BOA MESA

POR **FERNANDA LOPES** DA REDAÇÃO

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

ADOBE STOCK

Aprenda a preparar seis drinques clássicos e bem refrescantes, com bastante gelo. Suas visitas vão amar!

Dê uma de BARTENDER em casa

ADOBE STOCK

Para quem gosta de coquetelaria, mas ainda não tem muita experiência, aprender a preparar drinques clássicos pode ser um bom início. O bartender e mixologista Bruno Caldeira ensina as receitas de seis coquetéis que continuam na moda, apesar de alguns terem mais de 100 anos, como o Aperol Spritz, criado na região de Vêneto (Itália) no século 19, e o Negroni, feito pela primeira vez em Florença (Itália) em 1919, pelo bartender Fosco Scarselli, no Caffè Casoni.

HISTÓRIA

O gin tônica, que voltou com tudo e é queridinho dos happy hours, nasceu no século 17, na Holanda, e inicialmente era usado como remédio. Hoje, ganhou muitas versões e é sucesso nos bares. Já a nossa caipirinha tem história controversa. Sabe-se que, na década de 1920, era difundida porque a artista Tarsila do Amaral a servia a amigos em Paris (França).

Há quem defenda que a caipirinha foi criada no Litoral Paulista, onde os alambiques eram comuns. Fato é que tornou-se bebida-símbolo do Brasil. Para ser preparada corretamente, ao contrário do que faz a maioria, ela não deve ser batida em coqueteleira e, sim, misturada com uma colher comprida.

Escolhemos seis drinques, todos refrescantes, com bastante gelo. Alguns mais doces, como o Cosmopolitan e a caipirinha, e outros mais secos. O gin tônica refresca bem, assim como o Aperol Spritz e o Moscow Mule, que tem toque de gengibre. Já o Negroni é uma opção mais forte.

E claro: na coquetelaria, a apresentação é fundamental. Por isso, use copos adequados. Para cada drinque, um tipo diferente. O de Martini, por exemplo, confere status ao que for servido dentro dele. Já a caneca de cobre do Moscow Mule dá um ar misterioso ao coquetel.

CAIPIRINHA

Ingredientes
50 ml de cachaça de boa qualidade; 1 limão-tahiti; 2 colheres rasas de chá de açúcar e muito gelo.

Preparo
Tire as duas extremidades do limão e corte-o ao meio. Na sequência, retire o miolo do limão, separe as duas metades em seis gomos, coloque no copo com o açúcar e macere levemente, para soltar o sumo do limão. Complete o copo com gelo e acrescente a cachaça. Mexa com uma colher comprida.

GIN TÔNICA

Ingredientes
50 ml de gin; 250 ml de água tônica; 1 ramo de alecrim; 1 pedaço de casca de tangerina; 1 unidade de canela em pau; 5 grãos de zimbro e gelo suficiente. **Guarnição:** um pedaço pequeno de beterraba (opcional).

Preparo
Em uma taça grande, coloque os grãos de zimbro (à venda na parte de temperos secos) e gelo até a borda da taça. Torça a casca da tangerina para soltar o aroma e ponha na taça, junto com a canela. Coloque o gin sobre a casca de tangerina e complete com a tônica, finalize com o alecrim.

COSMOPOLITAN

Ingredientes
60 ml de vodca; 30 ml de licor de laranjas; 10 ml de suco de limão e 60 ml de suco de cranberry.

Preparo
Em uma coqueteleira, ponha gelo e os ingredientes. Bata bem, coe e sirva em uma taça de Martini gelada. Decore com uma casca de laranja na borda.

NEGRONI

Ingredientes
30 ml de gin; 30 ml de vermute tinto; 30 ml de Campari e 1 meia-lua de laranja.

Preparo
Em um copo do tipo on the rocks, coloque pedras de gelo maiores até a borda e monte o coquetel com gin, vermute e Campari, completando com uma rodela de laranja.

MOSCOW MULE

Ingredientes
50 ml de vodca; 20 ml de xarope de gengibre (200 ml de suco de gengibre para 100g de açúcar refinado fervido em fogo baixo até virar um xarope); 10 ml de suco de limão e 40 ml de cerveja.

Preparo
Coloque gelo em uma caneca de cobre, junte os outros ingredientes, misture bem. Finalize com a espuma de gengibre e decore com um ramo de hortelã.

APEROL SPRITZ

Ingredientes
60 ml de Aperol; 60 ml de espumante do tipo brut; 60 ml de água com gás e 1 fatia de laranja cortada em duas partes.

Preparo
Em uma taça de vinho alta, coloque gelo até a borda e acomode a laranja. Em seguida, ponha o Aperol e o espumante. Finalize com a água com gás.

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Novidades do mundo dos vinhos

Santé! Você conhece a linha Adventure da chilena Viña Morandé? Vinhos sinônimos de dias alegres e ensolarados, resultado de um trabalho mais experimental dos enólogos. São vinhos mais livres, feitos sem tantas regras pré-estabelecidas. Verdadeiras aventuras enológicas que surpreendem pela diversidade, inovação e qualidade. Como indica o nome do projeto, uma aventura engarrafada com liberdade e amor. Os enólogos do Morandé Wine Group, como Ricardo Baettig, Daniela Salinas, Cristián Carrasco e Jorge Martínez, são os responsáveis pelo portfólio do Adventure Vinos de Terrunio. Vinhos de terroir que trazem o estilo e a personalidade de seu autor.

A Viña Morandé tem uma história genuína de inovação em busca da excelência. Pioneiros no Vale de Casablanca, bem como no plantio de campos de alta densidade e um dos primeiros que resgataram terroirs e técnicas ancestrais de vinificação. Adventure é composta pelos rótulos Aterciopelado, El Padre, Vigno, Creole, Bestiario, Despechado, Gran Petit, Tirazis e Colinas Del Ranquil.

Provei recentemente o Adventure Creole vino hecho a mano 2019. O rótulo vem estampado com uma ilustração linda e divertida, referente ao campo e ao agricultor Agustín Peñailillo, que cultiva as vinhas. É o resgate da realidade dos campos e camponeses na origem, por meio das uvas que o compõem: 85%Cinsault e 15% País, advindas respectivamente do interior seco de Itata e Maule. Duas variedades fortemente enraizadas na cultura e tradição das regiões citadas. São vinhas naturais, regadas somente pela chuva, em solos granítico-argilosos.

> "Em cada garrafa, um blend inspirado de elegância e equilíbrio"

A fermentação se dá em ovos de concreto de 2 mil litros, com maceração carbônica. A Cinsault permanece nos ovos enquanto a País é trasfegada para amadurecer por cinco meses em barricas francesas usadas, obtendo-se um vinho bem frutado, com delicadas notas terrosas e moderado teor alcoólico. Com selo de sustentabilidade, valida a responsabilidade com as comunidades, o meio ambiente, e a eficiência no uso dos recursos naturais.

Creole é um vinho de cara limpa, franco e genuíno como o seu viticultor, mas também carrega um orgulho daquilo que foi e quer continuar a ser: parte de um lugar com estilo de vida e costumes próprios, de pequenos agricultores que valorizam o que fazem e querem ir além, mas preservando suas raízes.

Outra novidade é a roupagem – ou nova identidade – dos vinhos da brasileira Vinícola Hermann. Exploradora e visionária do mundo vitícola, a Hermann, que tem assinatura do proprietário da importadora Decanter, Adolar Hermann, está onde a vanguarda encontra a autenticidade. Em cada garrafa, um blend inspirado de elegância e equilíbrio sempre em busca de excelência.

Provei o novo rótulo do Alvarinho Jovem 2022, Serra do Sudeste (RS). O vinho é um verdadeiro e autoral tesouro enológico nacional. Depois de fermentado, permanece sob as lias ou borras por três meses, resultando na perfeita expressão da fruta e acidez vivaz. Este Alvarinho, já premiado desde o seu lançamento, recebe a consultoria do enólogo português Anselmo Mendes, conhecido mundialmente como o rei do Alvarinho. Aproveitem e até a próxima taça!

MOMENTODIVI@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Creole Adventure vino hecho a mano 2019, Valles Itata e Maule/CL
Uva: 85% Cinsault e 15% País
Cor: vermelho framboesa claro (12,5ºGL)
Nariz: framboesa, morango, cereja ácida, especiarias como canela e notas terrosas
Boca: seco, frutado, fresco, corpo médio, taninos delicados e leves
Preço: R$ 399, na *@setwinesbr* e *www.setwines.com.br*

Harmonização: charcutaria e queijos de textura firme. Massas com molhos vermelhos, carnes magras, pratos picantes

Alvarinho Jovem 2022, Pinheiro Machado, Serra do Sudeste RS/BR
Uva: Alvarinho (13º GL)
Cor: amarelo palha brilhante
Nariz: frutas cítricas, pêssego e flores brancas
Boca: seco, acidez vibrante e fresca, textura e mineralidade equilibradas, longo
Preço: R$ 92, na *@decanter_vinhos* e *www.decanter.com.br*

Harmonização: peixes, frutos do mar, comidas condimentadas

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE