

Destaque Principal Notícias Reportagens

Desta vez, é para ficar

O mercado brasileiro de gins não para de crescer, seja em produção, seja em consumo. Mas afinal, o que a bebida tem de especial que, com facilidade, desbancou a vodca?

Isabel Raia • 18 de dezembro de 2018



Foto: Antônio Rodrigues

Ele já foi considerado remédio contra a peste bubônica e, junto com a tônica, era consumido para combater a malária. O gim foi o rei das bebidas e dos coquetéis por séculos, mas sofreu com as guerras e com o período da Lei Seca americana, nos anos 1920, 1930. Quando parecia que seu consumo ia voltar ao normal, nos anos 1950 foi chamado de antiquado e trocado pela vodca.

Se no final dos anos 1980 o gim começou a voltar ao topo mundial, teve sua firmação quase três décadas depois, quando Ferran Adrià decidiu brincar com a apresentação do clássico gim-tônica. Antes servido em copo long drink, o chef espanhol que revolucionou a gastronomia com seu elBulli também deixou marcas na coquetelaria ao apresentar o drinque em taça, evitando que o calor das mãos o esquentasse. Era o que faltava para a bebida feita com álcool neutro e zimbro, entre outros botânicos, voltasse de vez ao trono.



Foto Antônio Rodrigues

Aqui no Brasil, até pouco tempo atrás o gim era visto como escolha de “bebum”, imagem justificada pela alta graduação alcoólica e por não deixar o mau hálito característico do álcool – podendo ser bebido às escondidas sem que ficassem rastros. Nem por isso, deixou de conquistar adeptos aqui e acolá, que enfrentavam os olhares tortos e, com ousadia, nas festinhas pediam um gim-tônica em vez de cuba-libre ou caipirinha.

Continua após o anúncio



José Osvaldo do Amarante era um desses vanguardistas que não dispensavam um bom G&T. “Sempre fui uma ave rara e até hoje, quando viajo, só trago comida e gim”, diz. “Em 1989, eu era membro do grupo de degustação de vinhos da Playboy, quando Ricardo Castilho (diretor de Prazeres da Mesa e, na época, editor da revista masculina) me chamou para ajudá-lo a montar uma degustação às cegas de gim”, diz Amarante, diretor técnico da importadora Mistral, que até hoje mantém uma confraria dedicada ao destilado e é um dos brasileiros que mais entendem da bebida.

Para suas degustações, ele conta que serve sempre o gim a 18 graus, pois, se o líquido estiver muito quente, vai evidenciar o álcool e dificultar a percepção dos botânicos. Com a crescente produção nacional de gins, o tema, claro, virou pauta para Amarante. “Temos opções muito díspares. Há quem siga o padrão e faça um London Dry Gin, enquanto outros criam com o intuito de ter um produto totalmente nacional. Estão começando a trilhar um caminho de gim no Brasil e todos são bons produtos, não há um que use álcool inferior ou tenha defeitos flagrantes”, afirma.





Foto: Antônio Rodrigues

Terroir paulista

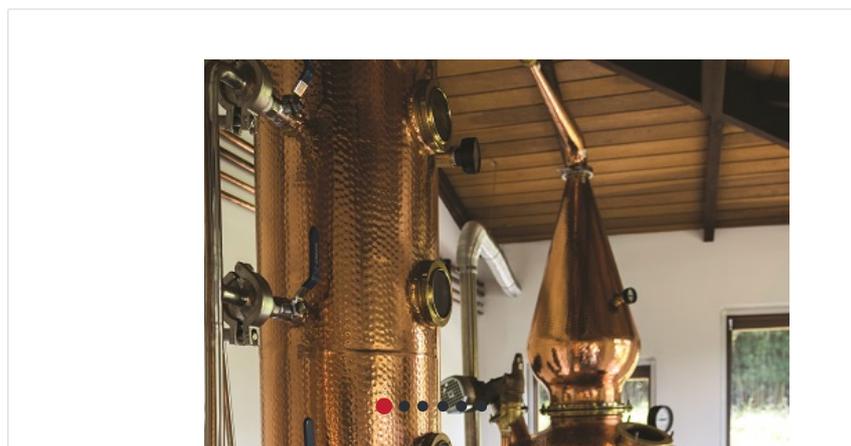
Em uma bucólica casa na região de Sousas, em Campinas, no interior de São Paulo, nasce o Beg Gin, uma das produções nacionais que chegaram ao mercado no último ano. A marca, criada pelos amigos Arthur Flosi, Felipe Santoro e Thiago Luz, abriu, recentemente, as portas de sua microdestilaria para que o público pudesse ver de perto o processo e ter a experiência de produzir o próprio gim. No caso do Beg, é utilizado o álcool- base de cereais, vindo de São Roque, e que ganha o toque de zimbro, sementes de coentro e de angélica, capim-santo, cardamomo, sabugueiro-do-brasil, canela-brasileira (mais suave que a comum) e folha de pitangueira.

Os botânicos passam por 24 horas de maceração até que o preparo seja aquecido. “Colocamos em banho-maria para que o mosto esquite lentamente, permitindo que controlemos melhor os cortes da cabeça e da cauda (o metanol que sai no começo e o álcool do final, que tem graduação menor de 20%, são impróprios para consumo) e também porque dessa forma evitamos que algum botânico decante e queime”, diz o master distiller Arthur.

Ao fim desse processo, o vapor passa pelo cesto de arraste no qual estão as cascas dos cítricos, adquirindo suas propriedades, e vai para a torre de destilação quando passa por quatro pratos, até que o álcool atinja o sabor desejado e a graduação alcoólica de 91%. Então, o gim vai para o tanque em que fica por sete a 15 dias até ser diluído com água deionizada e ser engarrafado.

Para dimensionar a sutileza da aplicação dos botânicos, Arthur conta que a proporção de semente de coentro é metade da quantidade de zimbro, a da raiz de angélica é de um quinto a um décimo, enquanto a dos demais insumos é menor que um centésimo. O resultado é uma bebida equilibrada, sem ter um sabor mais presente do que o outro e, portanto, mais versátil para ser aplicada em drinques.

No Brasil, o máximo de graduação alcoólica a que uma bebida pode chegar é 54%, mas há, no mundo, o Navy Gin, com 57%. Trazendo esse estilo para o cenário brasileiro, a Beg lançou recentemente o rótulo “tipo Navy”, que se enquadra na legislação brasileira, com 54% de grau alcoólico, e que apresenta sabor mais acentuado de zimbro.





A Beg Gin oferece ao visitante a opção de conhecer a destilaria e criar o próprio rótulo



Nacionais, com orgulho

Tônicas

Além do Beg Gin, outros rótulos vêm agitando a cena nacional. Confira a seguir um pouco de cada um deles, que já têm o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e podem ser encontrados em mercados, empórios ou em venda on-line. Além deles, existem outras produções menores e ainda em busca de licença, como o da 32destilaria e o DryCat Gin.

Amázzoni Gin | A história desse gim começou com Alexandre Mazza e Arturo Isola, um artista e um arquiteto, que convidaram o mixologista Tato Giovannoni para ajudar na criação da receita. Foram 50 botânicos brasileiros e 44 destilações testadas até chegar à fórmula desejada. Em breve, deverá chegar ao mercado uma edição especial da marca, o Amázzoni Rio Negro, mais intenso, com teor alcoólico de 51%. Alexandre e Arturo também se preparam para lançar duas tônicas batizadas de Yndiá. amazonigin.com

Arapuru | Usando álcool-base de cereais, 12 botânicos e alambique de cobre, o Arapuru Gin nasceu com inspiração na Semana de Arte Moderna, misturado às lembranças de Mike Simko, na Eslovênia, que tinham aroma (e gosto) de zimbro. Morando em São Paulo, ele teve a ideia de traduzir na bebida os sabores das cinco regiões brasileiras (representada cada uma por um ingrediente) somados ao de sua infância. arapuru.com.br

Draco Gin | Com a proposta de ser um London Dry Gin clássico, sem destacar um botânico nacional ou característica do tipo, o Draco Gin é feito de zimbro, semente de coentro, raiz de angélica, alcaçuz, sálvia e as cascas de limão e tangerina. Tem álcool-base de grãos (milho e sorgo) e é destilado em tonéis de inox. A ideia é que tenha fácil aplicabilidade em coquetéis. dracogin.com.br

Hof | Depois de dois anos pesquisando e desenvolvendo a receita, há cerca de um ano a destilaria boutique Hof lançou seus rótulos Minna Marie, sendo que um deles passa por carvalho americano, remetendo ao início

histórico do gim, quando era armazenado e transportado em barricas. A marca está desenvolvendo a receita de um novo gim, desta vez mais seco e neutro, próprio para drinques e que vai se contrapor aos atuais, aromáticos, com toques florais e picantes. microdestilariahof.com.br

Jungle Gin | Depois de 24 anos no mundo corporativo, Augusto Simões decidiu empreender e se lançou na produção artesanal de gins. Para criar a receita, escolheu os ingredientes zimbros, cardamomo, kummel, canela, pimenta-rosa, manjeriço e anis-estrelado, de modo que a bebida tivesse personalidade forte e boa desenvoltura em coquetéis como gim-tônica, negroni e, seu favorito, red snapper. junglegin.com.br

Seagers Silver | Há mais de 80 anos, o gim da Seagers está no mercado, mas mais recentemente a marca lançou uma versão especial, o Silver Seagers. O rótulo é feito com um mix de 20 botânicos, segue o estilo London Dry e tem preço mais acessível. stockdobrasil.com.br

Torquay | Com a grande Stoliskoff, de São Roque, por trás e a chegada a preços competitivos no mercado, o Torquay é feito com álcool de cereais (cevada e arroz), zimbros, casca de limão-siciliano, além de botânicos, como alcaçuz, amêndoas e baunilha. Segue o estilo London Dry Gin e, por ser mais neutro, tem boa versatilidade para drinques. stoliskoff.com.br

Virga | Desde 2010, Felipe Jannuzzi já estava no mundo das bebidas por meio de seu Mapa da Cachaça, até que há dois anos conheceu mais sobre o gim e se encantou. Juntou-se a Gabriel Foltran, João Lucas Leme e ao holandês Joscha Niemann e decidiu que era hora de colocar a mão na massa. O Virga tem como propósito mostrar o que o Brasil tem de melhor – para estrangeiros ou para os próprios brasileiros – e traz as sementes e o fruto seco da pacová em sua composição, assim como tem de 10% a 15% de cachaça somados a seu álcool neutro de cana. virga.com.br

Vitória Régia | Com o intuito de difundir a cultura do gim ao mesmo tempo que alia o produto à imagem feminina, presente tanto no nome quanto no rótulo que traz o retrato da rainha Vitória, o Vitória Régia Gin é feito com álcool neutro. É produzido pelo grupo Carmosina, o mesmo da cachaça Yaguara. [instagram.com/ginvitoriaregia](https://www.instagram.com/ginvitoriaregia)

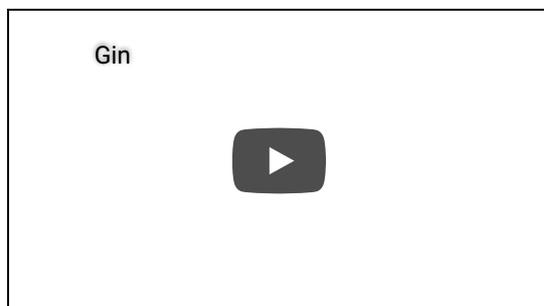
Weber Haus | Também vindo do mundo das cachaças, a Weber Haus traz três rótulos de gim. O WH leva infusão de erva-mate, além de folhas de cana-de-açúcar e gengibre produzido no próprio terreno, em Ivoti, no Rio Grande do Sul. As outras garrafas são o WH 48, que repousa em barris de amburana por oito meses, e o mais recente Dry Gin Pink, com infusão de hibisco. weberhaus.com.br

Yvy Mar | Com a proposta de ser o primeiro de uma trilogia, esse gim nasceu no início do ano com sotaque de Belo Horizonte, em Minas Gerais, e quer representar os sabores e aromas que viajaram oceanos com os imigrantes que aqui aportaram. É feito com álcool-base de cana, zimbros, coentro, noz-moscada, canela, cardamomo, laranja e limão-siciliano frescos, além de raízes responsáveis por fixar os aromas e o sabor por mais tempo. vydestilaria.com.br



Por dentro da Beg

Conheça a microdestilaria do Beg Gin, localizada na região de Sousas, em Campinas, e descubra como esse gim brasileiro é produzido.



E depois do gim?

A moda do gim veio mesmo para ficar? [Conversamos com bartenders para saber a resposta.](#)

- Etiquetas
- 202
- Amázzoni Gin
- Arapuru
- Be Pop
- bebida
- Botânica
- Draco Gin
- Fever Tree
- GIM
- Hof
- Isabel Raia
- Jungle Gin
- Prata Premium Mixers
- Riverside
- Schweppes
- Seagers Silver
- tonica
- Torquay
- Virga
- Vitória Régia
- Weber Haus
- Wewi
- Yvy Mar