

SERVIÇOS DE COQUETELARIA E VINHOS

TECNOLOGIA EM HOTELARIA



Ministério da Educação - MEC
Coordenação de Aperfeiçoamento
de Pessoal de Nível Superior
Universidade Aberta do Brasil
Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Ceará

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Aberta do Brasil
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Diretoria de Educação a Distância

Tecnologia em Hotelaria
Serviços de Coquetelaria e Vinhos

Keila Cristina Nicolau Mota

Fortaleza, CE
2011

CRÉDITOS

Presidente

Dilma Vana Rousseff

Ministro da Educação

Fernando Haddad

Secretário da SEED

Carlos Eduardo Bielschowsky

Diretor de Educação a Distância

Celso Costa

Reitor do IFCE

Cláudio Ricardo Gomes de Lima

Pró-Reitor de Ensino

Gilmar Lopes Ribeiro

Diretora de EAD/IFCE e Coordenadora UAB/IFCE

Cassandra Ribeiro Joye

Vice-Coordenadora UAB

Régia Talina Silva Araujo

Coordenador do Curso de Tecnologia em Hotelaria

José Solon Sales e Silva

Coordenador do Curso de Licenciatura em Matemática

Priscila Rodrigues de Alcântara

Elaboração do conteúdo

Keila Cristina Nicolau Mota

Colaborador

Cristiane Borges Braga

Equipe Pedagógica e Design Instrucional

Ana Cláudia Uchôa Araújo

Andréa Maria Rocha Rodrigues

Carla Anaíle Moreira de Oliveira

Cristiane Borges Braga

Eliana Moreira de Oliveira

Gina Maria Porto de Aguiar Vieira

Iraci de Oliveira Moraes Schmidlin

Jane Fontes Guedes

Karine Nascimento Portela

Lívia Maria de Lima Santiago

Luciana Andrade Rodrigues

Maria da Glória Monteiro Macedo

Maria Irene Silva de Moura

Maria Vanda Silvino da Silva

Marília Maia Moreira

Maria Luiza Maia

Equipe Arte, Criação e Produção Visual

Ábner Di Cavalcanti Medeiros

Benghson da Silveira Dantas

Davi Cabral de Oliveira

Erica Andrade Figueiredo

Flavio Roberto de Freitas Gonçalves

Germano José Barros Pinheiro

Gilvandenys Leite Sales Júnior

Hommel Almeida de Barros Lima

José Albério Beserra

José Stelio Sampaio Bastos Neto

Larissa Miranda Cunha

Marco Augusto M. Oliveira Júnior

Navar de Medeiros Mendonça e Nascimento

Quezia Brandão Souto

Equipe Web

Benghson da Silveira Dantas

Fabrice Marc Joye

Herculano Gonçalves Santos

Luiz Bezerra de Andrade Filho

Lucas do Amaral Saboya

Ricardo Werlang

Samantha Onofre Lóssio

Tibério Bezerra Soares

Revisão Textual

Aurea Suely Zavam

Nukácia Meyre Araújo de Almeida

Revisão Web

Débora Liberato Arruda Hissa

Saulo Garcia

Logística

Francisco Roberto Dias de Aguiar

Virgínia Ferreira Moreira

Secretários

Breno Giovanni Silva Araújo

Francisca Venâncio da Silva

Auxiliar

Bernardo Matias de Carvalho

Maria Tatiana Gomes da Silva

Wagner Souto Fernandes

Zuila Sâmea Vieira de Araújo

Catálogo na Fonte: Islânia Fernandes Araújo (CRB 3 - Nº 917)

M917s Mota, Keila Cristina Nicolau
Serviço de coquetelaria e vinhos / Keila Cristina Nicolau Mota; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye - Fortaleza: UAB/IFCE, 2011.
69p. : il. ; 27cm.

ISBN 978-85-475-0011-5

1. ALIMENTOS E BEBIDAS. 2. COQUETELARIA. 3. VINHOS. 4. BARTENDER. I. Joye, Cassandra Ribeiro (Coord.). II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE. III. Universidade Aberta do Brasil – UAB. IV. Título.

CDD – 641.2

Apresentação 6

Referências 67

Currículo 69

SUMÁRIO

AULA 1 As bebidas e suas influências nas manifestações culturais dos povos 7

- Tópico 1 O surgimento das bebidas 8
- Tópico 2 A influência das bebidas na sociedade 15

AULA 2 Os diferentes tipos de bebidas, suas características e seus efeitos no homem e na sociedade 20

- Tópico 1 As características das bebidas 21
- Tópico 2 Os tipos de bebidas e sua fabricação 23
- Tópico 3 Uso responsável do álcool 29

AULA 3 Técnicas e procedimentos no preparo e serviço de bebidas 35

- Tópico 1 O profissional de bebidas *bartender* (*barman/ barwoman*) 36
- Tópico 2 Materiais do bar e ingredientes para coquetéis 40
- Tópico 3 Preparação de coquetéis 44

AULA 4 Técnicas para escolha e serviço de vinhos 49

- Tópico 1 História, classificação e origem dos vinhos 50
- Tópico 2 Técnicas de armazenamento e serviço de vinhos 56
- Tópico 3 Competência profissional: *sommelier* 63

APRESENTAÇÃO

Este livro foi concebido para estimular o interesse dos alunos do ensino semipresencial da disciplina de Serviços de Coquetelaria e Vinhos, do curso superior de Tecnologia em Hotelaria, do Instituto Federal do Ceará.

Pretende ser um instrumento que norteie os estudos na área de alimentos e bebidas (A e B), especialmente alguns temas importantes para profissionais da área de bebidas, tais como: a influência das bebidas nas manifestações culturais dos povos ao longo do tempo; os procedimentos utilizados na fabricação e preparo de bebidas; as técnicas e procedimentos no preparo e serviço de bebidas e as técnicas para escolha e serviço de vinhos em bares, restaurantes e similares.

Torna-se importante a compreensão desses aspectos pelo aluno para que o mesmo possa ampliar seus conhecimentos e verificar a dimensão do setor de alimentos e bebidas, principalmente no âmbito comercial, dentro e fora da hotelaria. Isso porque muitas pessoas, quando não conhecem profundamente este setor, acham que se limita apenas a “um momento de lazer e descontração”, e esquecem todo o processo operacional e gerencial que está por trás disso. Aliás, quem trabalha nessa área agora vai se acostumar a estar do outro lado do balcão, não mais como cliente, mas sim como aquele que proporciona o serviço de bebidas.

Espera-se que o aluno possa apreciar a leitura e procurar outras fontes de informação para seu aperfeiçoamento contínuo nessa área tão fascinante e cheia de detalhes.

AULA 1

As bebidas e suas influências nas manifestações culturais dos povos

A sequência de nossas aulas se dará através do estudo dos temas da disciplina no ambiente virtual, que se propõe a ser um orientador de suas leituras, estudos e pesquisas no ambiente real.

Estudaremos sobre o surgimento das bebidas, os procedimentos de fabricação, misturas e serviço das bebidas fermentadas e destiladas, inclusive sobre a produção e consumo de vinhos.

Esta aula traz também atividades interessantes e divertidas sobre os temas abordados.

Vamos então começar nossa aula?

Objetivos

- Conhecer o surgimento das bebidas através da origem e história
- Conhecer os diferentes tipos de bebidas e sua influência nas manifestações culturais dos povos antigos e da atualidade

TÓPICO 1

O surgimento das bebidas

OBJETIVO

- Conhecer o surgimento das bebidas através da sua origem e história

Quando nos referimos a bebidas, falamos de uma substância líquida a qual podemos ingerir para saciar nossa vontade. A principal delas é a sede, cuja função é fazer com que o indivíduo procure hidratar seu próprio organismo ingerindo água, como uma ação primordial à sobrevivência humana. Entretanto, outras substâncias líquidas podem, além de hidratar, exercer a função nutritiva, como é o caso do leite materno, cujo consumo exclusivo pode manter um ser humano vivo e nutrido por muitos meses desde o seu nascimento.

De qualquer modo, na história da humanidade, muitas outras bebidas fizeram parte do cotidiano das pessoas, que por necessidade, vontade, influência, criatividade e outros aspectos, criaram diferentes tipos de bebidas que poderíamos dividir em alcoólicas e não alcoólicas.

As bebidas sempre estiveram presentes no contexto familiar e social dos seres humanos, mas seu consumo passou a ser mais intenso após o processo de industrialização e conseqüente comercialização em maiores escalas junto à sociedade. Inicialmente, a produção de bebidas era caseira, de forma artesanal para o consumo próprio ou familiar, usada como parte da alimentação habitual ou em ocasiões festivas e religiosas. Com o passar dos anos, após a revolução industrial, no século XVIII, ocorreram profundas transformações socioeconômicas nas sociedades, mudando a relação do consumo de bebidas, principalmente as alcoólicas. A elevação da qualidade e melhoria no preço das bebidas, além do fácil acesso devido à produção industrial em escala, impulsionou-as a compor mais frequentemente os cardápios, acelerando e popularizando o seu consumo.



VOCÊ SABIA?

A história da humanidade está permeada pelo consumo de álcool. O álcool era tido como uma substância divina por muitas civilizações, como pode ser encontrado na mitologia, sendo um dos fatores responsáveis pela manutenção do hábito de beber ao longo do tempo. “Registros arqueológicos revelam que os primeiros indícios sobre o consumo de álcool pelo ser humano datam de aproximadamente 6000 a.C., sendo, portanto, um costume extremamente antigo e que tem persistido por milhares de anos” (CEBRID, 2011).

De acordo com vários estudiosos, somente nos últimos dez mil anos outras bebidas foram inventadas pelo homem para dividir o espaço com a indispensável água. Segundo Carneiro (2003, p. 87) “os principais luxos alimentares da época moderna possuíam anteriormente um estatuto de medicamentos. Era o caso do açúcar, assim como as bebidas associadas ao seu consumo, como o café, o chá e o chocolate, nos períodos iniciais de sua difusão pela Europa. O açúcar, trazido pelos árabes da Índia, era usado desde a Idade Média na Europa, mas em quantidades minúsculas nos pratos ou como remédio para diversas afecções. (...) O açúcar, inicialmente uma raridade, tornou-se um luxo no século XVIII e, em meados do século XIX, transformou-se numa necessidade

básica de quase toda a população. As bebidas coloniais (chocolate, café e chá) cujo uso associou-se ao do açúcar, a partir do século XVII tornaram-se os gêneros mais importantes do comércio mundial”.

O autor se refere, também, a algumas outras plantas consumidas como bebidas excitantes na América, como o guaraná da Amazônia e a erva-mate da região Sul do Brasil. Carneiro (2003) acrescenta, ainda, que o “álcool fermentado, na forma das cervejas, das cidras e dos vinhos sempre fora um dos importantes complementos alimentares. (...) Produzida em alambiques medievais desde o século XII, a aguardente tinha indicação como remédio. (...) O espírito do vinho, ou conhaque, foi desenvolvido a partir do século XVIII ; em 1778, após a invenção do alambique, que destila numa vez só”, passou-se a dar mais importância aos destilados, popularizando-se, inclusive, os de cereais como vodka, uísque e gim, entre outros.

Vejam o que nos conta o livro História do Mundo em 6 Copos, já na sua introdução, onde Standage (2005, p.9.) afirma que:

[...] somente nos últimos dez mil anos outras bebidas surgiram para desafiar a primazia da água. Nenhuma delas está disponível na natureza em qualquer quantidade, e todas têm de ser produzidas deliberadamente. Além de oferecer alternativas mais seguras para suprimentos de água contaminada por doenças

em agrupamentos humanos, elas assumiram funções variadas. Muitas têm sido usadas como moeda, em rituais religiosos, como símbolos políticos ou como fonte de inspiração filosófica e artística (STANDAGE, 2005, p. 9).

Algumas bebidas têm servido para ressaltar o poder e o posicionamento da elite ou para subjugar e apaziguar os oprimidos. Além disso, elas têm sido usadas para celebrar nascimentos, homenagear mortos e estabelecer e fortalecer relacionamentos sociais; para fechar transações comerciais e tratados; para aguçar os sentidos ou entorpecer a mente; para conter remédios salvadores ou venenos mortais.

Assim como as marés da história mostram fluxos e refluxos, bebidas diferentes atingiram alguma proeminência em momentos, lugares e culturas diversos, desde as aldeias da Idade da Pedra até os salões de festas na Grécia antiga ou os cafés públicos no Iluminismo. Cada uma delas tornou-se popular quando atendeu a uma necessidade específica ou se alinhou com alguma tendência histórica. Em alguns casos, a bebida veio mesmo a influenciar o curso da história de formas inesperadas. Assim como os arqueólogos estabelecem períodos históricos com base no uso de materiais diferentes – Idade da Pedra, Idade do Bronze, Idade do Ferro e assim por diante –, também é possível marcar a história do mundo em períodos dominados por certas bebidas.

Especificamente, seis bebidas – cerveja, vinho, destilados, café, chá e cola – definem o fluxo da história mundial. Três delas contêm álcool e três contêm cafeína, mas o que todas têm em comum é o fato de que cada uma delas foi a bebida definitiva durante determinado período histórico, desde a Antiguidade até os dias de hoje. O evento que colocou a humanidade no caminho em direção à modernidade foi o início da atividade agrícola, começando com a produção doméstica de cereais, que ocorreu primeiramente no Oriente Próximo há cerca de dez mil anos e foi acompanhada pelo aparecimento de uma forma rudimentar de cerveja. As primeiras civilizações surgiram cerca de cinco mil anos depois, na Mesopotâmia e no Egito – duas culturas paralelas fundadas a partir de um excedente de cereais produzidos por uma agricultura organizada em larga escala. Isso liberou uma pequena parcela da população da necessidade de trabalhar nos campos e possibilitou o surgimento de padres, administradores, escribas e artesãos especializados. Não só a cerveja alimentava os habitantes das primeiras cidades e os autores dos primeiros documentos escritos, mas também os salários e gratificações eram pagos com pão e cerveja, já que os cereais eram a base da economia.

A próspera cultura que se desenvolveu dentro das Cidades - Estados na Grécia antiga no primeiro milênio a.C. gerou avanços em filosofia, política, ciência e literatura que ainda servem de base para o pensamento ocidental moderno. O vinho foi a fonte essencial dessa civilização mediterrânea e a base de um vasto comércio marítimo que ajudou a espalhar as ideias dos gregos por toda parte. A política, a poesia e a filosofia eram discutidas em festas formais com bebidas – os simpósios (*symposia*) –, nas quais os participantes partilhavam uma grande taça de vinho diluído. O costume de beber vinho prosseguiu com os romanos, cuja sociedade hierarquizada tinha uma estrutura que se refletia numa ordenação social de vinhos e estilos de vinhos detalhadamente regulados. Duas das principais religiões do mundo emitiram veredictos opostos sobre a bebida: o ritual cristão da eucaristia tem o vinho como núcleo central, mas, depois do colapso do Império Romano e do crescimento do Islã, o vinho foi banido da própria região em que nasceu.

O renascimento do pensamento ocidental, que ocorreu um milênio após a queda de Roma, foi estimulado pela redescoberta do conhecimento grego e romano, sendo que boa parte deste tinha sido guardada e ampliada por estudiosos no mundo árabe. Ao mesmo tempo, os exploradores europeus, motivados pelo desejo de driblar o monopólio árabe sobre o comércio com o Oriente, navegaram rumo ao oeste para as Américas e ao leste para a Índia e a China. Foram estabelecidas rotas marítimas globais, e as nações européias rivalizavam umas com as outras no intuito de retalhar o globo. Durante essa era das explorações, um novo grupo de bebidas tomou a frente, o que só foi possível pela destilação, um processo alquímico já conhecido no mundo antigo, mas bastante aperfeiçoado pelos estudiosos árabes. As bebidas destiladas ofereciam o álcool de forma compacta e durável, ideal para o transporte marítimo. Bebidas tais como conhaque, rum e uísque eram usadas como moeda para comprar escravos e tornaram-se particularmente populares nas colônias norte-americanas, nas quais se mostraram tão controversas politicamente que desempenharam um papel importante na criação dos Estados Unidos.

Seguindo-se a essa expansão geográfica, veio seu equivalente intelectual à medida que os pensadores ocidentais passaram a olhar além das crenças existentes herdadas dos gregos e desenvolveram novas teorias científicas, políticas e econômicas. A bebida dominante dessa Idade da Razão era o café, uma infusão misteriosa e elegante introduzida na Europa a partir do Oriente Médio. Os estabelecimentos que surgiram para servir café tinham características nitidamente

diferentes das tavernas que vendiam bebidas alcoólicas e tornaram-se centros de permutas comerciais, políticas e intelectuais. Por conta da cafeína, substância que normalmente desperta as pessoas, dizia-se que o café ajudava na clareza do pensamento, o que o transformava na bebida ideal para cientistas, homens de negócios e filósofos. Discussões em cafés públicos levaram à fundação de sociedades científicas, jornais e instituições financeiras, e propiciaram um terreno fértil para o pensamento revolucionário, sobretudo na França.

Em algumas nações europeias, em especial a Grã-Bretanha, o café foi desafiado pelo chá importado da China. A popularidade do chá na Europa ajudou a abrir rotas comerciais lucrativas com o Oriente que serviram como base para o imperialismo e a industrialização numa escala sem precedentes, capacitando a Grã-Bretanha a tornar-se a primeira superpotência global.

Uma vez que o chá firmou-se como sua bebida nacional, o desejo de manter seu suprimento teve conseqüências de longo alcance na política externa britânica, contribuindo para a independência dos Estados Unidos, o enfraquecimento da antiga civilização chinesa e o estabelecimento da produção do chá na Índia em escala industrial. Embora as bebidas artificialmente gaseificadas tenham se originado na Europa no final do século XVIII, o refrigerante ganhou fama com a invenção da Coca-Cola, cem anos mais tarde. Tendo sido originalmente imaginada como um remédio estimulante por um farmacêutico de Atlanta, tornou-se a bebida nacional dos Estados Unidos, um emblema do vibrante capitalismo de consumo que deu sua contribuição para transformar esse país numa superpotência.

Viajando pelo mundo durante o século XX, junto com os soldados norte-americanos que lutavam nas guerras, a Coca-Cola veio a se tornar o produto mais conhecido e mais distribuído no mundo. Atualmente, ela é um ícone do avanço controverso na direção de um único mercado global. As bebidas tiveram uma conexão com o fluxo da história bem maior do que geralmente se reconhece – e também uma influência maior no seu destino.

Para compreender as ramificações tais como quem bebia o quê e por quê, e de onde vinha a bebida, é necessário fazer um cruzamento de muitos campos diferentes e aparentemente não relacionados: agricultura, filosofia, religião, medicina, tecnologia e negócios. As seis bebidas destacadas neste livro demonstram a complexa interação de civilizações diferentes e a interconexão das culturas do mundo. Elas sobrevivem em nossas casas nos dias de hoje como lembranças vivas de eras passadas, testamentos líquidos das forças que

moldaram o mundo moderno. Descubra suas origens e você talvez nunca mais olhe para sua bebida favorita da mesma maneira. (STANDAGE, 2005, p.12).



VOCE SABIA?

1. VINHO

A bebida da elite

Bebida preferida dos gregos e romanos da Antiguidade, o vinho sempre implicou distinções de classe. Em Roma, até os pobres bebiam vinho – mas as melhores vinhas e as safras envelhecidas eram privilégio dos patronos ricos.

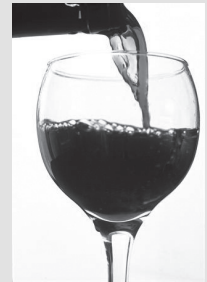


Figura 1 - Vinho

2. CHÁ

A bebida do imperialismo

No século XVIII, o comércio do chá foi um dos fundamentos econômicos do Império Britânico. Mas não só por isso o chá se tornou a bebida nacional inglesa: seus rituais de preparação condiziam com a auto-imagem da Grã-Bretanha como a mais civilizada das potências.



Figura 2 - Chá

3. CERVEJA

A bebida da civilização

Feita com grãos de cereais fermentados, a cerveja era uma bebida de elaboração simples e conservação relativamente fácil. Popularizou-se entre as primeiras civilizações da Mesopotâmia e do Egito – o que faz dela a primeira bebida da história a ter importância econômica e cultural.



Figura 3 - Cerveja

4. COCA-COLA

A bebida da globalização

Inventada por um farmacêutico de Atlanta, Geórgia, no fim do século XIX, a Coca-Cola se transformou em símbolo do poder econômico americano. Mas, como a marca mais conhecida do mundo, também é uma espécie de patrimônio internacional – o refrigerante que tantos dizem odiar e que todos bebem.

5. DESTILADOS

A bebida da colonização

Graças a seu alto teor alcoólico, destilados como conhaque, uísque e rum resistiam bem às demoradas viagens marítimas do século XVI. Chegaram até a ser usados como moeda de troca no comércio dos escravos que iam trabalhar nas colônias do Novo Mundo.

Fonte: História do Mundo em 6 Copos (tradução de Antônio Braga; Jorge Zahar)

Disponível em: http://veja.abril.com.br/301105/p_156.html. Acesso em 1 dez. 2015.



Figura 5 - Destilado

TÓPICO 2

A influência das bebidas na sociedade

OBJETIVO

- Conhecer a influência dos alimentos e bebidas nas manifestações culturais dos povos antigos e da atualidade

Desde os tempos mais remotos, a bebida alcoólica está presente na sociedade em eventos sociais e religiosos, remetendo-nos aos momentos de comemoração e de confraternização. Na modernidade, o álcool ainda é visto como um elemento indispensável em rituais religiosos, em festas populares e formais, em eventos das mais diversas formas, trazendo alegria, requinte ou espiritualidade, além de fazer parte dos cardápios na alimentação de diferentes povos ao longo da História.

Se analisarmos a alimentação dos povos desde a antiguidade até os dias atuais, vamos observar que tanto a comida quanto a bebida podem refletir a cultura de um povo, na sua forma de extração, conservação, fabricação e consumo, além de outros aspectos.

Segundo Carneiro (2003, p. 2),

a história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra subjacente em toda a esfera humana.

Fazendo uma pesquisa nos hábitos do brasileiro, antes de tudo, será preciso buscar as origens dos povos aqui existentes (os índios) e os principais imigrantes e

colonizadores do nosso povo (africanos e portugueses) para entender o porquê do consumo de determinados alimentos e bebidas.

Segundo Fernandes (2000, p.13), a alimentação do brasileiro é resultado de influências dos povos indígenas, portuguesas e africanos. Ao se referir sobre a cultura indígena afirma que

Somente na Amazônia, aí por volta de 1650, existiam mais de seiscentas nações (indígenas), sendo tal a diversidade de culturas, tipos raciais e línguas... E os alimentos, o modo de prepará-los e comê-los, os ingredientes e os temperos, os acompanhamentos e as misturas, as proibições e as liberações, o reimoso e o não reimoso, o kocher e o não kocher, o cru e o moqueado, o azedo e o doce, o pitiú e o aromático e as bebidas, são tão caraterísticos de cada cultura, que além do condicionamento pelas disponibilidades naturais do habitat onde se instalaram, deve haver um tipo de paladar grupal, a explicar essa extraordinária quantidade de comidas típicas não triviais, hoje importantíssima para o chamado turismo gastronômico...(...) Entre as bebidas fermentadas, muitas pela saliva, depois dos componentes serem mastigados pelas velhas, destacavam-se os caxiris de mandioca, de beiju mofado, de pupunha, de cará, e o cauim de milho, ingeridos até o vômito e produzindo terríveis ressacas (FERNANDES, 2000, p.13).

Isso nos faz perceber que, mesmo entre os povos indígenas, havia consideráveis diferenças no modo como se alimentavam e usavam a bebida em suas comemorações que ressaltava ainda mais a cultura e predominância de hábitos de cada nação. A mesma autora, continua afirmando que a alimentação do brasileiro é também resultado de influências dos portugueses já que

À medida que se desenvolvia a sociedade brasileira, as exigências de melhor cozinha acompanhavam esse crescimento, sobretudo a partir do século XVIII. Registre-se, também, a elevação do nível social da profissão de cozinheiros e da criadagem. (...) Nos fins do século XVIII alarga-se consideravelmente o cultivo do café, que fora introduzido há algumas décadas, criando-se plantações importantes em Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo, o que teve grande peso econômico no Brasil oitocentista. Com o estabelecimento da corte portuguesa no Brasil, a culinária vai europeizar-se, o que se acentuará com a independência (FERNANDES, 2000, p.19).

Entre as bebidas, os vinhos e as aguardentes vinícolas também são heranças dos portugueses que os traziam através da comercialização de alimentos quando introduziram novos hábitos alimentares no Brasil. Por fim, ao se referir sobre as

dietas africanas e sua influência, principalmente no Nordeste Brasileiro (leia-se Bahia), a mesma autora afirma ainda que

A invenção, a adaptação, a substituição de ingredientes, tudo isso foi contemporâneo da tradição que era – e até hoje – , tanto quanto possível cuidadosamente conservada na dieta das divindades africanas incorporadas às religiões chamadas afro-brasileiras. Os santos africanos – os orixás nagôs, os voduns jejes, os inquices congos e angolas – puderam, outra vez, comer suas comidas no Brasil. Elaboradas, requintadas na forma, no ordenamento do preparo, ou na simplicidade aparente de um despojamento prescrito pelo mito. Vez que atrás de cada oferenda alimentar está o mito que a prescreve pelas práticas divinatórias (FERNANDES, 2000, p.22).

Essas afirmações revelam o quão importante foi essa influência na culinária cotidiana do brasileiro que formava seu cardápio, basicamente no português e depois pode a ele introduzir novos ingredientes e sabores advindos (dos hábitos dos africanos), como por exemplo, do dendê nas moquecas e vatapás.

O mais importante é despertar para a origem dos atuais hábitos alimentares herdados pela miscigenação das culturas de povos que imigraram para o Brasil, que trazem em si uma imensidão de riquezas próprias de cada uma. Isso significa dizer que para entender o presente e o porquê dos nossos costumes atuais é preciso olhar para trás e ver o que nos levou a tal conduta na atualidade.

AS BEBIDAS NA ATUALIDADE

Na atualidade, o uso do álcool tem inúmeros significados, é usado nas mais diferentes ocasiões e seu consumo está cada vez mais popularizado nos hábitos humanos. A globalização e novas tecnologias ampliaram a oferta do álcool em diferentes tipos, segmentos, fórmulas e patentes das mais famosas marcas, havendo um verdadeiro mercado no mundo das bebidas.

“Nas sociedades atuais, o uso de bebidas alcoólicas é encorajado por ser considerado um desinibidor, um facilitador de relações interpessoais e uma forma de reduzir as tensões cotidianas. O beber é um ato social que deve ser entendido no contexto de valores, normas e atitudes de cada cultura, existindo, em todas as sociedades, padrões institucionalizados de uso de bebidas alcoólicas, bem como de motivos e de oportunidades para o seu consumo”. (MOREIRA JR, 2005)



Histórico do Setor (bebidas não alcoólicas)

REFRIGERANTES - A produção de refrigerantes no Brasil deu-se no início do século XX, com empresas desenvolvendo e produzindo refrescos, muitas vezes utilizando-se de suco de fruta misturado com água. O desenvolvimento econômico e o crescimento populacional experimentados pelo Brasil na primeira metade do século XX proporcionaram a instalação, nos anos 40, de grandes produtores no país.

SUCOS - A produção de sucos prontos para o consumo no país iniciou-se de maneira tímida nos anos 50, recebendo grande impulso no início da década seguinte, quando fenômenos climáticos geraram grande demanda por suco de laranja nos EUA. A falta do produto no mercado possibilitou ao Brasil assumir o papel de liderança na produção de sucos, com destaque para os derivados de laranja.

CHÁS - A produção de chá pronto para o consumo está associada à introdução de novos hábitos alimentares. O chá, produzido originalmente seco, passou a ser misturado com água e açúcar, sendo vendido como refresco pronto para o consumo no final dos anos 80. Já nos anos 90, o expressivo crescimento desse segmento proporcionou a entrada de novos produtores desse ramo.

ISOTÔNICOS E ENERGÉTICOS - Outras bebidas não alcoólicas, como isotônicos e energéticos, foram introduzidas no mercado brasileiro no final da década de 80, sendo gradativamente difundidos entre os consumidores.

ÁGUA - Em função de suas características únicas, a água sempre foi um produto universalmente consumido e envasado sem haver uma data precisa de início de engarrafamento no país. Inicialmente, quantidades limitadas eram engarrafadas por poucos produtores e vendidas em farmácias. O impulso para o crescimento da indústria ocorreu em meados dos anos 40 quando o jogo foi proibido no país, esvaziando os cassinos, principais atrativos das estâncias hidrominerais, forçando regiões a voltarem-se a atividades alternativas como o engarrafamento de água.

Fonte: <http://abir.org.br/o-setor/bebidas/>, acesso em 1 dez. 2015.

PANORAMA DO SETOR

Para entender melhor o panorama do setor de bebidas não alcoólicas na atualidade, segundo dados da consultoria BDO Trevisan, o setor de refrigerantes e bebidas não alcoólicas é composto por 835 fabricantes de refrigerantes, 512 fabricantes de sucos, 238 fabricantes de outras bebidas não alcoólicas (chás, isotônicos, energéticos, água de côco, etc) e 505 distribuidores de águas. A maior concentração ocorre nas regiões Sudeste e Sul, com destaque para o estado de São Paulo. É um setor com grande geração de empregos, arrecadação de tributos e investimentos realizados em capacidade produtiva, qualidade e meio-ambiente.



SAIBA MAIS!

A produção de bebidas no Brasil cresceu significativamente nos últimos anos. Para saber mais informações, você encontra os dados atualizados do volume de vendas por categorias de bebidas acessando o site <http://abir.org.br/o-setor/dados/>

REFRIGERANTES

Os brasileiros consumiram mais refrigerantes na metade de 2007 do que no mesmo período de 2006. A produção de refrigerantes aumentou em 5,6%, sendo que em abril e maio a taxa ultrapassou a média, chegando a mais 10%. Durante todo o ano de 2006, foram produzidos 13 bilhões de litros de refrigerante. Nos primeiros seis meses de 2007, já foram 7,8 bilhões.

SUCOS

Os sucos de caixa foram os mais vendidos em 2006, representando em média 80% do total de sucos vendidos. Com relação aos sabores, o de uva foi o favorito, com 23% entre os demais sabores. Apenas nos primeiros cinco meses de 2007, foram produzidos mais de 190 milhões de litros de sucos.

No mercado de sucos, o grande filão que ainda existe para ser explorado é a tendência para o aspecto de “vida saudável.” Ademais, a grande capacidade de oferta de frutas tropicais ainda não consolidada, mas em permanente expansão, coloca o Brasil em destaque pela variedade de sabores.

O MERCADO DE ENERGÉTICOS NO BRASIL

A categoria de bebidas energéticas é considerada no mundo como uma das categorias de crescimento mais acelerado e, por conseguinte, de maior sucesso de vendas. O sucesso deve-se ao próprio produto que, além de refrescante e prazeroso como os refrigerantes, na qualidade de bebida energética possui características específicas de uma bebida alimentar funcional.

No Brasil, a situação não é diferente. Desde seu início, o mercado de bebidas energéticas brasileiro vem apresentando um ritmo de crescimento acelerado, superior a outras categorias tradicionais de bebidas. De 1999 a 2006, o mercado cresceu uma média de 25,4% ao ano. Nos primeiros cinco meses de 2007 já se verificava um aumento de 46%.



SAIBA MAIS!

Leia mais sobre laticínios e leite condensado em:
<http://www.leitecondensado.com/historia-do-leite-condensado/>

AULA 2

Os diferentes tipos de bebidas, suas características e seus efeitos no homem e na sociedade

Agora você vai aprender ainda mais sobre os tipos de bebidas, suas características e os efeitos de seu consumo para o indivíduo e para a sociedade. As aulas e atividades propostas vão fazer você mergulhar neste mundo das bebidas e tudo aquilo que permeia a sua origem, história, atualidades e práticas no dia a dia das pessoas.

Propomos sempre que você leia e estude não só pelo ambiente virtual da disciplina, mas no cotidiano, nos bares e restaurantes, nas revistas, nos sites, nos livros. Perceba que, em todo lugar, estamos sempre aprendendo se estivermos dispostos a isso. Então sugerimos que leia mais, observe mais e aproveite este momento para discutir e trocar idéias com seus colegas e tutores, realizando as tarefas, fóruns, leituras e pesquisas pontualmente.

E agora, vamos começar nossa segunda aula?

Objetivos

- Conhecer as características das bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua disposição no cardápio
- Conhecer os procedimentos de fabricação das bebidas alcoólicas e identificar bebidas fermentadas e destiladas
- Conhecer o uso responsável das bebidas e os efeitos do álcool no homem e na sociedade

TÓPICO 1

As características das bebidas

OBJETIVO

- Conhecer as características das bebidas alcoólicas e não alcoólicas e sua disposição no cardápio

Fonte: www.latinstock.com.br



Figura 1 - Soft drink

As bebidas podem ser classificadas em alcoólicas e não alcoólicas. Como já foi visto anteriormente, as bebidas não alcoólicas são compostas por: águas, sucos, refrigerantes, cafés, chás, chocolates, isotônicos e energéticos, entre outros. Num cardápio de bar ou restaurante, elas geralmente aparecem como *soft drinks* (bebidas não alcoólicas).

Segundo a legislação,

bebida é todo produto industrializado, destinado à ingestão humana, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, dispõe o Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 jul. 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 04 set. 1997, alterado pelo Decreto nº 3.510, de 16 jun. 2000,

e pelo Decreto nº 4.851, de 02 out. 2003. O referido regulamento estabelece as normas gerais sobre registro, padronização, classificação e, ainda, inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas”. (FREITAS, 2009, p.1).

Existem hoje diversos tipos de bebidas alcoólicas importantes para estarem presentes no estoque e cardápio dos bares e restaurantes. As bebidas são organizadas em um cardápio de forma que o hóspede possa visualizar facilmente o que deseja, fazer o pedido e ser rapidamente atendido.

Os setores de um hotel onde se vendem bebidas alcoólicas e não alcoólicas são: o bar do *lobby*, da piscina ou praia, bar do restaurante, *coffee shop*, *american bar*, restaurante, eventos, mini bar (dentro dos apartamentos) e outros.

Então, é importante ressaltar que, na história da humanidade, sempre existiram diversas bebidas a partir da água para a ingestão humana, porém no mundo atual, devido à grande diversidade delas e sua industrialização e comercialização, convencionou-se a classificação em alcoólica e não alcoólica.

As bebidas obedecem a uma legislação específica que defende os interesses comuns. Sua disposição no cardápio de um bar ou restaurante precisa seguir as normas gerais da produção e comércio de bebidas, além de estar clara e atender aos anseios do consumidor nesse mundo tão competitivo. Conseguimos esclarecer para você?

Agora, vamos em frente com a nossa aula. No próximo tópico, aprenderemos sobre os diferentes processos de fabricação das bebidas alcoólicas. Espero vocês lá!



ATENÇÃO!

Para ser considerada bebida não alcoólica, sua graduação alcoólica deve ser de até 0,5% em volume, a 20 °C. Já a bebida alcoólica é aquela com graduação alcoólica acima de 0,5% e até 54% em volume, a 20 °C, onde a graduação alcoólica de cada bebida é expressa em porcentagem de volume de álcool etílico, à mesma temperatura (20 °C). Naquelas bebidas que contém gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosfera, à temperatura de 20 °C (FREITAS, 2011).



Figura 2 - Drink

Fonte: www.latinstock.com.br



SAIBA MAIS!

Veja um cardápio de bebidas disponível na internet, por exemplo, o do hotel Novo Mundo no Rio (Fonte: <http://www.hotelnovomundo.com.br/SiteNovo/index.php/pages/grandprix>, acesso em: dezembro de 2015).

TÓPICO 2

Os tipos de bebidas e sua fabricação

OBJETIVO

- Conhecer os procedimentos de fabricação das bebidas alcoólicas e identificar bebidas fermentadas e destiladas

Neste tópico, vamos aprender como são os diferentes procedimentos da fabricação de bebidas alcoólicas e que geram diferentes resultados, ou seja, diferentes tipos de bebidas que podem, de um modo geral, se enquadrar em fermentadas (como a cerveja e o vinho) ou destiladas (como a cachaça e o *uísque*).

Fermentadas ou destiladas, as bebidas alcoólicas são fabricadas cada vez mais com mais tecnologia através de processos industriais conduzidos por profissionais (inclusive os da química), apesar de ainda encontrarmos alguma produção artesanal, como se fazia na antiguidade, em várias fazendas, residências e em pequenas escalas de produção na sociedade atual.

Para uma boa e segura produção de bebidas é necessário um controle técnico rigoroso da qualidade e da quantidade das matérias-primas, além do tempo nos processos de produção, equipamentos e controles diversos inclusive de fervura, para evitar alterações na cor, no sabor e até na espumação, no caso das cervejas.

Segundo o Conselho Regional de Química, as bebidas alcoólicas são geralmente classificadas em dois grandes grupos: fermentadas e destiladas. As primeiras são produzidas com o auxílio de microorganismos que se alimentam dos açúcares da matéria-prima (por exemplo, a uva), liberando álcool e gás carbônico. As destiladas, por sua vez, são obtidas depois de passar pela evaporação e posterior condensação do líquido que vai dar origem à bebida, processo no qual são eliminadas as impurezas.

A legislação brasileira faz ainda uma classificação mista das bebidas alcoólicas: fermentadas, por mistura e fermento-destiladas, sendo estas últimas ainda subdivididas em destiladas e destilo-retificadas (Conselho Nacional de Química, 2011). São alguns exemplos:

- **fermentadas:** cerveja, vinho, jeropiga, vinho de frutas.

- **fermento-destiladas:**

- **destiladas:** aguardente de cana ou caninha, aguardente de melaço ou cachaça, rum, *uísque*, *arak* (de arroz), conhaque, “*brandy*”, grapa ou bagaceira, pisco, “*sochu*”, aguardente de frutas, tequila e tiquira;

- **destilo-retificadas:** vodka, genebra, gim, “*steinhager*”, “*aquavit*”, “*corn*”.

- **por mistura (ou infusão):** preparadas a partir de fermentadas ou destiladas, misturadas com outros ingredientes como frutas, raízes e ervas etc., são eles:

- **licores** (Cointreau, Benedictine, Strega, Grand Marnier, Cassis, Menta, Cherry brandy, Apricot, Drambuie, Frangélico, Galliano, Sambuca, Chartreuse, Baileys, Mandarinetto, Amarula, Amareto, Cacau, Curaçau Blue, Banana, Cacau branco, caseiros de frutas);

- **vermouths** - branco doce, branco seco e tinto (Martini);

- **bitters** – campari, *fernet* branca ou *underberg*, angostura *bitter*

- outros como os coquetéis, amargo e aperitivo, aguardente composta e bebidas mistas.

OS PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO E DESTILAÇÃO

A fermentação é um processo de transformação das bebidas onde os açúcares dos vegetais determinam a graduação alcoólica das bebidas. Um exemplo disso é o processamento de uvas bem maduras e doces em um vinho bem forte ou da cana-de-açúcar em cachaça após o processo de fermentação. É claro que esses processos se aprimoraram com o decorrer do tempo e hoje existem indústrias de bebidas com maquinário e pessoal especializados em produzir ótimas bebidas fermentadas em grande escala e prontas para serem comercializadas.

De acordo com Julio Nitzke (2009, p. 1),

a fermentação é uma transformação química responsável pela produção de inúmeros produtos que consumimos diariamente. Entre os mais conhecidos podem ser citados o pão, o iogurte, a cerveja, o vinho, o vinagre, o álcool e vários outros. Para que a fermentação ocorra, é indispensável a presença de um “fermento”, que pode ser uma bactéria, um mofo ou uma levedura, (NITZKE, 2009, p.1) .

A destilação é um processo diferente da fermentação aplicado aos líquidos, que em resumo consiste em aquecer a massa líquida até seu ponto de ebulição (vapor) e em seguida provocar a condensação. Como os líquidos têm componentes com pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores a se desprenderem da massa líquida original são os dos elementos mais voláteis (como é o caso do álcool). Isso porque o álcool entra em ebulição (a 78 graus centígrados) mais rápido do que a água (100 graus), possibilitando evaporá-lo pelo aquecimento e depois condensá-lo pelo resfriamento, obtendo um líquido após o processo com teor alcoólico bem maior do que o mesmo líquido antes do processo.

A destilação foi aprimorada com o passar do tempo e hoje existem vários métodos de separação das misturas heterogêneas e homogêneas como: a destilação simples, a destilação fracionada, a filtragem a vácuo entre outras.

MÉTODOS DE DESTILAÇÃO MAIS CONHECIDOS

DESTILAÇÃO SIMPLES

Método utilizado para separar misturas homogêneas do tipo sólido-líquido. Um exemplo de mistura homogênea de sólido + líquido é uma mistura de sal + água.

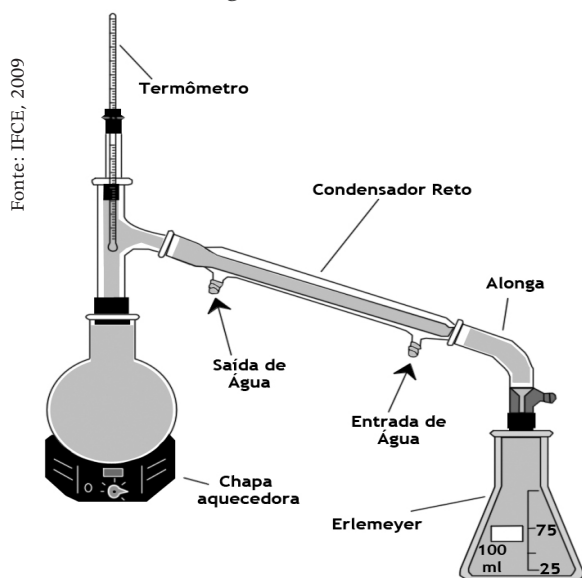


Figura 3 - Aparelhagem para destilação simples

Na destilação simples, a mistura é aquecida e os vapores produzidos no balão de destilação passam pelo condensador, onde são resfriados pela passagem de água corrente. Os vapores, então, condensam e são recolhidos no *erlenmeyer*. A parte sólida da mistura fica no balão, pois a temperatura que se atinge no sistema não é necessária nem para derreter o sólido, sobretudo vaporizá-lo. Simplificando, o sólido não é volátil e fica retido no balão e o líquido mais volátil é retirado no *erlenmeyer*.

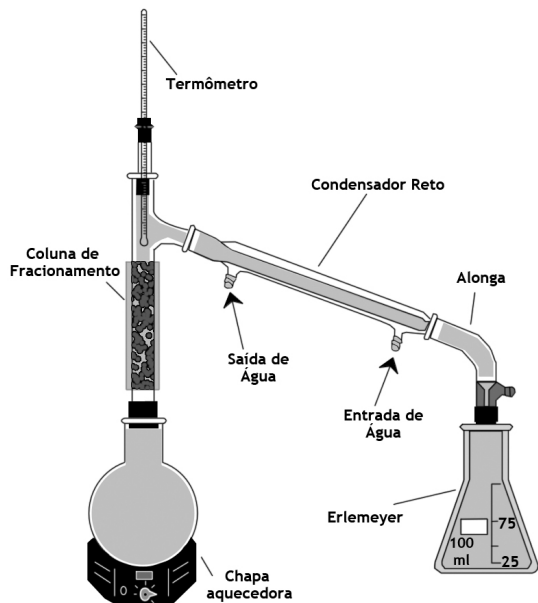
DESTILAÇÃO FRACIONADA

Método utilizado para separar misturas homogêneas do tipo líquido-líquido. Exemplo de mistura deste tipo é o petróleo, ou uma simples mistura de água e álcool.

Na destilação fracionada, os líquidos são separados através de seus pontos de ebulição, desde que eles não sejam muito próximos.

Durante o aquecimento da mistura, é separado primeiramente o líquido de menor P.E. (ponto de ebulição), depois o líquido de P.E. intermediário e sucessivamente até o líquido de P.E. maior.

Utiliza-se uma coluna de fracionamento acoplada na aparelhagem de destilação simples.



Fonte: IFCE, 2009

Figura 4 - Aparelhagem para destilação fracionada

Na destilação fracionada, utilizando uma coluna de fracionamento como a da figura acima, é necessário levar alguns fatores em consideração. Nesta aparelhagem só há uma passagem para o vapor passar, quando ele é formado no balão volumétrico, ele passa pelo condensador reto, condensando, ou seja, transformando em líquido que é recolhido no *erlenmeyer*.

No momento da destilação, é necessário observar e anotar a temperatura do sistema de tempo em tempo, isso é feito para saber quando o vapor estiver sendo formado em um ponto de ebulição. No ponto de ebulição, a temperatura ficará constante até que aquele líquido todo passe para o estado gasoso. Após este ponto a temperatura voltará a aumentar até atingir o segundo ponto de ebulição, onde o segundo líquido passará para o estado gasoso, e assim sucessivamente, até o último componente líquido da mistura passar para o estado gasoso. Como dito, de tempo em tempo, é necessário fazer uma leitura de temperatura, assim como é necessário fazer a troca do *erlenmeyer* receptor do líquido para que a separação não seja frustrada. Ou seja, em cada ponto de ebulição teremos um componente líquido se separando da mistura; neste momento, então é necessário trocar o frasco receptor.

FILTRAÇÃO A VÁCUO

Método utilizado para separar misturas heterogêneas do tipo sólido-líquido, em que a filtração simples não é muito eficiente, ou seja, é muito lenta. A filtração a vácuo acelera o processo de filtração.

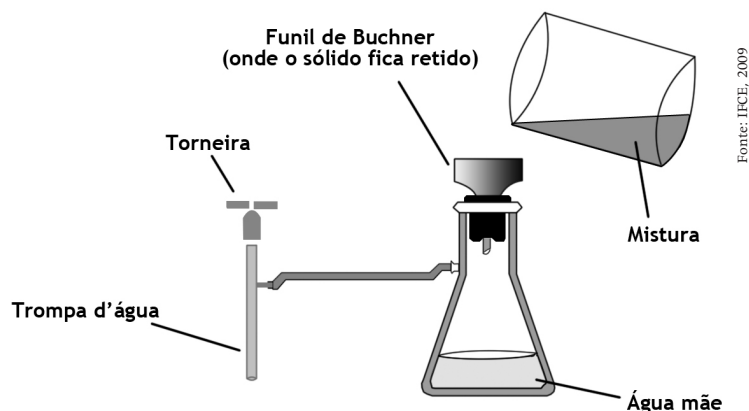


Figura 5 - Filtração a vácuo

A água que entra pela trompa d'água arrasta o ar do interior do frasco, diminuindo a pressão interna do *kitassato*, o que torna a filtração mais rápida.

CATAÇÃO

Método utilizado para separar misturas heterogêneas de sólido – sólido, onde é necessário que os componentes da mistura sejam aparentemente distintos. Um exemplo é a catação de pedra no feijão, onde se retira, catando, as pedras que são diferentes do feijão.

PENEIRAÇÃO

Método utilizado para separar misturas heterogêneas de sólido – sólido, onde o tamanho da partícula é o responsável pela separação, ou seja, utiliza-se uma peneira que permite que alguns sólidos pequenos passem (a maioria) e uma pequena quantidade de partículas grandes fiquem retidas na peneira que separa através do seu tamanho, ou melhor, do tamanho da malha da peneira.

Existem outros métodos de separação de misturas, não se restringindo apenas a esses descritos aqui. Aqui foram descritos os mais conhecidos e usados.

Agora você já sabe que a fermentação e a destilação são processos diferentes aplicados nas bebidas e que alteram o resultado final do líquido produzido: a fermentação por utilizar leveduras que transformam os açúcares em álcool, e a destilação por evaporar e condensar o álcool presente nos líquidos. O resultado

é que os líquidos fermentados atingem uma graduação alcoólica menor (cerca de 5 a 13 Graus Gay-Lussac) do que os líquidos destilados (aproximadamente 20 a 42 graus GL).

Vale ressaltar, ainda, que o uso do álcool pelo homem provoca efeitos em maior ou menor escala, dependendo da quantidade ingerida e da graduação alcoólica da bebida. Então, este será o assunto do nosso próximo tópico e todos devem participar. Vamos lá?



SAIBA MAIS!

Consulte dicas sobre as bebidas não alcoólicas e alcoólicas, nos seguintes sites:

<http://saude.ig.com.br/alimentacao/escolhasaudavel/dossie-bebidas-nao-alcoolicas/n1238017783624.html>

TÓPICO 3

Uso responsável do álcool

OBJETIVO

- Conhecer sobre o uso responsável das bebidas e os efeitos do álcool no homem e na sociedade

Fonte: www.latinstock.com.br



Figura 6 - Jovens ingerindo bebidas

O bar é o principal estabelecimento comercial da atualidade onde se vendem bebidas alcoólicas, além de proporcionar uma grande interação social e cultural para seus frequentadores. É local de descontração e lazer, encontro de amigos, desabafos, local de “bate-papos”, onde as pessoas trocam olhares, gestos, sorrisos e lágrimas. No bar de uma localidade se conhece muito sobre a vida e o povo daquela região.

Apesar do seu poder de encantamento, o bar precisa respeitar a legislação e a ética, considerando os limites humanos e sociais, evitando provocar danos aos indivíduos e à sociedade.

O ALCOOLISMO

O uso de bebidas alcoólicas é um dos hábitos mais antigos da humanidade. Beber com moderação e esporadicamente é parte dos hábitos de várias sociedades. Determinar o limite entre o beber social, o uso abusivo ou nocivo de álcool e o alcoolismo (síndrome de dependência do álcool) é o mais difícil, pois esses limites

são muito tênues e variam de acordo com cada cultura. Vocês devem conhecer pessoas que sentam no bar e pedem cerveja até completarem um engradado embaixo da mesa com garrafas entornadas por eles e acham isso um limite muito “normal”. Outros abrem uma garrafa de *uísque* e só se sentem satisfeitos quando a mesma se esvazia. Saber o limite de cada um é importante e ainda mais é o respeito ao limite dos outros, da cultura e da legislação.

O alcoolismo é caracterizado pelo vício em álcool etílico (etanol), que causa prejuízo social e pessoal por quem abusa das bebidas alcoólicas ou no surgimento de sinais de abstinência/dependência pela interrupção da bebida. Muitos não se consideram viciados, apesar de ingerirem álcool vários dias na semana, não sabem parar após começar sem definir seu próprio limite, chegando ao ponto de burlar as leis, de sofrerem danos morais e físicos pelo uso abusivo do álcool.

“Embora existam definições comportamentais e socioeconômicas de alcoolismo, em um contexto médico, alcoolismo é uma doença crônica em que o alcoólatra deseja e consome o álcool sem saciedade. Com o consumo contínuo do álcool, o alcoolista desenvolve a tolerância, caracterizada pela necessidade de consumir quantidades crescentes de álcool para obtenção de efeitos que, originalmente, eram obtidos com doses mais baixas. Com o indivíduo mais tolerante aos efeitos intoxicantes da substância, a doença dá os primeiros sintomas e sinais de dependência física do álcool etílico. Os indivíduos que bebem excessivamente sem demonstrar sinais de dependência são considerados apenas como fazendo uso abusivo de álcool. O alcoolismo é uma doença biopsicossocial, progressiva e incurável. A bebida alcoólica se torna uma prioridade para o indivíduo, em detrimento de outras atividades cotidianas. Caracteriza-se por um desejo descontrolado de consumir bebidas alcoólicas. O indivíduo também perde o controle do consumo. Além de uma dependência física, o álcool causa uma obsessão mental característica de um vício perigoso e que mata. O alcoolismo desenvolve uma série de outras doenças, como o caso da cirrose hepática, doença crônica do fígado, órgão mais lesado pelo consumo de álcool. Além de todas essas complicações na saúde o alcoólico também atravessa uma série de problemas sociais, como a perda do emprego, dos amigos e até mesmo da família.

A doença começa a se desenvolver dentro de casa. Pesquisas em escolas da rede pública de ensino do 1º e 2º graus apontam a experimentação de



VOCÊ SABIA?

Quando o próprio indivíduo não se considera um alcoólatra e acaba prejudicando a si mesmo, sua família, sua profissão e a sociedade como um todo. Algumas famílias pedem ajuda nos centros comunitários, igrejas, médicos e grupos de ajuda como os alcoólicos anônimos (AA), o que muito pode ajudar no momento de crise e também fora dela, pois o alcoolismo precisa ser considerado como um tipo de doença que requer cuidados específicos.

bebida alcoólica de 21,8% dos jovens a partir do oferecimento dos pais. Essa é justamente a porta de entrada para a doença. O primeiro contato com o álcool se dá entre os 11 e 20 anos de idade, tendo um pico aos 18 anos. Sobre a relação familiar entre os alcoólicos, a maioria abandona a família (48%), enquanto 20% são classificados entre regular e mal e apenas 25% mantêm bom relacionamento.

Mas quais são as causas do alcoolismo? As pesquisas recentes indicam que um fator muito relevante é a genética. Mais de cem estudos mostraram que esta doença se aglomera em famílias. O risco de desenvolvimento do alcoolismo entre pessoas com um genitor afetado é de três a cinco vezes maior do que para pessoas com genitores não afetados. No entanto, os fatores genéticos do alcoolismo parecem constituir apenas uma predisposição à doença, que se concretiza ou não, segundo as condições ambientais. Então, pode-se afirmar que o alcoolismo é uma doença de herança multifatorial.”

Mais informações no site <http://www.boasaude.com.br/artigos-de-saude/3511/-1/alcoolismo-e-suas-consequencias.html>



SAIBA MAIS!

Classificações da embriaguez quanto à relação de consumo estabelecida pelo usuário

Para uma melhor compreensão do fenômeno da embriaguez, é essencial distingui-la em suas formas fortuita (ocasional, aguda), crônica (alcoolismo), habitual e patológica. A última é caracterizada pelo consumo de pequenas doses com efeitos desproporcionalmente intensos e atinge indivíduos geneticamente predispostos, isto é, extremamente sensíveis às bebidas alcoólicas, em especial as personalidades psicóticas. A descrição clássica de Vibert a divide em quatro tipos:

- a. **Embriaguez agressiva e violenta.** O alcoolista, abusando sobretudo de bebidas destiladas, torna-se agressivo e capaz de cometer homicídios, que parecem premeditados, dada a segurança com que se consomem.
- b. **Embriaguez excito - motora.** Neste tipo, o alcoolista, depois de breve período de inquietação, é acometido de acessos de raiva terrível e destrutiva, durante os quais age com extrema violência, sobrevivendo amnésia lacunar.
- c. **Embriaguez convulsiva.** O bêbedor, depois de manifestar impulsos destruidores, apresenta crises convulsivas, idênticas às epiléticas.
- d. **Embriaguez delirante.** Neste tipo surgem delírios sistematizados ou não, de colorido triste, com acentuada tendência para as idéias de auto-acusação.

(ADEODATO, 2011).

Uma iniciativa da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), apoiada pelo Ministério do Turismo e SEBRAE, é o Código de Conduta para Bares e Restaurantes, lançado no dia 03 de agosto de 2006, durante o XVIII Congresso Nacional da Abrasel, foi viabilizado por meio das ações do Programa Qualidade na Mesa (PQNM) (ABRASEL, 2009, p.1).

A seção IV deste código trata das práticas contra o tabagismo e o alcoolismo e defende que:



Fonte: www.latinstock.com.br

Figura 7 - Tabagismo

Art. 67 O uso e a propaganda de produtos fumíferos, derivados ou não do tabaco, e de bebidas alcoólicas estão sujeitos às restrições e condições estabelecidas por Lei, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal.

Art. 68 As empresas deverão garantir a aplicação cuidadosa da legislação quanto ao uso de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco, em recinto coletivo, oferecendo a infra-estrutura compatível com o direito de convivência harmoniosa entre fumantes e não fumantes.

Art. 69 É vedado às empresas estimular o consumo exagerado ou irresponsável de bebidas alcoólicas.

Art. 70 As empresas deverão desenvolver mecanismos para aplicar, rigorosamente, a legislação que trata da comercialização de produtos fumíferos e bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

(ABRASEL, 2006, p. 18)

O ÁLCOOL E A PROPAGANDA

Os anunciantes de bebidas alcoólicas e agências publicitárias precisam observar e respeitar as leis que regulam a veiculação de peças promocionais consideradas abusivas e que podem causar transtornos à sociedade, sob pena de terem seus anúncios retidos e não autorizados à publicação.

Entretanto, há de se considerar que as leis são falhas e as penalidades são consideradas leves para os casos do Brasil.

As leis falham quando se aplicam somente a bebidas alcoólicas com teor acima de 13° GL, o que exclui muitos vinhos, cervejas, bebidas misturadas tipo “ice” e outras. As penalidades são leves, pois somente tiram do ar um comercial que já foi veiculado, como foi o caso de um dos comerciais da cerveja Skol sobre o tema “abraço”, quando este é considerado discriminatório (onde os garotos só



Fonte: www.latinstock.com.br

Figura 8 - Propaganda de bebidas alcoólicas

“abraçavam” garotas consideradas bonitas, outras garotas não mereceriam o tal “abraço”). O “abraço” era um cumprimento com tapinhas nos glúteos da outra pessoa.

ÁLCOOL E TRÂNSITO

A combinação álcool e trânsito nunca foi bem-vinda para a sociedade, e ainda mais agora com a instituição da chamada Lei Seca no Brasil, que reduz a quase zero a tolerância de álcool no sangue para condutores de veículos, garantindo a segurança do próprio condutor, passageiros e pedestres. Isso porque o Brasil é líder mundial em acidentes de trânsito e precisava de medidas drásticas para reduzir esse número.

As penalidades são previstas em Lei e o condutor que for pego alcoolizado (basta um só copo de cerveja) terá sua carteira apreendida por um ano e pagará multa, podendo até ser preso. Veja um resumo abaixo:

- A concentração máxima permitida de álcool no sangue passou a ser ZERO, mas tolera-se 0,2 gramas de álcool por litro de sangue.
- O que acontece com quem excede esse limite? Paga multa de 957 reais, perde o direito de dirigir por um ano e vai preso. Caso a concentração de álcool no sangue seja superior a 0,6 gramas, a pena é de seis meses a três anos e é afiançável (de R\$ 300 a R\$ 1.200, em média, mas depende do entendimento do delegado).
- O teste do bafômetro não é obrigatório, mas quem se recusa a fazê-lo é levado ao Instituto Médico Legal, onde é convidado a fazer exame de sangue. Em caso de recusa é obrigado a passar por novo exame clínico. A diferença para a lei anterior é que, agora, o motorista paga multa por se recusar a fazer os exames.
- Acidente com morte causada por motorista embriagado é considerado doloso, ou seja, considera-se que o condutor teve a intenção de matar, antes era somente culposos.
- Quanto tempo leva para o efeito da bebida desaparecer? Cada dose consumida demora cerca de uma hora para ser eliminada do organismo.



SAIBA MAIS!

O Festival Bar em Bar 2007 contou com a participação de 443 estabelecimentos de 33 cidades brasileiras. Um milhão de bolachas de chope da Campanha Porções de Harmonia foram distribuídas. A iniciativa ocorreu entre 15 de novembro e 15 de dezembro. O site do evento, barembar.com.br, deu oportunidade aos internautas de comentar os pratos e marcar o encontro com os amigos, recebendo mais de seis milhões de visitas. Em 2008, mais surpresas foram preparadas para quem gosta de se divertir com amigos, namoradas, namorados e família no espaço mais democrático do Brasil: o bar. (Fonte: <http://www.pe.abrasel.com.br/bar-em-bar/313-01102008-2o-edicao-do-festival-bar-em-bar-apresentara-o-melhor-da-gastronomia-dos-bares-brasileiros>, acesso em 8 dez. 2015).

Vários concursos e festivais usam a bebida como atrativo para divertir e entreter, como é o caso de concursos realizados no evento anual October Fest em Blumenau / SC, onde competem quem bebe mais cerveja em menos tempo: (Fonte: <http://www.oktoberfestblumenau.com.br/oktoberfest/historia>, acesso em 8 dez. 2015).

Para finalizar, vamos ressaltar que as bebidas alcoólicas têm dois lados opostos e que precisam ser conhecidos e gerenciados.

Um deles é a alegria, a descontração, a interação social que as bebidas e os bares provocam na vida das pessoas, refletindo-se em momentos muito agradáveis.

A outra é o risco do vício e os danos a quem faz uso irresponsável do álcool, que pode chegar a prejudicar o indivíduo, sua convivência familiar e profissional, bem como sua saúde e ameaçar até a vida dele próprio e a dos outros no caso de conduzir veículos e consumir álcool ao mesmo tempo.

Para isso é que existem as leis e normas de conduta tanto para quem produz e comercializa, como para quem consome bebidas alcoólicas na nossa sociedade.

Agora acredita-se que ficou fácil entender que podemos fazer uso do álcool, se assim o desejarmos, desde que de forma responsável, não é mesmo?



Figura 9 - Descontração causada por bebida

Fonte: www.latinstock.com.br

AULA 3

Técnicas e procedimentos no preparo e serviço de bebidas

Agora que você já sabe sobre o histórico e os tipos de bebidas, os efeitos de seu consumo para o indivíduo e para a sociedade, a conduta esperada dos bares e a legislação, vamos aprender as técnicas e procedimentos de um bom profissional desta área de bebidas.

Não se esqueça de aproveitar os conhecimentos teóricos para praticar, perguntar e ler sempre mais a respeito do que estamos estudando, tanto durante quanto após o período das aulas. Assim, propomos que converse com profissionais mais experientes na sua própria cidade para aprender sempre mais. Você pode ir além!

Agora, vamos já para nossa aula!

Objetivos

- Conhecer os requisitos necessários para ser um *bartender* e a postura profissional desejável
- Conhecer os materiais e ingredientes para o preparo de coquetéis
- Saber identificar e preparar as misturas ideais para coquetéis

TÓPICO 1

O profissional de bebidas: *bartender (barman / barwoman)*

OBJETIVO

- Conhecer os requisitos de um *bartender* e a sua postura profissional desejável

O profissional para criação, reprodução, elaboração e serviço de bebidas no bar é chamado de Bartender. Ele (ou ela) precisa estar atento aos detalhes inerentes à sua profissão para ser um bom profissional e ainda pode desenvolver habilidades que chamam muito a atenção dos clientes como: dançar, executar performances e fazer malabares com garrafas e utensílios do bar.

Um profissional exemplar é aquele que ama o que faz, se diverte enquanto trabalha, traz soluções ao invés de problemas e tem muito profissionalismo e ética. Nem precisa ressaltar que um bom profissional deve ser: dinâmico, criativo, assíduo, honesto, cuidar da aparência e ter muita competência para se destacar no mercado competitivo da atualidade.

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), em parceria com o Ministério do Turismo, lançou normas para os profissionais de Turismo e Hotelaria e entre elas está a de *Bartender* (ABNT NBR 15024:2004 - Turismo - *Bartender* - Competência de pessoal). Essa Norma estabelece na descrição da ocupação que

“o bartender ocupa-se, principalmente, do atendimento aos pedidos do cliente ou garçom em balcão de bar, hotel, restaurante e piscina, e do preparo e serviço de bebida, coquetel, drinque, suco, frapê, café, lanche, petisco e canapé. Essa ocupação por vezes é designada *barman*.”

Ainda a mesma norma estabelece que o bartender deve ser capaz de:

- a. preparar e criar bebidas, que pode incluir preparar coquetel, drinque, batidas, café, suco, vitamina e frapê. Decorar bebidas de maneira criativa; criar novos drinques e coquetéis;
- b. recepcionar o cliente, que pode incluir recepcionar o cliente no bar; apresentar e explicar a carta de bebidas e pesquisar preferências e necessidades;
- c. atender aos pedidos do cliente e dos garçons, que pode incluir esclarecer a disponibilidade e os ingredientes de preparo de bebidas e petiscos (tira-gosto); dar sugestões de pedido; receber, preparar ou encaminhar os pedidos para copa ou cozinha; entregar os pedidos ao cliente ou ao garçom;
- d. finalizar o atendimento e receber o pagamento, que pode incluir certificar-se de que o cliente deseja encerrar o serviço; solicitar a conta ao caixa; apresentar a conta ao cliente; receber valores; encaminhar o pagamento para o caixa; despedir-se do cliente; incentivar seu retorno;
- e. cuidar da área de trabalho, que pode incluir manter limpo e organizado o local de trabalho; limpar os utensílios utilizados; limpar os equipamentos do bar; fazer *mise en place* do bar; organizar bebidas, cristais, utensílios e materiais utilizados no bar; limpar e organizar o ambiente de trabalho para o dia seguinte;
- f. coordenar e apoiar a equipe, que pode incluir supervisionar e orientar o trabalho dos ajudantes de bar; auxiliar na arrumação, limpeza e higienização do bar; substituir o garçom eventualmente;
- g. cuidar da apresentação pessoal, que pode incluir cuidar da higiene pessoal, uniforme e acessórios que influenciam a aparência;
- h. controlar estoque, que pode incluir controlar a quantidade de alimentos e bebidas no estoque do bar; conferir talher, copo, taça, mexedor de drinque, entre outros;
- i. cuidar da segurança dos alimentos, que pode incluir aplicar os procedimentos de higiene e segurança no trato com alimentos, bebidas e gelo, e na limpeza dos utensílios;
- j. operar equipamentos, que pode incluir operar máquina de café, refrigerante, chope e outras bebidas, triturador de gelo, freezer, liquidificador e coqueteleira.” (NBR 15024, 2004)

Este profissional vai precisar reunir competências, habilidades e atitudes compatíveis com sua profissão, que vão desde a trabalhar com eficiência, rapidez,

coordenação motora e higiene até uma boa memória, comunicação e trabalho em equipe.

O profissional do bar está sempre muito exposto e sujeito a uma grande interação com o cliente, que por sua vez é exigente e pode estar alterado por causa do álcool. Isso vai exigir uma habilidade ainda maior do *bartender* em contornar situações difíceis. Seguem algumas dicas:

- Chame sempre o cliente com profissionalismo e sem intimidade: “senhor(a)”;
- Conheça e reconheça o cliente pelo nome tão logo possível, principalmente se ele for assíduo e souber o seu;
- Atenção redobrada com os clientes habituais para não perderem a importância, pois são tão necessários quanto os novos clientes;
- Atenção com a troca de turno: passar sempre as informações peculiares do que ocorreu durante o seu turno e se algum cliente precisará de atenção especial no turno seguinte ao seu, ficando um funcionário responsável por essa tarefa;
- Cuidado com discriminação diretas ou indiretas, gestuais ou sorrisos inadequados, “conversinhas” que podem denegrir a imagem de clientes negros, homossexuais, com complexos ou defeitos físicos;
- Evitar discutir com o cliente ou na frente dele;
- Se for um bar de hotel, pergunte se o cliente fez boa viagem, se está gostando da cidade, seja prestativo;
- Quando houver algum problema que você esteve presente ou que o cliente se dirigiu a você para resolvê-lo, mesmo que não seja da sua responsabilidade resolver, acompanhe a situação até o final e certifique-se de que o cliente ficou satisfeito perguntando a ele próprio;
- Por mais que sua empresa não lhe ofereça condições de treinamentos ou incentivos, procure sempre estar atualizado;



Fonte: www.latinstock.com.br

Figura 1 - Relação cliente e bartender

- Seja sempre cortês, educado e gentil, pois você está sempre sendo observado e avaliado e isso pode lhe dar uma oportunidade de emprego melhor;
- Você nem sempre sabe quem está a sua frente: pode ser algum parente de seu patrão ou amigo dele como também alguém que vai lá simplesmente fazer uma avaliação do estabelecimento;
- É muito importante levar a sério os comentários, críticas ou elogios dos clientes e quando possível passar adiante a seu superior.

Cuidado para não:

- Apresentar-se de modo incoerente com a profissão: uniforme desalinhado, alcoolizado etc.;
- Dar informações sobre um determinado cliente/turista a quem quer que seja, sobretudo se for por telefone;



SAIBA MAIS!

Para saber mais sobre as normas técnicas do pessoal envolvido no restaurante ou bar, consulte o site <http://www.abnt.org.br/pesquisas?searchword=turismo&x=0&y=0> e leia: ABNT NBR 15018, ABNT NBR 15019, ABNT NBR 15020, ABNT NBR 15021, ABNT NBR 15024, ABNT NBR 15025, ABNT NBR 15027, ABNT NBR 15028, ABNT NBR 15029, ABNT NBR 15030, ABNT NBR 15031 e ABNT NBR 15033.

- Fazer comentários sobre um cliente/turista na frente de outros;
- Passar as mensagens de maneira incorreta ou incompleta e - pior ainda - deixar de entregá-las, quando for o caso;
- Dar informações erradas sobre os serviços e horários de funcionamento. Caso você esteja confuso, procure se informar e dar a informação correta;
- Usar de muita intimidade, principalmente com os clientes/turistas.

TÓPICO 2

Materiais do bar e ingredientes para coquetéis

OBJETIVO

- Conhecer os materiais e os ingredientes para o preparo de coquetéis

Um bom *bartender* precisa ser organizado e ter sempre à mão todos os equipamentos e materiais necessários para a realização de seu trabalho de forma eficiente. Utensílios, copos, materiais e equipamentos limpos e em perfeitas condições de uso, os ingredientes de boa qualidade são exemplos disso. Em dias de grande movimento no bar, é preciso fazer a *mise en place* ou preparação do bar e dos materiais e ingredientes a serem utilizados naquele dia, evitando atropelos no momento do pique de atendimento.

Equipamentos e móveis do bar

- *Freezer*
- Geladeira
- Liquidificador
- Balança
- Cristaleira de taças
- Aparador de copos
- Vitrines ou estantes para garrafas

- Balcão de atendimento
- Bancos altos
- Máquina registradora
- Máquina de calcular
- Máquina de café
- Mesas e cadeiras
- Toalhas
- Além de bebidas, utensílios, copos e taças, talheres, pratos etc.

Utensílios de bar

- Coqueteleira ou *Shaker*
- Copo misturador ou *mixing-glass*
- Colher bailarina (com cabo longo)
- Saca rolhas

Fonte: www.latinstock.com.br



Figura 2 - Utensílios de bar

- Abridor de latas e garrafas
- Abridor de coco
- Balde inox para gelo
- Balde inox para vinhos e espumantes
- Jarra de vidro para sucos e água
- Dosador para medir bebidas
- Espremedor inox para laranja e limão
- Faca inox para frutas
- Pegador de gelo (inox)
- Pinça (pegador) para frutas
- Socador para caipirinhas
- Passador para coquetéis

- Coador
- Bandejas inox (vários modelos)
- Guardanapos de tecido e papel
- Recipientes menores em vidro ou inox para castanhas, frutas, cerejas, azeitonas e cebolinhas em conserva
- Tábua plástica
- Mexedores
- Artigos de decoração
- Canudos

- Palitos (de dente)
- Papel toalha

Condimentos e alimentos utilizados no bar

- Sal
- Pimenta-do-reino
- Açúcar refinado
- Canela em pó
- Noz-moscada
- Pimenta vermelha (tabasco)
- Molho inglês
- Azeitonas verdes
- Frutas frescas: Laranja, Limão, Abacaxi, Maçã
- Frutas em calda: Cereja, pêsego
- Creme de leite
- Leite condensado
- Leite de coco
- Folhas de hortelã frescas
- Refrigerantes (Coca-cola, soda, água tônica)
- Xaropes: Groselha, morango, guaraná
- Barras de chocolate
- Chocolate granulado
- Café
- Leite
- *Chantily*
- Biscoitos
- Salgadinhos
- Outros

TAÇAS E COPOS

Escolher adequadamente as taças e copos para cada *drink* requer conhecimento da aplicação correta em cada caso. Existe hoje uma grande variedade de formatos e tamanhos de copos e taças no mercado e um bom *bartender* precisa usá-los de acordo com as convenções internacionais para manter o padrão de qualidade do seu serviço, atendendo aos consumidores mais exigentes na atualidade.

A apresentação do coquetel é muito importante, pois a cor, a temperatura, o tipo de copo, a decoração, além das misturas adequadas das bebidas são fatores que influenciam na mente e no paladar do consumidor. Tudo isso deve ser aliado a uma boa apresentação e postura do *bartender*, acompanhados de cordialidade e um belo sorriso. A criatividade deve estar presente no momento de decorar com frutas e acessórios os copos dos coquetéis, além de receitas personalizadas elaboradas especialmente para cada ocasião. Mas lembre-se que a criação envolve experimentação e experiência. Não tente criar na frente do cliente, a menos que tenha muita segurança. As receitas de *drinks* devem ser rigorosamente seguidas para que o sabor das mesmas não se altere.

Um dos critérios de escolha dos copos e taças é observar qual é a bebida principal a ser utilizada no coquetel ou *drink* e usar o copo adequado correspondente

a ela. Um coquetel com mais decoração requer um copo maior, de haste grande ou um mais longo conhecido por *highball* ou *long drink* (bebida alongada). Se a bebida é um coquetel a base de espumante, por exemplo, pode ser servido em taças *flûte* (de *champagne*). Coquetéis curtos, em taças ou copos para *short drinks*, do tipo para Martini ou copos curtos.



ATENÇÃO!

Você encontrará no ambiente virtual os tipos de copos utilizadas nas diversas bebidas.

TÓPICO 3

Preparação de coquetéis

OBJETIVO

- Saber identificar e preparar as misturas ideais para coquetéis

A essa altura você já deve saber que um coquetel nada mais é do que uma mistura de bebidas e ingredientes alimentícios capaz de agradar ao paladar e proporcionar momentos de descontração e lazer entre seus consumidores.

Todo coquetel consiste de uma bebida base - modificador ou aromatizador - e do agente colorante ou sabor especial. A base é o ingrediente predominante, podendo ser o *gin*, a *vodka*, o rum, o conhaque, ou o *uísque*. É importante lembrar que devido à ausência de sabor, a vodka é a bebida mais versátil e ideal para muitos coquetéis. Nos coquetéis exóticos, você poderá achar mais de um aromatizador ou especiaria. Alguns podem levar soda ou água gaseificada, o que dará um pequeno toque de efervescência.

O modificador atua como um agente amenizador, destacando o sabor base. Os modificadores são os vermouths, vinhos, outros aperitivos, sucos de frutas, creme de leite e ovos. O agente colorante, ou sabor especial, consiste da calda de algumas frutas ou groselha ou licores. Este agente é usado apenas para fornecer um toque delicado, sem modificar o sabor do coquetel. Sendo assim, um coquetel com base de rum ainda terá o sabor de rum predominante e será intensificado pelo modificador ou aromatizador e colorante. (ANSON, s/d, p.19.)



SAIBA MAIS!

Consulte o endereço <http://www.assbb.org.br/saiba-classificar-os-cocktails.html>.

Segundo a Associação Brasileira de *Bartenders* (ABB), os coquetéis são classificados em diferentes:

- Modalidades
- Categorias
- Grupos ou Família

MODALIDADES

BATIDOS: devido à diferença de densidade dos ingredientes, necessitam ser batidos na coqueteleira (*shaker*) ou no liquidificador para que possam se misturar de maneira uniforme.

MEXIDOS: para fazê-los, usa-se o copo misturador (*mixing glass*) e a colher bailarina. Esta modalidade de coquetel é sempre feita com bebidas de densidades semelhantes, devem ser servidos gelados em taça de coquetel, porém sem pedras de gelo.

MONTADOS: são feitos nos próprios copos onde são servidos. Alguns desses coquetéis exigem habilidade do profissional, pois seus ingredientes não devem se misturar, devem ser montados uns sobre os outros (cores diferentes), sendo que os mais densas devem ser colocadas primeiro.

CATEGORIAS

SHORT DRINKS: são servidos em copos pequenos como cálice, taça de coquetel, copo "*old fashioned*". Os *short drinks* secos e/ou ácidos são aperitivos. Já os *short drinks* doces e/ou cremosos são digestivos. Eles são considerados os "verdadeiros coquetéis".

LONG DRINKS: são refrescantes feitos com água, soda, sucos, refrigerantes, ou espumantes e servidos em "*tumbler* longos", geralmente com bastante gelo. Esta categoria não deve ser oferecida para se tomar antes ou depois das refeições, a não ser que o cliente peça. Os *long drinks* são ótimos para serem tomados em dias quentes, na praia ou piscina, após a prática de esporte e em festas.

HOT DRINKS: são feitos com bebidas quentes tais como: cafés, chás, chocolates e água, servidos com ou sem álcool. São bebidas estimulantes, revigorantes, servidos normalmente no inverno e em copos para "*toddy*" (copos de vidro refratário e com alças).

GRUPOS E FAMÍLIA

COLLINS: *Long Drink* montado e preparado com suco de limão, açúcar, club soda e o destilado. Ex.: Tom Collins.

EGG NOGS: coquetéis nutritivos feitos à base de leite, açúcar, ovos, canela ou noz moscada e, às vezes, vinhos fortificados. Podem ser frios ou quentes. Ex.: French Egg Hot, Boston Egg Nog.

FIZZES: "Fizz" = efervescência. São preparados com açúcar, limão, soda e muito gelo. Todos os ingredientes devem ser batidos e completados com soda. São tônicos, calmantes e altamente refrescantes. Ex.: Gin Fizz.

FLIPS: são muitos nutritivos, feitos à base de gema de ovo, vinhos generosos e, às vezes, açúcar e pulverizados com noz moscada ou canela. Ex.: Porto Flip.

GROGS: são servidos sempre quentes. São feitos com água fervendo, açúcar e rodela de limão, espetados com cravo e sobre o limão coloca-se o destilado, ateando-se fogo em seguida. Geralmente, os destilados são da família do *brandy*. Ex.: Grog de Calvados ou Grog de Kirsch.

HIGH BALLS: *Long Drink*, bebida destilada com gelo completada com soda ou *ginger ale* e um *zest* de limão. Ex.: Scotch "highball".

JULEPS: *Long Drink*, feito com hortelã macerada com açúcar servido com qualquer destilado, geralmente uísque e gelo picado. Ex.: "Mint Julep".

POUSSE CAFÉ: origem francesa. Preparado com licores, destilados e xaropes. Deve-se saber a densidade das bebidas, pois são feitas em camadas e não devem se misturar. Ex.: "Imperial Pousse Café".

SLING: *Long Drink* preparados com limão, açúcar, um destilado, um licor e completados com soda.

SMASHES: Smash = esmagar. São preparados em copos *old fashioned* com hortelã esmagada com açúcar, acrescentando gelo, um destilado e decorando com rodela de laranja, cereja e casca de limão. Ex: Rum Smash.

SOURS: *Sour* = ácido. São sempre batidos com um destilado, suco de limão e açúcar e, às vezes, com um pouco de clara de ovo.

FRAPPEE: feitos com gelo moído e servido, geralmente, em taça de conhaque com um licor.



SAIBA MAIS!

O Manual Prático de Barman está disponível no endereço <http://www.macchia.com.br/wp-content/uploads/2014/01/curso-barman.pdf>.

Paulo Avelino Jacobos (s/d), em seu Manual Prático de *Barman*, disponibiliza uma série de dicas para preparar seu *coquetel*. Abaixo você tem acesso a algumas dessas dicas:

- Jamais misture dois destilados, o sabor pode até agradar, mas um poderá anular o outro.
- Jamais use espumante, águas gaseificadas ou refrigerantes na coqueteleira. Misture sempre depois.
- Nunca misture mais de cinco bebidas numa composição.
- Sucos de laranja e limão devem ser sempre frescos.
- Use somente produtos de qualidade em suas misturas. Coquetéis são bebidas de aroma e sabor muito delicados.
- Decorações devem ser complementos. Mais importantes são o aroma e o sabor.
- Em coquetéis servidos somente gelados, os copos devem ser gelados previamente.
- Todos os coquetéis devem ser servidos imediatamente depois de preparados.
- Quando o número de convidados for grande, prepare antecipadamente rodela e cascas de limões para decoração.
- Tenha sempre à mão amendoins salgados, castanhas, batatas *chips* e pipocas para acompanhar suas bebidas.
- Mulheres normalmente preferem bebidas suaves, já os homens preferem as mais encorpadas, mas há exceções à regra.
- O gelo utilizado na preparação deverá ser feito com água mineral ou comprado fora. Nunca use água da torneira para fazê-lo, o cloro poderá comprometer o sabor da sua bebida.
- Para caipirinhas e certos tipos de *coquetéis*, usar gelo quebrado.
- Tenha sempre à mão club soda, água com gás e refrigerantes para as suas misturas.

- Destilados e licores, depois de abertos, devem ficar bem fechados e em pé. Os licores cremosos devem ser mantidos na geladeira, bem como alguns destilados e vinhos brancos aperitivos após abertos.
- Finalmente o mais importante: sirva bebidas certas nos momentos certos! Aperitivos antes, digestivos após e os *long drinks* jamais durante refeições.
- E não esquecer, um bom serviço de bebidas poderá muitas vezes corrigir possíveis imperfeições no cardápio.

AULA 4

Técnicas para escolha e serviço de vinhos

Agora você vai aprender, ainda mais, a origem, a tipologia dos vinhos e as técnicas para escolha, consumo e serviço destas bebidas.

O universo dos vinhos, tipos de uvas, fabricantes, e países de origem é muito vasto. Sugerimos que você procure aprender mais através dos livros, textos de artigos, jornais e revistas, além de outros meios escritos, ilustrados, audiovisuais e práticos em bares e restaurantes.

Agora venha comigo para nossa última aula!

Objetivos

- Conhecer a história, a classificação, as regiões produtoras dos vinhos e os tipos de uvas
- Aprender as técnicas de serviço de vinhos
- Conhecer os tipos de vinhos e sua harmonização para uma escolha adequada
- Identificar requisitos profissionais para se trabalhar com vinhos

TÓPICO 1

História, classificação e origem dos vinhos

OBJETIVO

- Conhecer a história, a classificação, as regiões produtoras dos vinhos e os tipos de uvas

Mergulhar no mundo dos vinhos é como estar no mar, quanto mais se nada, mais se tem para nadar. O vinho é uma bebida muito antiga proveniente da transformação de boas uvas através de um processo de fermentação por microorganismos vivos. O resultado é uma bebida muito agradável ao paladar de cores que variam de acordo com as uvas (claras ou escuras), aromas e sabores inigualáveis, pois cada vinha, safra ou fabricante possui diferenças que são traduzidas no produto final do vinho.

Para se fabricar um bom vinho é necessário que uvas viníferas, provenientes da videira ou parreira (árvore da uva do tipo trepadeira), sejam plantadas adequadamente em um bom solo (rico em húmus e soltos que permitam que as raízes da videira cheguem de 7 a 10 metros de profundidade), numa região de clima agradável e temperado (que apresentem invernos frios para repouso da planta e verões ensolarados para brotação e floração).

Segundo Santos (2007), um fabricante de vinhos tem em sua propriedade um vinhedo ou parreiral com clones ou mudas enxertadas de uma *vitis vinifera* (espécie de videira europeia de gênero botânico *vitis* e nome específico *vinifera*, que produz uvas com teor de açúcar e elementos ácidos em condições de produzir vinhos de boa qualidade, ou de uma *vitis labrusca*, *riparia*, etc (gênero da videira americana – mais usado em sucos do que em vinhos).

São plantadas em grandes dimensões de hectares de terra, em terreno que se permita insolação, iluminação e aeração suficientes para que a videira cresça até 2 metros de altura e se espalhe horizontalmente em pergolados ou aramados. Toda esta estrutura deve permitir a formação de uma trama de galhos e folhas, deixando as uvas penduradas e protegidas da luz direta. A colheita das uvas só poderá ser feita no momento exato de sua maturação (de 40 a 50 dias), pois define vários fatores como a acidez, o teor alcoólico, os aromas e a intensidade da cor.

A colheita dos cachos é selecionada e pode ser feita mecanicamente ou, o que é mais comum, feita manualmente, sendo cuidadosamente transportadas e inspecionadas para a fabricação do vinho. O teor de açúcar das uvas é responsável pelo teor de álcool dos vinhos. Eles classificam-se em naturais (álcool entre 7% e 14%) ou fortificados (álcool entre 14% e 30%), secos ou doces, suaves ou espumantes (CONSELHO NACIONAL DE QUÍMICA, 2011).

Em seguida, os cachos de uvas passam por uma desengaçadeira (máquina que separa os bagos dos engaços, que são descartados) e uma esmagadeira (leve pressão nos bagos para romper a casca), formando o mosto (cascas, polpa e sementes). O mosto segue para fermentação em tanques de aço inox, madeira ou cimento. Na antiguidade, utilizava-se o método artesanal para esmagar com os pés, pisando-se nos bagos em grandes tanques, o que ainda hoje existe em algumas regiões. As fases seguintes são a fermentação, o envelhecimento e engarrafamento e distribuição do vinho, até que chegue em nossa mesa.



Figura 1 - Uvas

Fonte: www.latinstock.com.br

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS

Os vinhos podem se classificar de acordo com o fabricante, o método de fabricação, a região produtora e principalmente pelo tipo de uva empregado na sua elaboração. Existem mais de sessenta tipos de uvas propícias para elaboração de vinhos no mundo, variando de acordo com a região.

Em sua relação, tanto as safras quanto os vinhos podem variar a sua qualidade na mesma uva, no mesmo fabricante, imagine em fabricantes diferentes. A safra refere-se ao ano da colheita e interfere muito no resultado final de um vinho, que pode ser bom em uma safra e excepcional em outra. Isso pode afetar a qualidade do produto final bem como sua apreciação, premiação internacional e seu preço.

A seguir, o texto esclarece a classificação dos vinhos segundo a Associação Cearense dos Amigos do Vinho (ACAV), observando aspectos como sua tipologia, sua classificação básica, classificação segundo a cor dos vinhos e em relação aos teores de açúcares.

A TIPOLOGIA DOS VINHOS

Vinho maduro

Compõe a maioria dos vinhos que conhecemos, quer sejam brancos, tintos ou rosés. Vinhos que completaram todos os estágios de fermentação.

Vinho verde

Vinho ácido, que sofre a segunda fermentação, a malolática, dando um leve toque frisante.

Champagne

Vinho espumante produzido exclusivamente na região de Champagne (França). É elaborado pelo método *champenoise*, que consiste em uma segunda fermentação ocorrida na garrafa.

Espumantes

São vinhos cuja segunda fermentação é provocada em grandes recipientes fechados (autoclaves), Charmat. Recebem nomes regionais para diferenciá-los dos



SAIBA MAIS!

Para conhecer mais a história do vinho acesse:

<http://www.acavnet.com.br/vinho.asp>

autênticos Champagnes. Por isso, temos na Alemanha, o Sekt; na Itália, o Asti e o Prosecco; nos EUA, o Sparkling Wine; na Espanha, o Cava e em língua portuguesa, o Espumante.

Fortificados

Vinhos que durante ou após a fermentação recebem a adição de aguardente vínica. Os mais famosos são o Porto, Madeira, Marsala, Jerez e Malaga.

Aguardente de vinho

Quando o vinho é destilado, dá origem a um produto com 40 graus ou mais de álcool. Na França, Cognac e Armagnac; nos demais países, o Brandy.

EM SUA CLASSIFICAÇÃO BÁSICA OS VINHOS PODEM SER

Vinho de Mesa

Consumo corrente, elaborado com uvas comuns ou viníferas.

Vinho de Mesa Fino

São vinhos elaborados exclusivamente a partir de uvas viníferas ou européias (especiais / nobres)

EM SUA CLASSIFICAÇÃO EM RELAÇÃO À COR OS VINHOS PODEM SER

Vinho Tinto

Uvas saudias, maduras, de bons teores alcoólicos e quantidade suficiente de componentes de cor e estrutura concentrados na casca que permitem elaborar vinhos de maior longevidade.

Vinho Branco

Vinho de aroma delicado e frutado. Uvas não excessivamente maduras, que assegurem boa carga de acidez, que lhe dará frescor e juventude.

Vinho Rosado ou Rosé

Produzido com uvas tintas onde as cascas permanecem até que o líquido adquira a cor rosada desejada (dificilmente ultrapassa 24 horas). Depois que o

líquido e as cascas são separadas, realiza a fermentação alcoólica com controle de temperatura. Possui aroma frutado fresco e delicado.

EM SUA CLASSIFICAÇÃO EM RELAÇÃO AOS TEORES DE AÇÚCARES OS VINHOS PODEM SER

Vinhos maduros

Seco – até 5 gramas de açúcar por litro

Demi-Sec – de 5,1 a 20 gramas de açúcar por litro

Suave – acima de 20,1 gramas de açúcar por litro

Champagne

Brut – menos que 15 gramas de açúcar por litro, geralmente entre 9 e 15 gramas de açúcar por litro.

Extra Dry – tem entre 12 e 15 gramas de açúcar por litro.

Sec – entre 17 e 35 gramas de açúcar por litro.

Demi Sec – até 50 gramas de açúcar por litro.



VOCÊ SABIA?

Acesse o endereço (http://revistaadega.uol.com.br/artigo/a-formacao-da-cor-nos-vinhos-tintos_8491.html) e descubra o que significam as cores do vinho.

AS REGIÕES PRODUTORAS E OS TIPOS DE UVAS

Devido ao clima propício e ao tipo de solo, além da adaptação de cada tipo de uva a determinadas regiões ao longo do tempo, encontramos hoje uma variedade de mais de 60 tipos de uvas, notadamente em países europeus de grande tradição vinícola como França, Itália, Espanha e Portugal.

Entretanto, de acordo com o site da Associação Cearense dos Amantes do Vinho (ACAV), vários países são conhecidos internacionalmente pela sua produção e comercialização de bons vinhos como: África do Sul, Alemanha, Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Espanha, França, Hungria, Itália, Nova Zelândia, Portugal, Uruguai, USA (ACAV, 2011).

As uvas viníferas podem ser comuns ou especiais e nobres para produzir bons vinhos. As uvas comuns são geralmente americanas e servem para fabricar

o suco de uva ou o vinho de mesa comum comercializado em garrações de 5 litros a preços populares. São exemplos de uvas comuns: Isabel, Concord, Seibel, Herbeumont, Seyve Willard.

Segundo Santos (2007, p.42), as principais uvas utilizadas nos vinhos que encontramos no Brasil são as uvas viníferas:

TINTAS	BRANCAS
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Grenache, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Gamay, Syrah, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional.	Alvarinho, Chardonnay, Chenin Blanc, Gewurztraminer, Muscat, Riesling, Sémillon, Sauvignon Blanc, Torrontés, Viognier.

Cada uva tem características diferentes e produz resultados diferenciados entre elas, principalmente quanto à cor, ao sabor e ao aroma. Os aromas são inúmeros e requerem especialistas para identificá-los. Assemelham-se a flores (laranjeira, rosa etc), frutas frescas (abacaxi, morango, banana, maçã etc) ou desidratadas (pêssego, uva passa, tâmara, damasco etc), especiarias (canela, pimenta-do-reino, baunilha etc, folhas (eucalipto, chá, tabaco etc) e até animal (almíscar, couro, carne assada) e outros (caramelo, mel, terra, defumado, cânfora). (MOSER E TAFNER, 2004).



SAIBA MAIS!

Visite o endereço (<http://www.acavnet.com.br/uvas.asp>) e conheça as uvas viníferas especiais, as principais viníferas especiais, as uvas viníferas nobres e brancas.

Para você ficar ainda mais informado, uma boa dica é percorrer os principais fornecedores de vinhos ou prateleiras de grandes supermercados de sua cidade para saber dos principais vinhos ali comercializados, os produtores e os tipos de uvas mais utilizados. Procure se aprofundar mais na leitura e estudo dos tipos de uvas, bem como sua coloração e aroma.

TÓPICO 2

Técnicas de armazenamento e serviço de vinhos

OBJETIVOS

- Aprender as técnicas de armazenamento e serviço de vinhos
- Conhecer os tipos de vinhos e sua harmonização para uma escolha adequada

Agora vamos aprender um pouco mais como acondicionar e servir os vinhos depois de produzidos. Todas as etapas são importantes, pois podem alterar a qualidade do vinho e de seu sabor no momento de apreciá-lo.

Para armazenar ou estocar o vinho é necessário observar certos cuidados para manter suas propriedades:

- evitar variações elevadas de temperatura mantendo-o ao abrigo da luz e do sol, de preferência em uma adega climatizada entre 13 e 16 °C, dependendo do tipo de vinhos que abriguem ali;
- evitar fortes ruídos, odores e vibrações;
- evitar armazenar o vinho junto com outros alimentos e materiais químicos para limpeza;
- armazenar em posição horizontal para que o líquido entre em contato com a rolha, deixando-a úmida e expandida. Isso evita a entrada do ar que provocaria a oxidação do vinho pelo contato com o oxigênio;

- a disposição dos vinhos na adega pode obedecer a vários critérios, entretanto o mais utilizado é por país de origem e tipo de uva. Também poderá ser por fornecedor, preços etc.



Figura 2 - Rótulo vinho

O rótulo das garrafas de vinhos são fontes de informação para quem os comercializa e os consome. Observe que há um padrão obrigatório que deve ser seguido em seus produtores identificando no rótulo do vinho:

- tipo de uva;
- safra com ano e local de produção;
- produtor/ vinícola;
- teor alcoólico.

O acondicionamento para o serviço imediato deve obedecer aos critérios de temperatura ideal para cada tipo de vinho, conforme mostrado a seguir.

AS TEMPERATURAS IDEAIS

Classificação vinhos	Tipos de vinhos	Temperatura
Tintos	Envelhecidos e encorpados	16 A 18 °C
	Encorpados sem envelhecimento	14 A 16 °C
	Jovens e pouco encorpados	12 A 14 °C
Branco	Secos, envelhecidos e encorpados	12 A 14 °C
	Secos, jovens e leves	6 A 12 °C
	Suaves e doces	4 A 6 °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

VOÇÊ SABIA?

Dica: uma garrafa deixada durante 8 minutos na água com gelo sofrerá uma redução de 5°C na temperatura, o que corresponde a 60 minutos de permanência na geladeira

Isso quer dizer que os vinhos tintos deverão ser servidos entre 12 a 18 °C e os vinhos brancos e espumantes de 4 a 12 °C, sempre bem mais gelados do que os tintos. No caso de o vinho não estar na temperatura ideal no momento de servir, você pode mergulhar a garrafa num balde com água e gelo (alguns acrescentam sal grosso) para que ela atinja a temperatura desejada mais rapidamente.

Também é importante observar que o armazenamento deve prever mais de uma garrafa por tipo de rótulo, pois os clientes de um restaurante podem pedir várias garrafas do mesmo vinho.

Após bem acondicionado e na temperatura certa, o vinho estará pronto para ser servido. O procedimento para abertura da garrafa e realizar o serviço do vinho é bem simples. Vejamos como isso acontece passo a passo:

1. Limpe bem a garrafa;
2. Mostre o rótulo ao cliente para confirmar a escolha do vinho;
3. Remova a cápsula protetora da garrafa, limpando com um guardanapo de pano o gargalo da garrafa após sua retirada, principalmente se a cápsula for de chumbo. A cápsula deve ser cortada abaixo do ressalto maior do gargalo, próximo à abertura da garrafa. Isto pode ser feito com uma faca;
4. Faça a retirada da rolha sem danificá-la, com auxílio de um bom saca-rolhas
5. Mostre a rolha ao cliente, deixando-a disponível em um prato de apoio, como sinal de autenticidade do vinho. Muitos vinhos de boa qualidade trazem gravados na rolha a sua identificação. As rolhas podem ser de cortiça ou sintéticas.
6. Sirva uma pequena quantidade para quem lhe pediu o vinho, proporcionando uma degustação do mesmo e aguardando a aprovação para então começar a servir;
7. Sirva o vinho sem derramar ou pingar, dando preferência às senhoras, enchendo o equivalente a 1/3 da taça. É importante oferecer água com ou sem gás numa outra taça, antes de iniciar o serviço de vinhos;
8. Coloque a garrafa no balde com gelo próximo ao cliente, mas esteja atento para estar sempre renovando a quantidade de vinho na taça do cliente para que a mesma não esvazie completamente. Em alguns casos, o cliente pode solicitar uma jarra especial para aerar o vinho, principalmente os tintos mais encorpados e envelhecidos. Faça sempre a vontade do cliente.



Figura 3 - Pessoas tomando vinho num restaurante

Fonte: www.lainstock.com.br

9. Ao terminar a garrafa, coloque a mesma virada com o gargalo para baixo dentro do balde e ofereça outra garrafa ao cliente.

Há ainda outros aspectos importantes no serviço dos vinhos, como a aeração e a decantação.

AERAÇÃO

A aeração ou “respiração” de um vinho significa fazer com que o vinho entre em contato com o oxigênio pelo menos por uma hora, para que possa sofrer alterações benéficas, liberando mais intensamente seus aromas e aprimorando os seus aspectos gustativos. Esta é uma conduta 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. Quanto melhor o vinho, quanto maior a sua estrutura e a sua complexidade de aromas, maior será o tempo que se deverá deixar o vinho aerando ou “respirando”. Esta aeração é feita na própria garrafa do vinho ou numa jarra de vidro com boca larga ou um decanter, onde o vinho sofrerá maior aeração em menor tempo.

DECANTAÇÃO

A decantação é o processo de deixar que os sedimentos do vinho (pequenas partículas que se formam com o passar dos anos) se depositem no fundo da garrafa. Para isso, pode-se colocar a garrafa em posição vertical horas antes de servir e também ao transferir o vinho para a jarra de aeração. Mas, lembre-se de não despejar o líquido completamente para evitar que os sedimentos decantados se misturem ao vinho. Vale salientar, também, que algumas garrafas possuem o fundo côncavo para facilitar esse processo.

É importante lembrar que, se você não tomar o vinho todo numa só noite, a rolha deverá ser colocada e a garrafa acondicionada em temperatura amena em ambiente adequado para que o mesmo se mantenha em perfeito estado. Entretanto, sua durabilidade será bem pequena (alguns dias) visto que o mesmo sofrerá oxidação após contato com o oxigênio.

TAÇAS

Para que o serviço de vinhos esteja correto, é preciso observar a taça indicada para cada tipo de vinho. Em geral, as taças têm corpo separado da base por uma haste para que o contato com a mão humana não altere a temperatura

do vinho. Quanto mais fino for o cristal, mais elegante será o serviço. As taças devem ser preferencialmente de vidro ou cristal incolor para que a cor do vinho possa ser apreciada e devem estar cuidadosamente limpas e polidas. Numa ordem decrescente de tamanho (da maior para a menor) seguem a taça de água, a taça de vinho tinto, a taça de vinho branco e a taça de vinho do porto. Veja seguir o desenho das taças mais usadas no serviço de vinhos:

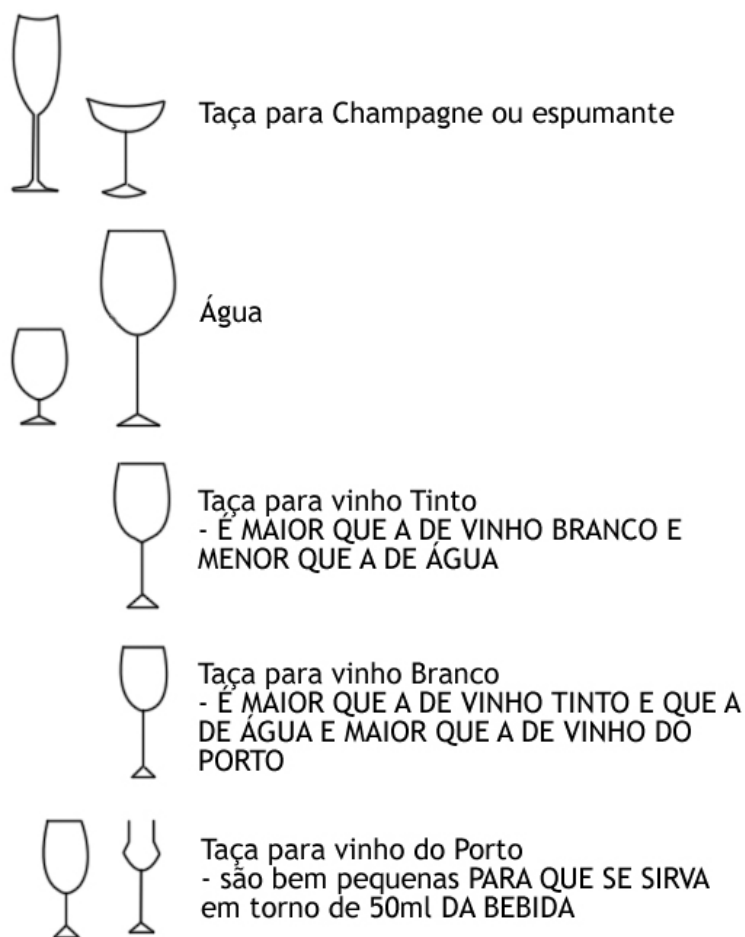


Figura 4 - Taças mais usadas no serviço de vinhos

Então, agora você sabe quais os cuidados e os procedimentos importantes para o armazenamento, abertura da garrafa e serviço de vinhos. Lembre-se sempre que para que o serviço de vinhos esteja perfeito, todos os detalhes devem estar adequadamente observados, deixando o cliente bem à vontade e descontraído para degustar um bom vinho. Por isso mesmo, a harmonização não deve ser esquecida.

HARMONIZAÇÃO

A harmonização é uma técnica para combinar bem o vinho com o prato escolhido para uma refeição, valorizando ainda mais o sabor de ambos quando degustados simultaneamente. Dizem os *gourmets* que um bom jantar pede um bom vinho, mas é preciso saber combinar as suas propriedades.

Existem muitos detalhes para se harmonizar vinhos e pratos e para isso um profissional experiente deve aconselhar seu cliente no momento da escolha.

Algumas regras gerais são fundamentais (Santos, 2007), tais como:

SAIBA MAIS!

Para saber qual a melhor taça para cada tipo de bebida, acesse o endereço http://revistaadega.uol.com.br/artigo/que-taca-escolher_149.html

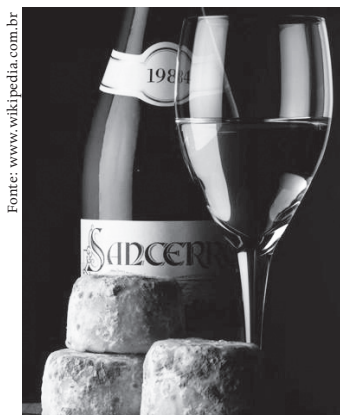
ANALOGIA

Um prato mais suave e leve pede um vinho com sabor mais leve, assim como pratos bem temperados e condimentados pedem vinhos mais envelhecidos e encorpados.

ASSOCIAÇÃO

Em geral, vinhos brancos acompanham carnes brancas e vinhos tintos carnes vermelhas, como a seguir:

- vinhos brancos, rosados ou tintos jovens e leves servidos gelados harmonizam-se com peixes e frutos do mar, aves, molhos brancos ou ácidos, queijos frescos de massa mole como frescal, ricota, mussarela e cabra e queijos de massa semidura como prato, *estepe*, *ementhal*, *gouda* e *gruyère*;
 - vinhos brancos doces podem ser servidos como sobremesa e também para acompanhar queijos azuis como *gorgonzola* e *roquefort*, bem como um prato agridoce;
 - vinhos tintos acompanham pratos de sabor forte compostos de carnes vermelhas ou de caça, molhos escuros, peixes de sabor forte como atum e sardinha e até bacalhau, conforme o preparo, queijos de massa dura como o parmesão.



Fonte: www.wiki.pedia.com.br
Figura 5 - Vinho

SENSIBILIDADE SENSORIAL

Em geral, quando se servem vários pratos num mesmo jantar, pode-se oferecer vários vinhos de acordo com o prato servido, obedecendo a ordem progressiva

do sabor: servindo o branco antes do tinto, o seco antes do doce, o leve antes do encorpado. Exemplo: uma entrada de peru com ervas ou camarões ao vapor são acompanhados por um vinho branco e no prato principal um filé deverá estar acompanhado de um vinho tinto.

Espero que tenha entendido que o serviço de vinhos é uma arte, um verdadeiro ritual que deve ser seguido quanto mais especial for a ocasião e o vinho.



SAIBA MAIS!

Visite o site da Associação dos Amantes de Vinho (<http://www.acavnet.com.br/harmonizacao.asp>) e conheça algumas regras de harmonização.

TÓPICO 3

Competência profissional: *sommelier*

OBJETIVO

- Identificar requisitos profissionais para se trabalhar com vinhos

Agora que você já sabe um pouco mais sobre vinhos, que tal aprender sobre o profissional dessa área?

O serviço de vinhos e bebidas internacionais requer mais conhecimento e aprofundamento sobre a área. Quanto mais o profissional ler, estudar, visitar regiões, conversar com especialistas, mais terá capacidade de prestar um bom serviço de *Sommelier*.

Segundo norma ABNT NBR 15028, o “*sommelier* ocupa-se, principalmente, do aconselhamento, esclarecimento e serviço ao cliente dos pedidos de vinho e derivados, drinques e bebidas da coquetelaria internacional, e do assessoramento na aquisição, armazenamento e reposição de vinhos e bebidas”. A norma estabelece também que o *sommelier* deve ser capaz de:

- a. elaborar carta de vinhos e bebidas, que pode incluir definir a escolha de vinhos e bebidas para compor a carta; definir a compra de vinhos e bebidas nacionais e importados; manter-se atualizado quanto ao mercado de vinho; efetuar degustação de novo vinho para composição da carta; adequar a carta à estação do ano, disponibilidade e filosofia da casa; orientar na estética da carta; harmonizar os vinhos da carta com o cardápio; apoiar a composição de cardápio de banquete e outros serviços;
- b. organizar adega, que pode incluir receber e conferir vinhos; fazer inventário; definir os vinhos a serem consumidos prioritariamente; definir a composição do estoque de vinhos para os serviços do dia; solicitar reposição de estoque; definir e acompanhar as condições de temperatura, iluminação e umidade no armazenamento e conservação dos vinhos da adega; inspecionar rótulos e cápsulas de garrafas de vinhos;
- c. sugerir e vender vinhos ao cliente, que pode incluir identificar preferências e necessidades; sugerir e explicar vinhos da carta, drinques e coquetéis em função da escolha dos alimentos; informar safra, história, origem, tipo, região produtora, teor alcoólico, composição, classificação e outras características do vinho;
- d. fazer o serviço de vinhos e bebidas, que pode incluir escolher e inspecionar copos e utensílios apropriados; preparar e servir bebida da coquetelaria internacional; realizar serviços de aeração e decantação; verificar a temperatura adequada de servir o vinho; apresentar e abrir garrafa de vinho; realizar a prova do vinho; utilizar técnica de servir de acordo com o tipo de vinho e na ordem oportuna; cuidar da reposição do serviço de vinho; orientar quanto ao uso de vinhos na cozinha;
- e. assegurar a satisfação do cliente, que pode incluir antecipar-se ao chamado do cliente; receber e atender solicitações e reclamações; acompanhar o serviço de vinho feito pelo garçom; fornecer informações sobre o estabelecimento e os serviços; esclarecer dúvida; pesquisar a satisfação do cliente;
- f. utilizar termos técnicos, que pode incluir aplicar termos técnicos da gastronomia nacional e internacional; pronunciar corretamente o nome de vinhos, países e regiões;
- g. cuidar da higiene e apresentação pessoal, que pode incluir cuidar da higiene pessoal, uniformes e acessórios que influenciam a aparência;
- h. cuidar da higiene e segurança dos alimentos, que pode incluir aplicar procedimentos de higiene e segurança no trato com bebidas, petiscos, gelo e na limpeza de utensílios e equipamentos.

Para isso, esse profissional deve reunir conhecimentos, habilidades e atitudes compatíveis com a profissão, pois lhe darão a competência necessária para atuar bem na área. E saiba que isso envolve aspectos da teoria e da prática, como termos técnicos da enologia e gastronomia nacional e internacional relativos ao serviço de alimentos e bebidas e sua harmonização com vinhos, até um bom serviço incluindo normas de etiqueta à mesa e no salão.

Estamos falando de um profissional exigente, sociável, de boa memória e iniciativa, ótima comunicação e empatia com o cliente, atencioso e de bom relacionamento interpessoal. Será que você se encaixa nesse perfil? Se você respondeu que sim, então comece logo a praticar e trabalhar na área.

A DEGUSTAÇÃO DO VINHO

Fonte: www.wikipectia.org



Figura 6 - Vinhos

É importante destacar que é preciso muito conhecimento para avaliar vinhos. Entretanto, até mesmo um iniciante pode prestar atenção aos aspectos que, segundo Moser e Tafner (2004), devem ser considerados numa boa degustação de vinhos tais como:

- análise visual: cor, limpidez, viscosidade;
- análise olfativa: após circular o vinho na taça, deixá-lo na boca sem engolir por alguns instantes, engula e depois expire e pense nos aromas;
- análise gustativa: percepção dos sabores amargos, ácidos, doces e salgados, a adstringência do tanino nos vinhos tintos e a acidez nos vinhos brancos;
- a persistência dos aromas e sabores do vinho depois da glutinação (a recordação no paladar): 4 a 16 segundos (ou mais) nos vinhos tintos e 3 a 8 segundos (ou mais) nos vinhos brancos.

É importante lembrar que:

1. Os vinhos brancos devem ser degustados antes que os tintos;
2. Os vinhos novos antes que os mais velhos;
3. Os vinhos secos antes que os doces;
4. Os menos alcoólicos antes que os mais alcoólicos.

Então, esperamos que tenha gostado de aprender um pouco mais sobre este universo das bebidas e dos vinhos, estimulando sua criatividade e curiosidade para aprender ainda mais e, se for o seu caso, trabalhar ou empreender nesta fascinante área da hotelaria. Um brinde ao conhecimento!



SAIBA MAIS!

Vinho na Internet

1. Visite o website da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP). Além de saber mais sobre essa importante entidade da enologia, você encontrará dicas de outras páginas importantes sobre o assunto.

<https://www.abs-sp.com.br/>

2. Criada em 2002, a Associação Cearense dos Amigos do Vinho (ACAV) surge com a intenção de reunir amigos em torno da apreciação de um bom vinho, bem como para promover a iniciação ao mundo do vinho àqueles que o desconhecem. Promove trabalhos educativos e de entretenimento, além de expor as maravilhas do vinho a empresários e interessados aos setores hoteleiros e gastronômicos. Para saber mais sobre a ACAV, acesse http://www.acavnet.com.br/quem_somos.asp.

REFERÊNCIAS

ABIR. **Histórico do Setor (bebidas não alcoólicas)**. Disponível em: <http://www.abir.org.br/rubrique.php3?id_rubrique=178>. Acesso em: 10 mar. 2009.

_____. **O mercado de energéticos no Brasil**. Disponível em: <http://www.abir.org.br/ru-brique.php3?id_rubrique=180>. Acesso em: 13 mar. 2009.

ADEODATO, Renata Cyreno. A embriaguez alcoólica e a teoria da “actio libera in causa”. **Jus Navigandi**, Teresina, ano 12, n. 1637, 25 dez. 2007. Disponível em: <<http://jus.uol.com.br/revista/texto/10793>>. Acesso em: 22 ago. 2011.

ANSON, Rick. **Coquetelaria**: técnicas de bar. s/d. Disponível em: <<http://xa.yimg.com/kq/groups/22791121/206612787/name/Apostila+de+coquetelaria.doc>>. Acesso em: 3 dez. 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Código de Conduta das empresas do setor de alimentação fora do lar**. 2006. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/docs/codigo_conduta.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2011.

_____. **Código de Conduta**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/a-abrasel/codigo-de-conduta.html>>. Acesso em: 8 dez. 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15028** - Turismo - Sommelier - Competência de pessoal - Estabelece os resultados esperados e as competências mínimas para sommelier. Disponível em: <http://www.abnt.org.br/cb54/normas_gestao.asp>. Acesso em: 23 ago. 2011.

_____. **NBR 15024**: Turismo - Bartender -Competência de pessoal-Esta Norma estabelece os resultados esperados e as competências mínimas para bartender que atua em meios de hospedagem, restaurante, bar e similares. Essa ocupação por vezes é designada também barman. Disponível em: <http://www.abntcatalogo.com.br/norma.aspx?ID=82>>. Acesso em: 23 ago. 2011.

ASSOCIAÇÃO CEARENSE DOS AMIGOS DO VINHO. **As Uvas**. Disponível em: <<http://www.acavnet.com.br/uvas.asp>>. Acesso em: 13 ago. 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 4. Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CENTRO BRASILEIRO DE INFORMAÇÕES SOBRE DROGAS PSICOTRÓPICAS. **Bebidas alcoólicas**. Departamento de Psicobiologia - Unifesp/EPM. Disponível em: <http://www.unifesp.br/dpsicobio/cebrid/folhetos/alcool_.htm>. Acesso em: 23 ago. 2011.

CONSELHO NACIONAL DE QUÍMICA. 4a Região. **Bebidas**. Disponível em: http://www.crq4.org.br/default.php?p=texto.php&c=quimica_viva__bebidas>. Acesso em: 22 ago. 2011.

EHEALTHLATINAMERICA. **Alcoolismo e Suas Consequências**. 2015. Disponível em <<http://www.boasaude.com.br/artigos-de-saude/3511/-1/alcoolismo-e-suas-consequencias.html>>. Acesso em: 3 dez. 2015.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC 2000.

FREITAS, Newton. **Dicionário de Bebidas (Não Alcoólicas e Alcoólicas)**. Disponível em: <<http://www.newton.freitas.nom.br/artigos.asp?cod=107>>. Acesso em: 20 abr. 2009.

_____. **Vinhos Brasileiros: Legislação e evolução**. Disponível em: <<http://www.newton.freitas.nom.br/artigos.asp?cod=92>>. Acesso em: 20 ago. 2011.

MOREIRA JUNIOR, Sebastião. **Regulação da Publicidade das Bebidas Alcoólicas**. Texto para Discussão 20. Consultoria Legislativa do Senado Federal. Coordenação de Estudos. Brasília. Fev. 2005. 36p. Disponível em: <http://www.senado.gov.br/web/conleg/textos_discussao/texto>. Acesso em: ago. 2011.

MOSE, Giancarlo; TAFNER, Marlon A. **Manual do Enófilo**. Blumenau/SC: Asselvi, 2004.

NITZKE, Julio Alberto. **Fermentação: a transformação da farinha em pão**. Disponível em: <<http://penta.ufrgs.br/~julio/pao/afermen1.htm>> Acesso em: 20 abr. 2009.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. **Vinhos, o essencial**. 6. ed. rev. São Paulo: São Paulo: SENAC, 2007.

STANDAGE, Tom. Líquidos Vitais. In: STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos. Tradução Antônio Braga**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

CURRÍCULO



Prof^ª. Dr^ª. Keila Cristina Nicolau Mota

Doutora em Administração e Turismo pela UNIVALI/SC (2011), Doutora em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI/SC (2005), Mestre em Administração pela UECE (1999), Bacharel em Turismo pela UNIFOR (1991); Consultora Ad Hoc do Ministério da Educação para Turismo e Hotelaria e avaliação Institucional; Membro da Associação Nacional dos Programas de Pós-graduação e Pesquisa em Turismo (ANPTUR), Membro da Associação Brasileira dos Bacharéis em Turismo (ABBTUR);

Atuação acadêmica no âmbito do Ensino, Pesquisa e Extensão com experiência em direção, coordenação de cursos, consultoria em projetos acadêmicos e técnicos, grupos de pesquisa, e docência. Atualmente é professora efetiva do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), onde ensina na graduação presencial e à distância e na pós-graduação, orienta monografias e artigos científicos, avalia artigos, projetos de pesquisa, banca de seleção de professores, lidera o grupo de pesquisa entre outras atividades.

Ministra palestras e cursos de extensão e é autora e revisora de livros, artigos em revistas científicas nacionais e internacionais e eventos. Integra o Conselho de Revisores Científicos (Referees) da Revista Turismo & Desenvolvimento editada pela Universidade de Aveiro - Portugal e da Revista Turismo em Análise da Universidade de São Paulo (USP).

Autora e co-autora de vários livros no mercado nacional, entre eles:

- **Marketing Turístico:** promovendo uma atividade sazonal. Atlas, 2001.
- **Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro.** São Paulo: Roca, 2005, (v.01, p. 149-179).
- **Ensino superior em Turismo e Hotelaria:** reflexões sobre a docência e a pesquisa de qualidade. Ilhéus, BA: Editus, 2006 (p. 109-137).

• **Políticas de Turismo:** estratégias para a sustentabilidade – (Os segmentos turísticos adequados à realidade de Fortaleza) Fortaleza: 2008.

• **Segmentação do mercado turístico:** estudos produtos e perspectivas. São Paulo, 2009.

• **Educação Tecnológica:** teoria e prática do turismo da hospitalidade e do lazer. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2011.

• Além de livros didáticos de Hotelaria para o ensino à distância do IFCE.

