

HISTÓRIA



Genebra

A PRIMA DO

GIN

JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE*

A Genebra é um destilado alcoólico aromatizado com bagas de zimbro (*Juniperus communis*), assim como o Gim e o Steinhaeger.

Segundo a legislação da União Européia, Jenever ou Genever ou Genièvre é uma indicação geográfica exclusiva dos Países Baixos, da Bélgica, da França (departamentos de Nord e Pas-de-Calais) e da Alemanha (estados de Nordrhein-Westfalen e Niedersachsen).

O seu nome vem do zimbro que em latim é *juniperus*, em neerlandês é *jeneverbes* que resultou em Jenever ou Genever na Holanda e Bélgica e em francês *genièvre*, gerando a bebida homônima neste país.

HISTÓRIA

HISTÓRIA

A Genebra começou a ser vendida na Holanda, com fins terapêuticos, no final do século XVI. Nesta ocasião o destilado alcoólico gerado era de baixa qualidade, pois só existia o alambique tradicional (o destilador de coluna que produz destilados mais neutros só viria a surgir em meados do século XIX). Por este motivo, os farmacêuticos começaram a acrescentar bagas de zimbro e outros botânicos ao destilado, para torná-lo mais palatável.

Esta prática tornou-se possível graças aos holandeses serem, já nesta ocasião, excelentes navegadores e comerciantes, buscando ervas e especiarias em vários recantos do mundo, notadamente na Ásia, para vender na Europa.

O sucesso deste produto foi tanto, que já em inícios do século XVII ele deixou de ser considerado remédio, passando a ser taxado com impostos como bebida alcoólica.

PRODUÇÃO

A Genever é um destilado com zimbro bem distinto. Ela é produzida de uma mescla de dois ou mais destilados, dependendo do produtor.

O primeiro deles, e o mais importante, é chamado de moutwijn "vinho de malte", sendo baseado num mosto fermentado de grãos de milho, centeio, trigo e malte de cevada que é destilado 3 ou 4 vezes em alambique tradicional. Ao final, este componente tem entre 46%-48% de teor alcoólico por volume, além de um forte sabor de grãos maltados, lembrando um uísque não envelhecido.

O segundo, o álcool de grãos, por ser destilado em coluna tem um sabor neutro e uma graduação alcoólica de 96% em volume, recebendo uma infusão de zimbro e outros botânicos.

Às vezes, um terceiro destilado entra na receita. Consiste num vinho de malte redestilado com diversos botânicos.

A porcentagem de vinho de malte utilizado varia de acordo com o estilo de Genever que se quer fazer. Ao mesclar todos eles, obtém-se uma bebida que fica com características entre o uísque e o gim, com predominância do primeiro.

ESTILOS BÁSICOS

São basicamente 3 os estilos de Genever: *jonge* ("jovem"), *oude* ("velho") e *korenwijn* ("vinho de grão"). Os termos jovem e velho, não significam serem ou não envelhecidos, mas sim técnicas de destilação. A diferença principal entre eles está na porcentagem de moutwijn e no uso de zimbro e dos botânicos.

JONGE GENEVER

A Jonge Genever é um estilo moderno, tendo sido concebido na década de 1950, para atrair uma geração de jovens bebedores de vodca, para uma bebida mais leve, mais fácil de beber e também mais econômica.

Por lei, ela deve obedecer certos requisitos: não empregar mais de 15% de moutwijn (geralmente empregam na faixa de 5%-10%); ter no mínimo 35% de álcool por volume; adicionar no máximo 10 g/l de açúcar.

A combinação de uma baixa porcentagem de moutwijn, complementada por um destilado de grãos neutros, ou mesmo álcool à base de açúcar de beterraba, com o emprego de menos zimbro e botânicos, faz com que tenham um gosto mais neutro como uma vodca, com um levíssimo toque de zimbro e muito pouco da característica de uísque não envelhecido, oriundo da pequena dosagem de moutwijn.



Foto: Divulgação

OUDE GENEVER

A Oude Genever, como seu nome atesta, é o estilo mais antigo. Ela é mais maltada e mais doce que a Jonge Genever. Normalmente utiliza mais zimbro e botânicos que a Jonge. Tendo um flavor mais suave e aromático, destacando o de malte e lembrando um uísque não envelhecido.

A sua regulamentação exige: utilizar no mínimo 15% de moutwijn (se bem que costumam usar de 20% e acima, mas nunca ultrapassando 50%); ter graduação alcoólica de no mínimo 35% de álcool em volume; acrescentar no máximo 20 g/l de açúcar.

Pode ser ou não comercializada com envelhecimento, porém nesta situação deve ter sido amadurecida por no mínimo um ano em barril de carvalho de no máximo 700 litros de volume.

KORENWIJN

A Korenwijn é o estilo de Genever mais maltado dentre os três. E, também, o mais difícil de ser encontrado no mercado.

Os seus requisitos legais são: conter pelo menos 51% de moutwijn (geralmente de 51-70%); ter um teor alcoólico volumétrico de no mínimo 38%; utilizar no máximo 20 g/l de açúcar.

Assim como a Oude Genever também pode ser elaborada envelhecida, mas neste caso, deve ficar pelo menos um ano em barril de carvalho de no máximo 700 litros de capacidade.

DENOMINAÇÕES COMPLEMENTARES

Moutwijn Genever

A Moutwijn Genever apesar de não ser uma estilo oficial, é um dos mais autênticos dentre todos. Ela usa altíssimas porcentagens de moutwijn, podendo chegar até 100% da receita, desta forma deixando muito menos espaços para os botânicos.

Graangenever

O termo graangenever significa que na Genever, seja "jonge" ou "oude", os destilados neutros que serão misturados com o moutwijn, devem ser 100% baseados em grãos.

Gerijpt Genever

O termo gerijpt indica que a Genever é envelhecida em barril de carvalho. Claro que apenas os estilos "oude" e "korenwijn" podem ser envelhecidos, nunca os "jonge".

FORMAS DE CONSUMO

Os holandeses e belgas costumam beber seu Genever puro em copos gelados. O método tradicional holandês conhecido como *kopstoot* (literalmente traduzido como "uma pancada na cabeça"), neste caso eles bebem de uma vez um *shot* ("dose") de Genever super gelada de um pequeno copo em forma de tulipa, seguido por um gole de cerveja.

A Jonge Genever é geralmente servida gelada, podendo ser misturada com água tônica ou club soda, de forma semelhante ao gim ou à vodca.

Contudo, as de mais alta qualidade, como a Oude Genever e a Korenwijn, podem ser servidas à temperatura ambiente.

MERCADO BRASILEIRO

A disponibilidade desta bebida no mercado brasileiro ainda é irrisória. Temos apenas 3 exemplares, 2 desses holandeses:



Foto: Divulgação

BOOMPJES GENEVER

35%, Onder de Boompjes: no estilo "jonge genever", com 10% de moutwijn (holandês);

BOOMPJES OLD DUTCH GENEVER

38%, Onder de Boompjes: no estilo "oude genever", com 20% de moutwijn e 3 anos de envelhecimento (holandês);



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação

GENEBRA ZORA

36%, Dubar (brasileiro).

*José Osvaldo Albano do Amarante - Engenheiro Químico, Autor do livro "Os Segredos do Gim", Ed. Mescla e Coordenador da "Gin on Mondays". www.amarante-vinhos.com.br