



POR

**José Osvaldo
Albano do
Amarante**

Bom de copo

Drinque
Negroni,
feito com
gim, vermute
tinto doce e
Campari

Gim, a bebida do momento

Sucesso nos anos 60, a bebida renasce na cena noturna, redesenhada em drinques festejados



FOTO SHUTTERSTOCK

Na época medieval, monges toscanos usaram medicinalmente, pela primeira vez, o zimbro – o ingrediente emblemático do gim. A Holanda tem o mérito de ter produzido, no século XVII, o primeiro gim, também para fins medicinais. Pouco tempo depois, guerreando nos Países Baixos, os britânicos tomaram contato com essa bebida e a levaram para o Reino Unido, onde foi objeto de um súbito e enorme sucesso.

No Brasil, nas festas dançantes do final dos anos 1960, três eram as bebidas alcoólicas mais servidas: cuba libre (rum e cola), hi-fi (vodca e crush, como era denominada a Fanta laranja) e gim-tônica – a minha predileta. Após essa época, o consumo de gim no nosso país ficou adormecido por décadas. Em meados da década de 2010, na esteira do boom mundial dessa bebida, ela despertou da longa letargia. O mercado de gins nacionais e importados contava, então,

com uma dezena de rótulos. Hoje, temos noventa marcas de gim à venda no país, sendo que 36 delas são nacionais.

Afinal, que bebida é esta?

O gim, assim como a vodca, é uma bebida destilada proveniente de matéria-prima agrícola (cereais, uva, maçã, cana-de-açúcar etc.). No Brasil, o seu teor alcoólico deve ter entre 35% e 54% de álcool em volume, ao passo que na legislação europeia deve ficar acima de 37,5%. A vodca é relativamente neutra, já o gim é submetido a mais um estágio de produção, a redestilação com botânicos. Os botânicos são misturas de especiarias, ervas, flores e frutas usadas como ingredientes flavorizantes. Onde, por lei, a presença de bagos de zimbro (*Juniperus communis*) deve ser predominante. Desta forma, obtém-se a mais aromática das bebidas alcoólicas!

Coquetéis clássicos

O gim pode ser consumido puro, mas o seu uso mais nobre é em drinques.

Gim-tônica

O campeão de vendas G&T é a forma de consumo mais refrescante. O gim é acrescido de água tônica, cubos de gelo, rodela de limão e diversos outros ingredientes possíveis.

Dry Martini

O coquetel mais famoso do mundo utiliza uma receita simples: gim e um pouco de vermute branco seco. O tipo Extra Dry Martini usa uma quantidade menor de vermute.

Negroni

Favorito da colônia italiana, de onde se origina, tem um gosto amargo-doce. O gim é misturado com vermute tinto doce e Campari. Foi desenvolvida também uma versão envelhecida em barris de madeira desse drinque.

Red Snapper

Um Bloody Mary que utiliza gim ao invés de vodca, acrescido de suco de tomate e suco de limão siciliano.