

PROVAMOS OITO SAFRAS DO EXCELENTE SALTON TALENTO

REVISTA GOSTO

COMER BEM NÃO FAZ MAL A NINGUÉM

RECEITAS COM

OVO

QUE DÃO ÁGUA NA BOCA

APRENDA A FAZER
ALFAJOR, O DOCE
DOS ARGENTINOS

LAYSA DURSKI, DE
CURITIBA, UMA
ESTRELA QUE SOBE

FRANÇOIS NONY,
O BRÁSILEIRO DO
BORDEAUX
CHÂTEAU
CARONNE

O CENTENÁRIO
DE KENNEDY
E A COMIDA
GLAMOUROSA DA
CASA BRANCA

O BRASIL JÁ
TEM TRUFA
PRETA

PARMENTIER TRUFADO COM
OVOS MOLLET, por Mônica
Dajcz, de São Paulo, SP

DEGUSTAÇÃO DE GINS

Por José Osvaldo do Amarante

No mês de abril, um grupo seleto de onze participantes se reuniu no Empório Frei Caneca para uma degustação e avaliação de gins nacionais e internacionais. O painel incluiu 16 rótulos do destilado de origens diversas, como Inglaterra, Brasil, Portugal, Escócia e Itália, para citar só alguns países.

Os exemplares provados mostraram particularidades bastante distintas umas das outras. Em alguns deles, o zimbro prevalecia, noutros era uma outra característica a mais marcante, podendo ser mais floral, cítrico, herbal ou condimentado. Mesmo assim, é possível dizer que a degustação foi bastante equilibrada em termos qualitativos, já que 9 gins dentre os 16 participantes obtiveram pelo menos uma primeira colocação.

Como sempre, o Beefeater colocou-se muito bem, ficando em 1º posição

de acordo com a média de notas.

Outro gim que quase sempre se sai com destaque é o Tanqueray N° Ten, que junto com seu primo, o Tanqueray Malacca, abocanhou, na média, as segunda e terceiras posições. Apesar de ter ficado apenas na quarta posição (média de avaliações), o inédito The Botanical's recebeu o maior número de primeiras colocações, sendo o preferido por Cesar Adames, colunista de cervejas e destilados da Revista GOSTO, por Erwin Weimann, químico e mestre-destilador, e por mim.

Dentre a leva de gins brasileiros lançados neste ano, o Beg ficou melhor colocado, em 8º lugar na média, tendo um jurado que o escolheu como melhor. Seguiram-se em 14º o Vitória Régia (meu quarto colocado) e em 15º o Amázzoni. Mas, segundo todos os jurados do painel, o gim com características mais diferentes dos demais foi o italiano Malfy, bem floral, sobressaindo

lavanda, que agradou a alguns (como este redator, que o colocou na 3º posição), mas não tanto a outros.

PARTICIPANTES

André Novaes Patury - diretor da importadora Get Trade

Bruno Carvalho - marketing da Pernod-Ricard

Cesar Adames - colunista de destilados da revista Gosto

Domingos Meirelles - sócio no bar Sôshots & Gin Club

Erwin Weimann - químico e mestre-destilador

Marcos Frugis - médico e consumidor

Marcos Lee - sócio no Bar.

Mário Separovic Rodrigues - empresário e consumidor

Newton Barros - engenheiro e consumidor

Ricardo Barrero - embaixador de marca da Diageo

José Osvaldo do Amarante - autor do livro "Os Segredos do Gim"

RESULTADO

- 1º Beefeater (inglês, vol. 47%, Pernod-Ricard)
- 2º Tanqueray Malacca (escocês, vol. 40%, Diageo*)
- 3º Tanqueray N° Ten (escocês, vol. 47,3% Diageo)
- 4º The Botanical's (inglês, vol. 42,5%, The Botanical's*)
- 5º Malfy (italiano, vol. 41%, Torino Distillati)
- 6º Ish (inglês, vol. 41%, The Poshmaker's)
- 7º Hendrick's (escocês, vol. 44%, William Grant)
- 8º Beg (brasileiro, vol. 44%, Beg Destilaria)
- 9º Beefeater Crown Jewel (inglês, vol. 50%, Pernod-Ricard*)
- 10º Brecon Botanicals (galês, vol. 44%, Penderyn Distillery wal*)
- 11º Edmundo Alvarinho (português, vol. 40%, Edmun do Val*)
- 12º Akori (espanhol, vol. 42%, Akori*)
- 13º Friday Chic (português, vol. 40%, Caves da Montanha)
- 14º Vitória Régia (brasileiro, vol. 44%, Carmosina)
- 15º Amázzoni (brasileiro, vol. 42%, Amázzoni)
- 16º Adnams (inglês, vol. 40%, Adnams)

(*) Nota: garrafas trazidas do exterior e ainda não disponíveis no mercado brasileiro

