

LICORES
-
MARAVILHAS
DA
HUMANIDADE

FINALIDADE DESTA OBRA

Este livro como os demais por mim publicados tem o intuito de levar os homens a se tornarem melhores, a amar a Deus acima de tudo e ao próximo com a si mesmo. Minhas obras não têm a finalidade de entretenimento, mas de provocar a reflexão sobre a nossa existência. Em Deus há resposta para tudo, mas a caminhada para o conhecimento é gradual e não alcançaremos respostas para tudo, porque nossa mente não tem espaço livre suficiente para suportar. Mas neste livro você encontrará algumas respostas para alguns dos dilemas de nossa existência.

AUTOR: Escriba de Cristo é licenciado em Ciências Biológicas e História pela Universidade Metropolitana de Santos; possui curso superior em Gestão de Empresas pela UNIMONTE de Santos; é Bacharel em Teologia pela Faculdade das Assembléias de Deus de Santos; tem formação Técnica em Polícia Judiciária pela USP e dois diplomas de Harvard University dos EUA sobre Epístolas Paulinas e Manuscritos da Idade Média. Radialista profissional pelo SENAC de Santos,

reconhecido pelo Ministério do Trabalho. Nasceu em Itabaiana/SE, em 1969. Em 1990 fundou o Centro de Evangelismo Universal; hoje se dedica a escrever livros e ao ministério de intercessão. Não tendo interesse em dar palestras ou participar de eventos, evitando convívio social.

CONTATO:

<https://www.facebook.com/centrodeevangelismouniversal/>

<https://www.facebook.com/escribade.cristo>

Licores, maravilhas da humanidade, por Escriba de Cristo

Dados Internacionais da Catalogação na Publicação (CIP)

*M543 Escriba de Cristo, 1969 –
Licores – Maravilhas da humanidade
Itariri, Amazon.com
Clubedesautores.com.br, 2020, 105 p. ; 21 cm*

ISBN: 9798672848860 Edição 1º

1. Licores 2. Receitas

3 Marcas de bebida 4 História

CDD 641

CDU 641.46

CENTRO DE EVANGELISMO UNIVERSAL

-CGC 66.504.093/0001-08

INTRODUÇÃO

Neste tratado sobre licores irei sintetizar algumas informações sobre a produção de licores, sua história e como surgiram algumas marcas de bebidas que se tornaram conhecidas em todos os cantos da terra. Ao final daremos algumas receitas de licores que podem ser produzidas em casa. Beber com moderação é uma benção. Comamos e bebamos para nossa satisfação e felicidade e não para nossa destruição. Eu amo licores e creio que muitos de vocês também, mas aborreço o alcoolismo como um grande mal que é responsável pela destruição de muitas vidas. Peço aos tolos e idiotas que se mantenham longe da bebida alcoólica, vinho e licores. Recomendo aos homens de fino paladar e aos santos que apreciem os licores e que ao ingerirem, ofereçam a Deus como libação.

HISTÓRIA E PRODUÇÃO DE LICORES

História do licor

A origem dos licores está relacionada com remédios e afrodisíaco. Sua fabricação é uma arte e vem

sendo desenvolvida e aprimorada ao longo dos tempos. Consiste em uma bebida alcoólica de sabores diversos agradáveis. Na antiguidade, conventos tinham licores próprios considerados fórmulas secretas, cada qual com uma filosofia, história, aventura.

Os primeiros licores eram constituídos de álcool açucarado com limão, rosa e flor de laranjeira. Um fator interessante é que, em alguns casos, pepitas de ouro eram adicionadas às misturas. A essa mistura era dado o nome panaceia, representando um remédio para todos os males.

Aos poucos, a produção do licor foi se refinando. Isso ocorreu principalmente por intermédio dos italianos. O consumo maior da bebida foi após uma visita de Catarina de Medicis à Itália. Esta rainha levou várias receitas para a França. Da mesma forma, o rei Luís XIV era um grande apreciador de licores.

O licor

O licor é uma bebida alcoólica açucarada e aromatizada com vários tipos de essência. Por terem óleos essenciais em sua composição e ajudarem na digestão, os licores são geralmente tomados após as refeições.

Além disso, são considerados bebidas que causam status, sempre presentes em coquetéis e no preparo de sobremesas. Não costumam ser envelhecidos

muito tempo, ao contrário de bebidas como vinho e whisky.

A composição dos licores é basicamente: álcool, água, açúcar e um princípio aromático. O teor alcoólico é relativamente alto.

Entrando pela história, encontramos os chineses, há mais de 800 a.C. com o hábito de tomar uma bebida destilada, preparada a partir da fermentação de arroz, muito parecida com o licor. Também, muitos países europeus, tais como Grã-Bretanha, França, Itália e alguns outros, produzem, desde épocas remotas, bebidas semelhantes ao nosso LICOR.

Mas o grande incremento na fabricação de licores deu-se com o processo de obtenção do álcool através de destilação e fermentação, desenvolvidos pelos árabes no século X. A partir dessa data, os alquimistas árabes resolveram usar o álcool nos seus medicamentos preparados com ervas medicinais, abrindo caminho para que se fabricassem famosas bebidas.

Posteriormente, o alquimista catalão Arnould Villeneuve, no ano de 1250, conseguiu pela primeira vez extrair os princípios aromáticos das ervas, deixando-as em maceração no álcool, conservando a essência e todas as propriedades. Esse procedimento permitiu que conhecêssemos o licor tal como o conhecemos hoje. Arnould ainda ajudou a disseminar a cultura do licor ao acrescentar ouro em uma receita, e de acordo com

relatos essa receita teria curado o Papa da época de uma doença mortal.

Aos monges, devemos à descoberta dos licores mais famosos do mundo. Conta-nos a história que, no século XVI, aproximadamente no ano de 1510, foi criado pelo monge beneditino D. Bernardo Unicelli, na cidade de Fechamp, na França, o famoso licor Bennedietine, composto por vinte e sete ervas. Aos monges cartusianos devemos à descoberta do licor Cartreuse, composto por 130 ervas diferente, conhecido internacionalmente por sua leveza e sabor. Também o Amaretto, preparado a base de amêndoas doces e mel, estão entre os três licores mais conhecidos e requisitados do mundo. Todas essas receitas são guardadas até hoje sob sete chaves.

Por volta de 1500 a produção artesanal de licores já estava bem desenvolvida, com várias “casas” preparando suas próprias receitas, quando o holandês Lucas Bols, em 1575, teve a visão de construir a primeira e até hoje mais antiga destilataria de licores do mundo, fundando a Bols Royal Distilleries, em Amsterdã, capital holandesa.

O grande diferencial de Lucas Bols era que, através do tradicional porto da cidade, Amsterdã tinha se tornado a grande porta de entrada das especiarias orientais na Europa.

No Brasil, nas belas fazendas dos tempos imperiais, bás e mucamas dos grandes senhores de engenho, fizeram descobertas de receitas extremamente

saborosas, dadas não somente pela variedade de sabor o odor das frutas aqui encontradas, mas pela criatividade de nossas cozinheiras.

O alquimista pode selecionar rigorosamente ervas, especiarias, frutos exóticos, chá, café, chocolate, leite, ovos, aromatizador de plantas, destilação de raízes ou cereais. Mantendo as mesmas tradições e segredos usados no processo de sua fabricação. (12)

A FABRICAÇÃO DO LICOR

Natália Mayrink De Lazzari publicou em 2012 um artigo no CPT Cursos um artigo sobre a produção de licores a qual transcrevo com a devida autorização:

Como na fabricação de qualquer produto, alguns cuidados são fundamentais quando se fabrica o licor.

Os funcionários devem ter uma boa higiene pessoal, com roupas limpas, unhas cortadas. O sabão usado para lavar as mãos deve ser neutro e sem perfume.

Os vasilhames e utensílios usados devem ser lavados e bem enxaguados, preferencialmente, com detergente líquido neutro.

Vasilhames que não são próprios para bebidas e alimentos nunca devem ser utilizados, pois podem prejudicar o sabor do produto.

Os licores são obtidos pelo processo de destilação ou mistura. Devem conter de 18% a 54% de álcool em volume em sua composição. Já a sua classificação deve ter base em seu teor de açúcar.

- Seco: de 60 a 100 g de sacarose/litro;
- Doce: de 100 a 200 g de sacarose/litro;
- Fino: de 200 a 350 g de sacarose/litro;
- Creme: mais que 350 g de sacarose/litro.

Quando o licor está com açúcar além do ponto de saturação, ocorre a sua cristalização. Com isso, eles passam a ser rotulados como escarchados ou cristalizados.

Quanto mais álcool o licor contiver, necessariamente deve ter mais açúcar. O álcool utilizado no preparo do licor deve ser neutro, desodorizado e de graduação alta para que não haja influência dos óleos próprios dos destilados. Para se chegar ao ponto certo do álcool dos licores, deve-se fazer uma nova destilação parcial com aquecimento lento, eliminando-se a 1ª porção do destilado que as contém. Segue-se uma filtração, em carvão ativado, da porção não destilada, que ajudará na eliminação tanto das substâncias de cabeça como das de pé que, porventura, ainda persistam no álcool.

Receita de licor de jabuticaba

Formulação

1 litro de jabuticabas;
1 litro de álcool de cereais;
3 kg de açúcar;
2 litros de água.

Tecnologia de fabricação

- Selecionar jabuticabas com ótimo grau de maturação e íntegras;
- Lavar cuidadosamente os frutos em água corrente e sanificar;
- Esmagar as jabuticabas e misturá-las ao álcool, deixando em infusão por três dias;
- Filtrar a infusão;
- Preparar o xarope, utilizando 3 kg de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver em fogo moderado por 20 minutos aproximadamente;
- Deixar o xarope resfriar naturalmente e filtrar;
- Misturar o xarope à infusão na proporção de 1,5 xícaras de xarope para 1 xícara de infusão.
- Acrescentar mais xarope, conforme padrão desejado;
- Envasar o licor em garrações de vidro e reservar para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco e ventilado, sem incidência de luz;
- Filtrar o licor e engarrafar;
- Rotular e armazenar.

Custo de produção e preço de venda do licor

É necessário que seja feito um cálculo da fruta que será utilizada na produção do licor. A sugestão é que frutas da época sejam sempre a maior fonte de produção. É preciso também considerar o preço do açúcar, do álcool, das frutas ou outros produtos que tenham custo mensurável.

Outros custos como mão de obra, combustível, energia, transporte, gás e água representam 29%.

A base de lucro é calculada, conforme o interesse do produtor. Não sendo definida uma fórmula correta.

Mercado

O mercado para licores tem se expandido ao longo dos tempos. Por ser uma bebida consumida durante todo o ano, não exigindo épocas específicas, vem acompanhando os brasileiros em todas as estações.

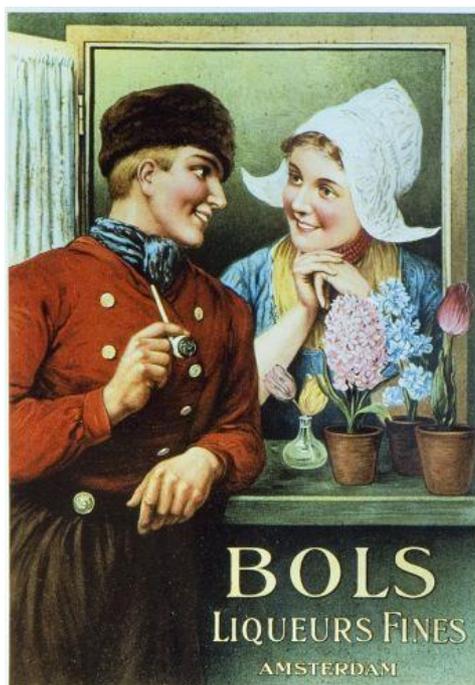
20% da produção de licores no Brasil é destinada à exportação.

Os licores artesanais são muito procurados e bem valorizados. Podem ser feitos em pequena e média escalas dentro de sua própria residência.

Ingressar nesse mercado é certamente uma atividade promissora. (10)

EUROPA

A UE define um licor como tendo pelo menos 15% de ABV e pelo menos 100 gramas de açúcar por litro, aumentando para 250 gramas de açúcar para o licor “Creme de...” e 450 gramas de açúcar para o licor Creme de Cassis.



"A história do licor"

Os licores são bebidas aromatizados e adocicados, e mudou os costumes desde que o açúcar começou a fazer parte dos hábitos alimentares de todo mundo há apenas algumas centenas de anos. O açúcar e o sabor sempre foram adicionados aos destilados iniciais, como conhaque e vodka, porque as técnicas de

destilação não eram boas o suficiente para produzir bebidas de alta qualidade - lembre-se do gim Old Tom. As pessoas também gostaram do sabor do açúcar e, à medida que os navios cruzavam o mundo, trazendo novos sabores de volta à Europa, destiladores como Lucas Bols reagiam produzindo licores com essas novas ervas e frutas exóticas. Os licores também têm uma rica herança como elixires medicinais: mesmo antes do açúcar chegar à Europa, elixires feitos de misturas complexas de ervas e ingredientes secretos estavam sendo feitos para curar todos e quaisquer males.

Outros países como a África do Sul e os EUA têm regras que diferem ligeiramente. Os licores são algumas vezes referidos como "cordiais" nos EUA, mas "cordiais" em outras partes do mundo indicam um xarope não alcoólico. "Schnapps" é usado por alguns produtores que pensam que "licor" não é um nome suficientemente bom. Não existem muitas regras que regem o uso da palavra "aguardente", mas é geralmente aceito que a aguardente é de pelo menos 40% e apenas levemente adocicada, se é que existe alguma coisa. Os licores podem ser comercializados com muitos sabores diferentes sob um nome de marca (licores de gama, como Bols) ou com identidades de marca individuais, como Malibu, Alize e Galliano.

"Como os licores são feitos"

Compostos a frio

As essências aromatizantes líquidas são combinadas com álcool neutro. Rápido, fácil e barato, mas tende a produzir licores que não têm profundidade ou sensação na boca.

(Re) destilação

Assim como o gin de boa qualidade: adicione seus agentes aromatizantes (ervas, frutas, outros enfeites) ao espírito e destila-o novamente. A destilação é normalmente usada para ingredientes mais duros, como cascas de frutas, sementes e raízes, e produz um destilado claro chamado spirit. A maioria dos licores Bols é destilada, por exemplo.

Maceração / infusão

Isso é melhor para frutas macias que se desintegrariam se destiladas: as frutas ou ervas são deixadas sentadas em bebida neutra até absorver o sabor. A mistura pode ser aquecida levemente, e diferentes ervas e frutas podem ser adicionadas em momentos diferentes, dependendo de quanto tempo leva para extrair seu sabor. Isso produz um destilado colorido chamado tintura. A maceração é usada para fazer um dos licores mais raros de Bols, a Laranja Amarga.

Percolação

Assim como fazer café de filtro: coloque os ingredientes (duros) em um filtro e pingue álcool por eles. A percolação produz um destilado escuro, geralmente

levemente amargo, chamado de tintura. O Bols Cacau (Marrom) e o Cacau (Branco) são feitos com os mesmos ingredientes, mas o Escuro é percolado e o Branco é redestilado, as técnicas têm um enorme efeito no sabor. Os licores não costumam envelhecer, mas acontece: o VEP de Chartreuse tem oito anos, Cherry Heering por dois, enquanto os licores de laranja de Grand Marnier também passam algum tempo com madeira.

"Tipos de licores"

Fruta

De longe o maior número, isso inclui os licores feitos apenas com cascas (como Bols triple sec, Cointreau e limoncello), aqueles feitos com apenas aromatizante (a maioria dos licores de banana) e aqueles feitos com a adição de suco de frutas frescas da fruta correspondente, como a maioria dos licores de frutas Bols. Para fazer aromas, os destiladores podem optar por usar aromas naturais (todo o sabor é extraído da própria fruta) ou aromas idênticos à natureza (você extrai os compostos de aromas idênticos de outras frutas mais baratas). Os licores de frutas também são os que têm maior probabilidade de serem usados em coquetéis, e muitos deles foram desenvolvidos por marcas próprias para o consumidor, como Passoã, Midori, Pisang Ambon e Archer's.

Noz

Muito popular entre os consumidores do hemisfério norte, esta categoria inclui licores de amaretto, nocino, Frangelico, café e chocolate (cacau). Estes são geralmente percolados.

Herbal

Esta é uma enorme subcategoria que se estende de Chartreuse e Strega a Galliano e licor de menta. Estes normalmente são compostos de muitos vegetais diferentes, muitos dos quais também são comuns no gin. As subcategorias incluem licores de anis (anis, absinto, ouzo, raki, sambuca) e licores amargos (amari italiano, Galliano L'Aperitivo, Campari e Aperol). Às vezes é difícil traçar a linha entre um vermute doce e um licor de ervas, menos doce: qual é um vinho, qual é um licor?

Creme

Toda essa categoria foi lançada pela Baileys em 1975, e a Baileys agora possui 25% do mercado mundial de licores. Licores de creme são tipicamente uma emulsão de creme com álcool e aromas: Baileys é baseado em uísque irlandês. Nesta categoria também pode ser Advocaat, um destilado holandês feito a partir de uma emulsão de gemas e aguardentes.

Baseado no aguardente

Isso descreve licores de frutas, nozes, ervas ou cremes, usando uma base específica e saborosa, em vez de apenas bebidas espirituosas neutras. Os baileys

(uísque irlandês) também se enquadram nessa categoria, assim como Grand Marnier (conhaque), Drambuie (uísque) e Southern Comfort (uísque americano). De fato, há mais do que você imagina: os produtores de tudo, de vodka a uísque, furtivamente tornam seus produtos tão doces que praticamente se qualificam como licores por conta própria. (8)

LICOR CASEIRO

Como fazer licor caseiro?

Fazer licor em casa é fácil e econômico. À base de álcool, podemos escolher entre frutas, chocolates e ainda especiarias como canela e cravo. Muito apreciado no final das refeições, o licor também é usado em diversas sobremesas como trufas, bolos, tortas entre... (3)

DESTILARIA BOLS



A BOLS é uma especialista em transformar frutas, ervas e especiarias em licores que encantam por seu sabor, agradável buquê, e, até mesmo, por seu poder afrodisíaco. Com mais de quatro séculos de experiência no segmento, e utilizando os métodos mais avançados na arte de destilar, a BOLS continua desenvolvendo licores com sabores inovadores e exóticos que são ingredientes de incontáveis drinques ou consumidos puro.

A história

A história da mais antiga destilaria de licores do mundo começou no longínquo ano de 1575 na cidade de Amsterdã na Holanda, quando a família Bols, de origem belga, fundou a *Amsterdamsche Likeurstokerij 't Lootsje*. Os primeiros sabores de licores produzidos foram cominho, cardamomo e laranja. Nos anos seguintes, a destilaria prosperou e cresceu em um ritmo rápido e, em 1652, as paredes e a estrutura de madeira foram substituídas por pedras. Pouco depois, em 1664, a destilaria passou a fabricar o *Genever*, uma espécie de gim holandês que se tornou bastante popular entre os consumidores locais. Alguns anos depois, o mercador Lucas Bols, neto dos fundadores e um verdadeiro mestre na arte de misturar sabores e ingredientes para criar deliciosas bebidas, começou a desenvolver novas receitas de licores, se tornando o primeiro industrial do ramo de bebidas alcoólicas em larga escala.



As bebidas, produzidas na pequena destilaria, eram feitas essencialmente a partir de ervas aromáticas, especiarias e frutas exóticas que chegavam através dos navios da Companhia das Índias Orientais provenientes de todas as partes do mundo. Utilizando esses ingredientes, alguns deles raros e exóticos, até então não muito conhecidos, ele criou uma série de licores e bebidas que tinham sabores e aromas totalmente novos. Laranja, cravo-da-índia, canela, baunilha, óleo de rosa, café e casca de Curaçao eram alguns desses novos ingredientes. Algumas dessas receitas, por exemplo, se transformaram em licores populares como o **Curaçao Blue** e o **Creme de Cacau**.