

## AGUARDENTES<sup>32</sup>

<sup>32</sup>Magalhães, Carlos, *O Metanol nas aguardentes bagaceiras*, Vila Real, UTAD, 1994.

Embora os Egípcios tivessem sido os primeiros a construir alambiques, cujos desenhos adornam um velho templo de Mênfis, foi da língua Árabe que nasceram os termos alambique («al ambic») e álcool («al cõhol»), significando, o primeiro, vaso destilatório, e, o segundo, embora querendo designar um pó muito duro à base de chumbo ou antimónio, exprime a ideia de ténue e subtil, significando vapores de destilação.

Mas foi na Idade Média, em 1250, que Arnaut de Villeneuve estudou a destilação do vinho e descobriu o espírito («l'esprit») que ele contém, seguindo-se um seu contemporâneo, Raymond Lulle, que preparou a aguardente (l'eau ardente), obtendo-a após 3 a 4 destilações consecutivas, em fogo muito lento; o espírito do vinho foi designado «quintessence», sendo as quatro primeiras essências a Terra, a Água, o Ar e o Fogo.

A partir de 1730, torna-se habitual o «envelhecimento» das aguardentes para delas se retirar o melhor proveito, pois melhoram e ficam mais apuradas, mais

penetrantes e com uma cor mais atractiva. No decorrer do século XX, houve uma evolução no sentido de se obterem álcoois de bom gosto e aroma, generalizando-se o consumo de aguardentes puras. Dado o interesse na produção de um produto de qualidade, desenvolveram-se alambiques que evitassem destilações sucessivas e as próprias técnicas tornaram-se cada vez mais sofisticadas.

As aguardentes encontram-se bem divulgadas no mercado e apresentam um valor económico importante. Elas apresentam características muito próprias, cujo valor em peso varia consoante a casta, clima, sistema de condução e grau de maturação.

Devido à sua constituição, os bagaços são destilados em alambiques diferentes dos que se costumam empregar para a destilação dos vinhos ou borras. Na Região dos Vinhos Verdes, não há apenas um tipo de alambique, mas vários. São, no entanto, dois os mais generalizados: os conhecidos pelas designações de caldeira ou pote e o de coluna.



---

## CALDEIRA OU POTE

É o mais antigo sistema. Encontra-se normalmente nos pequenos produtores que destilam o seu próprio bagaço, e é constituído por uma caldeira sobre a qual assenta o capacete, sendo este ligado à serpentina de refrigeração.

O bagaço depois de lançado na caldeira, separado do fundo por meio de canas de milho ou palha, é misturado com água e submetido à destilação pela acção do calor, fazendo-o incidir directamente na caldeira, obtendo-se primeiramente a troça, que, em seguida, é refinada no mesmo alambique.

---

## COLUNA

Ao contrário do anterior, é utilizado pelos grandes produtores e adegas cooperativas. É constituído por duas ou mais colunas móveis, lentilhas rectificadoras e uma caldeira produtora de calor. O bagaço é lançado nas colunas e quando o vapor

gerado na caldeira passa nas mesmas, pois existe no fundo de cada coluna uma chapa perfurada, que arrasta e evapora os compostos voláteis os quais são imediatamente rectificadas na lentilha e posteriormente condensados na serpentina.

---

## AGUARDENTE BAGACEIRA<sup>33</sup>

Produto alcoólico resultante da destilação de substâncias fermentadas (vinhos, sucos de fruta, cerveja de cereais, etc.) ou maceradas (cascas, flores, frutas, grãos, raízes, tubérculos, etc.) A aguardente de bagaço provém da destilação dos bagaços da uva que se utilizaram durante a fermentação dos vinhos.

<sup>33</sup>In [www.e-mercatura.pt](http://www.e-mercatura.pt) (glossário)

---

## AGUARDENTE DE VINHO

Aguardente incolor que se destila do vinho e que, uma vez estagiado, permite obter a Aguardente Velha, o Cognac, o Armagnac e o Brandy.

