

Cocktails com aguardente vínica

A aguardente vínica resulta da destilação do vinho e, comparada com a bagaceira, é um produto mais sofisticado e equilibrado. Uma bebida saborosa e única, também utilizada na mixologia.

Entende-se por aguardente vínica uma bebida espirituosa obtida exclusivamente por destilação a menos de 86 % volume de vinho ou de vinho aguardentado, destinado à destilação ou por redestilação de um destilado de vinho a menos de 86 % vol. O título alcoométrico volúmico mínimo da aguardente vínica é de 37,5 %. Não pode ser aromatizada, só pode conter caramelo adicionado como meio para adaptar a cor. Quando é envelhecida, pode ser colocada no mercado como «aguardente vínica» desde que tenha sido amadurecida em recipientes de madeira de carvalho durante pelo menos um ano ou durante, pelo menos, seis meses, se a capacidade dos recipientes for inferior a 1000 litros.

No nosso país, estas aguardentes são comercializadas com as designações de aguardente velha e brande ou brandy. No caso do brandy o título alcoométrico volúmico mínimo é de 36 %. A exemplo de outros países, Portugal conta hoje com várias Denominações de Origem Protegidas (DOP) para este tipo de aguardentes. São elas: Vinhos verdes, Trás-os-Montes, Douro, Lourinhã, Tejo e Alentejo. Em França, possui as duas aguardentes vínicas mais famosas do mundo, cognac e armagnac.

COGNAC

O cognac é produzido numa denominação de origem com o mesmo nome, situada nos departamentos de Charente e Charente-Maritime, região que se divide em 6 sub-regiões: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois e Bois Ordinaire. É obtido a partir de uma destilação tradicional em 'pot still' por duas destilações sucessivas de vinho branco produzido principalmente com a casta Ugni blanc, localmente designada por Saint-Emilion. É envelhecida por um período mínimo de 2 anos em barris de madeira de carvalho de Limousin ou Tronçais. Pode apresentar-se no mercado com várias siglas de envelhecimento.

ARMAGNAC

É produzido numa denominação de origem com o mesmo nome, situada na Gasconha, mais propriamente nos departamentos de Gers, Landes, e Lot-et-Garonne. Esta região está dividida em sub-regiões: Haut-Armagnac, Bas-Armagnac e Ténarèze. É obtido a partir de uma destilação em alambiques de pot still, sem repasse de vinho branco produzido das castas; Baco 22A, Ugni blanc, Clombard e Folle Blanche. É envelhecido por um período mínimo de um ano em barris de madeira de carvalho. Pode apresentar-se no mercado com várias siglas de envelhecimento.

Outros países: Alemanha - Weinbrand, destilado de vinho tendo que possuir um título alcoométrico volúmico mínimo de 36 %; Áustria - Hefebrand, destilado de borra de vinho, tendo que possuir título alcoométrico volúmico mínimo de 38 %; Perú e Chile - Pisco, destilado de vinho; Países da antiga Jugoslávia - Lozoacha, Lozovaca ou Loza. Em quase todos os outros países as aguardentes destiladas de vinho são simplesmente designadas por brandy. ■

Campeão
Nacional de
Cocktails 2013



Servidas de forma simples, estas aguardentes são servidas em balão, à temperatura ambiente, em balão aquecido ou flamejado. Na mixologia são usadas em muitas misturas clássicas, bem como em novas criações.

BRANDY ALEXANDER



2 cl Brandy
2 cl Licor creme de cacau
escuro
2 cl Natas

Preparação: Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva em taça para cocktail. Polvilhe com canela ou noz-moscada.

PISCO SOUR



5 cl Pisco
2 cl Xarope de açúcar
2 cl Sumo de limão
1 Clara de ovo

Preparação: Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva o copo on-the-rocks. Adicione 4 gotas de Angostura Bitter no topo.

CHRISTMAS NIGHT



2 cl Brandy
2 cl Licor Frangelico
2 cl Licor Mozart Black
Chocolat
2 cl Natas
2 cl Sumo de limão

Preparação: Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva em taça para cocktail. Polvilhe com raspa de chocolate branco e negro.