

# FOLHA DE S.PAULO

PUBLICIDADE

## Bebida do momento, gim está em alta com drinques clássicos e novidades

MARÍLIA MIRAGAIA

25/08/2018 11h00

Keiny Andrade/Folhapress



Taças com o destilado, que é usado para fazer gim-tônica no Sóshots & Gin Club

Há algum tempo, no Brasil, beber gim já foi considerado o "último estágio do

alcoholismo", lembra, com humor, o barman Márcio Silva, do Guilhotina. "Era o que mais ouvia falar antes do boom aqui", conta.

Mas a fama se transformou da água para o destilado –neste caso, gim de boa qualidade. Após uma explosão em 2016, a bebida não para de crescer com a ajuda de **produtores de dentro e de fora do país**, como a portuguesa recém-lançada Savvy, que vêm agitando o cenário. E também –mas não só– de clássicos como o **gim-tônica**.

"É um drinque refrescante e, da forma como é servido, transmite elegância", diz Domingos Meirelles, do Sóshots & Gin Club, no Itaim. O bar vai ganhar, até o fim do ano, mais um espaço nos Jardins para oferecer seu extenso cardápio de gim-tônicas feitos com 40 rótulos nacionais e importados.

Pioneira no país, a G&T, que começou com um bar pop up em 2016, deve mudar para a rua Oscar Freire no mês que vem, em um endereço que funcionará o dia todo, engordando ainda mais os números do seu já generoso gin bar, com oferta de 95 opções.

Em um salão requintado, revestido de mármore, serão servidos gim-tônica e um vasto receituário que leva o destilado, entre clássicos (dry martíni, gin fizz) e autorais. Com um detalhe: às 17h, um serviço de chá da tarde (que leva base de gim e infusões) terá a companhia de "petit fours" –uma referência que lembra o ritual feito pela rainha Elizabeth 2<sup>o</sup>.

O gim continua sua trajetória em ascensão no país, longe ainda de ter o consumo saturado, explica Angélica Salado, analista sênior de bebidas da Euromonitor International. A gigante Diageo, por exemplo, viu as vendas do seu gim carro-chefe Tanqueray dobrar no Brasil no último ano.

Keiny Andrade/Folhapress



O chef Oscar Bosh, do Tanit, e os bartenders Néli Pereira, do Espaço Zebra, e Márcio Silva, do Guilhotina, discutem os diferentes perfis aromáticos do gim

O desafio para o futuro, segundo a Euromonitor, é o destilado diversificar seu uso –conquistando terreno além do gim-tônica. Foi, afinal, a explosão desse drinque na Espanha que alavancou o consumo. Mas a possibilidade de aromas e sabores graças aos inúmeros botânicos também atraem barmen a criar receitas únicas, autorais.

Além do zimbro, único ingrediente obrigatório na receita do gim, são os botânicos (como ervas, cascas) que "temperam" o álcool-base do destilado, segundo José Osvaldo Albano do Amarante, autor de "Os Segredos do Gim" (Mescla Editorial). "Simplificando, o gim é um álcool neutro, como se fosse uma vodca, que sofreu redestilação na presença desses ingredientes", explica.

No bar Guilhotina, em Pinheiros, Márcio Silva estima que 30% dos coquetéis vendidos tenham gim na fórmula. Um deles é o recém-lançado Bee Yourself, que leva gim brasileiro Amázzoni, xerez, licor de yuzu (cítrico japonês), mel com especiarias e bitter de laranja com absinto.

"É uma bebida muito versátil. Quanto mais marcas tivermos no mercado, melhor", defende o bartender.

Para Fabio La Pietra, do SubAstor, "a janela do gim são os clássicos, mas a diversidade permite criar, e cada bar propõe a sua maneira de consumir a bebida". Lá, ele combina o gim Tanqueray com mel de cacau, salmoura de azeitona e witbeer.

Além de cozinhar, os brasileiros também estão bebendo mais em casa, lembra Angélica Salado, da Euromonitor, uma tendência fortalecida pela crise, pela maior



Na hora de comprar um rótulo de gim, o primeiro passo é entender suas características. "Não peça Hendrick's se não gosta de pepino", brinca Néli Pereira, à frente do Espaço Zebra, na Bela Vista.

Para continuar no caminho certo, consulte as próximas páginas e arrisque uma noite de barman –ou aposte em bares com drinques autorais, dignos de expert.

## Febre do gim



Chamado Uma Mão Vai na Cabeça, o drinque vem com serviço instigante e acompanhamento de pipoca no Olívio Bar Por: Henrique Peron/Divulgação 2018-08-24 00:29:58

[2 de 5]

## ONDE BEBER

### GINTERIA

R. Amauri, 284, Jardim Europa

## **G&T**

R. Peixoto Gomide, 1.679, Jardim Paulista (Muda para a rua Oscar Freire em setembro)

## **SÓSHOTS & GIN CLUB**

R. Pedroso Alvarenga, 974, Itaim Bibi, tel. 3078-3774

## **THE JUNIPER 44º**

R. Doutor Renato Paes de Barros, 115, Itaim Bibi, tel. 3078-1540

PUBLICIDADE

## **leia também**

---

**Restaurante em Pinheiros celebra cozinha da Escandinávia com mesa coletiva**

**Quatro lugares para comer churrasco, hot dog, esfiha ou hambúrguer de madrugada em São Paulo**

**Red Bull Station renova cozinha com horta em prédio do centro de São Paulo**

**Dez restaurantes prestigiados com entrada, prato principal e sobremesa por menos de R\$ 100**

PUBLICIDADE