

WHISKY

NEWS

BOLETIM DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY
Patrono Heitor Vignoli



ANO IX Nº 113 Dez / 04

THE FAMOUS GROUSE NO DRAKE'S BAR

Kleber Damasceno Prado

Quem conheceu o Poet's Corner, bar em estilo clean que fazia parte do complexo do Centro Brasileiro Britânico, em Pinheiros, no qual a SBW realizou algumas memoráveis reuniões em Sampa (como a do lançamento naquela cidade do Glenfiddich 12 Years Old single malt Scotch whisky), certamente se surpreenderá com a metamorfose pela qual passou até se transformar num acolhedor pub inglês, com direito a deck externo sobre um belo lago. Pois demos início a parceria da SBW com o simpático Drake's Bar (esse é o novo nome, em homenagem ao famoso corsário de S. M. Elizabeth I, a Rainha Virgem), na pessoa de seu idealizador e proprietário, Edward van Hellemond, com uma festa supimpa (como diria o nosso Vice-Presidente da Região



Ovídio Guimarães, Vicente Jorge - supervisor On Trade da Interfood, Ciro Navajas - diretor da ABCW, Bruno Airaghi - Gerente de Marketing da Interfood, Kleber Prado, Nicholas Macchi - Manager do The Famous Grouse, Sidney Stahl, João Caldas Fernandes e José Laerte Dutra.

Nordeste, Lagildo Brasileiro) na qual celebramos outra parceria: com a Interfood, responsável, entre outras, pelas marcas The Famous Grouse e The Macallan.

cos se esvaindo. Tínhamos que partir em busca de outro pouso, o que não foi fácil.

Mas a demora trouxe grandes frutos (e goles). Vejam só:

O Nicholas Macchi, The Famous Grouse Mgr da Interfood, fez com que pudéssemos apreciar durante a 47ª reunião da SBW em São Paulo esse maravilhoso standard blended whisky. É o whisky mais consumido na Escócia e, para muitos de nossos sócios, o melhor de sua categoria. Segundo Jim Murray, é um maravilhoso blend, "da gaveta do alto". Belissimamente estruturado, com uma rara integração entre o malte sutil e o grão encorpado e frutado. Um blend brilhante.

Mas a coisa não ficou por aí. Passamos então a degustar a versão 12 anos, denominado The Famous Grouse Gold Reserve. Michael Jackson (o nosso) disse "Um so-



berbo trabalho de blending. Quando provei isoladamente já achei bom, mas quando comparei com seus pares pude ver que era um dos de maior destaque."

Para terminar, conhecemos a versão vatted malt dessa marca, o The Famous Grouse Vintage Malt, resultado da mistura apenas de single

malts destilados em 1987 e engarrafados em 1999, com destaque para The Macallan e Highland Park. Simplesmente divino.

A festa contou com presença significativa de nossos sócios e com a dos Srs. Bruno Airaghi, Gerente de Marketing, e Vicente Jorge, Supervisor de On Trade, ambos da Interfood, acompanhando

o Nicholas Macchi.

Participou também da nossa reunião o Sr. Ciro Navajas, diretor da Associação Brasileira de Colecionadores de Whisky, entidade que tem prestigiado todos nossos eventos, pelo que só temos a agradecer.

Até a próxima, companheiros de São Paulo.

O "MANUAL DO BLEFADOR" E O PROCESSO DE PRODUÇÃO DO MALT WHISKY (continuação)

Publicamos na edição anterior a primeira parte do texto sobre o processo de produção do malt whisky extraído do livro "Manual do Blefador - tudo o que você precisa saber sobre whisky para nunca passar vergonha", de David Milsted (tradução de Sylvio Gonçalves) da editora Ediouro. A seguir, o restante da matéria.

8. Brassagem (mashing) - O que acontece no tonel de farinha de malte depois que o malte é espargido. Pense nele como um saquinho de chá.

9. Balfour-Schock-Gusmer Lau-teran - Velho e bonito nome originado nas Terras Altas, para um tipo de tonel de farinha de malte altamente tecnológico, de quinta geração, que deve (ou não) contribuir para a qualidade única do Tomatin.

10. Águas de extração - Termo nauseantemente obstétrico para o fluído marrom, quente e melado, que sai do fundo do tonel de farinha de malte, sendo fermentado em seguida. Normalmente, isto ocorre duas vezes; o terceiro lote e o quarto são aquecidos novamente - não esqueça de dizer "reciclados" - para serem posteriormente espargidos com

o próximo lote.

11. Borra (draff) - Resíduos ensoopados de grãos maltados de cevada depois do processo citado acima. Usa-se como ração para gado.

12. Mosto de cerveja (worts) - No que se tornam as águas de extração durante sua jornada do tonel de farinha de malte até o...

13. Barril de lavagem (wash back) - Recipientes mastodônticos usados

para fermentar os mostos açucarados de cerveja, pela adição de pazadas de lêvedos vorazes.

14. Wash - O que os mostos se tornam depois da fermentação: uma cerveja azeda, fina, escura e oleosa, não muito diferente da espécie de cerveja lager.

15. Álcoois - Sempre no plural. Atenção: a lavagem contém uma quantidade alta de álcoois altos e bai-

xos, incluindo o etanol. Lembre que sempre é melhor ser conhecido como etanófilo do que como alcoólatra.

16. Dióxido de carbono - O outro produto da fermentação. É retirado e vendido por algumas destilarias para ser transformado naquelas bebidinhas espumantes que você não pode misturar com o malte de uísque.

17. Sala dos alambiques - Situado no primeiro andar. Laboratório alquímico; destino do wash; habitado por **alambiqueiros**, a aristocracia da força de trabalho da destilaria (mantenedores de amassaduras, detectores de óleos fúseis, homens de branco com canetinhas Parker nos bolsos etc).

18. Alambique (pot still) - Câmara nupcial do Casamento Químico; união atávica de ying e yang, animus e anima; útero de cobre do aquecimento, separação, evaporação e recondensação de diversos álcoois presentes na água maltada e levemente fermentada.

19. Minhoca - Nome apropriado para o tubo longo, fino e enrolado que sai do topo do alambique, sendo usado para condensar novamente álcoois evaporados; não se consegue vê-lo porque está escondido num tanque enorme de água fria.

20. Vinhos inferiores (low wines) - Produto da primeira destilação. É impossível de ser bebido, mesmo adicionando soda ou um par de guarda-chuvinhas de cocktail.

21. Lia (spent lees) - Resíduo da primeira destilação e praticamente o único subproduto que é desperdiçado.

22. Spirit Still - O fim da linha; destino dos vinhos baixos.

23. Spirit Safe - Aquário pomposo pelo qual passam os diversos produtos finais do spirit still como:

24. Foreshot - Nome de todos os álcoois altamente voláteis que não desejados no uísque. As destilarias modernas os testam mediante tecnologia de ponta (ex. o



hidrômetro Skyes, inventado em 1818). Afirme conhecer uma que ainda usa o método, mais romântico, de observá-los azular um copo de água.

25. Middle cut - Ei-lo: o líquido que um dia será uísque. Constitui cerca de 40% da produção total do spirit still; a variação exata dessa proporção de uma destilaria para outra, obviamente, é segredo.

26. Feints - O último lote de álcoois extraídos e adicionados ao lote seguinte de vinhos baixos a serem destilados. Também chamados de *aftershot*; use a palavra que lhe parecer mais atraente, de acordo com as circunstâncias e a pessoa com quem estiver no momento.

27. Óleo fúsel - Álcool pesado presente nos *feints*. Alguns tipos são adicionados ao middle cut para conferir o sabor do uísque; é um constituinte essencial do **cling** e contribui para o **guff** (as linhas espirais que aparecem depois que você ba-

lança o copo. A ausência de cling significa que o uísque que está para beber quase não contém malte: prepara-se para ser depreciativo. Se fosse vinho, iriam dizer que ele tem "pernas bonitas" (o que apenas demonstra que coisa tola é o vinho). O cling é causado pelos óleos fúseos essenciais no malte de uísque, o que torna sua presença altamente encorajadora), podendo ser responsabilizado por quaisquer efeitos nocivos.

28. Cerveja de pote (pot ale) - Sobras da segunda destilação. Dá-se ao gado que não fica bêbado com borra.

29. Aguardente branca (white spirit) - Substância imaculada, livre de água, carvão, pajarete, caramelo etc. Uma fungada basta para cauterizar o tecido nasal; bebê-lo equivale a levar um piano de cauda na cabeça. Jure que gosta.

30. Envelhecimento - a) Processo que lhe será adiantado por beber demais; b) Processo sofrido pelo

uísque em tonéis de carvalho, normalmente **butts** (108 galões) ou **hogsheads** (55 galões), por um mínimo de três anos.

31. Cutting - Prática lamentável que consiste em diluir aguardente branca com água antes do envelhecimento; repetida com uísque envelhecido antes do engarrafamento.

32. Proof (Graduação alcoólica) - Mensuração de teor alcoólico diabolicamente planejada para confundir as pessoas desacostumadas a porcentagens. Tinha originalmente alguma coisa a ver com o ponto de fulgor da pólvora: se sua pistola não disparasse, era porque o uísque não estava aguado. Uma aguardente 100° proof é 57.1% de álcool e 42.9% de água. Tudo o que se precisa saber é que 70° proof = 40% de álcool (a não ser nos uísques americanos - nos EUA os galões são menores, e a pólvora mais volátil - onde 40% de álcool equivale a 80° proof).

PESQUISA DEFINITIVA SOBRE BEBIDA

1. O uso contínuo do álcool pode levar ao uso de drogas mais pesadas?

Não, o álcool é a mais pesada das drogas; apenas uma garrafa de cerveja pesa cerca de 900 gramas.

2. A cerveja causa dependência psicológica?

Não. 89,7% dos psicólogos e psicanalistas entrevistados afirmam que preferem whisky.

3. Mulheres grávidas podem beber sem risco?

Sim. Está provado que nas blitz da polícia, eles nunca pedem para fazer o teste nas gestantes. E quando elas têm que andar em linha reta, os guardas acham que ela está torta pelo peso da barriga.

4. Cerveja pode diminuir os reflexos dos motoristas?

Não. Uma experiência foi feita com mais de 500 motoristas: foi dada 1 caixa de cerveja para cada um, e, em seguida, colocaram um por um diante de um espelho. Em nenhum dos casos, os reflexos foram

alterados.

5. Existe alguma relação entre bebida e envelhecimento?

Sim. A bebida envelhece muito rápido. Para se ter uma idéia, se você deixar a cerveja aberta em cima da mesa por muito tempo sem um acondicionamento especial, ela perde o seu sabor em aproximadamente quinze minutos.

6. A cerveja atrapalha no rendimento escolar?

Não, pelo contrário. Alguns donos de faculdade estão aumentando suas rendas com a venda de cerveja nas proximidades e bares universitários.

7. Bebida mata?

Sim. Anos atrás, soube-se que um

rapaz que, ao passear pelas ruas, foi atingido por 1 caixa de cerveja que caiu de um caminhão,

levando-o à morte

instantânea. Além disso, casos de infarto do miocárdio em idosos

têm sido associados às propagandas de cervejas com modelos gostosas.

8. O que faz com que a bebida chegue aos adolescentes?

l n ú m e r a s pesquisas vêm sendo feitas por laboratórios de renome. Todas indicam que em primeiro lugar estaria o garçom.

9. A cerveja causa diminuição da

memória?

Que eu me lembre, não!



DE GOLE EM GOLE



WHISKIES À VENDA

Quem estiver interessado em adquirir garrafas de whisky (Dimple 12 e 15 anos; Haig; House of Lords; Royal Salute; Pinwinnie Old Smuggler Finest Whisky 1835; Johnnie Walker Black Label e Red Label; Desmond & Duff de Luxe 12 anos; President Special Reserve; Bell's, Catto's Rare Old Scotch; Hankey Bannister 12 anos, Glenfiddich; Cutty Sark 12 anos; White Label 50 Gold and Price Medals; Ols Bushmills; William The Couqueror; White Heather; Highland Piper 100; Cardhu; Rodger's Special; Black & White Special Blended of Buchanan's; Queen Anne; Highland Clan Special Reserve; Mackinlay's; Passport Scotch 86° proof; Ambassador Royal 12 anos; Buchanan's 12 anos; King Charles; Royal Member Scotch Whisky, Hankey Bannister, Ballantine's Finest e Gold Seal, Consulate Finest Scotch Whisky; Natu Nobilis importado). Os interessados deverão entrar em contato com Sr. Fioravante pelos telefones (32) 3741-2396 / (32) 3741-2446.



BOM OLFATO

Lucha, esposa do nosso diretor José Augusto Caiuby conhece muito mais whisky do que ele. Ela identificou, apenas pelo olfato, que dois dos cinco copos preparados para a degustação vertical do Ballantine's no Jockey Clube estavam, erroneamente, com o mesmo whisky. E olha que ela não bebe. E que sorte a do Caiuby: Era o Balla - 30!!!



HAPPY-END

Os associados que não tem parecido à happy-hour das quartas-feiras no bar da SBW e têm garrafas guardadas terão suas garrafas confiscadas o que possibilitará um grande "HAPPY-END". Todos os sócios estão convidados para beber o resultado do democrático confisco,

que acontecerá dia 29/12, de 18:30 às 22 horas no bar de nossa sede.



DOSE DUPLA

A whiskeria Dose Dupla oferece aos associados da SBW desconto de 10% no total da conta. Endereço: Estrada da Barra da Tijuca, 1636 - loja J - bl.E, Itanhangá Center, tel.: 2491-3365.



CINEMA

O diretor de cinema e TV Daniel Filho se prepara para filmar ainda no primeiro semestre de 2005 o longa metragem com título provisório de "...Com muito gelo e dois dedos de água", uma co-produção da Globo Filmes e da Lereby (produtora do Daniel). Não há dúvida de que bebida se está falando. Resta saber qual o whisky preferido da personagem principal.



MUDANÇA DE E-MAIL

O e-mail da SBW mudou. Agora é whisky.sbw@sbw.org.br

SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY
AV. RUI BARBOSA, 830 AP.102
RIO DE JANEIRO 22250-020 BRASIL
Tel/Fax: (21) 2551-2297
E-mail : whisky.sbw@sbw.org.br



16 YEARS OLD

A SBW É UMA SOCIEDADE INDEPENDENTE E SEM FINS LUCRATIVOS, FUNDADA EM 1988 E MANTIDA POR APRECIADORES DO MAIS NOBRE DESTILADO DE CEREAIS.

Site: <http://www.sbw.org.br>

EDITORIA DO WHISKY NEWS: KLEBER DAMASCENO PRADO, RONALDO CÂMARA, JORGE LEÃO TEIXEIRA.

COLABORADORES: RUI MARTINS FERREIRA, MILTON PIRES, ESTÉLIO MERCANTE, CARLOS RUBENS NEGREIROS, SÉRGIO CABRAL, JOSÉ AUGUSTO CAIUBY, KALECO SÁ, LUIZ FERNANDO MACHADO, LAGILDO BRASILEIRO DE LIMA, JAGUAR.

COMPOSIÇÃO: DEBORAH NELISSEN

DIRETORIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY - BIÊNIO 2003/2005

PRESIDENTE DE HONRA: Helena Annes Dias Vignoli

PRESIDENTE: Kleber Damasceno Prado

VICE-PRESIDENTE: Carlos Rubens Negreiros

DIRETOR SECRETÁRIO: José Augusto Caiuby

DIRETOR FINANCEIRO: Waldir Moreira Garcia

DIRETOR: Ronaldo Câmara

DIRETOR: Aldo Carlos Gonçalves

DIRETOR: Rui Martins Ferreira

DIRETOR: Paulo Villela de Moraes

CONSELHO FISCAL

TITULARES: Cláudio Dutra de Aboim, Arides Visconti, José Carlos Audiface de Brito

SUPLENTES: Antonino Doria Machado, Antônio Tito Pontes, Ronaldo Chaer do Nascimento

DIRETORIAS ESPECIAIS

DE PESQUISA: Milton José Moraes Pires

DE SEDE: João Paulo Kahl

CULTURAL: Liane O. Santos

DE RELAÇÕES EXTERNAS: Paulo Márcio Jardim Decat

DE PATRIMÔNIO: Arthur Rego Lins

DE IMPRENSA: Jorge Leão Teixeira

CONSELHO JURÍDICO: Luiz Fernando M. Machado, Salvador Cicero Veloso Pinto,

Estélio Mercante, Edmundo Macedo Soares

CONSELHO TÉCNICO DE MALTESE CEREALIS: Jezer Menezes dos Santos, Júlio Graber, Ivana Mendes dos Santos, João

Batista Magalhães, Gustavo Werneck R. de Carvalho, Mariley Freitas M. Bezerra, Haroldo Sprenger

VICE-PRESIDENTE DE SÃO PAULO E REGIÃO SUL: Eduardo C. Tess Filho

CONSELHO DIRETOR DE SÃO PAULO: Ovídio Lopes Guimarães Júnior, José Laerte Ferreira Dutra, Sidney Eduardo Stahl

VICE-PRESIDENTE REGIÃO NORDESTE: Lagildo Brasileiro de Lima

DIRETOR PARA FORTALEZA: Francisco Deusmar de Queirós

VICE-PRESIDENTE REGIÃO NORTE: Ananias Walter Dantas de Góes

DIRETOR DE MINAS GERAIS: Paulo Márcio A. F. de Souza