

WHISKY

NEWS

BOLETIM DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY
Patrono Heitor Vignoli



ANO IX

Nº 119 Dez - Fev/ 06

WUNDERBAR

Ana Watson

Wunderbar foi a idéia original que Haroldo Sprenger teve ao indicar o Bar Wunderbar, na bucólica Sociedade Germania, na Gávea, (o mais antigo clube do Brasil) para o encontro de fim de ano dos membros da Diretoria.

Wunderbar estavam os criativos

acepipes alemães escolhidos com competência por nosso anfitrião: *Wiener Schnitzel* (pedaços de filé de porco à milanesa no sal grosso); *Heringsalat* (salada de arenque); *Süss-saure Gurken* (pepinos agridoces em conserva); *Steak Tartar Häppchen auf*

Pumpernickel (canapés de bife tartar em pão "Pumpernickel"); *Schüblig* (salsichão de vitela); *Käsebällchen* (bolinhas de queijo) e saborosos pastéis de carne (estes, bem brasileiros...).

Wonderful estava o nosso Famous Grouse, 12 years old, oferecido pela Interfood e saboreado com prazer merecido.

Maravilhoso é poder fazer parte de um grupo de pessoas que se afinam, não somente pelo gosto de beber uísque, mas principalmente por formarmos uma gostosa fraternidade, composta por homens e mulheres de bom gosto, civilizados, gentis, bem humorados, éticos e que têm como objetivo comum um bom papo acompanhado pela melhor das bebidas.

Maravilhosa foi o adjetivo escolhido para definir nossa última reunião de Diretoria de 2005. Todos nós estávamos alegres, o bar aconchegante seguramente propiciou uma excelente troca de conversas e de momentos jocosos orquestrados, na sua maioria, por nosso mestre João Baptista Magalhães – o João Empolgação.

Desejamos a todos os sócios da SBW um ano com muito riso, muita alegria, muitas doses de *Scotch whisky*, saúde, boa sorte e dinheiro no bolso para sustentarmos nossos prazeres.

Ein wunderbares Neues Jahr für uns !

**A wonderful New Year for us!
Maravilhoso Ano Novo para nós!**



Carlos Rubens Negreiros, Haroldo Sprenger, Ana Watson e Rui Martins.



Aldo Gonçalves, João Empolgação, Kleber Prado, Milton Pires e Paulo Decat.

AINDA BEM QUE ALGUÉM SE PREOCUPA

Carlos Rubens Negreiros

SBW também é cultura! SBW é formadora de opinião!

Sim, tudo isso é verdade. Mas para se manter verdade e verdade atualizada é preciso reciclar.

Tem sido difícil, mas continuamos tentando melhorar o nível de conhecimento de nossos diretores.

Para tanto alguns estoques pessoais têm sido consumidos ao final das reuniões de Diretoria para permitir uma troca de idéias sobre os diversos "tastings". Dentre as peculiaridades que foram degustadas:

* Malte The Balvenie: garrafa triangular, raro engarrafamento da Grant's, no valor de 160 libras que foi comparado com o The Balvenie Fine Oak.

* Malte Glenfarclas 100º proof, quase nota 90 (máxima) do MALT WHISKY COMPANION.

* Malte Glendronach que numa embalagem miniatura antiga foi comparado com o "litrão" mais recente e foi nítida a diferença entre o "finish" do primeiro e o "palate" do "litrão".

* Um malte Glenmorn Glenlivet que certamente tinha muito mais que

200% ABV, tamanha era a concentração daquele estupendo malte.

* Um malte super estranho, SHEEP DIP, que de tão apreciado virou DEEP SHIT.

* Um Macallan especial mantido em um casco de xerez mostrando mais uma vez que o Rolls Royce também tem vários modelos, mas será sempre um Rolls.

Enfim, é duro educar, mas este também é um dos nossos principais propósitos na SBW, apesar do nível dos Diretores (sic!).

VIAJANDO E APRENDENDO

João Empolgação

Estava no hotel SERHS NATAL em Natal (não é no dia de Natal), falo do Rio Grande do Norte, quando pedi ao barman uma dose de whisky. O barman simplesmente virou a garrafa no meu copo e ficou olhando para cima, assim como galinha be-

bendo água e em seguida entregou-me o copo.

Evidentemente, contestei quanto à dose, pois não havia fita e nem marcador e, foi aí que veio a lição, disse-me ele: É simples, é só contar até dez (compara-se a 10 segundos), na próxima dose eu lhe

provo. Rapidamente tomei a primeira, diga-se de passagem com uma mistura de curiosidade e sede e não é que ele serviu no dosador e é certinho 50 ml e ainda me sacaneou quando disse que dependendo do cliente eu conto até 12 ou 13.



Milton Pires e
Carlos Rubens Negreiros

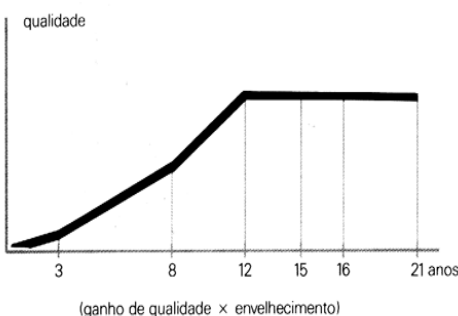
ENVELHECIMENTO X QUALIDADE

Quando é que um whisky atinge o ponto máximo de qualidade? Qual a idade ideal de um whisky?

Primeiramente, devemos lembrar que não basta envelhecer um whisky para ele ter qualidade. Devemos envelhecer um whisky de boa origem para se obter um whisky envelhecido de qualidade.

O whisky pode ser comercializado a partir de três anos de envelhecimento. Aos oito anos atinge um es-

tágio de maturidade e suavidade excelentes. Aos doze anos o whisky atinge seu ápice. É nesse ponto que a qualidade do produto nos aspectos maturação, suavidade, coloração e aroma estão no seu máximo. A partir daí (12 anos), o ganho qualitativo praticamente inexistente. O produto já realizou todas as combinações e aprimoramento desejáveis. Em alguns casos, percebe-se em whiskies mais envelhecidos um toque mais amargo. Isso se dá em



função da contínua absorção do sabor da madeira do barril, bem como da evaporação e conseqüente concentração do líquido.

PREÇO X ENVELHECIMENTO

Mas se um whisky 15, 17, 21 ou 30 anos tem praticamente a mesma qualidade de um whisky 12 anos, por que custa mais caro?

Porque nesses produtos paga-se mais caro pela exclusividade, pela raridade do whisky e não necessariamente por sua qualidade. Esse whisky fica envelhecendo muito tempo e se perde por evaporação e, portanto, o produtor cobra a recuperação do capital empatado nesse envelhecimento; daí seu alto custo.

(Do livro Talking About Whisky - House of Lords)



O CASO DO FAMOSO GALO SILVESTRE

Kleber Prado

Phillip Hills, mais conhecido como Pip Hills, é uma

das mais importantes figuras do mundo do whisky.

Criou a Scotch Malt Whisky Society, estabeleceu a sistemática de degustação de whiskies, antes só existente para vinhos e brandies, ajudou a popularizar novamente os single malts e hoje, através da organização The Malt Masterclass, é a única pessoa física a ter licença no Reino Unido para destilar em alambique de cobre (uma unidade pequena semelhante à que se usa no Brasil para alambicar cachaças para uso doméstico).

Em seu livro “Appreciating Whisky” (HarperCollins Publishers – www.collins.co.uk) ele dá talvez a melhor das explicações sobre a fabricação, o amadurecimento e a degustação do Scotch. Toda uma seção do livro leva o título “Porque o Whisky tem o sabor que tem”.

Pois bem, ele acha que hoje em dia muito se tem falado de Maltes, deixando-se de lado os Blended Whiskies, que são a mola mestra da indústria.

Vale destacar o capítulo a respeito dos blendeds que vai entre haspas: “Há algumas gerações, quando os maltes ainda eram uma presença apagada na consciência do apreciador, whisky significava Blended Whisky e as pessoas na Escócia bebiam uma combinação mortal: A HAUF AN’ A HAUF. Isso era uma dose de whisky, conhecida como um HAUF e um copo de cerveja encorpada.

Os whiskies “perseguidos” pela cerveja, eram diluídos com um pouco d’água, hábito que persiste até hoje. Por gerações assim se procedeu até o surgimento do Famous Grouse. Seus fabricantes julgaram haver mercado para um blended whisky com estilo tradicional, mas com qualidade melhor que a usual, sem que se movesse o produto para a categoria seguinte dos whiskies DE LUXE. O produto teria um percentual maior de maltes na mistura e seria introduzido no mercado de forma discreta.

Em dez anos o produto passou de uma marca periférica para uma que vendia mais de um milhão de caixas por ano, assumindo o posto de whisky favorito dos escoceses.

Com suas virtudes difundidas, principalmente no boca-a-boca, passou a ser a bebida dos bebedores. O Famous Grouse usa grain whisky de diversas unidades industriais, a principal sendo a North British (perto de Edinburgo), usando também de Strathclyde e de Cameronbrig. Como seus fabricantes participam da administração da North British, podem especificar a qualidade dos barris a armazenarem o grain whisky, a maioria dos quais é de barris de bourbon recém-chegados à Escócia. Os grains das outras destilarias seguem em tanques de aço até a unidade envasadora do Famous Grouse em Muirhall onde envelhecem em barris da própria empresa.

O compromisso com a qualidade é aparente e a dedicação à escolha dos barris é inerente à empresa responsável pela fabricação, também, do Macallan.

Os maltes que entram no blend são principalmente de destilarias pertencentes ao grupo: Macallan e Tamdhu, Glen Rothes, Glenturret, Glengoyne, Bunnahabhain e Highland Park. Alguns componentes vêm de outras, de fora do grupo, mas em pequena monta.

Olhando para a maturação do Macallan, vemos que a destilaria não tem o monopólio dos melhores barris, mas atenção especial é dada à escolha dos mesmos (assim como as demais destilarias do grupo). Um pouco do malte vai para barris de bourbon, mas a maioria dos barris vem da Espanha. Madeira americana ou europeia é usada para envelhecer por dois anos vinho Jerez Oloroso, após o que os barris, depois de esvaziados, são enviados para a Escócia.

Os maltes usados no Grouse são maturados tanto em carvalho americano quanto europeu, numa proporção de 2 para 3.

O conteúdo dos barris é avaliado por um painel de cerca de trinta ‘bons narizes’ de empregados da empresa. Cada malte e cada barril de grain é

comparado com padrões, recebendo uma nota entre quatro categorias de qualidade. Apenas os que estão acima do limite mínimo de qualidade pré-estabelecido vão para o blend. Apesar da mistura final ser um segredo industrial, sabe-se que os componentes têm idades que vão de 5 a 14 anos.

Os maltes escolhidos são misturados nas proporções corretas e colocados em toneis. O mesmo acontece com os grains. A fase seguinte é misturar os dois conteúdos e reduzir a gradação alcoólica para 45% ABV, após o que o produto final retorna a toneis para o ‘casamento’ por pelo menos 6 meses. Testa-se novamente o produto para verificar se a qualidade exigida pela marca está sendo alcançada.

Durante o ‘casamento’ não há amadurecimento mas o processo tem um significado importante para a qualidade do blend resultante. Pesquisas recentes revelam que características de sabor e aroma se acomodam em clusters de moléculas de etanol num processo que ajuda o discernimento pelo apreciador. Ao se misturar os componentes, tais clusters se quebram e o ‘casamento’ volta a construí-los.

O whisky final, após o período de ‘casamento’, tem sua gradação reduzida para 40% ABV e ele é filtrado a frio (chill filtered) o que reduz um pouco as características de aroma e sabor, mas que estabiliza o produto diminuindo a ‘nuvem’ que aparece na garrafa em temperaturas muito baixas.

O Famous Grouse tem coloração dourada, seu aroma mostra balas toffee e de caramelo, com notas florais, em consequência dos maltes e grains que o constituem. Alguma turfa aparece, resultado do Highland Park, mas além disso, pouco se pode isolar sabores, já que o processo de blending alcançou seus objetivos, com um produto altamente integrado.

Um excelente produto, principalmente se se levar em conta o seu preço comparável ao de outros whiskies standard. Não é à toa que os escoceses o escolheram como o seu favorito.”

DE GOLE EM GOLE



PRIMEIRO CLUBE DE WHISKY PARTICULAR

A destilaria ainda não foi construída, o primeiro Single Malt só estará pronto em 2017 e a sede do clube não passa de um velho galpão de feno.

Apesar disso, mais de 330 apreciadores de whisky já pagaram quase 3,000 euros cada, pelo privilégio de estar no topo da lista de espera para se tornarem membros do primeiro Clube-Destilaria particular da Escócia. Uma brochura de alta qualidade descreve a destilaria Ladybank, no condado de Fife, como um "country club" de luxo.

Por 50 anos, os membros terão direito a 6 garrafas de single malt por ano e podem participar ativamente do processo de produção do whisky.

"Nossos sócios podem decidir o sabor do seu whisky e como o mesmo será engarrafado" informa o fundador do clube, James Thompson.

A produção deverá ter início em

2007 e os próximos 250 títulos de sócio já estão à venda... por 5,000.- euros cada.

(Notícia do jornal "Abendblatt", Hamburgo - 29.11.05)

Mais detalhes em www.whisky.co.uk



DEGUSTAÇÃO ESPECIAL

A Diretoria da SBW teve o prazer de degustar uma rara preciosidade em uma de suas reuniões. Foi a garrafa nº 100 - edição limitada - Friar John Cor Whisky, um Highland Since Malt destilado na The Strathmill Distillery e selecionado por Robertson's em Pitlochry em celebração dos 500 anos do Scotch whisky (1494 - 1994).



ANIVERSARIANTES

Os sócios aniversariantes dos meses de janeiro e fevereiro estão convidados a tomar uma dose de whisky de cortesia na sede da SBW, todas as quartas-feiras, de 18:30 às 22 horas.



VIAGEM À ESCÓCIA

A agência Pedra Grande Turismo de Sete Lagoas/MG está organizando uma excursão à Escócia do dia 28 de abril ao dia 07 de maio. Detalhes com a Srª Juçara Vasconcelos pelo telefone (31) 3773-4899 ou e-mail: pedragtr@uai.com.br ou com nosso diretor de Minas Gerais, Paulo Márcio pelo telefone (31) 9986-4956. A excursão visitará o Castelo de Edimburgo e o Scotch Whisky Heritage Centre, as destilarias de Balvenie, Glendronach, Glenfiddich entre outras; em York, na Inglaterra, haverá visitas às belas construções medievais e por fim, será feito o city tour por Londres incluindo os tradicionais pubs.



SBW NO DA SILVA E OLIVEIRA

Anote em sua agenda: a próxima reunião da SBW será na sede do Clube Ginástico Português, dia 15 de fevereiro, das 18:30 hs às 21:30 hs. Até lá.

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



18 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, HAROLDO SPRENGER.

COMPOSIÇÃO: DEBORAH NELISSEN

DIRETORIA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DO WHISKY - BIÊNIO 2005/2007

PRESIDENTE DE HONRA: Helena Annes Dias Vignoli

PRESIDENTE: Kleber Damasceno Prado

VICE-PRESIDENTE: Carlos Rubens Negreiros

DIRETOR SECRETÁRIO: José Augusto Caiuby

DIRETOR FINANCEIRO: Waldir M. Garcia

DIRETOR: Haroldo Sprenger

DIRETOR: Aldo Carlos Gonçalves

DIRETOR: Rui Martins Ferreira

DIRETOR: Milton José M. Pires

CONSELHO FISCAL:

TITULARES: Paulo Villela de Moraes, Arides Visconti, José Carlos Audiface de Brito

SUPLENTE: Lidiana Salgado, Antônio Tito Pontes, Ronaldo Chaer do Nascimento

DIRETORIAS ESPECIAIS:

DE EMPOLGAÇÃO: João Baptista Magalhães

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 MALTES E CEREAIS: Jezer Menezes dos Santos, Júlio

Graber, Ivana Mendes dos Santos, Gustavo Werneck R. de Carvalho, Mariley Freitas M. Bezerra

VICE-PRESIDENTE DE SÃO PAULO E REGIÃO SUL: Sidney Stahl

CONSELHO DIRETOR DE SÃO PAULO: Ovídio Lopes Guimarães Júnior, José Laerte Ferreira Dutra, Eduardo C. Tess Filho

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 E CERCANIAS: Paulo Márcio A. F. de Souza