

Bebidas Fermantadas

Fermentação alcoólica – processo bioquímico que transforma o açúcar das uvas em álcool etílico (ou etanol) por acção das leveduras (fermentos ou enzimas) com libertação do dióxido de carbono e calor.

Cidra - é uma bebida resultante da fermentação do sumo das maçãs, com graduação alcoólica de 2 a 4 graus, geralmente gaseificada. É uma bebida muito popular em França.

Babycham - é uma bebida fermentada, de fraca graduação alcoólica, gaseificada, obtida a partir da fermentação de sumo de pêras. Produz-se em Inglaterra.

Saké - é produzida no Japão e obtém-se através da refermentação de arroz. A sua graduação alcoólica varia entre os 15º e os 18º. Tradicionalmente, é comercializada em garrafinhas de porcelana de nome "chochi". Serve-se geralmente em pequenas chávenas de porcelana à temperatura ambiente ou ligeiramente aquecida. Estas chávenas são chamadas "sakazuki".

Cerveja

Podemos definir a cerveja como sendo uma bebida proveniente da fermentação da cevada, de fraco teor alcoólico (2º a 10º), fabricada a partir dos seguintes elementos:

1 – **Água** - a qualidade da água tem muita importância, pois cada tipo de cerveja requer uma água de determinada composição.

2 – **Malte** - é uma farinha que se obtém a partir da cevada germinada. A cerveja preta é fabricada com malte torrado.

3 – **Lúpulo** - é uma planta trepadeira que, a partir de um tubérculo semelhante à batata, se desenvolve muito rapidamente, chegando a crescer 30cm por dia, atingindo 8 a 9 metros de altura. Apenas se aproveita a flor feminina que cede uma resina cor de ouro, aromática e amarga, que dá o gosto amargo à cerveja.

4 – **Levedura** - é a planta microscópica proveniente de culturas realizadas nas próprias fábricas em aparelhagens e condições especiais. Tem a função de transformar o açúcar do mosto em álcool e gás carbónico

5 – **Milho e Arroz** - de arroz apenas se utilizam os grãos partidos provenientes do descasque e do polimento do arroz: Chamam-se a estes grãos partidos "trinca de arroz". O milho é um cereal com cerca de 4% a 5% de matérias gordas, quantidades estas que seriam prejudiciais à qualidade da cerveja. Assim em fábricas próprias são separados os germes dos grãos de milho, muito ricos em óleo, os quais se extraem, sob pressão. O resto dos grãos é reduzido a farinha dando origem ao que se chama a "gritz de milho". O milho, e arroz tendem a evitar as turvações na cerveja já acabada.

6 – **Açúcar** - assim como o milho e o arroz, o açúcar intervêm em pequenas percentagens. O açúcar é usado em determinados tipos de cerveja, especialmente na cerveja preta, em forma de caramelo para lhe transmitir a cor pretendida.

Para obtermos a cerveja, ela passa por diversas operações:

Maltagem - consiste na transformação da cevada em malte. O malte é a cevada germinada, cuja preparação se faz do seguinte modo: molha-se a cevada durante alguns dias e seguidamente dispõe-se em camadas a uma temperatura de cerca de 20°C. Passado algum tempo a cevada germina, ou seja, emite radículas (raízes). Quando estas atingem certo desenvolvimento interrompe-se a germinação, após o que se procede ao corte das radículas. A partir de então designa-se malte e procede-se à sua moedura, obtendo-se assim uma farinha.

Sacarificação - transformação completa do amido em açúcar. Para esse efeito a farinha de malte entra numa caldeira, onde se mistura com água quente.

Lupulagem - consiste num cozimento feito numa segunda caldeira onde se faz a adição do lúpulo, o qual ferve durante um período de tempo, passando imediatamente por máquinas centrifugadoras e logo a seguir pelo refrigerador onde a sua temperatura baixa de 90° para 60°C.

Fermentação - o mosto entra nas tinas de fermentação, ao qual se juntam as leveduras. As tinas são fechadas hermeticamente e inicia-se a fermentação, a

qual desdobra o açúcar do mosto em álcool e gás carbónico. A fermentação decorre em duas fases: a fermentação tumultuosa que dura cerca de dez dias e a Segunda fase é a trasfega para cubas, onde fica a 0°C durante 1 a 3 meses, em fermentação lenta, a saturar-se do seu próprio gás natural e a apurar o gosto.

Clarificação - terminada a operação anterior a cerveja é então filtrada e entra nos tanques de enchimento de onde se abastecem os barris ou garrafas.

Pasteurização - é submetida à pasteurização a cerveja que não se destina ao consumo imediato, como no caso da cerveja em garrafa. A cerveja de barril normalmente não é pasteurizada por ser de consumo quase imediato. Se bem que em alguns países também se pasteuriza cerveja de barril. A pasteurização consiste no aquecimento rápido em que se mantém por alguns minutos à temperatura de 60°C. Este processo elimina os poucos germes das leveduras que eventualmente cheguem à embalagem.

Tipos de Cervejas

Lager: cerveja de "baixa fermentação" e pouca graduação alcoólica. A maioria das nossas cervejas é deste tipo.

Stout: cerveja muito ao tipo inglês, escura, forte, devido à elevada proporção de malte e lúpulo. A stout mais conhecida, mundialmente, é a Guinness.

Cerveja sem álcool: cerveja dietética cujo álcool foi suprimido por "vácuo".

Porter e Ale: cervejas do tipo inglês, fortes e encorpadas e de "alta fermentação".

A graduação alcoólica da cerveja varia entre 2° e 10°. A temperatura ideal para servir a cerveja é entre os 5 e os 7°C.

Outras bebidas que resultam da fermentação do sumo da uva:

- O vinho (será desenvolvido na UFCD de enologia)
- O vinho do Porto
- O vinho da Madeira
- Os espumantes Naturais

Vinho do Porto

O vinho do Porto é um vinho generoso produzido exclusivamente na região demarcada do Douro, envelhecido no entreposto de Gaia e exportado da cidade do Porto que lhe dá o nome.

É obtido a partir de uvas tintas ou brancas, cuja fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, sendo depois transportado para os armazéns de Gaia, onde fica a envelhecer.

O vinho do Porto pode ter uma graduação alcoólica entre os 18º e os 22º. Este vinho deve as suas inconfundíveis características: sabor, aroma e corpo, às peculiares condições agro-climáticas da região demarcada do Douro.

Envelhecimento do vinho do Porto

O vinho do Porto é envelhecido pelos seguintes processos:

- Casco; Garrafa; Casco e garrafa

No tempo de envelhecimento o vinho do Porto tinto adquire vários tons de cor:

Retinto (full) – vinho novo, encorpado, com acentuado sabor a fruto.

Tinto (red) – vinho ainda novo, tom avermelhado, sabor e corpo semelhante ao retinto

Tinto alourado (**ruby**) – vinho com oito a dez anos de envelhecimento e com cor ruby.

Alourado (**tawny**) – vinho com quinze a vinte anos de envelhecimento, alourado, de tom amarelado, já pleno de qualidades, loteado e refrescado com outros mais novos para lhe darem mais frescura.

Alourado claro (**light tawny**) – de grande categoria, na fase final de envelhecimento, tendo atingido o auge das suas qualidades. Produto de várias e cuidadosas loteações, degenera se não for refrescado com vinhos mais novos.

O vinho do Porto branco com o envelhecimento adquire os seguintes tons de cor:

Branco pálido (White Pale) – vinho novo, com menos ácidos e menos corpo que o tinto. É mais macio de paladar.

Branco palha (Straw Coloured White) – vinho mais velho e carregado de cor que o branco pálido.

Branco dourado (Golden White) – vinho com nuance de ouro velho correspondente ao máximo da sua qualidade, tendo de ser refrescado para se manter.

Tipos de Vinho do Porto

Foi deliberado pelo Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto, em 27 de Novembro de 1973, regulamentar as seguintes categorias de vinho do Porto:

- Vinho do Porto Vintage
- Late Bottled Vintage ou L.B.V.
- Vinho do Porto com data de colheita
- Vinho do Porto com indicação de idade

Vinho do Porto Vintage:

Trata-se de um vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de muito boa qualidade, com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos, reconhecido pelo I.V.D.P. com direito a designação “vintage” e data.

Só há Vintages tintos.

Para obter a designação “Vintage” deve ser entregue no I.V.D.P., entre o dia 1 de Janeiro e o dia 30 de Setembro do segundo ano a contar do ano da colheita, uma garrafa do vinho para apreciação. Ao I.V.D.P. deverá ser comunicada a data

do termo do engarrafamento e remetidas duas garrafas do mesmo vinho.

O rótulo principal deve indicar claramente a marca, o ano da colheita e a designação “Vintage”, independentemente de quaisquer outras indicações complementares que merecem aprovação.

Late Bottled Vintage (L.B.V.)

É o vinho do Porto de uma só colheita, produzido num ano de boa qualidade. Possui boas características organolépticas, é um vinho tinto e encorpado, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo I.V.D.P., com direito ao uso da designação L.B.V.. Engarrafado entre o quarto e o sexto ano a contar do ano da colheita. O rótulo deve indicar o ano da colheita e o ano do engarrafamento.

Vinho do Porto com data de colheita

É um vinho do Porto de uma só colheita, de boa qualidade, reconhecido pelo I.V.D.P. com direito ao uso da indicação de data correspondente. A sua comercialização só pode ser feita em garrafa e depois do vinho ter sete anos de idade. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, a indicação da data da colheita, a data do engarrafamento e a indicação de ter sido envelhecido em casco.

Vinho do Porto com indicação de idade

É um vinho do Porto de muito boa qualidade, reconhecido pelo I.V.D.P. As indicações de idade permitidas são: 10 anos, 20 anos, 30 anos ou mais de 40 anos. O rótulo deve conter a indicação da idade, a indicação de ter sido envelhecido em casco e o ano do engarrafamento.

Forma de beber

O vinho do Porto, pode beber-se a diversas horas do dia. É bebido muitas vezes como aperitivo, digestivo ou para acompanhar sobremesas. É a única bebida com que se pode fazer o “Loyal Toast”, brinde à Rainha de Inglaterra. Os vinhos brancos secos devem beber-se frescos e os tintos à temperatura ambiente.

Vinho da Madeira

O vinho da Madeira tem uma graduação alcoólica, compreendida entre os 17,5º e os 22º, com diferentes tipos que estão ligados às castas de onde proveem e que segundo o seu grau de doçura são os seguintes:

- Sercial – Seco
- Verdelho – meio-seco
- Boal – meio-doce
- Malvazia – Malmsey – Doce

Vinhos Espumantes Naturais

O vinho espumante natural é um vinho cujas características e métodos de fabrico foram importados de França.

Dos vinhos espumantes naturais faz parte a mais famosa de todas as bebidas, o Champagne. No entanto, em Portugal temos muito bons vinhos espumantes naturais, especialmente nas zonas de Lamego, Bairrada e Azeitão.

Definição:

O espumante é um vinho especial cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafa ou outros recipientes fechados, produzidos pelos processos tecnológicos clássicos e admitidos por lei.

Processo de Fabrico

Os espumantes naturais podem preparar-se por três processos:

Método Champanhês ou Clássico – originalmente usado na região de Champagne mas utilizado também pela maioria dos produtores de Espumante, cuja fermentação ocorre em garrafa.

Método Charmat – aquele cuja fermentação se dá em cuba fechada.

Método contínuo – aquele cuja fermentação se vai operando na passagem de um para os vários depósitos seguintes. Neste processo são adicionadas leveduras ao vinho 2 vezes. Este processo é o mais recente em Portugal trazido pela firma José Maria da Fonseca, para produção de espumante Lancer's. A graduação alcoólica varia entre os 10,5° e os 13°.

O Champagne

Costumam classificá-lo como o “Rei dos Vinhos”. É uma das bebidas mais deliciosas do mundo. Não há celebração de vulto em que o Champagne não esteja presente, é o vinho das festas por excelência.

Don Perignon teve um papel muito importante na produção do Champagne, tal como ela é hoje, ele é o pai do Champagne.

Processo de fabrico

O Champagne é preparado segundo o método Champanhês cuja segunda fermentação ocorre em garrafa.

O Champagne passa pelas seguintes fases:

O esmagamento

Esta fase tem uma duração de aproximadamente 4 horas.

Processo de purificação (Debourgage)

Este processo de purificação demora entre 10 a 12 horas, consiste na separação das grainhas, peles da uva e outras impurezas que assentam no fundo das cubas.

Fermentação

A primeira fermentação alcoólica ocorre em três semanas. No final o vinho está pronto e clarificado. Este produto final chama-se “Still Wine”.

A segunda fermentação realiza-se na Primavera, e ocorre na própria garrafa.

Operação de Tiragem

Ao vinho Cuvée é adicionado o licor de tiragem (composto por açúcar de cana e Champagne) assim como leveduras especiais, que vão proporcionar a 2ª fermentação.

Engarrafamento e lacre

As garrafas são rolhadas, provisoriamente, com rolhas metálicas (parecidas com as da cerveja). Em seguida colocam-se numa posição horizontal, em galerias subterrâneas para um estágio mínimo de um ano.

Nalguns casos podem ali permanecer durante dois ou três anos. As garrafas são colocadas em suportes próprios “pupitres” com o gargalo para baixo. Nesta posição o gás exerce grande pressão na garrafa, especialmente no gargalo. Esta posição permite que as impurezas (sedimento) se concentrem próximo do gargalo.

Remuage

Esta operação consiste em agitar ligeiramente a garrafa e rodá-la $\frac{1}{4}$ de volta para que as impurezas não adiram às paredes da mesma. Aumenta-se a inclinação da garrafa de modo a que as impurezas se vão alojar num orifício existente na rolha provisória.

Degorgement

Mergulha-se o gargalo da garrafa numa salmoura gelada a cerca de 20° negativos. Forma-se um pequeno bloco de gelo onde vêm agarradas as impurezas que estavam junto ao gargalo. Nesta operação perde-se cerca de 4 a 5cl de líquido. Este líquido é compensado com o chamado licor de expedição, composto por

açúcar cristalizado e vinho de alta qualidade, ou só vinho, conforme o tipo de Champagne pretendido.

Por vezes poderá ser utilizada uma pequena porção de espírito (brandy) para evitar uma possível 3ª fermentação.

Da proporção do açúcar utilizado depende o tipo de Champagne que se vai comercializar: bruto, extra-seco, seco, meio-seco e doce.

Depois desta operação as garrafas são rolhadas com as rolhas definitivas que no fundo deverão ter mencionado a palavra “Champagne” e a idade.

Todas as garrafas são agitadas ligeiramente para que se faça uma boa mistura do licor de expedição. As garrafas permanecem num descanso mínimo de seis meses.

Existem espumantes brancos, rosés e tintos.

Os tipos de espumante são:

- Bruto zero – não tem qualquer açúcar
Bruto – poderá ter de 0 a 12 gr de açúcar por litro
- Extra-seco – 13 a 18 gr de açúcar por litro
Seco – 19 a 23 gr de açúcar por litro
- Meio-seco – entre os 33 e os 50 gr de açúcar por litro.
Doce – cerca de 50 gr de açúcar por litro e de produção quase inexistente.

Como servir o Champagne

Serve-se numa taça a Champagne ou num copo “flute”. A temperatura recomendada é de 4º a 6º (nunca inferior). Existe ainda a possibilidade de abrir a garrafa utilizando um sabre. Este gesto não é tão difícil como parece. Devemos dar uma pancada na “marisa” da garrafa junto da emenda do vidro para que apenas o cimo do gargalo saia. Ao servir devemos elevar a flute da mesa e servir com uma inclinação de 45º, para que não faça muitas bolhas