



LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO



BEBIDAS DESTILADAS





**CADERNO PEDAGÓGICO - PROGRAMA LEARNING FOR LIFE
PARA ALUNOS**

1. Apresentação dos cadernos

Este material foi desenvolvido para que você possa ter uma melhor experiência de aprendizado em sala de aula ao longo do programa Learning for Life. O foco é a sua aprendizagem e construção da sua carreira na área de bartender. Neste material, você encontrará orientações para que sua jornada aqui aconteça de forma produtiva e agradável. Nossa metodologia visa desenvolver habilidades intelectuais, profissionais, socioambientais e técnicas, além de promover inclusão social e cidadania para melhorar a sua vida.

2. Objetivo do Programa de formação profissional L4L

O programa Learning for Life, do Instituto DIAGEO, tem como foco a educação de jovens adultos. Este programa acontece em parceria com instituições de ensino, órgãos públicos e instituições de treinamento, visando oferecer ferramentas, treinamento e habilidades para futuros profissionais na área de bartender. Juntos, vamos promover:

- Igualdade
- Crescimento sustentável e inclusivo
- Habilidades e ensinamentos para a vida
- Bem-estar

E dar condições para que você possa trilhar sua carreira profissional.

3. Aprendizagens desejadas

O programa irá abranger diversas áreas para que você saia do programa capacitado:

- Comunicação
- Boa Memória
- Organização
- Empatia
- Postura Positiva
- Conhecimentos e habilidades técnicas específicas da carreira de bartender.

4. Experiência para Vida

O Learning for Life visa desenvolver nos alunos capacidades emocionais, sociais e cognitivas por meio de experiências de vida. Para isso, o programa segue como base as propostas da Organização Mundial da Saúde (OMS). As capacidades emocionais e sociais são desenvolvidas a partir da relação consigo mesmo e na interação com outras pessoas e auxiliam a ter uma melhor convivência, inclusive no ambiente de trabalho.

O conteúdo técnico abrange habilidades matemáticas e de escrita, além da técnica de bar.

5. O que queremos que você leve

Uma experiência que marque a sua vida não só em termos de conteúdo aprendidos e que também seja divertida, promovendo melhora na sua qualidade de vida e ampliando suas possibilidades de se inserir no mercado de trabalho na área de bartender.



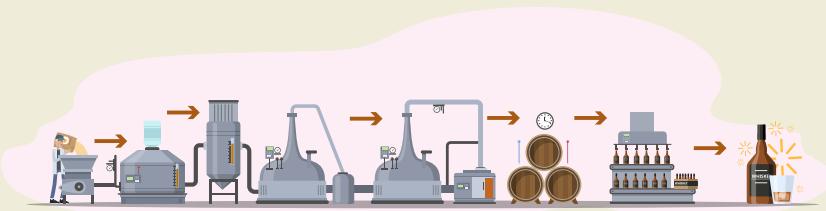
FALA AÍ

BEBIDAS DESTILADAS

Neste capítulo vamos mergulhar no universo das bebidas destiladas, o “carro chefe” da Diageo. Você vai entender os processos de produção e as curiosidades sobre as principais bebidas feitas com este método.

Para iniciar nossos estudos, você saberia dizer 3 bebidas destiladas e suas matérias-primas?

Sabe explicar o processo de destilação?



TOME NOTA

Vamos compreender o processo de destilação e aprofundar nossos estudos?

A destilação é um processo antigo, tanto que Aristóteles o citava em seus estudos e existem pesquisas que apontam a utilização do processo de destilação pelos egípcios. Porém, já remontando o quebra-cabeças da história, verificamos que existem relatos de que no ano 2000 a.C. já existia de fato o processo de destilação.

Embora os egípcios aparentemente fossem um dos primeiros povos a construir utensílios semelhantes a alambiques, foi da língua árabe que nasceram os termos alambique (al ambic) e álcool (al cóhol). Muitos consideram o alquimista Jabir ibn Hayyan como o “pai” da destilação e acreditam que o processo de destilação era utilizado para propósitos medicinais e também para a criação de bálsamos, essências e perfumes.

Para muitos, é desse período e da utilização do alambique para estes fins que vem a relação do bar com a alquimia.

Em termos práticos, destilação é um processo de separação de líquidos através do aquecimento, baseado na diferença de seus pontos de ebulição. Algo bem simples de se compreender: para efetuar uma destilação, provoca-se o aquecimento da massa líquida até que ela atinja a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido.

Os primeiros vapores sempre são produzidos pelos elementos mais voláteis (é o caso do álcool), que se desprendem da massa líquida original a uma temperatura aproximada de 78° C, enquanto a água evapora na casa dos 100° C.

A destilação pode ser feita em dois tipos de alambiques:

- **Pot Still:** alambique artesanal, lento, seu processo é gota a gota, extraíndo o "espírito" dos ingredientes. É utilizado na produção de bebidas em baixa escala, ou quando os fabricantes são fiéis a esse tipo de alambique, seja por seus resultados, glamour ou outros pontos.
- **Patent Still:** também conhecido como continuous, é um destilador industrial para produção em grande escala, mais rápido e contínuo. Mesmo não sendo alambiques artesanais, produzem bebidas de excelente qualidade.

É importante lembrar que: a qualidade de uma bebida não está atrelada SOMENTE ao tipo de alambique utilizado, mas também à escolha da matéria prima, e outros processos ao qual um destilado passa em sua fabricação, a exemplo de fermentação, maturação e envelhecimento.



FECHOU?

Agora que você entendeu o processo de destilação, sabe o quanto este processo é antigo e compreendeu que existem diferentes alambiques, é hora de entender o quanto a matéria-prima, o local de plantio, como foi cultivado e como foi cortado o ingrediente principal de cada destilado pode ser fundamental para termos bebidas de qualidade.

Ou seja, muito além da ação do alambique temos o fator humano e uma dezena de possibilidades!

Vamos aprofundar nossos estudos em algumas bebidas e compreender mais sobre o processo de destilação conhecendo um pouco mais de cada uma das bebidas destiladas.



SAIBA MAIS

A dica para que você saiba mais sobre o processo de destilação segue neste vídeo:

Processo de Produção da Cachaça



COMO A CACHAÇA
É PRODUZIDA



CACHAÇA

Destilado de cana-de-açúcar, originário do Brasil e produzido desde o tempo da colonização portuguesa nos antigos engenhos de açúcar.

A cachaça segue evoluindo e a cada ano surgem novas marcas, sem falar nos processos de produção que seguem progredindo e tornando o produto brasileiro cada vez mais famoso e conceituado fora do país.

Em geral, a cachaça é produzida com suco **fresco** de cana-de-açúcar que, após a fermentação, é destilado e filtrado, e também pode ser envelhecido **em mais de vinte tipos de madeira brasileira**. As **cachaças envelhecidas** em tonéis de carvalho ou de outros tipos de madeira tornam-se mais leves, menos ardentes e com sabores mais delicados, logo, o “envelhecimento” é algo comum e o conhecimento do mestre de produção quanto ao tipo de barril e madeira a serem utilizados pode mudar significativamente o produto.

Existem também as cachaças que são saborizadas ou aromatizadas com raízes, ervas e frutas e que após estas adições de sabor “perdem” o título de cachaça, tornando-se aguardentes compostas.

A autêntica cachaça brasileira, por lei, não pode ter adição de sabores que não sejam oriundos da cana-de-açúcar e pela lei nacional, a cachaça é o nome oficial da bebida feita a partir da destilação do suco de cana-de-açúcar produzida exclusivamente no Brasil e devidamente registrada pelo Ministério da Agricultura do Governo Federal Brasileiro na OMC (Organização Mundial do Comércio) no decreto 6871-09.

E quanto ao uso da cachaça na coquetelaria, o mais famoso coquetel brasileiro da lista de coquetéis oficiais da IBA (Internacional Bartenders Association) é a caipirinha, feita com cachaça, limão e açúcar.

PONTOS IMPORTANTES: Cachaça deve conter o mínimo de 38% ABV (Álcool por volume) e no máximo 48%.

Toda cachaça, independentemente da marca, deve ser envasada e vendida em recipientes de no máximo 1 litro.

E para se enquadrar em todos os aspectos legais para ser denominada CACHAÇA, a bebida pode ter em sua composição no máximo 6 gramas de açúcar expressos em sacarose a cada litro produzido. As cachaças do portfólio Diageo são Nêga Fulô e a tradicional e popular Ypióca com seus diversos rótulos.

Quer saber mais? Acesse o site abaixo e descubra mais sobre o destilado do Brasil:



https://www.diageobaracademy.com/pt_BR/tendencias-e-dicas/tendencias/andre_bueno_em_doc_e_historia_da_cachaca_parte2/



RUM

Conhecido como a bebida dos piratas, extremamente associado às histórias e à cultura geral na América Central, alguns apontam o surgimento do rum para o Caribe. Porém, muitos países têm suas histórias ligadas ao rum e apontar o verdadeiro criador desta famosa bebida é uma incógnita que certamente gera discussões.

Classificando o rum, temos um destilado obtido através da cana-de-açúcar, como a cachaça. Entretanto, na maioria das marcas de rum utiliza-se o melaço e não o caldo fresco da cana-de-açúcar, e isso é sem dúvida uma das maiores diferenças entre estes dois produtos.

O rum, quando estudado do ponto de vista geográfico, traz em suas características muito do país onde foi produzido, e esta é uma boa forma para estudá-lo. Inevitavelmente, se for estudar países da América Central e seus diferentes tipos de rum, vai se deparar com características oriundas do colonizador do país em estudo.

Alguns países colonizados pela França possuem um estilo de rum classificado como rum agrícola. No rum agrícola temos o primo mais próximo da cachaça, pois a produção é obtida através da fermentação do caldo da cana destilado.

Neste caso, a diferença entre o rum agrícola e a cachaça são as leis brasileiras, graduação e outros detalhes que podem não estar descritos nas leis do país produtor. Alguns países como o Haiti e a Martinica são exemplos deste estilo de rum. Já países colonizados pela Espanha e Inglaterra possuem em grande parte um rum que podemos definir como rum industrial.

Os países com colonização inglesa possuem um estilo de rum com mesclas de diferentes destilações, alta graduação alcoólica e, nestes casos, podemos citar Jamaica, Guiana e Barbados como alguns dos países com este estilo mais potente de rum.

Os países com colonização espanhola, em sua maioria, trazem uma herança de rum mais light. Costumam ser sempre envelhecidos, filtrados para ter a coloração aprimorada e têm um toque floral marcante por tais processos, assim como a terminologia "añejo". O método de envelhecimento chamado de Solera também pode ser empregado por algumas marcas. **Um bom exemplo deste tipo de rum é o Zacapa!**

O sistema solera, por exemplo, é um sistema utilizado para envelhecimento de vinhos e Jerez, que consiste no empilhamento de barris, onde há troca entre líquidos desde o mais jovem até o mais envelhecido. O aspecto curioso deste sistema é que os barris nunca são completamente esvaziados, sendo assim impossível definir a idade do lote produzido.

Zacapa 23 por sua vez, é um blend de idade entre 6 a 23 anos, de complexidade elevada e sabor aveludado.

Na coquetelaria, o rum é usado em coquetéis como o Daiquiri, a Piña Colada, a Cuba Libre e muitos outros, especialmente os clássicos da coquetelaria Tiki.





VODKA

A vodka como conhecemos é uma bebida de origem europeia, e Rússia e Polônia possuem uma eterna discussão sobre quem seriam os “pais” de tal produto, isso sem falar nos suecos e muitos outros povos que celebram a vodka em suas culturas e também puxam para si a descoberta deste destilado.

Mas focando na Rússia e na Polônia, percebemos que a vodka produzida em cada um destes países é bem diferente uma da outra. E como a vodka não possui D.O.C (denominação de origem controlada) e diversos países a produzem, é importante deixar claro que cada país traz em seus produtos definições legais e também regras sobre o que e como produzir tal destilado.

Desde o ingrediente até mesmo a graduação alcoólica podem variar, e por isso temos tantas dúvidas e informações sobre o mundo das vodkas.

De maneira geral, o aroma da vodka pura é normalmente bem alcoólico, sua aparência ligeiramente oleosa, seu sabor é forte e bem seco, porém, existem as vodcas “saborizadas” ou “aromatizadas”, que possuem enorme apelo comercial em todo o mundo.

A vodka é um destilado que pode ser produzido a partir de qualquer matéria-prima de origem agrícola, e apesar de ser um destilado neutro, a característica da matéria-prima escolhida para sua produção estará de certa forma presente em seu resultado final.

No Brasil, uma vodka deve possuir no mínimo de 37,5% ABV e sendo o seu máximo permitido 40% ABV.

Quando o assunto é vodka, inúmeras marcas são destaque por suas qualidades

Das oriundas do “velho mundo”, podemos destacar Smirnoff como uma das mais importantes marcas e uma das que mais contribuiu para a fama e popularização do produto nos EUA e na coquetelaria como um todo.

Na Europa temos a concentração de grandes marcas de vodka e encontramos Ketel One, uma vodka holandesa que, com todos os detalhes de sua produção, a tornam um produto único.

Ainda falando de vodcas da Europa temos a francesa Cirôc que representa perfeitamente o que seria uma vodka do “novo mundo”, com toda a tecnologia e os cuidados empregados em sua produção e também pelo fato de seu ingrediente base ser a uva e não cereais ou grãos como outras marcas populares no continente.

Na coquetelaria, a vodka aparece em receitas clássicas como o Vodka Martini, o Vesper Martini e muitas outras receitas como o Bloody Mary e o Cosmopolitan.

No Brasil se tornou popular em variações da clássica Caipirinha, porém feita com a vodka como base e fazendo com que o coquetel fosse renomeado como Caipiroska, Caipvodka ou outros nomes que associam a bebida ao coquetel original do país.

GIN

A origem do gin nos leva, assim como outros destilados já estudados, a uma visita rápida a alguns países, dentre esses a Holanda, onde o gin como conhecemos teria supostamente surgido. Outro país importante na história do gin é a Inglaterra, e apesar da fama do gin inglês em todo o mundo, fatos contam que os holandeses foram os primeiros a produzir uma bebida com sabor predominante de zimbro, principal agente de sabor do gin.

E vale destacar que apesar dos fatos e do surgimento do gin na Holanda, foi na Inglaterra que o gin se tornou muito popular e onde a bebida foi aprimorada e adquiriu um sabor mais leve e distinto devido ao modo de fabricação, matéria-prima e alambiques utilizados pelos ingleses.

Falando ainda sobre a história, em diversos momentos na história da Inglaterra o gin aparece e para compreender mais sobre este destilado você pode pesquisar o termo "Gin act" e seus fatos e curiosidades.



Falando um pouco sobre o produto, de maneira generalista temos no gin um álcool neutro, zimbro (principal ingrediente, presente em 100% dos gins no mundo) e a adição de diversos botânicos que vão trazer características extras para cada marca de gin.

É obrigatório que o gin tenha sempre em sua composição um mínimo de 50% de zimbro. Já os demais botânicos e as quantidades de cada ingrediente podem variar de acordo com a receita e estilo de gin a ser produzido.

Observando o passo-a-passo da produção, temos o álcool-base e os botânicos selecionados pelo produtor e em seguida temos o processo de destilação em alambiques do tipo Pot Still (lei na Europa) e o resultado deste processo é uma bebida extremamente seca e muito aromática.

A lei europeia define a produção de gins e a forma como os sabores e notas de cada um dos botânicos de cada receita devem ser extraídos, e assim temos diferentes tipos de gin conforme o método de produção escolhido. Esses detalhes podem não parecer importantes em um primeiro momento, mas temos aí uma das principais diferenças entre gins ingleses e gins produzidos em nosso país. E observando os variados estilos de gin, indiscutivelmente nos deparamos com o mais conhecido deles, o London Dry Gin e todas as suas regras de produção.

Em regras gerais e seguindo a legislação europeia, todo London Dry Gin é produzido a partir de um álcool-base neutro onde são infundidos os botânicos obrigatórios citados anteriormente (Ex.: 50% de Zimbro) e acrescentam-se os demais botânicos que podem ser ervas, raízes, cascas de frutas cítricas e afins, todos destilados em conjunto.

Ainda falando sobre a regra de produção deste estilo, temos mais uma regra básica a ser seguida na produção de um London Dry Gin. A regra define que os botânicos em sua receita devem ser naturais e não é permitida a adição de essências, naturais ou artificiais, em sua composição, tampouco elementos de cor e aroma.

Outros estilos de gin presentes no mercado são: Plymouth Gin, Sloe Gin, Navy Gin, Old Tom Gin, seguindo cada um destes uma série de especificações em seus métodos de produção.

Na coquetelaria, o gin aparece em receitas clássicas como o Dry Martini, o Bee's Knees, o clássico Negroni, French 75 e muitas outras, sem descartar o fenômeno Gin & Tonic que revolucionou o mercado nos últimos três anos fazendo do gin o destilado com maior crescimento em vendas na atualidade.

TEQUILA

A alma do México ilustrada em seu destilado.



Importante histórica e economicamente, o tequila é sem dúvida alguma um importante instrumento de divulgação mundial do México e sua cultura. A importância é tamanha que a bebida possui D.O.C, e se você leu os demais conteúdos de sua apostila já sabe do que se trata tal documentação e as dificuldades para um país conseguir tais reconhecimentos.

O D.O.C, em tradução literal, significa denominação de origem controlada, e se trata de uma proteção legal para a produção do tequila que define TODOS os detalhes para que um produtor possa ostentar em seu rótulo este importante nome.

No caso do tequila — e não estranhe, pois o correto é se referir a este destilado como “O” Tequila e não “A” tequila, como grande parte das pessoas utilizam — o D.O.C se torna D.O.T, que em tradução literal seria denominação de origem do tequila.

Sendo assim, tequila só se faz no México, a matéria-prima é o agave azul e mais um detalhe importante para produção do tequila: nem é em todo o México que o destilado é produzido.

Existe uma limitação territorial para a sua produção e apenas cinco estados produzem tequila no México, sendo Jalisco detentor de 97% da produção e o principal estado.

Pode parecer apenas um detalhe, porém, a importância dessas divisões é tamanha que regiões mais altas e mais baixas que cultivam agave azul em diferentes posições geográficas também influenciam no sabor do agave produzido, e assim as características deste agave podem ser variadas, indo de espécies mais doces ou mesmo mais ácidas.

Sobre a matéria-prima, todo tequila é produzido a partir do coração do agave azul.

Existem tequilas 100% agave que são obviamente mais caros e valiosos, dada a dificuldade para obter a matéria-prima.

Existe também os tequilas considerados mistos. Na produção do tequila misto, é obrigatório a utilização de pelo menos 51% de agave azul na composição.

Já os 49% restantes podem ser complementados com outras espécies de agave e essa etapa diferencia um tequila 100% agave dos demais, obviamente impactando também no custo final do produto.

A produção do tequila é um tanto complexa e vamos observar aqui, do campo ao copo, como este destilado surge.

A agave azul é plantada em local específico, colhida no tempo certo, e isso pode variar de cinco até sete anos até que a agave atinja seu ponto ideal para colheita.

Após todo esse período a agave é cuidadosamente cortada, cozida, moída e misturada com água, formando um suco doce chamado aguamiel, que é imediatamente fermentado, depois destilado (algumas vezes bidestilado) em alambiques do tipo Pot Still.

Depois o líquido resultante passa por filtros de celulose ou carvão ativado, pode ser adicionada água e também envelhecido em barris de carvalho.

E quando falamos do tequila que vai para o barril, existem outras possibilidades que serão denominadas de acordo com o tempo que o tequila permanece no barril.

Tequilas brancos ou muito jovens podem ser mais ardentes, já os tequilas denominados reposados tendem a ser mais leves e suaves, e os classificados como do tipo añejo, que foram envelhecidos em tonéis de carvalho por muito mais tempo, possuem características únicas e podem ser surpreendentes em aspectos de sabor mesmo quando degustados puros.

O tequila é empregado na coquetelaria em receitas como a Margarita e o Tequila Sunrise ou Paloma.

Em 2018, o tequila foi apontado pelo Tales of Cocktails como um dos promissores destilados a serem explorados nos bares de todo o mundo.

Inclusive, Dré Masso, um dos bartenders mais influentes do mundo, lançou sua marca de tequila visando essas possibilidades e no ano de 2019 sua marca chegou ao Brasil no BCB, um importante evento da coquetelaria mundial.

Na Diageo temos em nosso portfólio um dos mais reconhecidos tequilas do mundo em aspectos de qualidade e popularidade: Don Júlio, apresentado em versões reposado e também añejo 100% agave.

Busque receitas extras de coquetéis com tequila, seu jardim pode ter muito mais do que "margaritas"!



Whisk(e)y

Quando falamos de whisky temos que ter ciência do quão profundo é este assunto e do como cada país possui características únicas e bem específicas em seus whisk(e)ys.

Vamos começar abordando a grafia.

Quando usamos o termo WHISKEY, estamos falando de produtos produzidos quase que em sua totalidade em países como a Irlanda e de praticamente TODOS os whiskeys feitos nos EUA, onde esta nomenclatura é um D.O.C., por exemplo, para o estilo bourbon e o Tennessee whiskey, mas isso abordaremos mais à frente.

Se Irlanda, EUA e Canadá utilizam o termo WHISKEY, o resto do mundo utiliza a nomenclatura WHISKY. Como bartender, este é um importante dado, já que você vai se deparar com muitas marcas em seu dia-a-dia e esta informação pode te ajudar a distinguir a origem do produto e os diferentes rótulos que vai encontrar pelos bares onde passar.

Mas dado o volume de informações que temos em relação ao whisky, listamos aqui os principais países produtores e um pouco sobre cada um dos produtos e características de cada um desses países.

Scotch Whisky

O scotch whisky é o whisky produzido na Escócia e um dos mais populares em todo o mundo. Para ser um scotch, TODO whisky produzido na Escócia deve ter passado por pelo menos 3 anos e um dia envelhecendo no barril.

Todo scotch deve ser destilado no mínimo duas vezes em alambique de cobre, possuir o mínimo de 40% de graduação alcoólica e, no caso de um blended scotch whisky, deve ter a idade do whisky mais jovem presente na receita especificada na garrafa.

Um bom exemplo é o whisky Johnnie Walker Black Label que em seu rótulo carrega o número 12. Este 12 simboliza doze anos, ou seja, todos os whiskies que compõem Johnnie Walker Black Label passaram pelo tempo mínimo de doze anos no barril antes de serem mesclados.

Para ficar mais clara a explicação, todo whisky escocês, como possui D.O.C., deve ser produzido, destilado e envelhecido APENAS NA ESCÓCIA.

E como já citamos o blended scotch whisky, é importante salientar as divisões do scotch de acordo com a matéria-prima base.

Na Escócia temos whiskies feitos de malte (ex.: cevada) e também de grãos (ex.: milho).

Estes dois pontos são fundamentais e ponto de partida para estudo, pois temos nos whiskies de malte características vindas de cada região, tempo de barril, o fato de serem ou não uma mistura de maltes de diferentes destilarias ou se foram obtidos a partir de um único tipo de malte.

Assim, já podemos entender o que são os SINGLE MALT e os BLENDED MALTS.

De maneira geral, single malt é o whisky escocês feito 100% de cevada de uma única destilaria e o blended malt é um whisky que mescla whiskies single malt de diferentes destilarias.

O mesmo vale para os whiskies de grãos.

Existe o single grain e os blended grain, como no exemplo dos single malt, whiskies feitos de apenas um grão e destilaria, ou a mescla de diferentes whiskies de grãos.

E como já citamos acima, existem os blended scotch whiskies, que são mesclas de whiskies de malte e grãos. Este indiscutivelmente é o estilo mais comum em toda a Escócia e cerca de 90% da produção escocesa é deste estilo de whisky.

Falando da popularidade e dos preços de alguns whiskies do mercado, para alguns, o ápice da sofisticação está nos single malt, porém, as mais famosas marcas de scotches do mundo possuem versões blended e certamente os blended possuem seu valor e respeito por parte do mercado, até mesmo por sua popularidade.

Nos blend, os grandes mestres de destilação conseguem trazer sabores únicos, misturar características de diversas regiões e brincar com sabores de uma forma que nos single malt seria improvável e até impossível.

Caso ainda tenha dúvidas sobre isso, basta se questionar sobre o quanto Johnnie Walker Blue Label é um whisky especial mesmo sendo um blended scotch whisky.

E no texto acima citamos brevemente que cada canto ou região da Escócia tem suas características. Se você buscar literaturas adicionais, vai se deparar com divisões variadas da Escócia, de acordo com a época em que o livro tenha sido publicado. Porém, abaixo você abordamos esse assunto de forma generalizada.

As principais regiões da Escócia são: Islands, Speyside, Lowlands e Highlands.

Para facilitar a compreensão sugerimos que busque por whiskies de cada região e estude o assunto compreendendo cada um dos cantos dos mapas e a influência das regiões em cada rótulo produzido. Mais uma característica dos whiskies escoceses: a utilização da TURFA para defumar e secar a cevada, que é algo muito comum, mas não obrigatória nas etapas de produção.

A turfa é um material orgânico, uma espécie de carvão vegetal, em alguns livros aparece até traduzida como uma “argila”. Os resultados da turfa no whisky são únicos e dão ao scotch ainda mais personalidade e um toque defumado quase que único em seu sabor.

Mais um ponto que já citamos acima e merece ser bem abordado e explicado: o scotch whisky é amadurecido em barris pelo prazo mínimo de 3 anos e um dia. Até aí ok, mas que dizer de uma bebida que pode ter passado por 21 anos ou mais no barril?

Sim, o scotch pode ficar muito tempo envelhecendo e normalmente esse envelhecimento, além de mudar completamente a bebida, traz também um valor extra para cada rótulo, embora não seja ele o único fator que caracterizar sua qualidade.

Vale destacar que não há tempo máximo para envelhecimento, e este pode variar de acordo com a receita e proposta de cada marca.

Na coquetelaria, o scotch é menos popular do que os american whiskies, mas há quem diga que depois de um bom Rob Roy o Manhattan perde seu brilho!

Na Diageo temos diversas marcas de whisky compondo o portfólio.

Da famosa e inquestionável Johnnie Walker e seus blends, até Buchanan's, Haig Club, Black & White, Old Parr, White Horse, Bells e muitos outros rótulos.

Isso sem deixar de citar os single malt de destilarias que têm influência histórica na Escócia e rótulos exclusivos do Portfólio Diageo como Cardhu, Talisker, Singleton e Glenkinchie.

Irish Whiskey

A Irlanda possui algumas das destilarias mais antigas do mundo, e provavelmente foi o primeiro país a destilar o whiskey, no início da Idade Média.

Os irlandeses usam carvão para aquecer o malte, isso é algo que não exerce influência no sabor da bebida, mas mantém as mesmas características dos whiskies feitos no passado.

Também utilizam um segundo cereal na composição de seus whiskies, que não precisa ser previamente fermentado e pode ser o trigo, o centeio, a própria cevada crua, ou até mesmo a aveia.

Outra característica única do Irish whiskey é a sua tripla destilação feita sempre em alambiques do tipo Pot Still, aos quais os irlandeses dedicam total lealdade.

O tipo de mash (pasta de ingredientes) usada no Irish whiskey dá a ele um sabor acentuado de centeio, mas por outro lado, a tripla destilação lhe proporciona um sabor puro e uma leveza incomparável.

Apesar da fama e da força do scotch whisky no mundo, é inquestionável que em seus estudos você vai ter que compreender como a Irlanda faz seus whiskies mesmo que no Brasil ainda existam pouquíssimas opções de rótulos e estilos de whiskey irlandês.

Falando de coquetelaria, temos o Irish Coffee como representante de coquetéis com o estilo Irish de Whiskey.

O Irish Coffee é um hot drink clássico e que mesmo com o passar do tempo não perde seu espaço nas cartas de bares europeus, e vez ou outra aparece também em bares aqui no Brasil, seja em bares de hotéis ou cafeterias que exploram um pouco mais os coquetéis com café em sua composição.

American Whiskey

Quando falamos de American Whiskey, temos sem sombra de dúvida um estilo de whiskey que na coquetelaria se solidificou e que vemos sendo empregado em receitas como o Mint Julep, o Manhattan e muitos outros clássicos.

Nos EUA temos leis que definem o whiskey, o que os tornam um D.O.C por lá.

Pelas leis americanas temos os seguintes estilos de whiskies:



- **Bourbon:** Pode ser produzido em qualquer lugar dos Estados Unidos, sendo mais concentrada a sua produção no estado de Kentucky, com regras que restringem a mescla de ingredientes com os quais o bourbon é feito. Todo bourbon é feito com pelo menos 51% de milho, mas normalmente pode ter 60% ou 80%, misturados com pequenas quantidades de cevada e centeio.

Os bourbons são feitos em alambiques do tipo continuous ou mesmo pot still, e devem ser envelhecidos em barris de carvalho branco queimado de único uso, por um período mínimo de dois anos, embora o período mais comum utilizado pela indústria seja de quatro anos.

O bourbon tem a docura característica das frutas, um sabor encorpado, forte e redondo, em lugar de sofisticação, tem robustez e a tradicional cor âmbar, marca registrada dos whiskies de Kentucky.

- **Rye whiskey:** o whiskey do tipo Rye é feito com pelo menos 51% de centeio e o restante com milho e cevada. É destilado em alambiques do tipo continuous e deve ser envelhecido em tonéis de carvalho escuro por pelo menos um (1) ano. Na prática, os destiladores de Rye costumam amadurecê-lo por mais tempo. Algumas marcas como Bulleit possuem versões de Bourbon e também de Rye Whiskey.
- **Tennessee whiskey:** O whiskey produzido e rotulado como Tennessee whiskey é feito com pelo menos 51% de milho, usa um processo chamado Sour Mash, onde é utilizado um pouco do malte da fermentação anterior na produção da nova matéria-prima para realçar o sabor da bebida. Além disso, no Tennessee é utilizada a filtragem através do Lincoln County Process, uma filtragem lenta feita por uma minuciosa camada de carvão vegetal de bordo (charcoal mellowing).

Basicamente esses dois processos o diferenciam dos outros whiskies americanos feitos com milho e lhe reservam uma proteção especial do Governo Federal Americano, e por isso o Tennessee possui D.O.C e é produzido apenas no estado do Tennessee.

- **Corn whiskey:** por fim, os whiskies do tipo Corn são whiskies produzido com pelo menos 81% de milho, feitos também pelo processo Sour Mash, onde são utilizados um pouco do malte da fermentação anterior na nova matéria-prima para realçar o sabor da bebida. Ao contrário de outros estilos de whiskies americanos, o corn whiskey não precisa de envelhecimento de madeira. No entanto, se for envelhecido, deve ser em barris de carvalho, por pelo menos 6 meses, onde absorve cor e sabor do barril. Os Corn tendem a ser mais baratos e muitas vezes tidos como whiskies de baixa qualidade, entretanto existem marcas que o fazem com bastante carinho e não devem ser descartados por sua menor popularidade.

Outros países produtores de Whisky

Além dos países citados aqui, e que ao estudá-los você vai se deparar com muito mais informação, estude também países como o Canadá e, acredite, a Índia e suas formas de produção de whisky. Existem muitos detalhes e cada país vai te trazer uma infinidade de histórias, fatos e números.

Outros destilados:

PISCO

O pisco é pouco conhecido quando comparado com o gin, a vodka ou outros destilados que possuem popularidade mundial.

Porém, é importante que você tome conhecimento deste destilado obtido através de uvas.

Peru e Chile disputam a “patente” do pisco e ambos apresentam documentos históricos que apontam o surgimento para seus respectivos países.

O mais curioso é que as diferenças entre os produtos produzidos em cada país são bem marcantes e, no fim, a única semelhança clara é que temos um destilado obtido fundamentalmente da destilação do mosto proveniente de uvas.

Os piscos podem ser brancos ou envelhecidos, e na coquetelaria, sem sobra de dúvida, a sua maior fama está no Pisco Sour, um primo do Whisky Sour que ganhou muitos fãs ao redor do mundo e se consolidou como um clássico.

BRANDY, ARMAGNAC e COGNAC:

Agora que falamos do pisco, vamos ver um pouco mais sobre os destilados obtidos da uva. Em primeiro lugar brandy, cognac e armagnac são muito diferentes entre si, pois são produzidos em condições particulares de solo, clima, região, uvas utilizadas, modo de fabricação, armazenamento e classificação. Vejamos aqui um pouco mais sobre cada um destes destilados.

- **Brandy:** o brandy, ao contrário do que se pensa, não é produzido somente a partir de uvas, ele pode ser fabricado com qualquer fruta, portanto, brandy é um destilado de frutas produzido em qualquer lugar do mundo. Entretanto, as melhores e mais conhecidas marcas são feitas com uvas e, curiosamente, são originárias da Europa.

Principais marcas: Calvados (o melhor brandy de maçãs do mundo, produzido na região da Normandia, na França), Jerez (espanhol, produzido com cerejas), Cherry Brandy (cerejas), Domecq (espanhol, produzido com uvas), Fundador (espanhol, produzido com uvas).

- **Cognac:** é um brandy produzido com uvas do tipo St Emilion. Estas são uvas que nunca fizeram um bom vinho, porém, fazem o melhor dos brandies. Cognacs são produzidos no sudoeste da França, numa região que vai do norte de Bordeaux até o litoral francês. Toda essa região é denominada Cognac e fica ao redor da bacia do rio Charente, onde há clima ameno, o solo fértil e a vegetação é rica e frondosa. Esta área é dividida em 6 distritos, dentre os quais temos Grande Champagne, que produz aquele que é tido como o melhor dos cognacs.

Já em Petit Champagne e Bourderies, o cognac torna-se menos sofisticado, adquire mais corpo e um sabor forte. Essas características acentuam-se ainda mais nos cognacs dos outros distritos: Fins Bois, Bons Bois e Bois Ordinaires. No geral, todo cognac é duplamente destilado em alambiques do tipo Pot Still e envelhecido em tonéis de carvalho do tipo Limousin e Tronçais por 2 anos no mínimo. Em seu maior brilho, o cognac é sofisticado e sutil, e são classificados também pelo seu tempo de envelhecimento. Abaixo temos uma pequena explicação sobre as classificações que temos nas garrafas de cognac:

Three stars – cognac standart, 3 anos de envelhecimento.

VSOP - Very Special Old Pale, 5 anos de envelhecimento.

Lembrando que cognac possui D.O.C, tendo assim, sua produção limitada à região. A atual legislação francesa não permite que se mencione na etiqueta um envelhecimento maior que sete anos.

Entretanto, encontra-se ainda hoje no mercado diversos cognacs com certificado de garantia de um envelhecimento muito superior ao atual, que pode variar de dez a trinta anos.

Principais marcas: Bisquit, Courvoisier, Martell, Hennessy, Remy Martin.

E por fim temos o armagnac.

- **Armagnac:** é um brandy produzido na França, em uma região que vai do sul de Bourdeaux até as montanhas. O armagnac é produzido com uvas do tipo Folle Blanche proveniente de um solo arenoso e escarpado e de clima quente.

Ele é destilado apenas uma vez em alambiques especiais que misturam características dos tipos Pot Still e Continuous. É destilado numa graduação alcoólica baixa, ganhando assim um sabor mais intenso antes de ser combinado e envelhecido em tonéis de carvalho robusto, escuro e curtido do tipo Monlezun, o que lhe confere generosidade e pungência.

Hoje, sua idade e procedência são indicadas nos rótulos, sendo que os de melhor qualidade são produzidos em Bas-Armagnac e em Ténarèze, ainda que a região de maior produção seja Haute-Armagnac, nos municípios de Gers e Led Landes.

SHOCHU

O Sho Chu é uma bebida de origem asiática que vem conquistando espaço no mundo nos últimos anos.

Damos o nome de Sho Chu aos de origem japonesa e de Soju aos coreanos. Podem ser produzidos através de uma série de matérias-primas, e entre estas podemos destacar arroz, batata doce, mandioca, trigo sarraceno, ou mesmo açúcar mascavo.

Obviamente, o ingrediente que for empregado na confecção da bebida vai atribuir seu sabor e característica específicos.

A graduação alcoólica do Sho Chu vai variar entre 15% e 45% na maioria das marcas, mas podemos encontrar marcas com graduação mais elevada.



LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO

