

APOSTILA DE COQUETÉIS



INSTRUMENTOS

Utilizações



Bailarina (Colher de Bar): usada como medida de bar, para mexer drinks no Mixing-Glass ou para separar bebidas de Coquetéis em camadas.



Balde de Gelo: existem dois tamanhos principais: o pequeno para servir gelo em destilados e o grande para Espumantes e Vinho Branco ou para gelar copos.



Dosador (Medidor de Bar): os mais comuns são os de 50 ml. É fundamental para quem estiver aprendendo a preparar Coquetéis, mas dispensável para os mais experientes, que já têm noção de medida.



Dosador Americano: este dosador tem as medidas em onças (oz), com dois lados, em geral um complementando o outro (ex: um lado 1 1/4 oz e o outro 3/4 oz).



Macerador (Pilão ou Amassador): típico “machucador” de limão para o preparo de Caipirinhas. Mais comum são os de madeira mas também existem de metal.



Mixing-Glass (Copo de Bar ou Copo Misturador): recipiente onde são misturadas e geladas bebidas para depois serem transferidas para os copos. É fundamental que sejam lisos e transparentes para uma melhor visualização do que se estiver preparando.



Passador (Coador de Bar): usado para coar bebidas para o copo sem o gelo, devendo ser encaixado no Mixing-Glass ou em Shakers que não tenham coadores embutidos.

Pás de Gelo: existem de plástico e de metal em diferentes tamanhos.

Pinça de Bar (Pegador de Gelo): é um utensílio que evita o mau hábito de alguns bartenders, que manipulam o gelo diretamente com a mão.



Saca-rolhas: dos mais simples até alguns que são verdadeiras engenhocas, são peças de colecionadores e até de museu. Basta um que tenha pelo menos 5 espirais (para rolhas maiores), alavanca para apoiar e uma serra para retirar a cápsula da garrafa de Vinho.



Shaker (Coqueteleira): é, ao lado do copo de Martini, o utensílio símbolo do bar, pois serve para preparar uma gama enorme de Coquetéis. Existe em diversos modelos e tamanhos: metal, vidro ou as com uma base de metal e um copo de vidro como tampa.



- 1.Saca-rolhas
- 2.Espremedor de limão
- 3.Bastão para mexer Coquetéis
- 4.Colher de cabo longo
- 5.Coador
- 6.Dosador
- 7.Shaker
- 8.Funil
- 9.Jarra para Martini
- 10.Pilão
- 11.Balde
- 12.Pegador de gelo

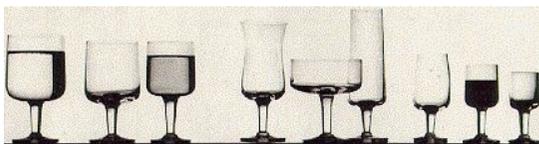


Os Copos

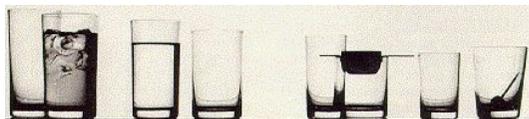
É evidente que não é necessário ter todos os copos, taças e utensílios para poder deliciar-se com um bom drink. Seria exigir demais! Mas é importante frisar que a grande maioria das bebidas pode ter o seu sabor “alterado” se servidas inadequadamente, como é o caso do Conhaque e os Vinhos. Quem entende, afirma que isso é regra básica: cada bebida tem seu copo certo, sua maneira correta de ser servida e, mais importante ainda, seu ritual imutável para ser degustada. É ver, ou beber, para crer!

I - Os Jogos De Copos

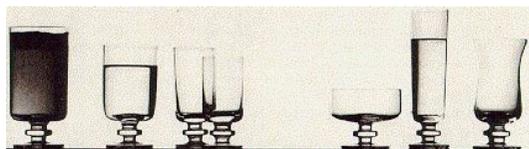
a) Jogo de mesa formal, de pé alto, de linhas bem simples, que combina muito bem com serviço de mesa clássico ou moderno. Da esquerda para a direita: copo para água, Vinho Tinto, Vinho Branco e Vinho tipo Clarete, taças para Champagne (clássica e tipo Tulipa) e cálices para Xerez, Vinho do Porto e Licor.



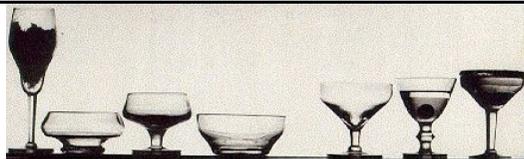
b) Jogo de mesa informal, sem pé, para a área do bar, alguns têm dupla utilidade, podendo ser usados. Da esquerda para a direita: copo para Long Drinks, Whisky Soda, água, refrigerante, Coquetel de Frutas (ou água), bebidas on the rocks, Whisky Sour, Daiquiri e Old Fashioned (ou Coquetel com Frutas).



c) Jogo de copos com pés de tamanho médio, que podem ter uso formal ou semi-formal, com desenho moderno, mas mantém linhas clássicas. Da esquerda para a direita: copo para Cerveja, água, Vinho Tinto e Vinho Branco, taça para Champagne tradicional e tipo Tulipa, e Vinhos tipo Clarete.



d) Peças de vidro que podem ser usadas na mesa ou na área do bar. Da esquerda para a direita: taça para Champagne de pé alto, sorvete, salada de frutas ou compotas, pudim ou creme, Martini Seco, a segunda para Martini Doce e Coquetéis.



e) Copos para bar, com uma pequena base que os torna bem leves. Da esquerda para a direita: copos para Cerveja, Long Drinks, Whisky Soda, água e bebidas on the rocks (os três últimos podem ser usados à mesa para água e Vinhos Tinto e Branco). Os cálices em formato de balão são próprios para Licor, Porto, Xerez e Coquetéis variados.



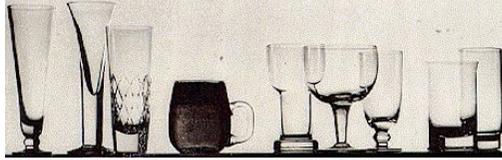
f) Esta é uma seleção de peças de vidro que servem para diversas finalidades especiais à mesa. Da esquerda para a direita: taças com lugar para gelo na parte inferior, próprias para Coquetel de camarão, para frutas, sorvete, a seguir, uma lavanda com prato respectivo, taças para sobremesas de creme, pudins e frutas em calda.



g) Aqui uma série de copos para Conhaque, cuja característica é a base larga e a boca estreita. A função desse desenho é permitir que a mão aqueça a bebida e que o bouquet não evapore, pois o Conhaque é muito volátil. Para acentuar o aroma e o sabor, a bebida pode ser servida no copo ligeiramente aquecido. Mas isso não é indispensável.



h) A variedade de linhas de copos para Cerveja é muito grande. Aqui está uma boa amostra, desde o mais rústico (a caneca) até copos de linhas puras e alongadas. A característica comum é a boca um pouco mais larga do que a base, para formar a quantidade correta de espuma (colarinho). Copos para Cerveja são sempre de tamanho médio ou grande, apesar do surgimento das pequenas Tulipas, que caíram nas graças dos bons bebedores, por não permitirem que a bebida esquente.



As Jarras

As jarras são indispensáveis e podem fazer bonito efeito decorativo à mesa. No bar, servem para misturar as bebidas. Elas se apresentam nos mais variados desenhos, alguns extremamente simples, outros, mais rebuscados. Os modelos apresentados acima são todos para suco, água, refrescos, sendo que a última, de gargalo estreito, serve também para Vinho.



II -Os Tipos De Copos



Ballon: não podemos confundir este versátil copo com o Snifter. Nele podemos servir até a metade com Vinho, porque assim pode-se apreciar o bouquet que exala. Por causa de seu grande volume, também é utilizado para Cerveja. Muitas vezes ele é utilizado para servir aperitivos, pois comporta muito gelo e fatias de laranja ou de limão.



Caneca: copo provido de alça, muito utilizado para Cerveja e Chopp. Em alguns países ele também é conhecido como Mug ou Toddy. No Brasil, também é muito utilizado nas festas juninas, para ser servido o famoso Quentão.



Collins e Highball: utilizado para servir os Long Drinks, como o Gim Tônica ou ainda os Whiskys com água ou soda. Conhecido popularmente como copo alto, na verdade quanto mais esguio e alto ele for, melhor para servir a bebida ou o drink. Também é usado para pessoas que preferem suas bebidas com muito gelo.



Coquetel: trata-se de um copo para Coquetéis. Também possui a haste comprida para proteger a bebida do calor das mãos. Possui uma medida certa para receber todos os ingredientes necessários.



Flûte: recebe este nome por causa de sua semelhança com uma flauta. Também é conhecida por Tulipa de Champagne. É recomendada para servir Champagne puro, por causa de sua forma, que impede as borbulhas do gás natural de se desprenderem da bebida.



Goblet: esta taça possui um design diferenciado, favorável à execução de Coquetéis exóticos, pois é possível fazer arranjos com enfeites e ornamentos. Por causa de seu formato superior que permite fixar os ingredientes, ela também é utilizada para servir o famoso e tradicional Coquetel de Camarão.



Licor: são taças de tamanho reduzido, utilizadas para servir Licores Doces e encorpados. Também existe outra versão de volume pouco maior para Licores Secos, em alguns casos servidos com cubos de gelo. Muitas vezes, as pequenas taças de haste também são perfeitas para o Vermouth Doce ou ainda para as variações de Vinhos como o Xerez (Sherry ou Jerez) ou o Porto.



Mug: designação na língua inglesa para caneca. Existe também uma versão conhecida por Toddy.



Snifter: popularmente conhecido como copo ou taça para Conhaque é, na verdade o tradicional copo de Brandy. Possui a haste curta e o bojo arredondado para que possa ser completamente envolvido pelo calor da mão que assim pode aquecer a bebida. Para reter o poderoso bouquet típico dos Brandys, possui a borda acentuadamente côncava.



Old Fashioned: para drinks servidos com cubos de gelo (on the rocks), muito usado para Whisky. A variação de seu tamanho vai determinar o tipo de bebida, sempre servida com muitas pedras de gelo, é muito usado para servir o tradicional suco de tomate. Veja também as outras versões do Collins e Highball.



Sherry: apesar de o mercado muitas vezes oferecer taças como especialmente fabricadas para beber este aperitivo, o mais comum é servir o Vinho em uma taça de Licor. Lembre-se, o autêntico Sherry é produzido na região de Jerez de la Frontera, na província de Cadiz, em Andaluzia, no sul da Espanha, onde este notável Vinho enriquecido com Brandy é conhecido por Xerez ou Jerez.



Tall: palavra de origem inglesa que significa alto, adequado para Long Drinks.



Taça de Champagne: a tradicional taça foi criada na França para facilitar um antigo hábito da nobreza de mergulhar pedaços de biscoito no Champagne, daí também a origem do tradicional biscoito.



Tulipa: comumente usado para o consumo de Chopp e as vezes com Cerveja. É aconselhável mantê-la no congelador antes de servir, para que possam manter sua temperatura.



Vinho Branco: sempre que possível, o Vinho Branco deve ser servido gelado, por esse motivo sua taça possui uma haste longa que evita um contato direto com o calor das mãos. Seu bojo é estreito e comprido para conservar a temperatura do Vinho sempre fria.



Vinho Tinto: possui a haste curta e o bojo arredondado para facilitar o envolvimento total da mão. Suas bordas devem ter uma abertura correta para deixar o Vinho respirar e exalar o bouquet.



III -As Bebidas E Seus Copos

TIPO

DESCRIÇÃO



Água: são facilmente identificáveis: são sempre os maiores e podem ou não ter pé. A abertura é idêntica na boca e no fundo. Como a água não tem sabor ou bouquet que possa ser alterado, pode permanecer mais tempo em copos grandes, com ou sem pedras de gelo.



Batida: essa bebida é servida pronta, gelada e em pequenas doses, por isso pede o modelo mais baixo de copo largo.



Champagne: pede uma taça alta e fina, batizada de Flûte. Esse formato mantém por mais tempo a efervescência da bebida. O Vinho Espumante é servido no mesmo tipo de taça.



Chopp e Cerveja: são servidos em canecas ou Tulipas, com ou sem a base curta para evitar que a bebida esquente.



Conhaque: é servido no copo tipo Baloon. Sua boca estreita não permite que a bebida perca o perfume e o pé curto deixa o calor das mãos longe do líquido.



Dry Martini: pede um copo triangular e pequeno, pois a bebida não pode ser ingerida em grandes doses.



Licor: servido após as refeições, dada sua ação reconhecidamente digestiva, pede um copo pequeno que receba apenas alguns goles da bebida, sempre bem doce.



Long Drink: como o próprio nome já indica, esse drink pede copos altos. O motivo é a grande quantidade de gelo que normalmente o acompanha.



Refrigerante: pede copos maiores por ser consumido em grande quantidade e rapidamente, em geral com muito gelo.



Suco de Fruta: é ligeiramente menor que o utilizado para refrigerantes. Esse formato é ideal para a bebida fresca e mais concentrada, uma vez que abriga menos líquido e pede reposição mais freqüente.



Vinho Branco: como pode ser consumido gelado, o Vinho Branco ganha taças menores, para o líquido não esquentar. O melhor é segurar a taça pelo pé, para evitar contato do calor das mãos com a bebida, o que altera o sabor. Para o Vinho Rosé, utiliza-se o mesmo copo.



Vinho do Porto e Xerez: bebidas concentradas como essas exigem cálices pequenos para conservar o sabor.



Vinho Tinto: é geralmente servido em taças maiores e mais bojudas do que as de Vinho Branco, por não ser consumido gelado. A abertura da boca é mais estreita do que o fundo, o que permite apreciar o bouquet do Vinho. O mais correto é segurar a taça pelo pé, mas não se considera um erro segurar na própria taça.



Vodka: como é servida em pequenas doses e supergelada, pede um copo pequeno, fino e com base grossa. Isso evita que o calor das mãos esquite o líquido. Em territórios latinos e tropicais em geral, a Cachaça e a Aguardente também são consumidas neste modelo.



Whisky e Caipirinha: o modelo clássico para servir essas bebidas é o copo mais baixo. Apesar do teor alcoólico elevado, são drinks servidos com gelo, assim o copo não precisa ser alto, mas deve ser suficientemente largo para acomodar as pedras, e ter fundo grosso para impedir que a bebida esquite.



VI - Os Vinhos E Seus Copos



Champagne ou Espumante Brut: pede uma taça alta, fina, reta e elegante, cuja função é conservar a efervescência. Esse tipo de taça, a Flûte ou Tulipa, com uma parede mais estreita, permite que se perceba o perlage subindo e ficando retidas por mais tempo.



Borgonhesa: mais bojuda e de pé mais alto do que a bordalesa. Mais globosa e de maior volume para os Tintos, e menor que anterior para os Brancos.



Bordalesa: com bojo e pé de tamanhos moderados. Mais globosa e de maior volume para os Tintos, e menor que anterior para os Brancos.



Jerez: a tradicional copita tem formato entre a tulipa e a flauta, e tamanho menor do que a de Vinho Branco, que assegura a distância perfeita entre o nariz e o Vinho, não permitindo que o bouquet seja sobrepujado pelo álcool da bebida. Acentua os aromas típicos e enfatiza a acidez para equilibrar a doçura do Vinho.



Modelo ISO (International Standard Organization): para Tintos e Brancos, idealizada para degustação técnica. Profissionais e algumas entidades adotam-no, por possuir formato e especificações ideais para a degustação dos Vinhos. O mesmo Vinho, quando degustado em copos diferentes, apresenta variações.



Vinho Branco: pede uma taça simples pequena, menores que as utilizadas para Tinto, para que ele não perca o aroma, mas deve ter um pouco de espaço para se liberar. Como pode ser consumido gelado, ganha taças menores para não esquentar. O correto é segurar a taça pelo pé para evitar o contato do calor das suas mãos com a bebida.



Vinho do Porto: formato clássico, ligeiramente menor do que a de Vinho Branco, que permite atingir um ótimo equilíbrio entre fruta e acidez, com perfeita sensação final.



Vinho Rosé: pode ser servido em taças de Vinho Branco. Deve ser degustado gelado. A maioria dos especialistas torcem o nariz, mas há excelentes Vinhos Rosés, que combinam perfeitamente com carnes brancas, saladas e alimentos leves.



Vinho Tinto: exige taças, que podem ser altas ou baixas, pequenas ou bojudas, mas sempre taças, com volumes maiores, pois como a superfície de contato com o ar aumenta, o bouquet se desdobra mais rapidamente. Na maioria dos casos, é servido em taças maiores e mais bojudas do que o Vinho Branco. É mais correto segurar a taça pelo pé, mas no caso do Vinho Tinto, no entanto, não se considera um erro segurar também na própria taça. Existem copos especiais para Bordeaux, Borgonha, Rhône, Chianti e Rioja.

Os Vinhos E Suas Taças

α) Beaujolais: feito com uva bastante jovem, pede uma taça bojuda, com a borda um pouco virada para fora. É um Vinho de família, em geral, bastante consumido na Páscoa.

β) Cabernet: feito com a mais masculina de todas as uvas, pede sempre uma taça larga, para poder se liberar.

χ) Chardonay: de muita estrutura, pede uma taça bojuda, com a borda bem fechada.

δ) Pinot Noir: leve e delicado, feito com uma uva delicada e com aromas mais sensíveis, pede uma taça com bojo largo e a boca apertadinha, para segurar os aromas.

ε) Porto: é um Vinho doce, fortificado com Aguardente, cujo teor alcoólico é considerado alto. Servido em doses pequenas, para digestão, pede uma taça pequena, para prender os aromas.

COMPOSIÇÕES

Para se fazer uma grande variedade de Coquetéis, precisamos apenas alguns ingredientes. Confira nas listas os ingredientes para um bar bem equipado. Alguns ingredientes são utilizados para compor, temperar ou decorar os Coquetéis e, ao misturá-los, completam o seu sabor.

1. MISTURAS

•Água tônica	•Molho Worcestshire
•Angustura *	•Néctar de pêssego
•Bitter	•Refrigerante
•Cafê	•Suco de Abacaxi
•Club Soda	•Suco de Cranberry
•Coca-Cola	•Suco de Grapefruit
•Ginger Ale	•Suco de laranja
•Ginger Beer	•Suco de limão
•Grenadine	•Suco de maçã
•Leite	•Suco de tomate
•Leite de Coco	•Xarope de açúcar
•Mel	•Xarope de framboesa

***Angustura:** muito concentrado, usa-se apenas em gotas, no preparo de Coquetéis.

2. ENFEITES

•Açúcar	•Limão
•Açúcar em cubos	•Maçã
•Aipo	•Morango
•Azeitonas	•Noz-moscada em pó
•Canela em pó	•Ovos
•Cebolas pequenas	•Pepino
•Cebolinha Verde	•Pêssego
•Cerejas ao Maraschino	•Pimenta em pó
•Laranja	•Pimenta Tabasco

3. BEBIDAS ALCOÓLICAS

•Amaretto	•Mandarine
•Anisette	•Midori
•Bénédictine	•Kahlúa
•Bourbon	•Pernod
•Brandy	•Prunelle
•Campari	•Rum
•Cerveja	•Rum Branco
•Chatreuse	•Sambuca
•Cointreau	•Strega
•Conhaque	•Tequila
•Creme de Cacau	•Tia Maria
•Creme de Cassis	•Triple Sec
•Creme de Menta	•Vermouth Doce
•Curaçao Blue	•Vermouth Seco
•Curaçao Branco	•Vinho Branco
•Galliano	•Vinho Tinto
•Gim	•Vodka
•Godiva	•Vodka aromatizada
•Grand Manier	•Whisky

A -GRUPOS

a)Destiladas: Aguardente, Brandy, Cachaça, Conhaque, Gim, Licor, Rum, Vodka, Whisky.

b)Fermentadas: Cerveja, Champagne, Licor, Saquê, Sidra, Vinho, Vinho Espumante.

c)Por Infusão: Licor, Vermouth, Bitter.

Obs.: Toda bebida destilada tem sua matéria-prima previamente fermentada.

B -VOCABULÁRIO

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

•**Aguardente:** bebida destilada, produzida nos países de língua espanhola e portuguesa, feita de diferentes produtos – não confunda com a Cachaça, originária da cana-de-açúcar. Cada país tem a sua Aguardente. Em Portugal e em alguns países europeus, é destilada da uva. No Brasil, há a rara Aguardente de maçã produzida em Monte Verde, Minas Gerais. O Peru tem o Pisco (de milho), o México tem a Tequila, os países escandinavos têm a Acquavite (de cereais), o Japão tem o Saquê (de arroz), a Alemanha tem o Steinhäger. Em geral, as Aguardentes são tomadas puras, raramente entram na composição de drinks, com exceção do Peru, que tem o Pisco Sour (clara de ovo batida, Pisco, gelo e soda) e do México, que faz a Marguerita (1 dose de Tequila, 1/2 dose de Cointreau e suco de 1/2 limão).

•**Amaretto:** Licor de caroço de abricot e polpa de amêndoas, produzido na França e na Itália.

- Angustura:** Bitter feito à base de genciana e outras ervas muito amargas.
- Anis:** termo genérico usado para todas as bebidas aromatizadas com a erva do mesmo nome, principalmente os Licores.
- Apricot:** Licor produzido à base de damasco.
- Arak:** nome genérico de origem árabe, que denomina destilados em diversas regiões do Oriente. Pode ser produzida a partir da seiva do palmito, do arroz, de cereais ou de tâmaras.
- Armagnac:** destilado de Vinho Branco, da região do mesmo nome.
- Asbach:** o mais famoso Brandy alemão, feito na região do Reino, e envelhecido em tonéis de carvalho, tal como o Conhaque.
- Banadry:** Licor produzido à base de banana.
- Bénédictine:** considerado o mais antigo Licor do mundo, criado em 1510, composto por 27 ervas, plantas e cascas. Sua fórmula é secreta e exige uma preparação de cerca de três anos, além de um envelhecimento de pelo menos mais quatro anos.
- Bianco:** palavra italiana que significa “brando”, usada para denominar os Vermouths Brancos e Doces, geralmente com leve sabor de baunilha.
- Bitter:** é uma bebida amarga, feito da destilação de framboesas. O seu gosto doce-amargo é bastante característico e uma de suas vantagens é a pouca dosagem alcoólica. Difundido no mundo todo, pode ser tomado como aperitivo, com soda ou entrar na composição de vários Coquetéis. O Campari é o mais famoso e como a pizza, invadiu o mundo. Toma-se com gelo e água mineral; com gelo, limão e água tônica; com gelo, limão e soda.
- Blackberry Liqueur:** Licor de amora silvestre feito pela maceração da fruta em álcool neutro ou Brandy.
- Bourbon:** tipo de Whisky produzido nos EUA, com pelo menos 51% de milho.
- Brandy:** nome genérico que denomina a bebida destilada de frutas ou Vinho. É erroneamente chamado de Conhaque, cujo nome só deve ser usado se for produzido na região de mesmo nome.
- Cachaça:** é um destilado da cana-de-açúcar, que no Brasil recebe os nomes mais diversos. Serve para fazer Caipirinhas e Batidinhas diversas, com sucos de fruta. Em geral, pode-se tomar uma Caipirinha ou Batida antes de qualquer refeição, a não ser que se trate de uma refeição muito sofisticada. Mesmo assim, há quem prefira uma Caipirinha a qualquer outra bebida.
- Campari:** é o Bitter italiano mais famoso do mundo, bem seco, produzido à base de quinino.
- Cassis:** Licor produzido na França, à base de Conhaque e da fruta de cassis. Entra na composição de uma bebida muito na moda, o Kir, feita com Vinho Branco gelado e Licor de Cassis ou Champagne e Licor de

Cassis

•**Cerveja:** é a bebida fermentada mais degustada no mundo inteiro, fabricada a partir da cevada e do lúpulo. A Cerveja é pasteurizada e o Chopp não.

•**Champagne:** em primeiro lugar, é bom lembrar que Champagne é palavra masculina (o Vinho Champagne), de modo que dizer “a Champagne” é errado. É o Vinho Espumante produzido na região de Champagne-Ardenes, França, da qual tomou o nome, portanto, se for produzido em outra localidade, deve ser chamado de Vinho Espumante. Trata-se, segundo muitos, de uma bebida mais que perfeita. Seu inventor foi um monge, Dom Perignon. Há vários tipos, o Brut (Seco), o Demi Brut (Meio-Seco) e o Doce. É possível, sem errar, servir Champagne Brut durante toda uma refeição, acompanhando todos os pratos, mas o Champagne pode ser servido em diversas ocasiões – toda hora é hora para o Champagne.

•**Chartreuse:** Licor francês elaborado com 130 tipos de ervas, entre elas a canela, a noz-moscada, o absinto, o cravo-da-india, etc. Há dois tipos, o verde e o amarelo.

•**Cherry Brandy:** Licor produzido à base de cerejas, inclusive seus caroços.

•**Chianti:** mais famoso e imitado dos Vinhos italianos, produzido na região da Toscana, a partir de diversos tipos de uva. É Tinto e oferece uma ligeira acidez. O tradicional é apresentado em garrafas avermelhadas revestidas de palha.

•**Cointreau:** Licor de origem francesa, com sabor de laranja, produzido pelo fabricante de mesmo nome, feito com cascas de pequenas laranjas verdes da ilha de Curaçau. Criado na metade do século passado, nas Antilhas Holandesas, é a marca mais famosa do Licor Curaçau Triple Sec .

•**Conhaque:** destilado de Vinho originário da localidade de mesmo nome, situada na província de Charente, França, mas é fabricado hoje em vários países. Feito fora daquela localidade, deve ser chamado de Brandy. É destilado duas vezes e, por lei, deve ser envelhecido em tonéis de carvalho por, no mínimo três anos, sendo apropriado para os dias frios, geralmente é tomado depois do café. Raramente é servido como aperitivo.

•**Curaçau:** Licor produzido à base de laranjas amargas da ilha de Curaçau.

•**Drambuie:** o mais antigo e famoso Licor produzido à base de Whisky e aromatizado com laranjas amargas. É originário da Escócia, cujo preparo inclui o Highland Malt Whisky e o mel de urze.

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

•**Fernet:** Bitter produzido à base de ervas e álcool neutro.

•**Finlândia:** Vodka forte, produzida no país que lhe empresta o nome. É comercializada em uma interessante garrafa de aparência gelada.

•**Fior D’Alpi:** Licor de ervas típicas dos Alpes, que apresentam um raminho dentro da garrafa.

- Frisante:** Vinho Espumante engarrafado durante a sua fermentação.
- Fundador:** provavelmente o mais famoso Brandy espanhol e também o mais consumido na Espanha, fabricado pela Domecq.
- Galliano:** Licor dourado e bem doce, com aroma de flores, ervas, especiarias diversas e um gostinho de baunilha no final.
- Gim:** destilado de cereais, aromatizado principalmente com zimbro, planta da família das pináceas. *Genever* em holandês, passando para *ginepro* em italiano, *genièvre* na França e abreviando-se para *gim* em inglês. Foi fabricado pela primeira vez na Holanda, na Idade Média, e atualmente é produzido em quase todos os países. Geralmente é tomado com água tônica, limão e gelo (o famoso Gim Tônica, servido no mundo inteiro), entrando também na composição de diversos Coquetéis. O mais famoso Coquetel feito com Gim é o chamado Martini Seco (Dry Martini), que teria sido inventado pelo *barman* Martini, do Hotel Knickerbocker, para o magnata John Rockefeller.
- Grand Marnier:** Licor francês produzido à base de laranjas amargas maceradas em Conhaque. Há dois tipos, o Cordon Rouge, elaborado com Conhaque e laranja de Curaçau, e o Cordon Jaune, com “Eau de Vie” e laranja.
- Grappa:** Brandy destilado de casca, caroços e talos de uva, resultando em uma bebida rude, ardente e muito seca. Com o tempo, torna-se mais suave.
- Hidromel:** fermentação do mel com a água das chuvas. A primeira bebida do nosso mundo.
- Irish:** Whisky irlandês considerado um dos melhores do mundo. É produzido à base de cevada, um segundo cereal não fermentado, o trigo, o centeio e a aveia. No processo triplo de destilação, os irlandeses usam o carvão, que não interfere no sabor da bebida.
- Islay Malt Whisky:** Whisky produzido na ilha escocesa de Islay, é seco, de sabor forte e aroma peculiar. Entra na fabricação da maioria dos Scotchs do tipo Blended.
- Jack Daniel's:** Whisky tradicional americano, produzido no Estado do Tennessee, e que se tornou um dos símbolos da cultura desse país. Trata-se de um Bourbon produzido à partir do milho, com o acréscimo de cevada e centeio. Tem uma doçura semelhante à das frutas, arrematada por um sabor pronunciado, em parte devido ao envelhecimento em tonéis de carvalho queimado.
- Kabanes:** Licor semi-amargo típico da cidade alemã de Colônia. Também é encontrado em cidades estrangeiras onde a comunidade alemã é significativa, como na americana Chicago.
- Kahlua:** Licor de café originário do México e muito popular nos EUA, onde é tomado após as refeições e utilizado em Coquetéis e sobremesas.
- Kirsch:** Brandy produzido com cerejas.
- Korn:** destilado de cereais do tipo claro, bebido no norte da Alemanha, geralmente acompanhado de Cerveja.

- Kummel:** Licor produzido, principalmente, à base de cominho, além de outras ervas.
- Licor:** em geral, é considerado um drink específico, feito com um destilado-base, ao qual são adicionados agentes aromatizantes como raízes, cascas de árvore, flores, frutas e sementes, por infusão, maceração ou redestilação. Oferece uma enorme variedade da bebida: abricot, banan, groselha, laranja, ervas, etc. É tomado puro, após as refeições, em Coquetéis e empregado na culinária.
- Licor de Menta:** produzido em vários países, à base de hortelã.
- Lillet:** Vermouth francês, leve e seco, com suave sabor de laranja e apresentado em duas versões, um Branco e outro Tinto, este mais doce que o primeiro.
- London Dry Gim:** Gim inglês, considerado o melhor do mundo. É produzido com um álcool-base, destilado de cereais e de outras matérias-primas, como o melado, mas é retificado até a neutralidade, antes da redestilação com os aromatizantes naturais. O zimbro é seu ingrediente básico, como de todo Gim, mas os London Dry Gim também recebem coentro, Angélica, cascas de laranja e limão, amêndoas e cascas de árvores, como a cássia e a canela.
- Madeira:** Vinho enriquecido e produzido na ilha de mesmo nome. Pode ser Branco ou Tinto, Seco ou Suave, e é produzido a partir da adição de Aguardente Vínica ao Vinho básico, para depois sofrer envelhecimento em tonéis de carvalho. Existem os seguintes tipos: Sercial, Malvasia, Verdelho e Boal.
- Málaga:** Vinho de sobremesa espanhol, doce e de sabor agradável.
- Mandarine Napoleón:** elegante Licor patenteado, feito na Bélgica, com tangerinas espanholas da Andaluzia maceradas em Conhaque envelhecido. Consta que Napoleão cortejou uma atriz com um Licor deste tipo, e a bebida entrou na moda.
- Mandarinetto:** Licor elaborado com “Eau de Vie” e tangerina., produzido na Itália e na França.
- Maraschino:** Licor produzido à base de maraschas (cerejas silvestres), originário da Dalmácia, na antiga Jugoslávia, depois na região Vêneta (de Veneza, alto da Itália). É destilado três vezes e envelhecido três anos antes de ser colocado no mercado. Além de ser tomado puro, após as refeições, o Maraschino é empregado para aromatizar Coquetéis e na confeitaria.
- Médoc:** denominação usada para duas bebidas fabricadas em Bordéus – um Vinho e um Licor, que é uma mistura de ervas e aromatizantes com o Vinho.
- Mirabelle:** Brandy do tipo “Eau de Vie”, destilado da ameixa amarela homônia.
- Mistelle:** mistura de Brandy e suco de uva, feito com o excedente da produção, em algumas regiões produtoras de Brandy. A mistura, quando envelhecida, resulta num aperitivo doce e encorpado.
- Montilla:** Vinho delicado, parente do Sherry, ainda que não enriquecido. É feito com uvas doces e de rápida fermentação e acondicionado em garrafas de barro, as quais têm formatos orientais.

- Nocello:** Licor de procedência italiana, feito com nozes.
- Nocino:** delicioso digestivo italiano, elaborado com nozes e com um ligeiro gostinho doce no final.
- Okolehao:** bebida do Havai, destilada de arroz e açúcar, e aromatizada com uma raiz típica da ilha.
- Parfait Amour:** Licor holandês, maceração de limão, canela, cravos-da-índia, perfumado com essência de violetas. Tem um colorido roxo.
- Pasha:** Licor de café fabricado na Turquia.
- Perry:** Espumante feito com pêras.
- Piter Hering:** Licor dinamarquês elaborado com cerejas e seus caroços, e Conhaque.
- Porto:** o mais nobre dos Vinhos de sobremesa. Seu processo de fabricação é praticamente igual ao dos Vinhos de sua espécie: interrompe-se a fermentação do mosto (bagaço de uva não fermentado) e acrescenta-se Aguardente Vinica, obtendo-se, assim, um Vinho Masi Doce. É envelhecido em tonéis de carvalho entre três e trinta anos.
- Rum:** bebida triplamente destilada da cana-de-açúcar, é originária da América Central e se espalhou pelo mundo. Nos anos 50 e 60 ficou famoso na composição da Cuba Libre (gelo, Coca-Cola e Rum), mas pode entrar, também, na composição do Daiquiri.
- Rum Cubano:** Rum do tipo leve, usado no consagrado Coquetel Daiquiri. As expressões Carta Blanca e Carta Ouro, em Cuba, são marcas do seu Rum mais famoso.
- Rum da Jamaica:** é destilado duas vezes e sua personalidade resulta da reutilização (é fermentado e usado novamente, para promover a fermentação natural). O mais encorpado e forte fica no estilo tradicional da época em que o Caribe pertencia à Jamaica.
- Rum da Martinica:** Rum típico do Caribe de língua francesa, é encorpado, feito com caldo da cana-de-açúcar.
- Rum de Porto Rico:** Rum leve, como os produzidos pela maioria dos países de língua espanhola. A marca mais famosa é a Bacardi, produzida pela firma de mesmo nome.
- Rum do Haiti:** Rum mais ou menos leve e de boa qualidade, destilado a partir da cana-de-açúcar.
- Rye:** Whisky americano produzido à base de centeio.
- Sambuca:** Licor italiano à base de amieiro e outras ervas aromáticas, aromatizado com anis. Próprio para ser tomado com café, às vezes é misturado ao mesmo.
- Sherry e Xerez:** Vinho originário da cidade de Jerez de La Frontera, em Andaluzia. É fortificado, resultante da adição de Brandy ao Vinho comum, depois sofre envelhecimento em tonéis de carvalho. Existem os

seguintes tipos: fino, fino/amontilhado e palo cortado.

•**Sidra:** fermentado espanhol de maçã.

•**Slivovitz:** nome genérico de um excelente Brandy de ameixa produzido em vários países da Europa Central e nos Bálcãs, reconhecido também como bebida nacional da Iugoslávia. As ameixas de Slivovitz devem ser do tipo Pozega, grandes e doces, colhidas apenas de árvores que tenham mais de vinte anos de idade. Parte dos caroços também é usada, resultando numa bebida seca e com sabor semelhante ao da amêndoa.

•**Sloe Gim:** rústica bebida inglesa, um Gim macerado com abrunhos (semelhantes à ameixa) e, às vezes, recebe outras frutas aromatizantes, para depois ser envelhecido em tonéis de madeira.

•**Steam Beer:** a única Cerveja típica americana, com uma grande pressão por ela liberada. É semelhante à Ale, mas de personalidade própria.

•**Steinhager:** Gim alemão feito por um método bastante peculiar – as frutinhas de zimbro são esmagadas e transformadas em uma pasta, que é fermentada e depois destilada. O líquido semelhante é redestilado com álcool neutro e aromatizado com frutinhas secas de zimbro.

•**Stout:** Cerveja de alta fermentação, feita com cevada queimada e, às vezes, não preparada. Oferece dois tipos principais, uma adocicada, com baixo teor alcoólico e outra forte e seca.

•**St. Raphaël:** aperitivo francês levemente adocicado e com ligeiro sabor de pêssego.

•**Strega:** Licor italiano produzido a partir de 1859, à base de açúcar extraído da raiz de angélicas, de cascas de laranja, açafraão e mais 73 tipos de ervas, chamado de “Licor das Bruxas”. Dizem que tem poderes afrodisíacos.

•**Tequila:** é a bebida oficial do México, feita com a seiva do cacto mezcal, um tipo de babosa nativa dos arredores da cidade de Tequila, nas montanhas de Sierra Madre, no Estado de Jalisco. É destilada duplamente em alambique e amadurecida em tanques revestidos com cera de abelha ou em tonéis de carvalho, por um período que raramente ultrapassa quatro anos.

•**Tia Maria:** tradicional Licor produzido à base de café, Rum aromatizado e especiarias típicas da Jamaica, onde é produzido.

•**Triple Sec:** Licor Seco produzido à base de laranjas amargas.

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

•**Vermouth:** bebida de origem italiana, preparada com Vinho, mistela (suco de uva não-fermentado e Aguardente Vínica) e extrato de 150 ervas aromáticas, podendo ser Doces e Secos, Tintos ou Brancos. Costuma-se tomá-lo puro, com gelo ou em forma de Coquetéis.

•**Vodka:** originária dos países eslavos, é uma aguardente destilada de diversas matérias-primas, como: batata (Polônia e Rússia), beterraba (Turquia), cana-de-açúcar (Grã-Bretanha) e cereais (EUA e Brasil). Pode ser bebida pura, bem gelada. Uma de suas características é que ela pode ser guardada no congelador, sem solidificar-se. Há também copos especiais para o seu consumo. Entra em composições de Coquetéis, pode ser

bebida com tônica (moda que apareceu na Europa há cerca de dez anos) e vem sendo usada, no Brasil, para a composição de caipirinhas e batidas de frutas. Uma grande vantagem: é mais suave do que a Cachaça e não deixa hálito, como várias outras bebidas. Observação: A palavra Vodka é um termo genérico para qualquer destilado nos países eslavos, um diminutivo irônico de água.

•**Whisky:** é um destilado de cevada e outros cereais com uma boa porcentagem de centeio e que, após a fermentação, retenha o sabor de suas matérias-primas – esse sabor pode ser realçado pelo tonel em que a bebida é envelhecida. Cada um dos países produtores, Escócia, Canadá, Irlanda e EUA, desenvolveu seu próprio estilo de fabricação, resultando em produtos bem diversos. O bom Whisky vem da Escócia, mas os americanos e canadenses também são excelentes, porém com paladar ligeiramente diferente. Pode ser tomado puro, com gelo (on the rocks), muito ao gosto dos americanos. Na Escócia, a terra do Whisky, usa-se tomá-lo puro, sem gelo (straight).

C -Especificações

Algumas bebidas assumiram o nome das regiões que as produzem, e detém a sua marca, ou seja, seu nome não pode ser utilizado por produtores de outras localidades. Em alguns casos, esses nomes já foram incorporados e adotados internacionalmente para outras bebidas semelhantes.

a)Bourbon: é produzido na região de Bourbon, EUA – qualquer bebida semelhante produzida fora desta região deve ser chamada de Whisky.

b)Cachaça: é produzida no Brasil – qualquer bebida semelhante produzida fora deste país deve ser chamada de Aguardente.

c)Champagne: é produzida na região de Champagne-Ardenes, França – qualquer bebida semelhante produzida fora desta região deve ser chamada de Vinho Espumante.

d)Conhaque: é produzida na região de Conhaque, na província de Charente, França – qualquer bebida semelhante produzida fora desta região deve ser chamada de Brandy.

e)Tequila: é produzida no México – qualquer bebida semelhante produzida fora deste país deve ser chamada de Aguardente.

D -Medidas

•Convenções Métricas

1 fluid ounce (oz)	29,573 ml	1 centilitro (cl)	1/3 ounce
1 quart (qt)	9,46 dl (940,6 ml)	1 decilitro (dl)	3 ½ ounces
1 gallon (gal)	3,785 l	1 litro (l)	34 ounces
1 mililitro (ml)	1/30 ounce		

•Medidas Padronizadas (USA)

Uma Parte	Qualquer Parte Igual	
1 dash / splash	1/32 ounce	0,9 ml
1 colher de chá (teaspoon)	1/8 ounce	3,7 ml
1 colher de sopa (tablespoon)	3/8 ounce	11,1 ml
1 pony	1 ounce	29,5 ml
1 jigger / copo de bar	1,5 ounces	44,4 ml
1 shot	1,5 ounces	44,4 ml
1 snit	3 ounces	88,7 ml
1 copo de Vinho	4 ounces	118,3 ml
1 split	6 ounces	177,4 ml
1 cup	8 ounces	236,6 ml
1 pint (pt)	16 ounces	473,1 ml
1 fifth	25,6 ounces	757 ml
1 quart (qt)	32 ounces	946,3 ml
1 gallon (gal) / (galão)	128 ounces	3785,4 ml

E -Ficha Técnica

ALEXANDER		
Bebida	Medida	Valor
Domecq (Brandy)	1/3	0,20
Licor de Cacau	1/3	0,26
Crema de Leite	1/3	0,08
	Total	0,54

Domecq – R\$ 12,00 a garrafa de 1.000 ml

1 ml = 0,012 (12,00 / 1.000) 1/3 = 17 ml (50 ml / 3) 1/3 = 0,20 (0,012 * 17)

12 / 1000 * 17 = 0,204, arredonda-se para 0,20, que será o custo de 17 ml ou 1/3 de dose de Domecq.

TERMOS UTILIZADOS

Além de conhecer os ingredientes empregados e dominar as técnicas de montagem dos Coquetéis, o profissional de bar precisa reconhecer os termos que freqüentemente são utilizados nas receitas.

a)Blend (Combinar): utiliza-se o liquidificador para combinar ingredientes difíceis de misturar, obtendo Coquetéis gelados à base de frutas, Licores e gelo.

b)Floating (Flutuar): o objetivo da flutuação é manter cada ingrediente separado em camadas que não se misturam, criando Coquetéis com camadas distintas. A maneira adequada para que isso seja possível, é utilizar uma Balarina, mantendo-a inclinada dentro do copo, para despejar a bebida lenta e delicadamente em sua superfície convexa.

c)Frosting (Gelar): processo geralmente utilizado para gelar copos. Mergulhe o copo em água e coloque-o no freezer por cerca de 30 minutos, ou coloque água com gelo dentro do copo, e depois escorra bem.

d)Muddling (Amassar): utiliza-se o macerador para amassar ou triturar frutas ou ervas, como a menta.

e)Shake (Bater): utiliza-se o Shaker para misturar vigorosamente ingredientes de densidades diferentes e que não se misturam facilmente, resultando em um Coquetel menos claro. Coloca-se primeiro o gelo e, em seguida, as bebidas e os outros ingredientes, para que sejam agitados e devidamente resfriados, diminuindo a diluição das bebidas.

f)Stir (Mexer): utiliza-se o Mixing-Glass para misturar as bebidas e preservar a sua clareza. Os Coquetéis devem ser mexidos de 10 a 15 vezes, para obter uma combinação adequada, evitando que o gelo dilua as bebidas. Coquetéis preparados com Licores claros ou com bebidas gasosas devem ser mexidos delicadamente e por pouco tempo, para manter o brilho.

CLASSIFICAÇÃO

Em hotelaria, Coquetel é a mistura de duas ou mais bebidas, não necessariamente alcoólicas, sendo servido antes ou após as refeições. Pode ser classificado de acordo com o tipo de preparação, matéria-primas empregadas, quantidade ou volume de bebidas, grupo ou família.

1. MODALIDADE

Segundo o processo de preparação, os Coquetéis podem ser classificados em:

a) Batido: preparado no Shaker ou no liquidificador, utiliza ingredientes com densidades diferentes e que não se misturam facilmente, tais como destilados, sucos de frutas, Licores, cremes, açúcar, etc (Alexander).

b) Mexido: preparado no Mixing-Glass, utiliza bebidas com densidades semelhantes, geralmente à base de destilados, quase sempre sem levar açúcar, sucos, xaropes, ovo ou creme de leite em sua composição. Para gelar a bebida, são colocados cubos de gelo antes de iniciar a preparação do Coquetel, e retirados no momento de colocar a bebida no copo, coando-a (Manhattan).

c) Montado: preparado no copo em que será servido, utiliza bebidas de igual densidade e que se misturam facilmente. (Coquetel de Frutas).

2. CATEGORIA

De acordo com o volume de bebidas, temperatura e o copo em que são servidos, os Coquetéis podem ser classificados como:

a) Short Drink: preparado com a mistura de duas ou mais bebidas, cujo volume é em média 50 ml, é servido em um copo pequeno, sem gelo, tal como o Coquetel (Dry Martini).

b) Long Drink: preparado com a mistura de destilados, Licores, Bitters, é servido em copos longos, de formato cilíndrico, chamados Tumbler, é normalmente completado com sucos de frutas, água gaseificada, refrigerantes, e bastante gelo. Refrescante, geralmente não é servido durante as refeições (Collins).

c) Hot Drink: geralmente preparado e montado com Whisky, Brandy, Licores e líquidos não alcoólicos aquecidos, é servido quente, principalmente no inverno ou nos dias frios, em copos especiais (para Grog), como o Irish Coffee, para evitar que queime as mãos (Café Vienense).

3. CLASSE

De acordo com a finalidade, os Coquetéis podem ser classificados em:

a) Digestivo: tem por finalidade auxiliar o metabolismo dos alimentos durante o processo de digestão, devido ao seu grau alcoólico, geralmente é servido após as refeições e ao café. É preparado com Licores, alguns destilados e outras bebidas alcoólicas, cremes, sucos e bastante açúcar (Frangélico).

b) Estimulante de Apetite: tem por finalidade estimular o apetite, com sabor amargo ou ácido, geralmente é servido antes das refeições. É preparado com destilados, Bitters, Vermouths, Licores, pequenas quantidades de açúcar e, eventualmente, completado com sucos de frutas ácidas ou bebidas secas (Batida de limão).

c) Estimulante Físico: tem por finalidade aquecer o corpo, geralmente é servido no inverno ou em dias frios, como por exemplo, os Hot Drinks ou bebidas quentes não alcoólicas. É preparado com destilados, Vinhos, condimentos especiais, sucos e outros líquidos quentes (Cafê Escocês).

d) Nutritivo: tem por finalidade completar os valores calóricos do organismo, pois leva em sua composição ingredientes ricos em calorias. É preparado com Vinhos, aperitivos, ovos, cremes e frutas (Blood Mary).

e) Refrescante: geralmente é servido fora do horário das refeições, sendo preparado com destilados, Licores, Bitters, sucos, água gaseificada, refrigerantes e muito gelo, com copo Long Drink (Made In Brazil).

4. CATEGORIA

a) Coquetéis Tradicionais: são aproximadamente 50 Coquetéis mundialmente famosos, padronizados pela IBA (International Bartenders Association) – Manhattan, Negroni, Dry Martini, Bloody Mary, Alexander, Rob Roy, etc. No entanto, existem variações em muitos dos Coquetéis: o Manhattan torna-se um Dry Manhattan, quando o Vermouth Doce é substituído pelo Seco. As bases dos Coquetéis tradicionais mais comuns são: Vodka, Gim, Whisky, Rum e Conhaque.

b) Coquetéis Exóticos: são as gostosas misturas dos trópicos, com a adição das frutas mais exóticas e seus sucos, sendo mais valorizados quando servidos na própria fruta, como abacaxi, melão, etc.

c) Coquetéis Cremosos: os Coquetéis cremosos deveriam ser apreciados pela sua suavidade. Embora sejam geralmente servidos após uma refeição, podem ser consumidos a qualquer hora. O creme se mistura bem com a maioria dos Licores, e é muito divertido inventar Coquetéis cremosos.

d) Misturas Com Vinhos: com o surgimento do modismo do Vinho Branco aliado ao seu baixo teor alcoólico, este tipo de bebida passou a ser muito utilizado no preparo de Coquetéis. Além da escolha dos Vinhos de mesa, há os Vinhos fortificados como o Porto, Cherry, o Vermouth e o Champagne.

5. GRUPOS CLÁSSICOS

Independente da forma de preparação (batido, mexido ou montado), os Coquetéis podem ser agrupados em famílias ou em grupos clássicos, como são mais conhecidos, e conservam as características que o identificam como pertencentes a determinado grupo.

a)Cobbler: preparado à base de Vinho, Brandy ou Whisky, frutas, açúcar, suco de limão, gelo e Licor de Curaçau, é servido em copo Long Tumbey (Brandy Cobbley).

b)Cooler: preparado à base de Sidra, Ginger-Ale ou outro refrigerante, açúcar, gelo e suco de limão, é servido em copo Long Tumbey, e decorado com pedaços de frutas (Brunswic Cooler).

c)Crusta: preparado à base de um destilado, suco de limão, Curaçau, açúcar e gelo, é servido em copo Coquetel, com a borda crustada no açúcar, e decorado com uma cereja (Brandy Crusta).

d)Cup: preparado à base de Vinho Branco de mesa ou Espumante, xarope de framboesa, Licor, Curaçau, frutas picadas, gelo, suco de laranja ou soda. Semelhante ao Ponche, é preparado em grande quantidade, em uma poncheira, e servido em taça de Champagne (Chabilis Cup).

e)Daisy: preparado à base de Brandy, Gim, Rum, Whisky e outras Aguardentes, Ginger-Ale, Xarope de Orgeat, limão, soda e gelo, é servido em copo Long Tumbler (Gim Daisy).

f)Egg-Nog: preparado à base de ovo ou gema, açúcar, Vinho do Porto, Xerez, Brandy, Rum ou Whisky, leite frio ou quente e noz-moscada em pó, é servido em copo Long Tumbler. Nutritivo, pode ser apresentado quente ou frio (Baltimore Egg-Nog).

g)Fix: preparado à base de Anis, Brandy, Gim, Rum ou Whisky, açúcar, suco de limão e gelo picado, é servido em copo Médio Tumbler, e ornamentado com fatias de limão e frutas (Anis Fix).

h)Fizz: preparado à base de Gim, Brandy ou Whisky, clara de ovo, suco de limão e gelo picado, é servido em como Long Tumbler (Brandy Fizz).

i)Flip: preparado à base de gema de ovo, Vinho do Porto, Xerez, Brandy ou Whisky, açúcar e polvilhado com noz-moscada, é apresentado quente, em copo médio (Porto Flip).

j)Grog: preparado à base de Brandy, Rum ou Whisky, água e fatia de limão, é servido flamejando, em copos especiais (American Grog).

k)Julep: preparado à base de Brandy, Gim, Rum, Whisky ou Vinho Espumante, folhas de hortelã, açúcar e água (Menta Julep).

l)Pousse: preparado à base de xarope, Licor e outras bebidas, é montado em camadas, de acordo com a sua densidade. Divide-se em Pousse-Café e Pousse L'Amour (American Pousse-Café).

m)Punche: preparado à base de Vinho, Champagne, Rum, Brandy e outras bebidas, frutas da época picadas, suco de limão, suco de laranja, etc, podendo ser servido quente ou frio. Semelhante ao Ponche, é preparado em

grande quantidade, em uma poncheira, e servido em taças de Champagne (Champagne Punch).

n)Sangaree: preparado à base de Cerveja, Vinho ou outras bebidas, açúcar, gelo, água, etc (Ale Sangaree).

o)Shrub: preparado à base de extrato de frutas cozidas ou xarope de frutas, Brandy, Rum, whisky, Cherry, etc, geralmente é servido quente – é uma variedade de Grog (Cherry Shrub).

p)Sling: preparado à base de Brandy, Gim, Rum, Whisky, noz-moscada em pó, suco de limão, açúcar, água quente, etc, podendo ser servido quente ou frio – é também uma variedade de Grog (Brandy Sling).

q)Smashe: preparado à base de destilados e folhas de menta fresta, idêntica ao Julep (Brandy Smashe).

r)Sour: preparado à base de destilados, suco de limão, açúcar e gelo (Whisky Sour).

s)Straight: preparado à base de Aguardente, gelo e aromatizado com Angustura ou outros aromatizantes (Brandy Straight).

CONFECCÃO

1. PREPARAÇÃO DO COPO

Os procedimentos devem ser feitos antes da preparação do Coquetel.

α) **Açucarar:** é fazer com que cristais de açúcar fiquem aderidos à superfície interna do copo.

- Coloque 2 ou 3 colheres de açúcar no copo apropriado ao Coquetel e pingue 2 a 3 gotas de Angustura.
- Pegue o copo, apoiando-o na palma da mão esquerda, gire-o e, ao mesmo tempo, faça com que a Bailarina, misture o açúcar umedecido, aderindo-o à superfície interna do copo.

β) **Crustar:** é fazer uma crosta na borda do copo, empregando-se, principalmente, limão e sal ou açúcar refinado.

- Corte um limão em quatro partes, no sentido dos gomos, pegue uma parte e, com uma faca, faça um pequeno talho na polpa.
- Com a mão esquerda, segure o limão entre os dedos indicador e polegar, pegue o copo pela haste, com a mão direita, de modo que o bojo fique voltado para baixo.
- Enfie a borda no copo no talho da fatia de limão, e gire-o, de modo que toda a sua borda fique umedecida. Tome cuidado para umedecer apenas a borda do copo, sem escorrer, caso contrário, sujará o copo e a mão do cliente.
- Emborque o copo sobre um prato de pão com sal ou açúcar refinado, cobrindo totalmente a borda umedecida, formando uma crosta.

χ) **Flambar:** consiste em aquecer o copo, para tomar Conhaque.

- Coloque um pouco de açúcar refinado em um pratinho, corte uma casquinha de limão e disponha sobre o açúcar, com a parte da casca voltada para cima.
- Espalhe um pouco de álcool sobre o açúcar e ateie fogo.
- Segure o copo pela haste, entre os dedos indicador e médio, em uma posição horizontal, e comece a girá-lo na chama, de modo que toda a superfície externa seja atingida e que seja tolerável ao toque. Se esquentar muito, o copo irá quebrar.
- Não deixe as labaredas ou a fumaça do álcool penetrarem no copo, para não alterar o sabor.
- Despeje um pouco de Conhaque no copo, segurando-o pela haste, com a mão esquerda, de modo que o copo fique na horizontal.
- Encoste a boca da garrafa na borda do copo, para evitar a perda do perfume do Conhaque, e despeje a bebida até que esta atinja a borda do copo.

2. PRINCÍPIOS PARA A PREPARAÇÃO DOS COQUETÉIS

Os ingredientes fundamentais no preparo dos Coquetéis são uma bebida básica e um modificador.

α) Bebidas

- A bebida básica, em geral, consiste em um ou mais espirituosos, em quantidade igual ou superior a 50% do volume a ser preparado.
- Os sucos ácidos combinam bem entre si e com os espirituosos, e ainda com a maioria dos Licores doces.
- Os destilados (Aguardente, Brandy, Cachaça, Conhaque, Gim, Licor, Rum, Vodka, Whisky) não podem ser misturados com fermentados (Cerveja, Champagne, Licor, Saquê, Sidra, Vinho, Vinho Espumante).
- Os Vermouths e líquidos aromáticos não se harmonizam com os Licores, xaropes e açúcares.
- Os Licores aromáticos, como o Bénédictine e o Chartreuse podem ser misturados com Vinhos aromáticos e espirituosos, mas nunca com suco de frutas.

β) Modificadores

- Os modificadores são os ingredientes possuidores de acidez natural, característica dos sucos das frutas de onde provêm (limão, laranja, abacaxi, etc), e os adoçantes (mel, açúcar, xaropes).
- Os modificadores aromáticos, temos os amargos, como a Angustura, o Orange Bitter, os Vinhos aperitivos e generosos, como o Vermouth, Dubbonet, Porto, Madeira e Xerez.

3. PROCESSO DE PREPARAÇÃO DOS COQUETÉIS

- Deve-se ter sempre à mão todos os ingredientes que serão utilizados no preparo da mistura, bem como os copos e taças em que serão servidos os Coquetéis. Os copos, sempre que possível, deverão estar gelados – enquanto se processa a mistura, coloque gelo dentro dos mesmos.
- Coloque gelo no Shaker ou no Mixing-Glass, na quantidade suficiente para gelar a mistura, acrescente os ingredientes, começando pelos sucos de frutas e, em seguida, pela ordem: açúcares, xaropes, Licores espessos e espirituosos.
- Agite ou mexa, tempo suficiente para fazer a ligação e gelar bem o conteúdo, tomando cuidado para o extravasamento de líquido.
- Coloque o líquido nos copos apropriados, já separado do gelo, passando-o com uniformidade, sem interrupção, para manter em todos os copos a mesma quantidade e força alcoólica.
- Finalize com a decoração.

4. DECORAÇÃO DO COQUETEL

- a) Frutas:** cortadas, picadas, fatiadas, ou em conjunto com outros ingredientes.

- Abacaxi:** corte cada fatia em 4 ou 8 partes, espete uma cereja ou uva, e decore a borda de um copo.
- Cereja:** mergulhe na bebida ou espete com outros ingredientes.
- Kiwi:** corte fatias médias e enfeite a borda de um copo, espetando uma cereja ou uva, ou mergulhe dentro do líquido.
- Limão e Laranja:**
 - Corte a casca com uma tampa de refrigerante, espete junto com uma cereja ou uva, e decore a borda de um copo.
 - Faça espirais finas com a casca e decore com outros elementos, ou mergulhe sozinho na bebida.
 - Corte um pedacinho da casca, torça sobre a bebida, e mergulhe na bebida.
 - Corte fatias médias ou meia-luas, espete junto com uma cereja ou uva, e enfeite a borda de um copo, ou mergulhe dentro do líquido.
- Maçã:** corte fatias médias e mergulhe dentro do líquido.
- Morango:** decore a borda de um copo, acompanhado ou não de outros ingredientes, como a hortelã, por exemplo, ou mergulhe na bebida.
- Pêssego:** decore a borda de um copo, acompanhado ou não de outros ingredientes, ou mergulhe na bebida.

b)Ingredientes: utilizados como complemento dos Coquetéis ou bebidas, em conjunto ou separados.

- Aipo:** mergulhe na bebida.
- Azeitona:** mergulhe na bebida ou espete com outros ingredientes.
- Canela em Pó:** polvilhe sobre a bebida.
- Cebolinha:** mergulhe na bebida ou cubra um canudo.
- Creme de Leite:** pode ser batido com os demais ingredientes ou derramado lentamente no Coquetel, para tornar-se um detalhe a ser observado.
- Hortelã:** mergulhe na bebida ou sirva acompanhada com outros ingredientes, como cereja, laranja, morango, etc.
- Noz-Moscada:** polvilhe sobre a bebida ou tempere-a.
- Tomate:** corte fatias médias e enfeite a borda de um copo, ou utilize tomates-cereja inteiros.

COQUETÉIS

▶ **ABSINTO:** cubos de gelo, 1 dose de Absinto, 1 torrão de açúcar, 2 doses de água gelada – 1 fatia de limão.

Coloque o gelo e o Absinto em um copo Collins ou Highball, disponha uma colher com furinhos, própria para esta bebida, e sobre ela coloque o torrão de açúcar. Derrame cuidadosamente a água gelada, até que dissolva. Mergulhe a fatia de limão.

▶ **ACAPULCO:** cubos de gelo, ½ dose de Tequila, ½ dose de Sour Mix, 1/3 de dose de Cointreau, 1/3 de dose de Rum Carta Blanca, 1/3 de dose de suco de limão – 1 casca de limão em espiral.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de limão.

▶ **ADMIRÁVEL:** cubos de gelo, 1 dose de Bourbon, 2 doses de Vermouth Seco, suco de ½ limão grande – 1 casca torcida de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Mergulhe a casca de limão.

▶ **ADONIS:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Dry Cherry, 1/3 de dose de Vermouth Tinto, 1 gota de Orange Bitter – 1 casca torcida de laranja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de laranja.

▶ **AFFINITY:** cubos de gelo, 1 dose de Whisky Scotch, ½ dose de Vermouth Dry, ½ dose de Vermouth Tinto, 2 gotas de Angustura – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **AFTER SEX:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, ½ dose de Creme de Banana, suco de laranja.

Coloque o gelo e as bebidas no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o suco de laranja.

▶ **ALABAMA:** cubos de gelo, 1 dose de Brandy, 1 lata de soda limonada – 1 casca de laranja em espiral.

Coloque o gelo e o Brandy no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe, sirva em um copo Old Fashioned com gelo, e complete com a soda limonada. Mergulhe a casca de laranja.

▶ **ALASKA:** cubos de gelo, $\frac{3}{4}$ de dose de Gim, $\frac{1}{4}$ de dose de Chartreuse Amarelo – 1 casca de limão torcida ou em espiral.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de limão.

▶ **ALEXANDER:** cubos de gelo, $\frac{1}{2}$ dose de Brandy, $\frac{1}{2}$ dose de Creme de Cacau, 2 colheres de sopa de creme de leite – canela em pó.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Polvilhe com a canela em pó.

▶ **A MAIS PEDIDA:** 2 doses de Vodka, 2 doses de creme de leite, 2 bolas de sorvete – coberturas para sorvete de diversos sabores.

Bata os ingredientes no liquidificador, e sirva em um copo Long Drink com as coberturas espalhadas na borda interna.

▶ **AMARETTO:** 1 dose de Licor de Amêndoas, chocolate quente – chantilly, chocolate em pó, chocolate granulado.

Coloque o Licor de Amêndoas em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, e complete até $\frac{2}{3}$ com o chocolate quente. Cubra com o chantilly e polvilhe com o chocolate em pó e o granulado.

▶ **AMARULA:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 2 colheres de sopa de leite condensado, 2 colheres de sopa de creme de leite, 1 Balarina de Nescau (não substituir).

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **AMERICANINHO:** cubos de gelo, ½ dose de Campari, ½ dose de Vermouth Tinto, 1 lata de soda limonada – 1 cereja espetada em 1 fatia de limão.

Coloque o gelo e as bebidas no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a soda limonada. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

▶ **AMOR PERFEITO:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, ½ dose de Vodka, 2 Balarinas de açúcar, suco de ½ limão, Vinho Espumante.

Coloque o gelo, o Rum, a Vodka, o açúcar e o suco de limão no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Flûte, e complete com o Vinho Espumante.

▶ **ANGEL FACE:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Licor de Apricot, 1/3 de dose de Calvados.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **ANJO MAL:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Vodka, 1/3 de dose de Gim, 2 Balarinas de leite condensado, 1 Balarina de creme de leite.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **ARCO-ÍRIS:** groselha, Creme de Menta, Curaçau, Whisky ou Brandy.

Com a Balarina inclinada, derrame cuidadosamente as bebidas em um copo Coquetel, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas.

▶ **BACARDI:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, 1/3 de dose de suco de limão – 1 fatia de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

▶ **BAMBOO:** cubos de gelo, ½ dose de Dry Cherry, ½ dose de Vermouth Dry, 1 gota de Orange Bitter – 1 casca de limão torcida.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de limão.

▶ **BANANA COLADA:** cubos de gelo, 2/4 de dose de Rum Carta Blanca, ¼ de dose de Rum de Coco, ¼ de dose de Licor de Banana, 1/3 de dose de suco de abacaxi, 1 banana picada.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **B AND B:** 1 dose de Brandy, 1 dose de Bénédictine.

Com a Bailarina inclinada, derrame cuidadosamente as bebidas em um copo Coquetel, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas, e sirva flamejando.

▶ **BELINNI:** 1. ½ doses de suco concentrado de pêssego gelado, Vinho Espumante gelado.

Coloque o suco de pêssego em um copo Flûte e complete com o Vinho Espumante.

▶ **BENTLEY:** cubos de gelo, ½ dose de Calvados, ½ dose de Dubonnet.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **BERMUDAS:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 2 gotas de Licor de Apricot, 2 gotas de Grenadine, 1 Bailarina de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **BETWEEN THE SHEETS:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Rum Carta Blanca, 1/3 de dose de Cointreau, 1/3 de dose de Brandy, 1 colher de sopa de suco de limão – 1 casca torcida de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de limão.

► **BIG APPLE:** 1 maçã vermelha grande, cubos de gelo, 3 doses de Brandy de Maçã, ½ dose de Rum, 2 doses de suco de laranja, 1 dose de suco de limão – folhas de hortelã espetadas em 1 cereja.

Corte a tampa da maçã, retire as sementes e uma boa parte da polpa, de modo a abrir espaço para o coquetel, deixando uma parede grossa na fruta, e leve ao congelador por 15 minutos. Bata a polpa com os demais ingredientes no liquidificador, coe e sirva na maçã. Decore a borda com a cereja decorada com a hortelã.

► **BLACK ORGASM:** cubos de gelo, ¼ de dose de Curaçau Blue, ¼ de dose de Vodka, ¼ de dose de Gim Ameixa, ¼ de dose de Licor de Pêssego.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **BLACK RUSSIAN:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, ½ dose de Creme de Café.

Coloque o gelo em um copo Old Fashioned e derrame cuidadosamente sobre ele as bebidas, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas.

► **BLOCK AND FALL:** cubos de gelo, 2/6 dose de Brandy, 2/6 de dose de Cointreau, 1/6 de dose de Calvados, 1/6 de dose de Pernod.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **BLOOD MARY:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, sal, pimenta Tabasco, molho inglês, suco de limão, suco de tomate – aipo, salsinha ou cebolinha.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Old Fashioned. Mergulhe o aipo, a salsinha ou a cebolinha.

► **BLUE LABEL:** cubos de gelo, ¾ de dose de Vodka, ¼ de dose de Curaçau Blue, ¼ de dose de suco de limão, 1 lata de soda limonada – 1 cereja espetada em 1 fatia de limão.

Coloque o gelo, as bebidas e o suco de limão no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a soda limonada. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

▶ **BLUE MOON:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, ¼ de dose de Curaçau Blue, ¾ de dose de suco de abacaxi, 1 Balarina de Creme de Coco ou 2 colheres de sopa de leite de coco.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **BOB MARLEY'S:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 2 doses de Creme de Cacau, leite condensado – canela em pó.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Polvilhe com a canela em pó.

▶ **BOBBY BURNS:** cubos de gelo, ½ dose de Whisky Scotch, ½ dose de Vermouth Rosso, 3 gotas de Bénédicte – 1 cereja, 1 casca torcida de limão.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja e a casca de limão.

▶ **BOMBAY:** cubos de gelo, ½ dose de Brandy, ¼ de dose de Vermouth Dry, ¼ de dose de Vermouth Tinto, 1 gota de Pernod ou Richard, 2 gotas de Curaçau – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **BOURBON FOG:** 1 dose de Bourbon, 1 dose de café forte e gelado, 1 bola de sorvete de baunilha.

Bata os ingredientes no liquidificador e sirva em um copo Coquetel.

▶ **BRAZILIAN COFFEE:** ½ dose de Brandy, ½ dose de café forte e quente, 1 bola de sorvete de chocolate – chantilly, chocolate em pó.

Bata os ingredientes no liquidificador e sirva em um copo Flûte ou Long Drink. Cubra com o chantilly e polvilhe com o chocolate em pó.

► **BROOKLYN:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Whisky Rye, 1/3 de dose de Vermouth Rosso, 1 gota de Maraschino, 1 gota de Angustura.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **BUCK'S FIZZ:** 1 dose de suco de laranja, Vinho Espumante ou Vinho Brut gelado.

Coloque o suco de laranja em um copo Flûte e complete com o Vinho.

► **CAFÉ CAPRI:** ½ dose de Rum Carta Blanca, ½ dose de Licor de Amêndoas, café forte e quente – chantilly, 1 ameixa em calda.

Coloque o Rum e o Licor de Amêndoas em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e disponha a ameixa por cima.

► **CAFÉ COCO:** 1 dose de Malibu, café quente e forte – gelo, creme de leite, coco ralado.

Coloque o Malibu em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, e complete até 2/3 com o café. Cubra com os demais ingredientes previamente batidos no Shaker e coados.

► **CAFÉ DE INVERNO:** ½ dose de Gim, ½ dose de Licor de Ameixa, café quente e forte – chantilly, 1 ameixa em calda.

Coloque o Gim e o Licor de Ameixa em um copo Flûte e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e disponha a ameixa por cima.

► **CAFÉ ESCOCÊS:** 1 dose de Whisky Scotch, 2 Balarinas de açúcar, 2 Balarinas de mel, café quente e forte – chantilly, café em pó.

Coloque o Whisky, o açúcar e o mel em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, misture um pouco e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e polvilhe com o café.

► **CAFÉ IRLANDÊS:** 1 dose de Whisky, 1 Balarina de açúcar, café quente e forte – chantilly, café em pó.

Coloque o Whisky e o açúcar em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, misture um pouco e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e polvilhe com o café.

► **CAFÉ VIENENSE:** 2 pedaços de chocolate meio-amargo ralado, 1 colher de chá de açúcar, e colheres de sopa de creme de leite, café forte e quente – chantilly, canela em pó, cacau em pó.

Leve o chocolate, o açúcar e o creme de leite ao banho-Maria para derreter, disponha em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e polvilhe com a canela e o cacau.

► **CAIPIRA:** 1 limão cortado em fatias ou dados, 2 colheres de sopa de açúcar, cubos de gelo, 1 dose de Cachaça (Caipirinha), Vodka (Caipiroska) ou Rum Carta Blanca (Caipiríssima).

Coloque o limão e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo e a bebida, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE AMORA:** amoras, 2 colheres de sopa de açúcar, cubos de gelo, gotas de limão, 1 dose de Vodka.

Coloque as amoras, o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo, o limão e a Vodka, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE LIMA:** 1 lima da pérsia cortado em fatias ou dados, 2 colheres de sopa de açúcar, cubos de gelo, 1 dose de Vodka.

Coloque a lima e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo e a Vodka, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE MARACUJÁ COM TANGERINA:** 2 tangerinas, 1 maracujá grande, 4 colheres de chá de açúcar ou 2 sachês de adoçante, 3 doses de Vodka, cubos de gelo.

Corte as tangerinas na vertical com a casca, retire o miolo, descasque e corte os gomos. Coloque-a, com o maracujá e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione a Vodka e o gelo, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE SAQUÊ E FRAMBOESA:** 4 colheres de sopa de polpa de framboesa, 2 colheres de sopa de açúcar, cubos de gelo, 1 dose de Saquê.

Coloque a framboesa e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo e o Saquê, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE SAQUÊ E FRUTAS:** 1 fatia de abacaxi, 3 morangos, 1 kiwi, 2 colheres de chá de polpa de maracujá, 1 colher de sopa de açúcar, gelo, Saquê.

Corte o abacaxi, o morango e o kiwi em cubos, coloque em um copo Old Fashioned, adicione o maracujá e o açúcar, e amasse com um macerador. Coloque o gelo e complete com o Saquê.

► **CAIPIRA DE SAQUÊ E JABUTICABA:** jabuticabas frescas, 1 colher de sopa de açúcar, gelo, Saquê.

Coloque a jabuticaba e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo e o Saquê, e misture levemente.

► **CAIPIRA DE TANGERINA:** 1 tangerina em gomos, 2 colheres de sopa de açúcar, cubos de gelo, 1 dose de Vodka.

Coloque a tangerina e o açúcar em um copo Old Fashioned e amasse, com o auxílio de um macerador. Adicione o gelo e a Vodka, e misture levemente.

► **CAJU AMIGO:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1 dose de suco de caju, 1 colher de sopa de suco de limão, 2 Bailarinas de açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **CAPETA:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 dose de Vermouth, 1 dose de suco de abacaxi, 1 dose de xarope de guaraná, 2 bailarinas de guaraná em pó, 3 a 4 colheres de sopa de leite condensado, 3 a 4 colheres de sopa de creme de leite – canela em pó.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Long Drink ou Old fashioned com gelo picado. Polvilhe com a canela em pó.

▶ **CARUSO:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Vermouth Dry, 1/3 de dose de Creme de Menta.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **CASSINO:** cubos de gelo, 3/6 de dose de Gim, 1/6 de dose de Orange Bitter, 1/6 de dose de Maraschino, 1/6 de dose de suco de limão – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **CHAMPANHOLA DE PÊSSEGO:** cubos de gelo, 1 dose de Vinho Espumante gelado, 1 dose de guaraná gelado, 1 colher de sopa de leite condensado, 1 colher de sopa de creme de leite, 1 pêssigo em calda picado.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **CHAPALA:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de suco de laranja, ½ dose de suco de limão, 2 Bailarinas de groselha – cascas torcidas de laranja e limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe as cascas de laranja e limão.

▶ **CHERRY BLOSSOM:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1/3 de dose de Cherry Brandy, 2/3 de dose de suco de limão, 1 garrafa de água mineral com gás – 1 casca de limão em espiral.

Coloque o gelo, as bebidas e o suco de limão no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a água mineral. Mergulhe a casca de limão.

▶ **CHERRY COFFEE:** ½ dose de Vodka, ½ dose de Cherry Brandy, café forte e quente – chantilly, café em pó.

Coloque a Vodka e o Cherry Brandy em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, misture um pouco e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e polvilhe com o café.

▶ **CHINEZINHO:** cubos de gelo, ¾ de dose de Rum Carta Blanca, ¼ de dose de Grenadine, 1 Bailarina de Curaçau, 1 Bailarina de Maraschino, gotas de Angustura.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **CHOCO COLADA:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, 1/3 de dose de Rum Carta Roja, 1/3 de dose de Creme de Cacau, 1/3 de dose de leite de coco, 1 dose de creme de leite.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Flûte.

▶ **CLARIDGE:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Vermouth Dry, 1/6 de dose de Licor de Apricot, 1/6 de dose de Cointreau – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **CLOVER CLUB:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Grenadine, suco de ½ limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **COCKTAIL BELA ADORMECIDA:** cubos de gelo, 290 ml de guaraná, 1 litro de Vinho Tinto, 1 copo de geléia de abacaxi, 1 lata de leite condensado.

Bata os ingredientes liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL DE ABACAXI:** 1 abacaxi, cubos de gelo, 125 ml de Rum Carta Blanca, 1 colher de sopa de suco de limão, 1/3 de lata de leite condensado – 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Corte a tampa do abacaxi, retire uma boa parte da polpa, de modo a abrir espaço para o coquetel, deixando uma parede grossa na fruta. Bata 400g da polpa com os demais ingredientes no liquidificador, coe e sirva no abacaxi. Decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

▶ **COCKTAIL DE ABACAXI:** cubos de gelo, 3 doses de Vodka, 1 copo de suco de abacaxi, 2 Bailarinas de suco de limão coado, 1 Bailarina de açúcar.

Bata os ingredientes liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL DE AMENDOIM:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 colher de sobremesa de amendoim torrado e moído, 1 colher de sopa de leite condensado, 2 Bailarinas de creme de leite – canela em pó.

Bata os ingredientes liquidificador, coe e sirva e um copo Coquetel. Polvilhe com a canela.

▶ **COCKTAIL DE CAFÉ:** cubos de gelo, 1 lata de leite condensado, 2 latas de café forte e frio, 1 lata de Vodka.

Bata os ingredientes liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL DE COCO:** cubos de gelo, 250 ml de Rum Carta Blanca, 1 garrafa de leite de coco, ½ lata de leite condensado.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL COCO:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1 dose de leite de coco, 1 dose de leite, 1 Bailarina de açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **COCKTAIL DE FRUTAS**

•**Base Vermelha:** sucos de goiaba, caju e manga, groselha, açúcar ou leite condensado.

Misture os ingredientes, adoçando caso seja necessário, e reserve.

•**Base Branca:** sucos de laranja e abacaxi, 1 lata de creme de leite.

Misture os ingredientes e reserve.

•**Finalização:** gelo, 1 dose de Vodka – 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de abacaxi.

Coloque o gelo e a Vodka em um copo Old Fashioned, complete até acima da metade com a base vermelha, misture um pouco, e derrame cuidadosamente a base branca sobre o gelo. Decore a borda com o abacaxi.

► **COCKTAIL DE LIMÃO:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 dose de água mineral gelada, suco de ½ limão grande, 1 Bailarina de açúcar – 1 casca de limão torcida.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de limão.

► **COCKTAIL DE MARACUJÁ:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 dose de suco de maracujá – xarope de groselha.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel. Derrame a groselha em fio, apenas para ficar degradê.

► **COCKTAIL DE MELÃO:** 1 melão pequeno, 250 ml de Vodka, 1 colher de sopa de suco de limão, açúcar.

Corte a tampa do melão e retire as sementes e uma parte da polpa, de modo a abrir espaço para o Coquetel, deixando uma parede grossa na fruta. Bata a polpa com os demais ingredientes no liquidificador, coe e sirva dentro do melão com gelo.

► **COCKTAIL DE MILHO-VERDE:** 1 lata de milho-verde, 1 litro de leite, 1 lata de leite condensado, 1 copo de Rum Carta Blanca, 1 dose de Gim.

Bata o milho e o leite, coe e leve ao fogo com o leite condensado. Deixe esfriar, bata novamente com o Rum e o Gim, e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

► **COCKTAIL DE MORANGO:** cubos de gelo, 1 lata de Rum Carta Blanca, ½ lata de leite condensado, 2 latas de morangos picados, 1/3 de lata de creme de leite.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

► **COCKTAIL DE MORANGO:** 500 ml de água gelada, 2 Balarinas de suco de limão, ½ lata de leite condensado, 1 caixinha de morangos maduros picados, ½ garrafa de Vodka.

Bata a água, o suco de limão, o leite condensado e os morangos no liquidificador, coe, misture a Vodka e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

► **COCKTAIL DE MORANGO:** 1 caixinha de morangos maduros, 1 Balarina de suco de limão, 3 balarinas de açúcar, ½ copo de água, ½ garrafa de Vodka – gelo.

Bata os morangos, o suco de limão, o açúcar e a água, disponha em uma jarra grande, adicione a Vodka e misture. O gelo deve ser colocado nos copos.

► **COCKTAIL DE PÊSSEGO:** cubos de gelo, 1 garrafa de Vinho Espumante, 125 ml de Rum Carta Blanca, 1/3 de lata de leite condensado, 1 lata de guaraná, 1 lata de pêssegos em calda.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

► **COCKTAIL DE SONHO DE VALSA:** 6 bombons Sonho de Valsa, 1 lata de leite condensado, ½ garrafa de Vodka, 1 lata de guaraná.

Bata os ingredientes no liquidificador, ficando os chocolates crocantes por cima. Leve à geladeira e sirva em um copo Coquetel.

► **COCKTAIL DE TANGERINA:** cubos de gelo, 1/3 de lata de leite condensado, ½ lata de Rum Carta Blanca, 1 lata de suco de tangerina.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

► **COCKTAIL DE VINHO:** 1 dose de Vinho Tinto ou Branco suave, 1 dose de guaraná, 1 dose de leite condensado, 2 bolas de sorvete de creme ou de morango.

Bata os ingredientes no liquidificador e sirva em um copo Long Drink ou Flûte.

▶ **COCKTAIL DE VINHO:** cubos de gelo, 1 litro de Vinho Tinto, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL ESPANHOL:** cubos de gelo, 500 ml de Vinho Tinto, 1 xícara de morangos picados, 1/3 de lata de leite condensado.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL MARTHA ROCHA:** cubos de gelo, 1 litro de leite fervido e frio, 1 vidro de leite de coco, 600g de açúcar refinado, 1. ½ copos de Vodka, ½ copo de groselha, 1 lata de leite condensado.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **COCKTAIL SUOR DE VIRGEM:** cubos de gelo, 1 medida de suco de tangerina, 1 medida de Vodka, ½ medida de leite condensado.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **COCKTAIL TROPICAL:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 2 colheres de sopa de guaraná, suco de 1 fruta – 1 uva espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Coloque o gelo, a Vodka e o guaraná no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o suco da fruta escolhida. Decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

▶ **Coco Ao LIMÃO:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 dose de leite de coco, 2 colheres de sopa de suco de limão, 2 colheres de sopa de açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e açúcar.

▶ **COQUINHO:** 1 coco seco, Vodka ou Cachaça.

Fure o coco, retire a água, encha com a bebida, tampe os orifícios e deixe em infusão por uma semana. Sirva gelado.

▶ **COSMOPOLITAN:** 1 dose de Vodka, ½ dose de Cointreau, 1/3 de dose de Cherry Brandy, 1/3 de dose de suco de limão – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel resfriado. Mergulhe a cereja.

▶ **COUNTRY CLUB COOLER:** cubos de gelo, 1 dose de Vermouth Dry, gotas de Grenadine, 1 lata de Club Soda – 1 casca de laranja em espiral.

Coloque o gelo e as bebidas no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o Club Soda. Mergulhe a casca de laranja.

▶ **CREPÚSCULO:** cubos de gelo, 2/4 de dose de Gim, ¼ de dose de Vermouth, ¼ de dose de Cherry Brandy, suco de abacaxi.

Coloque o gelo e as bebidas no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Coquetel, e derrame o suco de abacaxi em fio.

▶ **CRISTA CELESTE:** cubos de gelo, ¾ de dose de Steinhager, ¼ de dose de Curaçau Blue, 2 Bailarinas de suco de limão – 1 fatia de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

▶ **CUBA LIBRE:** cubos de gelo, 2 doses de Rum Carta Blanca, suco de limão, 1 lata de Coca-Cola – 1 fatia de limão.

Coloque o gelo, o Rum e o suco de limão no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a Coca-cola. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

► **CZARINA:** cubos de gelo, 2/4 de dose de Vodka, ¼ de dose de Vermouth Dry, ¼ de dose de Licor de Apricot, 1 gota de Angustura – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

► **DAIQUIRI:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, ¼ de dose de suco de limão, 1 Balarina de açúcar – gotas de Grenadine.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Pingue o Grenadine.

► **DAIQUIRI FROZEN:** bastante gelo picado, 1. ½ doses de Rum Carta Blanca, ½ dose de suco de limão, 1 Balarina de açúcar – 1 cereja, groselha.

Bata os ingredientes no liquidificador, até formar uma mistura quase cremosa, e distribua em um copo Old fashioned, com o auxílio de uma Balarina, formando um monte que ultrapasse a borda do copo. Coloque a cereja em cima e derrame sobre ela a groselha em fio, apenas para ficar degradê.

► **DAMA VERDE:** cubos de gelo, 1. 1/3 doses de Dry Gim, 1/3 de dose de Chartreuse Amarelo, 1/3 de dose de Chartreuse Verde, ½ dose de suco de limão-galego – 1 casca torcida de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Mergulhe a casca de limão.

► **DANUSA:** cubos de gelo, ¾ de dose de Tequila, ¼ de dose de Cointreau, ½ dose de suco de abacaxi, 1 lata de soda limonada – 1 fatia de limão.

Coloque o gelo, as bebidas e o suco de abacaxi no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a soda limonada. Mergulhe a fatia de limão.

► **DAPHNE:** cubos de gelo, 1 dose de Bourbon, 1 colher de sopa de Curaçau, 2 colheres de sopa de Bénédictine, 1 colher de sopa de suco de limão, 1 gota de Angustura.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **DEDO DURO:** gelo picado, 1 dose de Cachaça, ½ dose de suco de caju, ½ dose de suco de laranja, 1 colher de sopa de leite condensado, gotas de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **DEMÔNIO:** gelo picado, ½ dose de Vinho do Porto, ½ dose de Vermouth Dry, 1 gota de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **DERBY:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 2 gotas de Bitter Pêssego, 2 ramos de menta fresca – 1 ramo de hortelã.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a hortelã.

▶ **DRAGÃO VERDE:** cubos de gelo, 2 doses de Pernod, 1 dose de leite fervido e frio, 2 doses de creme de leite, açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo.

▶ **DRAGÃO VERDE FRANCÊS:** cubos de gelo, 1. ½ doses de Conhaque, 1. ½ doses de Chartreuse Verde.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo.

▶ **DRY MARTINI:** cubos de gelo, 9/10 de dose de Gim, 1/10 de dose de Vermouth Dry – 1 azeitona.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a azeitona.

► **DUBONNET RED:** cubos de gelo, 1 dose de Dubonnet Red, ½ dose de Creme de Cassis, 1 garrafa de água mineral com gás.

Coloque o gelo e as bebidas no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink, e complete com a água mineral.

► **EAST INDIA:** cubos de gelo, ¾ de dose de Brandy, 1/8 de dose de Curaçau, 1/8 de dose de suco de laranja – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

► **DUBONNET RED:** cubos de gelo, 1 dose de Dubonnet Red, ½ dose de Creme de Cassis, 1 garrafa de água mineral com gás.

Coloque o gelo e as bebidas no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink, e complete com a água mineral.

► **ELK'S OWN:** cubos de gelo, ½ dose de Whisky Scotch, ½ dose de Vinho do Porto Branco e Seco, 1 Bailarina de açúcar, suco de ½ limão – 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

► **ESCOCÊS VOADOR:** cubos de gelo, ½ dose de Whisky, ½ dose de Vermouth, 1 Bailarina de açúcar, 1 gota de Angustura.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **FLIP DE STREGA:** cubos de gelo, ½ dose de Strega, ½ dose de Brandy, 2 Bailarinas de suco de laranja, 1 Bailarina de suco de limão, 1 Bailarina de açúcar – noz-moscada em pó.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Polvilhe com a noz-moscada.

► **FRAJA:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1/3 de dose de Campari, 2/3 de dose de Rose's Lima Juice – 1 casca torcida de lima.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de lima.

► **GIBSON:** cubos de gelo, 5/6 de dose de Gim, 1/6 de dose de Vermouth Dry – 1 cebolinha em conserva.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cebolinha.

► **GIMLET:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1/8 de dose de Rose's Lima Juice – 1 casca torcida de lima.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de lima.

► **GIM AND IT:** 1 dose de Dry Gim, 1 dose de Vermouth Rosso.

Com a Bailarina inclinada, derrame cuidadosamente as bebidas em um copo Coquetel, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas.

► **GIM DAISY:** cubos de gelo, 6 gotas de Grenadine, 1 dose de Gim batido, 1 Bailarina de açúcar, 1 lata de Club Soda – 1 fatia de laranja.

Coloque o gelo, as bebidas e o açúcar no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Old Fashioned com gelo, e complete com o Club Soda. Mergulhe a fatia de laranja.

► **GIM FIZZ:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, ½ dose de suco de limão, 2 bailarinas de açúcar, 1 garrafa de água mineral com gás – 1 casca torcida de limão.

Coloque o gelo, as bebidas, o suco de limão e o açúcar no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a água mineral. Mergulhe a casca de limão.

▶ **GIM FIZZ ORANGE:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, ½ dose de suco de laranja, ½ dose de suco de limão, 2 bailarinas de açúcar, 2 gotas de Orange Bitter, 1 lata de soda limonada.

Coloque o gelo, o Gim, os sucos, o açúcar e o Orange Bitter no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a soda limonada.

▶ **GIM TÔNICA:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, água tônica – 1 fatia de limão.

Esfregue a parte verde de uma casca de limão nas paredes internas de um Copo Long Drink, coloque o gelo e o Gim, e complete com a água tônica. Mergulhe a fatia de limão ou decore a borda do copo.

▶ **GRAÇAS:** cubos de gelo, 1 dose de Dry Gim, ½ dose de Vermouth Dry, ½ dose de Brandy ou de Licor de Apricot, 1 gota de Grenadine, 1 gota de suco de limão – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **GRAND SLAM:** cubos de gelo, 1 dose de Dry Gim, ½ dose de Vermouth Rosso, ½ dose de Vermouth Dry.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **GROSSHOPER:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Creme de Cacao Branco, 1/3 de dose de Creme de Menta, 1/3 de dose de creme de leite.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **GROB AURUM:** cubos de gelo, 1 dose de Brandy, ½ dose de Rum Carta Blanca, 2 Bailarinas de açúcar, ½ dose de suco de limão – 1 fatia de limão espetada com 3 cravos-da-índia.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Grob. Mergulhe a fatia de limão ou decore a borda do copo, e sirva flamejando.

▶ **HAWAIANO:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, ½ dose de Licor de Apricot, ½ dose de Cherry Brandy, ½ dose de suco de mamão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **HEMINGWAY:** 1. ½ doses de Pernod, Vinho Espumante gelado.

Coloque o Pernod em um copo Flûte e complete com o Vinho Espumante.

▶ **Hi-Fi:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 lata de refrigerante de laranja – 1 fatia de laranja.

Coloque o gelo e a Vodka no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o refrigerante. Decore a borda do copo com a fatia de laranja.

•**Screw Driver:** substitua o refrigerante por suco de laranja.

▶ **ICEBERG:** 1 dose de Gallino, 2 Bailarinas de cointreau, 2 doses de sorvete de laranja.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **ÍNDIA ORIENTAL:** cubos de gelo, 1 dose de Brandy, 1 Bailarina de Curaçau, 1 colher de sopa de suco de abacaxi, 1 gota de Angustura.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **ÍRIS:** 1 dose de Cherry Brandy, 1 dose de suco de abacaxi, ½ dose de Vodka, ½ dose de Curaçau Blue.

Coloque o Cherry Brandy em um copo Old Fashioned com gelo e, sobre ele, derrame cuidadosamente o suco de abacaxi e depois a Vodka misturada ao Curaçau, de modo que elas formem camadas distintas.

▶ **IRLANDA UNIDA:** 1 dose de Whisky Irlandês, 1 Bailarina de Creme de Menta, 2 doses de sorvete de baunilha.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **JACK ROSE:** cubos de gelo, 2 doses de Brandy de Maçã, 1 Bailarina de suco de limão-galego, 1 gota de Grenadine.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **KAMA SUTRA:** 1/3 de dose de Brandy, 1/3 de dose de Creme de Café, café forte e quente – chantilly, chocolate em pó.

Coloque o Brandy e o Creme de Café em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, e complete até 2/3 com o café. Cubra com o chantilly e polvilhe com o chocolate em pó.

▶ **KIR CLÁSSICO:** 1/3 de dose de Creme de Cassis, Vinho Branco Seco gelado.

Coloque o Creme de Cassis em um copo Flûte e complete com o Vinho.

▶ **KIR ROUGE:** 2/3 de dose de Creme de Cassis, 1/3 de dose de Licor de Nozes, Vinho Tinto Seco ligeiramente frio.

Coloque o Creme de Cassis e o Licor de Nozes em um copo Flûte e complete com o Vinho.

▶ **KIR ROYAL:** 1/5 de dose de Creme de Cassis, Champagne gelado.

Coloque o Creme de Cassis em um copo Flûte e complete com o Champagne.

▶ **LIMONJAL:** cubos de gelo, 10 ml de Limonjal, 10 ml de suco concentrado de abacaxi, 1 colher de sopa de calda de cereja, 30 ml de Vodka Preta.

Com a Bailarina inclinada, derrame cuidadosamente os ingredientes em um copo Coquetel com gelo, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas.

▶ **LION TAMER:** cubos de gelo, ½ dose de Whisky ou Bourbon, 1/8 de dose de Licor de Amêndoas, ½ dose de suco de abacaxi.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **MADE IN BRASIL:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Creme de Menta, suco de laranja – 1 cereja espetada em uma fatia de laranja.

Coloque o gelo e as bebidas no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o suco de laranja. Decore a borda do copo com a fatia de laranja.

► **MAGIA BAIANA:** cubos de gelo, 2/4 de dose de Cachaça, ¼ de dose de Creme de Cacau, ¼ de dose de xarope de guaraná, 1 Balarina de suco de abacaxi – groselha, canela em pó.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Derrame a groselha em fio e polvilhe com a canela.

► **MANHATTAN:** cubos de gelo, 1 dose de Whisky Canadense, ½ dose de Vermouth Tinto, 1 gota de Angustura – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

► **MARGUERITA:** cubos de gelo, ½ dose de suco de limão, 1. ½ doses de Cointreau, 3 doses de Tequila.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal.

► **MARGUERITA:** cubos de gelo, 3/5 de dose de Tequila, 1/5 de dose de Cointreau, 2/5 de dose de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal.

► **MARGUERITA FROZEN:** gelo picado, 1 dose de Tequila, ½ dose de Cointreau, 1 dose de suco de limão.

Bata os ingredientes no liquidificador e sirva em uma taça crustada com limão e sal.

▶ **MARGUERITA MANHATTAN:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de Vermouth Tinto, gotas de suco de limão – 1 cereja espetada em uma fatia de laranja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal. Decore a borda com a fatia de laranja.

▶ **MARGUERITA MOCKINGBIRD:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, 2 colheres de sopa de Creme de Menta, suco de limão – 1 fatia de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal. Decore a borda com a fatia de limão.

▶ **MARGUERITA PINK:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de Vermouth Rosso, 1 gota de groselha.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal.

▶ **MARGUERITA RED:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de suco de limão 2 Bailarinas de suco de abacaxi, 2 Bailarinas de groselha.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e sal.

▶ **MARGUERITA RUB RED:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, 1 colher de sopa de Licor de Laranja, 2 colheres de sopa de suco de grapefruit, ½ Bailarina de açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com laranja ou limão e sal.

▶ **MARGUERITA ULTIMATE:** cubos de gelo, 45 ml de Tequila Ouro, 30 ml de Cointreau, 20 ml de Curaçao Blue, 30 ml de Limonjal diluído em 30 ml de água mineral – 1 fatia de limão.

Bata os ingredientes no liquidificador, e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e açúcar. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

► **MARY PICKFORD:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, ½ dose de suco de abacaxi, gotas de Grenadine, gotas de Maraschino – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

► **MINI JULEP:** cubos de gelo, 1 dose de Whisky ou Bourbon, 1 Bailarina de açúcar, 2 folhas de hortelã amassadas, 1 garrafa de água mineral com gás – 1 ramo de hortelã.

Coloque o gelo, o Whisky, o açúcar e a hortelã no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe, sirva em um copo Old Fashioned com gelo moído, e complete com a água mineral. Mergulhe a hortelã.

► **MOJITO:** 1 folha de menta fresca, 1 Bailarina de açúcar, gelo picado, 4 colheres de sopa de suco de limão, ¼ de dose de Rum Carta Blanca, 1 lata de Club Soda – 1 ramo de menta.

Coloque a menta e o açúcar em um copo Long Drink, amasse, com o auxílio de um macerador, adicione o gelo, o suco de limão e o Rum, e complete com o Club Soda. Mergulhe a menta.

► **MONTAZUMA:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de Vinho Madeira.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Flûte com gelo picado.

► **NEGRONI:** 1 dose de Vermouth Tinto, 1 dose de Bitter, 1 dose de Gim – 1 fatia de laranja.

Com a Bailarina inclinada, derrame cuidadosamente as bebidas em um copo Old Fashioned, sem modificar a ordem, de modo que elas formem camadas distintas. Decore a borda do copo com a fatia de laranja.

► **NUVEM AZUL:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Vodka, 1/3 de dose de Curaçau Blue, 1/3 de dose de suco de abacaxi, 2 colheres de sopa de leite de coco, 1 colher de sopa de açúcar, Vinho Espumante Demi-Seco – 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Coloque o gelo, as bebidas, o suco de abacaxi, o leite de coco e o açúcar no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink, e complete com o Vinho Espumante. Decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

▶ **OLD FASHIONED:** 1 Bailarina de açúcar, 2 gotas de Angustura, cubos de gelo, 1 dose de Bourbon, 1 lata de Club Soda – 2 cerejas.

Coloque o açúcar misturado à Angustura em um copo Old Fashioned, adicione o gelo e o Bourbon, e complete com o Club Soda. Mergulhe as cerejas ou faça uma decoração com elas.

▶ **OLD PAL:** cubos de gelo, 1/3 de dose de Bitter, 1/3 de dose de Whisky Rye, 1/3 de dose de Vermouth Dry – cascas torcidas de limão e laranja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe as cascas de limão e de laranja.

▶ **ORANGE BLOSSON:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, 1 dose de suco de laranja – 1 casca torcida de laranja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a casca de laranja.

▶ **PALMADINHA DE ANJO:** cubos de gelo, 1. ½ doses de Creme de Cacau, 2 colheres de sopa de creme de leite fresco, suco de ½ lima.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **PARADISE:** cubos de gelo, 2/4 de dose de Gim, ¼ de dose de Licor de Apricot, ¼ de dose de suco de laranja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **PARISIAN:** cubos de gelo, 2/5 de dose de Gim, 2/5 de dose de Vermouth Dry, 1/5 de dose de Creme de Cassis.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **PIÑA COLADA:** cubos de gelo, 1 dose de Rum Carta Blanca, 2 doses de leite de coco, 2 doses de suco de abacaxi, 2 Bailarinas de açúcar, 2 colheres de sopa de creme de leite – groselha, 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Derrame a groselha em fio, apenas para ficar degradê, e decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

► **PONCHE PARAÍSO:** 1 garrafa de Vinho Branco Suave, 1 litro de suco de uva, 4 colheres de sopa de groselha, 1 colher de sopa de açúcar, 1 xícara de uvas sem sementes picadas, 2 xícaras de maçã em cubinhos.

Coloque o Vinho, o suco de uva, a groselha e o açúcar em um recipiente grande, e misture. Adicione as frutas e sirva bem gelado.

► **PLANTERS:** cubos de gelo, 1 dose de Rum da Jamaica, ½ dose de suco de laranja, 5 gotas de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **ROB ROY:** cubos de gelo, ½ dose de Whisky Scotch, ½ dose de Vermouth Tinto, 1 gota de Angustura – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja

► **ROSE:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Vermouth Dry, 1/3 de dose de Kirsh, 1 gota de xarope de morango ou de groselha – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Mergulhe a cereja.

▶ **ROYAL CHOCOLATE:** 1 dose de Jack Daniels, chocolate quente – chantilly, chocolate em pó.

Coloque o Whisky em um copo Irish Coffee, Long Drink ou caneca aquecida, e complete até 2/3 com o chocolate quente. Cubra com o chantilly e polvilhe com o chocolate em pó.

▶ **RUSSIAN BEAR:** cubos de gelo, 1 dose de vodka, ½ dose de Creme de Cacau, 1 colher de sopa de creme de leite.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo.

▶ **RUSSIAN COCKTAIL:** cubos de gelo, 1/3 de dose de vodka, 1/3 de dose de Gim, 1/3 de dose de Creme de Cacau.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

▶ **RUSTY NAIL:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Whisky Scotch, 1/3 de dose de Drambuie – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Old Fashioned com gelo. Mergulhe a cereja.

▶ **SAMBRASIL:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, ½ dose de Vermouth Dry, 1/8 de dose de Licor de Whisky, 1/8 de dose de Mandarineto, 1/8 de dose de suco de limão, 1 Bailarina de açúcar – 2 cerejas.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Old Fashioned com gelo. Mergulhe as cerejas.

▶ **SANGRIA:** 1 garrafa de Vinho Tinto Seco, 1 dose de Brandy, suco de ½ laranja, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 laranja em fatias finas, 1 limão em fatias finas, 1 maçã em fatias, 6 cravos-da-índia, 1 canela em pau, 1 garrafa de Soda Cristal ou 1 lata de Club Soda.

Coloque o Vinho, o Brandy, o suco de laranja e o açúcar em um recipiente grande, e misture.

Adicione os demais ingredientes e sirva bem gelado.

► **SEX ON THE HEAD:** cubos de gelo, 1. ½ doses de Vodka, 1. ½ doses de Licor de Pêssego, 2 doses de suco de laranja, 2 doses de suco de abacaxi, 2 doses de suco de pêssego – groselha.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Derrame a groselha em fio, apenas para ficar degradê.

► **SEX ON THE BEACH:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, ½ dose de Licor de Pêssego, 2 doses de suco de laranja – groselha.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Derrame a groselha em fio, apenas para ficar degradê.

► **SHAKE BOMBOM :** cubos de gelo, 1/3 de dose de Cachaça, 1/3 de dose de guaraná, 1/3 de dose de leite condensado, 1 bombom Sonho de Valsa – canela em pó.

Bata o gelo, a cachaça, o guaraná e o leite condensado no liquidificador, coe, adicione o bombom, bata levemente, e sirva em um copo Coquetel. Polvilhe com a canela em pó.

► **SIDE CAR:** cubos de gelo, ¾ de dose de Brandy, ¼ de dose de Cointreau, ¼ de dose de suco de limão.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **SOL NASCENTE:** cubos de gelo, ½ dose de Curaçau, ½ dose de Vodka, suco de laranja, 1 lata de soda limonada – groselha.

Coloque o gelo em um copo Long Drink, derrame cuidadosamente sobre ele o Curaçau e a Vodka, complete até 2/3 com o suco de laranja, e o restante com a soda limonada. Derrame a groselha em fio, apenas para ficar degradê.

► **SONHO:** cubos de gelo, 1. ½ doses de Brandy, ½ dose de Curaçau, 1 gota de Pernod.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **STINGER:** cubos de gelo, 2/3 de dose de Brandy, 1/3 de dose de Creme de Menta Branca.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel.

► **STRAWBERRY SREWDRIWER:** cubos de gelo, 1 dose de Vodka, 1 dose de suco de laranja, 1/3 de dose de xarope de morango.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Long Drink ou Highball Glass com gelo.

► **TEQUILA COLLINS:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, suco de ½ limão, 2 Bailarinas de açúcar, 1 garrafa de água mineral com gás – 1 cereja.

Coloque o gelo, a Tequila, o suco de limão e o açúcar no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com a água mineral. Mergulhe a cereja.

► **TEQUILA FIZZ:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, 1 dose de suco de limão, 2 Bailarinas de açúcar, 1 lata de Club Soda – 1 casca de limão em espiral, 1 pitada de sal..

Coloque o gelo, a Tequila, o suco de limão e o açúcar no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o Club Soda. Mergulhe a casca de limão e salpique com o sal.

TEQUILA KILLER: cubos de gelo, 1 dose de Tequila, 2 doses de suco de abacaxi, 2/3 de dose de suco de limão ou de lima, 1 Bailarina de açúcar – 1 cereja espetada em ¼ ou 1/8 de fatia de abacaxi.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Bailarina, coe e sirva em um copo Long Drink com gelo. Decore a borda do copo com a fatia de abacaxi.

► **TEQUILA PURPLE:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, ½ dose de Curaçau, ½ dose de suco de lima, 1 Bailarina de Creme de Cassis, 1 lata de Club Soda – 1 fatia de lima.

Coloque o gelo, a Tequila, o Curaçau, o suco de lima e o Creme de Cassis no Shaker, agite, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o Club Soda. Mergulhe a fatia de lima.

► **TEQUILA STRAWBERRY FIZZ:** 2 doses de Tequila, 2 Bailarinas de suco de limão ou de lima, ½ copo de morangos cortados, 1. ½ copos de sorvete de morango, 1 lata de Club Soda – morangos.

Bata a Tequila, o suco de limão ou de lima, os morangos e o sorvete no liquidificador, coe e leve à geladeira. Sirva até a metade de um copo Long Drink crustado com limão e açúcar, e complete com o Club

Soda. Decore a borda do copo com 1 morango.

► **TEQUILA SUNRISE:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, 2 doses de suco de laranja, gotas de Grenadine – 1 cereja espetada em 1 fatia de laranja.

Coloque os ingredientes no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe e sirva em um copo Coquetel. Decore a borda do copo com a fatia de laranja.

► **TERCEIRO DEGRAU CRUSTA:** cubos de gelo, $\frac{3}{4}$ de dose de Vodka, $\frac{1}{4}$ de dose de Curaçau, 1 colher de sopa de suco de limão, 1 Balarina de açúcar, 2 gotas de Grenadine – 1 cereja.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e açúcar. Mergulhe a cereja.

► **TOM COLLINS:** cubos de gelo, 1 dose de Gim, suco de $\frac{1}{2}$ limão, 2 Balarinas de açúcar, 1 lata de Club Soda – 1 cereja espetada em 1 fatia de limão.

Coloque o gelo, o Gim, o suco de limão e o açúcar no Mixing-Glass, mexa com a Balarina, coe, sirva em um copo Long Drink com gelo, e complete com o Club Soda. Decore a borda do copo com a fatia de limão.

► **TOREADOR:** cubos de gelo, 1 dose de Tequila, $\frac{1}{2}$ dose de Creme de Cacau, 2 Balarinas de creme de leite – chantilly, chocolate em pó.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e complete até $\frac{2}{3}$ de um copo Coquetel. Cubra com o chantilly e polvilhe com o chocolate em pó.

► **TURBINADO:** cubos de gelo, 1 dose de Martini, 1 dose de Brandy, 1 dose de Vodka, 1 dose de Creme de Cacau, 1 dose de xarope de guaraná, 3 Balarinas de guaraná em pó, 3 a 4 colheres de sopa de leite condensado, 3 a 4 colheres de sopa de creme de leite – canela em pó.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e sirva em um copo Long Drink ou Old fashioned com gelo picado. Polvilhe com a canela em pó.

▶ **WHISKY SOUR:** cubos de gelo, $\frac{3}{4}$ de dose de Whisky, $\frac{1}{4}$ de dose de suco de limão, 1 Bailarina de açúcar.

Coloque os ingredientes no Shaker, agite, coe e sirva em um copo Coquetel crustado com limão e açúcar.

▶ **VÊNUS:** cubos de gelo, 250 ml de Creme de Cacao, 250 ml de Brandy, Whisky ou Gim, 1 lata de leite condensado, 1 lata de Cream Coco.

Bata os ingredientes no liquidificador, coe e guarde na geladeira em garrafa bem fechada.

▶ **VULCANO:** $\frac{2}{3}$ de dose de Kirsh, $\frac{1}{3}$ de dose de Chartreuse Amarelo, gotas de Curaçau Blue, Champagne.

Coloque o Kirsh, o Chartreuse e o Curaçau em um copo Flûte, Old Fashioned ou Grog, e complete com o Champagne.

VINHO

O Vinho é o resultado da fermentação alcoólica total ou parcial do mosto (obtido pelo esmagamento da uva fresca e madura). É uma das bebidas mais antigas do mundo, produzido com muito sucesso em quase todos os países do mundo. França, Portugal, Itália, Espanha, Grécia, Alemanha, Áustria são alguns países europeus famosos pelos seus produtos. Na Califórnia, surgiu um Vinho muito apreciado pelos americanos, mas que nem sempre goza das preferências de outros povos. O Chile e a Argentina, na América do Sul, são campeões na venda dos seus Vinhos. A África do Sul entrou no mercado para valer, com Vinhos que fazem frente aos alemães.

GENERALIDADES

Um garrafa de Vinho é composta, em sua maior parte, de 78% a 85% de água e açúcar. Dentro do açúcar está também o álcool etílico, considerado uma substância do açúcar. Na outra parte, a parte menor, temos outras milhares de substâncias que são as responsáveis pela personalidade de um Vinho, os indicadores preciosos da qualidade e da saúde desta bebida, que definem-se no chamado exame organoléptico. Este é um nome um tanto pomposo para um gestual simples que, a rigor, nos habituamos a fazer toda vez que provamos um Vinho, visando avaliar a cor, a sua limpidez e descrevendo os odores e as cores.

Pela sua cor, pode-se determinar sua idade, seu estado evolutivo e da mesma forma, do bouquet que emana, pode-se intuir sua integridade, a variedade do vinhedo e a técnica de vinificação. Comparar os odores de Vinhos a odores conhecidos é um modo de dar outro nome, mais próximo do imaginário comum das pessoas, às substâncias químicas bem precisas que existem nos Vinhos. É mais imediato afirmar que determinado Vinho tem odor de tabaco que fornecer a correspondente substância responsável pelo aroma de tabaco.

Um bom enófilo sabe avaliar a qualidade da cor, dos perfumes e do gosto, ao lado de outras coisas, e tem como primeira observação saber que um bom Vinho tem uma cor bela e límpida, os perfumes polidos e prazerosos, e o gosto agradável.

A -As Lendas

Não se pode apontar precisamente o local a época em que o Vinho foi feito pela primeira vez, já que um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se, um tipo de Vinho. O Vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco. Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Antes da última Era Glacial houve seres humanos que pintaram obras-primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagem. Esses fatos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o Vinho.

•Uma lenda grega atribui a descoberta da videira a um pastor, Estáfilo, que, ao procurar uma cabra perdida, a foi encontrar comendo parreiras. Colhendo os frutos dessa planta, até então desconhecida, levou-os ao seu

patrão, Oinos, que deles extraiu um sumo, cujo sabor melhorou com o tempo. Por isso, em grego, a videira designa-se por staphyle, e o Vinho por oinos.

- A mitologia romana atribui a Saturno a introdução das primeiras videiras; na Península Ibérica, ela era imputada a Hércules.

- Na Pérsia, conta-se que, um dia, quando o rei Djemchid se encontrava à sombra da sua tenda, observando o treino dos seus arqueiros. O seu olhar foi atraído para uma grande ave que contorcia-se, envolvida por uma enorme serpente, que lentamente a sufocava. O rei deu a ordem a um arqueiro, para que atirasse. Um tiro certo fez penetrar a flecha na cabeça da serpente, sem que a ave fosse atingida. Esta voou até aos pés do soberano, e aí deixou cair umas sementes, que este mandou semear. Delas nasceu uma viçosa planta que deu frutos em abundância. Um dia, porém, achou-o amargo e mandou pô-lo de parte. Alguns meses mais tarde, uma bela escrava, favorita do rei, encontrando-se possuída de fortes dores de cabeça, desejou morrer. Tendo descoberto o sumo posto de parte, e supondo-o venenoso, bebeu dele. Dormiu e acordou curada e feliz. A nova chegou aos ouvidos do rei, que promoveu o Vinho à categoria de bebida do seu povo, baptizando-o Darou-é-Shah (“o remédio do rei”).

- Quando Cambises, descendente de Djemchid, fundou Persépolis, os viticultores plantaram vinhas em redor da cidade, as quais deram origem ao célebre Vinho de Shiraz. A vinha era objeto de enormes cuidados, e o mosto fermentava em grandes recipientes de 160 litros, os guarabares. Foi este Vinho que ajudou a dar coragem aos soldados de Cambises na conquista do fabuloso Egito!

B -Glossário Enológico

A

- Aberto:** de cor clara.

- Abocado ou Adamado:** do italiano “abbocato”, é um Vinho para damas, levemente suave, doce e amável.

- Abbocato:** levemente doce.

- Abrir:** diz-se que o Vinho “está abrindo” ou “abriu”, quando houve ou está havendo crescimento de suas características, em especial do aroma ou bouquet, um certo tempo depois da abertura da garrafa.

- Acastanhado:** nuance de cor dos Vinhos Tintos, lembrando a cor da castanha ou do tijolo, geralmente associada a Vinhos envelhecidos.

- Acerbo:** ácido, verde.

- Acetificado ou Avinagrado:** é um Vinho com forte presença de ácido acético, próximo de se tornar vinagre.

•**Acidez:** o Vinho precisa ter ácidos, desde que não sejam demais. Em nível normal, é importante para a conservação do Vinho, ocasionando uma sensação de frescor agradável, provocada pelos ácidos do Vinho e que resulta em salivação. O excesso provoca aspereza, mas a falta, torna-o desinteressante. É formada pelos ácidos presentes no Vinho, de origem fermentativa ou da própria uva. Em determinadas concentrações, confere vivacidade, sapidez e frescor ao Vinho. Pode ser fixa, pela presença dos ácidos orgânicos (tartárico, málico, láctico, cítrico) ou volátil, proveniente do acetato de etila.

•**Acidez Volátil:** acidez desagradável provocada pelos maus ácidos (acético, propiônico e butírico).

•**Acídulo:** Vinho no qual existe um ligeiro excesso de acidez, mas ainda agradável.

•**Acre:** indica a sensação desagradável de excessiva acidez e tanicidade, provocando irritação das mucosas.

•**Adocicado:** doce e com baixa acidez, desequilibrado.

•**Adstringente, Duro ou Rascante:** Vinho áspero, duro, rico em acidez fixa e com excesso de tanino, que amarra na boca, deixando na boca uma sensação de “cica”, semelhante à que temos quando comemos banana verde.

•**Adulterado:** usa-se para indicar um Vinho acrescido de substâncias estranhas à sua composição e/ou não admitidas por lei.

•**Afinado:** Vinho bem envelhecido, maduro, equilibrado, que evoluiu corretamente, adquirindo perfeito equilíbrio entre aroma e sabor.

•**Agradável:** expressão usada quando o conjunto aroma-sabor está organolepticamente equilibrado.

•**Agressivo:** Vinho com excesso de acidez e adstringência, ainda jovem ou em evolução.

•**Agri-doce:** grave doença do Vinho, provocada por bactérias lácticas que transformam os açúcares residuais em manite, provocando um sabor ao mesmo tempo acre (devido aos ácidos) e doce (pela manite), que lembra a fruta super madura.

•**Agulha:** sensação tátil, pela presença do gás carbônico, bem característica dos Vinhos Verdes.

•**Alaranjado:** nuance de cor dos Vinhos Tintos, lembrando a cor da casca da laranja madura. É uma característica de Vinhos envelhecidos.

•**Alcoólico:** Vinho com um elevado teor de álcool, percebido de maneira desarmônica, acima dos demais componentes, desequilibrado.

•**Alterado:** Vinho que sofreu qualquer mutação de caráter físico-químico ou enzimático.

•**Amabile:** meio-Doce, um pouco mais Doce que *abbocato*.

•**Amadurecimento:** processo de evolução dos Vinhos submetidos a um estágio em grande recipiente.

- Amargo:** um dos quatro sabores elementares percebidos na língua, provocado por substâncias fenólicas, entre as quais o tanino. Doença causada por bactérias lácticas, que atacam a glicerina e a transformam em acroelina, que combinando-se em seguida com os polifenóis provoca amargor.
- Âmbar:** tonalidade de amarelo, cor típica de alguns Vinhos licorosos. Nos Vinhos comuns, denota oxidação ou madeirização.
- Ambientar ou Chamber:** ambientar o Vinho à temperatura ambiente do recinto onde é servido.
- Amplio:** Vinho com bouquet rico e com muitas nuances, oferecendo agradáveis sensações olfato-gustativas.
- Análise Sensorial:** exame das propriedades organolépticas do Vinho através dos órgãos dos sentidos.
- Annata:** ano da colheita, safra.
- Apagado:** de aroma inexpressivo.
- Appellation Controlée:** estas palavras aparecem nos rótulos dos melhores Vinhos, representa o nível mais alto de garantia por lei de origem e autenticidade.
- Aquoso:** fraco, que teve adição de água.
- Ardente:** Vinho que provoca uma sensação tátil de queimação ou causticidade, devido a seu alto teor alcoólico.
- Aroma ou Bouquet:** odor emanado pelo Vinho no ambiente reduzido da garrafa, uma característica dos Vinhos envelhecidos. O conjunto de sensações percebidas diretamente por via nasal ou retro nasal (através da boca) pode ser o primário ou varietal (derivado da própria uva), secundário (originário da fermentação) ou terciário (originário do envelhecimento).
- Aroma de Boca, Retrogosto ou Persistência:** conjunto de sensações gustativo-olfatória percebidas após degustar o Vinho, e o tempo em que elas duram. Ela é percebida através da aspiração do ar pela boca, o que provoca a sua passagem pela nasofaringe (comunicação entre a boca e o nariz), e a conseqüente estimulação dos receptores olfatórios no nariz. Quanto melhor o Vinho, maior o tempo de persistência, do retrogosto: 2 a 3 segundos (curtos), 4 a 6 segundos (médios) e de 6 a 8 (longos).
- Aromático:** Vinho cujo aroma provém diretamente de castas aromáticas (Sauvignon, Malvasia).
- Arquetes ou Lágrimas:** fenômeno de tensão superficial provocado pela evaporação do álcool, provocado nas paredes da taça após agitação. Quanto mais amplos, menor a presença do álcool.
- Áspero:** Vinho rico em taninos ou em acidez, bastante duro, geralmente associado aos Tintos jovens.
- Assemblage ou Corte:** mistura de Vinhos diferentes, prática de cantina, que consiste na mistura de dois ou mais tipos de Vinho ou de Vinhos da mesma casta, mas de safras diferentes.

- Atijolado:** indica o Vinho Tinto, cuja cor tende ao ocre, lembrando o vermelho-tijolo e apresentando uma tonalidade pouco vivaz. É uma característica dos Vinhos envelhecidos.
- Atípico:** Vinho que não apresenta qualquer elemento ou caráter de tipicidade.
- Austero:** diz-se de um grande Vinho, bem estruturado e envelhecido, que manteve uma ligeira tanicidade..
- Aveludado, Untuoso ou Sedoso:** Vinho extremamente macio e viscoso, lembrando a textura do veludo.
- Azienda Agricola ou Agraria ou Vitivinicola:** termos para vinhedos.

B

- Balaceado, Equilibrado ou Harmônico:** Vinho em que todos os componentes encontram-se em perfeito equilíbrio, na proporção correta, principalmente o álcool e os ácidos, apresentando harmonia e entre os aspectos gustativos fundamentais, em especial a acidez, a doçura adstringência e o teor alcoólico.
- Bianco:** Branco.
- Bicchiere:** copo.
- Blanc de Blancs:** Vinho Branco elaborado exclusivamente com uvas brancas.
- Blanc de Noirs:** Vinho Branco produzido a partir de uvas tintas.
- Botritizado:** Vinho de sobremesa doce licoroso, feito com uvas botritizadas, isto é, contaminadas com o fungo *Botrytis cinerea*. Em poucas regiões do mundo de micro-clima específico como Sauternes na França, esse fungo, ao invés de destruir as uvas, perfura-lhes as cascas, provocando a saída de água e concentrando o açúcar. As uvas assim contaminadas ficam com aspecto de uvas passas e/ou apodrecidas, daí o nome podridão nobre (*pourriture noble*, no francês, e *noble rot*, no inglês).
- Botrytis cinerea:** fungo que cresce na casca das uvas, principalmente brancas, fazendo que a concentração do açúcar natural aumente pelo fato do fungo se alimentar da parte aquosa da uva.
- Bottiglia:** garrafa.
- Bouchonné:** do francês *bouchon* (rolha), é um defeito que deixa o Vinho com odor de rolha.
- Branco-Papel:** Vinho quase incolor. É uma característica de alguns Brancos jovens.
- Brilhante:** Vinho com perfeita transparência e luminosidade. É uma característica dos Brancos jovens.

•**Brut:** seco. Designa o tipo de Espumante natural com menor teor de açúcares residuais ou para os Espumantes muito Secos.

C

•**Caldo:** Vinho já pronto ou o mosto que será fermentado

•**Cantina:** adega ou vinhateria.

•**Caráter:** conjunto de qualidades que dão personalidade própria ao Vinho, permitindo distingui-lo de outros.

•**Carnoso:** encorpado.

•**Cava:** nome dos Espumantes espanhóis.

•**Caves:** adega.

•**Cereja:** cor um pouco viva dos Rosés, lembrando a cereja.

•**Champagne:** Espumante natural produzido na região de Champagne.

•**Champanois:** método de espumatização que consiste em refermentar o Vinho na própria garrafa. É tradicionalmente usado na região de Champagne.

•**Chaptalização:** prática que consiste na adição ao mosto de açúcares não provenientes da uva, quando esta se apresenta pobre em açúcares naturais. É permitida apenas em alguns países, onde é prevista em lei.

•**Charmat:** método de espumatização criado por Eugene Charmat, em que o Vinho sofre a segunda fermentação em grande recipiente.

•**Chateau:** castelo. Termo usado em Bordeaux, que designa a casa principal de uma propriedade vitífera.

•**Chiarretto:** quer dizer clarete, mas é usado para muitos rosés.

•**Clairet:** o nome utilizado pelos franceses a Vinhos Tintos leves, frutados, quase Rosés.

•**Claret ou Clarete:** Vinho Tinto de Bordeaux, na França. É a cor mais carregada que o cereja, tonalidade dos Rosés, que mais se aproxima dos Vinhos Tintos.

•**Classé:** classificado.

•**Classico:** usado para definir zonas de longa tradição dentro de uma D. O. C. (exemplo: *Chianti Classico*, *Orivieto Classico*) e Vinho de uvas que crescem no lugar.

- Climat:** vinhedo, propriedade (Einzellage).
- Clos:** propriedade ou vinhedo murado.
- Complexo:** com aromas múltiplos, com bouquet.
- Comum:** Vinho de consumo corrente, não distinguido por classificações especiais.
- Commune:** área de vinhedos circundando um vilarejo.
- Corpo ou Extrato:** sensação tátil do Vinho à boca, que lhe dá peso, uma sensação de “boca cheia”, e resulta do seu alto teor de extrato seco. É constituído de todos os elementos que permanecem após a evaporação da água, do álcool e das substâncias voláteis. Na prática, é formado por taninos, ácidos, sais minerais e substâncias pécnicas.
- Cote:** encosta de colina.
- Cozido:** sabor que adquirem certos Vinhos submetidos a um processo de pasteurização mal conduzido.
- Cru:** “plantação”, termo para designar uma propriedade ou um vinhedo específico, derivado do verbo *coître* (crescer), de múltiplos significados, dos quais os mais importantes são os que seguem. Na região de Bordeaux, tem o mesmo significado de *terroir* ou *château*, isto é, uma propriedade específica de um único produtor. Na sub-região do Médoc, os melhores Vinhos são classificados em cinco níveis de *Cru* (*Premiers Crus*, *Deuxièmes Crus*, etc.), seguidos dos *Crus Bourgeois*. Nas outras subregiões bordalesas, como por exemplo, Saint-Emilion, os melhores Vinhos classificam-se em *Premiers Grand Crus Classés* (vinhedos classificados do Medoc em 1855). Em anos mais recentes, também Graves e St. Emilion) e *Grand Crus Classés*. Na região da Borgonha, significa o mesmo que *climat*, isto é, uma região delimitada com vinhedos de vários produtores, uma única propriedade. Os melhores Vinhos da Borgonha são designados *Grand Cru* (grande vinhedo, título concedido pelas autoridades aos melhores em Bourgogne e Chablis, também em Saint Emilion), seguidos dos *Premier Cru*.
- Curto:** que não deixa sabor persistente na boca – de retrogosto curto.
- Cuvée:** na região de Champagne, é uma mistura.

D

- Decantar:** ato de transferir o Vinho da garrafa para uma jarra, com o propósito de separar os sedimentos originários do envelhecimento.
- Decanter:** frasco de vidro usado para decantar Vinhos que possuem sedimento formado durante o envelhecimento. É também usado para arejar ou respirar o Vinho antes de servi-lo.

- Decrépito:** Vinho que, por excesso de envelhecimento, apresenta-se apagado, quase sem perfumes.
- Defeituoso:** Vinho que apresenta cheiros ou sabores estranhos, devidos geralmente à falta de higiene da cantina ou à má conservação dos recipientes utilizados.
- Delgado:** Vinho de pouco corpo.
- Demi-Sec:** palavra francesa, geralmente usada para definir o Champagne ou Espumante meio-Seco, ligeiramente Doce.
- Denso:** termo empregado exclusivamente para designar o grau de doçura do Vinho, como o tipo *Sauterne*. Pela legislação brasileira, é o Vinho que apresenta um mínimo de 20,1g/l de açúcares residuais. No aspecto visual, apresenta-se com densidade superior à da água.
- Desarmônico ou Desequilibrado:** Vinho que, pela carência ou excesso de um ou mais componentes, resulta desequilibrado do ponto de vista gustativo.
- Doce ou Suave:** Vinho no qual o sabor doce dos açúcares predomina sobre os demais sabores. Os açúcares residuais ficam acima de 50g/l. No Brasil, é o mesmo que Suave.
- D.O C.:** denominação de Origem Controlada.
- D.O.C.G.:** denominação de Origem Controlada e Garantida.
- Dolce:** Doce, tecnicamente para Vinhos com 5-10 % de açúcar (natural) residual.
- Domaine:** vinhedo, equivalente a *Chateau*, usado na Bourgogne e Rhône.
- Doux:** Doce.

E

- Efervescente:** diz-se de um Vinho que desprende gás carbônico, em forma de pequenas bolhas.
- Elegante ou Delicado:** define um Vinho fino, de classe, gracioso, muito equilibrado e sóbrio, que apresenta particular harmonia e qualidade.
- Encorpado ou Cheio:** terminologia usada em degustação, para indicar um Vinho rico em extrato seco (corpo).
- Enófilo:** apreciador e estudioso de Vinhos.

- Enologia:** ciência que estuda o Vinho.
- Enológico:** relativo à enologia ou ao Vinho.
- Enólogo:** indivíduo que tem conhecimentos de enologia, sendo formado em faculdade própria.
- Escorregadio:** Vinho que apresenta densidade semelhante à da água.
- Espumante:** todo Vinho com gás carbônico, efervescente, obtido por uma segunda fermentação alcoólica, tipo o Champagne. O termo é utilizado Vinho produzido fora da região de Champagne.
- Estruturado:** Vinho com boa presença de álcool, ácidos e taninos.
- Etéreo:** diz-se do perfume que apresenta característico odor de éteres. É próprio dos Vinhos envelhecidos.
- Evanescente:** no exame dos Espumantes, refere-se à espuma que desaparece rapidamente.

F

- Farto:** muito doce e com baixa acidez.
- Fechado:** jovem, recém-engarrafado ou recém-aberto e que ainda não demonstra toda a sua potencialidade e suas qualidades, pois não liberou o aroma e o sabor.
- Fiadeiro:** Vinho doente, que apresenta densidade semelhante à do azeite.
- Fiasco:** é usado para vasilhames de bulbo usado como empalhado no caso de Chianti e Orivieto.
- Fim-de-Boca:** sensações finais, gustativas e olfato-gustativas, percebidas após a deglutição.
- Fino:** Vinho de qualidade, cujas sensações olfativas e gustativas são elegantemente equilibradas.
- Firme:** jovem com estilo.
- Flácido ou Mole:** Vinho sem estrutura, ao qual faltam totalmente acidez e vivacidade.
- Flauta ou Flûte:** taça ideal para Espumantes.
- Florado ou Floral:** com aroma de flores.
- Fortificado:** ao qual é adicionado Aguardente Vínica, como o Vinho do Porto, o Madeira, o Jerez, o Marsala, o Banyuls e outros.

•**Foxado:** do inglês *foxed*, odor e gosto de pêlo de raposa, típico de uvas americanas, como as da espécie *Vitis labrusca*.

•**Foxy:** odor que caracteriza os Vinhos provenientes de uvas americanas ou de híbridos produtores diretos. Lembra o cheiro vulpino.

•**Fragrante:** Vinho cujo frescor olfativo abre as mucosas nasais, com uma sensação agradável como a hortelã.

•**Franco:** indica um Vinho que, no seu aspecto olfativo, é absolutamente isento de defeitos, também usado para Vinho que não deixa retrogosto.

•**Fresco:** Vinho que possui frescor, boa acidez. No aspecto gustativo, refere-se ao Vinho com ligeiro excesso de acidez, mas ainda assim muito agradável.

•**Frescor:** sensação agradável transmitida geralmente pelos Vinhos Brancos, jovens ou Espumantes, resultante de um ligeiro predominância da acidez, sem perder o equilíbrio.

•**Frisante ou Petillant:** Vinho ligeiramente efervescente, mas sem a pressão suficiente para ser qualificado como Espumante.

•**Frutado:** Vinho com aroma e gosto de frutas frescas. É uma característica dos Vinhos jovens.

•**Fugídio:** Vinho de pouca persistência olfativa e olfato-gustativa.

G

•**Generoso:** Vinho de alto teor alcoólico, porém, acompanhado de uma estrutura e riqueza, que o tornam plenamente satisfatório e tônico para o organismo. Também se usa para indicar os Vinhos fortificados com Aguardente Vinica, tipo Porto.

•**Gordo:** suave e maduro.

•**Gorduroso:** Vinho não apenas rico em maciez, provocada pela glicerina, também cheio e carnoso.

•**Grande:** excelente.

•**Grosseiro:** adstringente, sem elegância.

•**Grosso:** elevada acidez e muito extrato.

H

•**Herbáceo:** particular indício que apresentam certos Vinhos jovens, como o Cabernet Franc, lembrando levemente o aroma de ervas frescas.

I

•**Imbottigliato da:** engarrafado por.

•**Insipido:** sem gosto característico, sem caráter.

•**Intenso:** expressão usada para indicar Vinhos ricos em matérias corantes, de bom impacto olfativo e gustativo.

•**Invecchiato:** envelhecido.

J

•**Jovem:** Vinho geralmente frutado, pouco tânico com acidez agradável e que não se presta ao envelhecimento, como os Vinhos Brancos em geral, Espumantes e a maioria dos Vinhos brasileiros. Pode também significar um Vinho recém-fabricado, que pode e deve envelhecer.

L

•**Leve ou Ligeiro:** Vinho com pouco corpo e pouco álcool, mas equilibrado.

•**Levedura:** aroma de levedos, pode indicar que o Vinho está passando por uma segunda fermentação na garrafa, o que é considerado defeito.

•**Límpido:** Vinho que, no exame visual, apresenta-se totalmente isento de partículas em suspensão.

•**Liquoroso:** Vinho de alta graduação alcoólica, mas não necessariamente fortificado (Porto).

•**Longo:** de boa persistência, que deixa uma sensação duradoura na boca.

M

- Macio:** um Vinho redondo, com bom teor de glicerina, álcool correto, sem tanino e pouca acidez.
- Madeirizado:** Vinho Branco, no qual a oxidação levou não só a um escurecimento da cor, que vai de dourada a castanho, mas com um aroma adocicado (cetônico) e um gosto amargo de madeira. Nos Vinhos do tipo Madeira e Marsala é um caráter de tipicidade.
- Maduro:** Vinho com sabor de fruta madura, geralmente no auge de sua evolução, atingiu um estágio ideal, com pleno desenvolvimento das características organolépticas.
- Magro ou Rapado:** Vinho sem caráter, pobre em extrato seco, aguado, diluído, deficiente em álcool (etanol e glicerol). Se não apresentar desequilíbrio, pode ser agradável.
- Mercaptano:** odor desagradável, devido à formação de compostos sulfurosos.
- Marchio Depositato:** marca registrada (nome).
- Metálico:** sabor defeituoso conferido ao Vinho por certos metais como o cobre e o ferro.
- Mise en Bouteilles à la Propriété:** engarrafado na propriedade em outras regiões como Bourgogne ou Rhône.
- Mise en Bouteilles au Chateau:** engarrafado no *Chateau*, ou Vinho engarrafado na propriedade.
- Mofado:** aroma ou sabor desagradável, que apresenta um defeito, pela má conservação dos tonéis.
- Mofo:** defeito provocado por um excesso de umidade causado por bactérias, transmitido ao Vinho por tonéis em mal estado de conservação ou através da rolha.
- Monopole:** vinhedo de um único proprietário.
- Mosto:** líquido denso e muito doce, obtido da prensagem da uva fresca que ainda não sofreu fermentação.
- Mousseux:** termo usado para todos os Vinhos Espumantes fora da região de Champagne.

N

- Negociant:** negociante que compra diretamente do viticultor, e muitas vezes engarrafa em sua própria propriedade.
- Nervoso:** Vinho com acidez e adstringência altas, não necessariamente excessivas, no qual a riqueza de acidez impressiona viva e favoravelmente os órgãos dos sentidos.
- Neutro:** sem caráter marcante.

•**Nítido** diz-se de um perfume com uma só nuance bem definida ou de um gosto único e bem caracterizado.

•**Novo**: do ano em que foi colhido ou com um ano de engarrafamento.

O

•**Opaco ou Turvo**: Vinho velado, sem limpidez e transparência, com partículas em suspensão.

•**Opalescente**: usa-se para indicar um Vinho, em particular Branco, levemente velado.

•**Organoléptico (a)**: sensorial, que sensibiliza os sentidos. As características organolépticas de um Vinho são as suas sensações olfatórias, gustativas e táteis, percebidas durante a sua degustação.

•**Ouro**: tonalidade do amarelo própria de certos Vinhos Brancos, que vão do claro ao ouro-antigo.

•**Oxidado**: Vinho que envelheceu além do suportável, alterando as suas características visuais, olfativas e gustativas pelo contato com o ar. Na oxidação, a cor fica mais escura que o normal e a acidez tem uma queda acentuada, com uma tendência para o madeirizado.

•**Oxigenar**: transferir o Vinho para uma jarra ou decanter, a fim de aerá-lo e exalar as suas características aromáticas.

P

•**Palha**: tonalidade do amarelo própria dos Vinhos Brancos, que pode ser clara ou carregada.

•**Passito**: forte, quase sempre doce, de mostos concentrados de uvas semi-secas (passas).

•**Pastoso**: Vinho espesso, gordo e muito doce, que na boca dá a sensação de uma untuosidade enjoativa.

•**Pé**: borra, depósito, sedimento.

•**Pele de Cebola**: nuance de cor dos Vinhos Rosés.

•**Pequeno**: sem caráter, secundário, inferior.

•**Perlage**: do francês, refere-se às bolhas que os Espumantes vão depositando em volta da taça. Quando não há muitos perlage, o Espumante já não está mais muito bom.

•**Pesado**: exagerado no corpo, mas com pouca acidez. São Vinhos que geralmente carecem de finesse.

•**Plano ou Chato:** Vinho sem sabor, corpo ou acidez fixa, ou espumante que perdeu o gás, o mesmo que *plat* (francês) ou *flat* (inglês).

•**Pouriture Noble:** é a podridão feita pela “Betryts cinérea”.

•**Pronto:** Vinho que está apto a ser consumido.

•**Pungente:** sensação percebida na boca, causada pela elevada concentração de anidrido carbônico, pela causticidade provocada pelo álcool ou pelo excesso de anidrido sulfuroso.

•**Púrpura:** tonalidade dos Vinhos Tintos, lembrando o vermelho intenso com tendência ao violeta.

Q

•**Quente:** Vinho justamente alcoólico, que provoca uma agradável sensação de calor.

R

•**Raça:** diz-se que um Vinho é de raça ou raçudo, quando tem alta qualidade.

•**Rançoso:** Vinho que apresenta sensações desagradáveis, provocadas por alterações microbianas, caracterizadas por um gosto de manteiga azeda.

•**Récolte:** colheita.

•**Redondo:** Vinho macio e equilibrado, rico em glicerina, álcoois e açúcares residuais, acidez e tanino bem equilibrados, que o tornam extremamente macio. É um indicativo de boa qualidade.

•**Resinoso:** Vinho que apresenta sensações de resinas vegetais.

•**Riserva:** reserva, aplicado somente para DOC ou DOCG, vinhos que estão sujeitos a especificações ainda mais prolongado (o tempo de envelhecimento varia de zona vinífera).

•**Robusto:** encorpado, nervoso e, sobretudo, redondo.

•**Rolha:** seu sabor, quando identificado no Vinho, é um defeito grave, imprestável para o consumo. Apresenta aroma desagradável, por causa da contaminação pela *Armillaria mella* (fungo parasita da casca da árvore com a qual é feita a rolha, o sobreiro).

•**Rosato:** Rosé.

•**Rosso:** Tinto.

•**Rubi:** tonalidade típica dos Vinhos Tintos maduros.

S

•**Salgado:** anomalia apresentada por certos Vinhos ricos em sais minerais.

•**Sápido:** Vinho agradável pela justa quantidade de ácidos e de sais minerais, com acidez moderada (entre o chato e fresco).

•**Sapora:** sabor.

•**Sec ou Secco:** Seco.

•**Seco:** pela legislação brasileira, é o Vinho que apresenta um máximo de 5g/l de açúcares residuais.

•**Seiva:** do francês *sève*, diz-se que um Vinho tem seiva quando é um grande Vinho.

•**Sommelier ou Escanção:** o responsável pelo serviço de Vinhos de um restaurante.

•**Soumante:** Vinho Espumante, aplica-se tanto a Secos como Doces.

•**Suave ou Amável:** Vinho com baixa acidez e tanino. No Brasil, designa também o Vinho meio-Doce.

•**Sulfídrico:** defeito caracterizado pelo cheiro de ovos podres.

•**Superiore:** indica Vinho DOC que de uma maneira atinge níveis acima das normas (maior grau alcoólico, maior envelhecimento).

•**Sur Lie:** Vinho não filtrado, que vai do barril, onde ficou sobre a borra, direto para a garrafa (francês: **sur** = sobre; **lie** = borra).

•**Sutil:** diz-se de um perfume muito ligeiro ou de um Vinho que oferece poucas e fracas sensações gustativas.

T

•**Tânico:** característica dos Vinhos Tintos, sobretudo dos mais jovens, faz com que amarre na boca. Diminui com a idade.

- Tanino:** substância existente na uva e que confere a adstringência ao Vinho.
- Tênuo:** Vinho de pouca intensidade olfativa.
- Terroir:** literalmente designa o terreno, onde se localiza um vinhedo, mas o seu sentido é muito mais amplo. Designa as características do solo, do microclima e do ecossistema do local, responsáveis pela qualidade do vinhedo e, conseqüentemente, pela qualidade do Vinho que ele originará.
- Terroso:** com sabor de terra, do solo de onde veio a uva.
- Típico:** Vinho no qual as características de origem (uva, região geográfica) estão muito evidentes.
- Tostado:** aroma que lembra o queimado, encontrado em Vinhos feitos em regiões de clima quente, com uvas bem maduras.
- Transparência:** característica visual, um dos elementos que definem a qualidade do Vinho. Na prática, um Vinho é transparente quando permite a visão de um objeto colocado atrás da taça. Não deve ser confundida com limpidez.
- Turvo:** Vinho com limpidez totalmente alterada, com grande quantidade de substâncias coloidais em suspensão.

U

- Uva:** uva.
- Uvaggio:** mistura de uvas como as usadas em Vinhos como Chianti ou Valpolicella.

V

- Velado:** Vinho com pouca limpidez.
- Velho:** Vinho envelhecido, que atingiu o último estágio de sua evolução e que ainda mantém características organolépticas apreciáveis.
- Vendemmia:** a colheita da uva, em certos casos usado como safra.
- Verde:** Vinho jovem, com acentuado frescor, com acidez acentuada, mas agradável e refrescante.
- Verdeal:** tonalidade dos Vinhos Brancos em que prevalecem reflexos esverdeados.
- Vigoroso:** Vinho jovem, em pleno vigor. É uma característica dos grandes Tintos.

- **Vin Ordinaire:** Vinho de mesa comum de uso diário.
- **Vinoso:** característica dos Vinhos jovens, lembrando o cheiro do mosto da uva.
- **Vitigno:** variedade de uva ou videira.
- **Vivo:** Vinho com ligeiro excesso de acidez, porém ainda agradável.

C -A Videira

A uva, matéria-prima do Vinho, é o fruto da **videira** ou **vinha**, planta que possui a seguinte classificação na sistemática botânica:

- **Ordem:** *Ramnidea*.
- **Família:** *Vitácea*.
- **Sub-Família:** *Ampelidea*.
- **Gênero:** *Vitis*.
- **Sub-Gênero:** *Euvitis*.
- **Espécies:** *Vitis vinifera*, *V. rupestris*, *V. aestivalis*, *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. cinerea*, etc.



Vitis labrusca (americana)

Vitis vinifera (européia)

Cada uma dessas espécies possui muitas variedades, denominadas **cepas** ou **castas**. As uvas que originam os melhores Vinhos são da espécie ***Vitis vinifera*** de origem européia, que possui inúmeras castas, como a **Cabernet Sauvignon**, a **Merlot**, a **Chardonnay**, etc. As demais espécies são americanas e, em geral não são adequadas para a elaboração de Vinhos, prestando-se mais como uvas de mesa. Essas espécies também possuem muitas variedades, cujos melhores exemplos no Brasil são a **Niagara** e a **Isabel** que até a década de 80 eram as únicas castas utilizadas na elaboração dos Vinhos brasileiros.

Os Ciclos De Vida Da Videira

Como todas as planta, a videira possui um ciclo anual de vida que, no Brasil, é dividido em três períodos, a saber:

a) Período de Repouso: estende-se, em geral, de abril a julho e nessa fase ocorre hibernação da planta que perde as folhas e entra em latência. Durante essa época, é feito o plantio e a enxertia das plantas novas e/ou a adubação e a poda seca das plantas velhas.

• **Enxertia (enxerto):** consiste na implantação do caule da videira européia (cavaleiro) no caule da videira americana (cavalo) ligado à raiz.

• **Poda Seca:** os galhos mais frágeis são retirados, de modo a permitir a circulação da seiva apenas nos galhos frondosos, diminuindo a produtividade e aumentando a qualidade da uvas em formação.

b) Período de Crescimento: vai, aproximadamente, de agosto a dezembro. Durante esse período faz-se a capina e a poda verde e nela ocorrem o brotamento das folhas, a floração e a produção e a circulação de seiva (observada quando se corta um galho: ela escorre e é chamada o choro da videira ou *Lacrima Vitis*).

c) Período de Elaboração: estende-se por volta de dezembro a março e nela há a formação e o amadurecimento dos frutos e queda das folhas. É a fase da colheita, sendo a das uvas brancas mais precoce (dezembro a janeiro) e a das tintas mais tardia (fevereiro a março).

Obs.: Nos países europeus situados no hemisfério norte, esses períodos ocorrem em épocas diferentes (repouso: dezembro a março; crescimento: abril a julho; elaboração: agosto a novembro).

D - Os Tipos De Uva

UVA	COMUNS	VINÍFERAS	
		Especiais Ou Superiores	Nobres
Branca	<ul style="list-style-type: none"> •Niagara •Seibel •Seyve Willard 	<ul style="list-style-type: none"> •Trebiano (Ugni Blanc, St.Emilion) •Moscato •Malvasia 	<ul style="list-style-type: none"> •Chardonnay •Chenin Blanc •Gewürztraminer •Müller- Thurgau •Pinot Blanc •Pinot Grigio •Verdicchio •Riesling (Itálico e Renano) •Semillon •Sauvignon Blanc •Silvaner
Tinta	<ul style="list-style-type: none"> •Isabel •Concord •Herbement 	<ul style="list-style-type: none"> •Nebbiolo •Barbera •Sangiovese •Canaiolo •Tannat 	<ul style="list-style-type: none"> •Cabernet Sauvignon •Cabernet Franc •Carmenère •Cinsaut •Gamay •Malbec •Merlot •Mourvèdre •Pinot Noir •Petit Syrah •Tempranillo

•**Arneis:** uva do Piemonte (Itália). Produz Vinhos de aroma intenso e frescor agradável.

•**Barbera:** uva típica da região do Piemonte (Itália), é também cultivada na Califórnia, no Chile e na Argentina. Origina Vinhos de boa acidez, ligeiros ou encorpados, bons acompanhamentos de massas, carnes e pratos substanciosos.

•**Cabernet Franc:** variedade de uvas tintas da região de Bordeaux, França, bastante parecida com a Cabernet Sauvignon, porém de paladar mais delicado. Pode produzir Vinhos em cortes (mistura) com outras uvas, como Malbec, Merlot e Cabernet Sauvignon. É a principal uva do famoso Châteaux Cheval Blanc e, no Vale do Loire, participa da elaboração dos Vinhos Rosés de Anjou.

•**Cabernet Sauvignon:** hoje está difundida por todo o mundo, produzindo Vinhos potentes e concentrados ou mais leves e frutados. É responsável pelos grandes Tintos de Bordeaux (França), onde é combinada com outras uvas para amenizar seu forte caráter e dar-lhe elegância. Nestes, em geral, mistura-se também uvas Cabernet Franc, Merlot e Malbec, entre outras, para equilibrar estrutura e sabor e torná-lo refinado. Os melhores

vinhedos do **Médoc** (França) originam Vinhos intensos e concentrados, de longo envelhecimento. Comum na Austrália, África do Sul, Califórnia (EUA), Itália e Portugal. No Chile, Brasil, Nova Zelândia e Espanha origina tintos mais leves.

•**Chardonnay**: esta especial videira francesa, da região da Borbonha, considerada a melhor uva para Vinho Branco Seco, espalhou seu charme por vários cantos do mundo, graças a sua capacidade de adaptação a diversos climas. Aromas frutuoso e terrosos, que diferem conforme a região, aliados a uma acidez entre média e alta, a um corpo médio e ao tramento com carvalho são as características magnificantes de seus grandes Vinhos. É mais verde no paladar quando usada em Champagne ou no Loire, originando Vinhos vigorosos, e mais suculenta e estruturada nas regiões francesas de Bourgogne, que produz Vinhos como Chablis, Montrachet, Meursault e Pouilly-Fuissé, em que fermenta e amadurece em tonéis de carvalho, não chegando a ser doces. De fácil plantio e vinificação, é muito usada na Califórnia (EUA), Austrália, Chile, Argentina, África do Sul, Nova Zelândia, Bulgária, Itália e Espanha. Seu cultivo no Brasil é recente, mas cresce rápido devido à grande qualidade desta matéria-prima na produção de Varietais.

•**Chenin Blanc**: Produz bons Vinhos Brancos Doces no Vale do Loire (do Vouvray, Tourenne e Anjou), na França, Vinhos Brancos intensos e maduros, Secos ou Doces, com bastante acidez, dá a vida longa e o uso em climas quentes. Vouvray, Côteaux du Layon e Savennières produzem alguns destes Vinhos. Em Vouvray e Saumur produz-se Espumantes. Cultivada na Califórnia, África do Sul, Nova Zelândia e Austrália.

•**Cinsault**: encontrada no sul do Vale do Rhône e na região do Languedoc-Roussillon, sudoeste francês, é utilizada em corte. Produz Vinhos de cor intensa e rótulos famosos, como o Châteauneuf-Du-Pape.

•**Dolcetto**: uva bastante cultivada no Piemonte, Itália. Produz Vinhos delicados e de boa acidez.

•**Gamay**: uva do Beaujolais, única região onde produz bons Tintos leves. As melhores cepas produzem Vinhos leves, frutados e refrescantes, para serem tomados jovens, sendo apreciada em outras regiões da França, Suíça e Califórnia.

•**Garganega**: uvas originárias da região de Trentino-Alto Ádige, também presente em outras regiões da Itália. No Vêneto, produz os famosos Soave.

•**Gewürztraminer**: provavelmente oriundo do Tirol itálico, onde era chamado de Traminer, ganhando seu nome definitivo na Alemanha, o qual se traduz-se por “uva picante do Tramin”. Atualmente, a Alsácia é o principal lugar de cultivo. É uma casta maravilhosamente exótica, com muito açúcar e pouca acidez, responsável pelos Vinhos Brancos de grande aroma e de cores bem profundas, normalmente suaves e com alto teor alcoólico, produzidos na Alsace (França), em versões Seca ou Doce. É cultivada também na Alemanha e

Europa Central, Califórnia (EUA), Austrália e Nova Zelândia. Em nossas terras, sua história é nova, com sucesso no Rio Grande do Sul.

•**Grenache (Garnacha, Alicante ou Cannoau):** origina Vinhos fortes e frutados, compõe a mistura para fazer o Châteauneuf-Du-Pape e é a uva do Tavel, Rosé do Rhône (França). Variedade Tinta mais importante em Rioja, dá bons Rosés na Austrália e Califórnia (EUA). Também é empregada em Vinhos de sobremesa.

•**Kerner:** é o maior sucesso das novas variedades alemãs, cruzamento entre Riesling e Trollinger tinta. Produz um Vinho floral e de boa acidez, mais leve do que o Riesling.

•**Malbec:** especial na Argentina, é a principal uva em Cahors, e secundária na região de Bordeaux (França). Origina um Vinho escuro, denso e tânico.

•**Malvasia:** uva asiática, bastante cultivada na Itália em outras regiões da Europa. Entre os Vinhos que produzem estão os famosos Vin Santo Toscanos e os Malmsey da Ilha da Madeira (Portugal).

•**Merlot:** uva de Bordeaux (França), com a qual se fazem os profundos e redondos Pomerol e Saint-Émilion. Às vezes, entra na composição de outros Tintos, como Cahors e Languedoc-Roussillon, principalmente na região de Médoc (misturada com Cabernet Sauvignon e outras). Dá bons resultados no nordeste da Itália e Suíça, sendo cultivada também na Nova Zelândia, Califórnia e Austrália.

•**Moscatel (Muscat):** possui um sabor e um aroma facilmente reconhecíveis, própria para Vinhos de sobremesa (é o 3º elemento do vinho Tokay Aszú), é plantada no mundo todo. A não ser Alsácia, Bulgária e parte da Austrália, produzem Vinhos bem doces. O melhor Muscat da França vem de Beaumes de Venise.

•**Müller-Thurgau:** é uma das melhores variedades alemãs brancas, resultante de vários cruzamentos de Riesling com Silvaner, uma das principais cepas do Rheinhessen e Pfalz (Alemanha). Amadurece cedo e dá Vinhos aromáticos e suaves, além de bons Vinhos Doces.

•**Nebbiolo (Spanna, Chiavennasca):** uma das melhores uvas para produzir Tintos na Itália, faz os famosos Barolo, Barbaresco, Valtellina. Dá Vinhos intensos, frutados e tânicos, de longa maturação.

- Palomino (Listan):** a grande uva do Jerez. É Cultivada na Austrália, África do Sul e Califórnia.
- Periquita:** disseminada em Portugal, faz os Tintos de sabor firme. Pode ser misturada com a Cabernet Sauvignon.
- Pinot Blanc:** parente da Chardonnay, cresce em Bourgogne e Champagne, é leve e frutada. É muito cultivada no norte da Itália, Alsácia e Europa Central.
- Pinot Gris:** da família Pinot, é uma casta de uvas brancas, fusão entre as uvas Pinot Blanc e Gewürztraminer, também chamada de Rüländer (Alemanha), Pinot Beurot, Fauvet e Malvoisie (França). Produz bons Brancos da região de Alsace (França), Secos e Doces.
- Pinot Noir:** de grande aroma, textura e sabor, é a única uva a compor os grandes Bourgognes Tintos da Côte d'Or, na França (Chambertin, Romanée, Corton e Beaune). Em Champagne, é prensada antes da fermentação para fazer o Vinho Branco que constitui parte dos melhores Champagnes. Também é cultivada em Loire e Alsácia (França). Origina vinhos leves na Alemanha, Suíça, Áustria e Hungria). Cultivada em outros países, como na Austrália e Califórnia e Oregon (EUA), tem características diferentes, menos complexas e delicadas.
- Prosecco:** originada na região italiana de Vêneto, é quase exclusiva do local e responsável pela produção de Vinhos que levam seu nome. Ao passar por uma 2ª fermentação, o Vinho produz perfumes frescos e frutados, tem leve acidez e paladar suave.
- Riesling:** sua casta é cultivada na Alemanha desde a conquista dos romanos, responsável pelos melhores Vinhos Brancos do Rhein e Mosel, além da Alsace francesa. É uma variedade nobre que faz a fama das grandes marcas do vale dos rios Reno e Mosela, também é utilizada com sucesso na Itália, Califórnia, África do Sul e Nova Zelândia. Suas marcas registradas são: alta acidez, teor alcoólico de baixo a médio e aromas/sabores que vão do efervescentemente frutoso ao mineral, passando pelo floral. Largamente produzida na **Alsácia**, Alemanha e Áustria. Na Austrália e Califórnia (EUA), são famosas as videiras de “podridão nobre”(o fungo *Botrytis cinerea*, que ataca a casca das uvas). No Brasil, tem presença desde o início do século, sendo empregado na elaboração de Varietais Brancos.
- Riesling Itálico:** sua origem não está bem determinada, mas na Itália, principalmente em Veneza, Pávia, Udine, Treviso e Bolzano, sua importância é capital na elaboração de Vinho fino de mesa. Caráter jovem, frutado, fresco, paladar aveludado, sendo geralmente Seco ou Demi-Sec. Muito difundido na viticultura gaúcha, onde atinge alta produtividade, faz parte da história dos Vinhos brasileiros, por ter sido a primeira casta nobre utilizada no preparo de Varietais Brancos.

•**Sangiovese (Sangiovese):** uva tinta mais importante da Toscana (Chianti). A Brunello, que faz o legendário Brunello di Montalcino, deriva dela. Tem acidez equilibrada e sabor agradável.

•**Sauvignon Blanc:** uva branca, tradicional nas regiões de Bordeaux e Vale Loire, na França, é utilizada para confeccionar o Sancerre, do Loire (França), estilo perseguido na Itália e Nova Zelândia. Por ser bastante ácida, é perfeita para Vinhos rigorosos, entrando na composição de Vinhos Secos e dos grandes Vinhos Doces de Bordeaux (Sauternes e Barsac), junto com a Sémillon, num estilo também procurado na África do Sul, Califórnia, Austrália e Nova Zelândia. Os produtos desta casta trazem aromas e sabores herbáceos e minerais, são leves ou ligeiramente encorpados e em maioria das vezes seco, podendo também serem tratados com carvalho. Além de ótimos Varietais Brancos, é excelente para corte com Sémillon. Subiu a serra gaúcha em 1927, por iniciativa da Estação Experimental de Caxias do Sul.

•**Sémillon:** vem de Sauternes, na França, a principal cultivar da região de Bordeaux em Vinhos Brancos Secos (Graves) e na confecção dos Doces (Sauternes e Barsac), junto com Sauvignon Blanc. Em seu habitat natural, quando ocorre tempo seco na maturação, a uva é atingida pela podridão nobre, quando é sujeita ao fungo *Botrytis cinerea*, que perfura a casca, fazendo com que o sumo evapore: o resultado é a concentração de açúcares e aromas, conferindo alta qualidade nas bebidas elaboradas. Tem acidez relativamente baixa, aroma sutis mas atraentes, sendo preferida para Varietal Branco Seco, para corte ou produção de Champagne. Também usada na Nova Zelândia e Austrália e, com menor sucesso, no Chile e África do Sul. Na região vinícola gaúcha, passou a ser produzida em grande escala, a partir da década de 60.

•**Silvaner (Sylvaner):** já foi a principal uva alemã (branca). Nas melhores cepas da Francônia (Alemanha) dá vinhos saborosos. É cultivada ainda na Alsácia, norte da Itália e Europa Central.

•**Syrah (Shiraz, Petit Sirah):** é a melhor tinta do Rhône. Produz Vinhos de longa maturação e tânicos. Prospera na Austrália, Califórnia e África do Sul.

•**Tempranillo:** Com maturação precoce, produz Tintos do Rioja (Espanha).

•**Zinfandel:** uva tinta típica da Califórnia (EUA), produz bons Vinhos frutados, para serem bebidos jovens ou envelhecidos.

E -Os Tipos De Vinho

a)Branco: as uvas são separadas, esmagadas e prensadas após acolheita. O Vinho Branco pode ser produzido utilizando uvas tintas, sendo que para isto, as mesmas são esmagadas sem cascas. Pode ser tomado a qualquer momento, o que, para a maioria das pessoas, significa beber sem comer nada ou só comer alimentos leves. Geralmente são considerados Vinhos para aperitivos para que sejam degustados antes das refeições. É mais indicado para o calor por ser mais refrescante que o Vinho Tinto e, geralmente, são servidos frios. As uvas mais comuns para se fazer um Vinho Branco são:

•**Chardonnay:** é cultivada em quase todos os países do mundo. É uma uva universal, pois a casta é relativamente adaptável a diversos tipos de clima, e o nome Chardonnay num rótulo de Vinho é, hoje em dia, um infalível êxito de vendas. Tem sabores e aromas frutados e vão da maçã, em regiões mais frias, às frutas tropicais, especialmente o abacaxi, em regiões mais quentes. Essa uva pode apresentar aromas de terra, tais como cogumelos ou minerais. O Vinho Chardonnay possui acidez entre média e alta, geralmente é rico e totalmente encorpado.

•**Riesling:** A alta acidez, teor alcoólico de baixo a médio, aromas/sabores que vão do efervescente frutado ao mineral, passando pelo floral, são as marcas registradas dos Vinhos Riesling. O Vinho produzido com este tipo de uva é com mais frequência, levemente encorpado e refrescante, e a percepção comum é de que muitos são doces, mas nem todos.

Os Vinhos Brancos se dividem em:

►**Secos:** feitos geralmente com uvas brancas (de casca verde). Na sua maioria são jovens e frescos e mais simples – sem profundidade de aromas e sabores (Bordeaux Brancos, Chablis mais simples, Aligoté e Mâcon e dos italianos Frascati, Verdicchio, Orvieto e Soave). Também podem ser frutados e aromáticos como os melhores alemães do Reno e Mosela (Riesling), os franceses da Alsace (uvas Riesling e Gewürztraminer) e os da Nova Zelândia. Há ainda os encorpados e aromáticos (Bourgogne Brancos – feitos de Chardonnay e maturados em barris de carvalho). Combinam bem com a comida.

►**Doces:** chamados de Vinhos de sobremesa, seu açúcar vem da própria uva. O mais famoso é o Sauternes (e seu vizinho Barsac), da região de Bordeaux (uvas Sémillon e Sauvignon). Há os alemães Beerenauslese e Trockenbeerenauslese e o húngaro Tokaji, além de Vinhos do novo mundo.

b)Champagne: é um Vinho Espumante natural com gás carbônico, resultante de uma segunda fermentação alcoólica em garrafas ou em recipientes hermeticamente fechados. O legítimo Champagne só é produzido na região de Champagne, no nordeste da França, porém o nome tem sido aplicado à todos os tipos de Vinhos Espumantes, elaborados a partir de uvas Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Criado no século XVII, pelo monge Beneditino Dom Perignon, foi desenvolvido através da mistura de Vinhos de uvas diferentes e do emprego da tampa de cortiça ao fechar as garrafas, permitindo que o envasamento suportasse a pressão de uma segunda fermentação do Vinho Branco.

c)Espumantes: feitos de uvas brancas ou tintas, resultando no mais das vezes num Vinho Branco ou Rosé, com gás. O melhor exemplo é o feito na região de Champagne (na França). No resto do país, são chamados de Musseux ou Crémant; na Itália, Spumante; na Espanha, Cava; na Alemanha, Sekt.

d)Fortificados: produzidos como vinhos de mesa, têm adição de álcool, são mais doces e têm maior durabilidade. É o caso do Vinho do Porto e do Madeira (Portugal), do Jerez (Espanha) e de Vinhos utilizados em sobremesas, como os franceses Muscat de Beaunes-de-Venise, Rivesaltes e Banyuls e o português Moscatel de Setúbal.

e)Rosés: produzidos com uvas tintas, cuja casca é retirada no meio do processo, de forma que tenha apenas levemente o Vinho, com a mistura do Vinho Branco com o Tinto, ou com uvas Rosés ou Moscato. São produzidos na França, no Vale do Rhône (Tavel) e no Vale do Loire (Rosé d'Anjou).

f)Tintos: produzidos com enorme variedade de uvas, com resultados que variam com a região e as técnicas de produção empregadas. Podem ir dos mais leves e refrescantes, que devem ser bebidos imediatamente (Beaujolais Nouveau, da Borgogne francesa), a extremamente densos e encorpados, (Cabernet Sauvignon, da Califórnia). Os mais leves são os Valpolicella e os Bardolino, na Itália. Uns são mais sutis, como os Borgogne, Côtes-du-Rhône, a maioria dos Bourdeaux (na França), Rioja (Espanha), Chianti (Itália), Dão, Douro e Bairrada (Portugal) e os Cabernet Sauvignon do Chile, Austrália e Nova Zelândia. Outros são potentes, com grande concentração e cor profunda. Deixa-se fermentar as uvas esmagadas e depois de alguns dias são prensadas. A ação da fermentação alcoólica permite ao mosto colorir-se progressivamente. Essa operação denomina-se **cuvage**. O Vinho Branco e o Tinto diferem pela cor e, junto com ela, a casca da uva dá ao Vinho o tanino, uma substância que tem papel importante no seu sabor, na verdade a diferença mais importante entre Vinho Tinto e Branco. Costuma-se consumir Vinho Tinto com mais frequência durante as refeições do que desacompanhado. É ideal para acompanhamento, entradas quentes, pratos com carnes escuras ou ainda queijos fortes. As uvas mais comuns para se fazer um Vinho Tinto são:

•**Cabernet Sauvignon:** produz Vinhos com alto teor de tanino e mediana ou totalmente encorpados). O termo utilizado para descrever o aroma e o sabor do Cabernet Sauvignon é groselha ou cassis.

•**Merlot:** cor intensa, bem encorpado, alto teor alcoólico e baixo teor tânico são as características dos Vinhos da uva Merlot. Os aromas e os sabores podem ser parecidos com ameixa ou chocolate.

F -Os Vinhos De Portugal

De norte a sul, o país é muito rico em bons Vinhos e, além dos Vinhos únicos do Porto e da Madeira, existem mais de cem variedades diferentes de Vinhos, desde os de mesa aos especiais, todos eles refletindo o caráter individual do respectivo solo.

a) Vinho da Madeira: todas as variedades deste Vinho tem um sabor afrutado muito refinado que poderá saborear como aperitivo ou como digestivo – Doce e maduro (Malvasia), Seco e austero (Sercial), escuro e Demi-Sec (Verdelho) ou Demi-Seco, rico e cheio (Boal).

b) Vinhos de Bucelas: muito ácidos, enquanto são novos, e secos quando envelhecem. Devem ser servidos com peixe pouco condimentado.

c) Vinhos de Colares: os Tintos são o complemento perfeito para as carnes brancas e vermelhas, enquanto que o Branco deve ser servido gelado com peixe, patês e queijos fortes.

d) Vinhos de Setúbal: a uva de Moscatel cresce nesta região. O Vinho produzido a partir dessa uva é macio e perfumado, como o mel, quando atinge a idade de 5 anos, tornando-se mais rico e ainda mais refinado depois dos 25 anos. Deve ser servido como digestivo.

e) Vinhos do Alentejo: as companhias vinícolas da região do Alentejo mais famosas são as de Borda, Reguengos de Monsaraz, Vidigueira, Cuba e Alvito. A produção do Vinho Branco é mais importante que a do Vinho Tinto, no entanto, qualquer um deles é o companheiro ideal para deliciosas especialidades da região.

f) Vinhos do Algarve: estes Vinhos são suaves, aveludados, frutados e pouco encorpados, com um volume de álcool superior a 13%. Os Tintos são servidos com carne grelhada e com bacalhau, e os brancos são um aperitivo perfeito.

g) Vinhos do Dão: têm um volume de álcool de 11 a 13%, com um sabor puro e aveludado. Os Tintos têm uma linda cor de rubi, e podem ser harmoniosamente combinados com carne de animais de caça, com carnes temperadas com picante e com queijos. Os Brancos são refinados, aromáticos e suaves, com uma cor de limão, e são servidos normalmente com carne de animais de caça, com carne grelhada e com os queijos fortes da região.

h) Vinhos do Douro: os frutados são de excelente qualidade, de cores fortes e muito saborosos, os Brancos são servidos com peixe e patê de fígado, e os Tintos são servidos com carnes brancas e queijos fortes.

i) Vinho do Porto: com uma percentagem de álcool de 19 a 22%, este Vinho licoroso, fabricado na região do Vale do Douro em Portugal, está sujeito a regras de produção muito rigorosas, e é classificado de acordo com as colheitas, com o volume de açúcar e de álcool, com a idade e com o tipo de madeira dos barris usados no processo de envelhecimento. Muitos países têm produzido Vinhos Tintos Doces no estilo do Porto e escrevem “Port” em seus rótulos. Alguns podem ser muito bons, mas nunca tão finos quanto o produto genuíno, que só se fabrica em Portugal. Pode ser bebido como aperitivo, antes das refeições, especialmente o Branco, ou após a sobremesa como digestivo.

• **Aloirado:** é um Vinho mais velho, resultante da combinação de vários Vinhos especiais, com a cor quente do topázio. O Demi-Sec pode ser de primeira qualidade.

• **Aloirado Claro:** é um Vinho que atingiu a etapa mais alta do processo de envelhecimento em barris, o pico da sua carreira – a cor dourada. Estes são os tipos de Vinhos mais comuns, mas existe também uma grande variedade de tipos de Vinho do Porto Brancos, especialmente dentro do setor dos Vinhos Secos e extra-Secos. O Instituto do Vinho do Porto assegura a autenticidade de qualquer Vinho do Porto, seja ele originário de um lote de várias colheitas, um Vintage, de reserva, ou um Vinho do Porto velho de 10, 20, 30 ou 40 anos. O Instituto emite certificados de origem para todos os Portos que são exportados e selos de garantia para todos os Vinhos do Porto engarrafados em Portugal.

• **Tinto:** é um Vinho novo, rico em cor e muito doce.

• **Tinto Aloirado:** é um Vinho com alguns anos, com uma cor avermelhada, sendo igualmente doce e com um forte aroma de fruta.

j) Vinho Verde: é um Vinho Suave e gasoso, muito adocicado com um baixo volume de álcool, aproximadamente 10%. Algumas vezes, achará o Vinho refrescante e em outras quente. É o companheiro ideal numa refeição à base de mariscos, peixe e patê de fígado.



G -O Vinho Verde

O mais português dos Vinhos, é um produto único no mundo, uma mistura de aroma e agulha que torna numa das mais deliciosas bebidas naturais! A fermentação maloláctica transmite-lhe sabor e personalidade inconfundíveis. De baixo teor alcoólico, em torno de 10%, com acidez acentuada, ótimas propriedades digestivas e especiais qualidades, é muito apreciado, sobretudo na época quente, pela sua frescura.

Produzido apenas em Portugal e consumido, em sua maioria, pelos habitantes do país, é uma bebida típica da região do Minho, Noroeste de Portugal, onde vive a maior concentração (cerca de 20%) de habitantes do país. Com área de 70 mil hectares, as uvas que entram em sua composição representam 15% do total plantado em Portugal. O clima é marcado por estações bem definidas, com chuvas de inverno (as chuvas no verão prejudicam o amadurecimento da fruta). Seu solo é granítico, xistoso, arenoso e com formação de *gnaisse*.

As sub-regiões do Minho são: Monção, Lima, Amarante, Penafiel, Braga e Basto. A origem do nome Vinho Verde é incerta. Alguns dizem que ganhou esse nome devido ao seu frescor, jovialidade e acidez, características de um fruto ainda verde. Outros sustentam que ele vem da região, que abrange a maior área verde do país. A bebida tem sua denominação registrada desde 1973, mas o Vinho é conhecido desde o século 17.

A flagrante tipicidade e originalidade destes Vinhos é o resultado, por um lado, das características do solo, clima e fatores sócio-econômicos, e, por outro, das peculiaridades das castas regionais e das formas de cultivo da vinha. As vinhas, que se caracterizam pela sua grande expansão vegetativa, em formas diversas de condução, ocupam uma área de quase 35 mil hectares e correspondem a 15% da área vitícola nacional.

Em seu processo de produção, quase 100% das uvas ácidas passam por uma 2ª fermentação, a fermentação malolática (que transforma o agressivo ácido málico em ácido láctico, mais suave). Atualmente, essa gaseificação natural característica do Vinho Verde costuma ser incrementada com a adição de gás carbônico. O resultado final é um Vinho leve, de alta acidez e baixo teor alcoólico, ligeiramente ácido e que precisa ser consumido ainda jovem, ou seja, os melhores são de safras recentes. Os feitos com a uva Alvarinho, menos ácidos, mais encorpados e com bastante classe, duram um pouco mais (cerca de 3 anos). Todos devem ser servidos entre 8 e 10°C.

Tipos

•**Branco:** de cor citrina ou palha, escolta pratos típicos feitos com pescados, frutos-do-mar e carnes leves, mostrando bom desempenho com outros pratos fora da Península Ibérica. As principais uvas que compõem este vinho são: Alvarinho, Pedernã, Trajadura (também conhecida como Trincadeira), Azal Branco (ou Gadelhudo, Pinheiro), Avesso e Batoca.

•**Tintos:** são encorpados, de cor intensa e espuma rosada ou vermelha viva, não agradando muito aos paladares do resto do mundo, por sua acidez elevada. É um acompanhamento tradicional do bacalhau. As principais uvas que compõem este Vinho são: Espadeiro, Rabo de Ovelha e Vinhão.

O Vinho Verde E A Culinária Japonesa

O elegante Vinho Grinalda é considerado um “coringa” da degustação, ou seja, aquele combina com todos os pratos servidos. O Avelada Alvarinho, mais encorpado, destaque-se em algumas combinações, como a de creme de peixe branco sobre ninho de *nirá*. É preciso lembrar que a mesma harmonização pode variar de acordo com cada restaurante, pois o preparo do prato pode variar entre eles. Esta proposta enogastronômica visa divulgar nos restaurantes japoneses uma bebida alternativa ao Champagne, segunda opção depois do saquê no acompanhamento, por exemplo, de sushis e sashimis.

A utilização de temperos orientais como shoyu e wasabi dificultam a combinação de sushis e sashimis com Vinhos, restando ao Champagne e aos Espumantes jovens e ácidos o papel de escoltá-los. Assim, a aposta recai na semelhança entre o Vinho Verde e os Espumantes: o toque acidulo e de gás que resta mesmo depois da segunda fermentação proporciona a sensação de “agulha” na boca.

Além da harmonização com pratos quentes, sushis e sashimis também já entraram na prova de fogo, “o único problema é o shoyu”, mas os peixes crus combinam muito bem. Além de ser uma alternativa aos Espumantes, outra vantagem da harmonização da culinária japonesa com os Vinhos Verdes está no preço – ele é mais barato do que o Champagne.



H -Os Vinhos Chilenos

A geografia conspirou para que o Chile se tornasse um dos principais territórios do Vinho no mundo. Espremido entre os Andes, a leste, o Oceano Pacífico, a oeste, um deserto, ao norte, e as zonas geladas da Antártica, ao sul, encontrou no solo montanhoso e argiloso, de boa drenagem, e no clima temperado, com estiagem e chuvas nos períodos certos, condições ideais para o cultivo da uva, especialmente na região do Vale Central, a 400 metros de altitude, protegida pelos muros de neve da Cordilheira. Coroando uma área vastíssima que compreende também os vales do Maipo, Rapel, Curicó e Maule, o cerco das encostas andinas preserva o micro-clima local, defendendo os vinhedos nativos das pragas. O Chile é, até hoje, o único país produtor livre da filoxera, uma praga agrícola que desde o século XIX alastrou-se por todo o mundo vinícola.

Preocupação Com A Qualidade

A produção artesanal vem ganhando força no Chile, resultado de uma crescente preocupação com a qualidade. Estão na moda por lá os Vinhos Premium e os superchilenos, envelhecidos em barris de carvalho, à moda dos grandes Chateaux. Deve-se, no entanto, à produção industrial, em larguíssima escala, a reconhecida vantagem oferecida pelos produtos chilenos na relação preço/qualidade, sobretudo entre os mercados do Mercosul. Na Vinícola San Pedro, no Maule, a cerca de três horas e viagem de Santiago, os tanques de fermentação, de inox, por exemplo, chegam a ter capacidade para 500 mil litros.

As marcas da San Pedro

De outra propriedade da San Pedro, no Vale do Lontué, região do Curicó, sai, por exemplo, o Reservado Santa Helena, o segundo do país em volume de exportação para o Brasil, depois do Concha y Toro. A mesma bodega, uma das mais antigas do país, fundada em 1865, atende também a paladares mais exigentes com o Selección del Directorio Reserva Especial, lançamento recente, ou tops como o Cabo de Hornos Special

Reserve 96, que chega a custar US\$ 50 a garrafa e merece destaque em revistas especializadas, como a americana Wine Spectator. Além dessas marcas, entre os produtos mais finos da San Pedro estão o Siglo de Oro e o Late Harvest, outra novidade para esse ano.

O Vinho de Pablo Neruda

Mais próximo de Santiago, encontram-se ainda outras ilustres vinícolas chilenas, como a Concha y Toro e a Undurraga. Na pousada La Candela, em Isla Negra, um minúsculo povoado na costa do Pacífico onde por anos viveu o poeta Pablo Neruda, não há quem desconheça que o Vinho preferido do autor era o Undurraga.

Pinochet E Os Vinhos

Os anos do governo ditatorial de Augusto Pinochet refletiram nas exportações do Vinho chileno. Por conta das sanções externas, foram drasticamente reduzidas nos anos 70 e 80. No Chile, é uma grande proeza descobrir qual é Vinho predileto de Pinochet. Nenhuma boa vinícola quer ver seu nome associado ao dele. No ano passado, porém, foi lançado no país um Tinto chamado Capitan General, Vinho que dizem ter sido feito por seus adeptos para financiar os custos do ex-ditador em sua estada forçada na Inglaterra, de onde foi liberado para voltar a seu país há pouco tempo.

O Boom dos Vinhos Chilenos

Os Vinhos chilenos começaram a ganhar o mundo a partir de 1985. No final dos anos 70 e início dos anos 80, as vinícolas chilenas viveram um boom tecnológico, o que possibilitou a melhoria da qualidade e a concorrência com os Vinhos de outros países. Os tanques de inox, por exemplo, bem como as barricas de carvalho francesas para o Vinho de guarda, começaram a chegar no país nessa época. A expansão dos Vinhos do Chile foi uma consequência também da tradição vinícola local. As primeiras uvas foram introduzidas no Chile na primeira metade do século XVI, e as variedades mais usadas ainda hoje já estavam suficientemente consolidadas em 1877, quando o Vinho chileno começou a ser timidamente exportado para a Europa.

As Uvas do Chile

Embora os Tintos tenham maior expressão, há bons Vinhos Brancos no Chile, feitos, em grande parte, com as uvas chardonnay e sauvignon blanc. A primeira, típica da Borgogne, na França, é classificada por especialistas como uma fruta com nuances cítricas e tropicais. Com exceção da chardonnay, todas as uvas

(ou cepas, como chamam os viticultores) citadas são originárias da região francesa de Bordeaux. Pintados de bordô e da mesma procedência são a maioria dos barris de carvalho dos Vinhos de guarda, feitos para se beber em ocasiões escolhidas com carinho. Quem sabe, acompanhando uma iguaria como as Machas a la pamesana, um dos pratos recomendados à revista Sabor Pão de Açúcar por Antonio Skármeta, especialidade de seu restaurante predileto em Santiago: o Donde Augusto, no Mercado Central.

Vinhos Em Embalagem Tipo Longa-Vida

A tradição tornou o Vinho a bebida popular entre os chilenos, que consomem anualmente 13 litros per capita. Eles são ainda bebedores modestos quando comparados aos franceses e italianos, que alcançam a marca de 58 a 60 litros por pessoa. Os chilenos são mais moderados também nos gastos com a bebida: 90% do Vinho que chega às mesas nativas não é engarrafado, mas sim acondicionado em embalagens de papel cartonado, tipo longa-vida.

I -A Cor Dos Vinhos

a)Branco

•**Amarelo Com Reflexos Verdes:** tonalidade geralmente encontrada nos Vinhos Brancos muito jovens, leves e frescos. São obtidos de uma rigorosa vinificação de uvas, que geralmente foram colhidas antecipadamente, e que podem ter práticas de cantina ou enológicas bastante enérgicas (clarificação e filtração). Esta tonalidade pode ser descrita como um “amarelo suave” onde prevalecem fortes reflexos “verdes”. Estes reflexos tendem a diminuir depois do primeiro ano de vida.

•**Amarelo Palha:** tonalidade que se encontra nos Vinhos jovens que possuem um bom equilíbrio entre acidez e suavidade. São características encontradas em Vinhos obtidos de uma vinificação de uvas colhidas em plena maturação fisiológica. A intensidade do amarelo e dos relativos reflexos verdes dependem do meio-ambiente, do tipo de uva, das técnicas enológicas e da idade do Vinho.

•**Amarelo Dourado:** tonalidade encontrada nos Vinhos Brancos que apresentam uma maior quantidade de açúcar, obtido de uvas que atingiram um estágio avançado de maturação (passas) ou que tenham sido envelhecidas em tonéis de carvalho (Cova da Ursa). Os amarelos dourados que não apresentam um certo brilho ou vivacidade podem indicar uma evolução negativa do Vinho, consequência de uma oxidação já em estado avançado.

•**Amarelo Âmbar:** tonalidade encontrada em Vinhos Brancos obtidos através de técnicas enológicas onde a uva é deixada ao sol para secar, concentrando assim maior teor de açúcar e também quando o Vinho é envelhecido por um longo período (Muffatos, Vinho do Porto).

b)Tintos

•**Vermelho Púrpura:** tonalidade violácea, que serve para definir um Vinho Tinto muito jovem, onde seguramente existe desarmonia entre a acidez e adstringência. Costuma-se classificá-lo também como vermelho com reflexos violetas. O vermelho púrpura é sinônimo de Vinho muito jovem.

•**Vermelho Rubi:** tonalidade que indica um Vinho Tinto jovem, mas que já possui um certo equilíbrio ácido-tânico. Normalmente indica um Vinho em bom estado de saúde e conservação, pronto para ser consumido.

•**Vermelho Laranja:** tonalidade encontrada em grandes Vinhos de longo envelhecimento. É um Vinho harmônico, com reflexos que vão do marrom ao alaranjado. Quando encontrada, porém, em Vinhos jovens, esta tonalidade passa a ser um defeito que indica um estado de maturação precoce e degradação avançada do produto.

J -A Seqüência Dos Vinhos



a)Quanto Aos Tipos: Brancos ▶ Tintos

b)Quanto À Qualidade: Mediocres ▶ Médios ▶ Bons ▶ Grandes

c)Quanto Ao Corpo: Leves ▶ Encorpados

Os Tintos geralmente são mais complexos (maior riqueza em aromas e sabores, mais corpo, mais tanino, etc.) do que os Brancos. Iniciar a degustação com um Vinho mais complexo, elevaria o nível de exigência em relação ao próximo Vinho menos complexo, minimizando os seus aspectos positivos e realçando os seus aspectos negativos. Pela mesma razão, depois de tomarmos um grande Vinho, os que se seguem, ainda que de boa qualidade, nos parecerão sempre piores do que são.

d) Quanto À Idade: Jovens ▶ Maduros

Os Vinhos mais velhos são mais complexos do que os jovens. Embora isso possa não ocorrer para Vinhos diferentes, torna-se absolutamente verdadeiro para garrafas de um mesmo Vinho, porém de safras diferentes, especialmente se for um Vinho longevo, de longa guarda.

e) Quanto Ao Teor de Açúcar: Secos ▶ Suaves ▶ Doces

O açúcar de um Vinho Doce ou Suave, prejudica na apreciação de um Vinho Seco servido a seguir. Os Vinhos Doces devem ser tomados no final das refeições, acompanhando sobremesas ou mesmo sozinhos.

Obs.: Legenda: ▶ = antes de

K -As Temperaturas Ideais

A temperatura ideal de conservação dos Vinhos é 10°C. Nessa temperatura, Vinhos Brancos, Champagnes e Tintos leves (Beaujolais, por exemplo) poderiam ser servidos diretamente da adega sem nenhuma preparação adicional.

Cada Vinho tem sua temperatura adequada, diz-se que os Brancos devem ser servidos suficientemente frios, para serem refrescantes, e os Tintos em temperatura ambiente para que o aroma e o bouquet se volatilizem. As características de cada Vinho, os gostos pessoais e as condições externas devem sempre ser levados em conta. Um Vinho Tinto servido muito quente tende a se apresentar com intenso aroma de álcool, e já se for servido gelado demais, ocultará seu aroma, e poderá parecer mais tânico. Um Branco servido gelado demais desfavorecerá seus aromas.

Devemos levar em conta que de estamos num país tropical, onde a temperatura ambiente para um Tinto é em torno de 26°C, o que torna o Vinho algo intragável, por isso, todos os Tintos devem estar em temperatura suficiente para refrescar o paladar e sentir os aromas do Vinho, a temperatura dentro dessa faixa deve ser maior. Além disso, a noção de temperatura ambiente também é relativa, pois a tese de Tintos em temperatura ambiente vem da Europa, e da época em que as casas eram mais frias.

A noção tradicional de temperatura da sala fica prejudicada se não estiver entre 17°C e 21°C. Porém, mesmo assim devemos lembrar que o Vinho se aquece rapidamente na taça, é importante servir qualquer Vinho a uns 3°C abaixo do ideal, pois a tendência é de que eles se aqueçam muito rapidamente. A variação de 1 ou 2°C não faz muita diferença.

Na falta de uma adega climatizada, os Vinhos podem estar acima da temperatura ideal. Por isso, a maneira mais prática de resfriá-los é coloca-los num balde de gelo ou na porta da geladeira, na posição vertical, com tempo suficiente para atingir as temperaturas recomendadas.

•**Vinhos Brancos:** no geral, todos os Brancos devem ser servidos gelados, porém o Branco Seco de mais classe, notadamente envelhecido em carvalho, demonstra melhores suas características se forem servidos entre 10° e 12°C, pois abaixo dos 8°C o bouquet destes tipos de Vinhos já se esconde. Brancos complexos como os grandes de Bourgogne, os bons Crus de Chablis, e outras regiões de grandes Brancos de primeiro escalão na França, serão melhor degustados se servidos nestas temperaturas. Os Brancos mais ligeiros devem ser servidos a temperaturas mais baixas, entre 6° e 8°C. Os Espumantes devem ser servidos bem gelados, direto dos baldes de gelo em que estarem armazenados.

•**Vinhos Tintos:** para efeitos práticos, devemos fixar como temperatura ambiente algo em torno de 16° e 18°C. Na porta da geladeira o Vinho demora cerca de 1 hora para ter sua temperatura baixada em 5°C. Se a temperatura ambiente esteja em 25°C, com uma hora na geladeira, o Vinho estará com 20°C. Se for um Tinto muito encorpado (Barolos, Barbarescos), estará bom para consumo, porém se for um Tinto mais leve (os nacionais em geral), deverá permanecer ainda mais uns 30 minutos para obter a temperatura ideal. Se a opção for colocar o vinho em um balde com água e gelo, suficiente para cobri quase toda a garrafa, (alias, uma forma muito mais rápida), a temperatura descerá mais rapidamente, normalmente são necessários 10 minutos na água com gelo para baixar a temperatura em 5°C.

Temperaturas Ideais

a)16° a 18°C: os Tintos mais encorpados, grandes tintos de Bordeaux, Barolo, Barbarescos, Chianti Clássico, Rioja, Hermitage, Amarone, Chateauf-neuf-du-Pape, e os melhores Chilenos.

b)14° a 18°C: os Tintos mais jovens e ligeiros, Bourgogne Tintos, Chiantis comuns, chilenos comuns, Valpoliccelas, Bardolinos e todos os Tintos nacionais.

c)10 A 12°C: os Brancos Secos de mais classe, os Tintos leves e para consumo rápido, como Beaujolais Noveau ou Village e outros feitos da uva gamay.

d)8°C: Brancos mais leves, jovens e frutados – chilenos, Soave (italiano), Brancos de Bordeaux, e os melhores Brancos nacionais.

e)Abaixo de 8°: os Vinhos mais ligeiros, os Vinhos de mesa brasileiros (Chapinha, Caeté, Sangue de Boi, etc) os “famosos” alemães de garrafa azul (Liebfraumich) e outros de gosto semelhante.



- Tintos:**
- Envelhecidos e encorpados – 16 a 18°C
 - Não envelhecidos, mas encorpados – 14 a 16°C
 - Jovens e pouco encorpados – 12 a 14°C
 - Beujolais “Primeur” ou “Nouveau” – 10 a 12°C



- Branços:**
- Secos, envelhecidos e encorpados – 12 a 14°C
 - Secos, jovens e leves – 6 a 12°C
 - Suaves e Doces – 4 a 6°C



- Rosés:**
- Todos, de modo geral – 6 a 12°C



- Espumantes:**
- Brut – 6 a 12°C
 - Demi-Sec e Doce – 4 a 8°C



- Fortificados:**
- Vinho do Porto – 10 a 18°C
 - Jerez – 8 a 14°C
 - Madeira – 12 a 14°C

L -As Taças

O jeito de o Vinho se comunicar conosco é através do olfato, é através dele, que o Vinho conta a sua história. Nós sentimos o aroma do Vinho e, conseqüentemente, através dele nós imaginamos o gosto – um está muito ligado ao outro. Um Vinho terá aromas de frutas vermelhas, jovens, quando ele é jovem. Quando vai passando o tempo, essas frutinhas jovens vão se transformando em compotas, depois, essas compotas vão se transformar em couro, em especiaria, em caça. E essa trajetória é que aprende-se a sentir na taça. Esses aromas não vão mudar, mesmo que sejam guardados por 20, 30, 50 anos, irão manter-se assim.

Os copos devem ser bem escolhidos para realçarem as sensações organolépticas dos Vinhos. Devem ser brancos, não lapidados, de espessura fina, preferencialmente de cristal e com hastes longas. Para evitar marcas de dedos e não acelerar a mudança de temperatura do líquido, devem ser seguros pela haste.

O formato do copo é importante na degustação de um Vinho, pois oferece a percepção correta de seu aroma e sabor. Na maioria das vezes, um copo bem proporcionado, transparente, de paredes finas e haste longa, com diâmetro menor na altura das bordas é perfeito para qualquer Vinho. A forma de bulbo com flancos inclinados concentra a fragrância e o aroma da bebida na parte superior do copo. Entretanto, cada tipo de Vinho pode ser melhor apreciado com copos específicos, tecnicamente desenhados, típicos de algumas regiões ou por

razões históricas. Champagne e Espumantes, por exemplo, devem ser do tipo Flûte, em lugar das taças abertas, pois mantêm por mais tempo a perlage, a característica principal desse Vinho.

Engana-se quem pensa que o tipo de taça não interfere no sabor da bebida, é uma das formas de ajudá-lo a se comunicar conosco. A taça certa aumenta o prazer de degustar um bom Vinho, caso contrário, estraga-o. A escolha da taça é fundamental, pois o Vinho precisa de espaço para se volatilizar, para respirar, na proporção direta dos anos por que tiver sido guardado.

- **Vinho Amadurecido:** quanto mais amadurecido for o Vinho, maior será a taça.
- **Vinho Jovem:** com uma estrutura frágil, pede uma taça menor, para prender o seu bouquet.
- **Vinho Encorpado:** quanto mais encorpado for o Vinho, mais ele irá pedir uma taça maior.

Limpeza

- Deve ser impecável. Os copos devem ser lavados, de preferência, somente com água quente. Detergentes, quando mal retirados, podem provocar aroma e sabor desagradáveis, além de espumar o Vinho.
- Seque os copos, ainda quentes, com um pano que não desprenda fiapos e que seja utilizado somente para essa finalidade.
- Copos guardados em certos locais podem ficar impregnados por aromas desagradáveis de outros produtos, ou mesmo pela madeira dos móveis. Convém conferir antes de colocar em uso.
- Nunca use copos de estanho ou prata. Além do gosto metálico que conferem ao Vinho, impedem sua visualização.

As Formas Mais Adequadas



Champagne ou Espumante Brut: pede uma taça alta, fina, reta e elegante, cuja função é conservar a efervescência. Esse tipo de taça, a Flûte ou Tulipa, com uma parede mais estreita, permite que se perceba o perlage subindo e ficando retidas por mais tempo.



Borgonhesa: mais bojuda e de pé mais alto do que a bordalesa. Mais globosa e de maior volume para os Tintos, e menor que anterior para os Brancos.



Bordalesa: com bojo e pé de tamanhos moderados. Mais globosa e de maior volume para os Tintos, e menor que anterior para os Brancos.



Jerez: a tradicional copita tem formato entre a tulipa e a flauta, e tamanho menor do que a de Vinho Branco, que assegura a distância perfeita entre o nariz e o Vinho, não permitindo que o bouquet seja sobrepujado pelo álcool da bebida. Acentua os aromas típicos e enfatiza a acidez para equilibrar a doçura do Vinho.



Modelo ISO (International Standard Organization): para Tintos e Brancos, idealizada para degustação técnica. Profissionais e algumas entidades adotam-no, por possuir formato e especificações ideais para a degustação dos Vinhos. O mesmo Vinho, quando degustado em copos diferentes, apresenta variações.



Vinho Branco: pede uma taça simples pequena, menores que as utilizadas para Tinto, para que ele não perca o aroma, mas deve ter um pouco de espaço para se liberar. Como pode ser consumido gelado, ganha taças menores para não esquentar. O correto é segurar a taça pelo pé para evitar o contato do calor das suas mãos com a bebida.



Vinho do Porto: formato clássico, ligeiramente menor do que a de Vinho Branco, que permite atingir um ótimo equilíbrio entre fruta e acidez, com perfeita sensação final.



Vinho Rosé: pode ser servido em taças de Vinho Branco. Deve ser degustado gelado. A maioria dos especialistas torcem o nariz, mas há excelentes Vinhos Rosés, que combinam perfeitamente com carnes brancas, saladas e alimentos leves.



Vinho Tinto: exige taças, que podem ser altas ou baixas, pequenas ou bojudas, mas sempre taças, com volumes maiores, pois como a superfície de contato com o ar aumenta, o bouquet se desdobra mais rapidamente. Na maioria dos casos, é servido em taças maiores e mais bojudas do que o Vinho Branco. É mais correto segurar a taça pelo pé, mas no caso do Vinho Tinto, no entanto, não se considera um erro segurar também na própria taça. Existem copos especiais para Bordeaux, Borgonha, Rhône, Chianti e Rioja.

Os Vinhos E Suas Taças

a)Beaujolais: feito com uva bastante jovem, pede uma taça bojuda, com a borda um pouco virada para fora. É um Vinho de família, em geral, bastante consumido na Páscoa.

b)Cabernet: feito com a mais masculina de todas as uvas, pede sempre uma taça larga, para poder se liberar.

c)Chardonnay: de muita estrutura, pede uma taça bojuda, com a borda bem fechada.

d)Pinot Noir: leve e delicado, feito com uma uva delicada e com aromas mais sensíveis, pede uma taça com bojo largo e a boca apertadinha, para segurar os aromas.

e)Porto: é um Vinho doce, fortificado com Aguardente, cujo teor alcoólico é considerado alto. Servido em doses pequenas, para digestão, pede uma taça pequena, para prender os aromas.

M -As Garrafas

A condição de um Vinho pode ser, muitas vezes, avaliada pela garrafa, sem nem mesmo precisar abri-la.

a)Nível: o nível baixo também indica anormalidade. Ao comprar vinhos avulsos, escolha os com maior nível de líquido.

b)Cor: coloque o gargalo contra uma fonte luminosa (luz natural, lâmpada de filamento ou chama de vela).

•Vinhos Tintos:

-Tons violáceos (Vinho robusto e jovem).

-Vermelho intenso (Vinhos jovem, leve).

-Reflexos alaranjados (Vinho maduro, pronto para beber).

-Tijolo ou marrom escuro (Vinho prejudicado).

• Vinhos Brancos (em garrafas brancas):

-Verde água (jovem, refrescante, leve).

-Verde (refrescante).

-Amarelo esverdeado (frutado, envelhecido em madeira).

-Cor dourada (doce, rico, Sauternes, ou oxidado, Branco Seco).

-Marrom (oxidado, prejudicado).

FORMAS CLÁSSICAS



Bordalesa: francesa da região de Bordeaux, com pescoço abrupto.



Borgonhesa: francesa da região da Borgonha, com pescoço gradual.



Champagne: francesa da região do famoso vinho Espumante, mais alta e mais robusta que a borgonhesa.



Renana: alemã da região do rio Reno, mais delgada e mais alta que a borgonhesa.

FORMA FANTASIA



Alsaciana: da Alsácia, região francesa, é semelhante à renana, porém mais alta e mais delgada.



Do Chianti: italiana, da região da Toscana, é denominada *fiasco*, bojuda na base e revestida de palha externamente, tradição antiga para reforçar as garrafas contra quebra.



Do Porto: portuguesa, semelhante à bordalesa, geralmente mais baixa e de linhas mais retas, com vidro mais escuro.



Do Jerez: espanhola, semelhante à do Porto, porém geralmente mais alta.



Franconia: alemã, da região de Franken, é denominada *bocksbeutel*, possui corpo achatado no eixo antero-posterior e bojudo na base.



Do Verdicchio: italiana, da região de Marches, possui forma semelhante a um violão ou um peixe.

Histórico

- Os fenícios teriam descoberto o vidro (cerca de 3.000 a.C.).
- Há evidências de fabricação de vidro no Egito Antigo (1.500 a.C.).
- A indústria do vidro floresceu e desapareceu com o Império Romano.
- Renasceu com os bizantinos e com eles voltou à Europa.
- No século XVI iniciou o apogeu da técnica na cidade de Veneza.
- Sua utilização para armazenar Vinho só surgiu no século XVII.
- A produção industrial em série começou em 1903.

Capacidade

- **Magnum:** 1,5 litro (2 garrafas)
- **Garrafa comum:** 750 ml
- **Meia-garrafa:** 375 ml
- **Miniatura:** 175 ml (alguma são de 160 ml)

Tamanhos de Garrafas dos Champagnes

- **Jeroboam:** 3 litros (4 garrafas)
- **Rehoboam:** 4,5 litros (6 garrafas)
- **Methuselah ou Imperial:** 6 litros (8 garrafas)
- **Salmanazar:** 9 litros (12 garrafas)
- **Balthazar:** 12 litros (16 garrafas)
- **Nebuchadnezzar:** 20 litros (26 garrafas)

N -O Rótulo

O rótulo de uma garrafa de é a mais valiosa fonte de informações a respeito do produto, é a **identidade do Vinho**. Decifrar os significados dos termos que aparecem no rótulo é fundamental para a escolha adequada do Vinho. Embora cada país tenha uma legislação específica a respeito, o rótulo é a **única (e valiosa)** fonte de informações sobre o conteúdo das garrafas.

Passo A Passo

a) Informações normalmente encontradas nos Vinhos dos principais países produtores:

- Nome do Vinho.
- País de origem.
- Nome do produtor ou negociante.
- Quantidade métrica do conteúdo da garrafa.
- Graduação alcoólica.

- Safra (ano em que as uvas foram colhidas)

Obs.: No caso de **Vinhos comuns**, as informações acima, mais a expressão **Vinho de mesa** em qualquer idioma já são suficientes.

b)Os Vinhos de melhor qualidade, também costumam adicionar algumas outras informações nos rótulos:

- Região de origem.
- Nome do engarrafador.
- Termos legais, que asseguram a qualidade dos Vinhos.
- Nome da uva utilizada na fabricação do Vinho (é uma prática comum para identificar Vinhos pela variedade predominante da uva utilizada (há uma porcentagem mínima obrigatória, variável conforme o país).

Expressões Utilizadas Nos Rótulos

a) Vinho Nacional

- Marca:** infelizmente, predomina o estrangeirismo.
- Tipo:** Tinto, Branco e Rosé.
- Classe:** de mesa, de mesa fino, Espumante e licoroso.
- Uva:** a legislação brasileira permite o mínimo de 85% da variedade de uva declarada nos Vinhos varietais.
- Teor alcoólico:** 11 a 13%.
- Teor de Açúcar:** Seco (5g/l), Demi-Sec (5-20g/l), Suave (20g/l), e nos Espumantes, são permitidos teores maiores.
- Safra:** é permitido o mínimo de 60% da safra declarada.
- Conteúdo:** em mililitros (ml).
- Produtor e Engarrafador:** nome e endereço.
- Registro no Ministério da Agricultura:** número.
- Numeração:** utilizada por alguns produtores em Vinhos selecionados ou reservas especiais (número para garrafas, lotes e total do lote).

b) Vinho Importado

- Alemanha.

Expressões: -**QBA:** Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, menor grau dos chamados Vinhos de qualidade (Vinhos procedentes das 13 principais regiões vinícolas da Alemanha, uvas com certo nível de maturidade, etc).
-**QMP:** Qualitätswein mit Prädikat, denominação encontrada nos Vinhos alemães de melhor qualidade (Vinho de Qualidade com Distinção).

•**Califórnia**

Expressões: -**Reserve:** indica o melhor Vinho do produtor.
-**Table Wine:** um Vinho com baixo nível alcoólico.
-**Estate Bottled:** engarrafado na propriedade.
-**Private Reserve ou Proprietor Reserve:** termos opcionais indicando Vinho de melhor qualidade.
-**Bottle Fermented:** Vinho Espumante com 2ª fermentação na garrafa.
-**Contains Sulfites:** informação obrigatória para alertar asmáticos contra reações alérgicas.

•**EUA:** as regiões delimitadas são classificadas como AVA ou American Viticultural Area (área vitícola americana).

•**Espanha**

Expressões:

- DO:** Denominação de Origem. Região de qualidade oficialmente controlada.
- DOC:** Denominação de Origem Qualificada. Reservado para os Vinhos da mais alta qualidade desde 1988. Rioja foi a primeira região a ser promovida a esse status.
- Vino Joven:** elaborado para consumo imediato. Similar ao Nouveau français.
- Crianza:** Tintos envelhecidos em madeira por, no mínimo, 12 meses. Os Brancos e Rosés envelhecem apenas 6 meses.
- Reserva:** Tintos maturados por 3 anos na bodega e Brancos maturados por 2 anos. Os Tintos ficam no mínimo 1 ano no carvalho e os Brancos e rosados, 6 meses.
- Gran Reserva:** aplicado somente para Vinhos dos melhores anos. Os Tintos permanecem 2 anos em barricas e 3 na garrafa, ou vice-versa. Os Brancos são raros.
- Cava:** Vinho Espumante DO, produzido pelo Méthode Champenoise.
- Jerez:** Vinho fortificado nos estilos Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso e Cream.
- Málaga:** região demarcada, produzindo Vinhos de sobremesa.

•França

Expressões:

- AOC:** Denominação de Origem Controlada, termo legal que certifica a qualidade e a reputação do Vinho.
- Blanc de Blancs:** Vinhos de uvas brancas.
- Blanc de Noirs:** Vinho Branco, produzido com uvas tintas.
- Château:** propriedade em Bordeaux.
- Cru Bourgeois:** categoria de boa qualidade não classificada.
- Cru Classé:** grau de excelência estabelecido em 1855 para classificar a propriedade.
- Domaine:** propriedade na Borgonha.
- Gran Vin:** não tem significado legal.
- Vin de Pays:** estilo de Vinho regional. Classificação seguida da região de origem, que representa os Vinhos uma categoria superior aos produtos conhecidos como Vin de Table.
- Vin de Table:** Vinho de mesa, denominação dos Vinhos franceses de menor qualidade.
- VDQS:** categoria inferior ao AOC, termo legal que certifica Vinhos de boa relação qualidade/preço.

•Itália

- Expressões:**
- Clássico:** melhor parte de uma zona DOC.
 - DOCG:** Denominação de Origem Controlada e Garantida, produto de origem controlada e garantida. Vinhos de melhor qualidade.
 - DOC:** Denominação de Origem Controlada. Só perdem em qualidade para os Vinhos com a denominação DOCG.
 - IGT:** Indicação Geográfica Típica, nova categoria entre Vinho da Tavola e DOC.
 - Método Clássico:** o mesmo que Méthode Champenoise.
 - Passito:** Vinho geralmente Doce, produzido com uvas passificadas.
 - Recioto:** Vinho Doce produzido com uvas passito. O estilo Seco é chamado Amarone.
 - Ripasso:** Vinho refermentado no sedimentos de um Vinho Recioto.
 - Riserva ou Riserva Speciale:** Vinhos DOC, maturados por determinada quantidade de anos.
 - Superiore:** Vinhos DOC, com teor alcoólico elevado e alta qualidade.
 - Vin Santo:** Vinho normalmente doce de uvas passito, maturado em pequenas barricas.
 - Vino da Tavola:** Vinho de mesa, de menor qualidade.

•Portugal

Expressões: Vinhos de mesa:

-**Casa, Palácio ou Solar:** podem indicar Vinhos de um único vinhedo.

-**Garrafeira:** somente para Vinhos safrados e envelhecidos por um número obrigatório de anos.

-**Reserva:** termo para qualificar somente Vinhos de safras excepcionais.

-**Vinho Verde:** Vinho com 2ª fermentação não completada (Branco ou Tinto).

-**Vinhos Regionais:** equivalente à Vin de Pays na França.

Vinhos do Porto:

-**Ruby:** o mais jovem e simples de todos. Não melhora na garrafa.

-**Tawny Básico:** envelhecido acima de 3 anos em tonéis.

-**Tawny 20, 30 ou 40 anos:** mistura de várias safras e quintas, de acordo com um padrão.

-**Tawny Colheita:** proveniente de uma única colheita declarada no rótulo.

-**Vintage:** proveniente de uma única colheita, num ano excepcional. Maturação lenta na garrafa, necessitando decantação.

O -A Safra

Safras boas e difíceis influenciam na qualidade dos Vinhos produzidos no mundo. Uma tabela objetiva identificar se o Vinho está pronto para ser degustado ou se precisa ser maturado. Poderá verificar também quais as safras mais recomendadas de algumas das principais regiões.

	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
Argentina	76	83	91	93	87	88	94	90	95	95	89	83
Bordeaux Branco	73	97	90	96	73	73	74	80	96	87	90	88
Bordeaux Tinto	82	87	93	98	83	79	85	88	90	93	87	90
Borgonha Branco	80	83	91	90	82	93	85	88	90	91	92	90
Borgonha Tinto	86	89	90	95	83	84	89	86	89	91	90	89
Califórnia Tinto	93	82	87	95	93	93	90	96	90	91	95	94
Champagne	-	85	90	95	-	-	85	-	90	92	95	89
Chile	85	88	88	89	86	85	89	92	94	90	91	81
Piemonte	75	94	97	98	82	76	87	86	88	95	96	96
Porto	85	83	86	85	92	94	70	94	92	85	92	87
Rhône Norte	88	92	97	95	95	81	79	89	90	87	91	92
Rhône Sul	71	91	97	96	79	81	89	90	93	85	91	95
Rioja	89	82	91	90	91	82	77	98	95	90	95	88
Toscana	81	90	84	93	86	80	87	85	92	84	95	90

Qualidade da safra

95 – 100	Clássico – o melhor
90 – 94	Excelente
85 – 89	Muito bom
80 – 84	Bom
70 – 79	Médio
60 – 69	Insatisfatório

P -A Cápsula

As cápsulas encobrem a rolha e o pescoço da garrafa. Elas dão à rolha alguma proteção contra o mofo, e têm pequenos orifícios para permitir que o Vinho respire. Tradicionalmente, as cápsulas são de chumbo ou estanho, mas Vinhos mais baratos têm plástico em seu lugar. Garrafas com cápsulas danificadas devem ser examinadas cuidadosamente: na falta de proteção, as rolhas podem se deteriorar e causar a oxidação do Vinho. Recentemente, surgiram garrafas sem cápsulas, mas com rolhas protegidas com cêra que varia de acordo com a cor do Vinho. Corte e remova com uma faca ou com a ponta do saca-rolhas, cerca de 0,5 cm da cápsula. Nunca sirva o Vinho sobre a cápsula, pois o chumbo e o estanho são tóxicos e podem contaminá-lo.

Tipos de Cápsula

- Alupoli** -Geralmente usadas em Vinhos de segunda linha.
-Mais baratas e boa aparência
- Chumbo** -Geralmente utilizada nos Vinhos finos melhores.
-Maior proteção e melhor aparência.
-Mais caras e têm risco de contaminação.
- Plástico** -Geralmente usadas em Vinhos de mesa
-Custo mais baixo que as anteriores
-Sofre retração com calor

Q -A Rolha

A cortiça, matéria-prima da rolha, é um tecido vegetal, compressivo e elástico, proveniente da casca do sobreiro, árvore encontrada principalmente em Portugal e na Espanha. O formato de cogumelo é criado quando a rolha é inserida na garrafa. A parte que fica em contato com o Vinho é constituída de camadas laminadas superpostas; o cogumelo é feito de fragmentos colados.

Quanto melhor o Vinho, melhor a qualidade, maior o comprimento e mais informações ela contém. Ao contrário do rótulo, sujeito a controle legal rigoroso com relação às informações nele impressas, as rolhas não. Num grande Bordeaux, por exemplo, na rolha estão impressos o nome do Vinho, a região e até a safra. Nos Vinhos comuns, encontra-se normalmente apenas o nome da região ou local onde foi engarrafado. Já no Champagne, a qualidade da rolha é fundamental.

Após retirar a parte superior da cápsula, examine a rolha antes de desarmar o Vinho. Se ela estiver limpa e elástica, o Vinho é novo. Em Vinhos mais antigos, a rolha escurece. Se a observação revelar cristais, indica que são inofensivos e resultam da cristalização de ácido tartárico em Vinhos Brancos, armazenados em temperatura muito baixa. Ao avaliar um Vinho, evite as rolhas dilatadas ou soltas. Comprima ligeiramente o polegar sobre a cápsula que protege a rolha. Se a rolha estiver dilatada, o Vinho foi guardado em local muito quente e pode ter envelhecido antes do tempo. Se a rolha estiver solta, o Vinho provavelmente está oxidado.

Rolha ressecada deve ser encarada com cuidado, pois pode indicar que a garrafa foi armazenada de pé. Quando molhada, indica vazamento. Observe o nível e antecipe a provável oxidação. Se a garrafa tiver sido estocada em local úmido, poderá haver a formação de mofo, que também é inofensivo.

Origem: Casca do sobreiro.

- **O Sobreiro:** *Quercus suber*
 - Árvore de grande porte, com uma altura superior a 20 m.
 - Período de vida de cerca de 150 anos.
 - A primeira extração da casca é feita por volta dos 20 anos.
 - Extrações seguintes feitas em torno de 10 em 10 anos.
 - Cerca de 12 de extrações produtivas.
 - Adequada para rolhas só a partir da 3ª extração.

• **Países Produtores:** Portugal, Espanha, Argélia.

- **Dimensões Usuais**
 - Diâmetro: 24 mm. O gargalo da garrafa tem 18mm.
 - Comprimento: de 38 a 44 mm.
 - Nas meias garrafas: 32 mm.
 - Nos espumantes: 38-40 mm.
 - Nos vinhos de guarda: mínimo de 40mm.
 - Nos espumantes: 48-50 mm.

• **Importância Na Conservação:** impermeabilidade, elasticidade, resistência, durabilidade.

• **Principais Defeitos:** gosto e vazamentos

Desarrolhamento

Os Vinhos Espumantes e os Champagnes devem ser abertos com suavidade, sem explodir, para que não percam o Perlage, precioso gás que os identifica e caracteriza e que vão depositando bolhas em volta da taça. Esta é a característica principal desse Vinho. Uma vez removidas, as rolhas devem ser inspecionadas e cheiradas, o que pode indicar alguma anormalidade, como passagem longitudinal, deterioração etc. A prova poderá confirmar se esses defeitos realmente prejudicaram o Vinho.

R -A Abertura Da Garrafa

Antes de se abrir uma garrafa de Vinho, deve-se retirar a porção da cápsula em contato com a abertura da garrafa e limpar o gargalo com um pano, pois, na maioria dos Vinhos de boa qualidade, a cápsula é feita de chumbo que é tóxico. A cápsula, deve ser cortada **abaixo do resalto maior do gargalo**, próximo à abertura da garrafa. Isto pode ser feito com uma **faca**.



A remoção da cápsula também pode ser feita com o **corta-cápsulas** (“**foil-cutter**”), que é um acessório com a forma de “U”, cuja abertura abraça o gargalo. Pressionando no gargalo e girando, ele corta a cápsula através de disquinhos de aço existentes na sua base, mas em geral corta mais rente à borda do gargalo.



a) Limpeza do Gargalo

Após a remoção da cápsula, deve-se limpar vigorosamente o gargalo, com um guardanapo de pano ou de papel, principalmente se a cápsula removida for de chumbo que, como já foi dito, é um material tóxico ao organismo.



b) Retirada da Rolha



A abertura da garrafa de Vinho é uma operação óbvia e simples, mas pode-se transformar em verdadeira tortura se não se dispõe de um saca-rolhas adequado. É fundamental a escolha de um saca-rolhas que exija pouco esforço do usuário e seja eficiente na sua função essencial, que é tirar a rolha, sem danificá-la. Rolhas muito longas são arqueadas quase ao ponto de ruptura, é preciso muita prática para evitar que isso ocorra. Uma forma curiosa de desarrolhar **Vinhos do Porto** antigos é utilizar uma tenaz aquecida ao rubro, que corta o gargalo abaixo da rolha. Na prática, não deixa também de ser um saca-rolhas.

Um bom saca-rolhas precisa ter uma extremidade pontiaguda, que permita a penetração na rolha em posição perfeitamente vertical, causando o menor dano possível. A espiral precisa ter, pelo menos, 7 cm de comprimento para prender com segurança as longas rolhas dos grandes Vinhos.

A maioria dos saca-rolhas usa até hoje o velho sistema da **haste helicoidal**, que penetra na rolha. Para o bom funcionamento do saca-rolhas, a **haste** é o item fundamental, e deve obedecer dois pontos essenciais:

- **Ter um passo amplo**, isto é, **as voltas da espiral devem ser bem espaçadas e largas**, lembrando o rabo do porco, e não curtas como as voltas de um parafuso. Quando o passo é curto a haste não abraça firmemente a cortiça e, ao ser puxada, esfarela a rolha e não a retira.
- **Ser revestida de teflon**, material que permite um perfeito deslizamento da helicoidal no interior da cortiça.



HASTE ADEQUADA: PASSO AMPLO E REVESTIMENTO DE TEFLON



Haste inadequada: passo curto e sem revestimento de teflon

Os Tipos De Saca-Rolhas

• **Modelo em “T”**: em geral, esse tipo tem o passo da hélice muito curto, e exige um grande esforço. Não é à toa que o chamam “bate-coxa”, porque tem que se colocar a garrafa entre as coxas apertando-a firmemente. Ideal para os amigos da força e do contorcionismo.



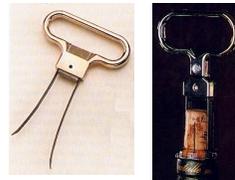
•**Modelo de Alavanca Única:** também chamado “modelo sommelier” ou “amigo do garçon”, que possui uma só alavanca, através de uma peça que se coloca na borda do gargalo, e serve de apoio para a alavanca que se faz com o próprio cabo do saca-rolhas. Embora teoricamente melhor, a maioria existente no mercado também possuem o passo da hélice muito curto. Resultado: não se faz esforço, mas a rolha também não sai!



•**Modelo de Alavanca Dupla:** possui dois braços laterais, que sobem ao se introduzir a hélice na rolha, e depois são abaixados, alavancando a saída da rolha. Apesar de exigir menor esforço padece dos mesmos inconvenientes do tipo anterior.



•**Saca-Rolhas de Lâmina:** muito útil quando a rolha já foi danificada, e/ou ameaça cair dentro do Vinho, introduzido entre o vidro e a rolha, e que, com movimentos circulares, retira a rolha. Há, também, saca-rolhas que injetam, por uma agulha, um gás inerte, que expulsa a rolha, mas que pode estourar a garrafa se injetado em excesso.



•**Saca-Rolhas Screwpull - Le Creuset:** da esquerda para a direita, temos:

- Lever-Model
- Table-Model
- Pocket-Model



Os mais modernos e melhores saca-rolhas utilizam o mecanismo de “contra-rosca”. Nesse mecanismo, gira-se o cabo para hélice penetrar na rolha e, quando ela chega ao final, continuando-se a girar, a rolha sobe pela haste e sai. Existem em vários modelos, preços, designs e nacionalidades diferentes, mas os que fazem mais sucesso entre os enófilos são os da marca franco-americana “**Screwpull - Le Creuset**”, com uma eficiência fantástica e apresentam-se em vários modelos:

- Lever-Model:** modelo profissional de sistema de alavanca que, apesar de meio exagerado, é um show à parte, e foi desenvolvido por um engenheiro da NASA, Herb Allen, que vendeu o design para os franceses.
- Table-Model:** vem com um suporte para ser colocado à mesa.
- Pocket-Model:** modelo de bolso, é o mais simples.

S -A Aeração Ou “Respiração” Do Vinho

A aeração ou respiração é uma conduta sempre aconselhável para os bons Vinhos, em especial os Tintos. Durante o tempo de envelhecimento na garrafa, o Vinho está em total ausência de oxigênio e nele ocorrem reações complexas que levam à formação de substâncias sensíveis ao oxigênio. Em geral, um bom Vinho não envelhecido em demasia, quando exposto ao oxigênio do ar, sofre alterações benéficas, liberando mais intensamente seu aromas e aprimorando os seus aspectos gustativos. Quanto melhor o Vinho, quanto maior a sua estrutura e a sua complexidade de aromas, maior será o tempo que se deverá deixar aerando ou “respirando”. Essa operação é realizada abrindo-se a garrafa algum tempo antes do serviço do Vinho e deixando-o “respirar”. Outra alternativa, melhor ainda, é transferi-lo para uma jarra de vidro com boca larga ou um decanter.

Apesar da polêmica em relação às vantagens e ao tempo de aeração dos Vinhos, a maioria dos conhecedores concorda que não há necessidade de se arejar Vinhos Tintos simples, de consumo corrente. Tampouco, areja-se a maioria dos Vinhos Brancos, sendo exceções os Brancos de alta qualidade, com grande estrutura e complexidade aromática, que devem “respirar” algumas horas antes do serviço .

Os Vinhos que mais lucram com a aeração são os Tintos de qualidade, maduros, prontos para tomar, já suficientemente envelhecidos, que devem “respirar” por um período mínimo de uma a três horas. Quanto melhor o Vinho, maior será o tempo de aeração. Para alguns, o tempo de respiração preconizado vai de 6 a 24 horas.

No entanto, é importante lembrar que a “respiração” pode ser trágica para Vinhos muito velhos, com vinte, trinta anos de vida ou mais. Depois de um tempo de envelhecimento muito longo na garrafa, as substâncias complexas formadas tornam-se extremamente sensíveis ao oxigênio e, quando em contato com o ar, elas sofrerão uma rápida oxidação, degradando-se rapidamente. Por melhor que seja o Vinho, ele não suportará o “choque respiratório”, e não é raro ver-se Vinhos maravilhosos muito velhos, servidos logo após de abrir-se a garrafa, explodirem em aromas, maravilhar-nos à boca e, passados poucos minutos, extinguirem-se por completo, perdendo os aromas e tornando-se intragáveis.

CUIDADO, NÃO AREJE VINHOS MUITO VELHOS !

T -A Decantação Do Vinho

A decantação de um Vinho consiste em uma operação simples, porém cuidadosa, para remover o sedimento, borra ou depósito do fundo da garrafa, em geral existentes no Vinhos muito envelhecidos. Esse sedimento é constituído por várias substâncias que se formam durante o envelhecimento do Vinho na garrafa, e que vão se depositando no fundo da garrafa, como por exemplo os taninos que sofrem polimerização. Ao manusearmos a garrafa ele irá misturar-se no Vinho, tornando-o turvo e provocando, quando bebido, a sensação desagradável de uma fina areia na boca. Portanto, a decantação é aconselhável por razões estéticas na sua degustação do Vinho: melhor visualização e melhor sensação gustativa. A decantação é realizada, após a abertura da garrafa:

1.Manual (na garrafa): deite a garrafa com cuidado, para que o sedimento não se misture ao Vinho e, com o auxílio de uma fonte de luz (vela ou lâmpada), com a mão firme e lentamente, vá tombando a garrafa e vertendo o Vinho na taça, procurando manter o sedimento sempre abaixo do ressalto do “ombro” da garrafa. Quando notar que ele começa a subir o ressalto, pare, espere ele escorrer de volta ao fundo e recomece a operação. Desse modo, ele não virá até o gargalo e, portanto, não se misturará ao Vinho que está saindo.



2.Manual (no decantador): transfira o Vinho lentamente da garrafa para um decantador, decanter (inglês) ou carafe (francês), que é um frasco de vidro fino ou cristal, com a base bem larga, semelhante a uma licoreira. Deixa-se o decanter em repouso, até que o sedimento vá todo para o fundo e, em seguida, serve-se lentamente o Vinho nas taças. Como a base é muito larga, a retenção do sedimento é bem fácil do que na garrafa, acelerando o processo. Outra vantagem do decanter, é que ele também se presta muito bem para aerar o vinho, fazendo, simultaneamente, as funções de decantação e respiração do Vinho.



3.Mecânico (com um aparelho especial): existem aparelhos para fazer a inclinação lenta da garrafa mediante a ação de um sistema de engrenagens. Ao girar-se uma pequena manivela, aciona-se o sistema, que provocará a lenta inclinação da garrafa, de modo muito mais preciso do que o método manual.



Filtragem

Em caso de inabilidade ou falta de paciência para realizar a decantação, bem como na ausência de um decantador ou do aparelho mencionado, a solução menos charmosa, porém mais prática e rápida, é passar o Vinho por um filtro de papel (do tipo *Melitta*) ou por um tecido fino adaptado em um funil. Na falta desses utensílios, a solução é “coar” o Vinho através de um pano limpo colocado na boca de uma jarra.

U -Conservando O Vinho Aberto

No caso de você abrir uma garrafa de Vinho e não consumi-la, o que fazer para conservar o Vinho? Uma vez aberta, a garrafa o Vinho estará em contato constante com o oxigênio, e seguramente irá oxidar-se em pouco tempo. Para protelar um pouco o problema, tampe a garrafa com a própria rolha, coloque-a na porta da geladeira e procure bebê-la em dois a três dias. Uma outra solução, é utilizar a bomba de vácuo, Vacu-Vin (francês) ou Wine-Saver (inglês).

V -A Adega

Uma adega é sempre personalizada. A qualidade e a variedade de garrafas dependem das condições financeiras, do conhecimento de Vinhos do dono, das preferências gastronômicas e atividade social.

Ao Comprar

- Compre em locais com boa variedade e grande rotatividade. Isso dá mais opções de escolha e diminui o risco da compra de vinhos precocemente envelhecidos por não estarem em condições ideais de armazenagem.
- Os locais indicados para comprar são: supermercados das grandes cadeias, lojas de bebidas e comidas finas ou importadoras.
- Tome cuidado com Vinhos de safras antigas, pois poderão estar prejudicados.
- Lance mão da variedade, escolha alguns Vinhos para consumir logo e outros para envelhecer.
- Quanto aos Vinhos Brancos Secos, compre somente das safras mais recentes. Os Brancos comuns envelhecem com muita rapidez e os jovens, além disso, ganham em frescor e aroma.
- Os Vinhos de sobremesa podem ser tomados logo ou para guardar. O açúcar e o álcool fornecem longevidade.
- Para consumo rápido, pode-se comprar qualquer Vinho, desde que perfeito e no ponto de tomar.
- Para guardar, verifique procedência, uva, safra, produtor e condições de armazenagem. São elas que determinam o tempo de guarda de um Vinho.
- Evite comprar Vinhos em meia garrafa (exceto os de sobremesa), pois o preço é próximo ao da garrafa comum e seu envelhecimento é mais rápido.

Evite

- A compra indiscriminada de grande quantidade de garrafas. Muitos Vinhos não envelhecem bem, e após 2 ou 3 anos, entram rapidamente em declínio.
- Comprar em bares, padarias e rotisseries.
- A compra só de Vinhos que envelhecem bem. Todos eles estarão muito jovens para consumo e você não poderá degustá-los neste período.
- Comprar Vinhos expostos em vitrines externas ou em contato com o sol.
- Concentrar as compras em um único estilo de Vinho ou variedade de uva, a não ser que você tenha certeza de que eles serão apreciados no futuro. O gosto muda com o tempo e o excesso de bons Vinhos pode ser um desperdício se não forem consumidos na hora certa.

W -Conservação E Guarda De Vinhos

O termo **adega** tem o significado genérico de “lugar para a guarda de Vinhos”. Na falta de um local tecnicamente projetado com climatização artificial, a adega pode estar pode ser **instalada em qualquer espaço**, desde que tenha requisitos mínimos que permitam a **boa conservação** dos Vinhos.

a)A Escolha do Local

- Numa casa ou apartamento, deve-se escolher o local mais frio (face sul), sem odores, arejado e com o mínimo de variação de temperatura (nunca superior a 18°C).
- Prefira um local úmido ao seco.
- Ele deve ser mantido na penumbra, para evitar a penetração de raios ultravioleta.

b)Condições Ambientais da Adega

- Temperatura:** 12 a 18°C.
- Umidade:** moderada (50 a 70%).
- Arejamento:** moderado.
- Luminosidade:** mínima.

- Vibração:** mínima.
- Localização:** que atenda a todos itens.

C)Adegas Climatizadas

Com o crescente interesse por Vinhos e um conhecimento maior das condições ideais de sua conservação, ter uma adega climatizada em casa está se tornando muito importante. Assim, existem 3 opções que dependem basicamente do **número** previsto de garrafas, do **espaço** disponível na casa e do **quanto** se quer **gastar** na compra de material, preparação do local e instalação.

•**Gabinetes Climatizados:** são móveis especificamente construídos para a conservação de Vinhos. Ocupam pouco espaço e podem ser colocados em qualquer local. Sua capacidade, de cerca de 200 garrafas, torna o custo de cada garrafa nele conservada extremamente alto.

•**Equipamento de Refrigeração Industrial:** mais versátil, pode ser instalado em qualquer aposento livre da casa e comporta um número maior de garrafas armazenadas. Este equipamento transforma o local em uma câmara fria, semelhante àquelas existentes em supermercados para a conservação de alimentos. O inconveniente é o custo da instalação e o ruído do compressor, principalmente em apartamentos.

•**Unidades Compactas de Refrigeração:** é a mais vantajosa, conhecida como *breezaire*, instalada na parede do ambiente (um quarto ou *closet*), da mesma maneira que um aparelho de ar condicionado. Seu ruído é extremamente baixo, é de fácil colocação, baixo custo e mantém, automaticamente, a umidade e temperatura corretas durante todo o ano. Dependendo da qualidade e quantidade dos Vinhos, o investimento é relativamente baixo em relação aos benefícios que ela proporciona.

d)Capacidade

Não subestime a capacidade de sua adega. Ela deve ser dimensionada para uma quantidade de garrafas maior do que a inicialmente prevista. A experiência mostra que a primeira adega fica obsoleta em pouco tempo se não tiver pelo menos o **dobro do tamanho** originalmente planejado.

Para melhor localizar os Vinhos na adega, faça fichas manuscritas ou feitas em programas de computador, com nome, origem, safra, características degustativas (visuais, olfatórias e gustativas), data, local de compra e preço, local de degustação e companhia. Além de fazerem o controle de localização, também sugerem datas ideais para que consumo dos Vinhos, antes que ultrapassem a maturidade, fornecem informações técnicas e calculam o valor do inventário, de acordo com a movimentação.

Nas adegas que têm todos os espaços preenchidos, a retirada de garrafas cria aleatoriamente espaços vazios. Rearrumar todas as garrafas continuamente consome tempo e perturba seu repouso necessário. A única maneira lógica e eficiente de preencher espaços que surgem é preenchê-los da mesma forma: em lugar de tentar manter juntas 6 ou 12 garrafas do mesmo Vinho, é preferível distribuí-los onde houver espaços vazios,

anotando de maneira metódica onde se encontram.

e) Cuidados Com As Garrafas

- **Armazenagem:** coloque as garrafas em garrafeiras modulares de plástico, madeira ou de metal, possibilitando o empilhamento vertical para acompanhar o crescimento da adega. É a forma mais prática de armazenagem, ocupando o **menor espaço**, para que as garrafas sejam manuseadas com facilidade.
- **Disposição:** Brancos e jovens abaixo; de guarda acima.
- **Identificação:** rótulo de garrafa ou de pateleira – eventualmente numeradas.
- **Manutenção:** rótulo, cápsula e rolha.
- **Posição:** horizontal ou de cabeça para baixo, para que o Vinho permaneça em contato com a rolha. Em uma atmosfera seca e com as garrafas em pé, as rolhas perdem a elasticidade em pouco tempo, permitindo o indesejável contato direto do Vinho com o oxigênio do ar.

f) Tempo Máximo de Guarda: O tempo máximo de guarda de um Vinho não deve ser o tempo máximo que ele suporta antes de se deteriorar (tempo de vida), mas o tempo em que ele ainda está na plenitude de suas características, de sua tipicidade. O ideal é tomá-lo no seu apogeu.

- **Até 1 Ano:** Beaujolais Nouveau ou Primeur. A rigor, esse Vinho mantém a sua tipicidade, pleno aroma e sabor frutado até cerca de 6 meses.
- **Até 2 Anos:** a maioria dos Brancos e alguns Tintos brasileiros, Beaujolais genéricos, Vinhos Verdes portugueses.
- **Até 3 Anos:** alguns Tintos e Brancos europeus (Valpolicella, Chianti comum, Frascati, Lambrusco, etc.), a maioria dos Tintos, alguns Brancos e Espumantes brasileiros, Rosés.
- **Até 4 Anos:** a maioria dos Brancos europeus, os melhores Tintos brasileiros.
- **Até 7 Anos:** a maioria dos bons Tintos europeus, alguns dos melhores Tintos brasileiros, Champagnes não safrados.
- **Até 10 Anos:** Champagnes millesimés (datados), alguns grandes Brancos europeus (Auslese, Bourgogne, Alsace, Rioja, etc.).
- **Até 15 Anos:** alguns grandes Tintos europeus (Bordeaux, Bourgogne, Rioja e Douro, etc.).

•**Até 25 Anos:** alguns grandes Tintos europeus (Bordeaux, Bourgogne, Barolo, etc.) e Brancos (Sauternes, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokay, etc.).

•**Até 50 Anos ou Mais:** Vinhos fortificados (Porto, principalmente os Vintage, Madeira, Jerez, etc.) e as safras excepcionais dos grandes Tintos e Brancos europeus.

X -A Degustação

A degustação é basicamente um exame sensorial. É a avaliação da qualidade de um Vinho por meios dos órgãos dos sentidos (visão, olfato, paladar e tato). Significa submeter o Vinho a todas essas sensações, procurando analisá-lo de modo a determinar suas características organolépticas (apreendidas pelos órgãos dos sentidos).

Provar um Vinho é muito mais do que simplesmente bebê-lo, é penetrar em todos os seus segredos, porém degustar nada mais é do que beber com atenção. Há uma enorme diferença entre beber um Vinho e degustá-lo. Quando você bebe, simplesmente engole o líquido, e tem-se apenas duas reações, gostar ou não gostar. Porém, para se apreciar um bom Vinho, tem-se que unir todos os sentidos: a visão, o olfato, o tato, o paladar e até a audição (quando brindamos com as taças).

Embora qualquer pessoa possa fazê-lo, é preciso que existam algumas condições básicas para que resultado seja produtivo. Quase sempre existe um orientador, um tema (uma região, uma variedade de uvas), um local com iluminação perfeita, temperatura correta da sala e dos Vinhos, copos adequados e uma ficha de anotações, de preferência com quesitos para pontuação.

A escolha do copo adequado é muito importante, pois deve ser fino, de preferência de cristal, sem desenho, lapidação ou cor, para se poder visualizar as matizes do Vinho, ter a boca afunilada, sem cheiro de armário ou de caixas de papelão, ter sido previamente lavados apenas com água quente e sem detergente. O corpo da taça deve ser separado do pé da mesma, por uma haste longa e fina, a fim de evitar que o em contato com a mão a taça se aqueça prejudicando a degustação. Aliás, cabe aqui ressaltar que a haste da taça tem exatamente este fim: evitar que peguemos a taça pelo corpo, evitando assim o aquecimento do Vinho pelo calor das mãos, porém o que mais e vê, são pessoas segurando a taça de maneira inadequada.

A degustação tem caráter subjetivo. Não pode ser comparada com uma análise físico-química de laboratório, quando os resultados são sempre idênticos. A concentração é fundamental, portanto, distrações ou comentários deverão ser evitados, para não permitir ser sugestionado. Esteja tranquilo, sem preocupações ou pressões. As melhores possibilidades de degustação acontecem pela manhã, quando há maior sensibilidade sensorial, pois o corpo sente necessidade de líquido.

Outros fatores que requerem atenção em relação à degustação de Vinhos em geral, é estar com o paladar limpo, ou seja, abster-se de café, chocolate, alimentos muito condimentados, e cigarro pelo menos duas horas antes de fazer uma degustação, aliás, é bom lembrar que um fumante jamais poderá sentir realmente o sabor e o aroma de um Vinho, pois o cigarro interfere profundamente, tanto na análise olfativa de um Vinho, como no seu paladar. Definitivamente Vinho e cigarro não combinam, aliás, cigarro não combina com nada mesmo.

Para formar um “arquivo” de sensações olfativas, deve-se cheirar flores, plantas aromáticas, frutas, plantas secas, alimentos e outros produtos de origem vegetal e animal que podem ser percebidos pelo olfato. Essa memória servirá para futura referência com os aromas dos Vinhos. No início, talvez haja uma certa dificuldade em descrever corretamente as impressões do olfato e do paladar. Há um [léxico consagrado](#) de degustadores. Só a prática leva ao correto emprego dessa terminologia especificamente dirigida ao Vinho, que descreve qualidades e aponta defeitos (às vezes graves).

A temperatura em que os Vinhos devem ser servidos também é extrema importância, pois um Vinho fora de sua temperatura ideal tem todo paladar e aromas alterados, o que remete à análise sensorial de um Vinho. São quatro os sentidos básicos da degustação: visão, olfato, paladar e tato – o olfato e o paladar são dois sentidos químicos.

a)Visão: a primeira coisa a se fazer com um Vinho em uma degustação é simplesmente olhar para ele, para apreciar o aspecto do Vinho (limpidez, intensidade e nuance da cor).

O Exame visual

A cor do Vinho é um fenômeno importante e, ao mesmo tempo, intrigante (variado e cheio de sutilezas). Há 3 aspectos: limpidez, intensidade e nuance.

Procedimento

Com o copo à altura dos olhos e diante de um ponto luminoso, a percepção de partículas em suspensão define um grau de limpidez/sanidade do Vinho. Observe a sua coloração, veja se ele é límpido ou turvo, se tem cor viva ou pálida, quais são os reflexos de sua cor. Incline sua taça sobre um fundo branco e observe a coloração das bordas do Vinho. Em um Tinto, à coloração alaranjada nas bordas denota um Vinho que está em processo de envelhecimento e dependendo do Vinho, isto é bom ou não. Esta borda é o que chamamos de **halo de evolução**, e usualmente é mais observada em Vinhos Tintos.

Depois agite o Vinho na taça, coloque-o novamente em descanso e observe a descida das lágrimas na parede do copo, elas falam muito sobre a bebida, seu teor alcoólico e seu encorpamento. Lágrimas grossas e lentas denotam um Vinho de alto teor alcoólico e grande corpos; lágrimas ralas e finas, que descem rapidamente pelo copo denotam um Vinho leve e de baixo teor alcoólico.

Avaliação

a)Imóvel: ao aspirar o copo em repouso, revelam-se as substâncias mais voláteis (aromas de frutas e flores), que geralmente desaparecem em contato com o ar ou se transformam rapidamente, por oxidação ou combinação. Esta fase é marcada por odores “parasitas”, devido ao aprisionamento do Vinho na garrafa.

b)Agitação: o movimento de rotação do copo aumenta a face do Vinho em contato com o ar, oxigena o líquido e acelera a oxidação. Esta aeração libera gases dissolvidos, e a oxidação revela componentes aromáticos. A cada instante, a complexa composição químico-orgânica do Vinho transforma-se pela perda de elementos voláteis, pela oxidação de produtos voláteis e pela interação de seus componentes em evolução. Isto faz com que o conjunto de aromas mude com o tempo. A modificação de sua composição química e a perda de voláteis conduz às fases seguintes.

c)Repouso: ao deixar o Vinho em repouso algum tempo, uma nova aspiração possibilita apreciar a evolução dos componentes aromáticos e a resistência ou fragilidade do vinho à oxidação.

d)Copo Vazio: um novo exame permite sentir os componentes aromáticos sem o suporte do álcool.

Para Distinguir Vinhos

Para distinguir um Vinho turvo de um Vinho com depósito, coloque a garrafa em pé em lugar fresco e deixe-a em repouso. Se, após certo tempo (variável conforme o Vinho), as partículas estiverem depositadas no fundo, foi porque o aspecto inicial aconteceu por uma manipulação brusca da garrafa, dispersando as partículas. Este fenômeno não é considerado um defeito, deve-se a cristais de tartarato ou a substâncias coaguladas inertes. Antes de serem interpretados negativamente ou sugestionarem exames posteriores, estes depósitos devem ser interpretados como os de um Vinho que não foi submetido a tratamentos agressivos.

•**Particularidade:** o Vinho adere às paredes do copo quando é inclinado ou quando se fazem movimentos circulares com ele. Posicionando o copo em pé novamente, nota-se que o líquido escorre pelas paredes do copo, sob a forma de lágrimas. Este fenômeno deve-se: ao álcool, com sua tensão superficial mais alta em relação à água à viscosidade do glicerol. Estas lágrimas (que variam de tamanho e quantidade) não garantem, sozinhas, um equilíbrio ou harmonia do vinho. Mas um Vinho magro parecerá bem mais fluido, e suas lágrimas serão desinteressantes.

•**Cor**

Vinho	Variação	Descrição
Branco	Incolor Verdoso Palha Amarelo Amarelo Ouro Âmbar Pardo	-Com pouca ou nenhuma cor (similar à água). -Amarelo-claro, com reflexos verdes. -Amarelo-claro, com reflexos palha. -Amarelo definido, sem reflexos. -Amarelo mais intenso. -Amarelo-escuro, similar ao âmbar. -Amarelo-escuro, com reflexo marrom.
Rosé	Claro Rosa-claro Laranja	-Incolor, com reflexos rosa ou violeta. -Similar à flor, em tom menor. -Similar à fruta, mais intenso que o anterior.
Tinto	Púrpura Violáceo Retinto Rubi Romã Alaranjado	-Característica de Vinho jovem. -Vermelho, que tende ao violeta. -Púrpura ou violáceo mais escuro. -Semelhante à pedra. -Similar à fruta, mais amadurecido. -Muito amadurecido.

•Transparência

Estado	Descrição
Brilhante	Ótima transparência com a superfície refletindo muita luz.
Límpido	Boa transparência com a superfície refletindo pouca luz.
Velado	Regular transparência sem brilho na superfície.
Opaco	Leve turbidez.
Turvo	Grande turbidez.

b)Olfato: grande parte do sabor e do charme de se beber Vinhos está na verdade no olfato, que desmembra e decompõe os componentes aromáticos. Pois é de lei que não se bebe ou se come algo que não cheira bem, a não ser bons queijos, que quanto mais fedem mais gostosos são! É essencial para se avaliar a qualidade do Vinho pela alta sensibilidade das mucosas olfativas, e por conta da grande variedade de substâncias que compõe o Vinho. A próxima coisa a se fazer, depois de ter realizado o exame visual, é literalmente cheirar o Vinho. Aproxime-o do nariz e o cheire, sem mexer o copo, depois se roda o líquido na taça, a fim de que ele libere seus aromas, em seguida aproximamos mais uma vez o Vinho do nariz e sentimos seu aroma. Normalmente esta operação se repete várias vezes até conseguirmos identificar um aroma conhecido, e às

vezes este aroma conhecido não vem.

Infelizmente, a grande maioria das pessoas que bebem apenas por prazer não terão a capacidade de identificar os aromas do Vinho, pois para poder identificar aromas, os degustadores profissionais e sommeliers passam por “lições de casa”, ou seja, procura-se pelos aromas, aprende-se a cheirar frutas e flores, grama, terra, etc..., em busca de reconhecimento para se poder na hora de uma análise olfativa, identificar um aroma existente no Vinho, que pode ser um defeito, ou uma grande qualidade e muitas vezes representar a identidade de um tipo de uva.

Vale acrescentar que jamais um Vinho deve ter aroma de uva, com exceção dos Vinhos feitos de uva Moscatel, na qual o cheiro da uva é uma característica. O Vinho que tem cheiro de uva, certamente foi vinificado com cepas não apropriadas (americanas). São os chamados “Vinhos de garrafão”, que além do “cheiro de uva” tem também um aroma conhecido como “foxy” ou raposa molhada. Estes certamente são Vinhos de qualidade absolutamente inferior e que certamente ocasionaram uma enorme dor de cabeça em quem o ingerir. A seguir alguns aromas que podem ser sentidas em uma taça de Vinho:

- **Animais:** caça, couro, cachorro molhado, suor, sangue, carne, urina de gato, etc.
- **Balsâmicos:** zimbro, resina, terebintina, incenso, baunilha, etc.
- **Empíreumáticos:** coisas queimadas, café torrada, pão tostado, madeira queimada, borracha, etc.
- **Especiarias:** cravo, canela, erva doce, noz-noscada, gengibre, pimenta, alçaçuz, etc.
- **Éteres:** acetona, esmalte de unha, cera, etc.
- **Forais:** rosa, lírio, violeta, flor de laranjeira, etc.
- **Frutas** cereja, morango, maçã, banana, pêssego, cassis, lichias, damasco, nozes, etc.
- **Herbáceos:** ervas em geral, grama recém-cortada, terra molhada, louro, folhas secas, etc.
- **Lácteos:** leite, nata, manteiga, manteiga queimada, etc.
- **Madeira:** madeira verde, madeira velha, carvalho, caixa de charutos, etc.
- **Químicos:** fenóis, hidrocarbonetos, enxofre, celulóide, cheiro de hospital, etc.

Classificação

Aroma	Descrição
Primário	Característico de Vinho bem jovem, frutado, que conserva o odor da uva. Geralmente vinificado para alcançar esta característica.
Secundário	Aromas originados na fermentação, principalmente, graças aos álcoois superiores, leveduras e fermentação malolática. Dá o caráter vinoso.
Terciário	Formados no período de envelhecimento do Vinho, graças aos fenômenos de esterificação, eterificação, oxidação e redução, que formam o bouquet do Vinho velho.

Odores Indesejáveis

Características	Motivo	Gravidade
Vinagre	Ácido acético	Não aceitável.
Verniz	Acetato de etila	Não aceitável.
Ovo podre	Ácido sulfídrico	Não aceitável.
Gerânio	Ácido sórbico	Não aceitável.
Mercaptano/alho/cerveja	Sulfeto de hidrogênio	Não aceitável.
Rolha	Bolor	Não aceitável.
Uva americana/foxado	Antranilato de Metila	Não aceitável.
Oxidado/cozido/madeirizado	Acetaldeído	Aceitável quando leve.
Queijo/chucrute	Ácido láctico	Aceitável quando leve.
Fósforo queimado	Anidrido sulfuroso	Aceitável quando leve.

c)Paladar: o paladar vem em seguida dos passos acima, porém o exame olfativo ainda vem representar cerca de 75% do gosto. O paladar aprecia e avalia os sabores, e resume-se a quatro sensações gustativas básicas (ou simples): doce, amargo, salgado e azedo ou ácido. Na boca propriamente dita, só existem estas quatro sensações, o resto é perceptível pelo olfato. A saliva também tem papel importante na evolução dos aromas e a temperatura da boca ajuda a liberar as características olfativas. As **papilas** que revelam estes quatro gostos estão dispostos, de modo não uniforme, por toda a mucosa da língua. Para cada gosto existe um receptor bem distinto. Além das sensações ligadas ao sabor, ainda são percebidas na boca as sensações tácteis e térmicas: temperatura de serviço e pseudocalor (álcool), gás carbônico, adstringência e untuosidade.

Percepção Na Língua

Na língua, as zonas de percepção dos sabores são perfeitamente distintas. Além da língua, a cavidade bucal, as mucosas internas da bochecha e dos lábios e as glândulas salivares são afetadas pelas sensações de uma maneira bem particular, reagindo diferentemente a cada uma delas. Assim, as bordas laterais percebem a sensação salgada, e a saliva aumenta de volume e se torna mais fluida.

O sabor adocicado é percebido na ponta da língua, mas também nos lábios e nas gengivas inferiores. A secreção salivar é abundante, grossa e viscosa. Nota-se uma sensação lubrificante. O amargor é percebido mais ao fundo da língua e não provoca secreção particular. Os lábios têm uma certa tendência a ficar tensos (fica mais difícil assobiar). A acidez irrita ligeiramente as mucosas internas da bochecha e fecha as gengivas. A saliva é abundante e fluida. A acidez afeta as zonas laterais da língua, um pouco adiante das zonas de percepção do sal.

Gustativas	Descrição		Táteis	Descrição	
Doçura	Seco	Até 3%	Corpo	Fraco	Quase nulo
	Amável	4 a 6%		Leve	Pequeno corpo
	Adamado	7 a 9%		Regular	Médio corpo
	Doce	10 a 30%		Encorpado	Bom corpo
	Muito Doce	Mais de 30%		Denso	Muito corpo
Acidez	Sápido	4%	Untuosidade	Nula	Imperceptível
	Fresco	5%		Fraca	Quase imperceptível
	Acidioso	6%		Suave	Presença definida
	Ácido	7%		Macio	Presença marcante
				Aveludado	Muito intenso
Amargor	Imperceptível		Gás Carbônico	Nulo	Imperceptível
	Leve presença			Leve	Pouco se nota
	Amargo			Tânico	Presença definida
	Muito Amargo			Adstringente	Marcante
				Áspero	Duro

Térmica	Descrição		Táteis	Descrição	
Calor	Fresco	ácido e pouco alcoólico	Tanino	Nulo	não se nota
	Tépido	algo alcoólico		Leve	pouco se nota
	Quente	alcoólico		Tânico	presença definida
	Ardente	muito alcoólico		Adstringente	marcante
				Áspero	duro



Exame Gustativo

Mede os sabores e deve confirmar o exame olfativo. Se o aroma é fresco e frutado, o seu gosto deve ser ligeiramente ácido. Para detectar acidez, pense em sumo de limão. Se um Vinho Tinto “amarra” na boca, significa tanino. Sensações finais são aquelas que descrevem o gosto remanescente (após beber o Vinho). Quando for alcoólico e “pesado”, o gosto será rico e encorpado.

Além dos sabores são também analisados a persistência e a **retro olfação**, que é uma 2ª fase olfativa. As sensações não são as mesmas que aquelas percebidas na fase olfativa (pela via nasal direta). Depois de

aquecido na boca, o Vinho desprende moléculas menos voláteis e possibilita a descoberta de outra série de aromas. O Vinho, depois de deglutido ou rejeitado, deixa na boca uma sensação que permanece ainda por um certo tempo. Uma análise mais atenta mostra que essa sensação se divide em 2 fases:

•**Na primeira**, que dura alguns segundos, o Vinho deixa a impressão de estar ainda na boca, com a salivação característica. A duração, medida em segundos, é conhecida como **persistência gustativa** e a princípio, a qualidade de um Vinho é diretamente proporcional à duração desta.

•**Na segunda**, a impressão é mais longa e menos intensa. A persistência enfraquece e a salivação volta ao normal.

PERSISTÊNCIA DO RETROGOSTO (EM SEGUNDOS)			
TIPO	BRANCOS	TINTOS	QUALIDADE
Curta	Até 3 segundos	Até 4 segundos	Inferior / regular
Média	De 4 a 6 segundos	De 5 a 9 segundos	Boa
Longa	De 7 a 9 segundos	De 10 a 15 segundos	Ótima

d)Tato: além do paladar a boca é também responsável pelo sentido do tato na degustação dos Vinhos. Há Vinhos que nos dão a impressão de maciez, ao deslizar suavemente em nossas gargantas, já outros são mais duros, parecendo amarrar a boca. Muitas vezes degustamos exemplares de Vinhos que “amarram” a boca. Isto se dá pela ação dos taninos, porém quando o Vinho é provado acompanhando uma refeição, esta sensação é atenuada.

Há ainda, Vinhos que tem taninos grossos, e podem causar uma sensação desagradável de amargor ao serem provados, são Vinhos que não foram bem vinificados, ou ainda, foram Vinhos feitos para guarda e que ainda estão muito jovens, precisando de mais tempo na garrafa a fim de ficarem prontos para serem bebidos. Bons Vinhos normalmente dão a sensação de “encher a boca”, é o que chamamos de Vinho de corpo, Vinho encorpado. Um Vinho inferior, com certeza irá nos parecer aguado.

A avaliação gustativa é bastante complexa, tem várias fases, porém para o consumidor comum, o único objetivo é o de avaliar se o Vinho que ele está tomando é ou não de seu agrado, e se vale ou não o valor que foi pago pela garrafa. Com o tempo é natural que a pessoa busque grupos de degustação, e conseqüentemente acabe tempo que se utilizar métodos mais “avançados” de degustação, onde serão observados aspectos como aroma de boca, equilíbrio, retolfato, persistência e retrogosto.

Y -Carta De Vinho

1.Ordem Técnica

- a) Vinhos:**
- Vinhos abertos
 - Vinhos do país
 - Vinhos do continente
 - Vinhos de outros continentes
 - Espumantes do país
 - Champagnes e Espumantes estrangeiros
 - Vinhos de sobremesa

- b) Bebidas:**
- Coquetéis
 - Whiskys
 - Destilados diversos
 - Vermouths e aperitivos
 - Conhaques
 - Licores
 - Cervejas
 - Bebidas sem álcool
 - Bebidas quentes

2. Regras Básicas

- Os Vinhos Brancos são colocados antes dos Tintos.
- Os Vinhos da região e do país vem sempre antes dos estrangeiros.
- A lista de Vinhos é elaborada por ordem crescente de preço.
- Devem ser identificados a safra, a região de origem e o produtor.
- Sempre que necessário, a carta de Vinhos deve ser renovada.

Z -O Vinho Certo Para Cada Prato

Os Vinhos devem fazer uma parceria perfeita com os pratos, para que ambos tenham as qualidades ressaltadas. Combinar Vinhos com comida é um dos grandes temores de quem está se iniciando na arte da degustação.

PRATO	VINHO
Assados e caça	Vinho Tinto encorpado
Aves	Vinho Suave (Branco ou Tinto)
Entradas feitas com massas	Vinho Tinto leve
Frutas	Vinho Branco meio-Doce
Massas com molho branco	Vinho Branco Seco
Massas com molho de tomate	Vinho Tinto médio
Ostras	Vinho Branco Seco
Peixes, crustáceos e moluscos	Vinhos Brancos mais ou menos Secos
Queijos	Vinhos Tintos leves
Risotto	Vinho Branco ou Tinto (conforme a receita)
Sobremesas	Champanhe ou Vinhos tipo Madeira

•Para os aperitivos, escolha os Brancos Secos ou Espumantes Brut. Os produtos com açúcar destroem o paladar e reduzem o apetite e a percepção sensorial.

•Também exigem precaução os pratos condimentados e apimentados, os queijos muito velhos e saborosos e os patês.

•Vale tomar Espumantes, do aperitivo até a sobremesa.

•Sobremesas podem ser acompanhadas de Espumante, Demic-Sec, Soce ou Brut, Sauterne (Vinho de sobremesa francês) ou Asti (Espumante tipo italiano). Os Vinhos Riesling Secos são muito versáteis e combinam com a maioria dos pratos, como aves, carne de porco, peixes frescos e embutidos.

•Os Chardonnay acompanham muito bem frutos-do-mar, carnes brancas, massas com molhos leves, scargots, frios, caviar, canapés, suflês e fondues.

•Os Vinhos digestivos podem ser Secos ou Adocicados, mas sempre em pequenas quantidades.

•Para fazer um brinde, nada supera os Espumantes. No entanto, se for o homenageado não for dos maiores apreciadores de Espumante, faça o brinde com Vinho Branco ou Tinto.

•Os momentos românticos pedem um Espumante, acompanhado de morangos ou damascos.

•Calcule uma média de ½ garrafa ou 2. ½ taças por pessoa de cada Vinho, quando for servir 2 tipos de Vinho. Quando for apenas um tipo de Vinho, calcule 1 garrafa por pessoa.

•O Vinho Tinto deve ser servido em temperatura ambiente, mas se o ambiente estiver a 30°C, nada impede que seja resfriado. Abra a garrafa e deixe na geladeira por uns dez minutos.

•Vinhos Doces não devem ser gelados, jamais coloque gelo dentro do copo.

•Nunca encha um copo de Vinho. O Vinho Branco deve alcançar a metade do copo e o Tinto pode chegar a 2/3 do copo (assim não esquentam).

- O Vinho Branco e o Champagne devem ser servidos em temperatura bem fria, embora normalmente sejam consumidos gelados.

Os Queijos

Há queijos para todos os gostos e ocasiões. Dos mais fortes aos mais suaves, industrializados ou caseiros, os queijos podem ser servidos como petisto ou sobremesa, no café da manhã ou em lanches. Ou, o que é melhor, fazem o cardápio da festa mais gostosa e prática que existe: queijos e Vinhos.

QUEIJO	DISCRIMINAÇÃO
Alpestre	Queijo cremoso, muito usado no preparo de canapés.
Batavo	Semelhante ao prato, mais forte, usado em sanduíches.
Brie	Queijo cremoso, coberto por casca esbranquiçada comestível de sabor suave.
Caciocavallo	Muzzarela defumada, que pode ser servida picada, como acompanhamento de coquetéis
Camembert	É um queijo de consistência cremosa, que pode ser servido com torradinhas ou saboreado depois da sobremesa.
Estepe	Ideal para saborear com vinho, é muito usado no preparo de fondues.
Gorgonzola	Queijo de aroma e sabor forte, pode ser servido com torradinhas, no preparo de molhos de salada ou de macarrão, ou para rechear panquecas.
Gruyère	Queijo fundido cremoso, é um dos ingredientes do fondue de queijo.
Minas fresco	É ideal para servir no café da manhã, ou como acompanhamento de doces à base de frutas.
Parmesão	Queijo de consistência firme e sabor forte, é apreciado como petisco.
Provolone	Com sabor forte, cortado em cubos, é um aperitivo perfeito.

- Queijos frescos, como frescal, ricota e requeijão, e mussarela combinam com os Brancos jovens.
- Queijos roquefort e gorgonzola pedem Vinhos Tintos robustos, no máximo um Branco Doce, como o Sauternes.
- Os queijos fortes pedem Vinhos fortes (encorpados, de guarda), os suaves pedem Vinhos leves.

AA -Na Mesa



Os copos e taças são dispostos na frente do prato em ordem decrescente da esquerda para a direita. Ou seja, primeiro vem o copo de água, e, em seguida, a taça de Vinho Tinto (maior) e a taça de Vinho Branco (menor). A taça de Champagne é colocada entre a de Vinho Tinto e o copo de água, ligeiramente atrás.

Considerações Finais

O Cabernet Sauvignon, um dos preferidos dos amantes do Vinho, também pode ser uma das variedades mais saudáveis para o coração. A uva Cabernet Sauvignon tem altos níveis de “resveratrol”, um componente que propicia o colesterol benigno e limita o mau colesterol que bloqueia as artérias. A uva escura produz resveratrol para proteger a si mesma de um fungo mortal, e também tem altos níveis de outros antioxidantes que evitam a deterioração do fruto. A maior concentração foi encontrada nos Vinhos Tintos.

A queritina, outro componente do Vinho Tinto, facilita o dilatar dos vasos sanguíneos e evita a produção de coágulos. Os efeitos de um bom Vinho Tinto estão relacionados à escolha dos mesmos, à educação do olfato e do paladar, aos conhecimentos de seus vinhedos e à degustação em um ambiente afetivo e agradável.

VODKA

A Vodka é um destilado obtido a partir de grãos ou tubérculos. Este destilado é depois diluído em água até a concentração desejada. Neste sentido, diz-se que a verdadeira Vodka russa é aquela com teor alcoólico de 40% em peso. A qualidade da matéria-prima tem influência nas características da bebida. O conhecimento dos produtos utilizados na sua produção é importante para o se aprender a apreciar a Vodka.

Os Produtos

•**Cereais:** até a década de 1870 do século XIX, o centeio foi o principal cereal utilizado como base para a produção das Vodkas no Leste Europeu. Mais tarde, com a escassez da matéria-prima, outros cereais formaram a base para a produção do destilado ou passaram a ser misturados ao centeio em pequenas quantidades. São eles o trigo, a aveia e a cevada. Nesta região europeia, o centeio continua sendo o cereal de escolha para a fabricação das Vodkas de melhor qualidade, principalmente por não causar efeitos colaterais. Na Europa e nos Estados Unidos o trigo é bastante utilizado em função da facilidade de processamento e da existência de extensas áreas plantadas. Neste caso, o amido é convertido a açúcar fermentável de onde se obtém o álcool. Isto permite a produção de um destilado com alto grau de pureza e neutralidade.

•**Tubérculos:** a batata é o principal representante desta categoria de matéria-prima, além da beterraba. Os tubérculos são considerados como de qualidade inferior para a produção da Vodka. Tem a desvantagem de necessitar maior quantidade para produzir os destilados do que os grãos. Sua fermentação produz resíduos difíceis de serem removidos no processo de purificação. Há uma tendência à Vodka de batata ser mais pesada e de sabor mais acentuado.

•**Melaço:** extrato obtido no processo de fermentação da cana-de-açúcar ou da batata-doce, do qual se produz a Vodka. Estas tendem a um sabor mais adocicado.

•**Malte:** ingrediente utilizado na preparação do mosto. Geralmente obtido do centeio.

•**Levedo:** ingrediente utilizado para acelerar a fermentação do mosto.

•**Água:** a água é o segundo principal ingrediente da Vodka, uma vez que ela corresponde a até 60% do conteúdo em peso de uma garrafa da bebida. No princípio, na produção da Vodka russa usava-se a água leve dos rios russos, que não apresentavam dureza maior que 4mEq/L de minerais dissolvidos. Atualmente a água é submetida a um rigoroso processo de purificação para a retirada dos metais pesados, aproximando-se da pureza da água destilada. A água destilada não é mais utilizada devido à tendência de tornar a Vodka opacificada. Antes de ser misturada ao destilado, a água é saturada com oxigênio, permitindo a obtenção de uma Vodka leve e suave.

Aromatização

A aromatização da Vodka é procedimento bastante antigo e era utilizada para ocultar os sabores

desagradáveis e os odores indesejáveis resultantes do processo de destilação. Outro papel da aromatização era o de acrescentar um sabor diferente ao do álcool puro, tornando-a mais palatável. Empregam-se diferentes tipos de ervas, frutas, pimenta, café, etc. Assim, a técnica de aromatizar a Vodka se tornou uma tradição na Rússia e na Polônia que persiste até os dias atuais.

Estilos

•**Ocidental:** as Vodkas européias e americanas são caracterizadas por sua pureza e claridade. Possuem aroma neutro e um sabor de álcool limpo, combinado à suavidade. As técnicas de produção levaram a uma Vodka com mínimas quantidades de resíduos aromáticos e de sabor.

•**Polonês:** as Vodkas polonesas primam pela pureza. Por outro lado, elas possuem sabor mais acentuado e mais aroma do que as Vodkas ocidentais. Têm um discreto aroma adocicado e um paladar suave, sendo que o sabor adocicado demora a desaparecer. São discretamente mais oleosas.

•**Russas:** as Vodkas russas são muito suaves e não têm sabor adocicado como as polonesas. Deixam uma sensação de queimação, particularmente devido à presença de mínimas quantidades de fusel oils, termo utilizado para designar uma série de compostos indesejáveis que geralmente são removidos na purificação. Estes compostos são gordurosos e dão à Vodka um paladar levemente oleoso e suave.

Black Vodka?

A idéia de criar a Vodka Negra surgiu em 1997, quando o inglês Mark Dorman estava em um bar em San Francisco, e observou no cardápio mais de 28 marcas de Vodka. Ao perguntarem-lhe se gostaria que seu café fosse servido “preto”, ocorreu-lhe então a brilhante (e lucrativa) idéia de que poderia criar uma Vodka escura. Esta é a lenda oficial.

A cor escura da Blavod, que é a marca desta Vodka fabricada na Inglaterra, é possível pela adição de uma erva medicinal chamada catechu, encontrada no centro e ao sul da Ásia e à leste da África. Rica em tanino, que não altera o sabor, apenas deixando-a um pouco mais “lisa”, segundo a opinião de alguns.

Naturalmente, já que se trata de uma Vodka, oferece um leque de opções para a criação e, principalmente, a reinvenção de vários Coquetéis. É uma bebida única para elaboração de drinks: coloridos e divertidos, os Coquetéis podem ser feitos com frutas, energéticos, refrigerantes e outras bebidas, sem que o preto da Blavod se misture. O resultado pode ser visto em drinks tricolores, bicolores ou simplesmente black, caso seja on the rocks.

Descrição

Nome: Blavod.

Descrição: Vodka aromatizada com erva asiática chamada catechu, que a torna escura.

Origem: Inglaterra.

Fabricante: Blavod Black Vodka.

Graduação alcoólica: 40 %.

Apresentação: Garrafa 750 ml.



EVENTO

Ao programar um evento, é necessário fazer uma previsão de gastos, baseado na quantidade de convidados, calculando uma média de consumo, com uma margem superior a 10%.

1. BEBIDAS

a) **Evento Não Seguido De Jantar:** calcula-se as doses de bebida alcoólica por pessoa, levando-se em consideração a idade e o tipo de convidados, o tempo, o horário e a duração do evento. As bebidas mais utilizadas são: Coquetéis diversos, Whisky, Vinho Branco e Vinho Tinto.

PESSOAS	30'	45'	60'	75'	90'	100'	120'
25 – 50	2	2. ½	3	3. ½	3. ¾	4	4. ¼
50 – 100	2	2. ½	3	3. ¼	3. ½	3. ¾	4
100 – 200	1. ¾	2	2. ½	3	3	4	4. ¼
200 – 300	1. ½	2	2. ¼	2. ½	3	3. ½	4
Mais de 300	1. ¼	1. ½	2	3	3. ¼	3. ½	3. ¾

b) **Jantar:** calcula-se as bebidas em ml por pessoa.

BEBIDA	60'	90'	120'	150'	180'
Água Mineral	300	450	600	700	900
Refrigerante	200	300	400	500	600
Cerveja	600	750	900	1250	1200
Vinho Branco	200	250	300	350	400
Vinho Tinto	200	250	300	350	400
Champagne	100	150	200	200	300

•Se for servido somente um tipo de Vinho, a quantidade dos dois tipos da bebida por pessoa é diminuída em 20%. Por exemplo, em vez de 200 ml de Vinho Branco e 200 ml de Vinho Tinto, o cálculo será de 320 ml de Vinho Branco ou Tinto.

ex.: $200 + 200 = 400$ $400 \text{ ml} - 20\% = 80$ $400 - 80 = 320$

•O Champagne é servido no final, junto com o bolo, para brindar ao novo casal, por exemplo.

2. SALGADINHOS E CANAPÉS

Calcula-se em unidade por pessoa, para eventos não seguidos de jantar.

BEBIDA	30'	45'	60'	90'	120'
25 – 50	6	8	12	14	16
50 – 100	5	7	11	13	15
100 – 200	4	6	9	11	14
200 – 300	3	6	9	11	13
Mais de 300	3	5	8	10	12

3.A Disposição

- Deixe mesas de centro e/ou laterais com espaço livre, para que se possa descansar os copos.
- Os drinks podem começar a ser servidos após a chegada do primeiro convidado
- Mantenha o ambiente em uma temperatura agradável.

a) Arrumação da Mesa

Bar / Mesa Principal	Copos de diversos tipos e tamanhos
	Colheres com haste longa (para mexer drinks)
	Suporte com guardanapos de papel
	Garrafas e jarras com as bebidas
	Baldes com gelo (dois ou três)
	Porta-copos
	Um recipiente com palitos
Taças com os ingredientes para os Coquetéis	

Carrinho de Chá	
Parte de Cima	Parte de Baixo
Bebidas	Copos
Baldes com gelo	Colheres de haste longa
Ingredientes para os Coquetéis	Guardanapos
	Porta-copos

Mesa de Centro e/ou Laterais	Aperitivos espalhados estrategicamente
	Um pequeno réchaud para bebidas (Coquetéis quentes)

Pratinhos	Tacinhas Para Aperitivos
3 tipos de queijo em cubinhos	Azeitonas verdes (sem caroço)
3 tipos de frios em cubinhos ou em rodela	Amendoim
Mini torradas decoradas com patês diversos	Castanha de caju
	Pistache

b) Arrumação do Bar

TACINHAS (PARA AS BEBIDAS)	Jarra	Garrafa Térmica
Azeitonas verdes	Suco natural de laranja	Café (para os Coquetéis quentes)
Cerejas em conserva	Suco frutas da estação	
Fatias de limão com a casca		
Fatias de laranja com a casca		
Sal		
Açúcar		
Leite condensado		

Bebidas	
	Água mineral (com e sem gás)
	Água tônica
	Aguardente
	Campari (Bitter)
	Cerveja
	Champagne (Espumante)
	Conhaque (Brandy)
	Gim
	Martini
	Refrigerantes
	Rum
	Tequila
	Vinho Branco (Seco e Doce)
	Vinho Tinto (Seco e Doce)
	Vodka
	Whisky