

Sinônimo de classe e sofisticação, os drinques estão em voga e ganharam um novo patamar com os mixologistas – uma evolução profissional do barman e bartender. O desafio desses “alquimistas” é transformar o tradicional coquetel em drink-obra-de-arte, aplicando técnicas da gastronomia no preparo das bebidas. Segundo James Guimarães, representante da Pernod Ricard no Brasil – uma das maiores companhias de bebidas do mundo – as possibilidades de criação são quase que inesgotáveis e o sucesso está na arte de equilibrar os sabores, geralmente com o uso de ingredientes exóticos.

Na carta de drinques do Trabuca Bar, em São Paulo, tem até um shot comestível. Segundo a chef Jacqueline Dias, o Mayahuel leva coquetel molecular, feito com Jose Cuervo Prata, 1883 Orgeat, baunilha, tamarindo e licor de framboesa artesanal, servido em uma colher, garantindo uma apresentação pra lá de luxuosa e exótica. Outro destaque da casa é o Sentiments, que parece um vaso florido. A bebida tem um toque cítrico de limões siciliano e taiti, Nega Fulô Carvalho, Chartreuse Verde e Xarope Artesanal de Chá Mate. “As mulheres do time de criação da casa criaram drinques cheios de caprichos femininos, revelando os pensamentos criativos”, afirma Jacqueline Dias.

Em Rio Preto, os proprietários do Brindiamo, Carla e Leonardo Schimidinger, se inspiraram no clima quente da cidade para criar o Stargazer. “Esse drink é ideal para as noites quentes ou uma divertida pool party. Pensamos em fazer com que o bom apreciador de vinho não tenha desculpa para não consumi-lo, podendo incluir

essa bebida em um coquetel refrescante, com pedra de gelo”, explica Carla.

Um dos sucessos da carta de drinques do Restaurante Annjur, em Rio Preto, é o Mr. Green, que leva purê de maçã verde, limão, xarope de capim-santo, licor de melão e cachaça. “Em virtude do verde predominante da bandeira do Brasil, pensei em ingredientes que combinassem e harmonizassem com a cachaça, uma bebida originalmente brasileira, resultando em um coquetel diferente e exótico, com sabor inigualável”, afirma Ana Paula Cremonesi Medrano, proprietária da casa.

Sherlock Holmes

O destaque do Khea Thai é o Jameson Pipe, que acompanha um canudo em forma de cachimbo. “É uma exclusividade do Khea Thai de Rio Preto e Curitiba”, destaca Milene Dellatore, chef e sócia do restaurante.

Milene diz que o Jameson Pipe foi inspirado no Sherlock Holmes, famoso investigador da literatura britânica. “A brincadeira acontece porque o drink é um verdadeiro mistério ao paladar do cliente. Poucos acreditam que a bebida é composta de uísque, já que a essência de baunilha disfarça a presença do destilado”, afirma.

“A apresentação do drink com o cachimbo permite que o cliente saboreie a bebida de duas maneiras diferentes. Direto do copo, o sabor do drink será alterado por causa do açúcar e a pimenta presentes na decoração da borda. Já com o cachimbo será saboreada a pureza do coquetel”, explica. **V&A**

Divulgação

Jameson Pipe

Ingredientes

50 ml de uísque Jameson
30 ml de xarope de baunilha
40 ml de limão espremido
4 gostas de angostura
Açúcar
Pimenta dedo de moça sem semente
Canudo em forma de cachimbo

Ingredientes do xarope de baunilha

15 ml de essência de baunilha
1/2 litro de xarope de açúcar

Modo de preparo do xarope

Misture os dois ingredientes

Decoração da taça

Para a borda de açúcar com pimenta é picado bem fininho pimenta dedo de moça, sem as sementes, e processado com açúcar. Para o açúcar grudar no copo, passe limão na borda

Modo de preparo do drink

Misture os outros ingredientes na coqueteleira e coloque a bebida no copo decorado. Acrescente o canudo em forma de cachimbo para finalizar a apresentação

Fonte - Khea Thai, em Rio Preto, (17) 3234-1902

