermentação de grãos.

Dentro da Antiguidade, vários autores antigos, vão remontando suas invenções no oriente, vinte séculos antes da era cristã. Ao país dos faraós onde se chamava vinho de cevada, a cerveja Egípcia se preparava de uma mostarda de cevado as vezes açucaradas, por adição de data. Eles tinham as cervejas escuras e as claras, das cervejas fortes chamadas de “hag” e as cervejas mais leves ditas “send”, a qual os médicos do Egito Antigo acreditavam na suas virtudes curativas. Nas campanhas dos reis do Egito na Armênia portavam a cerveja aos outros povos do Oriente que a introduziram na Europa por ocasião de sua imigração. À dura concorrência pelo vinho durante a época dos Romanos a cerveja se fixou no Mediterrâneo. Atrás da mitologia romana, Ceres, Deusa da colheita ensinou aos homens a fabricação de uma bebida composta por farinha, água e ervas. A Cerveise dos Gauleses tiraram dela o nome desta ilustre patrono. O nome de “brace” em latim brasium, cevada temperada dentro da água, barril. Os Germanos, Anglos e os Saxões viventes dos climas mais rudes, o homem não cultivava a vinha depois de longos tempos, cervejeiros e bebedores de cerveja.

Idade Média: Ligação a cultura da cevada, a fabricação da cerveja é feita dentro de um quadro familiar seguindo o ritual ancestral. Uma nova era começa quando os Francos chegam, a evolução das vilas e a construção dos monastérios. De suas criações, conventos, colégios e as abadias instalam suas cervejarias dominais onde os monges fabricam dois ou três tipos de cerveja. Desde 1258, época onde as cervejarias começaram a se constituir em variados metiers, e a dicção claramente a composição da cerveise, que se diz da biere nome lúpulo. Não é pela introdução do lúpulo que seus sabores se estabilizaram e que se aprecia até hoje.

Renascimento ao século XVIII: No decorrer dos tempos as autoridades MUNICIPAIS editam um numeroso regulamento destinado a regular os preços normais e defender os direitos dos consumidores garantindo a qualidade e a lealdade dos produtos engarrafados para a venda. No século XVII, as histórias das cervejarias enfrentam graves dificuldades, talvez a causa da organização hierarquia, quase religiosa dos “tributos” e das confrarias, que é o caso de precisar de financiamentos grandiosos para prevenir obstáculos fiscais impostos ao comércio. Em 1693 Louis XIV troca a sua forma dos encargos hereditários e do monopólio da fabricação da cerveja.

Época Moderna: Sobre o plano técnico as cervejarias não conhecem as grandes mudanças até a investigação industrial. Apartar desta época as descobertas científicas e tecnológicas, fonte do progresso das cervejarias a um passo de gigantes.

Dentro do domínio científico:

- 1871 os trabalhadores de Pasteur sobre a fermentação e as leveduras da cerveja.



A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

ELEMENTOS DE SUA FABRICAÇÃO

Água, Cevada grãos crus, Milho, Leveduras, Lúpulo

Água pura que chega até as cervejarias.

Cevada das cervejarias é diferente das outras, ela deve ser pobre em proteínas, mas um grande poder germinativo. Ela é utilizada em sua forma de malte; cevada germinada e torrificada.

Grãos Crus. Os maltes comportam em abundância proteínas que rendem uma estabilidade frágil à cerveja. As cervejarias então, usam os cereais crus, certamente grãos como (Milho, Arroz) que são pobres em proteínas e melhoram a estabilidade do colarinho da cerveja.

O lúpulo. Somente as flores fêmeas são usadas para aromatizar o mosto; 100 a 200 gramas de flores por hectolitros de cerveja terminada. A colheita é feita em Setembro, flores passam por um processo para a retirada de óleos aromáticos e resinas amargas; (secagem, comprimidas em balões cilíndricos e conservados no frio, por vezes pulverizadas e peneiradas, eles são guardados em caixas para estancar de sua atmosfera o azedo e evitar sua oxidação das resinas).

A maltage: A transformação da cevada em (5 etapas)

- **Calibragem:** Para obter dos grãos de cevada propriedades e um tamanho uniforme, são garantias de uma germinação regular. As variedades da cevada utilizada são variedades ditas de cervejaria.

Germinação: Dentro da remoagem e da germinação permanece a uma temperatura constante de 17 graus durante 5 a 6 dias, nesta fase existe uma concentração de amidos que liberam os açúcares (maltose) e o desenvolvimento dos diastases (enzimas).

A CERVEJA

Saborosa, refrescante, calmante pelo seu álcool e seu lúpulo, a cerveja é também digestiva ou aperitiva pela sua efervescência. Traz mesmo ao organismo elementos essenciais quando consumido com moderação.

Saúde: Por muito tempo, estudos tinham sublinhado o efeito lactogênico da cerveja (montado de leite para mulheres que aleitam), e já se sabia que o etanol contido em todos os álcoois (e não unicamente a cerveja), no caso de um consumo regular e moderado, favorece a fluidez sanguínea, diminui a agregação plaquetária, e baixa o homocisteína, indicador que causa doenças cardiovasculares...

- É uma bebida saudável e que tem um valor nutritivo elevado.
- É constituída principalmente de água, por conseguinte refrescante.
- Oferece, pelo seu álcool e seus açúcares residuais, elementos energéticos.
- Ajuda a manter o sistema cardiovascular e coronariano.
- É rico em proteínas (quase 2,5 g por litro), em minerais (potássio, cálcio, magnésio, fósforo, ferro, cromo, cobre, etc..) e em vitamina do grupo B (tiamina, riboflavina, etc..) e fraco em sódio.

Reencontrou-se, perto de Sumer Mesopotâmia, tabletas de argila que pode datar de 4.000 anos J.C., que faziam menção de uma bebida fermentada de cevada, de trigo e pão chamado sikaru. Enquanto que os Gregos e os Romanos associavam o vinho de cevada aos bárbaros, dado que para eles civilizados bebiam vinho, Gaulois consideravam a cerveja como a sua bebida nacional século I fronteira J. - C.

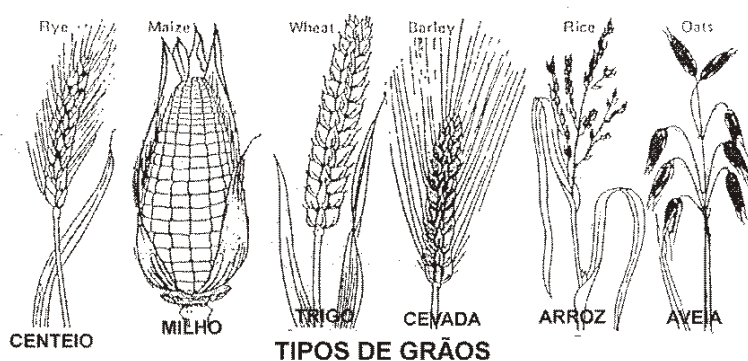
Os Egípcios produziam uma bebida mais ou menos idêntica, mas melhorada tecnicamente. A bebida mais clara era destinada aos pobres, enquanto que a cerveja mais concentrada, temperada com especiarias ao gengibre e adoçada ao mel era reservada às personalidades. Já os Chineses, tecnicamente eram mais avançados. Fabricavam “ien tsiou”, uma cerveja verde (não completa e fraco em álcool), e o tsiou, uma cerveja terminada, mais forte em álcool. As cervejas à base de arroz ultrapassaram as cervejas de cereais diversos, porque o arroz era de boa qualidade e respondia às esperas dos cervejeiros da época.

À época onde a elaboração da cerveja era sobretudo um negócio, famílias, monges da Alemanha, da Áustria, da Bélgica e França, que tinham a possibilidade de serem instruídos, desenvolveram e melhoraram as técnicas de fabricação como outros.

Fizeram-na para o vinho. Parece que estiveram à vanguarda quanto à utilização de lúpulo como aromático.

Com o desenvolvimento das grandes estradas de peregrinação, a palavra passava-se de que certos mosteiros ou certos abades ofereciam na cerveja excepcional. De resto, monges eram conscientes que uma cerveja de qualidade atraía-lhes maior número de peregrinos, o que aumentava a sua popularidade.

Século XIX, a concentração urbana favorece o desenvolvimento de cervejarias e rentabiliza a profissão de mestre-ervejeiro. Os cervejeiros organizaram-se em corporação para proteger a sua profissão e evitar a entrada em circulação de cervejas de pobre qualidade, o que teria prejudicado a sua reputação. Além disso, em 1516, em Baviera, estabeleceu-se a Lei da pureza da cerveja. Esta lei é aplicável ainda hoje em dia e indica os ingredientes (água, cevada, houblon) e os métodos de elaboração autorizados. Foi necessário esperar o meio do século XIX para ver uma evolução radical das técnicas. O desenvolvimento da vidraria, aparelhos de filtração, soutirage sob pressão, de engarrafamento e, sobretudo, refrigeração permitiram controlar as temperaturas durante as etapas cruciais da elaboração. Século XIX, as investigações científicas de Louis Pasteur sobre os micro-organismos permitiram compreender e dominar o processo da fermentação alcoólica, de melhorar as condições sanitárias gerais das cervejarias e produzir uma bebida mais sã e mais clara.



Existem 3 classes de cervejas:

As cervejas de fermentação baixa (lagers) as cervejas de fermentação elevada (ale) as cervejas de fermentação espontânea. A fermentação faz-se à baixa temperatura, com fermentos que são ativos na parte inferior do tanque de fermentação. As cervejas desta família são chamadas lagers.

São cervejas flexíveis, ligeiras e ricas. São mais populares ao mundo. Em família, encontram-se vários tipos de cervejas, como os pils, os dortmunders, os munchers, as bocks e a duplas bocks.

A fermentação faz-se a temperaturas mais elevadas, com fermentos que se desenvolvem na parte superior do tanque. As cervejas desta família são chamadas ALE.

São cervejas mais caracterizadas, em geral mais saborosas, vigorosas, alcoólicas e densas.

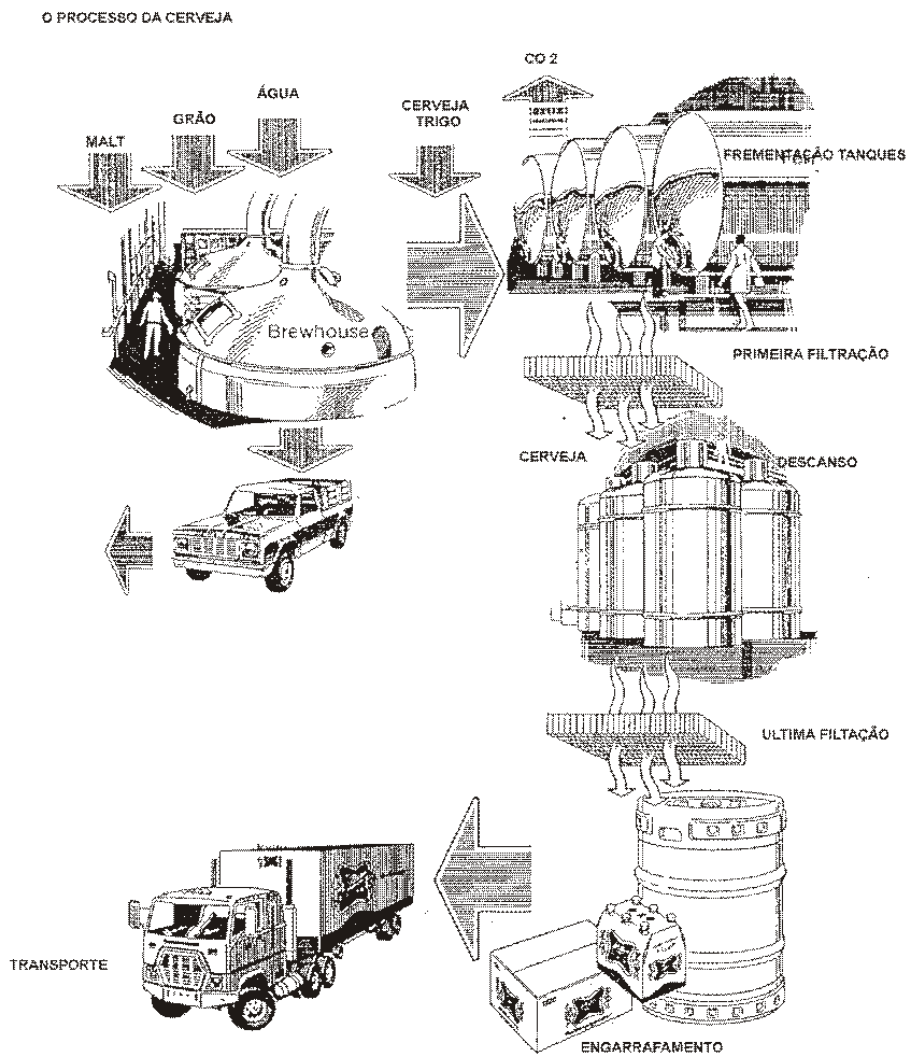
Nesta família, encontram-se também vários tipos de cervejas, como a Ale, mild Ale strong Ale, Stouts e as Porters.

As cervejas trapiches, as cervejas Abbayes e as cervejas brancas fazem também parte desta família. São cervejas que sofreram uma segunda fermentação em garrafas. O terceiro tipo de fermentação não exige nenhuma adição de fermentos.

O mosto, colocado ao ar livre em tanques pouco profundos, recebe os fermentos indígenas limpos a região e presentes no ar ambiental. A fermentação prossegue-se em tonéis de madeiras durante vários meses.

Este método artesanal é uma especialidade do vale Senne na Bélgica, onde a elaboração das cervejas de fermentação espontânea é regulamentada. O nome de lambic assim lhes foi reservado exclusivamente.

Estas cervejas contêm uma proporção de pelo menos 30% de trigo, o que lhes confere um aroma frutado e dos sabores agrídoces. Produz-se do montando um lambic jovem de um ano à lambics mais idosos. Nestas classes existem vários termos para designar as cervejas: ALE Cerveja de fermentação elevada, popularizada pela Inglaterra. Altbier cerveja alemã ao antigo de fermentação elevada.





LÉXIQUE

Barley wine: Significa vinho de cevada. Utilizado quando a taxa de álcool de uma cerveja se aproxima da de um vinho, historicamente 11°C.

Cerveja de guarda: Na França, indica que a cerveja teve uma maturação mais longa. Não indica por conseguinte que conserva-se por muito mais tempo.

Amargo: Significa amargo. Identifica uma cerveja fortemente empregada de lúpulo.

Bock: Designa um lager bastante forte em álcool. Não indica um tipo de vidro.

Cream ALE: Uma mistura de lager e ALE. É uma cerveja bastante pálida e suave.

Duplo: Na Bélgica, significa uma cerveja vermelha ou morena com uma taxa de álcool superior.

Dupla bock (Dopplebock): Indicado na Alemanha um bock mais alcoólico. O seu nome termina quase sempre por “ator” (excoronator).

Dunkel: Termo alemão que identifica uma cerveja mais escura, morena.

Festbier: Na Alemanha, indica uma cerveja produzida para um festival.

Gueuze: É uma mistura de jovens lambics à velhos lambics.

Hell: Indica uma cerveja alemã mais clara, loura.

Bife: Cerveja alemã não filtrada.

Kellerbie: Palavra alemã que indica da lager não filtrada.

Kriek: Lambic perfumado com cerejas.

Lager: Cerveja de fermentação baixa.

Lambic: Tipo de cerveja de fermentação espontânea.

Licor de malte: Identifica uma cerveja com uma taxa de álcool mais elevada (de 5,6% para 8,5% alc. /voo.).

Märzenbier: Representa uma cerveja alemã sazonal produzida para o festival da cerveja, o Oktoberfest.

Pils: Cerveja que faz referência a pilsener.

Pilsener, pilsner: Um lager que tem a sua origem da cidade Pilsen na Checoslováquia.

Levar: Uma cerveja de tipo ALE muito escura e suave (açucarada).

Rauchbier: Designa na Alemanha uma cerveja lager e fumada.

Estação: Cerveja sazonal, sobretudo na Bélgica.

Scotch ALE: cerveja escocesa que tem o caráter muito parecida com o malt.

Stout: Designa uma cerveja escura, cremosa, uma ALE popular na Inglaterra e na Irlanda.

Triplo: Na Bélgica, identifica uma cerveja loura muito forte em álcool. Não significa que a cerveja sofreu uma terceira fermentação.

Weissbier: Na Alemanha, indica uma cerveja branca, perturbação e encoberta.



A BEBIDA FAZ O HOMEM

Eva comeu o fruto proibido.

Adão comeu um pouco e as primeiras pessoas foram banidas do paraíso. Mas Deus deixou lá a árvore, e as suas maçãs nunca perderam importância, tanto em mitos como na realidade. Padres egípcios fizeram ofertas compostas por maçãs aos seus deuses para lhes agradar. Os Gregos, Romanos Francos, Gauleses, Normandos e outros povos cultivaram esses frutos sumarentos nos seus pomares. Fresca no outono e seca no resto do ano, a maçã era comida durante todo o ano.

E não era tudo. Grande quantidade de sumo poderia ser retirada das maçãs, e durante anos foram fermentadas para produzir cidra. Os agricultores da Normandia, por tradição, destilavam cidra, de qual deriva uma espécie de branda, na sua maior parte para consumo caseiro. Alguém, no passado, pensou que o seu brandy derivado de cidra calvadoseria vendido como bebida exclusiva e se tornaria num bom produto de exportação. Vinho e cognac, sim, mas bebida de cidra? Não, isso era para gente pobre, trabalhadores e agricultores. Calvados foi algo que surgiu como o vento. A ocupação de França pelos alemães durante a 2 guerra mundial foi sem dúvida, inconveniente, mas favoreceu bastante o calvados. Os alemães necessitavam desesperadamente de álcool para as armas, não poderiam usar o álcool utilizado no cognac porque era protegido por lei .

A HISTÓRIA

O Calvados, departamento Francês da região Basse-Normandia, a eau-de-vie de cidra produzida dentro de uma zona bem determinada, tem o seu nome de um barco Espanhol que afundou em 1588 nas costas dos Normandos.

Definição

O Calvados é uma aguardente de dupla destilação de cidra.

Na região da Normandia é predisposta à cultura de pomares de cidra. Diferentes territórios de diversas espécies de pomes e oferecem como os seus vinhos, de cidra e eaux-d-vie de qualidades variáveis. Existem pelo menos 50 tipos de pomes, seguindo uma regulamentação de 10 a 35 toneladas por hectare. É preciso 2,5 toneladas para produzir 100 litros de álcool puro.

Regulamentação

Um decreto de 1942 precisa a demarcação da área de produção, cada denominação, o tipo de destilação a ser utilizado nos critérios de degustação.

Apelação de Origem Controlada

O Calvados do Pays-d'Auge em seu haver denominação de origem controlada, ela tem que ser destilada dentro de alambiques de repasse e sofrer um envelhecimento de dois anos.

Apelação de Origem Controlada Calvados

Segundo um decreto de 1984 os Calvados de denominação de origem Calvados devem provir de antigas regiões delimitadas (Cotentin de L, Avrachin, de Mortainais, Domfrontais, Vallée de L, Orne, Perche. Merlerault, Pays de Risle e do Pays de Bray).

Os Calvados são em geral a mistura de vários territórios, que são destilados dentro de alambiques de repasse. Eles também são submetidos à degustação de um envelhecimento de dois anos.

EAUX-DE-VIE DE CIDRA

As aguardentes são produtos da Bretagne e de Haute-Normandia dentro de dois tipos de alambique

Preparação da Cidra

Dentro de um primeiro tempo, são misturas de diferentes tipos de pomes doces, amargas e azedas, dentro da proporção dos cuidados secretos de cada produtor. Em seguida é esmagada para recuperar o primeiro suco espremido. O mosto obtido é colocado em descanso por alguns dias dentro de caves a fim de permitir uma decantação, em seguida entram em barris de madeira. Sem algum aporte do exterior, a fermentação natural opera durante um mês para a transformação do mosto em cidra de 4%.

Destilação e Envelhecimento

A Cidra é destilada e tratada da mesma maneira que um cognac e armagnac. A saída do alambique a 68-72%. O calvados é submetido a um envelhecimento de no mínimo dois

anos em barris de Limousin dentro de caves a 12-14°C seguidamente, os recortes, território, l, age, o maître de chai procede à mistura que permite ao público de calvados de grande classe.

As Etiquetas

As diferentes siglas (3 estrelas, 3 pommes, Vieux ou Reserva, V. O.V.O.S. P, Extra, Napoleon, Hors d-Agê).

Degustação

Um velho calvados se degusta como um cognac. Por vezes se mistura com o café. Um velho costume normando se bebe no meio da refeição e o resto do copo no final, é um buraco normando.

Algumas Marcas

- **Peres Magloire; líder de Calvados, situado em Pont-I-Eveque.**
- **Busnel, Boulard, Coquerel, Simon,L “Ecusson, Ducs de Normandie, Marquis d” Agusseau.**

Remarca

Na América, a l, eau-d-vie de pommes se chama de “Applejack” na Inglaterra “Apple Brandy”.



O QUE SÃO LICORES?

Bebidas hidroalcoólicas aromatizadas obtidas por maceração, infusão ou destilação de diversas substâncias vegetais naturais, com álcool destilado aromatizado, por adição de extratos, essências e aromas autorizados por combinação de ambas colorações, com uma generosa adição de açúcar, tendo uma quantidade de álcool acima de 15 gl.

Siropes inicialmente foram elaborados na Idade Média por físicos alquimistas com indicação medicinal: poções amorosas, afrodisíacas e cura de problemas.

Através destes fatores os siropes foram também conhecidos como elixires, azeites, bálsamos e finalmente para cocktails.

A FONTE DAS BEBIDAS DE TODAS AS CORES

Menos desprezadas que outrora em digestivos, os licores conhecem hoje uma nova novela graças ao retorno dos cocktails, eles são as ligações de diversas composições de gosto e de cores, oferecem ao barman um pincel de um prodígio quadro, fonte permanente de criatividade.

DA IDADE MÉDIA AOS NOSSOS DIAS

Sim, eles são a arte da destilação que remonta a Antiguidade, a fabricação dos licores.

Fruto de um longo trabalho de investigação. Na maior parte do tempo efetuado dentro do silêncio dos mosteiros e de seus laboratórios, os primeiros licores são à base de plantas (rosmaninho, sabugueiro, camomila, melissa) e são praticamente sempre uma vocação medicinal.

Esta investigação do grande trabalho da quinta-essência, o elixir-da-longa-vida que conduzem os alquimistas, religiosos à força de paciência e degustação. A água Depor contém partículas do precioso metal, a água de ameixa cura a malária, aquele ou outro licor protege a peste. Ao começo das soluções que caíam dos alambiques são seguidos de terríveis dores de barriga, muitas vezes mais amargos e difíceis de suportar do que a dor da própria doença, mas o elixir tem a vocação da cura e não aos amadores dos palácios.

O prazer que vem a seguir. Na França mas também, na Holanda e Itália onde se ativa e inventa os novos licores à base de frutas, plantas e outras espécies. Também Catherine de Médicis foi responsável pela criação de licores à base do “lúpulo” “risoli” que vem das pétalas de rosas vermelhas, cravo, flor de laranjeira, e ainda (cerejas da Damaltie). Um pouco mais tarde Louis XVI e bem como sua corte se lança a destilar os licores. A qualidade dos licores franceses beneficia outros lugares largamente desta moda e de seus trabalhos de investigação, foi onde se pegou o costume de se trabalhar dentro das maiores fórmulas secretas destas divinas bebidas. As reputações se estabelecem onde se começa a falar daquele licor de Montppelier, Lourraine, Dalmatie, Água de Barbados.

O regulamento é preciso em vários pontos. A dominação “licor” é reservada para aguardente de substâncias vegetais, por destilação em presença destas mesmas substâncias, por adição dos produtos de destilação ou ainda por emprego combinado de diversos procedimentos e tirando 15% de álcool no mínimo.

As preparações obtidas podem ser adoçadas com açúcar, glicose ou mel, com uma porcentagem mínima de 100 gramas por litro.

O termo “creme” é reservado aos licores que contenham pelo menos 250 gramas de açúcar por litro.

A denominação “creme de cassis” é reservada aos licores de cassis reforçados com 400 gramas de açúcar.

- Os licores podem ter entre 15 e 55% de álcool.
- Na CE os grandes licores têm rótulo de qualidade, são preparados por maîtres licoreiros de alto nível, são feitos com as seguintes composições:
 - 1 - Eaux-de-vie: selecionadas e controladas por Regia.
 - 2 - Substâncias: frutas, plantas, grãos e caroços.
 - 3 - Do mel e açúcares.

Os licores dividem-se em dois grupos:

- Licores de frutas;
- Licores de Plantas.

I - LICOR DE FRUTAS

As frutas são colocadas em maceração por vários meses dentro de caves repletas de álcool para obter uma infusão.

As diferentes etapas de fabricação são as seguintes:

- A escolha das frutas.
Para os aromas, a maciez, o açúcar e as frutas são a almas do licor.
- A colheita
As frutas são colhidas num nível de maturação para ter mais proveito de seus perfumes.
- A maceração
As frutas esmagadas, com as ordens do licoreiro são colocadas dentro de barris de madeira velha, contendo álcool selecionado. A mistura é feita e fica um mês em maceração.
- Infusão
Ao término da maceração, todo o líquido é cuidadosamente filtrado, degustado e depois selecionado.
- Preparação do licor
O maître licoreiro no procedimento da mistura dosa várias infusões, que são os segredos de cada casa.

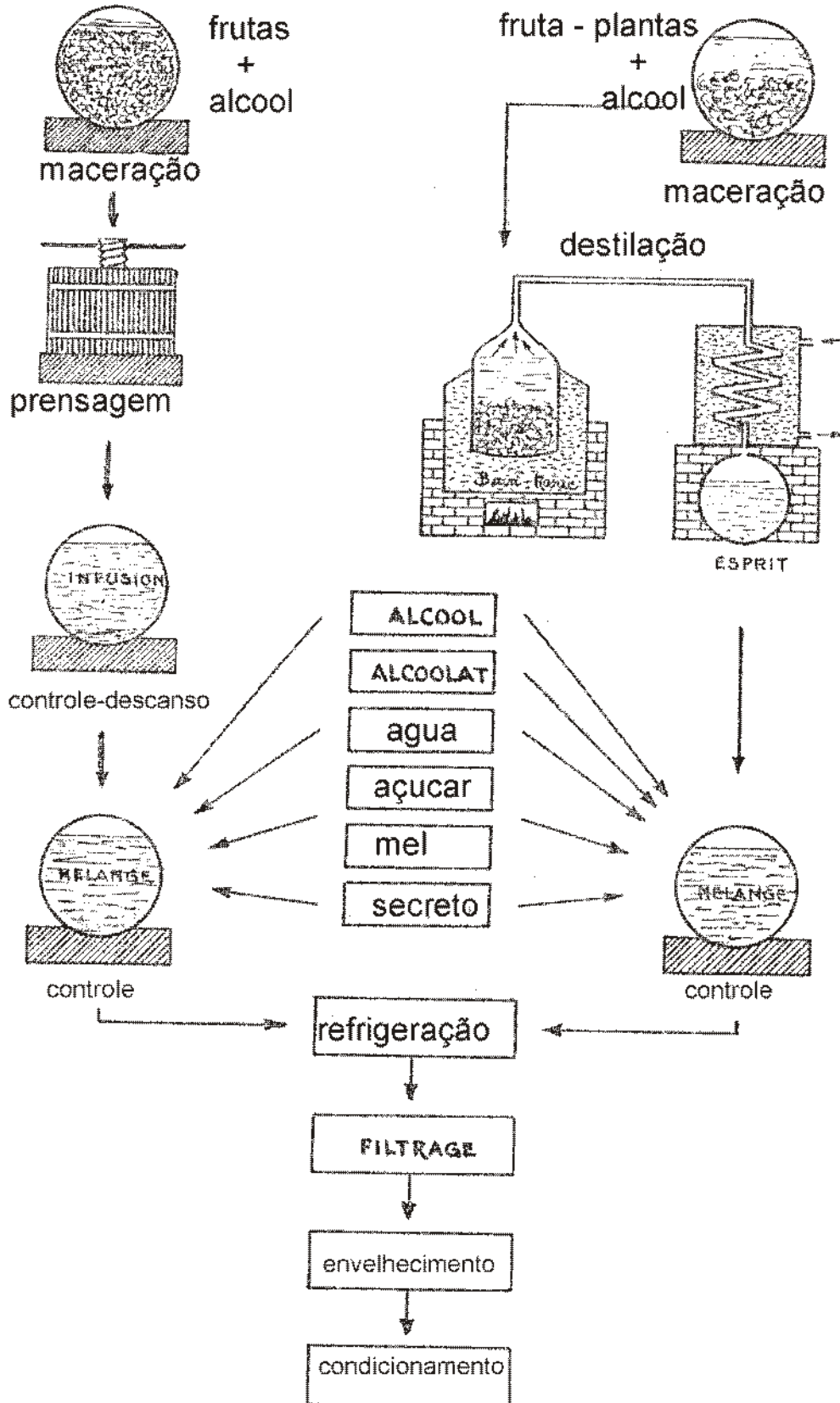
LICORES DE PLANTAS, GRÃOS, CASCAS

As plantas, grãos, raízes e cascas, são destiladas dentro de alambiques particulares dos licoreiros, em presença de eaux-de-vie controlada a fim de obter os spirits.

- Os vegetais
Os vegetais que compõem um licor são selecionados por mão de obra especializada, nos períodos de floração ou maturação.
- A destilação
Depois da maceração das plantas com eaux-de-vie, as receitas seculares são destiladas. O destilador chevronné separa “os gostos bons” e “o coração” dos álcoois. Após a mistura das infusões dos spirits e dos alcoolatos, os licores são mais ou menos adocicados com os açúcares de fundos quentes ou frios. Depois são feitas várias filtrações e envelhecimento antes da comercialização.

ELABORAÇÃO DOS LICORES

metodo por infusão



LICORES E CREMES À BASE DE FRUTAS, PLANTAS E GRÃOS

Legenda de degustação

1. Em aperitivo com gelo.
2. Em digestivo à temperatura ambiente.
3. Em digestivo com gelo.
4. Em digestivo com gelo picado.
5. Em long drink com gelo, água ou com sucos de frutas.
6. Em cocktails.

APELAÇÃO	%GL	COMPOSIÇÃO	DEGUSTAÇÃO
Abricot	24	Álcool	2, 3 e 6
Abricot Brandi	24	Álcool	2, 3 e 6
Amaretto	25	(Itália) amêndoas de caroços de Apricot	3, 5 e 6
Banana	25	Álcool, espírito e açúcar.	2, 3 e 6
Cassis	20	(Borgogne) álcool, açúcar e cassis.	2, 3, 4, 5 e 6
Cherry	20	Álcool, açúcar e cerejas.	2, 3, 5 e 6
Cherry Brandy	25	Álcool de cerejas, açúcar e gosto de caroços.	2, 3, 5 e 6
Chocolate Branco	25	A base de favas de cacau	4 e 6
Chocolate Escuro	20	Cacau torrado	4 e 6
Coconut	21	Gosto de coco	3, 5 e 6
Contreau	40	(Angers) álcool, açúcar e laranjas.	2, 4, 5 e 6
Curaçau Blue	25	Laranja E 131	4, 5 e 6
Curaçau Orange	35	Laranjas das Ilhas de Curaçau (Antilhas)	2, 4, 5 e 6
Fraise	20	Infusão de morangos	2, 3 e 6
Fraise dês Bois	20	Vários tipos de morangos	2 e 3
Framboise	20	Infusão de frutas	2, 3 e 6
Grand – Marnier Jaune	40	Cognac e laranjas mais doces	2, 5 e 6
Grand – Marnier Rouge	40	Cognac e laranjas amargas	2, 5 e 6
Kiwi	20	Kiwi e frutas exóticas	4, 5 e 6
Mandarina	38	Álcool, frutas e açúcar.	2, 3, 5 e 6
Mandarina Imperial	38	(Bélgica) velhos cognacs e mandarinas	2, 3, 5 e 6

Marasquino	26	(Itália) base de cerejas amargas (marasca)	3, 5 e 6
Passoã	20	Álcool, açúcar, fruta de passion e limão.	4, 5 e 6
Pêche	30	Gotas da fruta	2, 3 e 6
Peter Heering	24.7	(Dinamarca) Álcool de grãos, cerejas e açúcar.	2, 4, 5 e 6
Poire Williams	30	Gosto da pêra	2, 3, e 6
Pisang Ambon	21	(Indonésia) bananas verdes e flores	4, 5 e 6
Safári	20	Manga, papaia, maracujá e citron.	4, 5 e 6
Soho	24	Licor transparente a base de litchi	4, 5 e 6
Triple Séc	39	Licor branco e espirits de laranjas	2, 3, 5 e 6

Licores de plantas	%gl	Composição	Degustação
Benedictine	40	Álcool, plantas, raízes e cascas (Fecamp).	2, 3 e 6
Café	25	A base de café torrado	2 e 6
Chartreuse Verde	55	Maceração de 130 erva mel e açúcar.	2, 4 e 6
Chartreuse Jaune	40	(Voiron e Isère) por Peres Chatreux	2, 4 e 6
Kahlua	26.5	(México) licor de café	3 e 6
Marie Brizard	25	Anisete a base e grãos de 13 frutas e plantas	4 e 6
Mint's	21	Licor de menta	4, 5 e 6

Licores diversos	% GL	Composição	Degustação
Baileys	16	Creme fresco, whiskey, cacau e baunilha.	3
Cordial	16	Álcool, frutas, aromas e açúcar.	3
Carolans	17	Creme fresco, mel e whiskey.	3
Pimm's n/1	25	Genro do cordial e gin	1, 4, 5 e 6



VINHOS

UM POUCO DA HISTÓRIA

Antes de nos iniciarmos nos exercícios de prova, aproveitamos para fazer uma pequena incursão pelo passado recente deste nosso parceiro histórico: o vinho. Muitas das características que lhe encontramos durante a prova advêm da sua história: as castas que lhe estiveram na origem e o terreno onde foram plantadas há quanto tempo aí se encontram como foi tratado, a que condições climáticas estiveram sujeitas, como foi feita à vindima, como se trabalharam os cachos antes da fermentação.


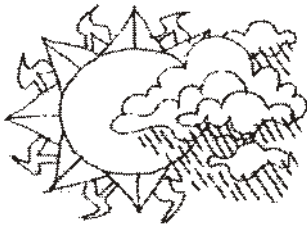

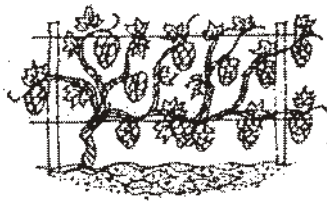
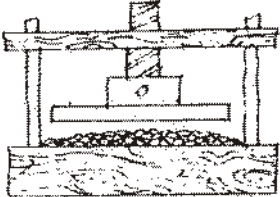
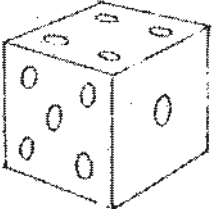
- O que Eu quero saber?
- O que ganho com isto?
- E se Eu não souber?
- Este conhecimento faz-me falta?

A FILOXERA

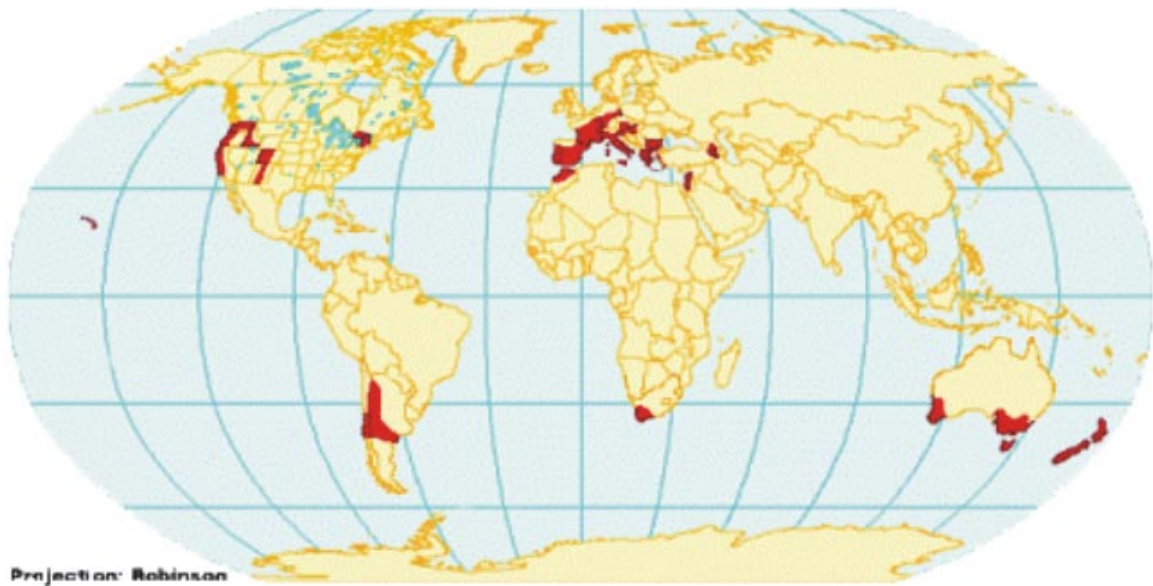
Este pequeno inseto trazido da América do Norte atacou fulminantemente todos os vinhedos da Europa e num breve período de tempo, quase extinguiu a produção vinícola.



VINHOS E SUAS CONDICIONANTES

	Solo
	Clima
	Videiras
	Viticultura
	Vinificação
	Sorte

REGIÕES PRODUTORAS DE VINHOS



DEGUSTAÇÃO (TÉCNICAS)

Organoléptica



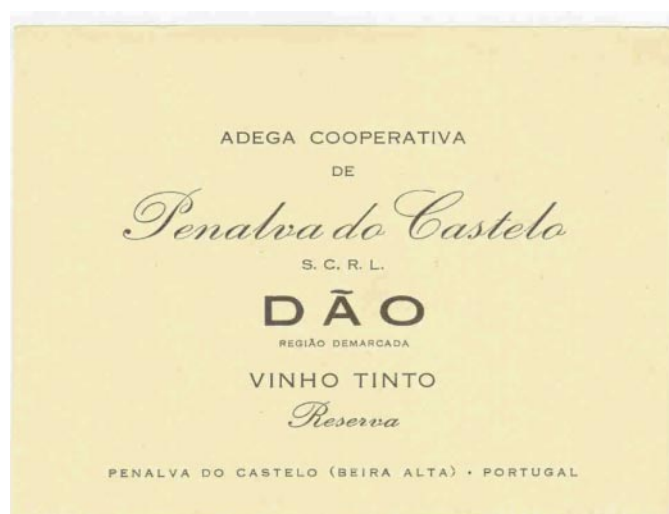
Vinhos generosos

- Porto
- Xeres, jerez (sherry).
- Madeira
- Pinot d, charent
- Marsala
- Málaga

Tipos de garrafas



Lendo o rótulo



VITIVINIFERAS EUROPEÍAS

Uvas brancas

- ALIGOTÉ França, Suíça, Rússia
- ALVARINHO Portugal
- CHARDONNAY França, Califórnia, Chile, Novazelândia
- CHASSELAS França, Suíça, Alemanha
- CHENIN BLANC França, Itália, Alemanha
- GEWURZTRAMINER França, Itália, Alemanha
- MALVASIA BRANCA Faixa Mediterrânea, Madeira
- MÜLLER THURGAU Itália, Suíça, Alemanha, Áustria
- MOSCATO Itália
- MUSCADELLE França
- MUSCAT Faixa Mediterrânea, Austrália
- PALOMINO Espanha
- PINOT BLANC França, Itália, Alemanha, Califórnia
- PINOT GRIS Itália, França
- RIESLING ITÁLICO Itália, Iugoslávia, Hungria
- RIESLING RENANA Alemanha, Áustria, França, Califórnia
- SAUVIGNON BLANC França, Califórnia, Chile, Austrália
- SEMILLON França, Califórnia, Chile, Austrália
- SILVANER França, Itália, Alemanha, Califórnia
- TREBBIANO Itália, França
- VERNACCIA Itália, Faixa Mediterrânea

VITIVINIFERAS EUROPEÍAS

Uvas tintas

- BARBERA Itália, Argentina, Chile, Califórnia
- BONARDA Itália
- CABERNET FRANC França
- CABERNET SAUVIGNON França, Chile, Austrália
- CARIGNANE França, Itália, Espanha, Califórnia
- CANAIOLO Itália
- DOLCETTO Itália
- FREISA Itália
- GAMNAY França
- GRENACHE França, Espanha, Portugal
- GRIGNOLINO Itália
- LAMBRUSCO Itália
- MALBEC França, Argentina, Chile
- NEBBIOLO Itália
- PETIT VERDOT França
- PINOT NOIR França, Califórnia, Chile
- SANGIOVESE Itália
- SYRAH, SHIRAZ França, Austrália, África do Sul
- TANNAT França, Uruguai
- TEMPRANILLO Espanha, Portugal, Argentina
- ZINFANDEL Califórnia

OS VINHOS SÃO COMO OS HOMENS,

OS BONS COM O TEMPO APURAM,

OS MAUS AZEDAM.

(Cícero)



LEXIQUE

Absinto: Bebida de um verde claro extremamente forte obtido por infusão de ervas, sobretudo anis.

Acquavit: Ortografia Italiana, de aqua vitae ou eau-de-vie. Os Italianos negam que a origem é de aqua vitae, mas sim de aqua di vite. Água da vinha designa o líquido incolor obtido por destilação do vinho.

Advocaat: Bebida chamada de leite de galinha, geralmente feita com aguardente de vinho e gema de ovo. Nos países baixos a advocaat tem entre 15 gl e 18 gl. Ele é muito espesso e se consome de colher.

Agave: Planta da família das amarilidáceas que rebenta na América Tropical, sobre tudo no México. Denominada de planta secular, o agave tem uma seiva abundante, onde os Mexicanos tiram três bebidas (*Pulque, Tequila e Mescal*).

Aguardente: Nome de espirituosos em países de língua espanhola e portuguesa.

Aiguebelle: Licor feito na França perto de Valência. A receita foi descoberta dentro de um mosteiro de Trappe, em torno de cinquenta ervas dão o seu gosto. Ele tem duas versões: verdes e amarelas, o verde é o mais forte.

Alambique: Aparelho de destilação, derivado de alquimistas.

Álcool: Resultado da fermentação criada por enzimas e células de leveduras, convertendo o açúcar dos sucos em gás carbônico e álcool. Dentro dos sucos fermentados, os álcoois se combinam com os ácidos para produzirem os ésteres. Depois (Yves Renouil e Paul de Traversay), o álcool é de um resultado da substituição de uma radical hidroxila a um átomo de hidrogênio dentro de hidrate de carbono.

Ale: Cerveja amarela feita a partir de malte.

Alkermès: Licor agradável, mas excitante, feito com larvas de um inseto.

Allasch: Da família do Kümmel apreciado na Inglaterra, Polônia e Rússia. Este licor leva o nome da localidade de Allasch, perto de Riga (Letônia, antiga URSS). Feito com grãos de cominho.

Amer Picon: Marca de um bitter francês consumido com aperitivo. Feito com quinino, erva que lhe dá o amargor.

Amontilado: Variedade de xêres, de cor menos pálida do que o fino, mas mais rico em bouquet.

Angola (vinho D): Bebida fermentada de seiva de palmeiras na África Ocidental.

Angostura: Bitter a base de Rum, feito em Trindade Tobago. Receita ainda secreta da família Siegert, hereditário do inventor. O Doutor Siegert cirurgião dentro do exército de Simon Bolívar criou o bitter de ervas e plantas.

Anis: Nome genérico dado às bebidas e licores na França e Espanha. As bebidas a base de anis se bebem geralmente com água. As marcas mais conhecidas são Pernod, Ricard e Berger.

Anisete: Licor com o gosto de anis. Ao retornar das Índias Ocidentais um viajante conheceu a receita a uma Bordolaise com o nome de Marie Brizard.

Antilles: Rum, produzido por destilação de cana de açúcar, criado nas Antilhas e feito ainda nas ilhas do departamento Francês e nas Antilhas Britânicas.

Aperitivo: Termo muito vago designando praticamente todos os álcoois antes do almoço ou jantar por abrir o apetite.

Afile Branda: Nome Inglês de aguardente de maçã, abatida por destilação de cidra, os mais famosos Calvados na França e Appljack nos Estados Unidos.

Afile Jack: Dentro da mais estreita lógica, *applejack* não significa que aguardente de maçãs é feita na América. Mas os americanos dão o nome sem entenderem a qual a eau-de-vie de pome obtida por destilação.

Apricot Brandy: Álcool seco, não adicionado açúcar, obtido por destilação de suco de abricot. Os mais célebres são (*Barack Palinka*), feito na Hungria.

Abricot licor: Licor de abricot, não confundir com aguardente de abricot. O licor é feito com eau-de-vie de vinho, açúcar e abricot. Produzido, Marie Brizard e Roger, Bordeos, France.

Aquavit, Akvavit, Akevit: Álcool consumido dentro dos países escandinavos, consentindo em destilação de cereais e de batatas. Dentro dos dois casos eles são perfumados com grãos aromáticos, notadamente com cominho e de espécies de condimentos. Os escandinavos bebem frappé segundo a tradição. Eles regam seus (*smorgasbord*). Este nome é evidente uma contrária do latim aqua vita.

Arjan: Um dos nomes mais famosos do Koumiss, álcool obtido por fermentação do leite de égua azedo. É uma bebida dos Tártaros.

Armagnac: Aguardente de vinho. Sudoeste da França, da terra de D. Artagnan, subdivisão provençal das antigas Gascogne, o armagnac também é conhecido como gansos e cavalos. Regiões (*bas armagnac, tenereze e haut armagnac*).

Aroma: A opinião que cada um se faz de um vinho jovem em o julgamento com o nariz. Não confundir com bouquet. O aroma vem do vinho jovem proveniente direto do odor das frutas frescas.

Arrack, Arraki, Arack, Arak, Raki, etc: São os nomes que derivam da palavra árabe significando, “suco” ou “suor”. Eles designam em geral o “álcool indígena”.

Aurum: Marca de um licor Italiano de uma cor pale e gosto de laranjas amargas.

Athol Brose: Bebida de origem Escocesa a base de whisky, mel, aveia.

Asall: Mel fermentado consumido na África Oriental.

Attemperateurs: Tubos metálicos em forma de espiral que se emergem dentro das cubas de fermentação.

Bacardi: Marca de rum de origem antes de Cuba agora de Porto Rico, Bahamas, México e Brasil. Também nome de cocktails.

Bagaceira: Aguardentes portuguesas, feitas de bagaço de uvas.

Banadry: Licor de banana feita por Bardinet, França.

Barbados water: Um dos primeiros nomes dados ao rum. Barbados é uma ilha independente das pequenas Antilhas e onde foram feitos os primeiros runs.

Barentrank: Literalmente, bebida de urso. Esta bebida é feita em Prusse Oriental com álcool de batata e mel.

Bartzch: Aguardente, produzida por fermentação de ervas, dentro da Ásia do Norte.

Basi: Spirit, feito de cana de açúcar fermentado, Filipinas.

Basier Kirschwasser: Eau-de-vie de cerejas, Suíça.

Batavia-Arrack: Rum fortemente aromático, feito na ilha de Java. O nome é das espécies de ervas que servem para perfumar o álcool.

Batzi: Eau-de-Vie, de maçã Suíça equivalente ao Calvados, Francês e Applejack Americano.

Benedictine D.O. M: Licor celebre e muito popular que foi elaborado pela primeira vez em 1510, no mosteiro dos Benedictinos de Fecamp por Dom Bernardo Vincelli, para

fortificar e vigorar os mais cansados.

Bhang (bang): Um vinho feito na Índia por infusão dentro de água e folhas de cânhamo.

Bière: É o nome geral de todas as espécies de cervejas amarelas, escuras, ligeiras, ou fortes, vendidas na pressão, em garrafas ou em caixas de metal, feitas com malte, açúcar, água etc.

Bacchos: Nome dado ao Deus Grego do vinho e da vinha, que os Romanos assimilaram à Liber, velha divindade da Itália central que presidia a cultura do vinho e da vinha.

Bock: Cerveja pesada feita na primavera nos Estados Unidos com os sedimentos prelevados dentro das cubas de fermentação. A produção da cerveja bock não dura em geral mais que seis semanas. Na França a palavra *bock* significa um copo contendo 12,5cl de cerveja vendida à pressão.

Bitter: Bebida alcoólica de grau variado, perfumado com raízes e ervas. A sua característica que comunga como todos os outros Bitters e suas pretensões terapêuticas. Os mais famosos são: Angostura (Trinidad), Amer Picon (França), Boonekamp (Holanda), Campari (Itália), Fernet Branca (Itália), Abbots Aged Bitters (E. U), Laws Peach Bitters (Inglaterra), Orange Bitters (Inglaterra), Pommeranzen (Holanda e Alemanha), Secrestat (França), Unicum (Hungria).

Black Velvet: Veludo preto, mistura de Stout e Champagne.

Blending: Em Inglês mistura.

Bombom Crema: Licor com gosto de mel feito em Cuba.

Bonded Spirits: Aguardentes ou vinhos entrepostos sobre o controle das aduanas ou do fisco. Nos Estados Unidos esta prática registra certo sistema de apelação.

Bouquet: Qualidade organoléptica do vinho devido a sua acidez volátil. O bouquet deve ser limpo sem o menor defeito. Estes odores são produzidos por dispersão dos ésteres e éteres compostos do desmaio do vinho. Uma boa temperatura se sente bem o bouquet. É o perfume que subsidia tempo mais longo.

Brandy: Empregada única, esta palavra Inglesa não designa eau-de-vie obtida por destilação do vinho, mas por extensão, ela significa também eau-de-vie de todos outros frutos cujo nome procede à palavra brandy.

Brannvin: Outro nome para Aquavit.

Bristol Milk: Xerês Oloroso doce, menos rico que o “Cream”, mas engarrafado na Inglaterra.

Brut: Sobre o rótulo de uma champagne, esta palavra indica muito seca.

Buchu: É um licor sul Africano e praticamente desconhecido. É um licor com ervas selvagens a qual os africanos cuidam de seus males depois da dor de estômago, picada de cobra, dores no joelho, a boa e a má sorte, durante os séculos antes da aparição do homem branco.

Cachiri: Licor de mandioca feito nas Guianas.

Cajuada: Licor Africano feito de castanhas de caju fermentadas.

Calisaya: Licor espanhol que tem gosto amargo de quinina.

Campari: Bitter de cor rosada, perfumada à ervas, produzido em Milão da casa Fratelli.

Campbeltow: Um dos dois pontos de fabricação do whisky e de malta dentro do western Highlands. Campbeltow fica situado na península de Kintyre que se estende na direção do sul sobre Firth of Clyde.

Cap. Corse: Aperitivo feito de ervas e vinho.

Cape smoke: Uma aguardente menos querida e pior da África do Sul. Uma saga política fiscal, favorecendo as aguardentes de melhor qualidade ao desprezo das piores.

Caramelo: Açúcar queimado para dar cor às aguardentes, que ficam em envelhecimento.

Carpano: Com certeza o mais antigo dos vermouths Italianos, feito em Turim, o vermouth tem na versão clássica e amargo e doce chamado Punt & Mês.

Carta Blanca: Rum ligeiro de Porto Rico e de Cuba.

Carta Ouro: Rum ligeiro, de Porto Rico e de Cuba, com adição de caramelo e um pouco doce.

Carbônico (gás): CO₂. É a fermentação dos açúcares, sobre o efeito de leveduras que pouco a pouco transformam em partes iguais álcool e gás carbônico.

Cassis: Licor encarnado, feito com açúcar e bagas de cassis, o mais conhecido é o de Dijon, mas também é feito em outros lugares. Dentro desta vila e arredores se toma como aperitivo na mistura com vinho branco, é uma receita atribuída ao Presidente da Câmara de Dijon (KIR).

Centerbas: Licores italianos, feitos com uma centena de ervas diferentes na qual se diferencia a menta, conhecido também como Silvestro em homenagem ao Frade São Silvestre que teve a idéia de sua mistura.

Cerasellaesta: Licor de cerejas Italiano vermelho, enriquecido com ervas.

Chambéry: Esta vila de Savoie é famosa pelo Vermouth extra-dry que fabrica e se beneficia por uma Appellation de Origem Controlée.

Champagne : (Appellation Controlée). Principalmente vinhos brancos mousseux.

Chartreuse: Licor famoso feito na Tarragonia (Espanha) e na Voiron (França), pelos monges da Ordem dos Chartreuses. Elaborado com álcool, ervas finas e plantas nobres.

Cherry Heering: Licor de cerejas produzido na casa de Peter Heering de Copenhague (Dinamarca). Conhecido mundialmente por seu gosto autêntico de cerejas. Feito com a fórmula de fabricação de não muito doce em razão dos caroços dentro da destilação. É um dos cordiais mais conhecidos nos Estados Unidos.

Cherry Licor: Cordial, obtido em maceração dentro de eau-de-vie de vinho doce. O Cherry Rocher é celebre na França. Thomas Grant & Sons, fonte de uma variedade Inglesa.

Chinchón: Espirituoso feito de anis na Espanha se bebe com água em grandes copos.

Chopine: Pequeno vaso ou garrafa de vinho igual a meio litro.

Cidra: Bebida feita por sucos das maçãs fermentadas na França, Inglaterra e outros países da Europa.

Climat: Este nome significa (vinha), em Bourgogne equivalente a (cru) de Bordeaux.

Cobblers: Tradução literalmente “as bebidas dos sapateiros”. Nos Estados Unidos, são cocktails com sucos de frutas, de vinhos ou de álcool, decorados com frutas e bagas. Também faz parte de um grupo de cocktails (ver grupos IBA).

Cocktails: Mistura contendo em geral mais do que uma bebida.

Cocuy: Licor feito na Venezuela com uma planta do deserto chamada *SABILA*.

Cognac: Eau-de-vie feita de vinho a sudoeste da França dentro de Charente; região costeira de muita neblina e iluminada por raios solares de um conteúdo excepcional de raios ultravioletas.

Contreau: Licor celebre de laranja feita em Angers parecido com curaçao. Mas, tanto os fabricantes utilizaram a locução, triple séc, Curaçao Blanc que a família Contreau dá seu próprio nome ao licor.

Commune: Dentro das regiões de bons vinhos, as *crus* agrupadas sobre um território de um ou mais communes têm geralmente o nome de Appellation Origine Controlée.

Coñac: Nomes abusivos, usados na Espanha para aguardente de vinho.

Congêneres: Se chamam congêneres as características dos gostos e dos aromas, aqueles que a destilação deixou na matéria destilada.

Cordial: Bebidas a base de álcool, adicionado de frutas ou de substâncias aromáticas, seguindo vários métodos: infusão, maceração ou simples mistura. Eles são sempre doces. Esta palavra é quase derivada sinônimo de licor.

Cream Sherry: Xérés Oloroso, pesado e forte. Mal conhecido na Espanha, lançado na Inglaterra e popular nos Estados Unidos.

Coupe: Copo ou taça com pé.

Creme: Sobre o rótulo de uma garrafa de licor, a palavra indica somente que ele se misturou com um licor de açúcar, e sua diferença está na aguardente.

Creme Yvette: Antigo licor americano muito doce e perfumado a violetas de Parma. Eles deram seu nome de Yvette Guilbert, deusa Francesa.

Cru: Vinha de grande qualidade, que geralmente tem status particular perto das leis de classificação. Uma vinha classe vem oficialmente cru classe.

Cruzan Rum: Rum de Santa-Cruz (arquipélago das Ilhas Virgens).

Cumin liquidum optimo castelli (cloc): É uma mistura de licor branco Dinamarquês com sementes de cominho, que seu nome significa “o melhor licor de cominho do castelo”. É uma espécie de Kümmel. 38,5g

Curaçao: A origem de um licor Holandês feito com cascas de laranjas que nascem nas Ilhas de Curaçao, Antilhas Holandesas ao largo da Venezuela. Esta bebida é tão popular quanto aos destiladores que vendem sobre diversos nomes, Contreau e Grand Marnier são dois exemplos.

Damson Gin: Gin Britânico que tem seu gosto a pequenas ameixas negras ditas de Damson.

Danziger Goldvasser: Licor branco ansiado e perfumado com cominho. Alguém junta o líquido com palha de ouro que flutua dentro das garrafas. Também assim é feito uma Silberwasser dentro das lantejoulas de prata. A origem deste licor vem do velho porto de Danzig (Dinamarca).

Degustação: Permite julgar as características e qualidades de uma bebida pelo seu gosto e odor. As degustações às cegas consistem em guardar segredos originais da identidade de uma bebida antes da presença do degustador.

Clos: Vinha cercada por muros, ou por bosques. Certamente vinhas de serem merecedoras de uma Appellation de origens particulares. Alguns não gozam de seu privilégio, mas são, contudo célebres notoriamente; Clos (Pulilly-Fussé); Clos (Chablis); Clos (Cote-Rotie) etc.

Demi-sec: Vem no rótulo da garrafa de champagne para designar que seu mosto não é seco, mas o contrário, pouco doce.

Denominazione di Origine Controlata: Equivalente na Itália de Appellation Controlée. (A lei que organiza prevê três degraus (**appellation de Origem controlata simples**), (**appellation de origine controlata**), (**appellation de origine controlata e garantido**), **para os melhores vinhos.**)

Dionísio: Deus grego do vinho. Provavelmente originário de (**Thrace**). Dionísio é então uma divindade da natureza, simbolizando a fecundação do vinho. Na sua mitologia Grega, ele é filho de Zeus e de Sémélé.

Destilação: Dentro da terceira edição de sua obra *The Enginners, Handbook*, J.H. Perry define a destilação como sendo “a separação de uma mistura líquida por vaporização, partindo dela mesmo e se recuperando independente do vapor e dos resíduos”.

Segunda destilação: Ela permite amolecer o gosto e o vigor de uma aguardente.

Dom Perignon: Padre legendário do Champagne.

Dop Brandy: Aguardente sul Africana de vinho.

Dolos: Etiqueta que define o vinho com gosto de açúcar exemplo: Sauternes e Barsac Champagne.

Douzico: Espirituoso Turco parente do Kummel.

Draft: Resíduos sólidos que ficam dentro das cubas depois da fermentação do grão que faz whisky.

Drambuie: Licor composto de Whisky, mel, urze e de ervas, dão a receita secreta que pertence à família Mackinnon dos arredores de Edimburgo Escócia. O nome foi uma corrupção da expressão gaélica *an dram buidheach*. *O licor que satisfaz.*

Dunder: Sedimento da cana do açúcar utilizada para destrancar a fermentação do Rum.

Eau-d-Vie: A origem: álcool de vinho. Doravante todo álcool consumível, produto de destilação não importa qual. As eau-d-vie mais conhecidas: Armagnac e Cognac produtos destilados de vinhos e o Calvados destilado de Cidra.

Edelweiss: Licor Italiano feito com extratos de flores dos Alpes. Eles se agitam de uma

marca particular do licor chamado Fior d, Alpi.

Echt: Kümmel Russo ou Polonês contendo cristais de açúcar.

Elixir d-Anvers: Marca de licor feito pó F.X.de Beukelear, d, Anvers, com ervas e plantas maceradas dentro de eau-d-vie de vinho. O espirituoso dourado, bastante doce e muito perfumado. Elixir Longae Vitae.

Enzian: Licor obtido por destilação de resinas gentiane amarela que montam 1 metro de altura. É um tipo de schanps dos mais aristocratas. O Enzian provem dos Países Alpinos e vizinhos.

Espumante: Significa mousseux.

Ésters: Composição orgânica proveniente de uma reação lenta entre os ácidos do vinho e o álcool.

Éthers: Corpos químicos compostos que competem, permitindo as composições importantes dos vinhos e aguardentes a qual lhe conferem bouquet e aroma.

Fixos: short bebidas preparadas à base de umas bebidas espirituosas. O método consiste a preencher tumbler (12 Cl) de gelo esmagado, o suco de um quarto de limão, colher de café de sirope (sirope de ananás), de uma dose de cognac (ou de rum, gin, anis, armanhaque, uísque, calvados), bem remuer cuillère, decorar pequenos cubos de ananás e de uma metade de limão e servir com palhas.

Flip shaker: A base de gema de ovo é uma bebida espirituosa à escolha. Salpicar de noz-moscada raspada. Flutuar preencher um copo old-fashioned ou um copo elevado e estreito aos 2/3 de água frisanse bem gelada. Verter sem estar a misturar umas bebidas espirituosas à escolha.

Framboise: (40% ou 20% de álcool, de acordo com o produto): Produto de destilação de framboesas, perfumado, mas muito seco; transparência. (O nome pode também designar um licor às framboesas).

Golpeado: bebida servida em princípio como “after-dinner” num copo preenchido de gelo esmagado.

Frozen: bebida congelada confeccionada à ajuda do mixer elétrico ou shaker, é necessário utilizar gelo esmagado muito fino servido inteiramente com a mistura. Consume-se lentamente e com palhas.

Galliano: licor italiano preparado com ervas e aromático, bonito e de cor amarela palha.

Genever: “gin” holandês. Encontra-se geralmente comercializado em garrafas grès. Chamava-se Hollands ou ainda Schiedam, do nome do famoso porto holandês “às mil destilarias”, perto de Roterdão.

Genièvre: Aguardente de bagas de genévrier.

Genciana: Aperitivo à base de álcool, procedente da infusão após maceração de raízes de genciana no álcool cerca de 16%. Exemplos: Salers criado 1885, Suze 1889.

Gin: é uma aguardente de grão (milho, cevada ou centeio) originário dos países anglo-saxões. Gin é perfumado com diferentes aromas naturais, essencialmente com genièvre.

Ginger ALE: Soda.

Gear: passar os bordos do vidro no sal ou o açúcar.

Glayva: Licor à base de Uísque, de mel e aromas.

Gold Strike: Licor muito forte à base de canela fabricada pela sociedade (Taças).

Grande Marnier: é um licor de laranja ao qual se acrescentou conhaque (40°). Como para a maior parte dos licores à laranja, o Grande Marnier é obtido a partir da destilação de cascas de Laranja.

Grappa: Aguardente de marco provindo do norte da Itália.

Grogs: preparações quentes incluindo bebidas espirituosas (rum, uísque, conhaque, calvados, etc.) alongado de água fervente, édulcorées uma ou duas colheres de café de açúcar (ou de mel).

E decorados de uma fração de limão picada de um ou dois pregos de Cravo-da-índia. Pode-se também acrescentar canela (pó ou vara). Como todas as bebidas quentes, os grogs servem-se em vidros de tipo Pyrex, resistentes às mudanças bruscas de temperatura, com porta vidro (para queimar-se os dedos bebendo). Podem-se também utilizar vidros a pé.

Guignolet: Licor de Cereja menos alcoólico que o cherry brandy.

Hesperidina: Licor argentino, composto a partir de Laranja amarga.

Highball: cocktails servido num grande tumbler sobre gelo, o vidro é preenchido de água natural ou água gasosa, de tônica, Coca-Cola, de Ginger ALE, etc.

Highland malte: uísque de puro malte.

Hubertus (40% de álcool): Licor húngaro, às ervas e aos cítricos.

Hidromel: Século X. Feito com os resíduos de extração de mel cuja fermentação era acelerada pelo fermento de cerveja.

Hypocras: Vinho de licor à base de vinho, canela, pimento, cravo-da-índia, noz-moscada, gengibre, açúcar, pedaços de maçã.

Irish cream (bailey' s): licor preparado a partir de nata e Whiskey irlandês, o todo decorado de chocolate e de aromático diversos.

Irish mist: licor de ervas irlandês (35-40°) preparado a partir de whiskey Irlandês e de mel de urze.

Lzarra: licor do país Basco preparado a partir de ervas, de plantas aromáticas e armanhaque. Existe l' lzarra amarelo (40°) açucarado e l' lzarra verde (50°), mais forte.

Juleps: cocktails a base de água, aromatizado com hortelã fresca esmagada e servido com gelo esmagado. Decorar com folhas de hortelã fresca.

Kahlua: licor ao café de origem mexicana.

Kamok: O kamok é um licor ao café criado em 1860 pela família Vrignaud à Luçon Vendée (França). É um licor a 40° elaborado a partir de várias variedades de café, de qualidade superior a Arábica que envelhece exclusivamente em barris em carvalho.

Kao liang: Aguardente de sorgo destilada no norte da China. Envelhecido pouco tempo antes de montá-lo a outras aguardentes e engarrafá-lo.

Kibowi: Licor exótico à base kiwi, cor verde.

Kirsch: Aguardente extraída de cerejas ou marascas fermentada. Muito aromático!

Korn: aguardente de grão (35° - 40°) do norte da Alemanha com gosto de anis, do norte da Europa. Obtido por destilação.

Krupnik (30% de álcool): Licor polaco a mel e as ervas.

Kummel: Licor (30-40°) gosto de anis, do norte da Europa. Obtida por destilação é aromatizada com o cominho, do cominho e a erva-doce.

Kvas: (kwas: velhos eslavo, "ácido"). A base de cevada fermentada. Rússia, muito ligeiramente alcoólico.

Leite de galinha: À origem: jaune de ovo batido na água quente, com açúcar de pó. Leite, rum ou flor oranger substituem agora a água.

Lakka (28% de álcool): Licor finlandês à base de amoras.

Licor: É o termo genérico que designa as bebidas alcoolizadas, não fermentadas que se obtém misturando o álcool (aguardente ou álcool neutro), o açúcar (xarope de açúcar ou às vezes de mel) e aromático (frutos, plantas ou gasolinas). O seu teor médio de álcool é de 40°, mas encontra-se de 16° a 60°. É o seu teor de açúcar que o faz parecer menos forte.

Madeira: é um vinho português (20°), originário da ilha de Madeira, cujo grau de álcool é aumentado pela adição de aguardente.

Málaga: Vinho liquoreux feito com uvas colhidas na região de Málaga.

Malibu: Licor suave e incolor, à base de Rum e perfumada à noz de coco.

Mandarina: Licor de sabor suave e agradável, o licor de mandarina é preparado a partir das cortiças de mandarina. Conhecido igualmente sob nomes comerciais: Mandarina Imperial, Mandarinino.

Mao Tai: Licor chinês elaborado na província de Liu-chouen. Especiarias são infundidas no kao liang, seguidamente são acrescentados açúcar e xarope (55% vol.).

Maracujá: Fruto da paixão, nome português.

Marasquino: O marasquino é obtido por destilação de uma pequena cereja originária da região de Trieste (Itália).

Marie Brizard: Casa fundada em 1755 em Bordéus por Menina Marie Brizard. Licor ao anis (e aromático zestes de limão, coriandre, canela).

Marsala: Vinho de licor de Sicília.

Martini e Rossi: Criado em 1879 (Martini e Sola criado em 1862, Rossi e Protto estabelecido desde 1852). Vermouth mais conhecido.

Mei kwei lu: Licor chinês temperado com especiarias e perfumado à rosa. (44% vol.).

Mezcal: Aguardente mexicana (40°) obtida por destilação dos frutos do agave. Às vezes é comercializada em garrafa com o verme do agave.

Midori: Licor japonês de cor verde, com gosto de melão.

Milk Punches: Preparações à base de leite.

Millefiori Cucci (45% de álcool): Licor italiano às flores e as ervas, com EUA suspeita de anises. Jaune vivo. Cada garrafa contém uma branchette coberta de açúcar cristalizado.

Mirabelle: Pequena ameixa amarela escura, destilada principalmente no Leste e, sobre-

tudo Lorena. É necessários cerca de 18 Kg para 1 l de aguardente pura.

Mistelle: Mosto de uva ao qual é acrescentado algum álcool para parar fermentação (Pineau Charentes).

Moscatel: Vinho de licor (Espanha e Portugal).

Mosto: Sumo (uva, maçã) que ainda não foi fermentado.

Mulls ou Mulied Wines: Vinhos quentes anteriormente. Aquecem-se vinho (vermelho ou branco), acrescentam-se um pouco de açúcar e especiarias. Não é necessário deixar ferver e deve ser servido muito quente. Pode-se acrescentar qualquer espécie de bebidas espirituosas (conhaque, rum, vermouth, Porto, xérès, madeire) para acrescentar alguma “força” ao vinho quente. Mas é necessário saber que o álcool evapora-se bastante rapidamente quando se aquece a mistura.

Napoléon: Indica um envelhecimento em barris, armanhaque 6 anos, conhaque 6 1/2 anos.

Nocino (28% de álcool): Licor aromatizado aos cascos de nozes verdes. Teria virtudes digestivas. Final ligeiramente amarga.

Noilly Prat: É vermouth elaborado na França a Marselha (Languedoc). O Noilly Prat branco é difundido, mas existe igualmente um Noilly Prat vermelho.

Okhotnichya: Licor russo de cor ambrée à base de macerações de gengibre, tormentille, Angélica, pregos de cravo-da-índia, baías genièvre, café, badiane, cortiças de laranja e de limão, pimenta preta e pimento vermelho. Adicionado de Porto branco e ligeiramente açucarado. 45.

Old-fashioned: depositar um pequeno pedaço de açúcar no vidro old-fashioned. Acrescentar um traço Angostura amargo e um pouco de água gasosa. Dissolver o todo. Acrescentar as bebidas espirituosas escolhidas e do gelo esmagado.

Ele the rocks: verter diretamente as bebidas espirituosas escolhidas sobre pedaços de gelo.

Orgeat: (sirope) é obtido por maceração de amêndoas esmagadas na água. Aromatizada à flor Oranger e edulcorantes.

Original Tripla Lima: Licor à base de conhaque e de limão verde.

Ouzo (ou Ouxo): Equivalente grego pastis. Licores aperitivos transparente, perfumados ao anis ou alcaçuz, geralmente consumido com a água ou gelo, que tornam a mistura leitosa e opaca.

Paraíso: Nome do lugar onde as grandes casas de conhaque conservam suas mais velhas reservas.

Perfeito Amor: Este licor, de cor púrpura, é elaborado a partir de numerosos ingredientes (laranja, limão, etc.). Cada liquoriste tem a sua própria receita de Perfeito Amor.

Passar: Deixar escoar o líquido no vidro, retendo o gelo em shaker graças ao coador.

Passoã: Licor à base de sumos de fruto da Paixão de uma cor vermelha vive.

Pastis: É o termo genérico para as bebidas espirituosas (45°) anises.

Pernod: O Pernod está mais seco que pastis e liberta, adicionado à água, um forte gosto de anis, substitui o absinto para os cocktails.

Picon: Marca de um licor amargo, à base de Laranja, de genciana e quinquina. (21% vol.).

Pimms' Cup: Cordial, criado por James Pimms ao XIX em Londres (n 1 à base gin, 2 uísque, 3 brandy, 4 rum, 5 centeio, 6 vodka).

Pineau des Charentes: é uma mistelle preparado a partir de sumos de uva e de conhaque velho (de 16° a 22°).

Pippermint Get: Nata de hortelã criada 1796 por Jean Get à Revel (Hte-G.).

Pisang Ambon: Marca de licor de tipo exótica, cor verde (21°).

Pisco: Aguardente de Vinho do Chile e o Peru, à base videira moscatel.

Plymouth: Gin inglês proveniente de Plymouth. É menos aromatizado e mais suave que o London dry gin.

Pêra: (aguardente) elaborado por fermentação seguidamente destilações sucessivas de Pêras Williams. Não se guarda muito tempo. Os licores de Pêra são obtidos misturando a aguardente e açúcar.

Pêra Williams (45% de álcool): Produto de destilação de pêras Bartlett. Para obter uma pêra na garrafa, une-se esta poirier de modo que o fruto empurre dentro.

Porto: Vinho de sobremesa produzido em Portugal. É elaborado a partir de vinho transferido à aguardente. Alguns portos são o resultado de uma mistura de diferentes milésimos, outros provêm da única vindima de um ano excepcional. São os portos millésimés ou vintage.

Crescimento-café: Rainbow. Bebidas digestivas para serem servidas após as refeições.

A preparação de um café consiste a verter, num copo estreito e longo, diversos ingredientes (licores, xaropes, sumo de frutos, bebidas espirituosas), sucessivos e muito delicadamente para que se sobreponham sem estar a misturar-se. Crescimento-café é muito um bonito de ver quando é tido êxito, mas é freqüentemente muito surpreendente a beber. A chave do sucesso de um café consiste a verter aos ingredientes mais densos (açucarados) os primeiros e de dispor os elementos cada vez menos densos em camadas sucessivos. Acuando da operação, se a mão treme demasiado ligeiramente, pode-se ajudar das costas colher para ter êxito a verter sem. Servido sem palha.

Crescimento-amor: como para o crescimento-café, os ingredientes do crescimento-amor devem permanecer em camadas.

Sobrepostos e distintos. O objeto do crescimento-amor digestivo, a sua preparação pede menos paciência e “doigté”. Os ingredientes são variados, mas encontra-se, geralmente, jaune de ovo, especiarias e sauces do tipo “sauce diabo”.

Prunelle (35% de álcool): Licor à base de prunelles, sabor de amêndoa marcados e delicados, vindos dos núcleos de prunelles. Conhecidos são as prunelles da Borgonha.

Pulque: Álcool de origem mexicana obtido por fermentação do fruto e a seiva do agave.

Punch: Prepara-se num vidro individual ou “bowl” um especial para várias pessoas. É uma bebida à base de Rum e de frutos, ideal para as noites e que decora vantajadamente um bufete.

Os cups e sangrias são família de “punch-bowls”.

Punt e Mês: Vermouth vermelho italiano amargo.

Puro malte: scotch faz de cevada preparado o malte 100 %.

Ameixa: Gorda ameixa oblonga, violeta à carne amarela, amadurece em Outubro; em principalmente Alsácia e sobre as inclinações Hte- Marne e Hte- Saône. É necessário cerca de 25 Kg para l l de aguardente pura.

Quinquina (ou vinhos aromatizados): Vinho aperitivo contendo do quinquina (cortiça de cinchona) l6 a l7. Marcas conhecidas: Byrrh, Embaixador, Dubonnet, Saint-Raphaël.

Refrescado: diz-se de um líquido frio, mas não congelado. As garrafas que se deseja refrescar podem ser deixadas algumas horas num refrigerador.

Ratafia: é um licor composto de 2/3 de sumos de uva e 1/3 de aguardente de vinho.

Rum: é uma aguardente elaborada a partir da bengala a açúcar que em primeiro lugar é posta para fermentar seguidamente destilada.

Ricard: Marca de pernod.

Rickeys: Bebidas semilongas da família dos Collins, servidos tradicionalmente em vidros old fashioned com algumas bebidas espirituosas, o sumo de limão e da água gasosa, mas sem açúcar. Por exemplo, sobre alguns cubos de gelo, verter o sumo de uma metade citron, 2 medidas de Uísque (gin, conhaque, calvados, etc.). Misturar com colher. Alongar com água gasosa. Decorar de uma rodela de limão.

Riscanis: Mistura genièvre e de anises (Lila).

Rogomme: De “rum” e “borracha”. Aguardente forte.

Rossolis: Óleo de rosa em italiano. Aguardente aromatizada (anises, erva-doce, aneto, coriandre, cominho, açúcar, água de camomila) introduzida na França por Catherine de Médicis. Alongado de água, apreciado por Louis XIV.

Russkaya: Vodca russa. 40.

Rye whiskey: É uísque americano produzido a partir de centeio.

Acutilou: Licor israelita aromatizado à laranja e o chocolate.

Safári: Marca de um licor com aromas de frutos exóticos marcados. (20% voo).

Santo Raphaël: É um vinho aromatizado que pertence à família dos quinquinas. O vermelho é conhecido, mas existe também um Santo-Raphaël branco.

Saké: Bebida japonesa à base de arroz coze, fermentado. (12 a 16°) às vezes destilado.

Sambuca: Anisette italiano ao forte gosto de anis.

Sangarees: Bebidas semilongas similares aos rickeys, mas cuja base pode ser uma cerveja, um vinho, um Porto ou xérès às vezes bebidas espirituosas, e que se salpica de noz-moscada raspada. Serve-se frequentemente em vidros do fashioned com palhas.

Sauce inglês: É Worcestershire sauce.

Schnaps: Aguardente de grão ou de batata, ao gosto forte e pouco aromatizado. Esta aguardente assemelha-se ao aquavit, ao korn ou ao weinbrand.

Schnaps à hortelã (30% de álcool): Licor transparente de hortelã (Peppermint Schnapps), geralmente mais seco e mais temperado com especiarias e a nata de Hortelã.

Scotch (40% de álcool cerca de): Scotch é feito apenas na Escócia. É uma mistura de uísque de grão e uísque de malte, e cada marca produz um diferente de acordo com o equilíbrio da mistura (blend) dos dois tipos de uísque. Mas o gosto de turfa domina, e há malte na mistura; e a mistura é ligeira e contém uísque de grão.

Shaker: Gobelet de metal ou de vidro, serve para misturar líquidos. Existem 2 tipos shaker:

- Shaker a 2 elementos (“Bóston Shaker”).
- Shaker de 3 elementos.

Sherry: É o nome em inglês dado a xérès. Não confundir com o Cherry.

Shooters: Bebidas muito curtas (cerca de 4 cl), chamados “shots”, servem-se em pequenos copos bastante espessos. São geralmente muito fortes, freqüentemente ardidias e bebe-se em princípio em um único golpe (onde o nome), eventualmente uma palha.

Shrubs: Variedades de grogs decorado com extratos de frutos (de sirope ou nata), e são servidos em copos com pé de 25 cl. Anteriormente, os shrubs eram preparados a partir de maceração de frutos aquecidos dos quais se extraía o suco. Hoje, utilizam-se as polpas (de groselhas pretas, framboesa, morango, etc.) ou os siropes.

Vertem-se a água fervente por medida de polpa das frutas, uma medida de conhaque (ou de Rum) e duas colheres de café de açúcar. Não confundir com o cherry, licor de origem dinamarquesa.

Individual malte: um puro malte de só uma destilaria.

Sirope: é uma solução preparada à base de frutos (ou de extratos) e de açúcar. São utilizados o sirope granadine, o sirope orgeat e o sirope de açúcar comum.

Sirope de açúcar: É uma solução de açúcar, geralmente de bengala, transparente ou branco. Uma colher de café deste xarope equivale a cerca de 3g de açúcar de pó.

Slings: Longas bebidas quentes ou frias à base de bebidas espirituosas (gin, conhaque, rum, uísque, calvados, etc.), de sumos de limão com um pouco de xarope de açúcar, todo alongado de água (gelado ou quente). Serve-se em copos tumblers. São conhecidos como gin slings, bebidas dos climas tropicais no tempo dos impérios coloniais.

Slivovitz: Aguardente de ameixa sérvia e Bósnia (ex-jugoslávia). Nome empregado igualmente em vários países do Leste.

Smashes: Short bebido à base de bebidas espirituosas e de hortelã fresca (pequenos juleps), servidos sobre gelo em copos old fashioned. O método consiste em esmagar folhas de hortelã fresca num pouco de açúcar e água, a acrescentar alguns cubos de gelo e uma medida de bebidas espirituosas (conhaque, gin, kummel, rum, uísque), bem remuer colher, decorar com um ramo de hortelã fresco, uma rodela de Laranja e zeste de limão em espiral. Servir com palhas curtas.

Snaps: Aquavit sueco.

Soho: Licor à base litchis. (24°)

Sours: (“Aigres”) Short bebida à base de sumos de limão e de bebidas espirituosas. Acrescenta-se pouco (ou não) açúcar (ou sirope) a fim de guardar à bebida o seu caráter ácido e adstringente. Acrescenta-se um pouco de água gasosa e uma rodela de limão. Se quiser uma bebida mais suave, pede-se um Fizz. Decora-se frequentemente com uma cereja (além do limão). O conhecido Uísque Sour, pode-se também fazer um sour com gin, o rum, o conhaque, etc., e também do vinho, o champanhe, a cidra, etc.

Southern Conforto: Licor à base Bourbon e pêssego fabricada no Missouri (Estados Unidos).

Bebidas espirituosas: Nome genérico dado às bebidas alcoólicas que contêm um álcool destilado.

Steinhager (40% de álcool): Gin alemão à base de grão, aromatizado às bagas genièvre. Frequentemente chamado schnaps.

Stolichnaya: Vodca Russa a 40°.

Straight: (Directo, franco). Beber straight é beber como sem nada acrescentar, bebidas espirituosas ou licor. É válido para os shooters.

Strainer: É um coador utilizado para passar os líquidos que provêm shaker ou um copo à mistura, a fim de reter glaçons. Mas frequentemente, não é utilizado pelo fato do shaker ser mais largo e já incorporado em coador.

Strega: Licor italiano de cor amarela, preparado a partir de ervas e flores.

Suze: Licor de genciana (16% de álcool), bebida aperitivo francês jaune vivo, ligeiramente amargo e ao gosto pronunciado de raízes. Os seus ingredientes compreendem nomeadamente raízes de genciana.

Swizzies: Longas bebidas preparadas em vidros e servidas com um chicote à Champahe (swizzle stick).

Tabasco sauce: Espinhoso, originário dos Estados Unidos, preparado a partir de pimentas vermelhas maceradas no vinagre com especiarias, sal e açúcar.

Tafia: Aguardente de bengala a açúcar (Antilhas).

Tequila: É uma aguardente obtida por destilação dos frutos fermentados da Agave, colhido numa região delimitada situada no meio do México.

Tia Maria: Licor de café, com aroma potente, elaborado Jamaïque.

Tônica: Soda.

Toddies: Bebidas semilongas servidas frias ou quentes. Receita: num vidro (tumbler ou vidro a pé de 12 cl cerca de), verter sucessivamente 1 medida de bebidas espirituosas (rum, uísque, conhaque), 1 colher de açúcar de pó. Alongar de água (quente ou fria). Pode-se também acrescentar algumas gotas Angostura de bitters.

Triple-sec: o tripl-sec também é chamado de Curaçao. Numerosos liquoristes elaboram triplos-seco.

Tuica (Tzuica): Romênia: aguardente à base de ameixa.

Vandermint (25% de álcool): Licor aromatizado de chocolate e hortelã, feita a partir de uma receita neerlandesa original.

Vermouth: É um aperitivo à base de vinho. Distingue-se vermouth italiano e vermouth francês, mais seco. Que sejam brancos ou vermelhos, são preparados a partir de álcool, de plantas aromáticas, de Vinho e açúcar ou mistelle.

Verveine: Licor preparado à base de ervas e de substâncias aromáticas. Existe verveine amarelo, açucarado e suave, e verveine verde, mais forte.

Vinho aromatizado: Solução alcoólica resultando de uma montagem de vinhos e de extratos aromáticos.

Vinho natural: suave (V.S N.) Vinho transferido ou vinho de licor que provem de uma região. Delimitada que beneficia de uma denominação de origem e de um regime fiscal privilegiado (na França). Rivesaltes, o banyuls, o Maury, etc. são vinhos suaves naturais.

Vinho transferido: Vinho cujo um parar fermentação alcoólica adição álcool. Esta prática permite guardar certa proporção dos açúcares naturais dos sumos de uva (mostos). Porto, xérès, vinhos suaves naturais, Madeira, muscat Samos, são vinhos transferidos.

No caso de adição de álcool antes da fermentação dos mostos, trata-se também não de Vinhos transferidos, mas mistelles.

Vodka: Aguardente de grão (40°) originária de Polônia, muito pouco aromatizado. Existem igualmente as vodcas russas e finlandesas. Wodka é a ortografia polaca.

V.S: (very superior). Designação de idade para as aguardentes francesas de denominação e origem (conhaque, armanhaque, calvados).

V. S. O. P. : (very superior old pale). Designação de idade para as aguardentes francesas de origem (conhaque, armanhaque, calvados) não devem ter menos de 4 anos. X.O. Ou Napoléon é empregado para as que têm pelo menos 5 anos.

Williamine Williamson: Aguardente de pêras William (28 kg de pêras para 1 l de aguardente pura).

Wine cup: Mistura à base de Vinho, de Porto ou Sherry. Prepara-se num cup ou diretamente no copo. Consome-se quente ou frio.

Worcestershire: sauce ou sauce inglês. É um condimento de origem inglesa e sabor espinhoso. É preparada essencialmente a partir de melaço, de extrato de carne e de anchovas, échalote, de alho e especiarias.

Xérès: É um vinho espanhol cujo grau de álcool é aumentado por adição de aguardente. Existem várias espécies como o fino ligeiro e muito seco, manzanilla, mais áspero, ou cream-sherry que é mais suave e preferido dos ingleses. Xérès é chamado jerez na Espanha e sherry na Inglaterra. Não confundir com o Cherry.

XO: Extra old, indica um envelhecimento de 6 anos para o armanhaque, de 6 1/2 anos para o conhaque.

Ypocras: Vinho de especiarias (canela, anis, gengibre, pregos de cravo-da-índia e de açafraão) macerado 6 meses em mel antes de acrescentar vinho de Maury (vinho suave Languedoc-Roussillon); entregues ao modo em 1912 por Anthelme Thibaud a Pérouges.

Zubrovka (40% de álcool): Álcool neutro da Europa do Norte, aromatizado a erva a bisão. Especialidade polaca.

Antes de terminar, deveremos recordar a relação com os clientes, a importância que assumem alguns aspectos pontuais.

Os clientes estão envolvidos na produção do serviço.

Primeiro o serviço é vendido e só depois é.

- produzido
- consumido
- julgado

Os serviços não são armazenados em stock.

Não podem ser reparados (posteriori).

O que faz a diferença entre um “Bem” e um “Serviço”,
é o poder de comunicação.

PODER DA COMUNICAÇÃO DIRETA

Cliente mal atendido transmitirá o seu desagrado pelo menos a dez pessoas.

Cliente satisfeito transmitirá o se agrado a cinco pessoas.

Como gesto de simpatia, o bom barman ou barwomen terá que ter sempre soluções para pequenos problemas sem importância que afetem o cliente.

JEITINHOS

Para parar soluços

- Uma rodela de limão coberta com açúcar a qual se coloca umas gotas de angostura.
- Beber um copo cheio de água com os ouvidos tapados.

Indisposições de estomago

- Fernet branca simples.
- $\frac{3}{4}$ fernet branca— $\frac{1}{4}$ peppermint.

Resfriados

- Groggs ou toddies.
- Aguardentes com leite quente e mel.

Febre

- Água Tônica com suco de limão.
- Café forte muito quente, sem açúcar e com suco de limão.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Título da obra**Autor**

Manual do bar

Aristide Pacheco

The standard Bartender's Guide

Patrick Garvin Duffly

Cachaça (Um amor Brasileiro)

Alexandra Trindade

L. Enciclopédia des Boissons

Editions Denoê!

El Mundo bebe

Pedro Chicote

Iniciação a Enologia

Aristide Pacheco

Destilados e Cervejas

Editora Senac

Cocktails e técnicas de Bar

Joaquim Sabino

The Bartender's Guide

Jerry Thomas

The Bartender's Best Friend

Mardee Haidin Regan

Stir

Karen Hudes

Bebidas & cocktail's

Michael Jacksonender's Guide