

..... **DIAGEO**

BAR ACADEMY

.....

GUIA ESSENCIAL PARA DESTILADOS

VODKA • GIN • TEQUILA

VODKA

.....

O termo 'vodka' vem da palavra russa 'voda', que significa 'águinha'. Vodka é um dos destilados mais populares do mundo devido à sua versatilidade para elaborar drinks e coquetéis.

MATÉRIA-PRIMA

.....

Qualquer matéria-prima com base fermentável. Os cereais trigo, centeio e cevada são os mais comuns, mas as batatas e uvas também são utilizados.

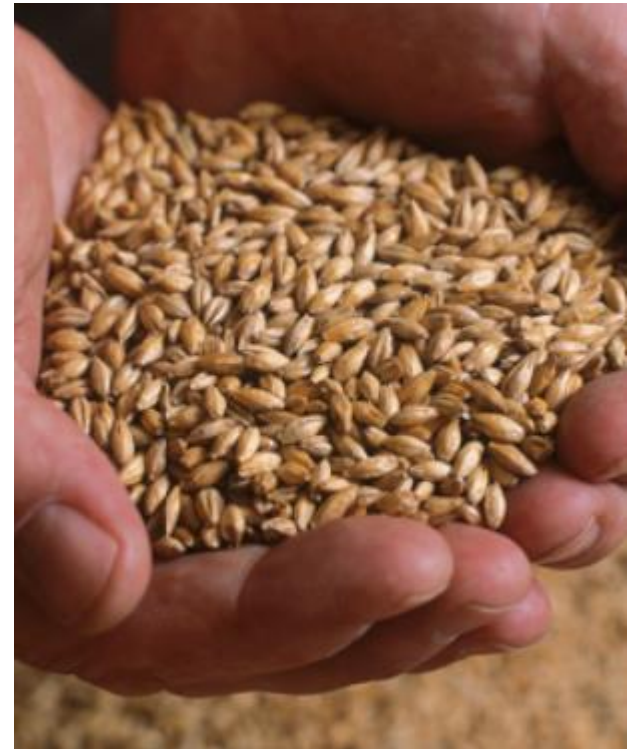
PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

A matéria-prima base passa pelo processo de fermentação e depois é destilada. Todas as vodkas são destiladas no mínimo três vezes para remover quaisquer impurezas.

Destilação de coluna industrial - (Continuous Still) - Não retém as características da matéria prima.

Destilação Artesanal - (Pot Still) - Vodkas feitas em destiladores artesanais ainda são em grande parte neutra, no entanto, tendem a reter características da matéria-prima base (centeio, trigo, batata, uva). Este método é usado para marcas de vodkas Premium.



VODKA

SABOR / AROMA

.....

Normalmente é clara, sem sabor, o líquido é inodoro - aroma neutro e de paladar seco.

Vodkas aromatizadas estão se tornando cada vez mais popular como limão, maçã, framboesa.

ENVELHECIMENTO

.....

Não é necessário o envelhecimento.

MARCAS

.....

SMIRNOFF® 21

SMIRNOFF® Flavors

KETEL ONE®

CÎROC®

CÎROC® Coconut

CÎROC® Red Berry

CÎROC® Peach



GIN

.....

Gim possui uma historia fascinante que vai desde quando os primeiros destilados foram feitos na Europa. Ele começou como um remédio, depois tornou se um problema social, mas surgiu novamente para se estabelecer como um bastão do império e o ponto mais alto da sofisticação dos coquetéis.

MATÉRIA-PRIMA

.....

Destilados de cereais neutro, zimbro e outros vegetais.

PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

Existem vários estilos diferentes de gim, mas o mais comum nos dias atuais é o London Dry Gin. Além do conteúdo predominante de zimbro, o London Dry Gin é normalmente destilado na presença de acentuação de plantas cítricas como limão e casca de laranja amarga, bem como uma combinação sutil de outras especiarias, incluindo anis, raiz de angélica, sementes de coentro, raiz de alcaçuz, canela, cardamomo, entre outros botânicos.



GIN

SABOR / AROMA

.....

Líquido claro, com aromas intensos de zimbro e outros produtos vegetais. Estes podem incluir coentro, casca de frutas cítricas e alcaçuz.

ENVELHECIMENTO

.....

Não é necessário o envelhecimento.

MARCAS

.....

TANQUERAY LONDON DRY®

TANQUERAY TEN®



TEQUILA

.....

A Tequila é uma das bebidas mais vibrantes e fascinantes da categoria de destilados. Nasceu no coração do México, possui uma vasta variedade de estilos e é conhecida ao redor do mundo pelo seu uso no coquetel Margarita.

MATÉRIA-PRIMA

.....

Agave Azul

PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

O Governo mexicano define a tequila como uma das bebidas alcoólicas regionais, obtida através da bidestilação e retificação do mosto fermentado do suco do agave tequilana azul. O agave azul é um tipo de planta que cresce por sete a dez anos antes de ser colhida.

Pela lei internacional, os Estados mexicanos de Michoacán, Nayarit, Guanajuato, Tamaulipas e Jalisco são os únicos que podem produzir este destilado no México.

Jalisco é o Estado mais importante na produção de tequila 100% agave, representando mais de 97% da produção total do mundo.



TEQUILA

SABOR / AROMA

.....

Uma sabor e aroma picante. Paladar Seco.

À medida que envelhece, perde um pouco do distinto sabor de agave e assume sabores picantes, e de carvalho dos barris.

ENVELHECIMENTO

.....

BLANCO – São tequilas armazenadas em tanques de aço inoxidável por até 59 dias.

REPOSADO – Envelhecida em tanques de aço inoxidável ou em tonéis / barris de madeira de 60 dias a um ano.

AÑEJO – Envelhecida em tonéis ou barris por mais de um ano.

EXTRA AÑEJO – Esta nova classificação foi adicionada em 2006, atribuída à tequila com idade superior a três anos de maturação.

MARCAS

.....

DON JULIO BLANCO®

DON JULIO REPOSADO®

DON JULIO AÑEJO®



PARABÉNS!

**VOCÊ CONCLUIU O ESTUDO DO CAPÍTULO BÁSICO SOBRE
O GUIA ESSENCIAL DOS DESTILADOS.**

MÓDULO – VODKA • GIN • TEQUILA.