



LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO



BEBIDAS FERMENTADAS





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 FERMENTADAS

Produção de bebidas

Vamos iniciar os nossos estudos sobre a produção das bebidas alcoólicas.

O que você sabe sobre bebidas fermentadas?



TOME NOTA

1. Produção de bebidas alcoólicas

Do campo até a garrafa

Neste capítulo iremos estudar a produção de bebidas alcoólicas do campo até a garrafa, e compreender todas as etapas e processos para se produzir bebidas fermentadas, destiladas e compostas. Vamos analisar a fundo os detalhes das principais bebidas alcoólicas utilizadas nos bares e em alguns casos vamos nos deparar inevitavelmente com uma associação histórica e cultural de alguns povos, para os quais as bebidas alcoólicas tiveram ou ainda têm forte ligação com o desenvolvimento socioeconômico local.

Quando citamos o estudo do campo até a garrafa, é para que você consiga perceber a enorme relação entre clima, características do solo, formas de plantio e colheita da matéria-prima utilizada na produção da bebida, fatores estes que são denominados como terroir. Além disso, é claro, o objetivo é que você contemple a importância do expertise de gerações que produzem cada bebida com relação direta com a tecnologia e diversos outros fatores, até que cada garrafa seja lacrada e vá para o consumidor final.

1.1 Fermentação

Vamos iniciar nossos estudos compreendendo o processo de produção de bebidas alcoólicas mais antigo, a fermentação. Não se tem uma data precisa do surgimento do álcool, mas se sabe que surgiu no período neolítico, há aproximadamente 10.000 anos, através de fermentação natural. Ainda que por equívocos, ou mesmo através de estudos e técnicas acumulados por gerações, o homem, em seu processo evolutivo, descobriu o álcool. É importante destacar que no início do contato entre o homem e o álcool, muitas das bebidas alcoólicas eram consumidas em rituais religiosos, servidas como oferendas e também como forma de agradecimento aos deuses de diferentes povos e culturas.

Os gregos, por exemplo, idolatravam Dionísio como deus do vinho, e, no cristianismo bíblico, também temos inúmeras associações à bebida. Enfim, o foco de nosso estudo é o surgimento e a evolução do álcool, e podemos afirmar que surgiu inicialmente através da fermentação de diferentes matérias-primas. Ainda bem antes de Cristo surgem as primeiras bebidas alcoólicas, que com o passar dos tempos e a evolução do conhecimento seriam denominadas como a cerveja, o vinho e também o saquê.

A fermentação é o processo que transforma os açúcares do mosto (pasta de ingredientes) em álcool, e se dá através da influência de leveduras que estão incorporadas à matéria-prima (frutas, cereais etc.). Geralmente acrescentam-se também outras leveduras selecionadas para acelerar a fermentação, chamadas de catalisadores. Normalmente são utilizadas bactérias aeróbicas, ou seja, que necessitam de oxigênio para fermentar a bebida.

Toda fermentação produz um elemento gasoso, o gás carbônico, que em alguns casos é usado na gaseificação da própria bebida, como o champagne e a cerveja. A etapa da fermentação é responsável pela quebra dos amidos presentes na matéria-prima em açúcar, e posteriormente, a quebra destes em gás carbônico e álcool.

1.1.1 A cerveja

A cerveja é produzida através da fermentação da cevada germinada (malte) e outros cereais não maltados. Depois de molhar os grãos e deixar que germinem, o malte é seco em fornos para depois ser moído.

No processo seguinte, os grãos são macerados em água quente por até 3 horas, e essa mistura é chamada de mosto. Nesse período, a água ativa as enzimas dos cereais para a transformação dos amidos em açúcar. O mosto deve ser filtrado ao ser transferido do tanque de mistura para a caldeira de fervura. Ali o líquido será aquecido durante 60 a 90 minutos, período em que também é adicionado o lúpulo (aromatizante que dá o amargor à cerveja).

O líquido resultante desse processo deve ser resfriado rapidamente, para baixar de 100° C até uma faixa entre 10° C e 20° C. Somente então é transferido para o tanque de fermentação, onde entram em ação as leveduras (de 10 a 30 bilhões/ml de mosto).

A fermentação primária dura de 4 a 14 dias, que é o tempo para as *Saccharomyces cerevisiae* agirem sobre os açúcares do mosto, resultando na produção de álcool e gás carbônico. Nesse momento a bebida é resfriada a 0° C e passa por uma fase de maturação (fermentação secundária) que pode variar de 4 a 42 dias. A cerveja é então filtrada novamente e pasteurizada, para ter maior durabilidade. O chope é a cerveja não pasteurizada e vai direto para o barril, tendo validade de aproximadamente 15 dias.

1.1.2 Os estilos de cerveja

A indústria da cerveja segue se modernizando e se no passado tínhamos estilos bem definidos e características locais que facilitavam a compreensão de cada tipo de cerveja, hoje em dia temos inúmeros pequenos produtores, cada qual com suas receitas que muitas vezes misturam estilos e criam novas possibilidades para o mercado de cervejas.

Para facilitar a sua compreensão sobre os diferentes estilos, basta que compreenda que as cervejas dividem-se em dois (2) grandes grupos:

- **Alta fermentação:** as leveduras permanecem no alto do mosto, produzindo uma cerveja mais forte e encorpada, com teor alcoólico maior. São chamadas de Ales e devem ser degustadas à temperatura ambiente ou refrescadas.
- **Cervejas Ales:** Stout, Porter, Belgian Ale, Brown Ale, Pale Ale, Scottish Ale, Bitter, Altbier, Barley wine, Trappiste, Gueuze, Bière de Garde.
- **Baixa fermentação:** na produção dessas cervejas as leveduras permanecem no fundo do mosto, é produzida em temperaturas mais amenas, resultando em cervejas mais leves, claras e com teor alcoólico mais baixo. São originárias da cidade de Pilsen, na Boêmia (República Tcheca) e são chamadas de Lager.

alta fermentação



baixa fermentação



1.1.3 O modo de servir cerveja

Com o volume de cervejas encontrado no mercado e a variedade de estilos, fica cada vez mais difícil de se estipular uma maneira única para se servir cervejas.

Cada produtor determina a temperatura e o copo que melhor combinam com o estilo de cerveja proposto pela marca, e obviamente isso varia muito de país para país, devido a condições climáticas.

No Brasil, o estilo de cerveja mais consumido ainda são as do tipo Pilsen, sempre geladas. E em termos de copos e taças, podem ser utilizadas das tradicionais tulipas até canecas.



FECHOU?

Conseguiu entender mais sobre a **cerveja** e a sua relação com os bares e bartenders?

Compreenda que, como citado anteriormente no caso do café, alguns conteúdos requerem uma especialização e busca mais profunda por conhecimento, e certamente este é o caso da cerveja.



SAIBA MAIS

Agora que você viu um pouco sobre as possibilidades que a cerveja pode te proporcionar, busque saber mais sobre o profissional beer sommeliere e as áreas que um especialista em cervejas pode atuar.



FALA AÍ

BEBIDAS FERMENTADAS

VINHOS

Vamos dar sequência ao estudo das bebidas fermentadas, porém, abordaremos agora os vinhos. Que coquetéis que você conhece com **vinho?**



TOME NOTA

Vamos compreender melhor o vinho e suas principais aplicações dentro da profissão de bartender.

O vinho

O vinho é uma das bebidas mais antigas do mundo, com referências de sua existência há 3.000 anos a.C. Basicamente, é obtido pela fermentação de uvas maduras, através de leveduras. A produção de vinho acontece em quase todos os países do mundo. Alguns dos considerados melhores são elaborados nos países da Europa Ocidental, como Portugal, França, Espanha e Alemanha. Entretanto, diversos países possuem vinhos de qualidade, como o Chile e a Argentina na América do Sul.

A qualidade do vinho depende basicamente do tipo de uva utilizada na sua elaboração, da tecnologia empregada no processo de preparo, do conhecimento do enólogo responsável e do cuidado no transporte e armazenamento das garrafas.

Os vinhos finos de mesa podem ser brancos, tintos ou rosés, suaves ou secos. Existem ainda os vinhos espumantes (Champagne, Prosecco), os fortificados (Porto e Sherry), os de sobremesa (Sauternes, Moscatel) e os compostos.

Vinhos Brancos



Os vinhos brancos são produzidos a partir da fermentação do mosto da uva (parte líquida da polpa da fruta) sem contato com as cascas, que dão a cor ao vinho. Dessa forma, pode-se fazer vinhos brancos de uvas tintas ou brancas. Geralmente têm uma vida mais curta que os tintos e podem ser consumidos até três (3) anos depois da sua produção. São ácidos, por isso devem ser consumidos em temperaturas abaixo de 7° C.

São várias as uvas brancas que servem de matéria-prima para a fabricação dos vinhos que encontramos no mercado. As mais conhecidas são: **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Moscatel, Aligoté.**

Vinhos Tintos

Os vinhos tintos são geralmente mais encorpados que os vinhos brancos, sua graduação alcoólica é maior e ainda têm corpo, sabor e aroma mais pronunciados.

Os tintos são produzidos sempre a partir de uvas tintas, que são mantidas em contato com o mosto durante a fermentação.

A temperatura de serviço dos tintos varia entre 14° C e 20° C, isso significa que ele deve estar em temperatura controlada e não em temperatura ambiente. Em países de clima quente, como o Brasil, o vinho tinto deve ser sempre resfriado antes de servido. As uvas tintas mais conhecidas são: **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Sirah ou Shiraz, Sangiovese, Tempramillo, Malbec.**



Vinhos Rosés

Engana-se quem pensa que os rosés são vinhos produzidos com a mistura de vinhos tintos e brancos. Na verdade são fabricados a partir de uvas tintas que fermentam por pouco tempo com suas cascas e assim não absorvem os pigmentos característicos das uvas tintas.

Os vinhos rosés são menos frequentes nas cartas de vinhos, mas podem ser boas opções para acompanhar pratos de peixes leves.



Vinhos Espumantes

Podem ser produzidos por 3 métodos:

Champenoise: consiste em submeter o vinho a uma segunda fermentação na própria garrafa. O Champagne é feito por esse método, utilizando uvas tintas e brancas, Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, produzidos numa área legalmente delimitada na região de Champagne, França. A segunda fermentação é obtida a partir da adição do liqueur de tirage (solução de açúcar, tanino e fermentos selecionados), que vai produzir gás carbônico e aumentar o teor alcoólico da bebida.

Charmat: por esse método, a segunda fermentação é feita em grandes recipientes fechados (autoclaves). Os vinhos espumantes feitos no Brasil utilizam esse processo.

Asti: foi criado na Itália, na cidade de Asti, e é produzido com uma única fermentação em autoclaves, geralmente feito com uvas moscatel, e tem baixo teor alcoólico.



Vinhos Fortificados

Vinhos fortificados são aqueles que recebem a adição de um destilado durante a sua fermentação. Por isso, todos os fortificados têm mais álcool que os outros vinhos, variam no seu teor alcoólico entre 16° GL e 21,5° GL e possuem ainda maior quantidade de açúcar.

Os fortificados podem ser guardados fechados por até 100 anos, e depois de abertos duram aproximadamente um (1) mês. São servidos em temperaturas mais elevadas, até 20 ° C como digestivos, e muitas vezes entram na composição de coquetéis.

Os mais conhecidos são: **Vinho do Porto (Portugal), Madeira (Portugal), Jerez, Xerez ou Sherry (Espanha), Málaga (Espanha), Marsala (Itália), Banyus (França).**





Vinhos de Sobremesa

Não tão conhecidos no Brasil, os vinhos de sobremesa são vinhos brancos com teor de açúcar muito elevado. Normalmente são de uma coloração amarelo ouro e vendidos em garrafas pequenas.

São ideais para acompanhamentos de sobremesas ou como digestivos. Alguns podem ser consumidos gelados e outros na mesma temperatura dos vinhos tintos.

Os mais famosos vinhos de sobremesa do mundo são: **Sauternes (França), Tokay (Hungria), Moscato (Itália), Moscatel (Portugal), Muscat (França), Trocken (Alemanha), Lati Larverst (EUA, Austrália).**



FECHOU?

Compreendeu os vinhos e seus estilos?

Como bartender, é interessante que você conheça um pouco sobre vinhos, saiba utilizá-los como ingredientes em suas receitas e, claro, siga sempre antenado às novidades dessa tradicional bebida que a cada ano ganha mais e mais variedades.



SAIBA MAIS



Você conhece algum SOMMELIERE? Se não, que tal procurar algum em suas redes sociais e se aprofundar um pouco mais no mundo dos vinhos?

Faça contatos, amplie seu network e saiba que a especialização em vinhos pode ser mais um diferencial em sua carreira.



FALA AÍ

BEBIDAS FERMENTADAS

SAQUÊS

Ainda descobrindo as bebidas fermentadas, vamos viajar agora para a Ásia e descobrir o saquê. Uma das mais antigas bebidas do mundo, que assim como o vinho e a cerveja possui também o seu especialista.

O que você sabe
sobre saquê?

Pense em três marcas de saquê
que você conhece!



TOME NOTA

O saquê é uma bebida alcoólica obtida a partir da fermentação do arroz, muito antiga, originária da China, mas largamente consumida e difundida pelo Japão.

Existe há aproximadamente 2000 anos e durante o primeiro milênio de sua existência era consumido como alimento. Hoje em dia o saquê é consumido de diferentes formas, normalmente resfriado como os vinhos ou mesmo quente (até 35° C), para despertar seu aroma e sabor.

No Brasil, o saquê é bebido gelado na maioria dos lugares, e entra na composição de coquetéis, substituindo a cachaça ou mesmo outros destilados no preparo da tradicional caipirinha, produzindo assim a “caipisaquê”.

No Japão, principal país produtor, existem leis que determinam os estilos de saquê e outros detalhes da produção. Alguns destes detalhes merecem destaque, e o primeiro ponto que você precisa saber sobre um saquê é se ele é do tipo Junmai ou Honjoso. A classificação **JUNMAI** refere-se ao saquê feito 100% de álcool fermentado de arroz. Já os saquês do tipo **HONJOSO** possuem o acréscimo de álcool destilado, porém, as leis Japonesas determinam um volume máximo e o álcool destilado obrigatoriamente deve ser de arroz. Logo, é comum encontrarmos um rótulo de uma mesma marca nas versões JUNMAI ou **HONJOSO**.

Outro detalhe importante na produção de saquê é o tipo de arroz e o grau de tratamento que o mesmo recebeu. Existe uma técnica de polimento de grãos chamada *seimai buai*, na qual os grãos são polidos e deles são retirados uma parte específica que pode conter impurezas. Esta técnica é tão importante que um saquê que não recebe tal tratamento poderia ser associado aos “vinhos de mesa” simples que temos no país, e em japonês são chamados de **FUTSU SHU**.

Caso a marca realize o polimento de até 30% do grão, este saquê passa a ser classificado como Premium. Quando polido pelo menos 40%, utiliza-se a denominação **GINJO** e se a marca consegue polir 50% do grão temos um **DAI GINJO**.



Cada uma destas classificações costuma estar apresentada no rótulo e obviamente impactam nos custos e na qualidade do saquê.

Além do fator polimento e do acréscimo ou não de álcool destilado, existem outros tipos de saquê que no Brasil ainda são pouco presentes, porém, é possível encontrar, em algumas importadoras especializadas, os do tipo **Nama** (saquê com uma ou nenhuma pasteurização), os do tipo **Taruzake** (envelhecidos em barris ou tonéis de madeira), os do tipo **Nigori** (saquê com sedimentos de arroz) e também os do tipo **Sparkling** (gaseificados como o champagne).

Principais marcas: Hakushika, Gekkuikan, Azuma Kirin, e Jun Daiti.



FECHOU?

Após passar pelos **vinhos**, **cervejas** e agora o **saquê**, deu para compreender as incontáveis possibilidades dentro do universo de bebidas fermentadas e suas especializações?

A dica de leitura é o livro **“Saquê para iniciantes e iniciados”**, de Celso Nori Ishiy, um dos maiores conhecedores do assunto no Brasil e uma das poucas literaturas em português.



SAIBA MAIS



Busque a literatura sugerida anteriormente e pesquise nomes como Yasmin Yonashiro, Ana Toshimi Nakamura, Alexandre Kita e outros dos especialistas brasileiros nesta bebida!

LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO

