

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

WHISKY ESCOCÊS

TUDO O QUE VOCÊ PRECISA SABER

**ENCONTRAR TUDO O QUE VOCÊ PRECISA
SABER SOBRE WHISKY ESCOCÊS NUNCA
FOI TÃO FÁCIL.**

Este guia para download é sua nova maneira rápida e fácil de acessar todas as informações necessárias sobre whisky escocês, para quando você precisar. Seja em um turno de trabalho ou aperfeiçoando seus conhecimentos durante algum período de descanso, nós o colocamos a par de todas as coisas sobre o whisky escocês, desde notas de degustação até a harmonização com alimentos.



6 FATOS SOBRE WHISKY ESCOCÊS

1

Scotch pode apenas ser feito na Escócia.



2

Ele deve ser amadurecido em barris de carvalho por um período não inferior a três anos e ter um ABV mínimo de 40%.



3

Apenas três matérias-primas básicas são utilizadas para fazer whisky - água, cereais e levedura.



4

Um blended pode conter mais de 100 whiskies diferentes (embora geralmente fique entre 20/40).



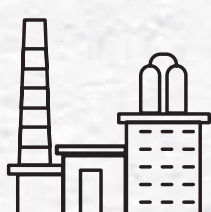
5

A idade em uma garrafa de qualquer malt ou blended se refere ao whisky mais jovem usado para fazer o produto.



6

Existem mais de 100 destilarias na Escócia - cada gota de Scotch Whisky no mundo virá de uma ou mais delas.



TIPOS DE WHISKY ESCOCÊS

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Produzido apenas com cevada maltada em uma única destilaria por destilação em batch e em alambiques de potes. Ela deve ser engarrafada na Escócia.

SINGLE GRAIN SCOTCH WHISKY

Destilado em uma única destilaria, mas com a adição de outros cereais maltados ou não maltados.

BLENDED SCOTCH WHISKY

Uma mistura de whiskies de malte e de grãos, vindos de diferentes destilarias da Escócia.

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

Uma mistura composta apenas de whiskies Single Malt vindos dos 4 cantos da Escócia.

BLENDED GRAIN SCOTCH WHISKY

Uma mistura de whisky de grão único, que foram destilados em mais de uma destilaria.

6 DICAS PARA COMBINAR COM COMIDA

1

Ao decidir que tipo de whisky combina com qual prato, pense nos sabores que ele pode trazer para a comida e vice versa. Nunca tenha medo de experimentar.



2

Os sabores do whisky e os alimentos precisam se complementar, mas nem sempre precisam combinar exatamente. Por exemplo, os alimentos picantes muitas vezes ficam melhor com um whisky mais doce.



3

Whiskies leves como o GLENKINCHIE™ tendem a combinar melhor com pratos leves como frutos do mar, mas combinações surpreendentes como TALISKER™ e ostras também podem ser magníficas.



4

Os whiskies com defumação média e maior complexidade tendem a combinar melhor com as carnes de caça.



5

Whiskies encorpados combinam melhor com pratos fortes e cheios de sabor. Por exemplo, o aroma defumado de JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL combina muito bem com uma travessa de queijo.



6

Uma coisa importante a ser lembrada quando se harmoniza comida e whisky não é apenas o sabor, mas os aromas e a textura da harmonização.



PERFIS DE SABORES E COMBINAÇÕES PARA TENTAR

LEVE E FLORAL

Notas de sabor:

Aromático e fragrante. Ótimo como aperitivo com um sabor fresco e limpo.

Comidas para harmonizar:

Frutos do mar mais leves, incluindo preparações cruas tais como tartare, sashimi e sushi, bem como salmão defumado a frio e várias frutas de mer.

Exemplos de marcas:

[Johnnie Walker 18 Year Old](#)
[Glenkinchie](#)

FRUTADO E PICANTE

Notas de sabor:

De corpo médio. Frutas leves e mel. Bom equilíbrio de doçura e tempero.

Comidas para harmonizar:

Presuntos delicados e secos ao ar, tais como Presunto Serrano ou parma.

Exemplos de marcas:

[Cardhu](#)
[Singleton](#)

RICO E ARREDONDADO

Notas de sabor:

Whiskies ricos com sabores profundos e doces. Frutas secas e nozes, até mesmo notas de xerez.

Comidas para harmonizar:

Queijos de pasta mole, como brie ou queijo de cabra.

Exemplos de marcas:

[Johnnie Walker Gold Label](#)

ENCORPADO E DEFUMADO

Notas de sabor:

Geralmente intenso e poderoso com um forte sabor defumado.

Comidas para harmonizar:

O salmão defumado, entretanto, é também o complemento perfeito para o chocolate amargo.

Exemplos de marcas:

[Talisker](#)
[Johnnie Walker Double Black](#)