



DIALCOOL

JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE*

Em 18/10/2019, os seguintes confrades da Gin on Mondays visitaram a destilaria Dialcool (ex-Destilaria Stoliskoff): André Novaes Patury, Newton Duarte Barros e eu

Foto: Divulgação



André Novaes Patury, José Osvaldo Albano do Amarante, Luiz Cobalchini e Newton Duarte Barros

Foto: Divulgação

A destilaria encontra-se em plena expansão, para permitir que visitantes vejam todas as suas instalações transitando pela parte aérea do galpão. Ela está situada no município paulista de São Roque, em plena Estrada do Vinho, rodeada de inúmeros restaurantes. Lá fomos recebidos por pai e filho: Luiz Cobalchini, proprietário e enólogo e o Luiz Junior.

O ponto forte da destilaria é a produção de 700 mil litros mensais exclusivamente de álcool de cereais para uso próprio e venda para terceiros. Este álcool base a 96% em volume, é elaborado de 2 matérias-primas distintas. Cerca de 25% do volume provem de arroz, sendo empregado apenas para a produção de seus gins Torquay. Os demais 75% utilizam cevada e milho como matéria-prima.

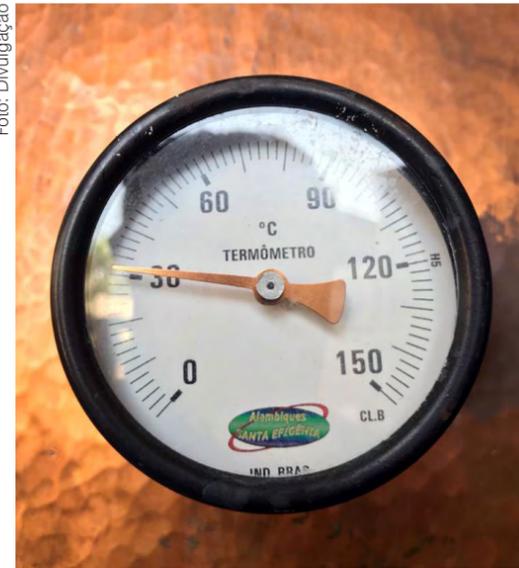
Nós tivemos a oportunidade de degustar às cegas os 2 álcoois de cereais diluídos a 20%, sendo que o de arroz foi unanimemente escolhido como o melhor. Não é a toa que seu preço é o dobro daquele do de cevada e milho, por exigir um estágio extra de maltagem.

A destilaria elabora 3 gins: o Torquay London Dry, o Torquay Pink e o Oceanne Spirit London Dry. ▶



Foto: Divulgação

Foto: Divulgação



O Torquay London Dry utiliza uma destilação fracionada em alambique de cobre, com aquecimento de vapor por sistema de parede dupla, onde é colocado um destilado base extra neutro de cereais (arroz) diluído a 48% em volume. Os botânicos são então adicionados, onde permanecem por cerca de 14 horas macerando, antes do início da destilação. Ao término da mesma, o destilado tem cerca de 77-78% de álcool em volume. O ajuste alcoólico do gim à 45% é realizado com água de um poço artesiano, desmineralizada por sistema de osmose reversa.

Ele emprega 11 botânicos: bagos de zimbro (quantidade considerável), sementes de coentro, raiz de angélica, casca de limão-siciliano (quantidade considerável), casca de laranja-pera, amêndoas, raiz de alcaçuz, bagas de baunilha, grão-do-paráiso, canela e raiz de lírio-florentino.

O Torquay Pink é a versão rosada do mesmo, pela adição de morango. O Oceanne Spirit, recém-lançado, emprega álcool de cevada e milho, sendo mais econômico que o Torquay.

“

O ponto forte da destilaria é a produção de 700 mil litros mensais exclusivamente de álcool de cereais para uso próprio e venda para terceiros. Este álcool base a 96% em volume, é elaborado de 2 matérias-primas distintas

”

Foto: Divulgação



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação



ACESSE O VÍDEO DA VISITA A DESTILARIA DIALCOOL



Fotografe o QR Code

*José Osvaldo Albano do Amarante - Engenheiro Químico, Autor do livro "Os Segredos do Gim", Ed. Mescla e Coordenador da "Gin on Mondays". www.amarante-vinhos.com.br