

DICIONARIO DA BEBIDA

**Absinto:** bebida de altíssimo teor alcoólico (70º GL), originária da Suíça.

**Amaretto**: licor feito com caroços de damasco e polpa de amêndoas.

**Angustura**: bitter feito à base de genciana e outras ervas muito amargas. Muito concentrado, usa-se apenas em gotas, no preparo de coquetéis.

**Apricot**: licor feito a base de damasco.

**Arak**: nome genérico de origem árabe utilizado para denominar bebidas destiladas em diversas regiões do Oriente. Pode ser produzida a partir da seiva do palmito, do arroz, de cereais ou de tâmaras.

**Armagnac**: destilado de vinhos brancos, da região de Armagnac.

**Banadry**: licor à base de banana.

**B and B**: cocktail à base de brandy e bénédictine.

**Bouquet**: palavra francesa que denomina o perfume peculiar a cada vinho.

**Bourbon**: tipo de whisky feito com, pelo menos, 51% de milho. É produzido nos Estados Unidos.

**Brandy**: nome genérico que denomina a bebida destilada de frutas ou vinho. Este nome é utilizado também para designar a aguardente vínica.

**Cachaça**: aguardente destilada da cana-de-açúcar.

**Campari**: é o bitter mais famoso do mundo, feito à base de quinino.

**Cerveja**: é a bebida fermentada mais degustada no mundo inteiro. É fabricada a partir da cevada e do lúpulo.

**Cherry Brandy**: licor à base de cerejas, inclusive seus caroços.

**Cognac**: destilado de vinho originário da localidade de mesmo nome, situada na província de Charente, França. É destilado duas vezes e, por lei, deve ser envelhecido em tonéis de carvalho por, no mínimo, três anos.

**Cointreau**: licor de origem francesa, produzido pelo fabricante de mesmo nome, feito com cascas de pequenas laranjas verdes da ilha de Curaçau.

**Collins**: coquetéis preparados em copos tipo long drink, completados com água ou soda.

**Conhaque:** nome genérico usado para designar um tipo de aguardente vínica que é destilada duas vezes e envelhecida por no mínimo, três anos.

**Curaçau**: licor preparado à base de laranjas amargas da ilha de Curaçau.

**Dubonnet**: conhecido vermute francês de cor avermelhada, cujo sabor fica entre o doce e o amargo.

**Drambuie**: licor feito à base de whisky, originário da Escócia, cujo preparo inclui o malte e o mel de urze.

**Fernet**: bitter à base de ervas e álcool neutro.

**Frisante**: vinho espumante, engarrafado durante sua fermentação.

**Gin**: destilado de cereais, aromatizado principalmente com zimbro.

**Grand Marnier**: licor francês à base de laranjas amargas maceradas em conhaque.

**Grog:** bebida quente, composta de água, limão, especiarias e bebida alcoólica.

**Hidromel**: fermentação do mel com a água das chuvas. A primeira bebida do nosso mundo.

**Irish**: whisky irlandês.

**Jerez**: o mesmo que sherry.

**Kir**: cocktail à base de vinhos ou champanhes com licores, principalmente o de cassis.

**Kirsch**: brandy produzido com cerejas.

**Kummel**: licor feito principalmente à base de cominho, além de outras ervas.

**Licor**: bebida doce produzida com álcool, açúcar e ingredientes como frutas, aromatizantes, ervas, etc.

**Madeira**: vinho enriquecido produzido na ilha da Madeira. Pode ser branco ou tinto, seco ou suave e é produzido a partir da adição de aguardente vínica ao vinho básico. Depois, sofre envelhecimento em tonéis de carvalho. Basicamente, os tipos de Madeira são: Sercial, Malvásia, Verdelho e Boal.

**Málaga**: vinho de sobremesa espanhol, doce e de sabor agradável.

**Maraschino**: licor à base de marascas (cerejas silvestres).

**Mosto**: bagaço de uva não fermentado.

**Perry**: espumante feito com peras.

**Porto**: o mais nobre dos vinhos de sobremesa. Seu processo de fabricação é praticamente igual ao dos vinhos de sua espécie: interrompe-se a fermentação do mosto e acrescenta-se aguardente vínica, obtendo-se, assim, um vinho mais doce. É envelhecido em tonéis de carvalho entre três e trinta anos.

**Rum**: bebida triplamente destilada da cana-de-açúcar.

**Rye**: whisky americano feito à base de centeio.

**Sambuca**: licor italiano à base de amieiro e aromatizado com anis.

**Sangria**: bebida muito apreciada na península Ibérica, composta de vinho, frutas, açúcar, gelo e soda.

**Scotch**: whisky escocês.

**Sherry:** vinho original da cidade de Jerez de La Frontera, em Andaluzia. É um vinho fortificado, resultante da adição de brandy ao vinho comum. Depois sofre envelhecimento em tonéis de carvalho. O sherry pode ser classificado como: fino, fino/amontilhado e palo cortado.

**Sidra:** fermentado espanhol de maçã.

**Steinhager**: espécie de gin alemão, cuja principal matéria-prima é o zimbro.

**St. Raphaël**: aperitivo de origem francesa levemente adocicado e com ligeiro sabor de pêssego.

**Strega**: licor italiano à base de ervas. É chamado de "licor de bruxas". Dizem que tem poderes afrodisíacos.

**Tequila:** aguardente produzida com a seiva do cacto mescal.

**Tia Maria**: licor jamaicano à base de café, rum e ervas. Sua fórmula passa de pais para filhos.

**Triple Sec**: licor seco feito à base de laranjas amargas.

**Underberg**: bitter de origem alemã, muito usado como digestivo.

**Vermute**: bebida de origem italiana preparada com vinho, mistela (suco de uva não fermentado e aguardente vínica) e extracto de 150 ervas aromáticas.

**Vodka**: aguardente destilada de diversas matérias-primas, como: batata (Polónia e Rússia), beterraba (Turquia), cana-de-açúcar (Grã-Bretanha) e cereais (Estados Unidos e Brasil).

**Whisky**: destilado feito a partir do malte. Deve ser envelhecido por, no mínimo, três anos, mas quase todos os seus fabricantes deixam o whisky em seus tonéis entre cinco e trinta anos. Xerez: o mesmo que sherry.