



Barman



2



Programa de
QUALIFICAÇÃO
ARCO OCUPACIONAL
PROFISSIONAL
GASTRONOMIA

BARMAN

2



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Geraldo Alckmin

Governador

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA**

Rodrigo Garcia

Secretário

Nelson Baeta Neves Filho

Secretário-Adjunto

Maria Cristina Lopes Victorino

Chefe de Gabinete

Ernesto Masselani Neto

Coordenador de Ensino Técnico, Tecnológico e Profissionalizante

Concepção do programa e elaboração de conteúdos

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia

Coordenação do Projeto
Juan Carlos Dans Sanchez

Equipe Técnica
Cibele Rodrigues Silva e João Mota Jr.

Fundação do Desenvolvimento Administrativo – Fundap

Geraldo Biasoto Jr.
Diretor Executivo
Lais Cristina da Costa Manso Nabuco de Araújo
Superintendente de Relações Institucionais e Projetos Especiais
Coordenação Executiva do Projeto
José Lucas Cordeiro

Equipe Técnica
Ana Paula Alves de Lavos, Bianca Briguglio,
Emily Hozokawa Dias, Karina Satomi e
Maria Helena de Castro Lima
Textos de Referência
Denis Yoshio Takenaka,
Laís Schalch e Selma Venco

Gestão do processo de produção editorial

Fundação Carlos Alberto Vanzolini

Antonio Rafael Namur Muscat
Presidente da Diretoria Executiva
Hugo Tsugunobu Yoshida Yoshizaki
Vice-presidente da Diretoria Executiva

Gestão de Tecnologias aplicadas à Educação

Direção da Área
Guilherme Ary Plonski
Coordenação Executiva do Projeto
Angela Sprenger e Beatriz Scavazza
Gestão do Portal
**Luiz Carlos Gonçalves, Sonia Akimoto e
Wilder Rogério de Oliveira**
Gestão de Comunicação
Ane do Valle

Gestão Editorial
Denise Blanes
Equipe de Produção
Assessoria pedagógica: Ghisleine Trigo Silveira
Editorial: Airton Dantas de Araújo, Beatriz Chaves,
Camila De Pieri Fernandes, Carla Fernanda Nascimento,
Célia Maria Cassis, Daniele Brait, Fernanda Botallo,
Lívia Andersen, Lucas Puntel Carrasco, Mainá Greeb Vicente,
Patrícia Maciel Bomfim, Patrícia Pinheiro de Sant'Ana,
Paulo Mendes e Sandra Maria da Silva
Direitos autorais e iconografia: Aparecido Francisco,
Beatriz Blay, Hugo Otávio Cruz Reis, Olívia Vieira da
Silva Villa de Lima, Priscila Garofalo, Rita De Luca e
Roberto Polacov
Apoio à produção: Luiz Roberto Vital Pinto, Maria Regina
Xavier de Brito, Valéria Aranha e Vanessa Leite Rios
Diagramação e arte: Jairo Souza Design Gráfico

CTP, Impressão e Acabamento
Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

Agradecemos aos seguintes profissionais e instituições que colaboraram na produção deste material:

**Bartender Store, Carlos Alberto de Freitas, Di Pratos, Di Presentes, Mário Ramalho Júnior,
Raul Ribeiro e Rick Anson**

CARO(A) TRABALHADOR(A)

Estamos felizes com a sua participação em um dos nossos cursos do Programa **Via Rápida Emprego**. Sabemos o quanto é importante a capacitação profissional para quem busca uma oportunidade de trabalho ou pretende abrir o seu próprio negócio.

Hoje, a falta de qualificação é uma das maiores dificuldades enfrentadas pelo desempregado.

Até os que estão trabalhando precisam de capacitação para se manter atualizados ou quem sabe exercer novas profissões com salários mais atraentes.

Foi pensando em você que o Governo do Estado criou o **Via Rápida Emprego**.

O Programa é coordenado pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia, em parceria com instituições conceituadas na área da educação profissional.

Os nossos cursos contam com um material didático especialmente criado para facilitar o aprendizado de maneira rápida e eficiente. Com a ajuda de educadores experientes, pretendemos formar bons profissionais para o mercado de trabalho e excelentes cidadãos para a sociedade.

Temos certeza de que iremos lhe proporcionar muito mais que uma formação profissional de qualidade. O curso, sem dúvida, será o seu passaporte para a realização de sonhos ainda maiores.

Boa sorte e um ótimo curso!

*Secretaria de Desenvolvimento Econômico,
Ciência e Tecnologia*

CARO(A) TRABALHADOR(A)

Neste Caderno iremos adentrar nas técnicas e nos conhecimentos específicos do *barman*.

Quais os tipos de bebida que um *barman* tem a sua disposição? Qual sua origem? Qual o processo de produção? Quais bebidas combinam com quais? Quais os coquetéis clássicos, reconhecidos mundialmente? Estas são algumas das perguntas que buscaremos responder neste Caderno.

A Unidade 6 tem o foco na matéria-prima do *barman*: a bebida. A bebida não alcoólica é importante, mas a essência da ocupação são as bebidas alcoólicas. Seus processos de produção, classificações e variações serão vistas nesta Unidade.

Os coquetéis são o tema da Unidade 7. Depois de conhecer as bases das bebidas, verificaremos os tipos de coquetéis que temos, suas classificações, e praticaremos alguns deles.

Por fim, a Unidade 8 irá propor que você, após este processo de aprendizagem, reveja seus conhecimentos, avaliando o que aprendeu, como também o que ainda precisará aprender para se especializar um pouco mais na ocupação.

SUMÁRIO

Unidade 6

9

A MATÉRIA-PRIMA DO *BARMAN*

Unidade 7

73

OS COQUETÉIS

Unidade 8

107

REVENDO MEUS CONHECIMENTOS

São Paulo (Estado). Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia. Via Rápida Emprego: gastronomia: barman, v.2. São Paulo: SDECT, 2012.
il. -- (Série Arco Ocupacional Gastronomia)

ISBN: 978-85-65278-31-7 (Impresso)
978-85-65278-29-4 (Digital)

1. Ensino profissionalizante 2. Gastronomia - Qualificação técnica 3. Barman - Serviços de bar 4. Bebidas alcoólicas 5. Coquetéis I. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia II. Título III. Série.

CDD: 371.425
641.874

FICHA CATALOGRÁFICA
SANDRA APARECIDA MIQUELIN - CRB-8/6090
TATIANE SILVA MASSUCATO ARIAS - CRB-8/7262

A MATÉRIA-PRIMA DO *BARMAN*

A água é a bebida mais consumida no mundo. Também é bastante presente no bar, seja para acompanhar um vinho, seja em formato de gelo, utilizado em vários drinques. Além disso, a maioria das **bebidas** alcoólicas leva água em sua composição. Ou seja, ela é indispensável neste trabalho.

Assim como o refrigerante, a soda, o suco, o xarope, o chá, o café e o chocolate, a água pertence à categoria das bebidas não alcoólicas.



© D. Huest/Alamy/Other Images



Você sabia?

Os seres humanos, os animais e as plantas não sobrevivem sem água. Para existir vida, deve existir água. Mas, afinal, o que é água? A água é uma substância incolor, insípida e inodora (isto é, sem cor, sem sabor e sem cheiro), também conhecida como solvente universal, pois é capaz de diluir muitas outras substâncias.

As bebidas, portanto, podem ser divididas em duas grandes categorias básicas: alcoólicas e não alcoólicas. Neste Caderno, vamos nos deter no estudo das bebidas alcoólicas; no entanto, ao longo do material, você poderá notar que as bebidas não alcoólicas são muito usadas para compor os mais variados drinques.

Além disso, um *barman* deve ficar atento para o fato de que muitas pessoas, hoje em dia, frequentam bares, mas não necessariamente estão interessadas em bebida alcoólica, ou porque não gostam, ou porque vão dirigir em seguida.

Para essas pessoas, o *barman* pode oferecer um drinque bonito, saboroso e sem álcool!

Atividade 1

AS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Certamente, você conhece uma série de bebidas alcoólicas, mesmo que não as tenha experimentado.

1. Liste a seguir as bebidas alcoólicas que lembrar.



2. Em grupo de cinco pessoas, discutam os seguintes pontos:

- a) Por que a cerveja é diferente do vinho?
 - b) Quais são as características da cachaça?
 - c) Existe diferença entre a cachaça e a cerveja?
3. Com base nas conclusões a que chegaram, organizem uma apresentação criativa para a turma.

Para conhecer os processos

As bebidas alcoólicas são, em geral, divididas de acordo com seu método de produção.

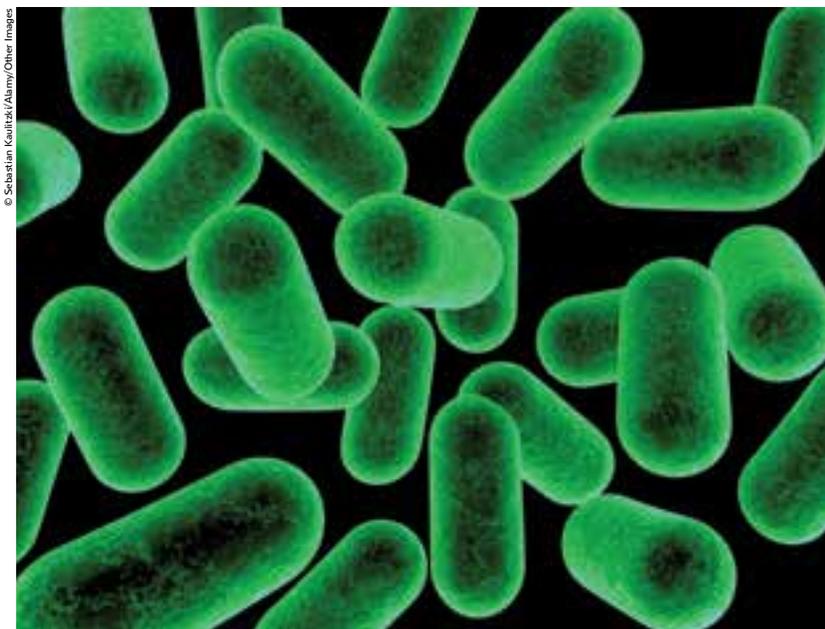
Método de produção	Bebida
Por fermentação	Cerveja, saquê, sidra e vinho
Por destilação	Uísque, vodca, rum, gim, tequila, conhaque, <i>brandy</i> (fala-se "brend") e cachaça
Por infusão	Licores, <i>bitters</i> (fala-se "biters") e vermouths

Fermentação

Quando falamos em fermentação, associamos a palavra a qual processo? Podemos lembrar, por exemplo, do fermento do pão. O fermento nada mais é do que um agente orgânico (fermento biológico) ou inorgânico (fermento químico) que causa a fermentação. No caso das bebidas alcoólicas, os agentes de fermentação são microrganismos, como fungos e bactérias.

Fungos são seres vivos e constituem um dos reinos da natureza, assim como as plantas, das quais se diferenciam por suas características de composição. Um cogumelo é um fungo e, no entanto, podemos saborear alguns de seus tipos.

As bactérias foram descobertas pela curiosidade do comerciante holandês Anton van Leeuwenhoek (1632-1723), que polia lentes e construía microscópios. Por curiosidade, ele quis observar um pedaço de algo presente em seus dentes com um microscópio. Viu algo parecido com a figura a seguir:



Milhares de pedaços de matéria em forma de bastão, vistos através da lente de um microscópio.

A palavra bactéria está, em geral, associada a doenças. Mas é importante saber que as bactérias existem de diversas formas na natureza e alguns tipos são utilizados na indústria alimentícia.

Você pode perguntar: Por que os microrganismos não são bem-vindos ao bar, e agora servem para o preparo de bebidas? Para responder a isso, vamos conhecer algumas bebidas produzidas com o uso de fungos e bactérias!

Cerveja

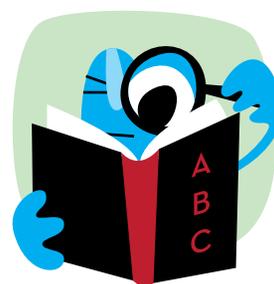
A cerveja parece ter surgido há cerca de 8 mil anos na antiga Babilônia e no Egito. Mas há fontes que, baseadas em imagens preservadas em objetos do passado, estimam seu surgimento em torno de 6 000 a.C. (antes de Cristo), enquanto outras dão como certo 4 000 a.C. (antes de Cristo), período do qual se tem o registro de uma receita de produção da cerveja. Tal receita aparece em um poema em homenagem a Ninkasi, deusa dos cervejeiros da região conhecida como Suméria. Ali se ergueria o primeiro império da Babilônia (atual Iraque, na Ásia). De lá a cerveja se difundiria para outras regiões e se tornaria muito apreciada nos países nórdicos.



Fonte: Atlas Geográfico Escolar. Rio de Janeiro: IBGE, 2009. p.32 (adaptado).

A cerveja produzida naquela época era bem diferente da de hoje em dia. Era escura, forte e muitas vezes substituída a água que estava sujeita a todos os tipos de contaminação e, em consequência, podia causar diversas doenças. Era feita a partir do cozimento de cereais, como a cevada e o trigo, ou de vegetais ricos em amido e que, numa segunda etapa, passavam por fermentação. Por essa razão, as cervejas eram muito diferentes umas das outras, pois variavam de região para região conforme o cereal utilizado, além de incorporarem outros ingredientes, como ervas aromatizantes. A cerveja funcionava como complemento alimentar, uma espécie de “pão líquido”, eventualmente adicionada a outros alimentos de forma a torná-los mais ricos em nutrientes.

Supõe-se que a adição do **lúpulo**, que se caracteriza pelo sabor amargo, deu-se na Alemanha, onde os campos de lúpulo surgiram, na região de Munique, em torno do ano 1000 d.C. (depois de Cristo). É também na Alemanha que se registrou, mais tarde, a ocorrência de outros eventos importantes na história da cerveja. Podemos destacar alguns, como é o caso da primeira concessão para a produção de cerveja, na Baviera, em 1146; da instituição de lei, em 1516, por



Lúpulo: Inflorescência de uma trepadeira que concede o amargor à cerveja. O lúpulo não tem efeito entorpecente e, ao contrário, faz bem à saúde, pois possui importante quantidade de antioxidantes, que combatem o envelhecimento das células.

Guilherme IV da Baviera, que estabelecia a pureza da cerveja alemã e a composição oficial da bebida (cevada maltada, lúpulo e água); do surgimento, já no século XIX (19), dos tanques de aço inoxidável, que, com a cerveja de baixa fermentação, seriam um marco na produção da bebida.

A palavra cerveja significa “bebida fermentada”. Sua denominação varia de país para país, como podemos observar no quadro a seguir.

Idioma	Modo de escrita
Espanhol	cerveza
Francês	bière
Inglês	beer
Holandês	bier
Alemão	bier
Italiano	birra

Mas qual seria o país que mais consome cerveja no mundo? Vamos à Atividade 2 para pensar sobre o assunto.

Atividade 2

ANALISANDO DADOS DO TEXTO

1. Leia a reportagem a seguir:

Você sabia que o Brasil está entre os maiores consumidores de cerveja do mundo?

Carlos Alberto Barbosa

Segundo dados do Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (Sindicerv), o brasileiro consome anualmente mais de 10,3 bilhões de litros da bebida. Este número coloca o Brasil no quarto posto entre os maiores consumidores de cerveja do mundo.

Encabeçando a lista dos grandes bebedores mundiais estão os chineses, com a marca de 35 bilhões de litros ano, seguidos pelos Estados Unidos da América com 23 bilhões, e Alemanha com 10,7 bilhões de litros.

Esses números, porém, não colocam os brasileiros entre os grandes consumidores *per capita* de cerveja no mundo. Os dados do Sindicerv

indicam que com um consumo anual de 47 litros *per capita*, o Brasil ocupa a nona posição no ranque mundial. A República Tcheca, líder no consumo de cerveja *per capita*, registra o consumo de 158 litros por habitante ao ano.

BARBOSA, Carlos Alberto. Especial para Terra. Disponível em: <<http://vidaeestilo.terra.com.br/homem/interna/0,,014310556-El14236,00-Voce+sabia+que+o+Brasil+esta+entre+os+maiores+consumidores+de+cerveja+do+mundo.html>>.

Acesso em: 13 maio 2012.

2. Em dupla, construam uma tabela, inserindo os quatro principais países consumidores de cerveja do mundo.

País	Consumo

3. Como vocês poderiam explicar para a turma a diferença presente nas seguintes informações:

- “O Brasil é o quarto maior consumidor de cerveja do mundo.”
- “O Brasil ocupa a nona posição no *ranking* mundial, com um consumo *per capita* de 47 litros.”

4. Organizem as ideias para apresentá-las à turma.

A composição da cerveja

A água corresponde ao maior porcentual da cerveja. Existem, no entanto, águas mais ou menos pesadas. A água mais pesada é usada na preparação de cervejas mais amargas. A água mais leve é aquela que encontramos geralmente nas regiões montanhosas e é utilizada na produção de cervejas *pilsen*, cujo nome tem origem na cidade de Pilsen, na República Tcheca.

A cevada é um cereal, assim como o trigo, a aveia e o centeio. Ela pode ser consumida em forma de farinha, *in natura* ou maltada. Na produção da cerveja, a cevada é utilizada para a obtenção do malte, produzido pela interrupção do processo de germinação do grão do cereal.



Leveduras: Microrganismos que possuem a capacidade de sobreviver sem oxigênio, e nessa situação eles fermentam os açúcares e os transformam em álcool.

O malte, resultado da germinação de cereais, varia de acordo com a secagem que recebe após o processo de germinação. Veja a seguir a lista dos maltes de acordo com sua obtenção:

- claro – seca mais rapidamente, é pouco ou levemente tostado;
- tostado médio – em que a secagem inicial é lenta, e, progressivamente, a temperatura aumenta, acrescentando sabor e cor;
- escuro – torrado e, às vezes, caramelado.

O lúpulo é o responsável pelo sabor amargo da cerveja. Essa planta é cultivada apenas em regiões de clima frio. Por essa razão, o Brasil precisa importá-lo.

A **levedura** é provavelmente o ingrediente mais importante no preparo da cerveja. Trata-se do fungo responsável por converter o açúcar em álcool e gás carbônico (fermentação alcoólica).

Tipos de fermentação

Você já reparou a variedade de cervejas no setor de bebidas? Essa variedade está ligada aos ingredientes usados, mas também ao tipo de fermentação ao qual a cerveja é submetida. Assim, podemos classificar as cervejas em dois grandes grupos: as de baixa e as de alta fermentação.

Baixa fermentação – *Lager*

Cerveja de baixa graduação alcoólica, sabor leve e pouco amarga.

- *Pilsen* – originária da cidade tcheca homônima, é a mais consumida em todo o mundo.

Subgrupos:

- *American Lager* – cerveja leve e refrescante.
- *Premium – pilsen* mais lupulada.



A notação % indica o teor de álcool na bebida. Ou seja, uma cerveja *stout* (fala-se “staut”), com 7% de volume, significa que possui 70 ml de álcool em 1000 ml (1 litro) de bebida.

- *Helles* – variação com menos lúpulo, mais maltada, feita em Munique, Alemanha.
- *Dry beer* – originária do Japão, mais seca.
- *Special* – mais forte, quase uma *bock*.
- *Radler* – *Pale Lager* combinada a uma parte de limonada típica alemã, chamada *Zitronenlimonade*. Geralmente a proporção cerveja/suco é de 50/50 ou 60/40.
- *Dortmunder export* – mais leve, menos lupulada, original de Dortmund, Alemanha.
- *Bock* – encorpada e de coloração amarronzada, possui teor alcoólico de até 6,5%.
- *Lagers* escuras – cerveja preta, com sabor acentuado, levemente amargo.

Subgrupos:

- *Munchner Dunkel* – cervejas escuras avermelhadas produzidas em Munique. Bastante maltadas.
- *American Dark Lager* – versão estadunidense da Dunkel, menos maltada.
- *Schwarzbier* – cerveja leve e pouco amarga.
- *Malzbier* – cerveja preta e doce.

Alta fermentação

Cerveja de maior graduação alcoólica, por vezes amarga, com acentuados sabores de malte, muito consumida na Inglaterra, Bélgica, Irlanda e Alemanha. Contudo, diferenciam-se as *American Pale Ale*, *English*, *Belgian (Pale Ale e Blonde Ale)*.

- *Stout* – bebida negra opaca, caracterizada pelo persistente sabor de chocolate amargo, café e malte torrado e pela pouca carbonatação. Sua origem remete à época em que parte da produção das cervejarias inglesas era destinada à Rússia e aos países bálticos. Para suportar a viagem, essas cervejas possuíam – assim como hoje – alto teor alcoólico, variando de 8% a 12%. Também apresenta diversos subtipos (*Dry Stout*, *Sweet Stout*, *Oatmeal Stout*, *Foreign Extra Stout*, *American Stout*, *Russian Imperial Stout*).
- *Porter* – produzida desde o século XVIII (18), possui acentuado sabor de lúpulo.
- *Bitter* – inglesa em sua natureza, também chamada de *English Pale Ale*.
- *Weiss* – cerveja de trigo, opaca e aromática.
- *Barley Wine* – cerveja do estilo *Strong Ale*, com colorações que variam do ocre ao avermelhado.

- *India Pale Ale* – cerveja lupulada, criada pelos ingleses para aumentar o tempo de conservação do fermentado que seria levado para as viagens pela Índia. Varia na intensidade de amargor e porcentual de álcool de acordo com o subtipo, progressivamente: *English IPA*, *American IPA* e *Imperial IPA*.
- *American Amber Ale*, *Brown Ale*, *English Brown*.
- *Altbier* – natural de Dusseldorf, Alemanha, representa o meio-termo das cervejas. Fermentada com a temperatura de uma *Lager*, mas utilizando a levedura de uma *Ale*, o resultado é uma cerveja encorpada e pouco amarga. Exemplo: Grolsch Amber Ale.
- *Belgian Strong Ales* – cervejas especiais que se dividem em cinco tipos (*Dubbel*, *Tripel*, *Abt/Quadrupel*, *Golden Strong Ale* e *Dark Strong Ale* *Belgian Specialty Ale*).
- *Kölsch* – adocicada, elaborada por vezes com trigo, de origem alemã, foi criada em Köln (Colônia) com um estilo de denominação de origem.

Lambics

Uma terceira e curiosa categoria de cerveja em virtude de sua fermentação espontânea. É feita de trigo e sua fermentação é natural, cujos agentes são encontrados somente numa pequena área ao redor de Bruxelas, Bélgica. Tal raridade eleva seu valor para o mercado. Incrivelmente aromática, nos remete ao processo rudimentar de fabricação do produto. Seus subtipos são:

- *Lambic-Fruit*;
- *Straight/Unblended*;
- *Gueuze*;
- *Faro*.

Vinho

Fermentado do suco das uvas viníferas. Existem aproximadamente 3 mil tipos dessas uvas de origem europeia. Os países produtores se dividem entre o tradicional Velho Mundo, representado principalmente por França, Itália, Portugal, Espanha, Alemanha, Hungria, Suíça e Áustria; e o Novo Mundo, nos países sul-americanos Argentina, Chile, Uruguai e Brasil; na África do Sul, Austrália e Nova Zelândia, além dos Estados Unidos da América, com a Califórnia, Oregon, entre outros locais.

Os vinhos, assim como as cervejas, possuem grande variação. Eles podem ser doces, ácidos e secos.

Vamos conhecer melhor a história deles?

A história do vinho é bastante antiga.

Arqueólogos descobriram, em escavações feitas na região da Ásia Menor (Turquia, Síria, Líbano e Jordânia), que na Idade da Pedra, por volta do ano 8 000 a.C. (antes de Cristo), já havia acúmulo de sementes de uva, o que indicaria a produção do vinho. Há uma diferença, no entanto, entre o acúmulo de sementes de uva, nativas, e o cultivo propriamente dito. Quanto ao último caso, as datas mais antigas são de 7 000 a 5 000 a.C. (antes de Cristo), na região em que hoje está a Geórgia, país que faz fronteira com a Turquia.

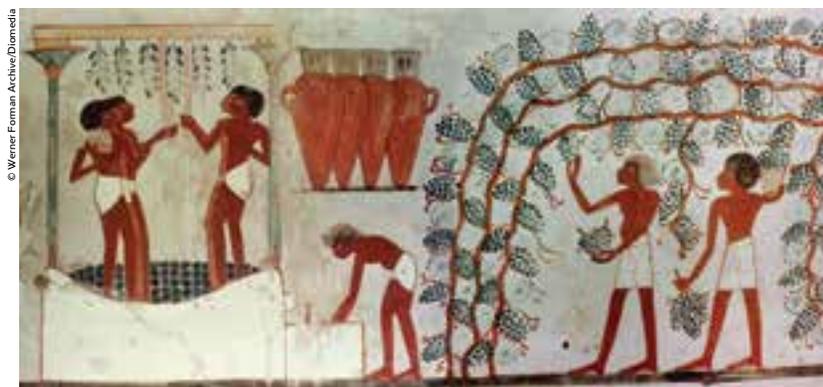


Arqueólogo: Cientista que estuda culturas antigas a partir de objetos e materiais que os povos deixaram. O arqueólogo mais famoso dos filmes é o personagem Indiana Jones, que sai em busca de arcas, máscaras etc., a fim de decifrar particularidades dos antepassados.



Catal Huyuk – cidade antiga localizada na atual Turquia, onde foi evidenciado o acúmulo de sementes de uva.

Embora não tenham sido os primeiros povos a produzir o vinho, os egípcios foram os primeiros a registrar os detalhes de sua produção por meio de pinturas, desde o cultivo das uvas até a colheita e a fermentação.



Pintura da tumba de Nakht representando a colheita e a prensagem de uvas, e o armazenamento do vinho em ânforas. Egito, c. 1421-1413 a.C. [antes de Cristo].



Você sabia?

Na Grécia Antiga cultuava--se um deus chamado Dionísio e em Roma um deus chamado Baco. Esses deuses, muito parecidos entre si, eram associados aos ciclos vitais da vida, às festas, ao vinho, à alegria.



Guido Reni. *O pequeno Baco*, c.1637-38. Óleo sobre tela, 72 cm x 56 cm. Gemaeldegalerie Alte Meister, Dresden, Alemanha.

O vinho também foi bastante difundido nas culturas grega e romana.

O Império Romano passou a cultivar as uvas viníferas e a produzir o próprio vinho, de tal forma que, entre 276 a.C. (antes de Cristo) e 14 d.C. (depois de Cristo), sua produção já havia se expandido por todo o Império.

Com a queda do Império Romano, a produção de vinho foi dominada pela Igreja Católica. Eram as igrejas e os mosteiros que fabricavam a maior quantidade de vinhos.

A produção se limitava à Europa, até que as colonizações do Novo Mundo (África e América) levaram as uvas viníferas e seu cultivo para essas regiões.

No Brasil, por exemplo, a primeira videira foi plantada em 1532, na Capitania de São Vicente.

No entanto, foi apenas em 1875, com a imigração de italianos para a Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul, que se iniciou a produção de vinhos no Brasil.

Estilos do vinho

É possível fazer uma primeira classificação dos vinhos com base em sua cor: branco, rosado (ou rosé) e tinto.

Existem, basicamente, 11 estilos de **vinhos** no mercado mundial. Vamos a eles:

- Fortificados secos – vinhos de aperitivo, representados pelos espanhóis *Jerez/Sherry* (com seus estilos *Fino*, *Oloroso*, *Manzanilla* e *Amontillado*), vinhos do Porto brancos secos, Madeira secos, entre outros.
- Espumantes *Extra Brut*, *Brut* e *Demi-secs* – vinhos com graduação alcoólica baixa, com grau residual de açúcar distinto, sendo o *Extra Brut* com até 6 gramas de açúcar por litro; *Brut*, com até 9 gramas por litro; e *Demi-secs*, conhecidos como meio secos ou meio doces, com até 18 gramas de açúcar por litro. São representados pelos champanhes e *espumantes* franceses, cavas da Catalunha, espumantes nacionais, *proseccos* e espumantes de corte francês, além dos *sparkling wines* (espumantes) estadunidenses e demais espumantes do Novo e Velho Mundo do vinho.
- Brancos leves – representados por vinhos de acidez notável como os vinhos verdes portugueses, os argentinos feitos com a uva *Torrontés*, *Rieslings* alemães (*Trocken* “secos” e *Halbtrocken* “meio secos”), franceses alsacianos, brancos alentejanos, *Sauvignon Blancs* – destaque para os neozelandeses e bordaleses, entre outros de baixa acidez e baixo nível alcoólico.
- Brancos encorpados – vinhos alcoólicos que estagiam em madeira, frutados ou minerais, mas com maior concentração de acidez, representados pelos *Chablis*, *chardonnays* argentinos, californianos, australianos, brasileiros, assim como os *gewurztraminers* alsacianos, alemães e chilenos, entre outros.



Você sabia?

Existe um profissional que se dedica exclusivamente aos vinhos.

Trata-se do *sommelier* (fala-se “somieliê”), um profissional que tem a função de assessorar os clientes de determinado bar ou restaurante na escolha dos vinhos que vão tomar, de acordo com o prato que será servido, o gosto e, naturalmente, o bolso do freguês. Além desse trabalho, é também o *sommelier* que cuida da compra e do armazenamento dos vinhos do estabelecimento. Ele responde, ainda, pela produção da carta de vinhos do local onde trabalha.

Além de bares e restaurantes, hoje o *sommelier* é requisitado para assessorar lojas especializadas em vinhos, produzir guias para vinícolas em revistas especializadas, entre outros trabalhos.

Essa atividade requer muito estudo e dedicação, além, é claro, da necessidade de apurar especialmente o olfato.

- *Rosés* (fala-se “rosês”) – vinhos de tonalidade rósea como os rosados do sul da França, Côte Du Rhône, Borgonha, portugueses, entre outros.
- Tintos de corpo leve – vinhos nobres elaborados com uvas como *Pinot Noir*, *Gamay*; italianas como *Corvina*, *Rondinella* e *Molinara*; portuguesas como Castelões, entre outras. Destaque para os vinhos da Borgonha e de Beaujolais, e para os *Pinot Noirs* da Califórnia, Oregon e Nova Zelândia, tintos leves do Vêneto como os *Bardolinos*, alguns portugueses da Bairrada, entre outros.
- Tintos de corpo médio – excepcionais na combinação com a cozinha toscana (molho vermelho, queijos fortes, massa fresca) como os *Chiantis*, *Carménères* chilenos, *Valpolicellas* do Vêneto, *Bonardas* argentinos, entre outros.
- Tintos encorpados – os clássicos da vinicultura representados pelos macios *Bordeaux*, *Chateuneuf Du Pape*, *Barolos* e *Brunellos di Montalcino*, da Itália; portugueses do Douro; *Tempranillos* espanhóis, entre outros. Harmonização com pratos à base de carne vermelha e pratos condimentados.
- Vinhos de sobremesa (de colheita tardia ou botritizados, isto é, vinho doce e licoroso) – vinhos de extrema riqueza e doçura representados pelos *Sauternes*, *Tokajis* húngaros, *Trockenberenauslese Qmp* e demais botritizados alemães, assim como os de procedência no Novo Mundo.
- Vinhos fortificados doces – vinhos de arremate como os Portos em toda a sua rica variação, de *rubys* a *tawnys* até os *vintages*; *Marsalas* e *Vin santos* italianos, *Banyuls* e *Maury*, famosos por compatibilizar sobremesas à base de chocolate.
- Espumantes doces – vinhos diferenciados com alto grau residual de açúcar, como os italianos do Piemonte, Asti, assim como os franceses *doux* (fala-se “du”, que significa suave em francês) e todos os espumantes elaborados com a cepa *Moscatel*. Perfeita combinação com frutas frescas ricas em água como melões--cantalupo, peras, mangas e queijos fortes. Vale lembrar também dos frisantes – pouco nobres, mas importantes para o mercado, como os italianos *Lambrusco* e *Frascati*, assim como alguns vinhos verdes e outros do Novo Mundo.

Os vinhos brancos e rosados são servidos, geralmente, antes dos vinhos tintos, uma vez que os primeiros a serem saboreados são os mais leves.

As **temperaturas** ideais para servir cada vinho são as seguintes:

- espumantes – entre 5 °C e 8 °C;
- brancos suaves e doces – de 8 °C a 9 °C;
- brancos secos – de 10 °C a 12 °C;
- rosados – de 12 °C a 14 °C;
- tintos secos jovens ou ligeiros (são mais leves que os envelhecidos) – de 14 °C a 16 °C;
- tintos secos envelhecidos de médio corpo – de 16 °C a 18 °C;
- tintos secos envelhecidos encorpados – de 18 °C a 20 °C.

O que define o sabor do vinho é o tipo de uva usada em sua produção. Vamos conhecer em seguida as uvas mais famosas que dão origem aos vinhos tintos.



Para atingir as **temperaturas** indicadas, pode-se refrigerar o vinho, especialmente em cidades de clima quente. Quanto aos vinhos brancos e rosados, eles devem ser servidos gelados e podem ir à mesa em um balde com gelo, para que a baixa temperatura seja mantida.

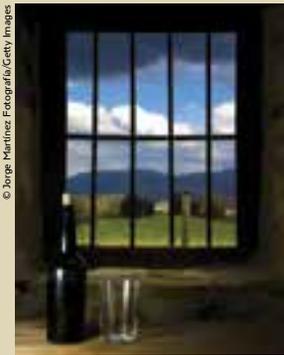
Principais uvas tintas:

- *Cabernet Sauvignon* (Bordeaux, França);



Você sabia?

Em algumas cidades da Europa, durante o inverno, é hábito colocar o vinho tinto na janela por alguns minutos para adquirir a temperatura exata no momento de servir.



© Jorge Martínez Fotografía/Cetty Images

- *Merlot* (Bordeaux, França);
- *Malbec* (Bordeaux, França);
- *Cabernet Franc* (Bordeaux, França);
- *Pinot Noir* (Borgonha, França);
- *Syrah/Shiraz* (Rhône e sul da França);
- *Nebbiolo* (Piemonte, Itália);
- *Sangiovese* (Toscana, Itália);
- *Tempranillo* (Rioja, norte da Espanha);
- *Touriga Nacional* (Dão, Portugal).

Principais uvas-brancas:

- *Chardonnay* (Borgonha, França);
- *Sauvignon Blanc* (Bordeaux, França);
- *Gewurztraminer* (região da Alsácia, na fronteira da França com a Alemanha);
- *Moscatel* (nome italiano da cepa *Muscat*, francesa);
- *Riesling* (região da Alsácia e Suíça);
- *Torrontés* (Salta, Argentina);
- *Semillon* (Bordeaux, França).

Essas regiões, com exceção de Salta, são referentes aos países do Velho Mundo.

No entanto, nos dias de hoje, essas e outras uvas também são produzidas no chamado Novo Mundo, como visto anteriormente.

Glossário básico do vinho

Assemblage

Vinho feito por meio do corte de duas uvas ou mais.

Borra

Sedimento lodoso formado de impurezas, de leveduras em estado de vida latente, de tártaros e de matérias residuais da vindima (transferência do vinho de uma vasilha para outra, de maneira a separar a borra). Separa-se a borra no momento da trasfega.

Botrytis cinerea

Célebre mofo parasita que ataca a uva, desidratando-a.

Bouchonné

Vinho com forte cheiro de rolha (*bouchon*, em francês) ou pano molhado. Fenômeno irreversível que se deve a um desenvolvimento de certos mofos específicos da cortiça.

Cepa

Variedade do gênero *Vitis vinifera*. São conhecidas mais de 3 mil diferentes.

Chaptalização

Promovida pelo químico francês Jean Antoine Chaptal (1756-1832), a chaptalização é uma técnica que consiste em adicionar açúcar (de cana, de beterraba ou do mosto concentrado retificado) aos mostos insuficientemente ricos, antes da fermentação, com a finalidade de obter um teor alcoólico mais elevado nos vinhos. Essa técnica, estritamente proibida em vários países, costuma ser bastante empregada nos locais onde não há restrições.

Château

Designação de um vinho proveniente de uma propriedade particular.

Clos

Vinhedo que é (ou foi) cercado por muro.

Cru

É um vinhedo definido por um *terroir* determinado e por um clima particular, com aptidão para produzir um vinho com características originais.

Fortificação

Operação que consiste em "fixar" a fermentação alcoólica, mediante adição de álcool neutro; etapa essencial na elaboração dos Portos e dos vinhos doces naturais franceses, além dos vinhos de *Jerez*.

Mosto

Suco de uva denso e doce obtido pelo esmagamento da uva fresca.

Oxidação

Quando o oxigênio do ar está em contato direto com o vinho, a bebida pode sofrer alterações na cor e no gosto por oxidação.

Tanino

Substância orgânica adstringente contida nos engaços, cascas e sementes da uva. Extraído por meio da prensagem e na cubagem, os taninos conferem aromas e sabores ao vinho, assim como uma aptidão para o envelhecimento.

Terroir

Conjunto de fatores como solos, subsolos, sua exposição ao clima, relevo e seu ambiente, que determina a qualidade da cepa e, conseqüentemente, o caráter do vinho.

Vinho varietal

Vinho elaborado a partir de uma única variedade de uva.

Vitis vinifera

Variedade de planta de vinha europeia.

Atividade 3

INTERPRETANDO A CIÊNCIA

1. Leia o texto a seguir.



Pesquisas apontam benefícios à saúde do consumo moderado de vinho e suco de uva

Resultados de vários estudos foram apresentados durante o II Simpósio Internacional Vinho e Saúde

Os resultados das últimas pesquisas que demonstram os efeitos benéficos à saúde humana do consumo moderado de vinho e suco de uva foram amplamente detalhados já no primeiro dia de debates do II Simpósio Internacional Vinho e Saúde. Aberto oficialmente na noite de ontem, 24, o evento estende-se até sexta-feira, 26, no Parque de Eventos de Bento Gonçalves.

[...]

Em relação ao consumo moderado de vinho e sua associação com a redução da incidência de doenças cardíacas, os estudos apresentados indicam, por exemplo, que em uma dieta rica em gorduras em que há ingestão da bebida, há uma redução significativa das placas de gordura. Outra constatação das pesquisas, relacionando vinho e doenças pulmonares, revelaram que tanto o vinho tinto como o branco têm uma ação sobre o organismo, melhorando a capacidade respiratória. O vinho tinto, especificamente se consumido de forma moderada, é responsável também pela menor incidência de câncer de pulmão, afirmou a médica-assistente do Incor/SP e doutora em cardiologia, Dra. Silmara Coimbra.

Atividade 4

VISITANDO O MERCADO



1. Organizem-se em pequenos grupos para fazer uma visita a um mercado de sua cidade. Nele vocês deverão se dirigir ao setor de bebidas.
2. Primeiro, façam um levantamento dos tipos de cervejas da tabela a seguir, anotando as marcas e associando-as às categorias.

Tipo de cerveja	Categoria	Marcas
<i>Pilsen</i>		
<i>Bock</i>		
<i>Lagers escuras (schwarzbier)</i>		
<i>Stout</i>		
<i>Bitter</i>		
<i>Weiss</i>		
<i>Barley wine</i>		

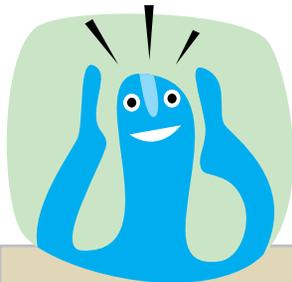
3. Em seguida, façam um levantamento dos vinhos, segundo os tipos de uvas.

Tipo de uva	Vinho

Champanhe e espumante

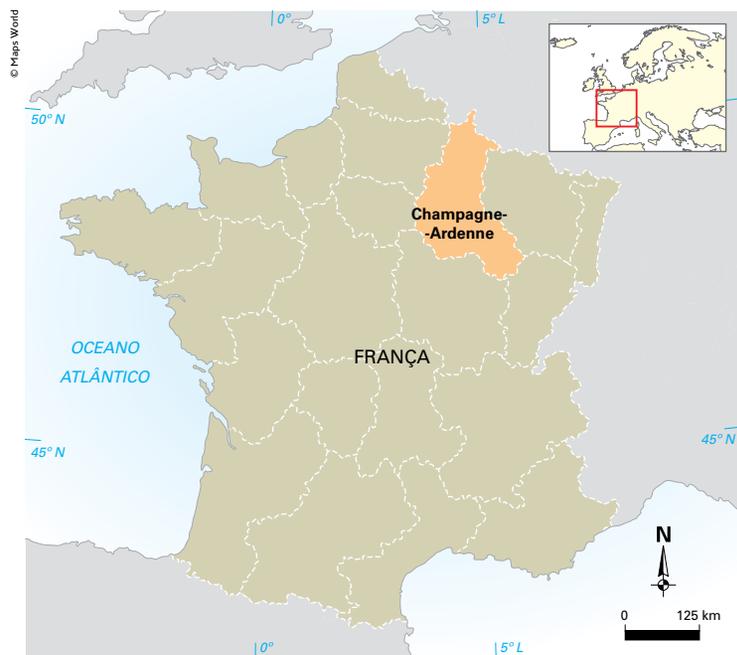
Qual a diferença entre champanhe e espumante?

O champanhe, do francês *champagne*, é um vinho espumante; no entanto, esse nome só pode ser dado ao espumante produzido na região francesa do mesmo nome, Champagne (Champanhe). Ou seja, o champanhe é um espumante exclusivo.



Você sabia?

Prosecco é o nome de uma casta de uvas brancas indicada para a produção de vinhos espumantes, difundida principalmente na província italiana do Vêneto. O espumante na Itália é denominado *Spumante*.



Fonte: Institut National de la Statistique et des Études Économiques. Disponível em: <http://www.insee.fr/fr/regions/champagne-ardenne/default.asp?page=themes/insee_dossier/territoire_rp/rp_arr.htm#cart1>. Acesso em: 4 jun. 2012 (adaptado).

Veja a relação dos diferentes nomes do espumante em alguns países da Europa:

País	Nome
Espanha	<i>Cava</i>
Alemanha	<i>Sket</i>
França – os que não são da região de Champagne	<i>Vins mousseux ou cremants</i> (vinho efervescente)
Alsácia	
Borgonha	
Brasil	Vinho espumante
Itália	<i>Prosecco (Spumante)</i>

Mas, afinal, espumante é vinho ou não?

O espumante é um tipo de vinho submetido a duas fermentações.

Para sua produção é preciso, em primeiro lugar, elaborar um vinho base, um branco seco, ao qual serão acrescentados açúcar e leveduras.

Na segunda fermentação, esse vinho base formará grande quantidade de gás carbônico.

Um pouco de história

A origem do vinho espumante nos remete à abadia de Limoux, França, em 1531. A partir de 1668, um monge beneditino, *Monsieur Dom Pérignon*, fez com que a bebida evoluísse, criando com eficácia o método *Champenoise*, dupla fermentação na garrafa, além do corte *assemblage*, com as cepas *Pinot Noir*, *Pinot Meunier* e *Chardonnay*. Ele ficou intrigado com a história que ouvia de vinicultores sobre alguns vinhos sofrerem refermentação quando engarrafados, por conta da liberação do gás carbônico, o que acabava por estourar os tampões e arrebentar as garrafas. Para conseguir uma segunda fermentação dentro da garrafa, Dom Pérignon utilizou garrafas mais resistentes e amarrou as rolhas com arame.

No entanto, a segunda fermentação deixava resíduos na garrafa, o que tornava a bebida turva.

Madame Clicquot, conhecida como *Veuve* (viúva em francês) Clicquot, foi quem aperfeiçoou tal técnica com a criação dos *pupitres* (suportes inclinados), os processos de *remuage* (para girar lentamente as garrafas) e de *dégorgement* (desobstrução, limpeza), a partir de 1814, transformando a bebida num líquido límpido.



Processo de *remuage*.

O processo consistia em colocar as garrafas nos *pupitres*, incliná-las e girar, fazendo com que os resíduos se descolassem do corpo do recipiente até ficarem acumulados no gargalo. Nesse momento, entrava o *dégorgement*, cujo sentido da palavra é retirar todas as impurezas, deixando o líquido límpido e não mais turvo.

Assim, no princípio, essa bebida era produzida na própria garrafa, em um método natural. No entanto, com o aumento da demanda e a necessidade de produzir em larga escala, iniciou-se a elaboração em grandes recipientes, por meio do método *Charmat*.

Os espumantes são classificados de acordo com a quantidade de açúcar que levam em sua composição. Veja a tabela a seguir:



1 grama = 1 mililitro (1 g = 1 ml)

Tipo	Quantidade de açúcar por litro
<i>Brut zéro ou Brut nature</i>	Não leva açúcar
<i>Extra-brut</i>	De 0 a 6 gramas
<i>Brut</i>	De 0 a 15 gramas
<i>Extra-sec</i>	De 12 a 20 gramas
<i>Sec</i>	De 17 a 23 gramas
<i>Demi-sec</i>	De 33 a 50 gramas
<i>Doux</i>	50 gramas

A temperatura recomendada para servir um espumante é de 4 °C a 6 °C, nunca inferior a isso.

Vimos que o vinho espumante champanhe só é assim chamado quando produzido na região de Champanhe, na França. Neste caso, a bebida, seguindo regulamento da Comissão Europeia, tem sua autenticidade garantida por ser de origem controlada. Na França, o termo é *Appellation d'Origine Controlée* (AOC); na Itália, como em Portugal, é *Denominazione d'Origine Controlata* ou Denominação de Origem Controlada (DOC), o que indica que a bebida foi produzida em determinada região geográfica, e, portanto, suas características se devem exclusivamente ao meio geográfico específico, o que inclui fatores naturais e humanos. O produto possui uma reputação bem estabelecida e a sua produção está sujeita a procedimentos de controle que incluem a identificação dos operadores, o controle das condições de produção e o controle dos produtos.

Fonte: *Jornal Oficial da União Europeia*. Disponível em: <<http://www.ivdp.pt/pt/docs/legislacao/365.pdf>>. Acesso em: 13 maio 2012.

Saquê



© James Worell/Getty Images

Assim como o vinho e a cerveja, o saquê é uma bebida alcoólica fermentada. É a bebida tradicional do Japão. A fermentação ocorre no grão de arroz. Alguns autores afirmam que o saquê existe há mais de 2 mil anos.

Etapas da produção do saquê:

- O arroz deve ser lavado e, em seguida, cozido no vapor.
- Depois é misturado ao fermento, à água e ao *koji* (arroz fermentado separadamente), em que ficará por cinco dias, recebendo adição de arroz *koji* e água. *Shikomi* é o nome dessa etapa da fermentação.
- A próxima etapa é filtrar e pasteurizar a bebida para matar as bactérias.
- O saquê, após esse procedimento, é envelhecido por seis meses antes de ser engarrafado.
- No processo de engarrafamento, adiciona-se água para reduzir o teor alcoólico de 20% para 16%.

Existem os saquês sem adição de álcool, que são os mais puros, classificados como *ginjo-shu*, enquanto aqueles que recebem a adição de álcool etílico em pequena quantidade, dando mais aroma e sabor à bebida, são chamados *futsuu-shu*.

Como servir o saquê?

No Brasil, ele é servido geralmente gelado. Além disso, é bastante comum encontrarmos o drinque chamado “saiquirinha”, que nada mais é do que a famosa caipirinha com a substituição da cachaça pelo saquê.

Há duas maneiras clássicas de degustar o saquê:

Kirin – servido gelado, no *massu* (copo da foto a seguir). O sabor pode ser suavizado adicionando pequena porção de sal na borda do *massu*.



Mirin – servido quente. O copo de porcelana especial chamado *ochokos* é recomendado para tal degustação. Para aquecer o saquê, deve-se inserir a garrafa aberta na água fervente até atingir a temperatura de 40 °C.



Destilação

Você talvez já tenha ouvido a canção “Cachaça”, de Mirabeau Pinheiro, Lúcio de Castro e Heber Lobato, composta em 1953 e até hoje muito conhecida.

Cachaça

Se você pensa que cachaça é água?

Cachaça não é água não.

Cachaça vem do alambique

E água vem do ribeirão.

[..]

Editora Copacor (Addaf)



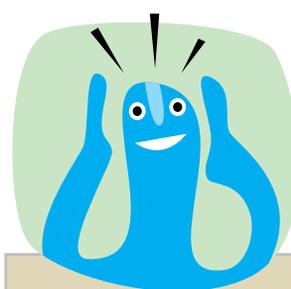
Pense em algumas bebidas que você sabe que são classificadas como **destilados**.

Mas o que quer dizer “destilar”?

A palavra deriva do latim *destillaire*, que significa “gotejar ou pingar”.

A destilação é um processo de separação dos líquidos, que permite concentrar o álcool de determinada bebida fermentada.

Em pequenas quantidades é que se obtém o líquido por esse processo, conhecido também na língua inglesa por *pot still*. Mas existe ainda outro método, o contínuo ou patente, que veremos adiante.



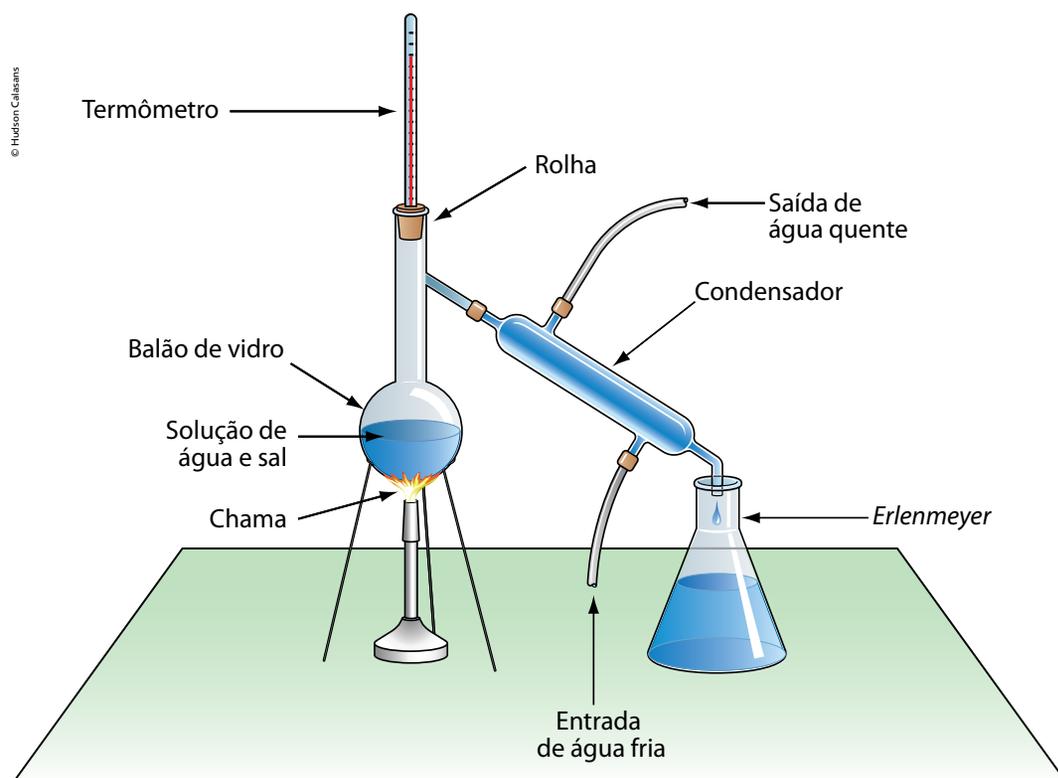
Você sabia?

Para obter a gasolina, o petróleo passa por um processo de destilação.

Assim, o processo de fermentação, em geral, antecede o de destilação, uma vez que é na fermentação que se transforma o açúcar encontrado em frutas e vegetais em álcool e em gás carbônico. Conforme mencionado, a destilação entra para aumentar o teor alcoólico da bebida.

A destilação está presente em muitos produtos do nosso dia a dia.

Para entender melhor esse processo, observe a figura a seguir sobre o processo de destilação:



Primeiro, deve-se aquecer o produto a ser destilado até que atinja o ponto de ebulição.

O vapor entra no condensador, onde será transformado em líquido novamente, agora mais puro, pois uma das substâncias não evaporou junto.

Observe que na figura acima está se destilando água e sal. O calor aquece a água; o vapor produzido é condensado pela água fria; a água destilada é recolhida no *erlenmeyer*; e o sal fica no balão.

Dessa forma, o líquido obtido pela evaporação e condensação da bebida alcoólica fica mais concentrado, justificando seu maior teor alcoólico – entre 40 °GL e 50 °GL –, uma vez que foram isolados dos demais elementos.

Para entender o processo de ebulição e condensação

Quando a água é submetida a aquecimento, em determinado momento ela começa a entrar em ebulição, formar bolhas e se transforma em uma espécie de nuvem. Esse processo é classificado como evaporação, e a nuvem formada é o vapor. O ponto de evaporação, também conhecido como ponto de ebulição da água, é 100 °C. Significa que quando a água atinge 100 °C (em condições normais de atmosfera padrão), entra em ebulição e começa a passar para o estado gasoso, ou seja, a evaporar. Os elementos possuem diferentes pontos de ebulição. O ponto de ebulição do álcool, por exemplo, é 78 °C.

Se temos água e álcool misturados, qual o primeiro elemento que será transformado em vapor?

O álcool, pois seu ponto de ebulição é mais baixo que o da água.

Assim, quando o vapor é recolhido e em seguida resfriado, ele se condensa e transforma-se em água líquida de novo; mas, agora, sem as impurezas que poderiam estar misturadas à água inicialmente. A água assim obtida é chamada água destilada.

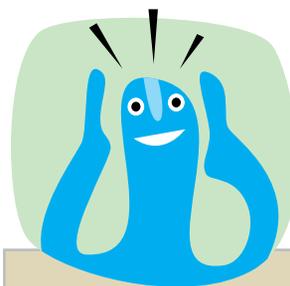
Por dentro das medidas

O teor alcoólico pode ser mensurado, quer dizer, medido em % ou então em graus GL.

Ambas as medidas significam quanto há de álcool em cada 100 mL do líquido em questão. Vamos exemplificar. O conhaque, bebida que você estudará mais adiante, possui 60% vol. Isso significa que, se dividíssemos a bebida em 100 partes iguais, 60 seriam de álcool. Aplica-se a mesma lógica para o grau GL (grau Gay Lussac).



A sigla **GL** vem do nome de um físico e químico francês, Gay Lussac (1778-1850), cujos estudos levaram à criação de uma unidade de medida para o volume de teor alcoólico das bebidas. Por exemplo, se uma bebida contém 50°GL isso significa dizer que 50% do seu volume é álcool.



Você sabia?

O produto da destilação é geralmente chamado, no Brasil, de “destilado”. Mas também pode ser “espírito” (do inglês *spirit*), termo mais comum em Portugal.

Um pouco de história

A história registra que há mais de 5 mil anos a arte da destilação já existia no Egito antigo, na China e na Mesopotâmia. Era um método utilizado para a produção de perfumes e bebidas medicinais, como é o caso da vodca, a bebida destilada mais antiga de que se tem notícia.

A destilação acontece nos chamados alambiques, uma invenção que remonta ao século VIII (8), feita por um alquimista e filósofo árabe chamado Geber.

Do continente asiático, a destilação se espalhou pela Europa.

Existem dois tipos de alambique para a destilação e produção dos “espíritos”:

- **Pot Still** – foi o primeiro método a ser utilizado e é bastante simples. O líquido é aquecido diretamente, sem adição de outro líquido. Esse processo necessita em geral de mais de uma destilação, porque a inicial possui muitas impurezas. Por ser um processo lento e detalhado, hoje em dia apenas os produtos de alta qualidade passam por este alambique, destacando-se o *Malte Whisky*, *Irish Whiskeys* e a maioria dos tipos de rum escuros.
- **Patent Still** – é um alambique de tipo contínuo, também chamado *Coffey Still*, criado pelo irlandês Aeneas Coffey (1780-1852) no ano de 1831. Diferente do *Pot Still*, nesse tipo de alambique tem-se a adição de um líquido que contribui para a refrigeração, que no processo de *pot still* é feito apenas pelo condensador de cobre resfriado com água corrente. Nesse processo, as impurezas e toda a água são eliminadas já na primeira destilação, o que resulta numa bebida com menos sabor.

Aguardentes

As aguardentes podem ser de frutos, de cereais ou de vegetais.

Aguardentes de frutos

© Tracy Hebbelen/Alamy/Diameda



Conhaque ou *cognac* – é o nome dado exclusivamente ao espírito (destilado) que resulta da destilação de vinhos da região de Cognac, na França.



Fonte: Institut National de la Statistique et des Études Économiques. Disponível em: <http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=12&ref_id=18410&page=decimal/dec2012316/dec2012316_p3.htm>. Acesso em: 4 jun. 2012 (adaptado).

Esses vinhos são elaborados com uvas brancas cultivadas nessa região e seu entorno – nas províncias de Charente-Maritime, Charente, Dordogne e Deux-Sèvres, cujas principais cidades são Cognac, Jonzac e Segonzac.

Sua graduação alcoólica mínima é de 40 °GL. Para a produção de 1 litro de conhaque são necessários 8 litros de vinho.

Como vimos, primeiramente deve-se produzir o vinho e, por isso, costuma-se usar uma uva chamada *Ugni blanc*.

Depois, os vinhos são destilados duas vezes em um alambique especial de cobre, o *Charentais*, em que a chama tem contato direto com a caldeira de cobre. A primeira destilação dura cerca de 8 horas e produz um líquido chamado *brouillis* com graduação alcoólica de 27 °GL a 35 °GL.



Todo conhaque é um *brandy*, mas nem todo *brandy* é um conhaque, pois ele é um destilado de vinho.

É com o produto da segunda destilação, denominada *la bonne chauffe*, que dura 12 horas e atinge graduação alcoólica de 68 °GL a 72 °GL, que o conhaque é produzido.

A bebida ainda passa por um processo de envelhecimento, geralmente em barris de carvalho das florestas de Limousin e Tronçais, por um período mínimo de dois anos.

No período de envelhecimento, o conhaque perde de 3% a 4% de álcool por ano, quando a bebida final atinge um teor de 60% de álcool por volume.

A província de Charente é dividida em sete sub-regiões, enumeradas a seguir por ordem de qualidade:

- *Gran Champagne*
- *Petit Champagne*
- *Borderies*
- *Fine Bois*
- *Bon Bois*
- *Bois Ordineries*
- *Bois Communs*

É possível classificar os conhaques de acordo com o tempo de envelhecimento em tonéis de carvalho:

*** – *three stars* (três estrelas) – de 3 a 5 anos

V.O. – *very old* – de 5 a 10 anos

V.O.P. – *very old pale* – de 7 a 15 anos

V.S.O.P. – *very superior old pale* – de 10 a 15 anos

V.V.S.O.P. – *very very superior old pale* – de 20 a 25 anos no mínimo

X.O. – *extra old* – de 30 anos no mínimo

X – *extra* – de 35 a 50 anos



Atualmente, são fabricadas taças para conhaque sem a haste.

Armagnac – é um destilado de vinho, o mais famoso da França, mais antigo que o conhaque, remontando ao século XII (12). A região produtora do *armagnac* foi delimitada por um decreto em 1936. Localiza-se a 150 quilômetros ao sudeste de Bordeaux, no sudoeste da França.

Sua produção é bastante similar à do conhaque, mas tem apenas uma destilação no alambique, conhecido por *armagnacal*.

Tem pouca cor e não possui teor alcoólico superior a 63%.

Os tipos de *armagnac* variam de acordo com o tempo de envelhecimento da bebida e quanto mais velho, melhor sua qualidade. O mais novo leva o nome de três estrelas ou *V.S. (very superior)*, que possui um envelhecimento de no mínimo dois anos. Há um tipo de *armagnac*, classificado como *Hors d'Age*, que tem um tempo de envelhecimento superior a dez anos. Existem ainda aqueles com envelhecimento de no mínimo cinco anos, classificados como *V.S.O.P. (very superior old pale – pálido superior muito velho)* e aqueles com envelhecimento de no mínimo seis anos – *Reserv, X.O. (extra old)*.

A partir de 2010, os profissionais do ramo simplificaram a classificação de envelhecimento e introduziram o *XO Premiun*, 40% vol.

O conhaque e o *armagnac* são considerados *brandies*, mas um *brandy* qualquer não pode levar esses nomes, pois, como vimos, limitam-se aos produtos elaborados em determinada região.

Brandy espanhol – produzido nas regiões de Jerez de la Frontera e de Penedès. Em sua produção, utiliza-se a uva-branca *Airén*, cultivada nas regiões espanholas de La Mancha e Extremadura. Usa-se o alambique contínuo – *patent still*.

A destilação do vinho acontece normalmente na região do cultivo da uva, sendo depois levado para Jerez de la Frontera, onde é colocado em barris de carvalho, por um período de três a quatro anos. Na sequência, é envelhecido pelo sistema *solera*, obtendo-se um *brandy* de Jerez de sabor frutado e pouco doce.

Grappa brandy – destilado italiano obtido do bagaço das uvas que remonta ao século XVI (16). Não há uma região específica para sua produção. Era tradicionalmente elaborado por produtores de vinho, mas para consumo próprio; só depois passou a ser produzido para o comércio. Possui um teor alcoólico entre 40% e 50%.

Pode ser servido como digestivo ou misturado ao café, o famoso café *corretto*, na Itália.

Como digestivo, deve ser resfriado em taças tulipa.

A *Grappa* ainda é bastante comum na cozinha regional de Vêneto, Friul ou Piemonte. Em Portugal, ela é chamada “bagaço” ou “aguardente bagaceira”.

Pisco – *brandy* consumido no Peru, Chile e Bolívia, originário dessa região andina. No Peru, a uva utilizada é a *Quebranta* e, no Chile, a uva *Muscat*. Ambas as regiões usam, majoritariamente, o método *pot still* para destilar o vinho produzido.

Esse ingrediente origina um coquetel chamado *Pisco Sour*.

Calvados – destilado de maçã. Originário da Normandia, na França, uma das poucas regiões que não produzem vinho. Primeiramente, ocorre a fermentação do suco da maçã, gerando a bebida chamada sidra. Essa sidra é, então, destilada, obtendo-se o *calvados*.

Ele é produzido tanto pelo alambique *pot* quanto pelo *patente still*. Seu teor alcoólico é de 40% a 45%. Só depois será envelhecido, em tonéis de carvalho, por vários anos.

Eau-de-vie – aguardente destilada de frutos fermentados, tais como pêssego, ameixa, maçã, pera, framboesa, damasco, amora e cereja.

Essa bebida é feita normalmente pelo alambique *pot still* e destilada uma única vez.

As *eaux-de-vie* mais conhecidas são as produzidas na:

- França – *kirsch* (de cereja), *abricot* (de damasco), *cassis* (de groselha preta), *mirabelle* (de ameixa), *poire williams* (de pera), *framboise* (de framboesa);
- Alemanha – *kirschwasser* (de cereja), *himbeergeist* (de framboesa);
- Hungria – *barack palinka* (de damasco);
- Europa Oriental e nos Bálcãs – *slivovitz* (de ameixa).

Aguardentes de cereais e grãos

São obtidas da destilação de cereais e grãos fermentados: cevada, milho, centeio, trigo, aveia e arroz. Destacam-se:

- gim;
- uísque (*Whisky* ou *Whiskey*);
- vodca;
- *akvavit* ou *Aquavit*;
- *arrack* (ou áraque).

Gim

É um produto derivado de cereais como milho, trigo, cevada ou centeio. Depois da fermentação de algum desses cereais, passa por uma primeira destilação, para então ser redestilado com outro ingrediente: o zimbro. Trata-se de uma fruta que nasce em uma espécie de pinheiro, nativo do norte da Europa em regiões bem frias.

O gim surgiu no século XVII (17), quando o médico holandês Franciscus de La Boe apareceu com uma receita que levava em sua composição o **zimbro** (*Juniper Berry*). A preparação era indicada como medicamento para doenças renais, uma vez que a fruta tem propriedades diuréticas. Apesar de não ter tido êxito medicinal, a bebida passou a ser consumida e os holandeses adotaram o nome de *Genever*, palavra holandesa que traduz *Juniper*.





Você sabia?

Há um gim muito famoso na Alemanha que se consome no Brasil. Sua fama ocorre por ser diferente dos demais, pois recebe a adição do zimbros no momento da fermentação do cereal, o que lhe confere um aroma diferenciado.

A maneira de beber esse gim é em *shot*: uma dose pura da bebida.

As tropas britânicas, ainda no século XVII (17), abreviaram a palavra *Genever* para *Gin*. E, no século XVIII (18), os ingleses adotaram o gim como bebida nacional, em razão da redução de taxas sobre bebidas produzidas na Inglaterra.

A fabricação do gim é fácil e barata.

Produção do gim

Como dito anteriormente, o passo inicial para a produção do **gim** é a fermentação dos cereais, para, então, começar o processo de destilação, que ocorre em duas fases. A primeira, no alambique *patent still* – método contínuo ou patente.

Nessa fase, o objetivo é purificar o destilado. Depois que se adicionam o zimbros e outras substâncias aromáticas, o espírito é redestilado através do alambique *pot still*.

Entre essas substâncias aromáticas podem-se destacar, além do zimbros, a raiz de angélica, coentro, cascas de árvores, em geral de canela, laranja, limão e noz-moscada. São usados também funcho, cardamomo, raiz de lírio e alcaravia.

É essa combinação que dá originalidade ao gim, pois cada fabricante possui a própria receita.

Como a maioria dos destilados, o gim passa por um processo de envelhecimento depois da destilação.

Sua graduação alcoólica é de 40%. Apenas a variação *Sloe Gin* tem teor alcoólico menor, variando de 25 °GL a 27 °GL, por conta da adição de água destilada que recebe após o engarrafamento.

Tipos de gim: *London Dry Gin*, *Plymouth Gin* (leve gosto amargo), *Old Tom Gin* (estadunidense: cor escura e levemente doce), *Sloe Gin* (inglês: licor de gim; após sua destilação é acrescentada ameixa silvestre, dando-lhe certo sabor e cor rósea).

Uísque (ou *whisky/whiskey*)

A cevada é o ingrediente essencial para a produção do uísque.

Existe uma diferença sutil entre as palavras *whisky* e *whiskey*.



O termo *whisky* é utilizado pelos produtores da Escócia, Japão, Canadá e alguns raros estadunidenses, enquanto *whiskey* é usado nos Estados Unidos da América e na Irlanda, mas ambos se referem ao mesmo produto. No entanto, uma diferença os distingue. O uísque da Escócia, desde o século XIX (19), é resultado de um *blending* (mistura) de diversos uísques, de destilarias variadas, enquanto o uísque de outros países é resultado, normalmente, de uma única destilaria.

Como muitas bebidas que já foram vistas, não se sabe onde o uísque começou a ser produzido: na Escócia ou na Irlanda. Os primeiros termos utilizados para definir a bebida foram do gaélico *Uisge Beatha* ou a “água da vida”, depois *Usque Baugh*, *Scotch Uisge*.

Alguns historiadores afirmam que os monges irlandeses foram os precursores da produção do *whisky* e contribuíram para que a bebida alcançasse a Escócia, também conhecida como Terras Altas ou *Highlands*. No ano de 432 d.C. (depois de Cristo), Patrick (canonizado como St. Patrick séculos mais tarde) teria levado para a Irlanda as técnicas de destilação de cereais, o que possibilitou a criação de um remédio que aliviava dores. Posteriormente, o elixir teria sido levado para a Escócia. Henrique II da Inglaterra invadiu a Irlanda em 1172 e encontrou destilados de cereais fabricados na região havia muito tempo.



Você sabia?

No ano de 1880, a Europa foi atingida por epidemias e diminuiu sua produção de vinho, obrigando os consumidores a procurar alternativas. Uma delas foi o uísque. Por ser destilado, era extremamente forte e caro, e, por isso, era misturado a vários tipos de uísque. A esse processo deu-se o nome de combinação ou **blendagem**. Hoje em dia, existem mais de 2 mil tipos de uísque escocês (*Scotch*).



Fonte: BBC News. United Kingdom profile. BBC, 10 maio 2012. Disponível em: <<http://www.bbc.co.uk/news/world-europe-18023389>>. Acesso em: 4 jun. 2012 (adaptado).

Segundo Santos e Dinham (*O essencial em cervejas e destilados*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006), o primeiro registro escocês da bebida é de 1494, em um documento de impostos, fazendo referência a “oito barris de malte para o padre John Corr”.

No início, as destilarias escocesas eram clandestinas, pois a produção do uísque era desenvolvida individualmente nas residências das pessoas que se recusavam a pagar os impostos abusivos que os ingleses queriam cobrar sobre a bebida. A bebida era até mesmo contrabandeada para a Inglaterra. Só no ano de 1823 é que a destilação do uísque foi liberada, mediante, é claro, pagamento ao governo inglês.

Em 1831, como vimos, o irlandês Aeneas Coffey desenvolveu um alambique contínuo (*patent still*), que possibilitou a produção de um uísque mais leve e neutro.

A prática da **blendagem**, termo de origem inglesa que significa misturar a fim de harmonizar um produto, começou em fins do século XVIII (18) e início do XIX (19), com o objetivo de melhorar o produto final. Essa prática foi oficialmente reconhecida em 1853 e é característica do uísque escocês.

Uma praga que afetou os vinhedos da França no século XIX (19) contribuiu para o aumento do consumo de uísque, uma vez que o vinho, o conhaque e o *armagnac* eram escassos. Foi nesse período que o uísque passou a ser envelhecido em barris de carvalho, tornando-se mais suave e, em consequência disso, mais agradável ao paladar francês e inglês.

A produção do uísque escocês tem diversas fases, a saber:

- Maltagem – a cevada é usada para a obtenção do malte, por meio da interrupção da germinação do grão do cereal. Para realizar tal germinação, a cevada é mergulhada em tanques com água durante dois ou três dias. Nesse período, os grãos da cevada estufam. Eles são espalhados em solo aquecido, chamado *malting floor*, e os brotos de malte começam a crescer.

Na sequência, é preciso secar esses brotos denominados malte verde. Para isso, é usado um forno com vapor quente originado do fogo da parte inferior desse forno. Acrescenta-se ao fogo um material orgânico inflamável conhecido como turfa, originário da Escócia, que dá um sabor defumado ao uísque.

- Moagem – os grãos são esmagados com martelos hidráulicos ou moedas rolantes, pois, quanto mais fina for a farinha, mais álcool se obtém.
- Maceração – coloca-se a farinha em infusão de água quente e obtém-se, com a liberação do açúcar da cevada, um líquido chamado mosto.
- Fermentação – o mosto é despejado em recipientes de aço inoxidável ou de madeira junto com as leveduras que atacam o açúcar, transformando-o em álcool.
- Destilação – o líquido obtido após a fermentação é inserido no alambique para destilação, que ocorre em duas fases. A primeira destilação tem como resultado um líquido com 20% de álcool. A segunda destilação é feita em alambiques menores; no entanto, não é toda a porção destilada que é aproveitada. Nesse momento, o destilado fica com 68% de álcool. Acrescenta-se mais água pura até atingir uma porcentagem de álcool de 63,5.
- Envelhecimento/amadurecimento – o uísque, como outras bebidas, é colocado em barris de carvalho, onde adquire sua cor e aroma.

Em relação à destilaria da matéria-prima, há dois tipos de uísque:

- *Single Malt*: uísque elaborado com maltes de uma única procedência (encorpado).
- *Vatted*: uísque elaborado com a mistura de maltes de duas a três procedências distintas.

Em relação aos cereais utilizados em sua fabricação, o uísque é dividido em:

- *Blended Whisky*: a mistura de vários maltes, com *grain whisky*, amenizados com água.
- *Standard*: combinação de grãos, água e maltes envelhecidos por três (mínimo que a legislação determina), a oito anos. O que determina a idade de um *whisky standard* é o mais jovem malte da mistura.
- *Reserve* ou *De Luxe*: maltes de no mínimo 12 anos de envelhecimento combinados a *grain whisky* e água.
- *Premium*: maltes raros e complexa mistura com envelhecimento de, no mínimo, 15 anos.



Glossário básico do uísque

Alambiques: Destilação descontinua (*pot still*); destilação contínua (*patent still*).

Malte: Produto da germinação provocada na semente da cevada.

Grain: Bebida leve elaborada com cereais não maltados, como quirela de milho, trigo e, às vezes, centeio e cevada, água e leveduras.

Turfa: Carvão vegetal composto de folhas, algas e musgo. Destaca-se a urze, uma planta abundante na Escócia, cuja decomposição lenta a transforma nesse carvão escuro denominado turfa. Segundo a legislação escocesa, sua exportação é proibida, garantindo originalidade ao *scotch whisky*.

A graduação alcoólica dos uísques oscila entre os 35° e os 65°. Algumas marcas ultrapassam os 60°.

O uísque é produzido nas seguintes regiões: Speyside, no nordeste da Escócia; Highlands e Islands, no noroeste; Islay e Campbeltown, ilhas mais ao sul da costa oeste escocesa; e Lowlands, que a leste faz fronteira com a Inglaterra.

Atividade 5

LENDO O RÓTULO DE UÍSQUE E IDENTIFICANDO SUA CATEGORIA

1. Faça um levantamento dos rótulos de garrafas de uísque disponíveis no mercado.
2. Classifique-os segundo os seguintes aspectos:
 - a) Cereal utilizado: cevada maltada (*Malt*); várias cevadas (*Blended Malt*); grão não maltado (*Grain*); vários grãos não maltados (*Blended Grain*).

b) Destilaria: uma única destilaria (*Single*); várias destilarias (*Vatted*).

3. Procure relacionar as qualidades dos uísques citados às seguintes categorias:

a) *Single Malt Whisky*

b) *Blended Malt Whisky*

c) *Single Grain Whisky*

d) *Blended Grain Whisky*

e) *Blended Whisky*

Outros uísques

Uísque irlandês

Irish Whiskey é o nome dado ao uísque produzido na Irlanda. Os cereais não são defumados com turfa, o que resulta numa bebida mais amena ao paladar. Elaborado com cevada, água, leveduras e carvão, é envelhecido em barris de carvalho por no máximo 12 anos.

O *Blended Irish Whiskey* mescla o *Grain Whisky* com o *Malte Whisky*, além de água, com um a dois anos de maturação. O *Pure Malt* é produzido em algumas destilarias da Irlanda: Midleton, Bushmills e Cooley.

Uísque estadunidense

O uísque foi introduzido nos Estados Unidos da América pelos imigrantes irlandeses e escoceses nos anos de 1716 e 1717. *Bourbon* é o nome dado comumente aos uísques estadunidenses, porém nem todos têm essa designação. Os uísques tipos *Rye*, *Corn* e *Bourbon* têm envelhecimento natural e artificial.

Há grandes diferenças em sua preparação:

- *Corn Whiskey*: uísque feito com pelo menos 80% de milho e envelhecido em tonéis de madeira. Não tem propriedade de envelhecimento longo, por se tratar de um tipo de uísque feito em condições especiais.



Glossário básico do uísque estadunidense

Straight: Uísque puro sem adição de nenhum destilado neutro.

Sour Mash: Técnica de adição do resíduo da destilação anterior à solução açucarada que resulta no *mashing* antes da fermentação.

- *Rye Whiskey*: produzido com pelo menos 51% de centeio e o restante de outros cereais. Envelhecido em barris de carvalho escuro por um ano, no mínimo.
- *Bourbon Whiskey*: uísque produzido com 51% de quirela de milho, envelhecido por dois ou mais anos, em tonéis de carvalho branco queimado. Só podem ser chamados *Bourbon* os uísques fabricados na região demarcada do Kentucky Bourbon, nos Estados Unidos da América.

Uísque canadense

Feito de centeio, água e levedura, tem malte de centeio com cevada e é destilado no alambique *pot still*.

Uísque japonês

Utiliza carvão vegetal para a defumação do malte semelhante à dos *scotchs*. A saga do destilado iniciou-se quando Masataka Taketsuru se tornou o pioneiro na produção. Mais tarde, Shinjiro Torii fundou a Suntory, a maior companhia de *whisky* do mundo.

Vodca

É um destilado que pode ser elaborado com muitos cereais e grãos. Na verdade, quase todo grão fermentável pode produzir a vodca. Hoje em dia, as vodcas mais caras são feitas de trigo ou centeio, enquanto as mais baratas e comuns são feitas de milho e do amido da batata.

Bastante difundida no mundo, a vodca é o destilado mais consumido no planeta, sendo a Rússia e os Estados Unidos da América os países que mais a consomem.

História

Como os produtos circulam pelo mundo, é muito difícil definir exatamente que país inventou ou iniciou a fabricação das bebidas. A controvérsia também marca a origem do destilado mais bebido no mundo. Uma das vertentes atesta que a vodca surgiu na Rússia, no século XVI (16), tornando-se popular na Polônia. Outra vertente aponta que teria surgido na Polônia, no início do século XV (15), popularizando-se na Rússia três séculos depois. A vodca era produzida artesanalmente em Gdansk, Polônia, em 1454, e foi produzida em larga escala na Croácia (Rússia) nos séculos seguintes. Cada aristocracia possuía sua própria destilaria. Alguns pesquisadores afirmam ainda que a vodca surgiu na Rússia, na Idade Média, e foi responsável pela conversão dos russos ao cristianismo, por meio do veredicto do príncipe Wladimir de Kiev, em relação às severas leis islâmicas contra o álcool.

Vodka é uma palavra de origem eslava e significa “água pequena”. O nome era dado às águas medicinais tônicas e embelezadoras. A vodka era chamada de *Gorzalka*. Tornou-se popular nos Estados Unidos da América depois da 2ª Guerra Mundial.

O dono de um bar de Los Angeles, Califórnia (EUA), teve a ideia de servir vodka pura. Mas, por ela não ter cor, aroma, gosto nem sabor, decidiu misturá-la com *Ginger Beer*, suco de limão e gelo, criando o famoso coquetel *Moscow Mule*. Essa mistura já era feita pelos russos e poloneses. Na década de 1950, a vodka era uma das dez bebidas mais consumidas no mundo.

Além do *Moscow Mule*, outros coquetéis são conhecidos e levam a vodka em sua composição. São eles: *Bloody Mary*, *Screwdriver* e *Bull Shot*.

Atividade 6

PRODUZINDO O *BLOODY MARY*

Alguns registros informam que o *Bloody Mary* teve origem na década de 1920, em um bar de Paris. Parece ter sido criado por um *barman*, atendendo a pedidos de estadunidenses que queriam um drinque que disfarçasse a presença de bebida alcoólica em sua composição, devido à Lei Seca que imperava nos Estados Unidos da América.

Com relação ao nome do coquetel, também não há consenso. Dizem que, no início, foi chamado *Bucket of Blood*, cuja tradução do inglês significa “balde de sangue”. Outros afirmam que o nome inicial era *Red Snapper* (nome de um peixe vermelho) e que, com a adição de *tabasco*, passou a ter o nome de hoje.

Há ainda uma corrente que assegura que o coquetel foi uma homenagem à rainha inglesa Mary I (Maria Tudor), conhecida como “Bloody Mary” (Maria, a sanguinária), por conta de sua conduta intolerante em relação ao movimento protestante que aconteceu no século XVI (16).

Todos esses nomes estão ligados, de alguma maneira, à sua cor vermelha, derivada do suco de tomate.

O ***Bloody Mary*** é um coquetel de trago longo, cuja preparação oficial, da *International Bartenders Association* (IBA), ou Associação Internacional de Bartenders, é com suco de tomate temperado com sal e aipo, pimenta-do-reino, *tabasco*, limão, molho inglês e vodka.

Ingredientes:

- $\frac{6}{10}$ de suco de tomate;
- $\frac{3}{10}$ de vodca;
- $\frac{1}{10}$ de suco de limão;
- 2 ou 3 gotas de molho inglês;
- sal e pó de aipo;
- pimenta-do-reino e tabasco;
- talo ou folha de salsão ou fatia de limão.



Modo de preparo:

1. Adicione a vodca, o suco de tomate, o suco de limão, o molho inglês, uma gota de tabasco e uma pitada de pimenta-do-reino.
2. Misture delicadamente os ingredientes.
3. Acrescente gelo em cubos.
4. Guarneça com talo ou folha de salsão ou uma fatia de limão.

É o único coquetel da IBA que pode ser batido, montado ou mexido.

Suco de tomate

O tomate é uma fruta bastante rica em vitaminas, além de conter outras substâncias benéficas à saúde. Ela previne o câncer de próstata, auxilia a digestão, acelera o metabolismo, incrementa o sistema imunológico e é um diurético natural. O suco de tomate pode ser boa opção de bebida não alcoólica! Veja como fazer um delicioso suco de tomate.

Ingredientes:

- 3 tomates;
- salsinha picada;
- cebolinha picada;
- sal e pimenta-do-reino.

Modo de preparo:

1. Insira todos os ingredientes em um liquidificador e bata bem até atingir uma consistência homogênea;
2. O resultado será um suco bastante concentrado e, para servi-lo puro, basta adicionar água e servir com gelo!

Fabricação da vodca

O processo de produção da vodca é semelhante ao do uísque: primeiramente, os cereais são misturados e cozidos em alta pressão. Em seguida, são espalhados em local apropriado, para esfriar e receber água. É nesse processo que ocorre a liberação do açúcar e a produção do mosto, que, como vimos, é o preparo açucarado cujo objetivo é a fermentação alcoólica.

A próxima etapa é a da fermentação. Nela adicionam-se ao mosto leveduras que transformam o açúcar em álcool.

Por fim, faz-se a destilação, mediante o método *patent still* ou *continuous still* (fogo direto), a temperaturas elevadas, a fim de extrair todos os possíveis sabores ou aromas dos produtos usados na mistura. Finalizado tal processo, a vodca ainda possui um teor alcoólico de 95°. Nessa fase, adiciona-se água até atingir o teor alcoólico desejado.

Quando concluído, é necessário mais um processo de purificação e filtração, com o objetivo de retirar as impurezas dos processos anteriores. Existem dois métodos de filtração: um por carvão e outro por filtro de membrana.

A vodca, ao contrário da maioria das bebidas destiladas, não requer envelhecimento – apesar de algumas receberem esse tratamento.

As vodcas clássicas não passam pelo processo de envelhecimento, são incolores e inodoras. Sua graduação alcoólica varia entre os 37,5° e os 50°.

Podemos dividir as vodcas em três grandes grupos:

- Ocidentais – são as vodcas da Europa Ocidental e as da América do Norte. Suas características são a pureza e a claridade, além de aroma neutro e sabor de álcool limpo.
- Polonesas – são extremamente puras, mas com sabor mais acentuado e mais aromático que as vodcas ocidentais. Possuem aroma adocicado, mas discreto. São levemente mais oleosas.
- Russas – suaves e não adocicadas, como as polonesas. Deixam uma sensação de queimação. Isso porque permanecem nesse tipo de vodca quantidades mínimas de compostos indesejáveis que, em geral, são removidos na purificação. A vodca russa é marcante.



Você sabia?

Inúmeras vodcas são aromatizadas. Essa prática se iniciou no Leste Europeu, a princípio com o objetivo de disfarçar sabores desagradáveis do álcool. Atualmente, as vodcas são bastante puras, e a aromatização acontece por conta do gosto popular.

Por outro lado, podemos classificá-las também, além de vodcas comuns, como:

- Vodcas compostas – contam com a adição de outros elementos que vão alterar suas características: limão, laranja, mel, pimenta; alguns tipos são envelhecidos em tonéis de carvalho.
- Vodcas *premium*: utilizam água muito pura, de lençóis freáticos, que chega à superfície depois de passar por um tipo de solo que funciona como um filtro. A água fica tão limpa que não é necessário nenhum tratamento químico. A matéria-prima usada é um ingrediente único, podendo ser o centeio dourado, o trigo ou até mesmo uvas francesas. Após a utilização de cevada ou de cereais com baixos índices de gordura por grão, essas vodcas são destiladas diversas vezes, o que lhes confere uma pureza singular. A filtração em carvão ativado suaviza o gosto, reforçando a neutralidade. Cada país apresenta um estilo de destilação e filtragem, mas o resultado é leveza e gosto aveludado no final.

Aguardentes de vegetais

São as bebidas resultantes da destilação de vegetais, tais como melaços de cana-de-açúcar, xarope de açúcar, cactos etc. Veja algumas bebidas que se encaixam nessa categoria:

- Rum
- Aguardente de cana
- Cachaça
- Tequila

Rum

É uma bebida alcoólica obtida pela destilação de produtos derivados da cana-de-açúcar.

Um pouco de história

Uma das vertentes da história do surgimento do rum diz que ele foi feito primeiramente em Cuba; e outra, na então Colônia de São Domingos (atual Haiti), na América Central, no século XVI (16). Nesse período, era uma bebida sem refinamento, cheia de impurezas, com odor ruim e gosto amargo. O nome adotado foi *rumbouillon*, uma combinação da última sílaba da palavra latina *saccharum* – açúcar – com a palavra francesa *bouillon* – sopa, líquido em ebulição. A Colônia de São

Modo de produção do rum

O rum pode ser classificado em rum industrial e rum agrícola.

O rum agrícola utiliza a fermentação direta do caldo de cana e alambique do tipo *pot still*.

O rum industrial utiliza o melaço, que é obtido por meio do aquecimento do suco extraído da cana-de-açúcar. Tal processo é repetido algumas vezes até atingir o ponto de um líquido grosso, pegajoso e escuro, que contém 50% de açúcar.

O melaço é, então, diluído em água e recebe a levedura para começar o processo de fermentação, que ocorre entre dois e dez dias. Esse tempo varia de acordo com o rum produzido. Quanto mais leve o rum, menos tempo deve durar a fermentação.

Usando alambiques *pot still*, esse líquido obtido da fermentação é destilado. No entanto, o alambique *patent still*, contínuo, como vimos anteriormente, permite a produção de rum mais leve e com teor alcoólico mais alto.

Na sequência, o rum é envelhecido, adquirindo sua cor característica. O rum do tipo branco é colocado em barris novos, nos quais permanece entre três e cinco anos, enquanto o rum negro é envelhecido de 3 a 15 anos em barris previamente queimados.

É possível também adicionar caramelo ao rum para ele ficar mais escuro.

Alguns tipos de rum passam por um processo de blendagem (mistura) bastante parecido com o do uísque.

O rum pode ser, além de branco ou negro, leve ou pesado, cuja graduação alcoólica varia entre 40% e 55%:

- Leve – é um rum seco e com aroma leve, por conta da alta destilação e dos poucos meses que permanecem nos barris. São classificados como dourado (*oro*, carta ouro ou *golden*) ou transparente (*blanco*, *carta blanca*, prata, *silver* ou *white*). Esse tipo é produzido principalmente na Venezuela, em Cuba, no México e em Porto Rico.
- Pesado – é um rum escuro, cor de caramelo e envelhecido. Originário da Jamaica, Demerara (Guiana Inglesa, atual República da Guiana), Martinica, Trinidad e Tobago e Barbados.

Inúmeros são os coquetéis preparados com rum. Entre eles destacam-se o *mojito*, a cuba-libre, o daiquiri e a *piña colada*. Em breve, vamos conhecer e produzir o daiquiri.

Daiquiri

Originário da ilha de Cuba e inventado em 1898, na cidade de Santiago de Cuba, o daiquiri é um drinque curto, batido e gelado.



Fonte: IBGE. *Atlas geográfico escolar*. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2009, p. 12 (detalhe; supressão da escala cartográfica e da orientação do norte geográfico).

Essa bebida é muito conhecida por ter sido a preferida de **Ernest Hemingway** (1899-1961), famoso escritor estadunidense que viveu durante 20 anos em Cuba.



Balcão do bar *Floridita*, em Havana Velha, Cuba.

Em 1932, Ernest Hemingway mudou-se para Cuba com o intuito de finalizar algumas de suas obras. Hospedado no Hotel Ambos Mundos, no bairro de Havana Velha, o escritor de *Por quem os sinos dobram* encantou-se com um dos bares da Rua Obispo, a movimentada rua de seu hotel. Precisamente na esquina da Obispo com a Monserrate, localiza-se o Floridita, um bar e restaurante elegante que o escritor nunca mais deixaria de frequentar. Inicialmente com o nome de La Piña de Plata, mudou para La Florida, inscrição que ainda consta na fachada do prédio. Teve entre seus *cantineros* (denominação do *barman* em Cuba) Constantino Ribalaigua, que se tornou mais tarde o proprietário. Ribalaigua deu uma nova interpretação a uma bebida nacional chamada de *canchánchara*, surgindo, assim, a receita clássica do daiquiri.

A popularização do coquetel ocorreu graças ao lendário Ribalaigua.

Hoje, no Floridita, existe uma estátua de bronze em tamanho natural, além do busto inaugurado em 1954 em homenagem ao Prêmio Nobel de Literatura. Seu assento, na mesa 1, está protegido por uma corrente, e permanece desocupado para sempre.

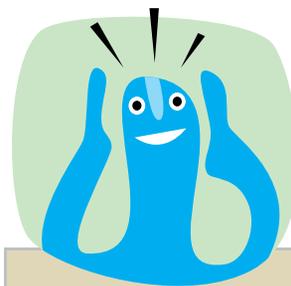
Atividade 8

PREPARAÇÃO DO DAIQUIRI

O daiquiri, segundo a IBA, deve ser preparado com suco de limão, rum branco e xarope de açúcar, e servido gelado na taça de Martíni.

Ingredientes:

- $\frac{6}{10}$ de rum;
- $\frac{3}{10}$ de limão (suco);
- $\frac{1}{10}$ de xarope de açúcar.



Você sabia?

Existem duas versões sobre a origem do daiquiri. A primeira narra uma história do fim do século XIX (19) e início do século XX (20), por volta de 1900, em uma mina de ferro chamada Daiquiri, controlada pelos estadunidenses, em Santiago de Cuba. O engenheiro Jennings S. Cox teria criado a bebida e distribuído aos mineiros, sob o pretexto de ser um remédio perfeito para combater a febre amarela. A segunda versão diz que os soldados cubanos, em lutas contra os colonizadores espanhóis, carregavam na cintura um pequeno saco de couro contendo uma mistura de rum branco e suco de limão chamado "elixir da valentia". Mais tarde, foi a vez de os estadunidenses invadirem a ilha, entrando pela Praia de Daiquiri. Eles logo aprovaram a mistura, mas adicionaram gelo picado para aliviar o calor escaldante da região, rebatizando o drinque com o nome da praia.

Modo de preparo:

1. Coloque o gelo na coqueteleira.
2. Acrescente a dose de rum.
3. Adicione o suco de limão ou lima e o açúcar.
4. Agite bem.
5. Despeje a bebida no copo.



Cachaça

É a aguardente de cana-de-açúcar produzida no Brasil, também conhecida como pinga. No Uruguai e Paraguai, uma bebida muito semelhante à cachaça é chamada *cata*. A cachaça é feita do caldo de cana – a garapa.

Tem uma coloração que varia entre amarelo-ouro e incolor, e é bastante seca.

Uma história nacional

Assim como inúmeras bebidas, a cachaça não tem uma única versão de história.

Uma das versões conta que em Portugal já existia a cachaça, desde o fim do século XV (15). Ela passou a ser produzida na Ilha da Madeira – localizada a sudoeste da costa portuguesa. Esta produção fora aperfeiçoada no Brasil, onde se cultivava, desde 1532, a cana-de-açúcar.

Uma segunda versão considera que ela era produzida da espuma do caldo da cana, no momento da produção da rapadura. Assim, a espuma era separada deste produto e fermentava. Era, então, servida aos escravos e animais.

Uma das utilizações da aguardente era amolecer a carne de porcos criados soltos, que levavam o nome de cachaços. Esta é uma das possíveis origens do nome. Mas há quem diga que a palavra cachaça viria do nome dado à espuma do caldo da cana – cagaça, que inicialmente era jogada fora. Uma terceira possibilidade da origem do nome vem da palavra castelhana *cachaza*, utilizada para nomear um vinho produzido da borra da uva.

De fermentada esta bebida passou a ser destilada.

O nome “pinga” surgiu pelo fato de a produção da bebida estar ligada ao pingar do alambique. No início, o alambique era de barro, mas depois passou a ser de cobre, como na preparação das demais aguardentes.

Houve retaliação dos portugueses contra a cachaça, no ano de 1635, século XVII (17), visto que o produto deles – vinho de bagaceira – teve queda no consumo. No entanto, em vez de diminuir a produção de cachaça, essa retaliação provocou resultado inverso: um movimento nacionalista emergiu, boicotando o vinho português. Assim, a cachaça tornou-se símbolo de resistência brasileira aos portugueses.

A cachaça, no entanto, ainda sofreu um período de desvalorização e preconceito na metade do século XIX (19), quando a moda era “imitar” a Europa. Foi no ano de 1922, com a Semana de Arte Moderna, que a bebida foi resgatada, com a nacionalidade brasileira. Assim, passou a integrar a cultura nacional, sendo a bebida brasileira oficial.

Produção da cachaça

A cachaça tem um processo de produção semelhante ao do rum; a diferença recai no uso do caldo da cana – garapa – em vez do melão.

Obtida pela trituração da cana-de-açúcar, essa garapa é decantada ou centrifugada para que as impurezas sejam removidas.

Adicionam-se água e leveduras e inicia-se o processo de fermentação. Não há adição de catalisadores ou outros fermentos.

Em uma produção artesanal, a fermentação pode ser realizada de maneira espontânea, ou seja, por meio de leveduras selvagens do ar, levedura comum ou caseira, ou com uso do bagaço da cana.

A destilação, posterior à fermentação, pode ocorrer pelo método contínuo, quando produzida em larga escala, ou em alambique *pot still*, em destilarias artesanais.

A cachaça também passa por um processo de envelhecimento, apesar de aquelas produzidas industrialmente descansarem por apenas três meses em barris de madeira, antes do engarrafamento.

As artesanais ficam em média um ano em barris de madeira. O teor alcoólico final situa-se entre 38 °GL e 54 °GL.

Há uma diferença técnica entre a cachaça feita em “coluna”, em processos industriais, e a cachaça feita em alambique, cujo processo é artesanal. Contudo, é possível produzir uma boa cachaça com ambos os métodos.

Segundo a Câmara Setorial da Cachaça, entidade vinculada ao Ministério da Agricultura, definem-se as seguintes normas para uso nos rótulos:

- Aguardente – destilado alcoólico simples do caldo de cana fermentado com graduação alcoólica entre 38% e 54% ou cachaça com adição superior a 30 gramas de açúcar por litro.
- Cachaça – aguardente de graduação alcoólica até 48%, com adição máxima de 6 gramas de açúcar por litro de produto.
- Cachaça envelhecida – pelo menos 50% do destilado é envelhecido em barril ou tonel de madeira com capacidade máxima de 700 litros por ao menos 1 ano.
- Cachaça *Premium* – a cachaça é envelhecida em tonéis de madeira em sua totalidade, numa capacidade máxima de 700 litros em pelo menos 1 ano.

- Cachaça *Extra Premium* – envelhecimento em recipiente de madeira de no máximo 700 litros por ao menos três anos.
- Orgânica – não recebe fertilizantes, agrotóxicos nem fermentos artificiais na produção do destilado.
- Reserva especial – cachaça com características sensoriais diferentes das dos demais produtos elaborados pelo produtor. O laudo técnico comprobatório é emitido por laboratórios reconhecidos pelo Ministério da Agricultura.



No Brasil, existem mais de 40 mil produtores e produzem-se cerca de 1,4 bilhão de litros de cachaça por ano. É com a cachaça que fazemos o drinque mais famoso no Brasil: a **caipirinha**.

Atividade 9

A HISTÓRIA DA CAIPIRINHA



1. Leia o texto a seguir.

A “cachaça com limão” era a bebida que os escravos consumiam pela manhã no início das duras jornadas de trabalho, no período colonial. A mistura servia como um incentivo inebriante para o inevitável trabalho forçado. Segundo Câmara Cascudo, a mais famosa alquimia colonial era a batida de limão. Monteiro Lobato, em sua primeira obra, *Urupês* (1918), fala das “caipirinhas rosáceas” do poeta Fagundes Varela. Com o surgimento do refrigerador doméstico, a bebida tornou-se um coquetel refrescante, apreciado nos dias ensolarados.

É impossível precisar quando o nome “caipirinha” aparece pela primeira vez no jargão interiorano. Segundo a maioria dos etnógrafos, o nome teria origem na região do Vale do Paraíba, devido à eloquente produção da bebida-base do coquetel nas redondezas. Um dos indícios é a própria origem do termo: caipira, termo paulista que designava “habitante do campo”, segundo o *Dicionário de Vocábulos Brasileiros*, de 1889.

À base de mel, alho, cachaça e limão-galego, o chamado “remédio de pobre” é descrito no estudo *Eufemismos da cachaça*, de Mário de Andrade, que o descreve como a “batida paulista”, também chamada de caipirinha. O fato é que em 1993, graças ao trabalho do *barman* Mestre Derivan Ferreira de Souza, nosso mais notório coquetel passou a integrar o receituário oficial da *International Bartenders Association* (IBA), e, em 2 de outubro de 2003, o Decreto-lei federal nº 4.851 atesta legalmente a caipirinha como coquetel brasileiro.

A caipirinha, segundo a IBA, é feita com limão macerado e açúcar, uma dose e meia de cachaça e gelo.

2. Discuta com seus colegas o fato de o Brasil ter um drinque inserido em um cardápio internacional de bebidas. Você acha que isso é bom ou ruim? Por quê?
3. Agora, escreva um pequeno texto, explicando seu ponto de vista. Use argumentos que sustentem sua ideia.

Tequila e mescal

Tequila é um destilado elaborado com uma planta de nome **agave-azul**, que leva aproximadamente dez anos para atingir o ponto ideal e chega a pesar 50 kg.

Contudo, apesar de ser considerado o destilado nacional do México, não é o mais antigo. Durante o período colonial, os indígenas produziam um fermentado do mesmo agave, o pulque. Avessos a seu sabor amargo, os espanhóis decidiram destilá-lo, criando o *brandy* de mescal. Originário de Oaxaca, o mescal possui um sabor acentuado e traz em sua garrafa o verme que vive entre as folhas e *piñas* do agave,



© Shwaki Travel/Alamy/Other Images

o *gusano*. Ao notarem que os melhores destilados provinham do agave-azul (uma das 400 espécies existentes em solo mexicano), decidiu-se produzir em larga escala no local de abundância de sua matéria-prima, a seca cidade de Tequila, no Estado de Jalisco, na região central do México. A partir de 1978, o

governo estabeleceu que somente aquelas produzidas ao redor das cidades de Tequila e em Guadalajara, e em certas aldeias nos estados de Nayarit, Michoacán e Guanajuato podem ser consideradas tequilas.

Para elaborar a tequila é preciso cortar e cozinhar a vapor o agave, por um período não inferior a 24 horas. Depois ele é esmagado e prensado. Adicionam-se água, açúcar e levedura para começar o processo de fermentação, que dura dois dias. Esse líquido tem o nome de *pulque*.

Na sequência, inicia-se a destilação dupla em um alambique do tipo *pot still*.

Então, como todas as bebidas produzidas pelo processo de destilação, ela também passa por um envelhecimento, que pode ser feito em cascos de carvalho, e sua graduação alcoólica é de 38° a 45°.

Eis dois principais tipos de tequila:

- Puro agave – elaborada de agave-azul, destilada e engarrafada no México;
- Misto – 51% de agave-azul e engarrafa em outros países.

Aqueles produtos que seguem a Norma Oficial Mexicana (NOM) recebem um selo de identificação governamental. São eles:

- *Blanco (silver)* – sem processo de envelhecimento em madeira;
- *Oro (gold)* – tequila branca com corantes, como o caramelo;
- *Reposado* (descansada) – repousa em tonéis de carvalho por um período de dois meses a um ano;
- *Añejo* (envelhecida) – repousa por um período de, no máximo, cinco anos. A capacidade do barril não pode exceder 600 litros. A cor da bebida é mais escura, com aromas **empireumáticos**, ou seja, tem sabor e cheiro particulares.



Empireuma: Sabor e cheiro particulares e desagradáveis que adquirem os produtos voláteis das substâncias animais e vegetais ao serem destiladas. © iDicionário Aulete: www.aulete.com.br

Como servir tequila

Añejo – servida pura e fria ou com água e gelo.

Gold ou *Nova* – oferecida pura, em um pequeno cálice, acompanhada por $\frac{1}{4}$ de lima ou limão e sal. Coloca-se sal nas costas da mão, lambe-se o sal, bebe-se a tequila e, em seguida, suga-se o limão. Essa é a forma mexicana.



Um drinque bastante famoso feito com a tequila é a margarita. No entanto, ela exige uma preparação especial do copo, que é a forma com que vamos produzi-la mais adiante.

Infusão

É um método que utiliza água fervente para extrair a essência das matérias-primas maceradas, que na maioria das vezes já passaram pelos processos de fermentação e/ou destilação.

Bitters ou amaros são os nomes genéricos dados às bebidas aromatizadas com substâncias amargas, como casca de laranja, uma raiz chamada genciana, quinino, entre outras. Fabricados à base de álcool de cereais (neutro), cumprem uma dupla função: a de aperitivos e antiácidos.



Bitter. Em inglês, significa “amargo”, o que resume sua principal característica. Por conta desse fator amargo é que, em geral, tais bebidas são usadas na preparação de coquetéis com outras bebidas.

Dos aperitivos até os aromatizantes vendidos em pequenas garrafas, a lista é imensa. Alguns são preparados por maceração e filtragem, enquanto outros, mais finos, por processos mais complicados de destilação. Vale frisar que só podem ser considerados *bitters* as bebidas coloridas naturalmente.

Seu teor alcoólico varia entre 20 °GL e 45 °GL. Basicamente, dividem-se em dois grupos: os aromatizantes e os aperitivos. Esses últimos aparecem também em subgrupos com os vermute, os *bitters* doces e os digestivos.

Os aromatizantes são geralmente comercializados sob o nome da substância que lhes dá o sabor predominante: *orange bitter*, *lemon bitter*, *Péychaud* e *Angostura* – esta última feita com genciana. Tal nome advém da cidade venezuelana que produziu essa bebida primeiramente.

Vermute – fabricado com base em vinho e mistela, é um suco de uva não fermentado ao qual se adiciona aguardente vínica. Ele pode levar mais de 150 plantas e ervas em sua composição. O preparo da bebida inclui também o acréscimo de açúcar ou concentrado de ervas, para alterar o sabor; de caramelo, para modificar a cor; e de álcool vínico, para que seja atingido um teor alcoólico médio de 17 °GL. Segundo a Legislação Brasileira, vermute são vinhos compostos que contiverem artemísia predominante, com adição de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas. Fermentados com destilados do vinho com características próprias e adição de especiarias e ervas, podem ser: branco (doce), *rosso* (tinto), seco (*dry*), *rosé* (meio doce) e *bitter*. Contém cerca de 14% a 20% de álcool. Esses dados são da Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988, editada pelo Ministério da Agricultura. Os vermute italianos e franceses são os mais famosos do mundo.



Os **licores** classificam-se segundo a variedade de produtos com que são fabricados:

- licores à base de raízes e plantas;
- licores à base de frutos;
- licores à base de essências;
- licores à base de creme de leite;
- licores à base de ovos.

Licores – a característica mais marcante dos licores é seu sabor doce, conquistado com a mistura de frutas, ervas, raízes, essências etc. e álcool, corantes e açúcar.

Com origem na Babilônia, por volta de 1730 a.C. (antes de Cristo), o licor era conhecido como poção do amor, remédio para todos os males ou afrodisíaco. Basicamente era concebido inicialmente como uma infusão, para posteriormente ser destilado.

A Legislação Brasileira para bebidas, Lei Federal nº 8928, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, define licor como a bebida destilada de teor alcoólico entre 18 °GL e 54 °GL, obtida pela mistura ou redistilação de álcool etílico potável, ou aguardente simples desodorizada, com substâncias de origem vegetal ou animal, adicionada de sacarose, glicose, mel ou xarope de glicose. No Brasil não há o conceito de licor seco, como na Itália.

A fabricação do licor ocorre em três etapas: infusão, destilação e filtração. Veja o passo a passo:

- A matéria-prima é colocada em água fervente até que sua essência seja extraída. No líquido restante são acrescentados álcool, corantes e açúcar.
- A essência é deixada em álcool neutro até que este seja impregnado.
- Os extratos aromáticos são compostos com álcool, que é filtrado e corrigido com açúcar.

O mais antigo licor fabricado ainda hoje foi inventado pelos monges beneditinos em 1510. Os licores italianos e os franceses também são famosos.

Aqui no Brasil o licor de jenipapo, fruta típica do Nordeste, é o mais famoso e popular dos licores. É ingerido como digestivo, após as refeições.

Existem diversos métodos de fabricação, tanto industriais como artesanais. Podemos agrupá-los em cinco quesitos, sendo que existe variação na temperatura em cada produção específica.

- por destilação (licores à base de plantas);
- por infusão/maceração (licores à base de frutos);
- por extratos ou essências;
- por adição de creme de leite;
- por adição de gemas de ovos com destilados.

Grupos

Os licores possuem destilados-base elaborados essencialmente de uvas, cana-de-açúcar ou cereais neutros.



Laranja – destilado-base: uvas. Licores estilo *Triple Sec* (tripla destilação): o sabor das laranjas vem das cascas secas que são maceradas em álcool para suavizar seu sabor.

- Cointreau: licor de origem francesa elaborado com cascas de laranjas amargas.
- Curaçau: cascas de laranjas amargas e ácidas do Caribe, de origem holandesa. Possui diversas cores como azul, vermelho, amarelo, verde e incolor, com função de incrementar a coquetelaria tropical.
- Grand Marnier: nobre licor à base de cascas de laranja e conhaque, de origem francesa.

Café – destilado-base: rum.

- Kahlua: café (México).
- Tia Maria: café (Jamaica).

Creme – destilado-base: uísque/outros.

- Bailey's – *Irish Cream*, *Irish Whiskey*, creme, mel, baunilha e cacau, originário da Irlanda.
- Carolan's – concorrente do Bailey's; é elaborado basicamente com os mesmos ingredientes, porém apresenta menor viscosidade.
- Amarula – vinho da fruta marula e creme, originário da África do Sul.

Ervas – destilado-base: álcool de cereais neutro.

- Strega (Itália) – ervas diversas.
- Chartreuse (França) – hissopo, bálsamo, angélica, casca de laranja, noz-moscada, canela, cravo-da-índia, absinto, entre outras.
- Benedictine (França) – uvas, 27 ervas e especiarias. Receita do monge Dom Bernardo Vincelli, da Normandia (1510/D.O.M., que significa “Deo Optimo Maximo”, ou seja, “Para Deus, o maior e o melhor”).
- Licor 43 (Espanha) – uvas e 43 ervas.
- Centerba (Itália) – *liquore secco*, com cem ervas e álcool de cereais neutro na graduação de 70 °GL.
- Galliano – licor italiano de baunilha e ervas, de fórmula secreta.

Anis/Anisetes – aperitivos muito populares na França e na Suíça, feitos à base de anis, alcaçuz e erva doce, sendo corados pelo caramelo.

- Pernod Ricard (França) e Ouzo (Grécia) são pastis, tipos de bebida elaborados com álcool de beterraba neutro, anis-estrelado e especiarias.
- Sambuca (Itália) – destilado de uvas com anis-estrelado e fruta do sabugueiro.
- Anis Del Mono (Espanha) – anis-estrelado e álcool neutro de beterraba.
- Arak (vários) – é um destilado da tâmara ou uva com anis e especiarias de origem árabe.
- Anisete – mais doce e antigo (Bols, Holanda, 1575).

Frutas

- Peach Tree (EUA) – pêssego.
- Midori (Suntory) – melão.
- Creme de banana (Arrows e Marie Brizard) – banana.
- Creme de cassis (Dijon) – cassis.
- Apricotine (França) – damascos.
- Amaretto (França) – caroços de damascos, amêndoas e destilado de uvas.
- Mandarinetto (Itália) – tangerina.
- Marraschino (Itália) – cerejas ao marrasquino, mel e xarope de açúcar.
- Cherry Brandy (Reino Unido) – destilados de cerejas com caroços.
- Cherry Heering (Dinamarca) – cerejas.
- Limoncello (Itália) – limão-siciliano, álcool de cereais neutro e xarope.
- Malibu (EUA) – bebida à base de rum e coco.

Uísque

- Glaya (Escócia) – *scotch* e mel.
- Chiva's Brothers Lochan Ora (Escócia) – *scotch* e mel.
- Southern Comfort (EUA) – *Bourbon*, pêssego e laranja.
- Drambuie (Escócia) – *Scotch Whisky*, urze, mel, ervas e especiarias.

Ovos

- Advocaat (Holanda) – licor de destilado do vinho e gemas de ovos.

Menta, nozes, avelãs e cacau

- Frangélico (Itália) – avelãs e destilado de uvas.
- Nocino (Itália) – nozes e destilado de uvas.
- Peppermint (França) – cereais, hortelã, pimenta e vinho branco.
- Creme de cacau (várias procedências) – cacau e baunilha, e álcool de cereais.
- Mozart (Áustria) – chocolate.

OS COQUETÉIS

Como vimos no Caderno 1, a palavra *cocktail* (fala-se “côctel”) surgiu na imprensa dos Estados Unidos da América em 1806. Em meados do século XIX (19), novos coquetéis começaram a ser criados. Em 1862, foi publicado em Nova Iorque o primeiro livro de receitas, que ficou conhecido como *Guia do bartender*. Trazia receitas de alguns dos coquetéis mais famosos, ligados a hotéis estadunidenses elegantes do passado:

- *Tom Collins*, do Planter’s Hotel, em Saint Louis, receita de 1858;
- *Planter’s Punch*, do Planter’s Hotel, em Saint Louis;
- *Bronx Cocktail*, do Waldorf Astoria, em Nova Iorque, criado por Johnnie Solon.



Hotel Waldorf Astoria.
Nova Iorque, EUA.

- *Dry Martini*, mundialmente conhecido como *king of the cocktail* (rei dos coquetéis), possui um passado misterioso, pois muitas pessoas reivindicaram sua criação, citando lendas e argumentos distintos. Uma das teorias é a de que, por volta de 1850, um mineiro chegou a um bar em São Francisco e ofereceu ao seu dono, professor Jerry Thomas, uma pepita de ouro em troca de uma bebida nova e divina. Seu nome vem da rota que o minerador estava seguindo, destinada a Martinez, Califórnia. Outra teoria narra que em 1870 um *bartender* conhecido como Julio Richelieu inventou um coquetel chamado “Martinez” na cidade de Martinez, que por sua vez virou o clássico *Dry Martini*. A receita continha gim, vermute doce, além de *bitters* e uma azeitona verde. Contudo, a mais provável origem nos remete ao ano de 1911. O *barman* do hotel, de nome Martini di Arma di Taggia, combinou esses ingredientes para celebrar o novo bilionário da época, John D. Rockefeller, presença frequente em seu balcão. O *Dry Martini*, que se tornou um clássico estadunidense, pela receita oficial da IBA, é elaborado com gim britânico, vermute seco, *zest* de limão e azeitona verde.

A Lei Seca, em vigor a partir de 1920 nos Estados Unidos da América, contribuiu para que os estadunidenses se desenvolvessem nesse ramo da coquetelaria.

Mas como uma lei que proibia o consumo de bebidas alcoólicas contribuiu para o aperfeiçoamento e desenvolvimento de coquetéis?

Uma vez proibido o consumo de álcool, os *barmen* buscaram criar drinques que não aparentassem ter bebidas alcoólicas. Daí surgiu uma série de coquetéis coloridos, com muitas frutas e especiarias, para dissimular o cheiro e o sabor do álcool.

Além disso, como era proibida a venda de bebidas alcoólicas, as que circulavam, além de ilegais, eram de má qualidade. Para torná-las mais saborosas, era importante a mistura com outros ingredientes.

Na Inglaterra, nesse mesmo período (1920), instalou-se, sob direção do estadunidense Harry Craddock, o Savoy American Bar. O proprietário do bar criou diversos coquetéis que se tornaram clássicos para a coquetelaria: *White Lady*, por exemplo. No ano de 1930, foi publicado o livro *The Savoy Cocktail Book*, com a compilação de uma série desses drinques.

Os gins de qualidade deixaram o rum de lado por muito tempo. Só entre 1930 e 1940 é que ele foi popularizado, quando os *barmen* começaram a combiná-lo com sucos de frutas, resultando em novos sabores e misturas.

Veja alguns desses coquetéis especiais:

- *Alexander*
- *Between the Sheets*
- *Bloody Mary*
- *Bull Shot*
- *Champagne Cocktail*
- *Daiquiri*
- *Gin Fizz*
- *Hi-Fi*
- *Jack Rose*
- *Manhattan*
- *Mimosa*
- *Mint Julep*
- *Moscow Mule*
- *Old-Fashioned*
- *Pink Lady*
- *Rob Roy*
- *Sidecar*
- *Screwdriver*
- *Singapore Sling*
- *Stinger*
- *Tequila Sunrise*
- *Whisky Sour*
- *White Lady*



Drinque *White Lady*.

Composição de coquetéis

A característica básica de um coquetel, seja ele qual for, é a combinação de bebidas alcoólicas com outros ingredientes – frutas, sucos, especiarias, adoçantes, agentes modificadores, entre outros.

Essas combinações consideram não só o sabor, mas também a aparência e o aroma.

Com relação a esses critérios, podem-se identificar três diferentes pontos de vista acerca do que compõe e do que é essencial para um coquetel.

Uma primeira corrente, liderada pelo italiano Luigi Veronelli, gastrônomo e intelectual, afirma que o essencial na produção de um coquetel são os seguintes quesitos:

Quesito	Tradução
<i>Sapore</i>	Sabor
<i>Colore</i>	Cor
<i>Profumo</i>	Perfume
<i>Secchezza</i>	Secura
<i>Vigore</i>	Vigor ou alma

Oscar Haimo, presidente e fundador da *International Bar e Managers Association*, e Enzo Antonetti, bicampeão do mundo de coquetelaria, além de outros, estabeleceram que, na composição de um coquetel, o essencial é:

- Base – é a bebida que predomina no coquetel, podendo ser um destilado como gim, uísque, vodca, rum, conhaque ou aguardente, ou um fermentado como o champanhe e o vinho.
- Agentes modificadores – complementam a bebida-base, sem descaracterizá-la; atuam como agentes amenizadores, destacando o sabor-base. São os vermouths, *bitters*, sucos de frutas, creme de leite, refrigerantes, ovos e aperitivos prontos, além dos licores.
- *Flavor* ou aroma ou agente colorante – toque final do coquetel. Consiste em licores, xaropes, como o *grenadine* (xarope de romã), xarope de goma, calda de frutas e até mesmo açúcar. Serve para realçar o sabor.

Atividade 2

PARA EXERCITAR A DEGUSTAÇÃO

Esta atividade será importante para suas próximas produções. Seguem questões para você exercitar sua degustação, levando em consideração aquilo que vimos anteriormente sobre o essencial para um coquetel.



Aftertaste: Intensidade de sabor que permanece na boca logo após a retirada do alimento ou da bebida.

1. Observe a aparência da bebida. Apenas olhando, qual a sensação que ela lhe transmite?
2. Sinta o aroma. Quais são os elementos existentes na bebida?
3. Tome um pequeno gole da bebida. Deixe-a um tempo em sua boca, sem engolir. Perceba as sensações que ela proporciona a seu paladar.
4. Tome um pouco de água com gás e experimente-a mais uma vez. Quais as diferenças notadas entre a primeira e a segunda vez?
5. Qual é a sensação que permanece depois que experimentou a bebida, o chamado *aftertaste*?

Tome nota de suas respostas. Procure, ao final das próximas preparações, responder a essas questões. Elas são fundamentais para o desenvolvimento de seu conhecimento na área.

A matemática na coquetelaria – medidas e doses

A leitura correta e atenciosa de uma receita é imprescindível para a boa execução de um drinque ou coquetel, como você viu na reportagem “*Barwoman* premiada mostra segredo...”, nas páginas 29 e 30 do Caderno 1.

Um dos objetivos de atentar para as medidas e para o padrão da receita é evitar variação na produção da bebida de um dia para outro.

No entanto, vale dizer que não há consenso com relação a algumas medidas. Isso porque a maioria das receitas de coquetelaria é proveniente da Europa e dos Estados Unidos da América, que utilizam unidades de medida diferentes das nossas.

Em 1872, foi adotado no Brasil o Sistema Métrico Decimal, que padroniza as unidades de medida. Assim, usa-se aqui o mililitro (ml) para fazer o cálculo das quantidades relacionadas na receita.

Na Inglaterra e nos Estados Unidos da América é utilizada, em vez do mililitro (ml), a onça fluida (*fl.oz*). No entanto, a onça fluida estadunidense (*US fl.oz*) é diferente da onça fluida inglesa (*Brit oz*). A estadunidense equivale a 29,57 ml e a inglesa, 28,41 ml.

Além disso, a dose brasileira não corresponde exatamente à dose estadunidense nem à inglesa, denominadas *gill*.

Outra coisa importante é a proporção. Além de atentar para a medida correta de cada ingrediente, é fundamental saber que existe proporcionalidade entre eles. É por isso que algumas receitas indicam a medida em partes. Vamos conhecer melhor esse tipo de situação mais adiante.

Você se lembra que no Caderno 1, na Unidade 3, dedicada ao material do *barman*, vimos que um dos utensílios é o dosador?

Ele pode ser unitário, ou então as bebidas mais utilizadas no bar podem ter um dosador no bico, facilitando o trabalho do *barman*.

A figura a seguir mostra uma série de bicos dosadores:



A dose será uma unidade usada com frequência na produção de alguns dos drinques deste tópico.

Uma dose equivale, em geral, a 50 ml. Quando algum drinque leva mais de um tipo de bebida alcoólica, normalmente faz-se a divisão dessa dose pelas diferentes bebidas.

Vamos entender o processo?

Para tanto, vamos utilizar um coquetel bastante clássico: *Negroni*.

Negroni

O *Negroni* surgiu em Florença, derivado de outro coquetel clássico, o *Americano*, que levava partes iguais de Campari e vermute tinto, meia rodela de laranja e um lance de Club Soda ou Água Perrier. O conde Camilo Negroni, apreciador de uma bebida mais encorpada, pedia sempre ao *barman* Fosco Scarselli uma alquimia *po piú robusto* (mais forte), para substituir a soda por uma dose de gim. Logo a alquimia se popularizou na Itália com o sobrenome do conde. Mais tarde esse coquetel entraria para o livreto da IBA. O *Negroni*, o popular coquetel italiano, segundo a IBA é feito com campari, gim, vermute tinto, meia fatia de laranja e gelo no copo *old-fashioned*.

Ingredientes:

- gelo em cubos;
- 1/2 rodela de laranja;
- 1 parte de Campari;
- 1 parte de gim;
- 1 parte de vermute tinto.

Ou:

- gelo em cubos;
- 1/2 rodela de laranja;
- 1/3 de campari;
- 1/3 de gim;
- 1/3 de vermute tinto.

© Maurizio Paverelli/Esapix



A parte significa dividir uma dose em partes iguais.

Existe ainda uma medida chamada lance, que significa uma rápida virada de garrafa de determinada bebida no copo ou na coqueteleira. A quantidade de bebida despejada em um lance depende sempre da sensibilidade e da experiência do *barman*, mas, em média, costuma ter, de acordo com padrões internacionais, 0,9 ml.

Veja algumas medidas básicas de bar:

1 dose	50 ml
1 lance	0,9 ml
1 colher de chá	3,7 ml
1 colher de sobremesa	11,1 ml
1 taça de vinho	119 ml
1 xícara	257 ml
1 dash – medida estadunidense	0,81 ml
1 jigger – medida estadunidense	44,25 ml



Dash: Jato de alguma bebida (por exemplo, groselha) para finalizar um coquetel.

Neste curso, você está conhecendo coquetéis clássicos, cujas receitas devem ser seguidas à risca. Para auxiliá-lo, apresentaremos uma série de ingredientes e modos, de forma que você, conforme amplie seus conhecimentos, possa criar novos drinques.

A principal dica no momento da criação é atentar para o sabor, o aroma e a aparência.

No entanto, vale a pena conhecer alguns ingredientes que de fato não combinam entre si, e outros que combinam. Vejam a tabela:

Ingredientes que combinam	Ingredientes que não combinam
Vinhos e seus derivados (vinho do Porto, conhaque, vermute etc.)	Sucos de frutas com cremes de licor
Cremes de licor com vinhos e seus derivados	Xaropes ou cremes de licor com licores à base de plantas
Derivados do vinho de fraca graduação alcoólica com aguardentes de cereais como o uísque e a vodca	Uísque com gim e outros aguardentes de frutos e outros vegetais (tequila, rum etc.)
Xaropes com aguardentes de frutos ou de outros vegetais, como rum ou tequila	Uísque com vodca
Leite, natas e ovos com rum e aguardentes vnicas ou com vinhos e seus derivados	

a) Observando o quadro anterior, procure explicar por que esses ingredientes combinam ou não entre si.

b) Tentem ampliar essa relação com os conhecimentos adquiridos até o momento.

Você pode experimentar novas combinações. A criatividade é uma das características fundamentais para a ocupação de *barman*. Para isso, veja algumas dicas:

- Verifique se os ingredientes perecíveis, como vimos no Caderno 1, estão no prazo de validade e frescos.
- Nos drinques gelados é importante esfriar os copos que serão utilizados.
- Use açúcar em formato de xarope nas receitas que levam esse ingrediente, pois facilita o processo de mistura.
- Última, mas não menos importante: em qualquer composição, o elemento alcoólico é o último a ser introduzido no *shaker* (fala-se “chêiker”) ou *mixing glass* (fala-se “mixin gléss”) (coqueteleira).

Categorias, preparos e funções

Os coquetéis são subdivididos de acordo com sua categoria, modo de preparo, função e sabores.

Vamos conhecer cada uma dessas divisões?

Categoria

- *Short drinks* (curtos): são considerados mundialmente como o verdadeiro *cocktail* e têm alto teor alcoólico. Normalmente, utiliza-se a “taça coquetel”, copos pequenos como cálices, copo *old-fashioned*, entre outros. O líquido vem previamente gelado, sem as pedras de gelo na taça. Exemplo: *Dry Martini*.
- *Long drinks* (longos): servidos em copos altos, do tipo *highball*, com bastante gelo e complementados com sucos de frutas ácidas, refrigerantes, champagne, *Club Soda* ou água gaseificada. O teor alcoólico é baixo. Exemplo: *Screwdriver (Hi-Fi)*.
- *Hot drinks* (quentes): servidos em copos específicos, geralmente com alças. Esta é uma categoria apresentada pela Associação Brasileira de *Bartender*. Como bebidas quentes temos: café, chá, leite, chocolate e água, servidas com ou sem álcool, em copos tipo *toddy*. Em geral, esses drinques não são misturados, mas apenas montados no copo. Exemplo: *Irish Coffee*.

Modo de preparo

- Montados – esta característica é bastante presente nos drinques quentes, pois esses coquetéis são preparados diretamente nos copos em que serão servidos, sem a necessidade do *shaker* ou do *mixing glass*. São utilizadas bebidas de mesma densidade, que se misturam facilmente pelo próprio consumidor.
- Batidos – são drinques comumente produzidos na coqueteleira, *shaker*, liquidificador ou processador. Seus componentes têm densidades distintas.
- Mexidos – são preparados no copo misturador (*mixing glass*) cheio de gelo, mexidos com a colher bailarina (colher de bar) e servidos no copo adequado. Seus componentes têm densidades semelhantes.

Função

- Estimulantes de apetite – conhecidos também como aperitivos. Possuem sabor seco, amargo ou ácido. Como o nome sugere, abrem o apetite, em consequência, devem ser servidos antes das refeições. Exemplo: *Dry Martini*.
- Digestivos – preparados com bebidas de teor alcoólico mais alto, como aguardentes. São consumidos, também como o nome sugere, após as refeições. Exemplo: *Kir Royal*.
- Refrescantes – preparados com bebidas destiladas misturadas com sucos de frutas, água gaseificada, refrigerantes e gelo. São drinques longos e bastante gelados ou do tipo *frozen*, como os coquetéis *Fizz* (borbulhantes). Exemplo: *Gin Fizz*.
- Nutritivos – ideais para reposição calórica. São feitos com fortificantes, ovos, mel, cremes e/ou vinho do Porto e demais ingredientes ricos em calorias. Exemplo: *Porto Flip*.
- Estimulantes físicos – como o nome sugere, são feitos para aumentar o rendimento físico, feitos com bebidas energéticas, mel e guaraná em pó. Ou são *Grogs*, bebidas quentes próprias para dias frios. Utilizam normalmente bebidas destiladas, condimentos especiais e café, leite ou água quente. Exemplo: *Irish Coffee*.

Sabores

- Secos: na maioria são *short drinks*. Aperitivos estimulantes do apetite. Exemplos: *Dry Martini* e *Manhattan*.
- Amargos: com base de *bitter* (Campari). Exemplos: *Negroni* e *Americano*.
- Ácidos: com base de suco de frutas cítricas e pouco açúcar. Exemplos: *Screwdriver* e todos os *Sour's* (com limão e açúcar).



The New York Bartender's Guide é um guia que compilou 1 300 drinques alcoólicos e não alcoólicos ao redor do mundo.

- Licorosos: modificados com licores; trata-se de bebidas bastante digestivas. Exemplo: *Kir Royal*.
- Doces e cremosos: modificados com cremes de leite, cacau, menta, banana etc. Indicados para serem servidos após as refeições. Exemplos: *Grasshooper* e *Banana Daiquiri*.

Grupos e famílias

Chaser – cerveja que se toma depois de um *shot* de uísque, tequila ou vodca. No entanto, a cerveja pode ser misturada ao *shot*. Drink conhecido desta categoria: *Boilmaker* – original dos Estados Unidos da América: um *shot* de uísque e cerveja, ou seja, um gole de uísque seguido de um gole de *chaser* – que significa “bebida fraca” em inglês, como a cerveja. Pode também ser chamada simplesmente *a shot and a beer* ou ainda *a beer and a bump*.

No Brasil, utilizamos ainda o termo “**submarino**”, quando inserimos dentro de um copo de cerveja um *shot* de tequila ou cachaça.

Cobbler – é um *long drink* refrescante. Esta bebida é montada, ou seja, os seguintes ingredientes são inseridos em um copo para sua produção:

- vinho, aguardente ou uísque;
- gelo amassado;
- pedaços de frutas;
- açúcar, curaçau e suco de limão.

Em geral, é servido em copo médio – *highball* ou *collins* – e pode ser decorado com fruta fresca e galhinhos de menta.

Um dos clássicos é o de xarope de cereja e abacaxi com decoração de frutas. Veja a seguir uma receita de *Cobbler*.

Montagem com fotos: © Bryan Mullen/Alamy/Other Images e © Gabe Palmer/Alamy/Other Images



Burgundy Cobbler

Ingredientes:

- gelo em cubos;
- *dashes* de conhaque;
- 4 *dashes* de curaçau;
- 1 copo de vinho tinto;
- folhas de menta.

Modo de preparo:

1. Coloque o gelo no copo de mistura.
2. Acrescente o conhaque e o curaçau.
3. Adicione o vinho.
4. Mexa delicadamente.
5. Despeje o conteúdo em um copo *ballon* com 2 pedras de gelo.

Sugestão de decoração: folhas de menta.

Colada – é uma invenção recente da coquetelaria. É um drinque longo, batido e frio. Entre seus ingredientes destacam-se: uma base alcoólica, creme de coco ou leite de coco e suco de abacaxi.

Atividade 3

PRODUZINDO *PIÑA COLADA*

Piña Colada, o mais notório coquetel do Caribe, criado no início do século XX (20), vem de Porto Rico e é preparado com suco de abacaxi, creme de coco e rum branco, conforme a composição oficial da IBA. A mistura de rum, abacaxi e creme de coco teria sido criada por um *barman* chamado Ramon “Monchito” Marrero, em San Juan, Porto Rico. Mas há quem contrarie essa informação. Um restaurante no mesmo país tem em sua porta uma placa informando que o coquetel teria sido criado pelo *bartender* don Ramon Portas Mingot, em 1963. Existem referências a essa bebida datadas de 6 de abril de 1950, justamente quatro anos antes de don Monchito



Sugestão de decoração: espetar uma cereja nos triângulos de abacaxi e guarnecer (inserir dentro da bebida).

tê-lo criado. Há ainda uma fonte que menciona a alquimia numa revista de 1922.

Ingredientes:

- $\frac{5}{10}$ de suco de abacaxi;
- $\frac{2}{10}$ de creme de coco levemente adoçado;
- $\frac{3}{10}$ de rum branco.

Modo de preparo:

1. Coloque o rum na coqueteleira ou no liquidificador.
2. Acrescente o creme de coco e o suco de abacaxi.
3. Complete com cubos de gelo.
4. Despeje a bebida no copo.

Você pode adoçar o drinque com açúcar ou xarope de açúcar, caso o creme de coco não seja levemente adoçado.

© Creativ Studio Heimer/EasyPix



© FoodCollection/EasyPix



Cooler – coquetel refrescante preparado com cidra ou refrigerante, ao qual, além de pedaços de frutas, são adicionados açúcar, gelo e suco de limão. Exemplo: *Brunswick Cooler*.

Collins – *sours*, ou *fizzes*, aos quais se adiciona soda, em geral servidos diretamente em copos maiores, decorados com limão ou cereja. São apenas mexidos no copo de mistura, nunca batidos.

Atividade 4

PRODUZINDO UM *TOM COLLINS*

Em 1876, Jerry Thomas publicou em seu livro a primeira receita do *Tom Collins* que levava gim, suco de limão, açúcar e água gaseificada. A partir dessa alquimia, foi criado o *John Collins* com gim *Old Tom*. A demanda do *Tom Collins* cresceu rapidamente e o *John Collins* começou a ser esquecido.



Ingredientes:

- gelo em cubos;
- suco de 1 limão;
- açúcar ou xarope de açúcar;
- 1 dose de gim;
- 1 cereja;
- 1 casquinha de limão sem o branco de seu interior;
- Club Soda sem gelo.

Modo de preparo:

1. Coloque 3 cubos de gelo na coqueteleira.
2. Acrescente o suco de limão já coado.
3. Adicione o açúcar ou o xarope, a gosto, e bata vigorosamente.
4. Preencha $\frac{3}{4}$ do copo com cubos de gelo.
5. Verta o gim no copo e, logo após, o conteúdo da coqueteleira.
6. Espete a cereja e a casquinha de limão no palito de plástico para guarnecer.
7. Complete com Club Soda sem gelo.
8. Complete com gelo acima da borda e sirva.

Resultados a serem obtidos:

Volume	Longo
Preparo	Batido
Temperatura	Gelada
Base	Gim
Cor	Verde-clara
Sabor	Seco
Aroma	Frutas cítricas

Crusta – bebidas curtas (*short drink*), batidas e refrescantes. São feitas à base de bebidas destiladas, curaçau, açúcar, gelo e suco de limão, decoradas com cereja.

São servidas em copos de coquetel, com a borda recoberta por uma fina camada de açúcar ou outro ingrediente que realce o sabor do drinque.

O procedimento para fazer a crusta é muito simples: basta molhar a borda do copo com água ou suco de limão e mergulhá-la suavemente em um recipiente contendo o ingrediente a ser utilizado, que pode ser sal comum ou aromatizado, açúcar branco ou colorido, coco ralado ou chocolate em pó.

Depois, basta levar o copo ao *freezer* e enchê-lo com gelo moído ou em cubos.

Atividade 5

PRODUZINDO A *MARGARITA*

O principal coquetel mexicano possui duas versões: 1936, criação de Danny Negrete, para a esposa do irmão, Margarita, entre outras histórias que envolvem *barman* e senhoras com o popular nome. Contudo, a mais provável origem diz que o coquetel foi criado no fim da década de 1940, em Acapulco, em uma das festas oferecidas pela *socialite* estadunidense Margareth Sanders, que, para surpreender seus convidados, entre eles atores de Hollywood, criou uma bebida com tequila, *Cointreau* e suco de limão. Durante muito tempo se referiam a *Margarita* apenas como “O drinque”, até o dia em que o marido da senhora Margareth, feliz com o sucesso do drinque criado pela esposa, ofereceu em outra festa a *Margarita*, Margareth, em espanhol.

A formulação oficial da IBA é a *Margarita* elaborada na taça *Coupett*, com tequila, limão, *Cointreau* e borda crustada com sal.



© Stockbroker/na/EasyPix

Ingredientes:

- $\frac{5}{10}$ de tequila branca;
- $\frac{2}{10}$ de suco de limão;
- $\frac{3}{10}$ de *Cointreau* (tipo de licor *Triple Séc* produzido na cidade de Angers, na França);
- sal.

Modo de preparo:

1. Forme a crusta do copo com sal e reserve.
2. Coloque na coqueteleira a tequila branca, o suco de limão e o *Cointreau*.
3. Adicione 4 colheres de gelo moído ou quebrado.
4. Agite bem e, com a ajuda da escumadeira, despeje o líquido no copo com a crusta pronta.

Cup – preparado basicamente com vinho branco, espumante, xarope de framboesa, licor, curaçau e frutas picadas. Assemelha-se ao *puche* (ponche). Também é preparado em grandes quantidades e, em geral, servido em taças de champanhe.

Daisy – é um drinque longo, composto de um destilado – uísque, gim, *brandy* – e limão, soda e gelo.

Egg-nog – esta categoria normalmente se refere aos drinques nutritivos e estimulantes físicos, pois em sua composição sempre há ovo inteiro ou só a gema, açúcar e uma base alcoólica – vinho do Porto, xerez, *brandy*, rum ou uísque. Adiciona-se, ao final da preparação, noz-moscada e/ou canela ralada.

Fizz – em inglês, significa “efervescência gasosa”. Essa é uma das características desse tipo de coquetel. É um tradicional drinque longo que leva em sua composição uma bebida destilada – gim, *brandy* ou uísque –, sucos ácidos, como o de limão, e água gasosa. Outra característica dos drinques dessa categoria é serem refrescantes.

Atividade 6

PRODUZINDO O *GIN FIZZ*

Gin Fizz foi o primeiro coquetel da família Fizz. Em 1888, Henry C. Ramos, que era dono do Imperial Cabinet Saloon, criou uma bebida chamada *Ramos Gin Fizz*. Conhecido também como *New Orleans Fizz*, no coquetel misturavam-se gim, clara de ovo, creme de leite, suco de limão, açúcar, água de flor de laranjeira, e um lance de água gaseificada dando seu toque *fizz*. Para conseguir unir a clara de ovo, o creme de leite e o resto dos ingredientes, formando uma espuma estável, tinha de ser batido por 5 minutos na coqueteleira. Com o objetivo de acompanhar o ritmo das vendas, os irmãos Ramos contratavam meninos conhecidos como *shaker boys* para se revezarem na preparação do drinque. Pela sua complexidade e demora no tempo de preparação, o *Gin Fizz* foi sumindo em meio a tanto caos e correria. Hoje, o *Gin Fizz* é devidamente preparado em poucos bares e restaurantes de Nova Orleans. Mas, com a tendência dos coquetéis de qualidade, leva outro receituário que suprimiu a clara de ovo e o creme.

Ingredientes:

- $\frac{3}{10}$ de gim;
- $\frac{2}{10}$ de suco de limão;
- $\frac{1}{10}$ de xarope de açúcar;
- $\frac{4}{10}$ de Club Soda.

Este coquetel é um *long drink* e é montado no próprio copo.



© Clibe Johnson/Alamy/Otherimages



Sugestão de decoração: rodela de limão e cereja na borda.

Fix – os coquetéis deste grupo são da modalidade dos mexidos. *Brandy*, rum ou uísque acompanhados de suco de limão, açúcar e gelo picado compõem sua receita básica.

Flip – servidos quentes em copo médio, os drinks deste grupo são fortificantes e nutritivos. Em geral, têm como base vinho do Porto, xerez, *brandy*, uísque, e são misturados a uma gema de ovo, açúcar e noz-moscada, que confere à bebida um aroma bastante especial.

Grogue – a bebida-base desta categoria é o rum, mas também podem ser usados *brandy* ou uísque. São misturados com água e uma rodela de limão.

Highballs – são drinks compostos de uma base alcoólica, água, soda e água tônica. São preparados em geral com *Scotch whisky*, gim, vodca, *Bourbon* ou conhaque, e servidos com muito gelo. O copo do tipo *highball* permite uma decoração variada.

Hot drinks – como dito anteriormente, estes drinks são normalmente montados. Além disso, a base alcoólica nunca é fervida, apenas aquecida.

Veja a seguir uma receita de *Irish Coffee*.

Irish Coffee

Durante a década de 1940, na Irlanda, um voo com destino aos Estados Unidos da América teve de retornar ao país. Enquanto a aeronave retornava, foi requisitado ao *chef* Joseph Sheridan que preparasse uma pequena refeição para os passageiros. Ao café fora adicionada uma pequena dose de *whisky*, com uma cobertura de creme de leite fresco. Um desses passageiros perguntou se o café era brasileiro, um dos mais populares por sua qualidade, mas o *chef* prontamente respondeu: “*No, it’s an Irish Coffee*” (“Não, é café irlandês”).

O *Irish Coffee*, único coquetel oficial da IBA da categoria *hot drink*, leva *Irish Whiskey*, café quente, açúcar e creme de leite fresco no topo. É servido na taça própria com alça.

Ingredientes:

- $\frac{5}{10}$ de café forte e quente;
- $\frac{3}{10}$ de *Irish Whiskey*;
- 1 colher de bar de açúcar branco ou mascavo;
- $\frac{2}{10}$ de creme de leite fresco batido.



Modo de preparo:

1. Coloque o café na taça de *Irish Coffee*.
2. Acrescente o *Irish Whiskey*, o açúcar mascavo ou o açúcar branco e misture delicadamente no copo.
3. Coloque o creme de leite fresco batido com o auxílio da colher bailarina, no topo do drinque.
4. Sirva ainda quente.

Juleps – os coquetéis desse grupo, que levam em sua composição folhas de hortelã, açúcar e água, podem ser preparados com uísque, rum, gim, vinho espumante e *brandy*. A *Menta Julep* (*Mint Julep*), que leva o grupo até no nome, é seu melhor representante. Outro coquetel bastante famoso é o *Mojito*.

Atividade 7

PESQUISA NA INTERNET

1. Em dupla, pesquisem no laboratório de informática a receita da *Menta Julep* e do *Mojito*.
2. Escrevam a ficha técnica de cada um dos drinques.

<i>Menta Julep</i>	<i>Mojito</i>



© Salvador Barcaga/Emynix

Mojito.



© Bruce James/Stockfood/LatinStock

Menta Julep (Mint Julep).

Negus – é o nome de um drinque feito de vinho, normalmente vinho do Porto ou xerez, misturado com água quente e especiarias.

On the rocks – bebida oferecida somente com gelo.



Ponches ou punches – a sangria é um típico exemplar deste grupo. Podem ser servidos quentes ou frios. São preparados com vinhos, rum, *brandy* ou champanhe, misturados a frutas picadas e sucos das mais variadas frutas, normalmente cítricas. Por suas características, os coquetéis do grupo são apresentados em recipientes próprios (as conhecidas poncheiras) e feitos em grandes quantidades.



Pousses – no topo, levam sempre gema de ovo; abaixo, licores, xaropes e outras bebidas, misturadas de acordo com sua densidade. Além de belos, os *pousses* são excelentes estimulantes físicos. Exemplo: *American Pousse-Café*.

Sangaree – semelhante à sangria. No entanto, pode ser não só de vinho, mas também de cerveja, sempre gelada. Esta preparação é adoçada.

Sling – drinque longo, feito com noz-moscada, suco de limão, açúcar e água quente acompanhados de *brandy*, gim, rum ou uísque. O mais famoso é o *Singapore Gim Sling*. Também pode ser frio, com Club Soda.

Sour – feitos à base de limão, açúcar e gelo, em geral esses drinques empregam bebidas destiladas, como cachaça e vodca. A caipirinha e a caipivodca, drinques muito populares do Brasil, pertencem a esse grupo.

Shot – pequena porção de qualquer bebida.

Swizzle – esta palavra em inglês significa “misturar o coquetel com um bastão”. Trata-se de um coquetel originário do Caribe, que tem como bebida-base o rum. Normalmente utiliza-se o copo *Collins*.

Toddy – este nome é dado aos drinques quentes que incluem alguma bebida alcoólica, destilada normalmente, com açúcar e especiarias misturados com água quente.

Atividade 8

COQUETÉIS CLÁSSICOS

1. Em dupla, produzam um dos coquetéis cujas receitas estão descritas a seguir. Após a produção, apresentem para a sala o modo de preparo e as informações extras do drinque.

a) *Manhattan*

Este é um dos drinques mais clássicos. É uma bebida curta, mexida e gelada. Seu nome remete a uma das mais famosas regiões administrativas da cidade de Nova Iorque. Não se sabe ao certo a data de sua origem, mas alguns afirmam que o drinque nasceu nos anos 1870, com uma receita mais simples do que a conhecida hoje, levando apenas *Canadian Whisky* e vermute tinto.

- A cidade de Nova Iorque, por suas características culturais intensas e diversas, possui grande variedade de bebidas e combinações, muitas das quais simbolizam fusões entre diversos países. Uma delas, um clássico da coquetelaria mundial, é justamente o *Manhattan*. O coquetel representa a harmonia entre italianos e irlandeses que, apesar das diferenças, fizeram da Ilha de Manhattan uma região extremamente cosmopolita. No ano de 1874, para celebrar a eleição do governador Samuel T. Tilden – famoso por apreciar todo tipo de bebida –, houve um banquete e o *Manhattan* foi criado especialmente pela admiradora de Tilden, *lady* Randolph Churchill. Outra versão afirma que sua criação ocorreu no Manhattan's Club, em 1912. Originalmente, sua composição levava a força do uísque, o equilíbrio amargo do *bitter* de laranja (*orange bitter*) e um leve toque italiano do vermute tinto. Hoje, seus ingredientes mudaram para *Rye Whiskey*, vermute tinto e *angostura bitter*; mas sempre mantendo as mesmas proporções. O sucesso desse coquetel fez que surgissem algumas variações, como o *Dry Manhattan* e o *Perfect Manhattan*. Ao substituir o vermute tinto italiano pelo vermute seco francês obtém-se o *Dry Manhattan*, e ao unir os dois vermutes no mesmo coquetel com a mesma proporção de uísque para vermute de um *Manhattan* clássico cria-se o *Perfect Manhattan*. Conforme a IBA, o drinque é elaborado com *Rye Whiskey*, vermute tinto, *bitter* e cereja.

Tem como característica ser seco e, por isso, é um ótimo drinque aperitivo, tomado antes de alguma refeição.

A bebida-base desse drinque é o *Canadian* ou o *Bourbon*. Se for substituída pelo *Scotch*, o coquetel se transforma no *Rob Roy*, outro clássico. O sabor peculiar é por conta do uísque escocês, que, como vimos na Unidade anterior, tem sabor e aroma característicos da turfa.

O copo do tipo coquetel é o mais indicado para esse drinque.



Ingredientes:

- $\frac{7}{10}$ de *whiskey*;
- $\frac{3}{10}$ de vermute tinto;
- gotas de *Angostura Bitter*.

Modo de preparo:

1. Gele o copo com o gelo moído ou quebrado.
2. Adicione o *whiskey*.
3. Acrescente o vermute.
4. Adicione a *Angostura*.
5. Misture suave e delicadamente até gelar o drinque, sem torná-lo aguado.
6. Despeje a bebida com a ajuda da escumadeira, sem preencher o volume total do copo.
7. Guarneça com palito de cereja.

b) *Old-fashioned*

O coquetel *Old-fashioned* foi criado em Louisville, no Estado de Kentucky (EUA), em um antigo bar exclusivo para cavalheiros da época.

O *barman* da casa criou uma receita centenária que levava açúcar, *Angostura Bitter*, *Bourbon Whiskey*, algumas pedras de gelo e um *twist* de laranja.

Mas o responsável por sua disseminação foi o frequentador coronel James E. Pimenta.

É um drinque longo, montado e gelado.

Ingredientes:

- 1 dose de *Bourbon* ou *Rye Whiskey*;
- 2 gotas de *Angostura Bitter*;
- açúcar;
- água com gás.

Modo de preparo:

1. Insira o açúcar no copo *old-fashioned*.
2. Coloque a *Angostura Bitter* e a água com gás.
3. Encha o copo com cubos de gelo.
4. Adicione o uísque.
5. Guarneça com um pedaço de laranja cortada em meia-lua ou com cereja.



Sugestão de decoração: coloque a rodela de laranja cortada em meia-lua na borda do copo.

© Getty Images/Alamy/Other Images



c) Mimosa

Criado em Londres, na década de 1920, o Mimosa é um coquetel cuja base é o vinho espumante. É longo, batido e frio, e sempre é servido no copo de champanhe – *flûte* ou tulipa.

Ingredientes:

- 1 parte de suco de laranja;
- 1 parte de vinho espumante.



Modo de preparo:

1. Coloque o suco de laranja no copo tipo *flûte*.
2. Introduza o vinho espumante delicadamente.
3. Misture-os delicadamente.

d) *Whisky Sour*

O *Whisky Sour* é um “ancião” na história dos coquetéis. Publicado em 1862 no livro do professor Jerry Thomas, esse coquetel serviu como base para muitos outros da família *Sour*. O drinque foi inspirado em uma técnica da Marinha britânica, em que se misturavam rum e outros destilados aos sucos de frutas, para mantê-las em bom estado e a fim de evitar o escorbuto entre os marinheiros, nos idos de 1700. Depois de alguns anos, percebeu-se que, com a adição de açúcar, na mistura obtinha-se um coquetel muito saboroso e equilibrado, que se tornou famoso e inaugurou uma nova

família de drinques. Os insumos do drinque são muito fortes para serem consumidos separadamente. Mas quando combinamos a força e a rusticidade do uísque com a acidez do limão e a doçura do açúcar, temos excelente equilíbrio. No entanto, algumas pessoas dizem que, por ser um *Sour*, o coquetel deve conter clara de ovo.

A simplicidade do *Whisky Sour* na mixologia, com ingredientes básicos nunca vistos antes, foi a chave de seu sucesso. De acordo com a IBA, deve ser elaborado com uísque estadunidense, limão e açúcar.

É um drinque curto, batido e servido frio. Como o nome indica, tem como bebida-base o uísque.

Ingredientes:

- $\frac{4}{10}$ de *Bourbon Whiskey*;
- $\frac{4}{10}$ de suco de limão;
- $\frac{2}{10}$ de xarope de açúcar.



Sugestão de decoração: introduzir uma cereja espetada em um palito de plástico no copo.



Modo de preparo:

1. Coloque o gelo na coqueteleira.
2. Junte o açúcar.
3. Acrescente a dose de uísque e o suco de limão.
4. Bata vigorosamente.
5. Despeje a bebida no copo.
6. Guarneça com um pedaço de laranja cortada em meia-lua ou cereja ao marasquino.

Este drinque pode ser servido *on the rocks*. Para tanto, basta colocar a bebida num copo *old-fashioned* com gelo.

Pode-se adicionar também uma colher de clara de ovo. Neste caso, deve-se misturar com força para ela formar uma espuma.

Alguns drinques não apareceram em seu Caderno. Conheça-os a seguir:

- *Pink Lady*
- *Singapore Sling*
- *Sidecar*
- *Jack Rose*
- *Stinger*
- *Alexander*
- *Champagne Cocktail*
- *Between the Sheets*
- *Screwdriver*
- *Bull Shot*
- *Tequila Sunrise*
- *Hi-Fi*

Atualmente, podemos destacar alguns coquetéis considerados indispensáveis nas mais variadas cartas de bar. Trata-se de alquimias internacionais, que se dividem entre clássicos e contemporâneos.

Destes, já vimos: *Bloody Mary*, Caipirinha, Daiquiri, *Dry Martini*, *Irish Coffee*, *Manhattan*, *Margarita*, *Mojito*, *Negroni*, *Piña Colada* e *Whiskey Sour*. Mas devemos, ainda, acrescentar alguns:

- *Kir Royal* – elegante coquetel francês que, pela IBA, é preparado com espumante ou champanhe *Brut* e creme de cassis na *flûte*.
- *Sex on the beach* – a popular criação estadunidense da modalidade livre *flair* leva suco de laranja e vodka em partes iguais, além de *Peach* e *Grenadine*.
- *Cosmopolitan* – o coquetel que inaugurou a *Fancy Martini wave* nos Estados Unidos da América, com suco de *cranberry*, vodka *citron* e *Cointreau* na taça de *Martini Fancy*.
- *Green Apple Martini* – o grande coquetel do Lola's Bar, de Los Angeles, leva néctar de maçã verde fresca, vodka *Premium*, xarope de maçã verde, água *Perrier* e fatias de maçã na decoração. É servido na taça de *Martini Fancy*.

Dois lembretes muito importantes:

Decoração

A decoração segue a criatividade do *barman*, porém alguns ingredientes são mais usados tradicionalmente:

- para os *short drinks*: cerejas ao marasquino, azeitonas verdes e cebolinhas em conserva;
- para os *long drinks*: frutas frescas como abacaxi, laranja, limão-taiti, limão siciliano (grande e amarelo), banana, hortelã, entre outras;
- especiarias: canela, noz-moscada, cravo etc. Geralmente polvilhadas em coquetéis com creme;
- salsaõ, cenoura e pepino, utilizados até como mexedores;
- canudos: indispensáveis na decoração de coquetéis. Podem ser pretos e dobráveis, brancos ou coloridos!

Flair

Estilo livre criado no final dos anos 1970, com o objetivo de tornar a coquetelaria um espetáculo. Consiste no malabarismo de garrafas, executado com destreza no ato do preparo e serviço de coquetéis por *bartenders*. Tal modalidade foi aceita pela IBA nos anos 1980. Seu legado cultural culminou no registro cinematográfico estrelado por Tom Cruise, no ano de 1988, com o filme *Cocktail* (direção de Roger Donaldson, 1998).

Bares famosos: os berços da coquetelaria clássica

Alguns dos principais coquetéis clássicos que compõem o livreto oficial da IBA surgiram desses estabelecimentos.

- *New York Harris Bar* (Paris, França) – 1912, *Bloody Mary* (IBA), criação de Pete Petiot. Muitos afirmam que o coquetel *Sidecar* foi criado em 1931, por Harry Machelhone, apesar de o livro do hotel Savoy conter uma receita com o mesmo nome, em 1930, criada por Harry Cradock.

- *Buck's Club* (Londres, Inglaterra) – *Buck's Fizz* (Mimosa) (IBA).
- *Ciro's Club* (Londres, Inglaterra) – o clássico coquetel *White Lady* (IBA), criado em homenagem à espiã dançarina, Mata Hari, por Harry MacElhone, em 1919.
- *Harris Bar* (Veneza, Itália) – 1931. *Bellini* (IBA) e o prato *carpaccio*. Mestre Giuseppe Cipriani, o proprietário.
- *Café Casoni* (Florença, Itália) – *Negroni* (IBA). Principal coquetel italiano que recebeu o sobrenome do conde Camilo Negroni, frequentador do Café de Florença, cujo *barman*, Fosco Scarselli, tornou-o famoso em 1919. Trata-se de uma adaptação feita especialmente para o conde.
- *La Bodeguita del Médico* (Havana, Cuba) – *Mojito*. Frequentador: Ernest Hemingway.
- *La Floridita* (Havana, Cuba) – *Daiquiri* (IBA). Frequentador: Ernest Hemingway.
- *The Raffles Long Bar* (Beach Road, Cingapura) – 1887. O coquetel *Singapore Sling* (IBA) foi uma criação do *barman* Ngiam Tong Boon, do lendário hotel Raffles, em Cingapura.
- *Old Seelbach Bar* (Louisville, Kentucky, EUA) – 1900. *Old-fashioned* e a coleção de *Bourbons*.
- *Café Campari* (Milão, Itália) – origem do aperitivo Campari.
- *Quatre Gats* (Barcelona, Espanha) – Frequentadores: Pablo Picasso, Luis Buñuel, Salvador Dalí e Joan Miró.
- *Bar Chicote* (Madri, Espanha) – o mais famoso bar de coquetéis da capital espanhola.
- *Salão Copa do Hotel Sands* (Las Vegas, EUA) – Frequentador: The Rat Pack
- *Preservation Hall of Jazz* (Nova Orleans, EUA) – *Hurricane*. Frequentador: Allen Ginsberg, Jack Kerouac, Charles Bukowski – enfim, todos os *beatniks* e músicos do *cool jazz*, como Charlie Parker, Louis Armstrong, Miles Davis e outros.
- *Lola's* (Los Angeles, EUA) – o berço do *Green Apple Martini*.
- *Antonio's* (Rio de Janeiro, Brasil) – Frequentador: Tom Jobim, Vinícius de Moraes, Chico Buarque, Jô Soares e outros.
- *Bar Brahma* (São Paulo, Brasil) – Frequentador: Adoniran Barbosa, Elis Regina e poetas do concretismo.
- *Captain Tony* e *Sloppy's Joe* (Key West, Flórida, EUA) – bares clássicos do caribe americano, frequentado por Ernest Hemingway.

- The Library (Copenhague, Dinamarca) – um dos melhores bares do mundo para apreciar *Brandy Alexanders*.
- Peter Café Sport (Arquipélago dos Açores, Portugal) – 1888. Coleção de gins e excepcional *Dry Martini*.

Bares de Nova Iorque (EUA)

- Blue Note – Frequentadores: *beatniks* e músicos do *cool jazz*.
- Harry's At Hannover Square – o mais notório bar de Wall Street.
- P.J. Clarke's – 1884. Frequentador: Frank Sinatra.
- McSorleys Old Ale House – 1854. Um dos mais antigos da cidade.
- Ear Inn.
- White Horse Tavern.
- The Harrison.
- The Campbell Apartment.
- Harry's Cipriani.

REVENDO MEUS CONHECIMENTOS

Estamos chegando à reta final desta primeira etapa na construção de sua nova ocupação.

No Caderno 1, você listou algumas dificuldades e facilidades para o preparo de drinks.

Vamos voltar ao documento do Ministério do Trabalho e Emprego, a CBO – documento oficial que lista os conhecimentos que cada profissional deve ter –, e, com base na descrição das atividades do *barman*, verificar aspectos que você aprendeu durante o curso e outros que precisará retomar em casa, informando-se pela internet e em livros especializados, ou mesmo fazendo um outro curso, agora mais avançado.

Atividade 1

EU, *BARMAN/BARWOMAN*

1. Leia as atividades listadas na tabela a seguir e reflita.
2. Depois, assinale com um “X”, indicando se você já sabe fazer bem essa etapa de seu trabalho ou se ainda é necessário rever o que aprendeu e estudar mais.

Atividade	Sei fazer bem	Preciso estudar/aprender
Higienizar maquinários, equipamentos e instrumentos		
Controlar a validade de ingredientes		
Servir bebidas		
Decorar drinks		

Atividade	Sei fazer bem	Preciso estudar/ aprender
Sugerir bebidas		
Selecionar o copo adequado à bebida		
Preparar coquetéis e aperitivos		
Outros		

Atividade 2

REFAZENDO O CURRÍCULO

Agora que você refletiu sobre os conhecimentos adquiridos, está na hora de construir seu novo currículo no laboratório de informática.

Vamos construir o seu.

a) Dados pessoais

(Em um editor de texto, com auxílio da ferramenta “inserir tabela”, você poderá deixar seu texto bem alinhado e com boa apresentação. Se preferir, é possível manter as linhas da tabela invisíveis: basta iluminar toda a tabela e selecionar o botão “sem bordas”. Peça ajuda ao monitor.)

Nome	
Endereço	
Telefone	
<i>Email</i>	

b) Escolaridade

(Indique aqui seu grau de escolaridade.)

c) Cursos de qualificação profissional

Curso de *barman*.

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo, certificado por _____ (nome da instituição em que fez o curso).

d) Conhecimentos na área de *barman*

Coquetéis e drinques variados.

e) Experiência profissional

(Relacione a experiência profissional que teve até hoje, dando destaque à área à qual está se candidatando.)

Referências bibliográficas

ALZER, Celio; BRAGA, Danio. *Falando de vinhos: a arte de escolher um bom vinho*. 4. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2010.

FREITAS, Armando; NOVAKOSKI, Deise; FREUND, Francisco Tommy. *Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado*. 4ª reimpressão. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos; DINHAM, Robert Paul. *O essencial em cervejas e destilados*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

Sites

- Associação Brasileira de *Bartenders*. Disponível em: <<http://www.assbb.org.br/home.html>>. Acesso em: 13 maio 2012.
- International Bartenders Association. Disponível em: <http://www.iba-world.com/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=532>. Acesso em: 13 maio 2012.
- Manual de *Barman*. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/49259243/Manual-de-Barman>>. Acesso em: 13 maio 2012.
- *Oh Gosh!* Disponível em: <<http://ohgo.sh/archive/old-tom-gin/>>. Acesso em: 13 maio 2012.
- Roteiro Gastronômico de Portugal. Disponível em: <<http://www.gastronomias.com/bar-bebidas/gin.htm>>. Acesso em: 13 maio 2012.

- *A matéria-prima do barman*
- *Os coquetéis*
- *Reverendo meus conhecimentos*



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO

Secretaria de Desenvolvimento
Econômico, Ciência e Tecnologia