



História do Alambique e da Destilação

O alambique é um equipamento de destilação. Foi utilizado desde tempos remotos, encontrando-se frequentemente relacionado com a alquimia. Embora os Egípcios fossem os primeiros povos a construir utensílios semelhantes a alambiques, cujos desenhos adornam um velho Templo de Mênfis, foi da língua Árabe que nasceram os termos alambique (“al ambic”) e álcool (“al cóhol”) 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 e destilação.



O alambique foi desenvolvido no ano de 800 D.C. Pelo Alquimista Árabe Jabir ibn Hayyan. A palavra alambique derivou do significado metafórico de “algo que refina; que transmuta”, mediante a destilação. A destilação é o método de separação baseado no fenómeno de equilíbrio líquido-vapor de misturas. Em termos práticos, quando temos duas ou mais substâncias formando uma mistura líquida, a destilação pode ser um método adequado para purificá-las: basta que tenham volatilidades razoavelmente diferentes entre si. Um exemplo de destilação que tem sido feito desde a antiguidade é a destilação de bebidas alcoólicas e espirituosas. A bebida é feita pela condensação dos vapores de álcool que escapam mediante o aquecimento de um mosto fermentado. Como o teor alcoólico na bebida destilada é maior do que aquele no mosto, caracteriza-se aí um processo de purificação.

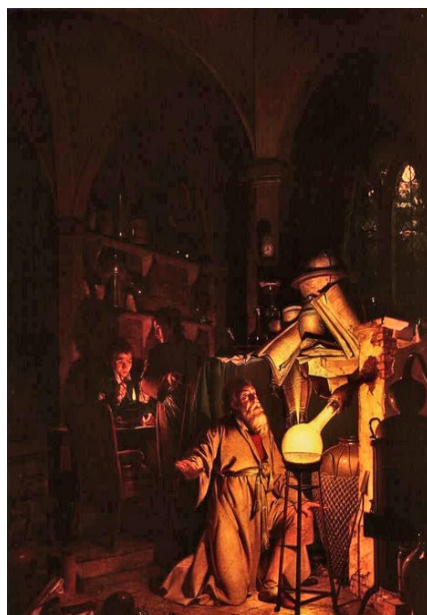




Os primeiros estudos científicos documentados acerca da destilação surgiram ainda antes da Idade Média, por volta do ano 800, com o alquimista Jabir ibn Hayyan (Geber). Foi ele, inclusive, quem inventou o alambique, que é um aparato usado até hoje para fazer destilações de bebidas alcoólicas.



As origens da alquimia podem situar-se na Grécia, fazia o ano de 300 AC, recorrendo aos registos egípcios e babilónicos. O seu maior esplendor na antiguidade pareceu ter sido alcançado em Alexandria entre os anos 200-300 DC. Existem provas documentais de que os trabalhos destes alquimistas chegaram aos Árabes e os aparelhos que utilizavam para a destilação foram descritos por Marco Graco no século VIII, podendo considerar-se este como o primeiro documento histórico sobre a destilação de vinhos, ainda que não mencione nada sobre as características do resultado obtido na destilação. Em meados do século IX, tem início o desenvolvimento da alquimia Árabe, que recebe a sua influência da escola de Alexandria.





Sendo assim, os árabes compilaram os conhecimentos dos alquimistas existentes até essa época, num livro intitulado “Livro de Crates”. No entanto, será a obra de Gerber, que foi publicada no ano de 850 e traduzida para o latim como “De Summa Perfectionis”, que fará com que a Europa recorra ao pensamento e métodos da química. Ibn Yasid é considerado por alguns autores como tendo descoberto a destilação para obtenção do álcool. A imensa obra do Filósofo e Médico árabe Avicena (séc. X), verdadeira obra-prima dos conhecimentos da sua época, embora não mencione o álcool, descreve detalhadamente o alambique e suas aplicações.



A origem provável do termo “espiritosa”, que se utiliza para denominar as bebidas alcoólicas, teve origem no século XIII, pois nessa altura utilizava-se muito a expressão “espírito do vinho”. O termo francês “Eau de Vie”, que quer dizer “água da vida”, teve origem nas propriedades medicinais das bebidas espirituosas, a que eram atribuídas a virtude de prolongar a vida.





Muitas das antigas civilizações do mundo antigo utilizavam poções feitas a partir deste tipo de bebidas, as quais possuíam características mágicas e rituais. Há documentos que afirmam que por volta de 1600, a Companhia de Jesus dedicou uma especial atenção às propriedades da aguardente, dedicando grande parte das suas investigações ao estudo de novas substâncias alcoólicas e também de novos métodos de destilação. Nesta época, poderão encontrar-se os alambiques não só nas casas dos nobres, mas também nas casas dos agricultores, que utilizam o alambique para melhorar um pouco a sua qualidade de vida. Utilizando ervas e raízes na destilação, poderão obter-se preciosos remédios, tanto para a farmacopeia oficial, como para a caseira.



Hoje em dia, os alambiques tradicionais deram lugar a novos e mais sofisticados aparelhos de destilação para produção industrial. Contudo os alambiques de cobre tradicionais ainda são usados para a produção de algumas bebidas espirituosas, como é o caso do Cognac, Scotch Whisky e Ketel One Vodka e também na produção das melhores marcas de cerveja do mundo. A forma típica do alambique dá à bebida um gosto muito especial e único.



E sem dúvida que o alambique em cobre é de longe a melhor opção. Estes alambiques, além de estarem preparados para destilação profissional, podem ser usados também para uso doméstico, nomeadamente para a produção de águas florais, óleos essenciais, bebidas espirituosas e outros tipos de destilação.