

Os destilados de frutas



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

O termo geral brandy é utilizado para todos os destilados de frutas. Seu processo de preparo passa por inicialmente colocar as frutas, seu insumo principal, para fermentar, e posteriormente destilar o líquido já levemente alcoólico.

O processo de destilação, comparado com o preparo de outras bebidas alcoólicas, como o vinho e a cerveja, é relativamente novo. Dizem que foi um cruzado medieval em seu retorno, Arnaud de Villeneuve, que o aprendeu com os árabes e o divulgou por toda a Europa.

As palavras latinas “aqua vitae” (água da vida) deram origem a aquavite e “aqua ardens” (água de fogo) deram origem a aguardente.

Os árabes, contudo, só usavam a destilação para fins medicinais, com o intuito de preservar alguns princípios medicamentosos das flores e das ervas. Não é a toa que as palavras alquimia, álcool e alambique são de origem árabe.

Neste conceito, os destilados dos cereais, como a vodka, o gim e o uísque não são considerados brandies. Os cereais necessitam de serem maltados, ou seja, passar pelo processo que transforma seus amidos em açúcares antes de começar sua fermentação. Os destilados oriundos da cana de açúcar, como a pinga e o rum, também não são considerados brandies.

Sendo a uva uma fruta, começamos nosso desfile de brandies com os mais famosos: O *Cognac*, produzido numa região chamada Charente, na França, bem perto da região de Bordeaux. Seu processo passa pelo cultivo da uva Ugni Blanc, com a qual se prepara um vinho sem adição de dióxido de enxofre, que é imediatamente destilado duas vezes. Seu envelhecimento se dá em tonéis de madeira, que lhe darão seu aspecto de cor amarelada, mais intensa quanto mais tempo permanecer nestes barris. São comercializados na faixa de idade de três anos com as palavras “V.S.” ou quando envelhecidos por cinco anos ou mais com as iniciais “V.S.O.P.”, que significa “Very Special Old Pale”. Algumas vezes recebem nomes não regulamentados, como Napoleão, XO ou Extra. O Cognac é o brandy mais famoso do mundo, e sem dúvida o mais apreciado, em especial na Europa e na Ásia, onde seu mercado é fabuloso.

Seu maior rival é o *Armagnac*, produzido na Gasconia, no sudoeste francês. Utiliza vinhos da uva Ugni Blanc (a mesma do Cognac), com a adição porém de parte de vinho feito com a uva Folle Blanche. Estes vinhos são destilados apenas uma vez, o que confere ao



FOTO: WWW.WIKIPEDIA.ORG

Armagnac um caráter mais rústico e quente que outros brandies de uva.

Outro destilado famoso é o *Calvados*, feito na Baixa Normandia com mais de trinta tipos de maçãs. Primeiro pela fermentação é obtida a sidra, que é depois destilada duas vezes. Ele tem um gosto bastante peculiar, e tem extenso uso culinário, em especial quando entra no preparo da carne de pato.

O *Poire Williams* é um destilado de peras do mesmo tipo produzido na Região das Côtes Du Rhône, na França. Ele tem um estilo frutado e um sabor muito concentrado, pois são necessários quatorze quilos de pera para produzir uma única garrafa do destilado. Em cada garrafa um exemplar da fruta ajuda no visual e no estilo desta interessante bebida.

A Alemanha tem bastante tradição na produção de destilados de frutas. Deixam as frutas prensadas fermentar e destila-se o mosto. Dão a esse destilado o nome de “wasser” (água), como em *Kirshwasser*, que é um destilado de cerejas.

Existe ainda outro método, que é embeber-se e misturarem-se as frutas em álcool e redestilar a mistura, obtendo assim um álcool branco com o paladar e o aroma de frutas frescas. Neste caso tem o nome de “geist” (espírito), como em *Himberggeist* (aguardente de framboesa alemã), que corresponde à *Framboise* francesa.

As ameixas dão origem à *Mirabelle*, na bela Alsácia francesa, a *Prune* de diversas regiões francesas e a *Slivovitz*, comum a todo o Leste europeu. Algumas vezes elas são rudes e alcoólicas, em outras, quando bem destiladas a partir de frutas maduras e sadias, são suaves e deliciosas.

Aguardentes feitas a partir da destilação de vinhos são feitas em toda a Europa, com destaque para as produzidas em Portugal na Região dos Vinhos Verdes e da Bairrada, bem como àquela produzida na Catalunha espanhola.

Vale à pena lembrar que a Grappa italiana, a Bagaceira portuguesa e o Marc francês são destilados obtidos a partir da destilação do resto das uvas das quais já se retirou o mosto para a produção do vinho. Também não são considerados brandies.

Finalizando, os brandies devem ser bebidos gelados após as refeições, e reza a lenda que ajudam na digestão. Erga uma (pequena) taça e brinde à sua Saúde! 🍷