

TURISMO DE
PORTUGAL



Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - LAMEGO

GESTÃO HOTELEIRA

RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

BAR I

Formador: Gustavo Maya

Índice

01	14
AS BEBIDAS	14
Definição	14
Classificação	14
Bebidas alcoólicas	14
Alcoólicas Fermentadas:	14
Alcoólicas Destiladas ou Espirituosas:	15
Bebidas Compostas:	15
02	16
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	16
ÁGUA	16
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	16
Água Potável	17
Água Salobra	17
Água Mineral ou Mineromedicinal	17
TIPOS	19
Água Santa de Monfortinho	19
Termas de Monte Real	19
Termas de Caldelas	19
Termas do Geres	19
Cúria	20
Caldas da Rainha	20
Termas de S. Pedro do Sul	20
Termas de S. Vicente	20
Caldas de Chaves	20
Vidago	20
Piedade (Leiria)	20
Luso	21
Caldas de S. Jorge	21
Águas Santas do Vimeiro	21
Águas Medicinais da Felgueira	21
Caldas de Monchique - Algarve	21
Pedras Salgadas	21
Termas dos Cucos (Torres Vedras)	21
Melgaço	22
Carvalhelhos	22
LEITE	23
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	23
TIPOS DE APRESENTAÇÃO DO LEITE	24

CACAU	25
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	25
FORMAS DE SERVIR	26
CAFÉ	27
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	27
Arábica	27
Robusta	27
O CAFÉ COMO ESTIMULANTE - SUA COMPOSIÇÃO	28
REGULAMENTO DO CAFÉ E SEUS SUCEDÂNEOS	28
FORMAS DE PREPARAR E SERVIR	31
O SERVIÇO DE CAFÉ NA RESTAURAÇÃO	32
Café Expresso	32
Café Expresso Italiano	32
Café Abatanado	32
Café Creme	32
Café de Cevada	32
Café Filtro	32
Café Misto	33
Café sem Cafeína ou Café Solúvel	33
Carioca	33
Garoto	33
Café com Leite	33
Galão	33
Pingado	33
SUMOS	35
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	35
SUMOS DE FRUTOS MAIS UTILIZADOS NA RESTAURAÇÃO:	36
SUMOS DE LEGUMES PUROS:	37
CUIDADOS A TER COM OS SUMOS	38
XAROPES	39
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	39
Xaropes Puros	39
Xaropes de Aromas	39
MODO DE SERVIR	40
03	41
SOFT DRINKS	41
REFRIGERANTES	41
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	41
Refrigerantes de Frutos	41
Refrigerantes de Essências ou de Extractos Vegetais	41
04	42
MIXED-DRINKS – “Composições”	42
TÉCNICAS DE MISTURA	42
CLASSIFICAÇÃO DAS COMPOSIÇÕES	43

05	44
FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA	44
06	45
VINHO	45
Definição	45
Vinhos Comuns	45
Vinhos Especiais	45
Vinhos Doces de Mesa	46
V.L.Q.P.R.D.	46
Regiões Produtoras	46
Tipos e Características	47
Afonso III	47
Algar Seco	47
Algar Doce	48
Pico	48
Moscatel de Tavira	48
Moscatel de Favaio	48
V.L.Q.P.R.D. D.O.C.	49
Regiões Vinícolas Demarcadas (VLQPRD DOC)	49
ABAFADOS	51
Definição	51
JEROPIGAS	52
Definição	52
07	53
VINHO DO PORTO	53
Resumo histórico	53
Castas Tintas	59
Castas Brancas	59
Definição	61
Envelhecimento	61
Envelhecimento em Casco	62
Retinto (Full)	62
Tinto (Red)	62
Tinto Alourado (Ruby)	62
Alourado (Tawny)	62
Alourado-Claro (Light-Tawny)	63
Branco-pálido	63
Branco-palha (Straw Coloured White)	63
Branco-dourado (Golden White)	63
Envelhecimento em Garrafa	64
Envelhecimento em Casco e depois em Garrafa	64
Categorias Especiais	64
Vinho do Porto Vintage	65
Definição	65

Late Botteld Vintage ou L.B.V.	65
Definição	65
Vinho do Porto com data de colheita	66
Definição	66
Vinho do Porto com indicação de idade	67
Definição	67
O Vinho do Porto classifica-se, quanto à doçura nos seguintes tipos:	67
Formas de Servir	68
08	69
VINHO DE CARCAVELOS	69
Resumo Histórico	69
Definição	69
Origem	70
09	71
MOSCATEL DE SETÚBAL	71
Resumo Histórico	71
Definição	72
Envelhecimento	72
Tipos e Características	73
10	74
VINHO DA MADEIRA	74
Resumo Histórico	74
Definição	76
Envelhecimento	77
Tipos e Características	78
O Vinho da Madeira classifica-se, quanto à doçura nos seguintes tipos:	78
11	80
VINHO DO JEREZ	80
Resumo Histórico	80
A Região Produtora	80
Produção	81
Tipos, sub-tipos e Características	81
FINO	81
Manzanilla	82
Amontillados	82
OLOROSO	82
Palos Cortados	82
Ravas	82
DOCES / CREAM	82
Pedro Ximénez	82
Moscatel	83
Amoroso / Cream	83
MARCAS MAIS CONHECIDAS	83
FORMAS DE SERVIR	84

12	85
VINHO ESPUMANTE NATURAL	85
Definição	85
Processos de Fabrico	85
Método Clássico	85
Champanhização	86
Remuage é a operação que tem por fim:	87
Degorgement	87
- Bruto	88
- Extra-Seco	88
- Seco	88
- Meio-Seco	88
- Meio-Doce	88
- Doce	88
Método Charmat (Cuba Fechada)	88
VINHOS ESPUMOSOS GASEIFICADOSO	89
Definição	89
Processos de Fabrico	89
13	90
CERVEJA	90
Definição	90
Água	90
Malte	90
Lúpulo	90
Leveduras	90
Milho e Arroz	90
Açúcar	90
A ÁGUA	90
O MALTE	91
O LÚPULO	91
A LEVEDURA	91
O MILHO E O ARROZ	92
O AÇÚCAR	92
Processos de Fabrico	92
MALTAGEM	93
SACARIFICAÇÃO	93
FERMENTAÇÃO	94
CLARIFICAÇÃO	95
PASTEURIZAÇÃO	95
TIPOS DE CERVEJA	96
LAGERS	96
ALES	97
LAMBICS	97
LIHTS	97

SEM ÁLCOOL.....	97
FORMAS DE SERVIR	98
14	99
CIDRA	99
O FABRICO	99
15	100
SAKÉ	100
16	101
BEBIDAS DESTILADAS	101
(ESPIRITUOSOS OU BEBIDAS ESPIRITUOSAS)	101
DEFINIÇÃO	101
A DESTILAÇÃO	101
A DESTILAÇÃO ALCOÓLICA	102
DESTILAÇÃO A FOGO DIRECTO	102
DESTILAÇÃO DE PROCESSO CONTÍNUO	102
17	103
AGUARDENTES	103
DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO	103
18	104
AGUARDENTES VÍNICAS	104
DEFINIÇÃO	104
ENVELHECIMENTO	104
Origens.....	105
BRANDY	105
CONHAQUE	106
DEFINIÇÃO	106
Grand-Champagne	107
Petite-Champagne.....	107
Borderies.....	107
Fine-Bois	108
Bons-Bois	108
Bois Ordinaires e Bois Terroir	108
Destilação do Cognac	109
Envelhecimento	110
ARMAGNAC	111
DEFINIÇÃO	111
Baixo Armagnac.....	111
Ténarèze	112
Alto Armagnac	112
Destilação	112
Envelhecimento	113
FORMAS DE SERVIR	113
19	114
AGUARDENTES BAGACEIRAS	114

DEFINIÇÃO.....	114
ORIGENS.....	114
20	115
AGUARDENTES DE FRUTOS	115
DEFINIÇÃO.....	115
TIPOS E ORIGENS.....	115
AGUARDENTE DE FIGO.....	115
MEDRONHO OU MEDRONHEIRA	115
AGUARDENTE DE NÊSPERA	116
CALVADOS.....	116
WILLIAMINE.....	116
WILLIAM	117
MIRABELLE.....	117
QUETSCHÉ.....	117
SILVOVITZ.....	118
ABRICOTINE	118
FRAMBOISE.....	118
KIRSCH.....	118
FORMAS DE SERVIR	119
21	120
AGUARDENTES DE CEREAIS	120
DEFINIÇÃO.....	120
TIPOS	120
22	121
WHISKY	121
Classificação dos Whiskies.....	121
Whisky Escocês.....	121
Sub-tipos de Scotch Whisky	122
Maltização.....	123
Sacarificação	124
Fermentação	125
Destilação	125
Envelhecimento	127
Irish Whisky.....	128
DEFINIÇÃO.....	128
Bourbon Whisky.....	129
DEFINIÇÃO.....	129
Rye Whisky.....	130
DEFINIÇÃO.....	130
23	131
GENEVER/GIN	131
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	131
LONDON DRY GIN.....	132
OLD TOM GIN	132

SLOE GIN	132
PLAYMOUTH GIN	132
GENEVER	132
24	133
VODKA	133
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	133
FORMAS DE SERVIR	134
25	135
AKWAVIT	135
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	135
26	136
ARRACK	136
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	136
27	137
AGUARDENTES DE VEGETAIS	137
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	137
TIPOS	137
28	138
RUM	138
Quanto à matéria utilizada:	138
Quanto à destilação:	138
TIPOS	139
29	141
AGUARDENTE DE CANA	141
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	141
30	142
TEQUILLA	142
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	142
TIPOS	143
FORMAS DE SERVIR	143
31	144
MEZCAL	144
TIPOS	144
FORMAS DE SERVIR	144
32	145
LICORES	145
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS	145
O ESPIRITUOSO BASE	145
O AGENTE AROMATIZANTE	146
A) - PLANTAS	146
B) - FLORES	146
C) - FRUTOS	147
D) - CASCAS DE ÁRVORES	147
E) - RAÍZES	148

F) - SEMENTES	148
G) - AÇUCAR	148
CLASSIFICAÇÃO	149
FABRICAÇÃO	149
DESTILAÇÃO	150
INFUSÃO OU MACERAÇÃO	151
EXTRACTOS OU ESSÊNCIAS	152
COMPOSIÇÃO LEGAL	153
TIPOS	154
ADVOCAT	154
ALGUEBELLE	154
ALCHERMES	154
AMARETO	154
AMOURETE	154
ANGÉLICA	155
ANISSETA STILLATA	155
ANIS DEL MONO	155
ANIS DÓMUZ	155
ANISSETTE	155
APPLE GIN	155
APRICOT BRANDY	155
ATHOLL BROSE	156
AURUM	156
BAERENFANG	156
BAHIA	156
BASKA	156
BEIRÃO	156
BÉNÉDICTINE	156
BESCEN	157
BLACKBERRY	157
BRANDYMEL	157
BRONTE	157
CACAU MIT NUSS	157
CARLSBEERG	157
CASQUE	158
CAYO VERDE	158
CERASELLA	158
CHARTREUSE	158
CHERRY-SUISSE	158
CHERRY BRANDY	159
CHESKY	159
CHERRY BLOSSON	159
CITRONEN-EIS	159
COINTREAU	159

CORDIAL CAMPARI	159
COCORIBE	160
CORDIAL MÉDOC	160
CREAM LICORES - (LICORES DE NATAS)	160
CREME D'AMANDES	160
CREME DE BANANA	160
CREME DE CACAU	161
CREME DE CASSIS	161
CREME DE CIEL	161
CREME DE FRAISES	161
CREME DE MANDARINE	161
CREME THE MENTHE	161
CREME DE FRAMBOISE	162
CREME DE MOKKA	162
CREME DE NOYEAU	162
CREME DE PECCO	162
CREME DE ROSES	162
CREME DE BAUNILHA	162
CREME YVETTE	163
CUARANTE-Y-TRES	163
B. BENEDICTO	163
DRAMBUIE	163
ELIXIR D'ANVERS	164
ELIXIR DE CHINA	164
ENZIAN CALISAY	164
ESCARCHADO	164
FILFAR	164
FIOR D'ALPI	164
FORBIDDEN FRUIT	165
GALLIANO	165
GALIWEIS	165
GINEPY	165
GLAYVA	165
GLEN MIST	165
GOLDWASSER	166
GORNY DOUBNYAK	166
GRAND CUMBERLAND	166
GRAND MARNIER	166
GREENSLEEVES	166
GUIGNOLET	166
GYOKURO RIKYU	167
HALF-OM-HALF	167
IRISH MIST	167
IRISH VELVET	167

IZZARA.....	167
KAHLUA.....	167
KARTHAUSER.....	167
KUMMEL.....	168
LAKKA.....	168
LOCHAN ORA.....	168
MANDARINE NAPOLÉON.....	168
MARASCHINO.....	169
MEL-DOIRO.....	169
NASSAU ORANGE.....	169
PARFAIT AMOUR.....	169
PISANG AMBOM.....	169
POEJO.....	169
ROCK AND RYE.....	170
SABRA.....	170
SAMBUCA.....	170
STRAGA.....	170
TRIPLICE SEC.....	170
VAN DER HUM.....	170
VANDERMINT.....	171
Segundo a qualidade e grau alcoólico os licores podem dividir-se em 3 categorias.....	171
33	172
ANISADOS	172
DEFINIÇÃO.....	172
RICARD.....	173
PERNOD.....	173
BERGER.....	173
FORMAS DE SERVIR.....	174
34	175
AMARGOS (Bitters)	175
DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS.....	175
TIPOS.....	176
MARTINAZZI.....	177
BITTER-CINZANO.....	177
FERNET BRANCA.....	177
AMER PICON.....	177
SECRESTAST.....	177
UNDERBERG.....	178
WEISFLOG.....	178
RARBARO.....	178
AMARO CORA.....	178
CAMPARI.....	178
PUNT E MÉS.....	179

35	180
VERMUTE	180
Definição e características	180
FABRICO DO VERMUTE	181
Infusão	181
Adição de Extractos	181
TIPOS	182
Os vermute podem classificar-se nos seguintes tipos:	182
CLÁSSICO	182
CORRENTE	182
BIANCO	182
DRY	182
PUNT E MÉS	182
ROSÉ	182
36	183
VINHOS QUINADOS	183
DUBONNET	183
BYRRH	183
S. RAPHAEL	183
AMBASSADOR	184
LILLET	184
RAMAZZOTI	184

01

AS BEBIDAS

Definição

As bebidas podem ser definidas, como sendo produtos alimentícios, que servem especialmente para combater a sede, nutrir ou estimular, segundo as suas características.

Classificação

Em relação à sua variedade e tipos, podem ser classificadas em:

Bebidas alcoólicas

Bebidas não alcoólicas.

Bebidas alcoólicas

As bebidas alcoólicas dividem-se em três grupos:

Alcoólicas Fermentadas:

- Vinho
- Cerveja
- Cidra
- Saké
- Perada

Alcoólicas Destiladas ou Espirituosas:

- Aguardentes
- Licores

Bebidas Compostas:

- Vínicos
- Amargos
- Anisados

02

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

ÁGUA

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A água é uma das substâncias mais importantes que existem, por ser indispensável aos seres vivos. Existe nos três estados, sólido, líquido e gasoso, mas a designação de água reserva-se para o estado líquido, pois quando no estado sólido chama-se gelo, neve ou granizo, e no estado gasoso vapor de água.

Sobre o ponto de vista químico, a sua importância é tal que já os alquimistas a consideravam como sendo um dos quatro elementos fundamentais da composição da matéria. Mais tarde Lavoisier demonstrou que a água não era um elemento mas sim um composto de dois elementos - o oxigénio e o hidrogénio - e estudos posteriores estabeleceram com precisão que estes se combinam entre si na proporção de 1 átomo de oxigénio para 2 de hidrogénio formando um composto de fórmula CH_2 ou H_2O .

Sendo uma substância que apresenta um comportamento especial diferente do de qualquer outro composto conhecido, é a partir das suas propriedades físicas que se definem as dos outros. Por exemplo, o seu ponto de congelação tomou-se para 0 da escala centígrado e o seu ponto de ebulição para 100°C , a sua densidade é máxima a 4°C . e foi-lhe atribuída o valor 1.

Sob o ponto de vista alimentar, a água pode classificar-se:

- **Potável**
- **Salobra**
- **Mineral ou Mineromedicinal**

Água Potável

Incolor, inodora de sabor agradável.

Água Salobra

De sabor desagradável, e ao evaporar-se deixa um resíduo superior a 0,5 grama por litro.

Água Mineral ou Mineromedicinal

São as águas que se lhe atribuem propriedades terapêuticas devido à sua composição química.

Consideram-se águas termais quando brotam da terra a uma temperatura superior a 25º. C..

Água Bacteriologicamente Pura

É a água que está isenta de microorganismos capazes de provocar doenças.

Água Inquinada

Água portadora de microorganismos que podem provocar doenças tais como a cólera, a desinteria e a febre tifóide entre outras.

Purificação da Água

A água pode ser purificada por filtração, por fervura ou utilizando produtos químicos desinfectantes.

Portugal é um país muito rico em águas termais e em águas minerais, podendo até considerar-se o país europeu de maior número de fontes termais, em relação ao seu território. No nosso país encontra-se toda a variedade de águas, desde as águas radioactivas (Caldelas, Geres, Cúria, Monfortinho, S. Pedro do Sul, Vizela, Vidago, Luso, Felgueira e Pedras Salgadas) até às titânicas (metal muito raro nos Açores) passando pelas águas sulfúreas, sódicas, cálcicas, sulfídricas, sulfatadas, cloretadas, bocarbonadas, resumindo, Portugal possui toda a gama de águas minero-medicinais.

A água de temperatura mais elevada é a de Chaves (70º.C.). O Geres tem água que sai a 37º.C.. A água do caldeirão no Vale das Furnas (S. Miguel-Açores) sai à temperatura de 74º.C..

Desde há muitos séculos, nomeadamente a partir dos Romanos, que as fontes termais portuguesas são conhecidas e utilizadas, tanto com fins simplesmente hidroterapêuticos, como para aproveitamento das suas propriedades curativas (asma, doenças dos intestinos, fígado, rins, bexiga, doenças da pele, aparelho genital feminino, reumatismo e tantas outras).

TIPOS

Da numerosa variedade de águas minerais e termais portuguesas podemos citar:

Água Santa de Monfortinho

Hipossalinas fortemente radiactivas.

Termas de Monte Real

Sulfatadas cálcidas, magnesianas, bromadas, estrôncicas, sulfidricadas e azotadas.

Termas de Caldelas

Hipossalinas, bastante radioactivas.

Termas do Geres

Hipossalinas, fluoretadas, silicatadas, hipertermais e fracamente radioactivas.

Cúria

Sulfatadas cálcicas, mesossalinas e fracamente radioactivas.

Caldas da Rainha

Sulfúreas cálcicas, azotadas mesotermiais.

Termas de S. Pedro do Sul

Sulfúreas sódicas, silicatadas, Hipertemais, fracamente radioactivas.

Termas de S. Vicente

Sulfúreas sódicas, silicatadas ,fracamente radioactivas.

Caldas de Chaves

Bicarbonatadas, sódicas, gaso-carbónicas, silicatadas, floreteadas, hipertermiais.

Vidago

Bicarbonatadas sódicas, litinadas, férreas, silicatadas, carbogasosas, hipertermiais, bastante radioactivas.

Piedade (Leiria)

Cloretada sódica, mesotermal, fracamente radioactiva.

Luso

Hipossalina, hipomineral, fortemente radioactiva.

Caldas de S. Jorge

Sulfúreas sódicas, litinadas.

Águas Santas do Vimeiro

Cloretadas, Bicarbonatadas mistas.

Águas Medicinais da Felqueira

Sulfúreas sódicas, silicatadas, mesotermiais e fortemente radioactivas.

Caldas de Monchique - Algarve

Sulfúreas sódicas, mesotermiais.

Pedras Salgadas

Bicarbonatadas sódicas, carbogasosas, litinadas, ferruginosas e silicatadas, bastante radioactivas.

Termas dos Cucos (Torres Vedras)

Mesotermiais, mesossalinas, cloretadas e bicarbonadas.

Melgaco

Bicarbonatadas, carbogasosas silicatadas.

Carvalhelhos

Hipossalinas, hipótónicas, Bicarbonatadas sódicas, fluoretadas, silicatadas.

As águas apresentam-se no Bar **natural** ou **gaseificadas** (adição de gás carbónico). A água utiliza-se no Bar praticamente em todas as bebidas, desde a própria fabricação de licores até à diminuição do grau alcoólico das aguardentes.

Igualmente para diluir sumos concentrados, xaropes, fabricação de refrigerantes, e na parte sólida, o gelo.

LEITE

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Já na Idade Média e na Antiguidade, o leite representava um elemento importante do regime alimentar. Também era considerado um remédio provado contra as espécies de doenças. Os mais recentes conhecimentos científicos confirmam o grande valor nutritivo do leite. Três litros de leite contêm todos os elementos nutritivos (proteínas, matérias gordas, hidratos de carbono, cálcio, potássio e fósforo) cobrindo as necessidades alimentares diárias de uma pessoa adulta.

A cor do leite é branca-opaca, variando nos tons amarelados que lhe são dados pela presença da gordura, cujo teor pode oscilar dentro de limites largos, sendo o valor médio de 3,9%.

A composição média do leite de vaca é a seguinte:

• Água	87,2%
• Gordura	3,7%
• Proteína	3,5%
• Lactose	4,9%
• Outros	0,7%

TIPOS DE APRESENTAÇÃO DO LEITE

1- Leite tratado pelo calor:

- a) - Pasteurizado
- b) - Esterilizado

2- Leite desidratado:

- a) - Condensado
- b) - Em pó

FORMAS DE SERVIR

O leite pode ser servido da seguinte forma:

- ☐ *Frio
- ☐ *Quente
- ☐ *Com chocolate
- ☐ *Com café
- ☐ *Com ovos (gemadas)
- ☐ *Com xaropes
- ☐ *Com composições alcoólicas
- ☐ *Com composições não alcoólicas

CACAU

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

É o principal produto obtido com as sementes do cacaueteiro. Os métodos usados no fabrico do chocolate variam pouco; a qualidade do chocolate provém em grande parte das qualidades dos cacaos ou dos lotes usados e dos cuidados na execução das operações industriais. Estas sucedem-se pela seguinte forma:

- a)- **Limpeza do cacau**, que o separa do pó e de todas as substâncias estranhas;
- b)- **Torrefacção**, na qual o cacau adquire o seu aroma e gosto característico e o tegumento da semente torna-se quebradiço;
- c)- **Trituração do cacau**, é uma moenda grosseira que parte as cotilédones das sementes (matéria-prima principal) e destaca-as dos tegumentos e embriões;
- d)- **Malaxagem**, aquece-se o cacau e mistura-se com açúcar e outros produtos, ficando num estado pastoso;
- e)- **Enformação**, que consiste em dar a forma que se deseja ao chocolate.

Devido a variar a consistência do chocolate com a temperatura e a semente do cacau ser uma matéria-prima aproveitada quase na totalidade, a indústria do chocolate não se encontra nos centros produtores de cacau, mas sim, próximo dos centros consumidores.

FORMAS DE SERVIR

Serviço de Chocolate

Quente

Com Leite

Com água

Composições (**ex:Lumumba**)

Frio

Com Leite

Com água

Composições (**ex:Lumumba e Batidos**)

CAFÉ

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A planta do café cresce sobretudo nas zonas tropicais. Dentro das numerosas espécies e variedades botânicas, distinguem-se sobretudo dois grupos de cafés, conhecidos sob as designações comerciais:

***Arábica**

***Robusta**

Arábica

Representa 75 a 80% da produção mundial. É de excelente qualidade.

Robusta

De crescimento mais rápido, produz recolhas mais abundantes e é mais resistente aos parasitas. É utilizado principalmente para a fabricação de extractos de cafés solúveis.

O CAFÉ COMO ESTIMULANTE - SUA COMPOSIÇÃO

O café tem sobretudo cafeína, além de proteínas, fibras brutas, matérias gordas e taninos. É a cafeína que confere ao café o seu efeito excitante o que o coloca nos produtos estimulantes.

O conteúdo de cafeína do café em grão torreficado é de:

- **1,0 a 1,5 % - no Arábica**
- **2,0 a 2,5% - no Robusta**

REGULAMENTO DO CAFÉ E SEUS SUCEDÂNEOS

Para efeitos de produção, fabrico, confecção, tratamento, acondicionamento, armazenagem, transporte, expedição, importação, exposição à venda, venda ou qualquer outra maneira de transaccionar, entende-se por:

1 - **Café** - Os frutos e grãos das plantas do género Coffee, principalmente das espécies cultivadas, bem como os produtos derivados, em diferentes estados de transformação e utilização, em geral empregados como género alimentício.

O termo abrange, no entanto, a cereja do celeiro, antes e após a secagem, o grão, que também pode ser polido, torrado ou moído, o extracto solúvel e, ainda, a bebida preparada do café torrado e moído ou do extracto.

2 - **Café Verde ou Café Cru** - Termo comercial que designa os grãos secos do cafeeiro.

3 - **Café Torrado** - Café obtido por torra do café verde.

4 - **Café Torrado Puro** - Café obtido por torra do cafeeiro, sem utilização de quaisquer ingredientes.

5 - **Café Torrefacto** - Café obtido por torra de café verde, com utilização de ingredientes, podendo ser utilizados na sua obtenção: açúcar, melaço de cana, extracto concentrado de alfarroba, gorduras alimentares e óleos comestíveis, num teor máximo total de 10% do café verde.

6 - **Café Moído** - Produto obtido por moenda do café torrado.

7 **Extracto de Café** - produto obtido por processos físicos, exclusivamente a partir de café torrado e moído, utilizando água como único agente externo de dissolução, sem emprego de qualquer processo de hidrólise por adição de ácido ou de base.

A quantidade de café verde a torrar é, pelo menos, de 2,3 Kgs. para 960 gramas de matéria seca proveniente de café, no produto acabado. Pode ser:

a) - **Extracto de café em pasta ou extracto de café concentrado**, quando se apresenta pastoso, com o mínimo de 70% e o máximo de 85% de matéria seca solúvel proveniente do café.

b) - **Extracto de café líquido**, quando se apresenta líquido, com o mínimo de 15% e o máximo de 55% de matéria seca, solúvel, proveniente do café.

8 - **Café solúvel, café instantâneo ou extracto de café** - Produto seco, solúvel na água, obtido por processos físicos, exclusivamente a partir de café torrado e moído, utilizando a água como único agente externo de dissolução, sem emprego de qualquer processo hidrólise por adição de ácido ou de base. A quantidade de café verde a torrar é pelo menos de 2,3 Kgs. para 1 Kg. de produto acabado.

9 - **Café liofilizado, café solúvel liofilizado ou café instantâneo liofilizado** - Café solúvel seco por processo em que o produto, no estado líquido é congelado e o gelo eliminado por sublimação.

10 - **Café descafeinado** - Café ao qual foi extraída a cafeína, de modo que o teor desta, expresso em cafeína anidra, não seja superior a 0.09% no café verde a 0,1% quer no café torrado, quer no café moído, e não exceder, quer no extracto de café, quer no café solúvel, 0,3% da respectiva matéria seca, proveniente de café.

11 - **Café bebida** - Bebida obtida seja a partir de água e café torrado e moído, seja por adição de água ao extracto de café, ao café solúvel ou ao café liofilizado.

FORMAS DE PREPARAR E SERVIR

A qualidade do café depende de toda uma série de diferentes factores no meio dos quais é preciso mencionar em particular:

- a torrefacção;
- a mistura;
- a quantidade de pó utilizada;
- a qualidade do grão e a escolha da variedade do café;
- a qualidade da água;
- o método da infusão;
- a temperatura da infusão;
- o tempo da infusão.

O SERVIÇO DE CAFÉ NA RESTAURAÇÃO

Café Expresso

Café muito forte, feito em máquina de pressão, servido em chávena de 5 a 6 Cls..

Café Expresso Italiano

Café expresso muito forte, servido só meia chávena de 5 Cls..

Café Abatanado

Café expresso servido em chávena de 10 a 12 Cls..

Café Creme

Café de balão substituindo a água por leite

Café de Cevada

Infusão de cevada torrada e moída, servido e preparado da mesma forma que o verdadeiro café.

Café Filtro

Café preparado em aparelho denominado filtro, constituído pelo filtro, recipiente metálico, coador muito fino e recipiente para receber o café depois de filtrado.

Café Misto

Café filtro ou café expresso feito com uma mistura de 50% de cevada e 50% de café puro.

Café sem Cafeína ou Café Solúvel

Café sem cafeína solúvel, que se prepara na mesa e serve-se de um modo geral em chávena a chá para facilitar a preparação.

Carioca

Café fraco, servido em chávena de 5 a 6 Cls..

Garoto

Café com leite servido em chávena de 5 a 6 Cls..

Café com Leite

Serviço de café e leite. Deve ser apresentado em cafeteira e leiteira separadamente.

Galão

Copo grande de leite com café misturado na proporção de 3/4 de leite e 1/4 de café.

Pingado

Copo de leite com algumas gotas de café.

Café de Balão ou Café de Bola

Café preparado em aparelho especial constituído por funil, filtro, bola, lamparina com álcool ou com aquecimento eléctrico.

Café de Saco

Café preparado em cafeteira, à qual é adicionada o pó de café até ferver, sendo posteriormente filtrado por um filtro de pano (filtro de pano = saco). Utiliza-se muito em serviço de banquetes.

Mazagran

Refresco de café. Servido em Tumbler de 20 a 25 Cls.. Mistura de 1/3 de café frio, (6 Cls.), 12 Cls. de água, gelo, 10 grs. de açúcar e uma rodela de limão.

Capuchinho

Café expresso coberto com chantilly e pulverizado com chocolate.

Café Vienense

Café frio, servido em copo, com cobertura de chantilly.

Ristretto

O mesmo que café expresso italiano.

SUMOS

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Sumos de Frutos - As bebidas à base de sumo de fruta puro são, assim como as bebidas lácteas, as mais sãs, devido ao seu conteúdo em elementos nutritivos e em materiais para a boa constituição do organismo.

O açúcar da fruta é um dispensor de energia cujos efeitos se fazem sentir rapidamente.

Os ácidos da fruta têm efeito refrescante, estimulam o apetite e favorecem o metabolismo.

Os sais minerais são constitutivos do organismo e também ajudam a purificá-lo.

As vitaminas e os fermentos são elementos de base necessária para guardar a saúde.

São considerados sumos de frutos:

- **As bebidas compostas a 100% de sumo de frutos;**
- **Os concentrados de sumos, fabricados a partir de frutos e diluídos de maneira a obter a mesma bebida que antes da concentração.**

Se a diluição se faz com água potável, o fabrico de sumos de frutos a partir de concentrados não leva nenhuma perda de qualidade mas sim a uma melhoria, devido ao armazenamento dos concentrados que preserva melhor o valor nutritivo dos frutos.

Os sumos de frutos são concentrados por motivos de armazenamento e transporte. A título de exemplo, o concentrado de sumo de maçã é obtido a partir de maçãs esmagadas recentemente. Os aromas voláteis de maçã, é concentrado pelo vácuo.

SUMOS DE FRUTOS MAIS UTILIZADOS NA RESTAURAÇÃO:

- *Laranja
- *Limão
- *Ananás
- *Pêra
- *Pêssego
- *Maçã
- *Marmelo
- *Maracujá
- *Alperce
- *Uva
- *Toranja
- *Lime (em garrafa)

Como em Portugal existem muita laranja e limão, aconselhamos o uso destes produtos feitos ao momento, muito especialmente para composições.

SUMOS DE LEGUMES PUROS:

- ***Sumo de Tomate**
- ***Sumo de Cenoura**
- ***Sumo de Aipo**
- ***Sumo de Beterraba**
- ***Sumo de Espinafres**

É desaconselhável, na restauração, por razões de higiene, a preparação destes sumos de legumes. mesmo tendo precauções particulares, não se pode afastar totalmente o perigo da proliferação de bactérias, arrastando intoxicações.

É por isso recomendável de utilizar sumos de legumes em garrafas ou latas.

CUIDADOS A TER COM OS SUMOS

Os sumos de frutos são bebidas que se estragam um pouco, por isso, merecem cuidados especiais. Servem-se frescos. No verão entre 8 e 10º.C., no Inverno entre 10 a 12º.C.. Consumidos demasiados frios, não dão o ser verdadeiro aroma de fruta e têm um gosto insípido.

Em casos de exposição prolongada ao ar, a sua cor muda e tanto perdem o seu sabor como o seu "Bouquet". Os sumos impregnam-se dos odores do ambiente. É por isso que não devem ser abertos senão na ocasião de serem servidos e nunca antes.

XAROPES

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Líquido viscoso resultante da mistura de água, sumos, ou aroma de frutos, com a porção de açúcar necessária para os saturar.

Podemos considerar dois tipos de xaropes:

a)- Xaropes puros

b)- Xaropes de aromas

Xaropes Puros

Compõem-se de cerca de 1/3 de sumo de fruta natural puro ou de um concentrado de sumo de fruta e 2/3 de açúcar.

Xaropes de Aromas

Designam-se desta forma quando o sumo de fruta é substituído, parcial ou totalmente, por aromas de frutos naturais e ácidos naturais.

Os xaropes mais usados na restauração são:

- *Framboesa
- *Groselha
- *Salsaparrilha
- *Capilé
- *Grenadine
- *Laranja
- *Limão

MODO DE SERVIR

Num Tumbler de 25 a 30 Cls., junte 5 Cls. de xarope, 4 cubos de gelo e completa-se com água.

03

SOFT DRINKS

REFRIGERANTES

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Os refrigerantes, ao contrário dos xaropes, são bebidas que se apresentam já preparadas para consumo, pelas respectivas fábricas, em embalagens próprias.

São bebidas não fermentadas, para consumo não imediato, obtidas por diluição, emulsão, suspensão ou mistura em água, sumos, concentrados, xaropes, essências naturais, infusão, pastas, extractos de frutos ou quaisquer outros de origem vegetal.

Os refrigerantes não alcoólicos ainda se subdividem em:

- ❖ **Refrigerantes de Frutos**

- ❖ **Refrigerantes de Essências ou de Extractos Vegetais.**

a)- **Refrigerantes de Frutos:** São aqueles que são fabricados com sumos de frutos ou com os seus concentrados.

b)- **Refrigerantes de Essências ou de Extractos Vegetais:** São diluições, mais ou menos açucaradas e gaseificadas, de xaropes preparados à base de essências ou de extractos de origem vegetal.

04

MIXED-DRINKS – “Composições”

Classificam-se mixed-drinks ou composições, as bebidas compostas pela mistura de diversas bebidas simples, quer sejam fermentadas, espirituosas ou sem álcool.

TÉCNICAS DE MISTURA

Se os ingredientes são de fácil mistura as composições são **mexidas** no Mixing-Glass (copo de misturas).

Para os ingredientes de difícil ligação ou dissolução, as composições são **batidas** no Shaker (coqueteleira), Shaker eléctrico ou Blender.

As composições ainda podem ser preparadas directamente no **copo** do cliente.

De acordo com as quantidades de bebidas simples a utilizar em cada um dos variadíssimos tipos de composições, podemos classificá-las em três grandes grupos:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| a) -SHORT-DRINKS | até 6 Cls. |
| b) -MEDIUM-DRINKS | de 7 a 20 Cls. |
| c) -LONG-DRINKS | Mais de 21 Cls. |

CLASSIFICAÇÃO DAS COMPOSIÇÕES

As composições, de acordo com as características organolépticas, apresentação e quantidades classificam-se em:

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1- Cocktails | 15- Juleps |
| After-Dinner | |
| Before-Dinner | |
| 2- Cobblers | 16- Pousse Caffés |
| 3- Collins | 17- Punches |
| 4- Coolers | 18- Sangrias |
| 5- Crustas | 19- Sangarees |
| 6- Cups | 20- Shots - Shooters |
| 7- Daisies | 21- Slings |
| 8- Egg-Noggs | 22- Smashes |
| 9- Fixes | 23- Sours |
| 10- Fizzes | 24- Toddies |
| 11- Flips | 25- Batidos |
| 12- Frappés | 26- Sem Álcool |
| 13- Highballs | 27- Diversos |
| 14- Hot Drinks | |

05

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Antes de entrarmos no desenvolvimento das bebidas fermentadas, propriamente ditas, convém saber-se o que se entende por fermentação alcoólica.

No entanto, e sem pretendermos aprofundar o tema no aspecto bioquímico por acharmos ser matéria da esfera de especialistas, apenas abordaremos neste importante fenómeno na sua simples definição.

Existem variadíssimas fermentações, tais como fermentações pútridas, fermentação butírica, fermentação malolática, etc. ,mas a que mais nos interessa e por ser uma das mais importantes na natureza, é a fermentação alcoólica.

O produto que origina o seu nome, é o álcool etílico.

Assim, diremos que a fermentação alcoólica é a transformação do açúcar contido em certas substâncias, em álcool etílico e anidrido carbónico com desprendimento de calor.

06

VINHO

Definição

É o produto resultante da fermentação alcoólica total ou parcial de uvas frescas ou do seu mosto, e produzido pelos processos tecnológicos admitidos por lei.

Os vinhos classificam-se em **comuns** e **especiais**.

Vinhos Comuns

Vinhos comuns são vinhos maduros ou verdes que resultam da fermentação total ou normal do mosto, considerando-se de **consumo de mesa ou de pasto** os que estejam abrangidos pelas características legais.

Consideram-se típicos os vinhos como tal usualmente classificados.

Vinhos Especiais

Consideram-se vinhos especiais, aqueles cuja preparação ou vinificação é diferente da obtenção dos vinhos comuns os quais compreendem o seguinte:

- ✓ Vinhos Brancos Doces de Mesa;
- ✓ VLQPRD IPR;
- ✓ VLQPRD DOC;
- ✓ Vinhos espumantes naturais;
- ✓ Vinhos espumosos gaseificados.

Vinhos Doces de Mesa

São vinhos doces de mesa os vinhos doces com graduação alcoólica não superior a 14 graus.

A quantidade de açúcar residual necessário (a doçura deste vinho) é obtida pela interrupção da fermentação do mosto adicionando a este, anidrido sulfuroso e ácido sórbico autorizado por lei.

V.L.Q.P.R.D.

São V.L.Q.P.R.D. os vinhos de elevada graduação alcoólica, provenientes de mostos cuja fermentação foi interrompida por congelação ou por adição de aguardente vínica ou álcool vínico durante ou depois da fermentação.

Regiões Produtoras

Os vinhos licorosos não generosos podem ser produzidos em todas as regiões vinícolas do país, principalmente nas Adegas Cooperativas.

Tipos e Características

Estes vinhos segundo o seu grau de doçura, podem ser doces ou secos indicados para sobremesa e aperitivo respectivamente, caracterizando-se especialmente pelo seu elevado teor alcoólico e grau de doçura.

- **Afonso III**
- **Algar Seco**
- **Algar Doce**
- **Pico**
- **Moscatel de Tavira**
- **Moscatel de Faveiros**

Afonso III

É um vinho que se produz na Adega cooperativa de Lagoa, obtido da casta "Crato Branco", cultivada nas regiões de Silves, Armação de Pêra, Almansil, carvoeiro e Lagoa.

Este vinho é envelhecido em cascos de carvalho, por um período de 8 a 12 anos.

Algar Seco

É um vinho aperitivo muito seco produzido na Adega cooperativa de Lagoa, é fermentado com leveduras fermentadas em Lamego e obtido da casta "Crato Branco" e envelhecido em cascos de carvalho, por um período de 8 anos. A sua graduação alcoólica é 16 graus.

Algar Doce

É um vinho produzido na Adega cooperativa de Lagoa, substitui o Extinto Cruz de Portugal.

É produzido a partir das uvas tintas das castas 5 % "Negra Mole" e 50% "Crato Preto". É envelhecido em pipas de carvalho nacional.

Pico

É um vinho produzido pela Adega Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico nos Açores, é um vinho branco seco proveniente da casta "Verdelho".

Este vinho produziu-se em grande quantidade antes da filoxera. No século passado chegou a ser consumido na Corte Imperial Russa.

Moscatel de Tavira

É um vinho produzido na Adega Cooperativa de Tavira e envelhecido por cascos de carvalho por um período de 7 anos aproximadamente.

É um vinho doce, de cor escura e muito frutado. A sua origem das castas 90 % "Negra Mole" e cultivadas quase exclusivamente na área de Castro Marim. A sua graduação alcoólica é de 19 graus.

Moscatel de Favaio

É um vinho produzido na Adega Cooperativa de Favaio, feito de uva "Moscatel Galego", de sabor glicerinado e a doce de mel e compotas. A sua graduação alcoólica é de 17 graus.

V.L.Q.P.R.D. D.O.C.

Consideram-se V.L.Q.P.R.D. D.O.C. os vinhos licorosos produzidos em regiões demarcadas.

Regiões Vinícolas Demarcadas (VLQPRD DOC)

Uma região vinícola será aquela onde se produz uma grande quantidade de vinho.

Uma região vinícola demarcada é uma zona produtora de grande quantidade de vinho que terá uma alta qualidade e uma acentuada tipicidade, isto é, terá que ser bom e com características próprias bem vincadas.

Só os vinhos produzidos em regiões demarcadas têm direito ao uso da respectiva designação ou denominação de origem a que os franceses chamam "Appellation d`origine".

Todos os vinhos produzidos nas regiões demarcadas têm obrigatoriamente de apresentar um selo de garantia concedido pelo Organismo Regional respectivo.

As regiões demarcadas dos vinhos generosos são as seguintes, enumerando-as no sentido Norte-Sul:

- ✓ **Região Demarcada do Douro**
- ✓ **Região Demarcada de Carcavelos**
- ✓ **Região Demarcada do Moscatel de Setúbal**
- ✓ **Região Demarcada da Madeira**

Estas regiões demarcadas correspondem pela mesma ordem à produção dos seguintes vinhos:

- /// **Vinho do Porto**
- /// **Vinho de Carcavelos**
- /// **Vinho Moscatel de Setúbal**
- /// **Vinho da Madeira**

ABAFADOS

Definição

É o produto, obtido do mosto, adicionado de aguardente vínica, antes de começar a fermentação ou no seu início, em quantidade tal, que esta não se possa desenvolver ou persistir.

JEROPIGAS

Definição

É uma bebida alcoólica elaborada com mosto de uva parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18º G.L. e teor mínimo de açúcar de 7 gramas por 100 litros do produto.

07

VINHO DO PORTO

Resumo histórico

Perde-se na bruma do tempo a origem da cultura da vinha nos bravios vales do Alto Douro. Durante a ocupação romana já se cultivava a vinha e fazia vinho e poucos não foram, poderemos imaginar, os centuriões e legionários que com ele mitigaram as saudades da pátria Roma.

Posteriormente encontram-se referências em arcaicos documentos (forais, doações, etc.) e noutros mais recentes às vinhas e vinho da região.

No entanto, todo esse desenrolar de séculos, tão inçados de dúvidas quanto se interesse histórico, serve e forma um notável pano de fundo, brumoso mas colorido, ao advento, da segunda metade do século dezassete, da extraordinária expansão do vinho de “Riba Doyro”, depois chamado de embarque e finalmente de Porto.

Foi então que, mercê de circunstâncias várias, políticas, económicas e comerciais, ele desenvolveu a sua vocação universalista e encontrou o seu primeiro grande mercado: a Grã-Bretanha.

Poderemos dizer, com alguma verdade, que nessa altura ele nasceu, pois que a razão de ser e de sobrevivência do Vinho do Porto são os mercados do mundo e a sua história é, em boa parte, a história da sua expansão e comercio.

A conjuntura era-lhe favorável. Logo no começo do século seguinte, em 1703, celebrámos o tratado de Methwen com a Inglaterra, pelo qual o Vinho do Porto beneficia de taxas aduaneiras preferenciais da entrada nesse país.

Crescem e alargam-se as vinhas do Douro e as firmas dos comerciantes exportadores do Vinho do Porto e toda uma economia vitivinícola virada à exportação se desenvolve. É uma época de prosperidade mas que, logo por meados do século, se ensombra com a primeira grande crise que se abate sobre o sector. O comércio avilta os preços e domina a lavoura duriense; esta, por sua vez produz vinho a partir de castas menos boas e em locais de menor qualidade.

Para fazer face ao caótico e ruinoso estado de coisas, o Marquês de Pombal institui, em 1756, 1757 com prerrogativas majestáticas, a Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Esta poderosa organização, a que mais tarde se chamou Real Companhia Velha, logo realiza a primeira delimitação da região do Douro e toda uma regulamentação complementar que visava a defesa da qualidade e autenticidade do vinho e também a defesa da própria região e da lavoura, sem a qual ele não poderia existir.

Foi esta a primeira demarcação e correlativa regulamentação duma região vinícola.

Ainda hoje existem alguns poucos marcos, chamados "Marcos Pombalinos", grandes pedras de granito talhado e gravadas com a palavra Feitoria e o ano da implantação, verdadeiros monumentos que atestam o primitivo esforço do homem para garantir a genuidade e pureza do vinho, peças de inestimável valor para todo o Mundo vitivinícola.

Em 1907 de novo se define a região dos vinhos generosos do Douro e estabelece-se que os mesmos só poderão ser exportados pela barra do Douro e pelo porto de Leixões, ligados à cidade do Porto, do que resultou vir a ser consagrada a denominação de Vinho do Porto.

Em 1926 é criado o Entrepasto de Gaia, verdadeira extensão da Região Demarcada do Douro, onde se situam todos os armazéns das firmas exportadoras do Vinho do Porto.

Acerta-se novamente a demarcação em 1932 e nesse ano é instituída a Casa do Douro, que sindicaliza todos os viticultores da região e a quem cabe, entre outras atribuições, estabelecer e actualizar o cadastro da região e zelar pela autenticidade dos vinhos nela produzidos.

Em 1933 é criado o Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto, estando actualmente os exportadores associados numa associação livre intitulada Associação dos Exportadores de Vinho do Porto.

O Instituto do Vinho do Porto, organismo oficial, foi também instituído em 1933. A ele cabem numerosas e complexas funções:

Garantir a autenticidade e qualidade do Vinho do Porto exportado ou vendido no mercado nacional;

- ❖ Defender e promover o bom nome e a exportação do Vinho do Porto;
- ❖ Fixar preços e quantitativos de mostos a beneficiar;
- ❖ Zelar pela boa qualidade da aguardente a utilizar;
- ❖ Proporcionar assistência técnica ao comércio;
- ❖ Realizar investigação científica; etc..

O "Alto Douro" ou a "Região Demarcada do Douro" é o ventre que gera, o berço que embala o Vinho do Porto.

Território agreste, formado por vales apertados, bravios e profundos, é uma das mais extraordinárias e paradoxais regiões vinícolas do Mundo, pobre na aridez das suas encostas de xisto calcinadas pelo sol impiedoso do Verão, na sua carência de água, na sua quase monocultura, na pequenez da sua produção por cepa, mas rica em beleza e pitoresco, rica como nenhuma outra com a posse de características agro-climáticas ineguláveis que lhe permitem produzir um vinho único e incomparável.

Situa-se no nordeste de Portugal e estendendo-se pelo vale do Rio Douro, cerca de 100 Km a montante da cidade do Porto, mais propriamente em Barqueiros até Barca de Alva e pelos vales dos seus afluentes Corgo, Torto, Pinhão, etc., nessa área.

Abrigada dos ventos atlânticos pelas serras do marão e do Montemuro e rodeada por serranias e planaltos graníticos, é constituída por xisto do Câmbrio e do Pré-Câmbrio, com alguns raros afloramentos graníticos, filões de quartzo e calcários.

O solo é rico em potássio, mas pobre em matéria orgânica, azoto e cal; contém um excesso de argila, corrigido, no entanto, pelo superabundante cascalho proveniente da desagregação do xisto.

A rocha, que por vezes é partida à força de explosivos para a instalação da vinha, apresenta um sentido vertical de clivagem, permitindo às raízes das sequiosas videiras penetrar profundamente em busca da indispensável humidade.

A região é quente e seca: ardente no Verão; a temperatura ultrapassa, por vezes, os 40º.C. à sombra, mas também fria durante o Inverno.

Há pouca água, poucas nascentes. Chove pouco (à volta de 600 mm por ano), cerca de metade do que chove no Porto, mas são de temer as tempestades e enxurradas que arrastam terras e vinhas.

Abundam no Inverno os nevoeiros que se formam nos fundos e vão subindo as encostas durante o dia. Raramente a neve, que às vezes alveja nas serras que a circundam, se atreve a descer ao país do vinho, mas as geadas são frequentes até Fevereiro.

São também de temer as trovoadas, geralmente locais, e seu acompanhamento de granizo, que tanto prejuízo pode causar ferindo as varas, destruindo bagos e cachos de uvas.

Rica em microclimas e localizações especiais, como consequência da sua acidentada orografia, a região poderá, no entanto, ser subdividida nas seguintes zonas:

- Uma a jusante do Rio Corgo, o Baixo Corgo, mais produtiva e fértil;
- Outra a montante do Rio Corgo, Cima Corgo, mais árida e seca, produzindo geralmente menos quantidade mas melhor qualidade, cerca de uma a duas pipas por milheiro de cepas;
- Outra mais para leste, até Barca de Alva, o Douro Superior.

O seu centro comercial é a vila da Régua, onde se situa a sede da Casa do Douro e mais recentemente foi criado um Entrepósito; tendo como sentinelas, a noroeste a cidade de Vila Real, fundada no século XIII por D. Dinis, o Lavrador, e a sudoeste a antiquíssima cidade de Lamego, com o seu castelo, Sé Catedral e belos palácios.

A área da Região Demarcada do Douro é de aproximadamente 240 000 hectares, mas a vinha só ocupa pouco mais de um décimo; o resto são alguns pinhais, são matos onde abunda o sumagre, a esteva e a urze, são penhascos, são também oliveiras e amendoeiras que trepam as encostas, e, onde houver água, algumas raras mas viçosas hortas e pomares.

Abunda a minipropriedade, cerca de 25 000 viticultores e 85 000 parcelas de vinhas, todas elas devidamente classificadas.

No Douro predominam, sobre todas as outras, as condições agro-climáticas, o que não obsta, em boa verdade, que haja castas mais ou menos finas. Entre as melhores castas tradicionais teremos:

Castas Tintas

- Bastardo
- Douzelinho tinto
- Mourisco
- Touriga Francesa
- Tinta Roriz
- Tinta Francisca
- Tinto-Cão
- Touriga Nacional
- Tinta Amarela
- Tinta Barroca, etc..

Castas Brancas

- Douzelinho
- Esgana-Cão
- Folgasão
- Gouveio
- Malvasia Fina
- Rabigato
- Viozinho
- Códega, etc..

Da produção da região, somente cerca de 40% têm sido vinificados em Vinho do Porto, para o que todos os anos é fixado pelo Instituto do Vinho do Porto, em face das possibilidades de escoamento, o quantitativo autorizado a ser beneficiado, e cuja distribuição é efectuada pela Casa do Douro, com base na classificação das vinhas.

O volume restante da produção da região é comercializado sob a forma de vinho de consumo ou de mesa, com a denominação regional Douro podendo também ser consideradas as denominações sub-regiões onde os vinhos apresentam maior tipicidade, como sejam: Alijó, Lomelo, Meda, Murça, Sabrosa e Vila Real.

Definição

O Vinho do Porto é um vinho generoso, produzido na Região Demarcada do Douro, envelhecido e que em tempos era exportado exclusivamente pela barra do Douro (Porto).

Como se vê, o seu nome provém, apenas da cidade exportadora, nada tendo com a região produtora.

É obtido a partir de uvas tintas ou brancas, cuja fermentação é interrompida com adição de aguardente vínica, sendo depois transportado para os armazéns do Entrepósito de Vila Nova de Gaia, em frente à cidade do Porto que lhe deu o nome.

O Vinho do Porto pode ter uma graduação alcoólica entre os 18 e 22 graus centesimais.

Envelhecimento

Existem três processos de envelhecimento do Vinho do Porto:

- Envelhecimento em Casco
- Envelhecimento em Garrafa
- Envelhecimento em Casco e depois em Garrafa

Envelhecimento em Casco

Com o envelhecimento em casco de madeira, o vinho tinto vai-se tornando mais claro, enquanto que o vinho branco se vai tornando mais escuro. Este é o processo clássico de envelhecimento.

O vinho tinto adquire com o tempo de envelhecimento os seguintes tons de cor:

Retinto (Full)

Vinho novo, encorpado, com pronunciado sabor a fruto.

Tinto (Red)

Vinho novo ainda, de tom avermelhado, vinoso, sabor e corpo semelhante ao retinto.

Tinto Alourado (Ruby)

Vinho já com 8 a 10 anos de envelhecimento e com cor de ruby.

Alourado (Tawny)

Vinho com 15 a 25 anos, alourado, de tom amarelado, já pleno de qualidade, lotado e refrescado com outros mais novos para lhe darem mais frescura.

Alourado-Claro (Light-Tawny)

Vinho de grande categoria, na fase final de envelhecimento, tendo atingido o auge das suas qualidades, embora produto de várias e cuidadosas lotações, degenera, se não for refrescado com vinhos mais novos que permitam a sua existência indefinida.

O vinho branco, com o tempo de envelhecimento, toma as seguintes cambiantes de cor:

Branco-pálido

Vinho novo, com menos ácidos e menos corpo que o tinto pelo que se torna mais macio ao 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.

Estes são os tons de cor do Vinho do Porto que envelhece em casco normalmente no Entrepasto de Vila Nova de Gaia.

Envelhecimento em Garrafa

Pode também envelhecer-se o Vinho do Porto em garrafa, processo usado para vinhos de grande categoria que originam os conhecidos **Vintage**, que mais adiante desenvolver-mos nas categorias especiais do Vinho do Porto.

Envelhecimento em Casco e depois em Garrafa

O envelhecimento em casco e depois em garrafa transmite ao Vinho do Porto características de certo modo intermédias, entre o vinho envelhecido só em casco ou só em garrafa.

Categorias Especiais

O Conselho Geral do Instituto do Vinho do Porto em reunião de 27 de Novembro de 1973 e para vigorar a partir de 1 de Janeiro de 1974, deliberou regulamentar as categorias do vinho que passamos a mencionar:

- /// **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

Definição

- É o vinho do Porto de uma só colheita, produzido em ano de reconhecida qualidade com características organolépticas excepcionais, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito finos, e que seja reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação "Vintage" e data correspondente.
- É engarrafado entre o segundo e o terceiro ano a contar do ano da respectiva colheita.
- Só há Vintage tintos.
- A comercialização é feita exclusivamente em garrafa.
- Indicação, no rótulo, do ano da colheita e a designação "Vintage".

Late Botteld Vintage ou L.B.V.

Definição

- -É o vinho do Porto de uma só colheita.
- -Produzido em ano de boa qualidade.
- -Boas características organolépticas.
- -Tinto e encorpado.
- -De aroma e paladar finos.
- -Reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação "Late Botteld Vintage" ou "L.B.V.".
- -Engarrafado entre o quarto e o sexto ano a contar do ano da respectiva colheita.
- -A sua comercialização é feita exclusivamente em garrafa.

- -Indicação no rótulo:
 - * ano da colheita
 - * ano do engarrafamento
 - * a designação "Late Bottled Vintage" ou "L.B.V."..

Vinho do Porto com data de colheita

Definição

- -É o vinho do Porto de uma só colheita.
- -De boa qualidade.
- -Reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da indicação da data correspondente.
- -A sua comercialização só pode ser feita em garrafa e quando o vinho tenha feito sete anos de idade.
- -O rótulo deve conter obrigatoriamente:
 - * **Indicação da data da colheita, sendo permitido a indicação de reserva ou equivalente.**
 - * **Data do engarrafamento, que terá lugar, normalmente, na altura da comercialização.**
 - * **A indicação de ter sido envelhecido em casco:**
 - Envelhecido em casco
 - Matured in wood
 - Aged in cask
 - Vieilli en Fût ou equivalente

Os vinhos do Porto de garrafeira são vinhos com data de colheita cujo engarrafamento é muito anterior à sua comercialização.

Vinho do Porto com indicação de idade

Definição

- -É o vinho do Porto de muito boa qualidade que seja reconhecido pelo I.V.P. com direito ao uso da designação de idade.
- -As indicações de idade permitidas são:
 - * **10 anos de idade**
 - * **20 anos de idade**
 - * **30 anos de idade**
 - * **mais de 40 anos de idade**
- -O rótulo deve conter:
 - **Indicação de idade**
 - **Indicação de ter sido envelhecido em casco**
 - **O ano do engarrafamento**

O Vinho do Porto classifica-se, quanto à doçura nos seguintes tipos:

- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| - Seco | (de 0º. a 1,5º. Baumé de densidade) |
| - Meio Seco | (de 1,5º. a 3º. Baumé de densidade) |
| - Meio Doce | (de 3º. a 5º. Baumé de densidade) |
| - Doce | (de 5º. a 7º. Baumé de densidade) |

Formas de Servir

O Vinho do Porto é um vinho de sobremesa e aperitivo, com a idade, sujeito a criar depósito, se recomenda o máximo cuidado ao servi-los, pois não devem agitar-se.

Os vinhos doces servem-se à temperatura ambiente (18º. a 20º.) e os secos devem ser servidos frescos (8º. a 10º.) em copo próprio tipo Porto.

O vinho do Porto é também muito utilizado em composições.

08

VINHO DE CARCAVELOS

Resumo Histórico

A região vinhateira de Carcavelos é bastante antiga e já no tempo do Marquês de Pombal os vinhos da sua Quinta de Oeiras eram enviados pelo Rei D. José, no ano 1752, à Corte de Pequim.

Esta região, situa-se muito próximo da Foz do Tejo, foi demarcada pela carta de lei de 18 de Setembro de 1908 e, como se depreende a área ocupada pela vinha é muito pequena.

Os terrenos que constituem a região são variados mas predominam o Belasiano e o Turismo, que são de natureza calcária, havendo pequenos maciços de gabros, basalto, etc..

Definição

Vinho de Carcavelos é um vinho licoroso de graduação alcoólica entre os 18°. a 20°, com uma percentagem sacarina que pode ir até 15 grs. de açúcar redutor por litro. É produzido a partir das castas Galego Dourado, Boais, Arinto, Torneiro ou Espadeiro. Vinificado de acordo com os processos tradicionais, caracterizado pelas suas qualidades especiais de aveludado, aroma e sabor inconfundível”.

Origem

De produção quase inexistente, a sua área localiza-se nas freguesias de S. Domingos de Rama, Carcavelos e parte de Oeiras e Estoril.

Possui uma suavidade e um aveludado de paladar que o tornam apreciadíssimo com ótimas qualidades para um rápido envelhecimento, tornando-o de cor mais clara e adquirindo maior perfume, exigindo-se um estágio mínimo de 2 anos em casco, Antes do engarrafamento.

09

MOSCATEL DE SETÚBAL

Resumo Histórico

Este Vinho é produzido na península de Setúbal, região que foi oficialmente demarcada em 1907 - 1908, abrangendo os conselhos de Palmela e Setúbal.

A cultura da vinha é muito anterior à nacionalidade, mas só a partir do século XIX nos apareceram notícias concretas do vinho generoso "Moscatel de Setúbal".

A região onde a cultura da vinha se implanta pode dividir-se em duas zonas orográficas absolutamente distintas: uma ao sul e a sudoeste, montanhosas, mais acidentada a parte formada pelas serras da Arrábida, Rosca e S. Luiz, e menos relevo, sobretudo nas vertentes norte e que abrange as serras que correm de nascente para poente, formadas pelos montes de Palmela, Barris, S. Francisco e

Azeitão, recortadas por imensos vales e inúmeras colinas, com altitudes dos 100 a 500 metros; a outra, plana, prolongando-se em extensa e quase unida planície junto ao Rio Sado.

Os terrenos mais frequentes são Argilo-Calcários de origem do Secundário e arenosos do Pliocénico.

O clima de região pode classificar-se de misto, subtropical e mediterrânico, de amplitude térmicas médias, sendo influenciado não só pela proximidade do mar, como também pelas bacias hidrográficas do Tejo e Sado e ainda pelas características do relevo.

Pelas condições excepcionais de terreno e clima, encontra-se a vinha em posição destacada entre as culturas na “península”, representando um valor superior a 65% do valor total da produção agrícola regional.

Definição

Segundo a lei, o Moscatel de Setúbal é um vinho generoso de graduação alcoólica entre 18º. a 22º. graus e com uma percentagem de açúcar redutor de 20 gramas por litro.

É produzido a partir das castas o Moscatel de Setúbal e o Moscatel Roxo, entrando em menor quantidade as castas brancas Tamarez, Malvasia e Arinto, vinificado de acordo com os processos tradicionais.

Envelhecimento

O vinho Moscatel de Setúbal é obrigado a um estágio de 2 anos em casco antes do engarrafamento, prosseguindo o seu envelhecimento na garrafa.

Tipos e Características

Para além do Moscatel de Setúbal, produz-se também o Moscatel Roxo, ambos do tipo doce com um aroma agradável proveniente das castas do mesmo nome e que depois do envelhecimento adquire um sabor especial que o torna apreciadíssimo.

10

VINHO DA MADEIRA

Resumo Histórico

A ilha da Madeira foi descoberta em 1418 por João Gonçalves Zarco e Tristão Vaz Teixeira.

A Ilha da Madeira que é a principal do arquipélago, tem uma superfície de 728 Km quadrados, sendo o seu comprimento de Este para Oeste de 57 Km e de 23 Km de Norte para Sul.

Uma serra montanhosa forma a espinha dorsal que divide a Ilha em duas metades. O ponto mais alto, Pico Ruivo, eleva-se a 2 000 metros acima do nível do mar.

É principalmente nas encostas soalheiras, do lado Sul da Madeira, que se cultivam as uvas donde se faz o Vinho da Madeira, nomeadamente o Campanário, Ponta do Pargo, Câmara de Lobos e o Estreito.

Das principais castas existentes, **Sercial, Verdelho, Boal, Terrantez e Malvasia**, foi esta a primeira a ser cultivada na Ilha, proveniente da Cidade de Napoli-di-Malvasia, da Ilha grega Mimosa, importada por mercadores e agricultores sob a protecção do Infante D. Henrique.

De todas as castas cultivadas na Ilha, foi a Malvasia que maior popularidade e fama deu ao vinho da Madeira desde o século XV tornando-o cobiçado por reis, príncipes e nobres, e que mereceu ser citado por nomes famosos da literatura mundial.

Em fins do século XV, o Vinho da Madeira começou a ser exportado para a Europa, principalmente para a Inglaterra, onde adquiriu fama imortal.

Shakespeare, numa das suas obras, menciona-o num diálogo entre duas personagens em que um deles por ser do tipo fanfarrão, mentiroso, adulator e covarde, que se vangloria de actos heróicos, quando afinal faz sempre triste figura, e censurado pelo outro por ter vendido na última sexta-feira Santa a Alma ao Diabo, por um copo de Vinho da Madeira e uma perna de Capão fria.

Um copo de Vinha da Madeira e uma perna de Capão fria duas coisas muito apreciadas naquele tempo, para que tentassem alguém a trocá-las pela alma.

Outro caso curioso é citado na Enciclopédia Britânica sobre o suicídio original do Duque de Clarence, irmão de Eduardo IV, de Inglaterra.

O duque organizou várias intrigas contra o rei, e acabou por ser condenado à morte, em Janeiro de 1478. Foi por isso encarcerado na famosa Torre de Londres, onde aguardava a sua execução. Deveria ter sido grande apreciador de vinhos, porque ao lado da sua cela tinha um tonel de vinho Malvasia. Conta-se que se afogou neste tonel, para escapar à degradante morte de condenado.

Em meados do século XVI, o vinho da Madeira espalhou-se por todo o mundo civilizado sendo o favorito nas cortes europeias mais requintadas, a da França desde Frederico I, de Inglaterra e da Rússia.

Jorge IV lançou o "Real.Madeira" tornando-o o vinho da moeda em Londres.

Dada a finura do seu aroma, o Vinho da Madeira até chegou a ser usado com perfume pelas damas das Cortes europeias deitando gotas nos lenços.

Vinho de grande longevidade, que, com 140 anos, conserva as suas qualidades inatas, melhoradas com o tempo e com grande poder tónico, tendo-lhe os antigos dado o nome de "leite dos velhos", pelo facto de ter sido recomendado pelos médicos, para idosos em decadência física.

A cultura dos vinhedos é disposta em latadas plantadas em "poios" ou socalcos que se estendem desde as altitudes até à borda do mar.

Terrenos de natureza vulcânica geologicamente constituída por solos derivados do basalto, ricos em ferro e em ácido fosfórico mas pobres em azoto e potássio, muito inclinados e com uma vegetação exuberante devido à humidade e amenidade do clima. Constantemente invadidos pela aragem marítima, estes pormenores transmitem ao Vinho da Madeira características próprias inconfundíveis, atingindo uma longevidade de mais de um século com todas as suas boas qualidades, o que é muito difícil de acontecer em qualquer outro vinho.

Definição

O vinho da Madeira é portanto, um vinho generoso produzido na região demarcada da Madeira (que inclui a Ilha de Porto Santo), só podendo ser comercializado depois de devidamente envelhecido.

O vinho é fabricado da bica aberta, sendo o esmagamento das uvas feito a pé, correndo o mosto para dentro da "Tina" depois de passar por um cesto que, funcionando como crivo, não permite que o bagaço espremido o acompanhe.

O mesmo é vendido pelos produtores aos comerciantes, sendo transportado em pequenos recipientes de madeira, de capacidade variando entre 45 a 46 litros, que estão substituindo os antigos “borrachos” feitos de pele de cabra curtida e voltada do avesso.

Terminada a fermentação do mosto, procede-se à trasfega e clarificação, alcoolização, afinação e envelhecimento.

Envelhecimento

O envelhecimento do vinho é feito normalmente por meio de estufagem, durante alguns meses, a temperatura próximas de 50º., através de estufas ao sol por calor produzido pela circulação de água quente.

Existe ainda o processo de envelhecimento chamado “vinhos de canteiro”. Embora este sistema, que importa ao vinho, uma originalidade e um carácter muito especial, difícil de igualar, seja pouco utilizado.

O vinho da Madeira, há séculos atrás, chamou-se Vinho de Volta ou de Vinho de Roda da Índia ou simplesmente Vinho da Roda e ainda de Vinho de Torna Viagem, nome que se tornou célebre pelo facto de o vinho seguir nas caravelas para a Índia e voltar.

A sua passagem pelas regiões quentes e o balanço dos navios originava um envelhecimento prematuro e vantajoso; de tal modo, que se conseguia envelhecer um vinho em poucos meses o que, normalmente levaria a envelhecer em muitos anos.

Esta descoberta veio dar origem ao método de envelhecimento hoje praticado.

Tipos e Características

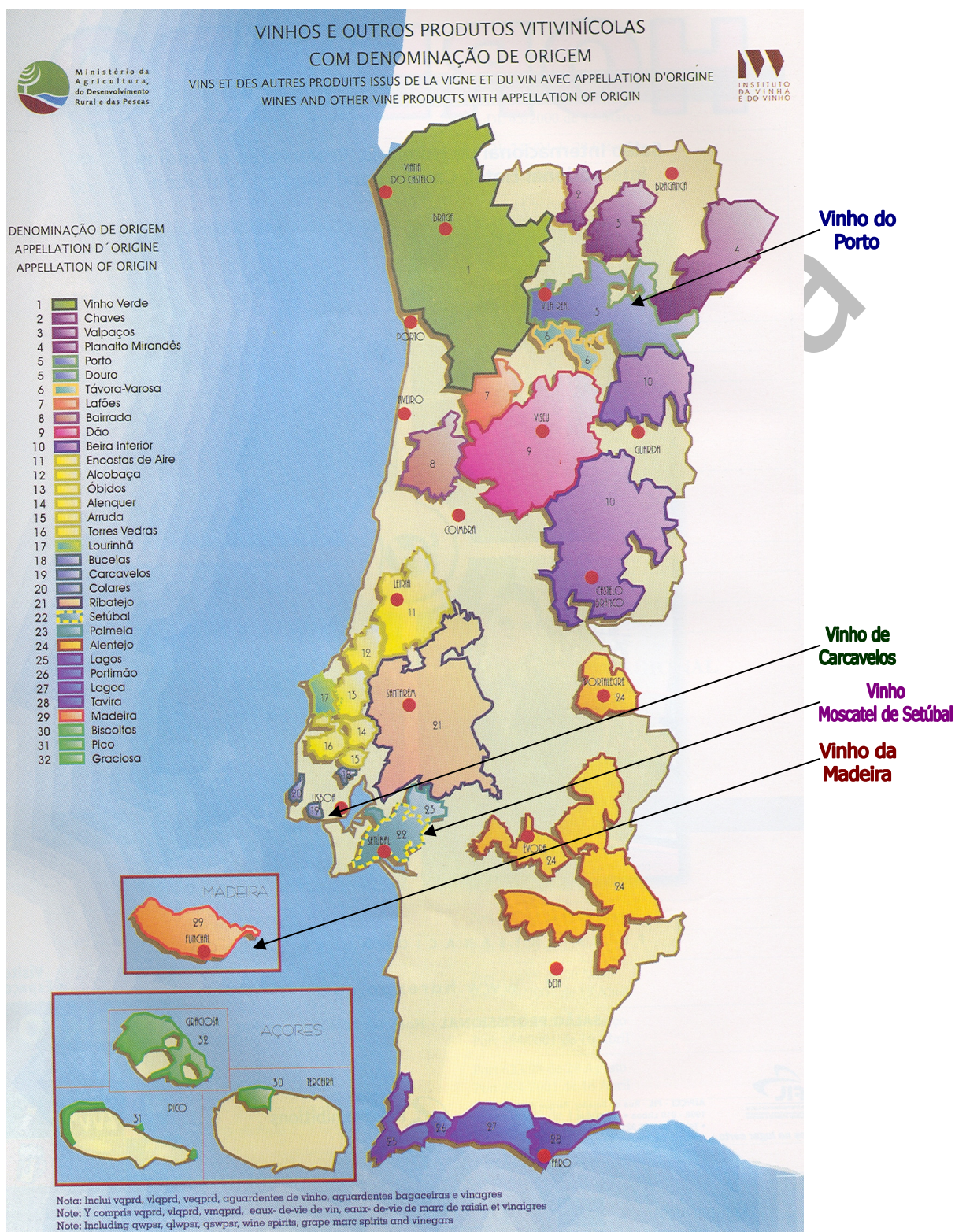
O vinho da Madeira tem uma graduação alcoólica compreendida entre 18º. e 20º. graus com diferentes tipos que estão ligados às castas donde provêm e que segundo o seu grau de doçura são os seguintes:

- **Sercial** (Seco)
- **Verdelho** (Meio Seco)
- **Boal** (Meio Doce)
- **Terrantez** (Meio Doce)
- **Malvasia** (Doce)

É um vinho com acentuado aroma a estufado de cor topázio claro e topázio carregado.

O Vinho da Madeira classifica-se, quanto à docura nos seguintes tipos:

- **Seco** (1,5º. Baumé de densidade)
- **Meio Seco** (3º. Baumé de densidade)
- **Meio Doce** (5º. Baumé de densidade)
- **Doce** (7º. Baumé de densidade)



Retirado de: Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Guia dos produtos de qualidade 2004.

11

VINHO DO JEREZ

Resumo Histórico

A Cidade de Jerez de la Frontera, que se situa na Província Andaluza de Cádiz, foi dado o nome de Shera pelos então seus fundadores, os fenícios, isto 1,10o anos a.c. , daí não ser difícil adivinhar a província da palavra Sherry, Jerez ou Xéres, pois é designado destas três formas.

Aos fenícios outros povos se seguiram: gregos, cartagineses e romanos. A seguir à queda do Império Romano a região foi invadida por povos vândalos que quase destruíram as vinhas.

Só no ano de 711 da nossa era apareceram na Província os árabes, a quem se atribui também a derivação da palavra Jerez (Cherrisch em Árabe). De 711 a 1264, ano da reconquista cristã, a cidade de Jerez fazia de fronteira árabe-cristã, daí o nome actual de Jerez de la Frontera.

A comercialização do Vinho do Jerez começou como, à semelhança de outros, um negócio de ingleses para ingleses.

A Região Produtora

A região demarcada do vinho do Jerez situa-se a noroeste, na Província de Cádiz entre os rios Guadalquivir e Guadaladete e até ao Oceano Atlântico, tendo como pontos de referência mais importantes Jerez de la Fronteira, Puerto de Santa Maria e Sanlúcar de Barameda.

Nesta região cultivam-se aproximadamente 23.000 hectares de vinha com predominância da casta Palomino Fino, que só por si representam cerca de 95%, sendo as restantes castas a Pedro Ximénez e a Moscatel.

Produção

O Vinho Jerez na sua produção é fortificado com Aguardente Vínica. A fermentação processa-se em Tonéis de Carvalho e pode durar de 2 a 6 dias e é tumultuosa (1.^a fase). Desta fermentação resulta o tipo de vinho, é uma "decisão espontânea" do próprio vinho, tendo pouca influência do vinhateiro nesta.

A 2.^a fase ou a 2.^a fermentação, que é lenta, pode durar cerca de três meses, mas finda a mesma obtém-se já um vinho integralmente seco.

A sua graduação alcoólica é de 15 a 20 graus.

Tipos, sub-tipos e Características

- Fino - Manzanillas, Finos e Amontillados
- Oloroso - Rayas, Olorosos, Palos Cortados
- Doces / Cream - Pedro Ximénez, Moscatel, Cream / Amoroso.

FINO

Cor ouro pálido, muito seco

Manzanilla

(Finos de Sanlúcar, de Barrameda) - paladar seco e ligeiramente amargo, aromático com graduação entre os 15 e os 18 graus.

Amontillados

Cor de âmbar, aroma a avelã, suave e de paladar cheio, normalmente de elevada graduação.

OLOROSO

Forte aroma, cor dourado escuro, encorpado de 18 a 20 graus (normalmente adocicado para o Mercado de Exportação).

Palos Cortados

São vinhos próximos dos Rayas o Olorosos Puros, são vinhas de suave paladar e pouco aroma. A graduação alcoólica é de 18 a 20 graus.

Ravas

Próximo do Oloroso Puro, mas de inferior qualidade, com ligeira impressão a doce, menos "fino" e menor aroma, cor de ouro escuro. A graduação alcoólica é de 18 a 20 graus.

DOCES / CREAM

Pedro Ximénez

De sabor muito doce, proveniente da casta do mesmo nome, de cor escura, de gosto muito acentuado a passas. A graduação alcoólica é de 17 a 20 graus.

Moscatel

Vinho menos doce que o Pedro Ximénez, obtido da casta com o mesmo nome, tem uma cor escura e um aroma persistente. A graduação alcoólica é de 17 a 20 graus.

Amoroso / Cream

É um vinho proveniente de uma combinação entre um Oloroso e Pedro Ximénez, de características muito semelhantes ao primeiro mas com acentuado aroma ao Pedro Ximénez. A graduação alcoólica é de 17 graus.

MARCAS MAIS CONHECIDAS

- Tio Pepe / Fino - 16 graus
- Dry Sack / Meio Seco - 19,5 graus
- La Ina / Fino - 15,5 graus
- Bristol Cream ou Harvey's / Doce - 17,5 graus
- La Concha / Amontillado - 19 graus
- Sandeman (vários tipos)
- Solera 1847 / Doce
- Domeq (vários tipos)
- Osborne (vários tipos)

FORMAS DE SERVIR

Os Finos e os Secos - levemente frescos (10 graus).

Os Olorosos e os Doces - à temperatura ambiente.

Devem usar-se os copos próprios para Sherry / Jerez, e na falta destes pode ser usado o copo a Porto.

O Jerez entra também em alguns cocktails, especialmente nos Before Dinner.

12

VINHO ESPUMANTE NATURAL

Definição

O Espumante Natural é um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzida pelos processos tecnológicos clássicos.

Processos de Fabrico

Os vinhos Espumantes Naturais podem preparar-se por dois processos:

1- Método Clássico, que é usado na região de Champanhe, cuja segunda fermentação decorre em garrafa.

2- Método Charmat, é aquele cuja segunda fermentação se dá em cuba fechada.

Método Clássico

Pelo método clássico o espumante é obtido por duas fases principais:

a) A primeira fase consiste em obter um vinho de boa qualidade, cuja operação de fabrico é igual a qualquer outro bom vinho que pode ser branco, tinto ou rose.

Apenas com a diferença de as uvas serem espremidas em prensas próprias de baixa pressão.

As castas principais são o Pint Noir, Pinot Blanc e Chardonnay Blanc.

b) Champanhização

A segunda fase consiste na Champanhização.

O vinho é engarrafado na Primavera seguinte à vindima, juntando-se-lhe um licor constituído por açúcar de cana e leveduras alcoólicas, a que se chama "Licor de Tiragem".

As garrafas são rolhadas com uma rolha provisória e fixada com um "agrafe" metálico, seguidamente são colocadas deitadas em galerias subterrâneas onde fazem um estágio de dois a três anos a uma temperatura regular de 12°. a 15°. e durante o qual o açúcar fermenta, o que dá lugar à formação do gás carbónico que produz a efervescência característica do espumante.

Com a segunda fermentação resulta também algumas impurezas que constituem um depósito que se torna necessário eliminar.

Assim, as garrafas são colocadas de gargalo para baixo em grades especiais, designadas "Pupitres" cujas aberturas permitem várias posições da garrafa.

Remuage é a operação que tem por fim:

Agitar e rodar a garrafa para que o depósito não vá aderir às paredes da mesma.

Aumentar a inclinação à garrafa.

Esta operação é feita diariamente de modo a fazer aproximar o depósito do gargalo.

Degorgement

Seguidamente procede-se à operação do "Degorgement" cuja operação consiste em tirar a rolha provisória e deixar sair a quantidade de vinho indispensável para arrastar o depósito que estava formando no gargalo.

O espaço da garrafa que fica vazio no "Degorgement" é preenchido com "Licor de Expedição", composto por um vinho de alta qualidade, açúcar cãndi e cognac.

Da quantidade de açúcar utilizado na composição deste licor (ou até da sua ausência) resulta o grau de doçura do vinho que dependem os vários tipos:

- **Bruto**
- **Extra-Seco**
- **Seco**
- **Meio-Seco**
- **Meio-Doce**
- **Doce**

Método Charmat (Cuba Fechada)

Pelo método Charmat consiste em provocar a segunda fermentação dentro de cubas fechadas cujo vinho sai directamente para as garrafas através de filtros especiais que não deixam passar nenhuma impureza libertar o gás.

As garrafas destes vinhos são normalmente rolhadas com rolhas especiais as quais são seguras com uma prisão feita de arame e que se chama "Muselet".

Em Portugal já se produzem óptimos vinhos espumantes naturais sendo as suas regiões produtoras, a Bairrada e Lamego.

A graduação alcoólica do vinho Espumante Natural é cerca de 12 graus centesimais.

VINHOS ESPUMOSOS GASEIFICADOSO

Definição

São vinhos brancos ou palhetes aos quais se juntou licor açucarado de expedição e gás carbónico.

Processos de Fabrico

A adição do gás carbónico faz-se com aparelhos especiais e com o vinho a baixa temperatura, não só para que este mais facilmente retenha o gás carbónico e ao mesmo tempo para que as bolhas que depois se desprendem ao abrir a garrafa sejam mais pequenas, o que dá melhor aspecto.

Um vinho espumoso gaseificado é sempre um produto de inferior qualidade em relação a um espumante natural.

13

CERVEJA

Definição

A cerveja é uma bebida fermentada de fraca graduação alcoólica, cujos teores alcoólicos vão de 2 a 8 graus centesimais.

A cerveja é fabricada a partir dos seguintes elementos:

Água

Malte

Lúpulo

Leveduras

Milho e Arroz

Açúcar

A ÁGUA

A qualidade da água tem grande importância, pois cada tipo de cerveja requer uma água de determinada composição.

O MALTE

O malte é a substância que confere à cerveja o seu poder nutritivo o qual deriva de um tipo de cevada (chamada dística).

O LÚPULO

O lúpulo é uma planta trepadeira que, a partir de um tubérculo, semelhante ao da batata, se desenvolve muito rapidamente chegando a crescer 30 centímetros por dia e atingindo 8 a 9 metros de altura. Rebenta em princípios de Maio e a sua colheita faz-se a partir de meados de Agosto.

Desta enorme planta apenas se aproveita a flor feminina, que cede uma resina cor de ouro, aromática, de delicioso amargor.

Abre o apetite, é anti-séptico e fortalece o sistema nervoso.

A LEVEDURA

(SACHAROMYCES CEREVISIAC)

A levedura é uma 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.

Contém, entre outras, as vitaminas do "Complexo B".

É depurativo e reconstituente poderoso.

O MILHO E O ARROZ

O milho e o arroz não maltados, intervêm em pequena quantidade, cujas propriedades tendem a evitar as turvações na cerveja acabada.

O ACÚCAR

O açúcar é usado em determinados tipos de cerveja, especialmente na cerveja preta com a finalidade de lhe transmitir a cor pretendida.

O açúcar é utilizado em forma de caramelo.

Processos de Fabrico

A preparação da cerveja, comporta as seguintes operações:

- **Maltagem**
- **Sacarificação**
- **Fermentação**
- **Clarificação**
- **Pasteurização**

MALTAGEM

A maltagem consiste na transformação da cevada em malte.

O malte é a cevada germinada, cuja preparação se faz da seguinte maneira:

Molha-se a cevada durante alguns dias e seguidamente dispõe-se em camadas a uma temperatura de cerca de 20º.C..

Passado algum tempo, e nestas condições, a cevada germina, isto é, emite radículas (raízes).

Quando estas atingem certo desenvolvimento interrompe-se a germinação por meio de aquecimento, após o que se procede ao corte das radículas numa máquina chamada Desgerminador.

A partir de então, chama-se Malte procedendo-se à sua moedura obtendo-se assim, uma farinha: Branca ou Preta.

SACARIFICAÇÃO

É a transformação completa do amido em açúcar.

Para este efeito a farinha de Malte entra numa caldeira chamada (Cuba-Mãe), onde se mistura com água quente.

Um cozimento feito numa segunda caldeira, designada por "Caldeira de Ebulição", onde também se junta o Lúpulo o qual ferve durante um período de tempo rigorosamente calculado, passando imediatamente por máquinas centrífugadoras, e logo a seguir pelo refrigerador, onde a sua temperatura baixa de 90 para 6 graus centígrados.

FERMENTAÇÃO

O mosto entra nas tinas de fermentação ao qual se junta levedura.

Fechadas hermeticamente as tinas, começa a fermentação, a qual desdobra o açúcar do Mosto, em álcool e gás carbónico.

A fermentação decorre em duas fases:

A primeira é Fermentação Tumultuosa, chamada "primária" que dura 10 dias.

Em seguida a cerveja é trasfegada para os Tanques da Adega, onde fica, a 0 graus, durante um a três meses, em fermentação lenta (tranquila) que se chama fermentação "secundária" , a saturar-se do seu próprio Gás Natural e a apurar o gosto.

CLARIFICAÇÃO

Terminada a operação atrás referida, a cerveja pode considerar-se pronta.. É então filtrada através de filtros especiais, e entra nos tanques de enchimento, de onde se abastecem os Barris ou as garrafas.

PASTEURIZAÇÃO

Quando a cerveja não se destina a um consumo imediato, pode ainda ser submetida à "Pasteurização".

Trata-se de um aquecimento rápido em que mantém por alguns minutos a temperatura de 60º ..

Este processo destrói os poucos germes das leveduras que eventualmente chegam ainda à embalagem e, são susceptíveis de produzir uma fermentação residual acompanhada de ligeira turvação.

Consegue-se desta forma uma estabilização perfeita mesmo quando a cerveja não vai ser consumida logo após a saída da fábrica.

TIPOS DE CERVEJA

✓ **Lagers**

Munchner / Dortmunder / Pilsener / Bock / Doppelbock / Marzen

✓ **Ales**

Grã Bretanha

Stout / Bitter / Pale ale / Barley wine / Red ale / Mild

Alemanhã

Alt Bier / Rauch Bier / Kolsh / Weisse / Weizen

Bélgica

Trappistes / Biérre d`abbaye

✓ **Lambics**

Geuze / Kriek lambic / Framboise lambic / Pêche lambic / Cassis lambic / Faro lambic / Exotic Lambic / Tropical lambic / Fraise Lambic / etc..

✓ **Lights**

✓ **Sém Álcool**

LAGERS

É uma cerveja de "Baixa Fermentação" e de pouca graduação alcoólica, do tipo alemão, como as portuguesas.

As leveduras depositam-se no fundo das tintas motivado pela baixa temperatura: 6°. - 0°. C. em que decorre a fermentação lenta, o que ocasiona uma cerveja com fraca graduação alcoólica (3 a 5 graus centesimais).

ALES

Cerveja do tipo inglês, forte e encorpadas.

As cervejas do tipo inglês são de "Alta Fermentação".

A fermentação decorre a uma temperatura alta: 15°. - 20°. C. o que motiva as leveduras subirem à superfície ocasionando uma cerveja com maior graduação alcoólica e mais encorpada.

LAMBICS

Cerveja de fermentação espontânea de pouca graduação alcoólica (0° a 2,5°) e com a particularidade de saberem a frutos.Ex: Pêssegos e Framboesa

LIHTS

Cervejas com baixo teor álcool

SEM ÁLCOOL

Cerveja dietética cujo álcool foi suprimido pelo "vácuo".

FORMAS DE SERVIR

A temperatura óptima, que realça o sabor da cerveja, define-se à roda de 6º. a 7º.C. no copo.

Uma temperatura demasiado baixa é prejudicial ao brilho da cerveja, ao sabor e à espuma, sendo geralmente mal recebida pelo estômago. A temperatura deve ser de 6º.C. no copo. Nunca mais de 7º. , mesmo no Inverno. Nem menos de 5º. C.. Cuidado com a temperatura do frigorífico.

14

CIDRA

A cidra é uma bebida resultante da fermentação do sumo de maçãs, de fraca graduação alcoólica, (2 a 4 graus centesimais), geralmente gaseificada que pode ser tomada como refrescante.

É uma bebida muito popular em França e tem fama a que se produz na Normandia.

O FABRICO

As maçãs são trituradas por esmagamento sendo o sumo extraído por pressão. Junta-se água à polpa da fruta e deixa-se a macerar para ser misturado ao sumo procedente, efectuando-se a fermentação em ambiente aquecido durante trinta dias ou mais a partir da sua extracção.

15

SAKÉ

É uma bebida alcoólica produzida no Japão há milhares de anos, obtida pela refermentação de arroz até atingir cerca de 17º . GL..

O envelhecimento faz-se em casco durante cerca de um ano.

Serve-se tradicionalmente em pequenas chávenas de porcelana oriental.

16

BEBIDAS DESTILADAS

(ESPIRITUOSOS OU BEBIDAS ESPIRITUOSAS)

DEFINIÇÃO

Bebidas espirituosas são aquelas em que o álcool entra em grande quantidade e que são obtidas por destilação.

As bebidas espirituosas classificam-se em **espirituosas simples e espirituosas compostas.**

No grupo das espirituosas simples são incluídas as **aguardentes.**

No grupo das espirituosas compostas são incluídos os **licores.**

A DESTILAÇÃO

De um modo geral, é a operação que consiste em separar, pelo calor e em vasos fechados, a parte volátil da parte fixa duma substância.

A DESTILAÇÃO ALCOÓLICA

É a operação que tem por fim, separar o álcool por acção do aquecimento, das substâncias fermentadas que o contenham.

DESTILAÇÃO A FOGO DIRECTO

A fogo directo, o calor vai incidir directamente sobre a caldeira que contém a substância a destilar. Este é o processo mais antigo mas de menos produção, sendo por ele ainda, que se obtêm os produtos de melhor qualidade.

DESTILAÇÃO DE PROCESSO CONTÍNUO

Para este efeito utilizam-se alambiques de colunas que funcionam da seguinte maneira:

O calor vai incidir sobre uma caldeira com água a qual produz vapor, indo este, atravessar a substância a destilar que se encontra noutra caldeira, arrastando na sua passagem o álcool, que irá condensar-se no refrigerante.

Este é o processo mais moderno e de maior rendimento.

17

AGUARDENTES

DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Aguardentes são bebidas espirituosas de elevada graduação obtidas por destilação do vinho e de outras substâncias fermentáveis. Após a destilação, apresentam-se incolores e aromáticas.

As aguardentes podem classificar-se, segundo as substâncias de que são destiladas:

- ✓ **Aguardentes Vínicas**
- ✓ **Aguardentes Bagaceiras**
- ✓ **Aguardentes de Frutos**
- ✓ **Aguardentes de Cereais**
- ✓ **Aguardentes de outros Vegetais**

18

AGUARDENTES VÍNICAS

DEFINIÇÃO

Denominam-se **aguardentes velhas** ou **preparadas** as aguardentes vínicas que apresentem características próprias de envelhecimento e força alcoólica compreendida entre 35 a 60 graus centesimais.

Em Portugal, estas aguardentes são designadas por Aguardentes velhas ou brandes, possuindo uma graduação alcoólica entre 40°. a 43°..

Em França as aguardentes vínicas são designadas por Conhaques e Armanhaques possuindo uma graduação alcoólica entre 39°. a 40°...

ENVELHECIMENTO

O envelhecimento das aguardentes vínicas é feito normalmente em cascos de carvalho e também, por vezes, em castanho por serem as madeiras mais próprias. Estas vasilhas são porosas, permitindo a passagem do oxigénio tornando as aguardentes amarelas e depois castanho-douradas. A própria madeira também lhes cede substâncias que são dissolvidas pelo álcool.

O "BOUQUET" também se desenvolve extraordinariamente pelo aparecimento de substâncias aromáticas.

Quase todas as aguardentes de qualidade melhoram as suas características com o envelhecimento, através do qual, adquirem a cor, macieza e aroma.

Origens

BRANDY

Brandy é sinónimo de vinho queimado (destilado), aguardente vínica.

O nome parece ter derivado da palavra holandesa Brandwian, significando vinho queimado (destilado), adoptado pelos alemães como **Brauntwein** e pelos franceses como **Brandvin** antes de chegar à sua forma actual abreviada na língua inglesa.

As aguardentes vínicas mais famosas no mundo são o Conhaque e Armanhaque.

CONHAQUE

DEFINIÇÃO

O conhaque é uma aguardente vínica que deve o seu nome a uma localidade da região de charante (França).

A região demarcada de Conhaque é constituída por várias sub-regiões, todas elas com direito à designação de Conhaque:

✓ **GRAND-CHAMPAGNE**

✓ **PETITE-CHAMPAGNE**

✓ **BORDERIES**

✓ **FINE-BOIS**

✓ **BONS-BOIS**

✓ **BOIS ORDINAIRES**

✓ **BOIS TERROIR**

Grand-Champagne

Em primeiro lugar diremos que a palavra “Champagne”, mencionada para designar as regiões onde se produz o Cognac, significa Champs a qual deriva da palavra Campo não tendo nenhuma relação com o vinho espumante produzido na região de Champagne.

A Grand-champagne é a sub-região que produz a melhor qualidade de vinho da região de Cognac. De terrenos calcários e argilosos, é limitada ao norte pelo rio Charante entre Cognac e Garnac e azul por Segouzac produzindo um Cognac inconfundível de superior qualidade.

Petite-Champagne

A Petite-Champagne circunda a Grand-champagne a qual produz um Cognac semelhante, pelo facto de os terrenos possuírem sensivelmente as mesmas características.

As Aguardentes produzidas nestas duas regiões e lotadas na proporção de 50%, dão origem à designação do Cognac Fine Champagne.

Borderies

Região minúscula denominada por coração da região de Cognac, a mais rica em calcário, produz uma aguardente muito rica em aromas, de envelhecimento mais rápido, odor a doce, com bastante Bouquet.

Fine-Bois

Esta região circunda as três zonas de : Grand-Champagne, Petite-Champagne e Borderies, ocupando a maior área de produção do Cognac. Os terrenos de calcário duro e greda, produzem aguardentes de menos qualidade; de envelhecimento muito rápido daí ficarem com menos Bouquet.

Bons-Bois

Zona de terrenos pobres, circunda toda a área do Fine-Bois, produzindo uma aguardente de forte graduação alcoólica, menos finas que as outras, mas com mais aroma.

Bois Ordinaires e Bois Terroir

Estas duas zonas são a cintura mais afastada e compreendem os diferentes terrenos do litoral ou das ilhas onde o clima marítimo se faz sentir, produzindo aguardentes que têm geralmente um forte sabor a terra, que se pode atenuar ou mesmo suprimir tomando precauções especiais na destilação.

Destilação do Cognac

O vinho de Charante é um vinho branco de baixa qualidade: de pouca graduação, pouco encorpado, acidulado e muito duro. Porém, origina uma aguardente de categoria incomparável: Fina, elegante, aveludada, possuindo um sabor delicado e um acentuado Bouquet.

O vinho é destilado assim que esteja pronto: isto é, logo a seguir à vindima.

A destilação faz-se a fogo directo, em alambiques de cobre que conservam ainda hoje a mesma forma de há mais de três séculos. O Cognac é obtido por duas destilações as quais são muito lentas exigindo muita atenção e habilidade.

O vinho entra na caldeira de destilação que no primeiro aquecimento (Première Chauffe) permite seleccionar um produto com a graduação alcoólica de 25º. a 30º..

O produto obtido do primeiro aquecimento entra noutro alambique designado por Bonne Chauffe para um segundo aquecimento (segunda destilação) o qual vai permitir isolar a parte sublime "Coração".

O princípio e o fim (cabeça e cauda) do destilado são separados por redestilação. Isto é, a "cabeça" e a "cauda" do alambique voltam a ser destilados (Repasse) devido a esses produtos ainda conterem substâncias necessárias à qualidade da aguardente.

Após a última destilação o líquido apresenta-se incolor, de gosto áspero e com a graduação alcoólica de 70º..

Envelhecimento

O envelhecimento é necessário por forma a permitir ao Cognac o desenvolvimento de todas as suas qualidades.

A aguardente após a destilação é sujeita a homogeneização (casamento) e em seguida recolhida em cascos de carvalho onde vai ser envelhecida durante anos, em armazéns com temperatura e humidade constantes.

Regra geral, estas aguardentes são recolhidas em vasilhas novas de carvalho que passados os primeiros três anos são passadas para vasilhas velhas onde permanecem muito mais anos.

É neste estado que se produz a ligação íntima do Jovem Cognac o qual origina: O rebaixamento do grau provocado pela evaporação na ordem dos 30% por ano, perda da aspereza existente ainda na sua juventude dando lugar ao sabor macio agradável e Bouquet excepcional, a oxidação que se traduz na sua cor própria castanho-dourada e a graduação alcoólica de 40º. a 43º..

ARMAGNAC

DEFINIÇÃO

O Armagnac é uma aguardente vínica produzida numa região restrita situada no coração da Casconha. Esta região é delimitada por decreto de Maio de 1909 e tem a denominação de Appellation Contrôlée Armagnac, constituída pelas sub-regiões de:

- **BAIXO ARMAGNAC**
- **TÉNARÈZE**
- **ALTO ARMAGNAC**

Baixo Armagnac

Esta sub-região localiza-se no Oeste, tendo como principais cidades: Eauze, Nogaro, Cazambon e Villeneuve-de-Marsan. De clima Oceânico e de solo calcário, produz aguardente de grande qualidade, aveludada e muito perfumada.

Ténarèze

Ténarèze antepõe-se entre dois Armagnacs. De terrenos de areia e argilosos, produz aguardente mais forte e perfumada que o Baixo Armagnac. A cidade de Condom é o maior centro comercial desta célebre aguardente considerada por numerosos apreciadores como muito afamada.

Alto Armagnac

A sub-região de Alto Armagnac situa-se no leste tendo como cidade principal Auch Capital da Casconha. De solos predominantes em calcários brancos, produzem aguardentes de menos qualidade mas de maior período de envelhecimento.

Estas aguardentes são fabricadas exclusivamente com vinhos brancos, provenientes das castas Folle Blanch, Saint-Emilion, Jurançon e Colunbard enxertadas em cepas americanas.

Destilação

A destilação do Armagnac é feita em alambiques próprios de sistema contínuo não sendo rectificado, fornecendo um produto com a graduação alcoólica máxima de 63º., com vinho aquecido.

Envelhecimento

O envelhecimento é feito em cascos de carvalho e em adegas próprias com temperatura constante, não sendo autorizado a entrada de outro espirituosos. O tempo de envelhecimento tem a duração de 5 a 20 anos.

Nenhum Armagnac é posto à venda com o grau alcoólico inferior a 40º..

FORMAS DE SERVIR

As aguardentes vínicas envelhecidas devem ser servidas à temperatura ambiente em cálice próprio tipo balão.

19

AGUARDENTES BAGACEIRAS

DEFINIÇÃO

As aguardentes bagaceiras são obtidas por destilação do bagaço da uva.

Embora menos finas do que as aguardentes vínicas, possuem também muitos apreciadores.

Apresentam-se no mercado incolores e com características de envelhecimento e uma graduação alcoólica compreendida entre 40º. e 60º..

ORIGENS

As melhores bagaceiras são produzidas no Norte do País e destiladas a fogo directo.

Estas aguardentes são designadas em França por "eau-de-vie de marc".

Em Itália são designadas por "Grappa" aromatizada com arruda. Arruda é uma planta rutácea típica medicinal.

Em Portugal chama-se-lhe "aguardente bagaceira", "bagaceira" ou apenas "bagaço".

20

AGUARDENTES DE FRUTOS

DEFINIÇÃO

Aguardentes de frutos são bebidas espirituosas obtidas pela destilação de frutos fermentados.

As frutas mais vulgares para este tipo de aguardentes são: Figos, Medronhos, Maças, Pêras, Cerejas, Ameixas, Pêssegos, Framboesas, Damascos e Amoras.

TIPOS E ORIGENS

AGUARDENTE DE FIGO

Aguardente obtida da destilação de figos previamente esmagados e fermentados. É produzida principalmente no Algarve e Ribatejo.

MEDRONHO OU MEDRONHEIRA

Aguardente destilada de medronho, produzida principalmente no Algarve.

Apresenta-se incolor e com características de envelhecimento. Serve-se gelada a incolor e à temperatura ambiente quando envelhecida. A sua graduação alcoólica é de 40º. a 45º..

AGUARDENTE DE NÊSPERA

Aguardente obtida da destilação de nêsperas, produzida na Ilha Terceira (Açores). Apresenta-se incolor, servindo-se gelada.

CALVADOS

É uma aguardente de origem Francesa (da Normandia) obtida por destilação rectificada da cidra.

Apresenta-se com características de envelhecimento e com força alcoólica de 40º. a 50º.. Serve-se à temperatura ambiente.

WILLIAMINE

Aguardente de origem Suíça (do Cantão de Valais), proveniente da destilação de pêras da qualidade "William`s".

Apresenta-se incolor e com uma graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

WILLIAM

É uma aguardente Francesa, proveniente da destilação de pêras da qualidade "William`s".

Apresenta-se incolor e com graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

MIRABELLE

É uma aguardente Francesa (da Alsácia), destilada de ameixas amarelas.

Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

QUETSCH

Aguardente obtida da destilação de ameixas, produzida em França entre outros países.

Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 40º. a 45º.. Serve-se gelada.

SILVOVITZ

É uma aguardente produzida na Jugoslávia, destilada de ameixas.

ABRICOTINE

É uma aguardente produzida em França e outros países, destilada de damascos. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

FRAMBOISE

Aguardente produzida em França e outros países, destilada de framboesas. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 45º.. Serve-se gelada.

KIRSCH

É uma aguardente produzida principalmente na Alemanha, Suíça e França, destilada de cerejas silvestres. Apresenta-se incolor e com a graduação alcoólica de 40º. a 45º.. Serve-se gelada.

Tem com principais centros produtores as regiões da Floresta Negra na Alemanha e Vosges, montanha situada no Nordeste da França na vertente Oeste do Vale do Reno.

FORMAS DE SERVIR

As aguardentes de frutos podem ser servidas à temperatura ou, em determinados casos, devem ser servidas previamente refrescadas em frigorífico ou em conjuntos de copos próprios "AU FRAPPÉ".

21

AGUARDENTES DE CEREAIS

DEFINIÇÃO

Aguardentes de cereais são bebidas espirituosas resultantes da destilação de cereais fermentados, tais como: cevada, milho, centeio, trigo, aveia e arroz.

TIPOS

As aguardentes de mais renome deste grupo, são as seguintes:

- **Whisky ou Whiskey**
- **Gin**
- **Vodka**
- **Akwavit**
- **Arrack**

22

WHISKY

Classificação dos Whiskies

Os Whiskies podem ser classificados segundo a sua origem geográfica:

- * **Escocês**

- * **Irlandês**

- * **Americano**

- * **Canadiano**

- * **Japonês**

Whisky Escocês

"Scotch" é a designação através da qual é conhecido o Whisky escocês, que é considerado como o de mais alta qualidade e por este facto se diz que o Whisky deve a sua fama à Escócia.

O Whisky Escocês tem como principal característica o seu sabor inconfundível à turfa da região - peat smoke - usada na secagem do malte.

Este sabor ao fumo da turfa escocesa é extremamente apreciado contribuindo para a sua fama, o qual o distingue dos outros tipos existentes.

Sub-tipos de Scotch Whisky

Da matéria prima utilizada no fabrico do whisky distinguem-se dois tipos:

1 - Whisky de Malte (Malt Whisky) fabricado somente com cevada maltada e destilado a fogo directo (Pot-Still).

2 - Whisky de Grão (Grain Whisky) feito de uma mistura de malte, cevada não maltada, milho, trigo e centeio, e destilado a fogo contínuo (Patent-Still).

No fabrico do Whisky de Malte podem considerar-se as seguintes operações:

1- Maltização

2- Sacarificação

3 - Fermentação

4 - Destilação

5 - Envelhecimento

Maltização

A maltização consiste em provocar a germinação da cevada que para o efeito é colocada em recipientes cónicos embebida em água. Deste contacto com a água resulta o grão amaciar e aumentar de volume (incha).

Seguidamente, a cevada húmida é espalhada na secção de maltagem a uma temperatura constante a qual é remexida para que a germinação seja uniforme. A germinação tem a duração aproximada de oito a doze dias entre os quais atinge o grau de crescimento pretendido, começando a seguir o processo de secagem através de ar quente e que consiste em paralisar a germinação.

A cevada que depois da desgerminação é dignada por Malte Verde, é transportada para os fornos de secagem os quais são constituídos por placas perfuradas por onde passa o fumo do carvão de turfa conhecido por "Peat Reck" transmitindo o sabor e aroma que são característicos do Malte Whisky (Scotch).

A turfa é um carvão vegetal que abunda nos terrenos pantanosos das terras altas da Escócia, constituído por uma espécie de erva e musgo sendo cortada em rectângulos e expostos ao sol para secar.

Após ser retirado dos fornos, as radículas são cortadas e o grão maltado segue para a secção de moagem onde é triturado, passando a chamar-se Malte de Grão.

Sacarificação

Mistura: O Malte é misturado com quatro adições de água, todas elas de diferentes temperaturas tendo a primeira água cerca de 70 graus estando em contacto com o malte cerca de 90 minutos. Esta primeira água é separada e armazenada em reservatório próprio chamado "Underback" donde mais tarde é transportada para os recipientes de madeira designados por Wash Backs onde se efectua a fermentação.

A segunda água entra no "Tonel de mistura" à temperatura de 90 graus a qual se vai juntar à primeira.

A terceira água é misturada ao malte a uma temperatura de 100 graus.

A quarta água é misturada a uma temperatura de 130 graus.

Destas sucessivas misturas de água quente e do seu contacto com o cereal, a mistura é por fim deixada em infusão.

Desta operação resulta que o amido contido no malte se transforme em açúcar e daí produzir-se um líquido açucarado designado por "Wort" o qual é retirado do "Tonel de mistura" através de chapas perfuradas, que constituem o fundo falso do referido recipiente. Os resíduos do Malte utilizado são retirados e aproveitados para rações.

Fermentação

O líquido açucarado (Wort) proveniente da operação anterior é arrefecido e transferido para os recipientes de fermentação (Wash backs), onde lhe é adicionado uma quantidade controlada de leveduras.

As leveduras actuam no mosto (Wort) e começa a fermentação em que se transforma o Wort em Wash e que não é mais do que uma simples fermentação alcoólica.

Terminada a fermentação, ficou um líquido alcoólico, o qual é conhecido por Wash encontrando-se pronto a ser destilado.

Destilação

O líquido alcoólico (Wash) proveniente da operação anterior entra para o "Alambique de Banho" (Wash Still).

O álcool que ferve a baixa temperatura, liberta-se em forma de vapor passando para a cabeça do alambique e através dum tubo de cobre para o condensador que a partir deste se deposita num recipiente.

Este "espírito" (álcool) que ainda não é suficientemente forte e puro é conhecido por Álcool baixo (Low Wine) tendo que ser destilado novamente.

Esta segunda destilação tem lugar no "Alambique de espírito" (spirit still) a qual exige muito cuidado e experiência.

Desta segunda destilação resulta que o espírito obtido é de mais elevada graduação alcoólica e já liberto das impurezas que continha à saída do alambique de banho (Wash Still).

Como a parte final do espírito da segunda destilação seja considerado ainda de qualidade inferior, o mesmo será submetido a nova rectificação, sendo feita esta operação com o espírito (Low Wine) da primeira destilação no "alambique de espírito" (Spirit Still).

O "Grain Whisky" é destilado em alambique "Coffey Syll" de processo contínuo o qual difere do sistema de "fogo directo" (Pot Still).

O Whisky destilado por este processo tornou-se conhecido como whisky "Patent-Still" ou "Grain Whisky" (Whisky de grão) em oposição ao "Malt Whisky" (Whisky de Malte).

É a partir do século XIX, mais propriamente em 1932 que se começou a desenvolver a destilação por sistema contínuo (Patent-Still) e em que as destilarias de "Grain Whisky" conseguem produzir mais do que as de "Malt Whisky".

Envelhecimento

O envelhecimento é feito em cascos de carvalho durante um período mínimo de 3 anos, devidamente guardados em armazéns próprios denominados WARE HOUSES.

Irish Whisky

DEFINIÇÃO

A diferença entre o IRISH WHISKY e o SCOTCH WHISKY consiste na matéria prima empregada e é isento do sabor a fumado.

Os principais cereais que entram na fabricação do IRISH WHISKY são os seguintes: MALTE, CEVADA, AVEIA, TRIGO E CENTEIO.

A idade mínima de envelhecimento para o WHISKY IRLANDÊS é de 3 anos.

O seu envelhecimento é normalmente feito em cascos que tenham servido JEREZ.

Mais recentemente produz-se também na Irlanda "IRISH PURE MALTE".

Bourbon Whisky

DEFINIÇÃO

Este whisky é produzido nos Estados Unidos e é feito à base de milho (PURE BOURBON WHISKY) e pode ser lotado com Whiskies de outros cereais (BLENDED BOURBON WHISKY).

O seu envelhecimento dura entre 2 a 8 anos e é feito em cascos de carvalho previamente queimados o que lhe confere um tom carregado castanho avermelhado.

Rye Whisky

DEFINIÇÃO

Este whisky é na sua maior parte produzido no Canadá e é feito à base de centeio (PURE RYE WHISKY) e tal como o BOURBON WHISKY também pode ser lotado com whiskies de outros cereais (BLENDED RYE WHISKY).

O governo Americano estipula que para ter direito à designação de "RYE" o centeio deve constituir no mínimo de 51% do total de cereais utilizados. Ao contrário, no Canadá a lei não define quaisquer quantidades mínimas.

23

GENEVER/GIN

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A origem do Gin estará provavelmente ligada a uma bebida medicinal produzida pela primeira vez entre 1614 e 1672 pelo professor FRANCISCUS DE LA ROE da Universidade de Leiden na Holanda.

O seu nome provém da corrupção da palavra em latim ZIMBRO.

Os principais produtos que entram na fabricação deste destilado são os cereais, (15 partes de milho, 3 partes de malte e 2 partes de centeio), bagas de zimbro, casca de limão, amêndoa, lírio, etc., os quais dão origem a diversos tipos de Gin.

TIPOS DE GIN

Quanto aos principais tipos de Gin são os seguintes:

- **London Dry Gin**
- **Old Tom Gin**
- **Sloe Gin**
- **Plymouth Gin**
- **Genever**

LONDON DRY GIN

É o dos mais famosos dos Gins, bastante seco e é destilado em PATENT OU COFFEY STILL.

OLD TOM GIN

Com fraca aceitação no mercado, com uma graduação BAUMÉ bastante elevada devido à adição de xaropes de açúcar. Era originalmente usado na preparação do "Tom Collins", mas a sua produção está praticamente extinta.

SLOE GIN

Após a destilação é-lhe introduzida uma infusão de ameixas bravas que lhe empresta certo sabor doce e uma totalidade avermelhada.

PLAYMOUTH GIN

Gin seco com sabor a éter.

GENEVER

Gin produzido na Holanda principalmente na cidade de SCHIEDAM e que é destilado quatro vezes em POT STILL. É normalmente bebido simples e fresco.

24

VODKA

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Vodka é uma aguardente obtida a partir da destilação de cereais fermentados. É originária da Rússia ou da Polónia.

A composição da Vodka, hoje produzida em muitos países, varia de acordo com a região onde é feita. Contudo os principais cereais utilizados na sua fabricação são a cevada, o milho, o trigo e o centeio.

Comercializa-se nos seguintes tipos:

- ✓ **Neutral Vodka** (neutra)
- ✓ **Starka** (envelhecida)
- ✓ **Flavored Vodka** (aromatizada)

O ciclo de fabricação da Vodka é o mesmo que o Whisky. Há até muitos técnicos que consideram a Vodka um Whisky, sem o envelhecimento.

No Whisky a destilação é feita a graduações relativamente baixas, para que os aromas dos cereais não se percam. Ao contrário, na Vodka a destilação é feita em graduação alta e depois submetida a filtrações químicas para se extrair ou neutralizar os aromas dos cereais.

Até muito recentemente a filtragem da Vodka era feita por utilização de carvão vegetal (750 gramas de carvão para 5 litros de Vodka) processo ainda hoje utilizado por alguns países, que mais cedo ou mais tarde, será substituído por filtragens químicas.

O que atrás ficou referido refere-se exclusivamente à Vodka clássica (neutra). Contudo, se um produtor o desejar pode produzir Vodka com cor a sabor, sendo no entanto obrigado a referir este facto no rótulo (esta obrigatoriedade circunscreve-se a "Flavored Vodka", sendo facultativa a inscrição da origem do aroma). Deste modo encontramos muitas Vodkas coloridas e aromatizadas, entre as quais salientamos as cores verde e azul e os aromas de limão e laranja.

Das coloridas a mais conhecida é a "Zubrowka", de origem Russa, muito verde, com cor obtida pela adição de relva, após a destilação. A graduação alcoólica da Vodka situa-se entre 40 a 50 graus. No entanto, a graduação mais corrente é até 43 graus.

FORMAS DE SERVIR

A Vodka pode ser servida dos seguintes modos:

- ✓ **Como aperitivo, para acompanhar salmão fumado ou caviar;**
- ✓ **Como digestivo, para acompanhar o café;**
- ✓ **Nos países nórdicos, para acompanhar a cerveja;**
- ✓ **Em composições de bar**

Serve-se muito fria, em copos pequenos ou na falta destes um copo tipo prova.

25

AKWAVIT

É uma aguardente de cereais originária da Escandinávia.

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A Akwavit é obtida a partir da destilação de cereais fermentados, tais como o trigo, o milho, a cevada ou o centeio. Contudo, em anos de grande produção de batata é aproveitado o álcool deste tubérculo e adicionado ao produto dos cereais. É aromatizada com Alcaravia, planta medicinal. A sua graduação alcoólica é de 40 a 50 graus.

Apresenta-se no mercado em duas cores:

- **Incolor** (nova)
- **Cor de palha** (envelhecida)

Em tempos, a Akwavit não era comercializada sem passar algum tempo no mar. O tempo de permanência no mar muitas vezes correspondia a uma viagem até à Austrália. Cada garrafa era marcada com o nome do barco em que viajou. A ondulação, a diferença de temperaturas durante a viagem, o ar marítimo, contribuíam para amaciar esta aguardente. Ainda hoje encontramos garrafas com estas características (nome do barco, nome da firma, data, duração da viagem).

26

ARRACK

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Aguardente produzida a partir do arroz, à qual se junta suco de plantas e melaços fermentados.

27

AGUARDENTES DE VEGETAIS

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Aguardentes de Vegetais, são bebidas espirituosas, resultantes da destilação de vegetais, tais como: melaios de cana de açúcar, cactos, etc.

TIPOS

- * **Rum**
- * **Aguardente de cana**
- * **Tequila**

28

RUM

È uma aguardente obtida a partir da fermentação do melaço da cana do açúcar ou dos resíduos da fabricação do açúcar.

As características do Rum dependem do país em que é fabricado e do sistema utilizado.

Presentemente os sistemas utilizados para a fabricação do Rum são os seguintes:

a) Quanto à matéria utilizada:

- 1- Melaço puro da cana do açúcar;**
- 2- Resíduos da fabricação do açúcar.**

b) Quanto à destilação:

- 1- Fogo directo;**
- 2- Fogo contínuo.**

TIPOS

Comercializa-se nos seguintes tipos:

- **Light/Blanco/Silver** (incolor-nova)
- **Gold/Oro** (amarela)
- **Dark** (escura)
- **Aged/Añejo** (amarela ou escura) – por vezes c/indicação de idade
- **Strong** (75,5 graus)
- **Flavored/Spiced** (aromatizada)

Tradicionalmente os países de língua francesa usam o Pot-Still (fogo directo) e destilam o melão puro. Obtêm Rum de alta qualidade meio aromatizado.

Os países de língua inglesa, Jamaica por exemplo, produzem magníficos Runs, muitos aromáticos, como o sistema de fogo directo, utilizando os resíduos de cana depois de extraído o açúcar.

A Guyana produz um dos melhores Runs escuros, DEMERARA, que embora sendo escuro tem pouco aroma, obtido pela rápida fermentação das massas, depois de extraído o açúcar e com fogo contínuo.

Em Barbados usam-se os dois tipos de massas e os dois tipos de destilação. Produzem Runs aromáticos e macios.

Na Trindade produz-se Runs médios, utilizando o processo contínuo.

Nos países de língua espanhola produzem-se Rums famosos em todo o mundo, obtido directamente do melão e pelo processo contínuo.

O Rum claro não requer muito tempo de envelhecimento, por já ser macio por natureza.

O Rum médio e o Rum escuro melhoram se envelhecerem em cascos por períodos de 2 a 15 anos.

29

AGUARDENTE DE CANA

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Tal como o Rum, trata-se de uma aguardente destilada da cana do açúcar, sendo muito popular no Brasil e na Ilha da Madeira.

30

TEQUILLA

É uma aguardente de vegetais produzida exclusivamente no México, numa pequena região do estado de Jalisco.

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

A Tequila é obtida a partir da fermentação do suco de cactos "AGAVE AZUL TEQUILLA", vulgarmente conhecidos por "MAGUEY MEXICANO", os quais só estão em condições de fornecer o referido sumo ao décimo ano de existência. Esta categoria de plantas só se produz na região atrás referida.

As folhas dos cactos são espremidas e o suco obtido é fermentado e depois destilado. Seguidamente e em recipientes de madeira apropriados o produto da destilação repousa durante um certo tempo a fim de que as impurezas em suspensão se depositem no fundo dos recipientes. Posteriormente procede-se à passagem para barris de madeira, onde repousa durante algum tempo, tornando-se deste modo, mais macia e agradável.

A grande divulgação desta bebida foi durante a lei seca nos Estados Unidos da América, em que a Tequila era introduzida ilegalmente naquele país. A graduação alcoólica naquele tempo situava-se por volta de 50 graus. Hoje, a Tequila exportada tem a graduação de 40 graus.

TIPOS

Comercializa-se nos seguintes tipos:

- **Blanco/Silver** (incolor-nova)
- **Joven/Gold/Oro** (amarela)
- **Reposado/Aged** (amarela)
- **Extra Aged/Añejo** (amarela)

FORMAS DE SERVIR

A Tequila serve-se em copo para aguardentes brancas e acompanha de sal e um gomo de limão. Também é muito usada em composições de bar.

31

MEZCAL

Esta Aguardente produzida no México, na denominação de origem **Mezcal**, que engloba os Estados de Oaxaca, Guerrero, San Luís Potosé e Zacatecas, sendo principal o Estado de Oaxaca, denominado **La Region del Mezcal**. É obtida a partir da destilação do suco de uma piteira, designada por **Agave Angustifolia Haw**.

TIPOS

Comercializa-se nos seguintes tipos:

- ✓ **Joven/Blanco** (incolor-nova)
- ✓ **Reposado** (amarela)
- ✓ **Añejo/Añejado** (amarela)

Pode apresentar-se com ou sem umas pequenas Larvas dentro da garrafa:

- ✓ **Con Gusano**
- ✓ **Sin Gusano**

FORMAS DE SERVIR

A Tequila serve-se em copo para aguardentes brancas e acompanha de sal e um gomo de limão.

32

LICORES

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Os licores são obtidos a partir de um espirituoso (álcool, aguardente vínica ou outra), agentes aromatizantes e açucarados.

Ervas, frutos, raízes, especiarias e flores são elementos muito usados na sua preparação.

Os primeiros licores apareceram sob a forma de medicamentos, na Europa Medieval, e consistiam, nessa época, na adição de açúcar, mel, sumo de uva, para tornar os medicamentos, provenientes da infusão de plantas, sementes, raízes, frutos, etc., mais agradáveis ao paladar dos doentes. O elixir dos padres de Fécamp, era muito conhecido, no século XIV, como preventivo contra a malária.

O ESPIRITUOSO BASE

Para produzir um bom licor o espirituoso usado deve ser da melhor qualidade, e, na maioria dos casos, um álcool neutro, para que só o aroma das plantas, sementes ou frutos, seja notado no produto acabado.

O AGENTE AROMATIZANTE

Alguns licores são feitos a partir de um único aroma, enquanto outros são obtidos de mais de uma centena de produtos diferentes.

A) - PLANTAS

O óleo de certas plantas é extremamente concentrado, sendo em muitos casos, mais do que um simples aromatizante:

Exemplo:

✓ Manjeriço	-Tónico
✓ Hissopo	-Estimulante
✓ Hortelão	-Digestivo
✓ Erva-Cidreira	-Digestivo
✓ Alecrim	-Febrífugo

B) - FLORES

Muitas centenas de flores são utilizadas nos bons licores espalhados por todo o Mundo, como:

- **- Camomila**
- **- Alfazema**
- **- Alecrim**
- **- Rosa**
- **- Laranjeira**
- **- Etc.**

C) - FRUTOS

Da maioria dos frutos obtêm-se licores de boa qualidade, alguns designados por cordiais:

- Banana
- Maracujá
- Morango
- Laranja
- Tangerina
- Medronho
- Cereja
- Amora
- Groselha
- Melão
- Tâmara
- Pêra
- etc..

D) - CASCAS DE ÁRVORES

As cascas de certas árvores também são utilizadas na aromatização de muitos licores:

- - **Quina**
- - **Canela**
- - **Sândalo**
- - **Etc.**

E) - RAÍZES

As raízes de angélica, aipo, genciana, cenoura, etc., também são utilizadas na preparação de licores.

F) - SEMENTES

Anis, damascos, café, cacau, zimbro, pimenta, nozes, baunilha, etc., são vulgares na preparação dos licores.

G) - AÇUCAR

Os licores são normalmente açucarados com açúcar de cana ou beterraba, depois da mistura pronta. Contudo, o sumo de uvas concentrado ou o mel são igualmente utilizados.

CLASSIFICAÇÃO

Em virtude da grande variedade de licores existentes em todo o Mundo, classificam-se da seguinte forma:

- 1- Licores à base de plantas** (Chartreuse, Beirão, Singeverga, etc.)
- 2- Licores à base de frutos** (Cherry Brandy, Ginja de Alcobaça, etc.)
- 3- Licores à base de essências** (Creme de Banana, Parfait Amour, etc.)

FABRICAÇÃO

Quanto ao modo de fabricação poderemos agrupar os licores da seguinte forma:

- 1- Por destilação** (os licores à base de plantas)
- 2- Por infusão ou maceração** (os licores de frutos e alguns de plantas)
- 3- Por extractos ou essências** (os licores baratos como os de pêssago, tangerina, etc.)

DESTILAÇÃO

Por este processo obtêm-se licores de 1ª qualidade, sendo, como é óbvio, produtos bastante caros.

A destilação pode ser feita macerando as plantas durante algum tempo e depois destiladas ou simplesmente colocando as plantas ou sementes na parte superior do alambique, passando o vapor através destas, extraíndo-lhes todo o aroma.

Aquando da condensação do vapor, o líquido obtido encontra-se impregnado do aroma das substâncias destiladas. As fases mais importantes dos licores obtidos por este processo são as seguintes:

- 1- Destilação**
- 2- Redestilação ou rectificação**
- 3- Doceficação**
- 4- Homogenização**
- 5- Repouso**
- 6- Refrigeração**
- 7- Filtragem**
- 8- Engarrafamento**

INFUSÃO OU MACERAÇÃO

Para os licores feitos por infusão ou maceração, colocam-se, no espíritoso durante alguns dias, aquecido e mantido a uma temperatura constante, as plantas, raízes ou sementes.

Nos licores de frutos, estes são limpos, descascados, e, colocados em álcool ou aguardente vínica, sem ser aquecida.

Contudo, esta maceração demora meses, tempo necessário para que o álcool extraia não só o aroma como a cor do fruto. Seguidamente são desdobrados em água, açucarados, e passam pelas seguintes fases:

1- Homogenização

2- Repouso

3- Refrigeração

4- Filtragem

5- Engarrafamento

EXTRACTOS OU ESSÊNCIAS

Este é o método mais usado, por ser mais prático e económico. Contudo, obtêm-se sempre licores de 2ª ou 3ª categoria. Na composição destes licores entram unicamente os seguintes elementos:

- - **Água**
- - **Álcool**
- - **Açúcar**
- - **Essências**
- - **Corante**

Depois desta mistura o produto é filtrado e engarrafado.

COMPOSIÇÃO LEGAL

De acordo com a Lei Portuguesa, um licor deve obedecer no mínimo aos seguintes requisitos, de acordo com o art.º 4º. do Dec. Lei n.º. 257/87 de 25 de Junho:

A) - Teor alcoólico em volume, 20º.C:

- *Nos licores com leite, natas ou ovos - mínimo 15%,
- *Nos outros licores - mínimo 20%.

B) - Açúcares totais:

- *Nos licores creme - mínimo 420 g/l ,
- *Nos outros licores - mínimo 105 g/l.

TIPOS

ADVOCAAT

Licor Holandês, feito com gemas de ovos e de Brandy. A graduação deste licor em vários países é de cerca de 17º..

Contudo em Portugal é de 20º.. Por ser um licor bastante espesso, quando servido puro, deve ser acompanhado com uma colher de café.

ALGUEBELLE

Licor de plantas (mais de 50) produzido perto de Valence, em França. Apresenta-se em duas cores: verde, o mais forte, e amarelo.

ALCHERMES

Licor italiano, de cor vermelha, feito de rosas e extracto de jasmin, noz moscada, canela e coentros.

AMARETO

Licor Italiano, de cor castanha, produzido desde o séc. XVI, perto de Saronno. É obtido a partir de amêndoas amargas e de caroços de damasco.

AMOURETE

Licor Francês, de cor violeta.

ANGÉLICA

Licor Francês, de cor amarela, bastante doce, similar ao Chartreuse.

ANISSETA STILLATA

Licor de anis, produzido em Pescara, Itália.

ANIS DEL MONO

Licor de anis, feito em Barcelona, Espanha.

Apresenta-se nos tipos seco e doce.

ANIS DÓMUZ

Licor de anis, feito em Campo Maior, Portugal. Apresenta-se nos tipos seco e doce e ainda, o anis Mel de Damas, licor muito doce e de cor castanha.

ANISETTE

Licor de anis feito em Bordéus, na França desde o séc. XVIII.

APPLE GIN

Licor Feito com Gin e aromatizado com maçãs, em Leith, na Escócia.

APRICOT BRANDY

Licor feito a partir da maceração de damascos em aguardente vínica, colorido com caramelo e açúcarado. A designação de "Apricot Brandy" na sua origem referia-se a uma aguardente. No entanto, o termo "Apricot Brandy" aparece comercializado como um licor.

ATHOLL BROSE

Licor Escocês feito a partir de Malt Whisky, aveia, mel e natas.

AURUM

Licor de tangerina italiano.

BAERENFANG

Licor alemão, feito com mel, natas e plantas.

BAHIA

Licor Brasileiro feito a partir de álcool de cereais e café.

BASKA

Licor de café francês.

BEIRÃO

Licor Português produzido na Lousã a partir de plantas medicinais e sementes.

BÉNÉDICTINE

Um dos mais antigos licores em todo o Mundo, senão o mais antigo. Começou a ser produzido em 1510, em Fécamp, na França, devendo-se a sua origem aos monges do mosteiro de Fécamp. Apresenta-se numa cor castanha, muito aromático e bastante doce.

Por a sua receita se ter mantido em segredo durante séculos, apenas sabemos que entram na sua composição várias dezenas de plantas, sendo utilizado o processo de maceração e destilação.

BESCEN

Licor Holandês feito a partir de groselhas pretas.

BLACKBERRY

Licor de amoras, produzido em Inglaterra, pelo processo de maceração.

BRANDYMEL

Licor feito no Algarve a partir de aguardente de medronho e mel.

BRONTE

Licor Inglês, produzido em Yorkshire, feito a partir de aguardente vínica, mel e plantas.

CACAU MIT NUSS

Licor Alemão, aromatizado com avelã e chocolate.

CARLSBEERG

Licor amargo produzido na Checoslováquia, a partir de plantas.

CASQUE

Licor Inglês, feito a partir de aguardente de cereais e mel.

CAYO VERDE

Licor pouco alcoólico, produzido a partir de limas, americano.

CERASELLA

Licor de cerejas Italiano.

CHARTREUSE

Licor produzido com mais de 130 plantas e especiarias, feito no mosteiro de Chartreuse, perto de Grenoble, em França, desde 1607 até 1901. Nesta altura os monges foram expulsos de França, tendo montado uma destilaria em Terragona, na Espanha.

Em 1901 o governo Francês vendeu a patente Chartreuse, que foi posteriormente recuperada pelos monges em 1923. O primeiro Chartreuse era um elixir incolor bastante forte. Mais tarde surgiu o Chartreuse verde e o amarelo.

CHERRY-SUISSE

Licor Suíço feito a partir de cerejas e aromatizado com chocolate.

CHERRY BRANDY

Licor feito pela maceração de cerejas em álcool ou aguardente e, em casos especiais, aromatizado com plantas. De entre os Cherry Brandies mais conhecidos destacamos: Ginja de Alcobaça, Cherry Marnier, Peter Heering, Guignolet, Grants Morella, Cherry Karise, Rocher e Cherry Bom.

CHESKY

Licor de cerejas fortificado com Whisky de origem Francesa.

CHERRY BLOSSOM

Licor de cor rosada com acentuado aroma de flor de cerejeira Japonesa.

CITRONEN-EIS

Licor de cor amarela, de origem alemã, feito com sumo de limão e o óleo de casca. O termo EIS indica que o licor deve ser bebido sobre gelo.

COINTREAU

Licor feito a partir de laranjas, sendo considerado o melhor do género Triplice Sec. É feito em Angers, na França.

CORDIAL CAMPARI

Licor de cor amarela obtido a partir da destilação de framboesas.

COCORIBE

Licor de coco e rum.

CORDIAL MÉDOC

Licor Francês obtido a partir de aguardente vínica e plantas.

CREAM LICORES - (LICORES DE NATAS)

Natas, álcool e aromatizantes combinam bem, daí resultando produtos de sabor suave, distintos e pouco alcoólicos (parecidos com Advocaat ou um Alexander pouco forte). As marcas mais conhecidas são: Baileys, Carolans, Waterford e O`Darby, todos da Irlanda; Hereford Cows e Abedeen Cows dos U.S.A..

Na Austrália este tipo de licores é conhecido por Contichino.

CREME D'AMANDES

Licor de amêndoas francês.

CREME DE BANANA

Licor muito conhecido até à última guerra. Hoje a sua utilização está quase reduzida às composições de Bar. Pode ser obtido a partir da maceração de bananas ou com essências.

CREME DE CACAU

Licor feito a partir de cacau e baunilha, produzido por quase todas as firmas produtoras de licores.

Apresenta-se em duas cores: Castanho escuro e branco. Algumas firmas utilizam o termo CHOUAU nos seus rótulos, por este ser o nome do distrito na Venezuela onde é cultivado o melhor cacau do Mundo.

CREME DE CASSIS

Licor francês produzido em Dijon, pela maceração de groselhas pretas. Este licor produzido há largas centenas de anos é muito rico em vitamina C e muito reconhecido como digestivo.

CREME DE CIEL

Licor Holandês, de cor azul claro, do género Tríplice Sec.

CREME DE FRAISES

Licor Francês de morangos.

CREME DE MANDARINE

Nome dado à maioria dos licores de tangerina.

CREME THE MENTHE

Licor bastante popular com propriedades digestivas, feito a partir de álcool de cereais e hortelã.

Apresenta-se no mercado nas cores branco e verde. Com a luz o branco escurece, ficando algumas vezes perto do amarelo, enquanto que o verde fica mais claro.

CREME DE FRAMBOISE

Licor Francês, bastante doce, feito a partir de framboesas. É uma especialidade de Dordogne Valley.

CREME DE MOKKA

Licor de café francês, de cor castanho claro.

CREME DE NOYEAU

Licor Francês, de cor vermelha clara, obtido a partir do óleo de amêndoas, de pêssego e damasco.

CREME DE PECCO

Licor Holandês, obtido a partir de chá, pouco doce.

CREME DE ROSES

Licor cor-de-rosa, aromatizado com pétolas de rosa, baunilha e óleos de citrinos.

CREME DE BAUNILHA

Licor suave e bastante aromático, feito em França a partir de baunilha.

CREME YVETTE

Licor Americano, muito antigo, de elevada graduação alcoólica, com o gosto, cor e perfume das violetas de Fama. É o mais famoso licor de violetas.

CUARANTE-Y-TRES

Licor de cor amarela, bastante doce, feito em Cartagena, Espanha. Deve o seu nome à particularidade de serem utilizadas 43 plantas diferentes na sua produção.

CURACAU

Licor bastante digestivo, feito a partir de aguardente vínica, açúcar e cascas de laranja. Este Licor de origem Holandesa, começou por ser feito utilizando laranjas azedas vindas de Curaçau, perto da Venezuela. Alguns destiladores ainda hoje importam a casca destes frutos para a fabricação dos seus licores. Curaçau é o termo hoje utilizado para quase todos os licores de laranja, preparados por infusão de cascas e depois destilados. Se o produto for destilado novamente, chama-se Triplice-Seco. Este tipo de licor é hoje produzido em quase todo o Mundo e apresenta-se nas seguintes cores: Branco, Verde, Vermelho, Azul e Castanho claro.

B. BENEDICTO

Licor Português similar ao Bénédictine.

DRAMBUIE

Licor Escocês feito a partir de Whisky e mel aquecido. É o mais antigo dos licores de Whisky.

ELIXIR D'ANVERS

Licor belga produzido em Antuérpia. Levemente amargo, de cor verde-amarelado.

ELIXIR DE CHINA

Licor de anis italiano.

ENZIAN CALISAY

Licor espanhol, feito a partir de plantas. Normalmente este licor é conhecido pela designação de Calisay.

ESCARCHADO

Licor de anis apresentado em garrafa que contém um ramo de coentros ou de anis no seu interior. Como o licor é bastante doce, o açúcar cristaliza-se e fixa-se no ramo, dando-lhe o aspecto duma árvore de cristal.

FILFAR

Licor cipriota, género do Curaçau.

FIOR D'ALPI

Licor italiano, aromatizado com plantas e flores dos Alpes. É bastante doce, é apresentado com um ramo no interior da garrafa (tipo anis escarchado). Isobella, Edelweis e Mille Fiore são licores similares.

FORBIDDEN FRUIT

Licor americano bastante alcoólico. Extractos de toranja e laranja com mel dão este licor um gosto doce e amargo.

GALLIANO

Licor italiano feito a partir de plantas. Este nome é uma homenagem ao major Galliano, figura de destaque na guerra Itália-Abissínia em 1986.

GALIWEIS

Licor irlandês, feito a partir de Whisky, plantas, mel e café.

GINEPY

Licor italiano aromatizado com anis. Apresenta-se nas cores branca e verde.

GLAYVA

Licor escocês, feito a partir de Whisky, mel, plantas e especiarias.

GLEN MIST

Licor escocês, pouco doce, feito a partir de Whisky, mel, plantas e especiarias.

GOLDWASSER

Licor produzido em Danzing desde 1598. Actualmente é produzido em Berlim, aromatizado com anis e Alcaravia. Apresenta-se com pequenas farripas douradas dentro da garrafa.

GORNY DOUBNYAK

Licor russo de gosto amargo, obtido a partir de gengibre, angélica, cravinho da Índia e bolotas de carvalho.

GRAND CUMBERLAND

Licor dourado, bastante doce, produzido na Austrália a partir de maracujá.

GRAND MARNIER

Licor francês, tipo curaçau, fabricado desde 1880 com aguardente vínica.

Apresenta-se no mercado em duas cores: dourado (Cordon Jaune) e castanho (Cordon Rouge) sendo este último mais alcoólico.

GREENSLEEVES

Licor inglês, tipo creme de menthe, feito a partir de álcool de cereais e hortelã.

GUIGNOLET

Famoso licor de cerejas francês. (Ver Cherry Brandy)

GYOKURO RIKYU

Licor japonês pouco alcoólico, obtido a partir de chá verde e de aguardente vínica.

HALF-OM-HALF

Género de tríplice seco, obtido a partir de laranjas doces e azedas. Licor holandês.

IRISH MIST

Licor irlandês feito a partir do Whisky, extractos de plantas e mel aquecido.

IRISH VELVET

Licor Irlandês feito a partir de Whisky e café.

IZZARA

Licor francês, similar do Chartreuse, feito a partir de angélica, mel e Armagnac. Apresenta-se em duas cores: verde, o mais alcoólico, e amarelo.

KAHLUA

Licor de café produzido no México.

KARTHAUSER

Licor alemão similar do Chartreuse.

KUMMEL

Um dos mais populares digestivos. Feito na Holanda desde 1575.

No entanto, o KUMMEL, ALLASH e GILKA, produzidos na Alemanha, são sem dúvida mais populares que o holandês. O autêntico Kummel é um destilado neutro umas vezes obtido a partir de cereais, outras a partir de batata. O grau de doçura depende da forma utilizada.

Quando pronunciadamente seco (como o original) fica agrupado nas aguardentes. Quando atingir uma percentagem de açúcar, que no caso do nosso País é de cerca de 10%, é agrupado nos licores.

LAKKA

Licor finlandês, com gosto doce-amargo, obtido a partir de cloudberries (tipo groselhas). Este licor também é conhecido por Suomuurain.

LOCHAN ORA

Licor escocês obtido a partir de Whisky e mel.

MANDARINE NAPOLÉON

Licor de tangerina, belga. O processo de fabrico utilizado é o da maceração prévia das cascas do fruto, seguido de destilação e fortificado com aguardente vínica.

MARASCHINO

Licor de origem italiana, produzido em Dalmatia, hoje território jugoslavo. É obtido a partir da destilação da cereja Marasca, incluindo o caroço esmagado.

MEL-DOIRO

Licor produzido no Algarve, a partir de aguardente de medronho e mel.

NASSAU ORANGE

Licor holandês, tipo Curaçau. Este licor também é conhecido por PIMPELTJENS LIQUOR.

PARFAIT AMOUR

Licor bastante doce, de cor rosada ou violeta, feito com amoras de citrinos, especiarias e extractos de pétalas de flores.

PISANG AMBOM

Licor holandês, feito à base de frutos, dos quais se destaca a banana. Apresenta-se de cor verde.

POEJO

Licor produzido na região de Évora, a partir de planta com o mesmo nome.

ROCK AND RYE

Licor americano, obtido a partir de essências de frutos e Whiskey Rye. Como se trata de um licor bastante doce, o açúcar cristaliza dentro da garrafa como o anis escarchado.

SABRA

Licor israelita, produzido a partir de laranjas e aromatizado com chocolate.

SAMBUCA

Licor italiano, obtido a partir da infusão de sementes de sabugueiro e outras plantas. É tradição servir este licor com 3 grãos de café no topo do copo, e flambeiar ligeiramente.

STRAGA

Licor italiano, obtido a partir de rum, café e especiarias.

TRIPLICE SEC

Nome dado aos licores de laranja redestilados.

VAN DER HUM

Licor de tangerinas e naartjie (espécie de laranja) produzido na África do Sul. Quando misturado com Brandy esta composição designa-se por BRANDYHUM.

VANDERMINT

Licor holandês, aromatizado com chocolate e hortelã.

Segundo a qualidade e grau alcoólico os licores podem dividir-se em 3 categorias:

- 1) - Extra-Finos** (de 35 a 45 graus) - Chartreuse, Grand Marnier, etc..
- 2) - Finos** (de 25 a 35 graus) - Curaçau, Cherry Heering, Ginja, etc..
- 3) - Correntes** (menos de 25 graus) - Advocaat, Creme de Menthe, etc..

33

ANISADOS

DEFINIÇÃO

Estes aperitivos também designados por Pastis, são obtidos a partir da destilação das sementes do anis e outras plantas como o Hissopo e os coentros.

O processo de fabricação, semelhante aos dos licores, consiste nas seguintes fases:

- **-Destilação;**
- **-Dosificação;**
- **-Alcoolização;**
- **-Homogenização;**
- **-Repouso;**
- **-Filtragem;**
- **-Engarrafamento.**

Os Anisados (Pastis) mais conhecidos são provenientes de França como:

- **Ricard**
- **Pernod**
- **Berger**
- **Pastis 51**

No entanto, são ainda produzidas noutros países, como:

- **Absinthe** - Suíça
- **Ouzo** – Grécia
- **Raki** – Turquia
- **Absinto e Extracto de Absinto** - Portugal

RICARD

É um aperitivo anisado, com 45 graus e é feito a partir da destilação de sementes do anis, coentros, alcaçuz e outras plantas que crescem no mediterrâneo.

PERNOD

É um aperitivo anisado Francês, com 45 graus, e feito a partir da destilação de anis, Hissopo, funcho e outras plantas. É corado com açafão e caramelo.

BERGER

É um aperitivo anisado Francês, com 45 graus, feito a partir da destilação do anis, coentros, alcaçuz e absinto e outras plantas aromáticas.

FORMAS DE SERVIR

- ❖ Servem-se 2 a 3 Cls. para 10 a 15 Cls. de água.
- ❖ Igualmente pode ser servido com sumos, refrigerantes e em composições.
- ❖ O copo indicado é o Tumbler Médio.

34

AMARGOS (Bitters)

DEFINIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

De acordo com as características próprias um amargo (Bitter) é:

- **Um Aperitivo:**

Campari
Bitter Cinzano
Bitter Martini
Amer Picon
Amaro Cora
Suze, etc..

- **Um Estomacal:**

Fernet Branca
Underberg
Radis
Averna
Gammel Danks
Jagermeister
China Martini, etc..

- **Um Aromatizante:**

Angustura Bitter
Peychaud`s Bitter
Orange Bitter

Os amargos (Bitters) são obtidos ou por maceração de raízes, frutos, flores, quinino e sementes em álcool ou vinho, ou, por extractos dos mesmos produtos com álcool, água, vinho e açúcar.

TIPOS

Neste grupo encontramos uma grande quantidade de bebidas amargas entre as quais salientamos as seguintes:

- **Martinazzi;**
- **Cinzano-Bitter;**
- **Fernet Branca;**
- **Amer Picon;**
- **Secrestast;**
- **Underberg;**
- **Weisflog;**
- **Rarbaro;**
- **Amaro Cora;**
- **Fernet-Lugga;**
- **Campari;**
- **Punt e Més;**
- **Fernet-Menta**

MARTINAZZI

É um aperitivo suíço obtido a partir da infusão e extractos de plantas aromáticas. Graduação alcoólica é de 25 graus.

BITTER-CINZANO

Amargo vínico produzido pela firma Cinzano. É obtido a partir de vinho vermute. A sua graduação alcoólica é de 25 graus.

FERNET BRANCA

É um amargo Italiano, feito a partir da maceração ou extractos de raízes e muitas plantas aromáticas e especiarias.

De acordo com as características, graduação 45º., e ainda como e quando é consumido, poderemos classificar a Fernet Branca como sendo:

- * **Um aperitivo Amargo;**
- * **Um licor Amargo;**
- * **Um estomacal Amargo.**

AMER PICON

Amargo Italiano, semelhante ao Biltre Campari.

SECRESTAST

Amargo Italiano, obtido a partir da infusão e extractos de raízes e plantas aromáticas. É um similar da Fernet Branca, tendo a mesma função e servindo-se do mesmo modo.

UNDERBERG

Amargo Alemão, utilizado como bebida estomacal. Obtido a partir de extractos de plantas aromáticas. Apresenta-se em garrafas-dose individual. É um similar da Fernet Branca, tendo a mesma função e servindo-se do mesmo modo.

WEISFLOG

Amargo Suíço, obtido a partir de extractos de plantas, álcool, água e açúcar. Graduação alcoólica 18 graus. É um similar do Campari.

RARBARO

Amargo Italiano, obtido a partir de extractos de plantas aromáticas. É um similar da Fernet Branca, servindo-se da mesma forma e na mesma quantidade.

AMARO CORA

Amargo Italiano, obtido a partir de extractos de plantas aromáticas. É um similar do Campari.

CAMPARI

Amargo Italiano, já fabricado em Portugal, obtido a partir de extractos de plantas aromáticas, álcool, água e açúcar. A sua graduação alcoólica é de 28,5 graus.

PUNT E MÉS

Amargo vínico de origem francesa, obtido a partir de vinho aromatizado com extractos de plantas aromáticas. A sua graduação alcoólica é de 16 graus.

De acordo como é produzido é basicamente:

- * **Um vermute amargo**
- * **Um aperitivo vínico amargo**
- * **Um aperitivo amargo**

35

VERMUTE

Definição e características

Já no século I, os romanos bebiam vinho misturado com mel e aromatizado com várias substâncias, o qual no princípio era tomado como remédio para estimular o apetite.

Diz-se que a palavra vermute teve a sua origem na palavra alemã "Wormwood" que significa absinto em Português.

Os componentes do Vermute são os seguintes:

- **-Vinho Branco**
- **-Álcool**
- **-Açúcar (caramelo)**
- **-Concentrado de uvas ou açúcar**
- **-Absinto romano**
- **-Coentro**
- **-Casca de laranjas amargas**
- **-Cálamo**
- **-Flor elder**
- **-Angélica**
- **-Lírio florentino**
- **-Genciana**
- **-Quina**
- **-Cardamo**
- **-Canela silvestre**
- **-Nóz moscada**
- **-Cravo da índia, etc.**

FABRICO DO VERMUTE

Infusão

Adição de Extractos

O processo de infusão: consiste em suspender dentro do vinho um saco com totais as substâncias amargas e aromáticas.

Na adição de extractos: prepara-se um extracto das substâncias amargas e aromáticas com álcool que se guarda a envelhecer em casco e se vai juntando aos vinhos.

O vermute é pasteurizado a 70°. C. o qual à partida lhe dá como vantagens: abreviar o envelhecimento, impedir novas fermentações, evitar casse oxidásica e favorecer a fusão dos gostos e aromas com o vinho.

Seguidamente é filtrado e exposto a uma temperatura de 6°. a 7°. Negativos, o que abrevia o envelhecimento devido a insolubilizarem-se várias substâncias que levariam muito mais tempo a realizar a mesma transformação à temperatura ambiente.

Terminadas estas operações, o vermute passa para os cascos de envelhecimento onde fica a apurar o aroma e o sabor que o caracteriza. A sua graduação alcoólica varia entre 16° a 18° .

Os vermouths produzem-se em todos os países vinícolas, sendo, porém, a Itália o país que produz o vermute de mais fama.

Quanto á cor, produzem-se brancos, tintos e roses

TIPOS

Os vermouths podem classificar-se nos seguintes tipos:

CLÁSSICO	(Tinto doce)
CORRENTE	(Tinto doce)
BIANCO	(Branco doce)
DRY	(Branco seco)
PUNT E MÉS	(Tinto amargo)
ROSÉ	(Rosé)

36

VINHOS QUINADOS

DUBONNET

É um aperitivo de origem Francesa com muita popularidade, cuja composição assenta essencialmente no vinho. A sua graduação alcoólica é de 18º .

Apresenta-se no mercado com duas cores: castanho escuro e amarelo sendo este menos conhecido.

Serve-se simples, fresco o com gelo e casca de limão, com soda e em composições.

BYRRH

Aperitivo Francês semelhante ao Dubonnet, feito à base de vinho tinto, aguardente vínica e quinino.

A sua graduação alcoólica é de 18º ..

S. RAPHAEL

É um aperitivo Francês feito à base de vinho e quinino.

AMBASSADOR

Aperitivo Francês feito à base de vinho, laranjas e genciana.

LILLET

É um aperitivo Francês que se apresenta com cor amarela, feito à base de vinho branco, Armanhaque e quinino.

RAMAZZOTI

Aperitivo Italiano feito à base de vinho, sendo pouco conhecido no nosso país.