

Bourbon Whiskey

O nome bourbon só pode ser atribuído ao whisky produzido nos EUA e, pela legislação americana, tem de envelhecer em tonéis de carvalho pelo menos durante dois anos de idade e de ser obtido, no mínimo, a partir de 51% de milho. A sua origem remonta a 1789, no condado de Bourbon, Kentucky, e começou por ser um produto medicinal.



Campeão Nacional de Cocktails 2013

Desde muito cedo, o whiskey produzido na América - que começou por ser um produto medicinal - tornou-se num bom negócio. Dado o seu incremento, em 1791, o Governo Americano decidiu lançar impostos sobre o whiskey, imposto este que tinha como função subsidiar despesas de guerra. A imposição desta nova taxa viria a originar uma grande rebelião que ficou conhecida por 'Three Year Whiskey Rebellion' e que viria a terminar em 1794.

Tal como na Escócia e na Irlanda, durante vários anos, o acto de destilar passou por períodos conturbados, o que levou algumas famílias de destiladores a mudarem-se para os vastos e férteis campos da região de Kentucky. Beneficiando de maior produção de milho desenvolveram a indústria de destilação principalmente a partir deste cereal. Assim, a primeira referência a este destilado data de 1789, altura em que o Reverendo Elijah Craig destilou o primeiro whiskey americano a partir principalmente de milho, no Condado de Bourbon, situado no Estado de Kentucky, e ao qual viria a dar o nome 'Bourbon Whiskey' Em 1919 foi decretada a Lei Seca pela 18ª Emenda, um duro golpe na produção e consumo deste espirituoso, que só viria a terminar com a 21ª Emenda em 1933, restaurando assim a produção e comercialização de espirituosos.

Tipos de bourbon whiskey produzidos: Straight Bourbon (Proveniente de uma única destilaria); Blended Straight Bourbon (Proveniente de várias destilarias); Single Barrel Bourbon (Proveniente de um único casco); Small Batch Bourbon (Proveniente de pequenos lotes com envelhecimento entre os 6 e os 9 anos); Bonded Bourbon (Proveniente de uma única destilaria, com pelo menos 4 anos de idade e engarrafado com uma percentagem de álcool de 50% Volume); Barrel Proof Bourbon/Barrel Strength Bourbon (Proveniente de um único casco, não desdobrado com água, comercializado com o grau alcoólico que possuir na altura do engarrafamento).

Na sua forma simples o bourbon pode beber-se puro, em cálice próprio, com gelo em copo on-the-rocks ou balão. No entanto, a sua forma mais vulgar de consumo é adicionado de refrigerantes como, por exemplo, coas e ginger ales. Na mixologia clássica, podemos encontrá-lo em várias misturas, como as que se apresentam de seguida. ■

MINT JULEP



10 folhas de Hortelã
10 g de Açúcar
1 cl Água
4 cl Bourbon Whiskey
Gelo Moído

Preparação: Coloque num copo longo as folhas de hortelã e o açúcar. Esmague com a colher de pilão ou com o muddler. Adicione a água e o whiskey. Mexa bem e preencha com gelo moído. Decore com 1 rodela de laranja, 1 ramo de hortelã e 1 cereja de cocktail.

MANHATTAN



4 cl Bourbon Whiskey
2 cl Vermute Rosso
1 Dash Angostura Bitter

Preparação: Coloque no copo misturador todos os ingredientes com gelo. Mexa e sirva em taça para cocktail. Decore com uma cereja de cocktail.

OLD FASHIONED



1 Cubo de Açúcar
4 Gotas de Angostura Bitter
0,5 cl Água Gaseificada
5 cl Bourbon Whiskey

Preparação: Coloque num copo on-the-rocks 1 cubo de açúcar, adicione a Angostura e a água gaseificada. Mexa ligeiramente. Adicione o scotch e volte a mexer. Adicione algumas pedras de gelo e decore com ½ rodela de laranja, ½ rodela de limão e cereja de cocktail.