

THE PLACE OF GIN

José Osvaldo Albano do Amarante



Nolet's Silver Dry Gin, dutch gin one of the best in the world

Nolet's Silver Dry Gin, gim holandês um dos melhores do mundo

O lugar do gim

O gim ou *gin* (como admite a própria legislação brasileira) tornou-se neste novo século que inicia-se, um “queridinho” para muitos novos consumidores desta tradicional bebida.

Mas, apesar deste fato em todas minhas apresentações surge sempre uma pergunta: “Mas, afinal o que é o gim?”. Eu a respondo de duas formas. A primeira delas, conforme a sua própria

The place of gin

Gin or gim (as the Brazilian legislation itself admits) has become, in this new century that is beginning, a “darling” for many new consumers of this traditional drink. But, despite this fact in all my presentations a question always arises: “But what is gin after all?”. I answer it in two ways. The first, according to its own definition by Brazilian legislation, that is, “Gin is a distilled beverage with an alcoholic strength of 35% to 54% in volume, at 20°C, obtained by redistilling potable ethyl alcohol of agricultural origin, in the presence of juniper berries (*Juniperus communis*), with or without addition of another aromatic plant substance.”

And the second way, my favorite because it is simpler and more objective: “Vodka, which is also a distilled beverage obtained from ethanol of agricultural origin, is redistilled several times to become completely neutral. Gin also follows these initial steps of vodka, however, its absolute supremacy over vodka comes from the fact that it is still subjected to one more stage of production. At this stage, the neutral ethyl alcohol generated is redistilled in the obligatory presence of juniper and other botanicals, which are spices, herbs, flowers, fruits that give the drink extremely aromatic flavors.

Therefore, unlike vodka, which is always neutral, we can produce gins of various styles: citrus, floral, fruity, herbal, spices, etc.

definição pela legislação brasileira, ou seja, “Gim é uma bebida destilada com graduação alcoólica de 35% a 54% em volume, a 20°C, obtida pela redistilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*), com adição ou não de outra substância vegetal aromática.”

E a segunda maneira, a minha preferida por ser mais simples e objetiva: “A vodka, que é também uma bebida destilada obtida de etanol de origem

Forms of consumption

Although a few consumers drink it with food, this is not its greatest vocation.

It can be better enjoyed by consuming it in other ways. One of my favorite forms of consumption is to enjoy it pure. In that sense, I always have a bottle of gin in the freezer. However, as he is considered the “king of cocktails”, his noblest job is in the preparation of drinks in specialized bars. Every day there are a plethora of new versions of gin cocktails. However, it is a fact that there are some drinks considered classics by almost all bartenders, barmen and connoisseurs. Within this select range are the gin & tonic (one of the most refreshing of all), the dry martini (my favorite cocktail), the negroni,



1
Connaught Bar,
Londres, carrinho
de Martini
Connaught
Bar, London,
Martini trolley

2
Degustação de
gins puros
Pure gin
tasting

the red snapper (a gin bloody mary) and, since we are in Brazil, the gin caipirinha.

There is only one effective way to assess the quality of a gin, is to taste it pure and blind. In this sense. TW

agrícola, é redestilado diversas vezes para tornar-se totalmente neutra. O gim também segue estes passos iniciais da vodca, entretanto a sua supremacia absoluta sobre a vodca advém do fato dele ainda ser submetido a mais um estágio de produ-

ção. Neste estágio, o álcool etílico neutro gerado é redestilado na presença obrigatória do zimbro e de outros botânicos, que são especiarias, ervas, flores, frutas que transmitem à bebida sabores extremamente aromáticos.

Portanto, diferentemente da vodca que é sempre neutra, podemos produzir gins de vários estilos: cítricos, florais, frutados, herbais, condimentados, etc.

Formas de consumo

Apesar de alguns poucos consumidores o beberem acompanhando comidas, esta não é a sua maior vocação.

Pode-se aproveitá-lo melhor consumindo-o de outras formas. Uma das minhas formas prediletas de consumo é apreciá-lo puro. Nesse sentido, sempre tenho uma garrafa de gim no congelador.

Entretanto, por ser considerado o “rei da coquetelaria” o seu emprego mais nobre é na preparação de drinques em bares especializados. Cada dia surgem uma infinidade de novas versões de coquetéis de gim. Entretanto, é fato que existem alguns drinques considerados clássicos por quase todos os bartenders, barmen e apreciadores. Dentro desse seleto leque estão o gim-tônica (um dos mais refrescantes de todos), o dry martini (o meu coquetel preferido), o negroni, o red snapper (um bloody mary de gim) e, já que estamos no Brasil, a caipirinha de gim.

Só existe uma forma eficaz para avaliar a qualidade de um gim, é degustá-lo puro e às cegas. TW



JOSÉ OSVALDO
ALBANO DO
AMARANTE

Chemical Engineer
Author of the book
“Os Segredos do
Gim”, Ed. Mescla
Coordinator of the
Confraternity
“Gin on Mondays”

Engenheiro Químico
Autor do livro
“Os Segredos do
Gim”, Ed. Mescla
Coordenador
da Confraria
“Gin on Mondays”