

UM BRINDE À VIDA

A HISTÓRIA DAS BEBIDAS





www.abrabe.org.br



40 ANOS RESPONSÁVEIS

Desde sua criação, em 1974, a ABRABE tem atuado de forma incisiva nos mais diversos aspectos da longa cadeia que envolve esta atividade, essencialmente humana, que é a produção de bebidas.

Além de sua relevância cultural e gastronômica, o setor contribui para o crescimento da economia brasileira, gerando milhares de empregos que vão desde os produtores de matéria-prima e as indústrias até os comerciantes, os quais, hoje em dia, diversificam sua área de atuação, dispondo não só de profissionais tradicionais como garçons e barmen, mas também de sommeliers e especialistas em cada tipo específico de bebida.

A ABRABE, por sua vez, trabalha para que o pagamento de tributos pelos envolvidos no mercado das bebidas alcoólicas seja justo para as duas partes, o governo (e consequentemente a sociedade, que receberá os benefícios em forma de investimentos e programas sociais) e os produtores, que dependem de uma taxaçoão correta para continuarem a crescer.

Nas relações com o exterior, procuramos defender os artigos nacionais, incentivando a profissionalização dos nossos produtores para que essas bebidas recebam o reconhecimento necessário.

Buscamos sempre a igualdade de representação, garantindo que todos tenham o mesmo peso nas decisões e que as necessidades de todos sejam defendidas com a mesma dedicação, contribuindo para que conduzam com ética seus negócios.

Dessa forma, funcionamos como centro de referência para autoridades, legisladores, mercado, outras entidades de classe, órgãos reguladores, imprensa e opinião pública.

Mas é certamente com a população que desenvolvemos nosso trabalho mais importante: a plataforma de conscientização Sem Excesso, que promove o consumo moderado, inteligente e saudável com ações *on* e *offline*. Por meio do portal Sem Excesso (www.semexcesso.com.br), pioneiro na América Latina, a ABRABE disponibiliza conteúdos relevantes e atuais, impulsionados por mais de seiscentos mil fãs já conquistados na página da campanha no Facebook ou em seu canal no YouTube, com vídeos educativos.

Acreditamos que beber com moderação é um ato de cidadania e responsabilidade de cada um. Pois, afinal de contas, o ato de beber combina, acima de tudo, com as situações alegres e prazerosas que a vida proporciona, e a ABRABE quer que essa experiência se estenda a todos da melhor maneira possível.

José Augusto Rodrigues da Silva
Presidente Executivo da Associação Brasileira de Bebidas - ABRABE

AGRADECIMENTOS

A coordenação da produção deste livro gostaria de expressar seus sinceros agradecimentos a todos da ABRABE:

Ao Conselho Deliberativo, composto por Ricardo Gonçalves, presidente; Braz Pucci Junior, vice-presidente de destilados; Giro de Campos Lilla, vice-presidente de vinhos; José Francischinelli, vice-presidente de cerveja e Grazielle Parenti, vice-presidente de cachaça;

À Diretoria Executiva, composta de José Augusto Rodrigues da Silva, presidente executivo, e Naide Araújo, diretora-executiva.

Aos coordenadores dos Comitês de Trabalho: Márcia Nunes, do Comitê de Comunicação; Márcio Quartaroli, do Comitê Jurídico; Alexsandra Machado, do Comitê Multidisciplinar de Sustentabilidade; Vagner Froz, do Comitê de Proteção às Marcas; Luís Baraçal, do Comitê Técnico; e Antonio Chorwat, do Comitê Tributário.

À equipe administrativa: Andreia Carvalho, Illana Bressan, Ivonete Rodrigues, Neilde Giuliana e Sílvia Tirone.

E aos associados:

ARBOR BRASIL INDÚSTRIA DE BEBIDAS LTDA.
AURORA BEBIDAS E ALIMENTOS FINOS LTDA.
BACARDI – MARTINI DO BRASIL IND. COM. LTDA.
BAMBERG IND. COM. DE BEBIDAS LTDA.
BRASIL KIRIN INDÚSTRIA DE BEBIDAS S/A
BROWN-FORMAN BEVERAGES WORLDWIDE COM. DE BEBIDAS LTDA.
CAMPARI DO BRASIL LTDA.
CASA DI CONTI LTDA.
CERVEJARIA BURGMAN (MICRO CERVEJARIA ARTESANAL SOROCABA LTDA.)
CERVEJARIA MALTA LTDA.
CERVEJARIA SAINT BIER (CERVEJARIA SANTA CATARINA LTDA.)
COMPANHIA BRASILEIRA DE BEBIDAS PREMIUM – CBBP
COMPANHIA MÜLLER DE BEBIDAS LTDA.
CRS BRANDS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. – CERESER
DAMA BIER (CERVEJARIA BAZZO LTDA.)
DECANTER VINHOS FINOS LTDA.
DIAGEO BRASIL LTDA.
DISTILLERIE STOCK DO BRASIL LTDA.
DUBAR IND. COM. DE BEBIDAS LTDA.
DUFREY DO BRASIL DUTY FREE SHOP LTDA.
ENGARRAFAMENTO PITÚ LTDA.
GRUPO PETRÓPOLIS
GRUPO THOQUINO (IND. BEBIDAS JOAQUIM THOMAZ DE AQUINO FILHO S/A)
GUALA CLOSURES DO BRASIL LTDA.
INDÚSTRIA AGRÍCOLA TOZAN LTDA.
INDÚSTRIA DE BEBIDAS PARIS LTDA.
INDÚSTRIA MISSIATO DE BEBIDAS LTDA.
INTERFOOD IMPORTAÇÃO LTDA.
KRUG BIER INDÚSTRIA LTDA.
MISTRAL IMPORTADORA LTDA.
MOËT HENNESSY DO BRASIL – VINHOS E DESTILADOS LTDA.
MW INDÚSTRIA DE BEBIDAS LTDA.
NATIQUE S/A
PASSARIN IND. COM. DE BEBIDAS LTDA.
PERNOD RICARD BRASIL IND. COM. LTDA.
PGK CONSULT. COMÉRCIO LTDA. (BEAM GLOBAL SPIRITS & WINE, INC.)
SAKURA NAKAYA ALIMENTOS LTDA.
UNDERBERG DO BRASIL IND. DE BEBIDAS LTDA.
VINCI IMPORTAÇÃO EXPORTAÇÃO DE BEBIDAS LTDA.
YPIÓCA AGROINDUSTRIAL DE BEBIDAS S/A



UM BRINDE À VIDA

A HISTÓRIA DAS BEBIDAS



SUMÁRIO

- 11 PREFÁCIO
- 12 BRINDANDO A VIDA
- 18 UM PERSONAGEM QUE ATRAVESSA O TEMPO
- 24 FRUTAS ESTRANHAS QUE CAEM DO PÉ
- 28 *Por que vinho?*
Alexandra Corvo
- 30 VINHO
- 42 *Cem anos de amizade*
Paulo Pedroso
- 44 O MONGE E AS ESTRELAS
- 54 OS VINHOS NA AMÉRICA E NO BRASIL
- 66 *Cerveja é fundamental*
Ailin Aleixo
- 68 PÃO LÍQUIDO
- 88 *A tradição japonesa que o Brasil abraçou*
Yasmin Yonashiro
- 90 SAQUÊ
- 94 *Nos passos do seu Agenor*
Nelson Duarte
- 96 CACHAÇA
- 108 ÁGUAS ARDENTES
- 114 *Na Escócia como um escocês*
Marco De la Roche
- 116 UÍSQUE ÁGUA DA VIDA
- 120 *Celebre a vida e o amor com vodka*
Marcelo Katsuki
- 122 VODCA, QUERIDA POR RUSSOS E POLONESES
- 126 *Rum combina com a alegria*
Cesar Adames
- 128 TESOURO DO CARIBE
- 134 *O Ice invade a festa*
Rodolfo Bob
- 140 UM BRINDE AO FUTURO
- 142 PROCESSO DE FABRICAÇÃO



PREFÁCIO

Este livro foi criado com o único objetivo de celebrar uma história milenar, que caminhou lado a lado com a humanidade desde os primeiros passos desta, cruzando reinos, impérios e democracias, e assistiu ao nascimento de cidades vastas, de monumentos grandiosos, de culturas que hoje vivem apenas na imaginação das pessoas.

Celebrar também a história de cada um que já viveu bons momentos na companhia de amigos e amores, que já sentou a uma mesa farta junto de toda a família ou que já teve boas conversas de bar sobre a última rodada do campeonato ou os rumos do país.

As bebidas alcoólicas foram certamente o acompanhamento de todos esses acontecimentos. A origem delas é incerta, mas sua presença é definitiva, e sua evolução se mistura com a de nossa própria espécie.

E, já que devemos comemorar, comemoremos também o aniversário de quem melhor representou essa bela história no Brasil.

A ABRABE chega aos quarenta anos orgulhosa de um passado de envolvimento nas mais variadas causas relacionadas aos produtores, importadores e comerciantes, lutando pela valorização dos produtos nacionais, pela representação das empresas nativas e estrangeiras, por impostos equilibrados e por condições de mercado que favoreçam a todos.

Mas é também junto à sociedade que a ABRABE levanta sua maior bandeira, pregando o consumo inteligente, saudável e equilibrado das bebidas, de modo a informar a população sobre os benefícios da moderação, permitindo que mais pessoas tenham direito a esses belos momentos de alegria e prazer.

Portanto, desejo a todos uma boa leitura – e saúde!

Fabrizio Fasano

BRINDANDO A VIDA

Se neste exato momento pudéssemos ouvir o som de todas as taças que estão se tocando no mundo todo, talvez ficássemos surdos, tamanho o nível de decibéis emitidos. Homens e mulheres brindam o tempo todo a tudo – casamentos, negócios, amizades, nascimento de filhos, conquistas – ou, simplesmente, repetem o ato pela força do hábito, para atrair bons fluidos. A palavra *brinde* pode ter origem numa antiga frase alemã, *ich bring dir's*, que significa alguma coisa como “bebo por ti”, o que bem representa a natureza generosa do ato. Os italianos sustentam que a expressão vem dos tempos romanos, tendo-se originado na cidade portuária de Brindisi, na Apúlia, onde, durante as ceias de despedida dos jovens que partiam para estudar na Grécia, todos lhes desejavam boa sorte. Outra história, não menos poética, afirma que ao promovermos o contato das taças, introduzimos na experiência o quinto elemento, uma vez que já tateamos a bebida através do copo, vimos sua cor e sentimos seu aroma e paladar. Faltava um som para que o instante se tornasse completo.





Na Antiguidade, o ato ganhou simbologia política nas relações entre os grandes impérios. Quando da conclusão de acordos, os proclamadores oficiais da paz costumavam ser os primeiros a erguer suas canecas de metal e beber à saúde de todos, demonstrando que a bebida não estava contaminada. Mas isso não parecia suficiente para garantir a sobrevivência naquele mundo bruto. Então, por segurança, antigos adversários faziam que seus copos se chocassem com força, levando o líquido a respingar de uma taça a outra e garantindo, assim, que não estava mesmo envenenado (se estivesse, todos morreriam).

Séculos depois, esse hábito pouco amistoso também foi adotado na França, após o famoso “Caso dos Venenos”, um episódio folhetinesco que envolveu bruxas, amantes e desafetos, personagens que, pelos salões da corte de Luís XIV, o Rei-Sol, ofereciam uns aos outros champanhe batizado.

Outras histórias curiosas dão conta de que os lendários vikings, para selar suas vitórias, costumavam consumir cerveja em copos improvisados com o crânio de inimigos abatidos. A palavra orgulhosamente pronunciada pelos convivas nessas peculiares confraternizações era *Skål!*, que na língua norueguesa significa “caveira” e é, de modo divertido, usada até hoje por alguns povos nórdicos quando as pessoas se reúnem para beber. Certamente em copos mais civilizados.

Gregos e fenícios costumavam fazer oferendas aos deuses levantando as taças como forma de reverência, ao passo que os romanos, com a mesma finalidade, usavam uma estética mais profana, derramando um pouco da bebida no chão. No Antigo Testamento, cita-se também que o rei babilônio Belsazar, sucessor de Nabonido, brinda às forças divinas. Os primeiros cristãos bebiam aos mártires, e posteriormente a Igreja Católica adotou o ritual que até hoje se mantém, quando o religioso levanta o cálice de vinho que é o sangue de Cristo. Na cultura judaica, o vinho é parte de qualquer cerimônia, e o brinde é geralmente acompanhado da expressão *Le haim!* – em hebraico, “À vida!”. Outra figura histórica que imortalizou a forma extravagante, porém nada religiosa, com que comemorava suas vitórias nos campos de batalha foi Napoleão Bonaparte: ele costumava fazer a degola de suas garrafas de champanhe (bebida que o imperador julgava imprescindível também nas derrotas) a um só golpe de sabre, ritual que ficou conhecido como *sabrage*.

Com o passar dos séculos, o ato de brindar se perpetuou como algo amigável e obrigatório em qualquer circunstância social em que famílias e amigos se encontram para comer e beber. Ao toque das taças, todos pronunciam – ao seu modo e na sua língua – palavras e expressões seculares que evocam saúde, sucesso e, sobretudo, a alegria de viver o presente.

O resultado da *sabrage*: a garrafa é aberta, mas a rolha continua presa ao gargalo.



UMA PERSONAGEM QUE ATRAVESSA O TEMPO



Muito já se escreveu sobre o esforço dos vinicultores franceses em se defender da obsessão dos nazistas, que queriam a todo o custo se apoderar dos tesouros líquidos locais na Segunda Guerra Mundial. Mas talvez a mais inquietante descoberta envolvendo bebidas no final do conflito tenha sido a de uma adega secreta numa casa em Berghof, nos Alpes da Baviera, que continha os mais valiosos vinhos e champanhes da França. O proprietário era um cidadão abstinente, muito conhecido por usar bigode minúsculo e gesticular nervosamente. Para alívio do mundo, ele já estava morto.

Durante a chamada Guerra Fria (que sucedeu a derrota dos nazistas), russos e americanos, até então aliados, protagonizaram cenas de comédia diplomática ao colocarem em campo espiões que tentavam embriagar uns aos outros para extrair segredos. Os soviéticos chegaram a desenvolver, sem sucesso, um comprimido que, supostamente, bloqueava os efeitos do excesso de bebida.

Recuando mais de dois séculos, chegamos ao tempo do presidente americano George Washington, cujo governo motivou, em 1791, uma verdadeira convulsão social após ter decretado o aumento de impostos sobre as bebidas destiladas. A “Rebelião do Whiskey”,





Na cidade de Schiedam (Holanda), uma destilaria de genebra. Esse gim tradicional, daquela região, é o ancestral da versão inglesa, a mais comum nos dias atuais.

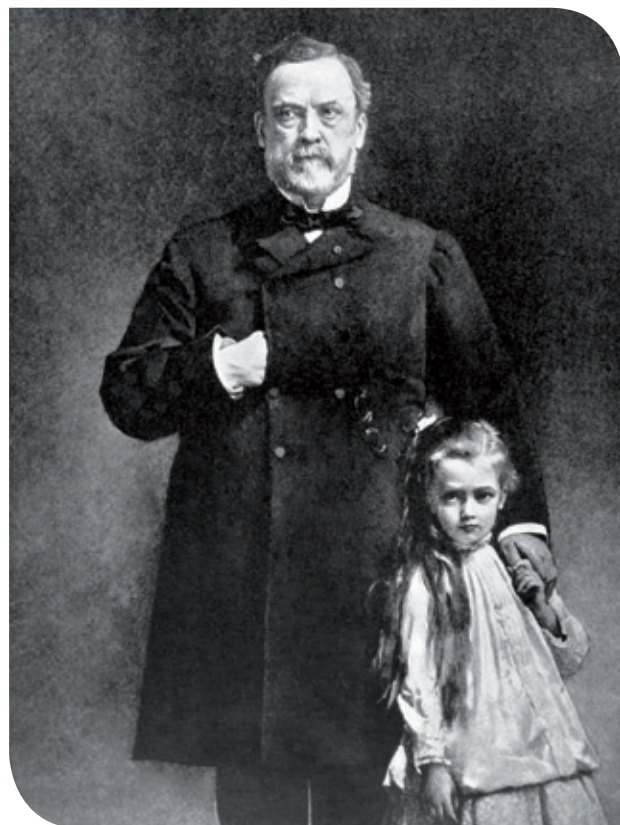


como ficou conhecida, foi desencadeada por produtores que durante anos organizaram violentos protestos contra a medida. Apesar de muitas prisões e muita repressão, grande número deles se recusou a pagar os impostos até o início de 1801, quando Thomas Jefferson (que entre outras qualidades era fino apreciador dos melhores vinhos franceses) assumiu a presidência e revogou a lei. George Washington, ao fim do exercício do cargo, pôde se dedicar tranquilamente a seu novo negócio, uma fábrica de uísque.

A influência das bebidas alcoólicas na trajetória da humanidade é ampliada de forma surpreendente quando alinhamos o desenvolvimento delas com os principais eventos que moveram as civilizações até os dias de hoje. É quase necessário encarar as bebidas alcoólicas como personagem onipresente na história, uma personagem que, tal qual na lenda do Conde de Saint-Germain, encontrou o segredo da imortalidade e foi se mostrando quase simultaneamente em diferentes lugares através dos séculos. O homem se apropriou de processos naturais e criou escalas de produção que colocaram as bebidas no centro das grandes transformações geradas pelo contato entre os diferentes povos e culturas que se conectaram pelo comércio e pelos conflitos territoriais. Conforme as necessidades se apresentavam, líquidos variados ganharam relevância em momentos específicos da história. Desde ser moeda de pagamento a guerreiros e trabalhadores rurais até se tornar símbolo da vida abastada dos aristocratas, a

Louis Pasteur, criador do processo de pasteurização, que consiste em submeter bebidas ou outros itens perecíveis a altas temperaturas, resfriando-os logo em seguida e, assim, eliminando germes e bactérias e prolongando a validade do produto.

bebida representou variados papéis. Como alimento que aquece o corpo no inverno, ajudou soldados a sobreviver a longas batalhas e vencer guerras. Como líquido que mata a sede, livrou muita gente de epidemias, pois em dado momento da história a presença do álcool e o calor necessário para sua preparação tornavam as bebidas mais higiênicas do que a água, eliminando micro-organismos que transmitiam pestes e outros males, sobretudo na Idade Média. Com a Revolução Industrial, possibilitou a criação de postos de trabalho para milhões de pessoas e exigiu tecnologias (como a pasteurização, que é hoje largamente utilizada na produção de laticínios e foi desvendada quase por acaso pelo químico e biólogo francês Louis Pasteur) que foram úteis em tantas outras coisas. Isso sem falar nas constantes viagens entre o céu e o inferno que a bebida alcoólica empreendeu, quase sempre patrocinadas por governantes e religiosos, que a colocavam no andar de baixo ou de cima, dependendo do interesse e da conveniência do momento histórico. Muitos mosteiros e abadias se tornaram grandes produtores de vinhos e cervejas na Idade Média, e alguns subsistem até os dias de hoje, elaborando bebidas de altíssima qualidade.



FRUTAS ESTRANHAS QUE CAEM DO PÉ



Tudo indica que nossos ancestrais conheceram os efeitos do álcool graças ao consumo de frutas em decomposição. O que é muito difícil de precisar é o momento em que começaram a produzir líquidos baseados no processo de fermentação natural, embora não haja dúvida de que esse foi o primeiro método apreendido para a elaboração deliberada de álcool. O início da atividade agrícola pode ter desencadeado, por mero acidente, as primeiras bebidas com teor alcoólico, já que frutas e cereais (que formavam a base da alimentação naquele tempo), quando armazenados em determinadas condições de umidade e temperatura, poderiam iniciar um processo não induzido de quebra de açúcares e transformação em álcool. Teoricamente, esse material orgânico misturado com água resultaria num líquido que conteria substância etílica. Frutas e cereais se transformaram em bebidas da mesma forma que as árvores se converteram em embarcações. Parece que nada foi inventado. Tudo já estava lá, esperando o reconhecimento de sua utilidade pelo homem.





Prensa de madeira para fazer vinho. A facilidade de produção possibilitou que o vinho surgisse ainda nos primórdios da civilização.



É quase impossível definir quem surgiu primeiro, se a cerveja ou o vinho, embora a conversa venha animando arqueólogos, historiadores, enófilos e cervejeiros nas academias e às mesas de tabernas e bares desde muito tempo. Sobre o vinho, argumenta-se que sua produção é mais fácil, pois basta amassar as uvas que os micro-organismos que se alojam nas cascas começam a trabalhar sozinhos, ao passo que os cereais precisam de uma mãozinha – de algum tipo de contaminação externa por leveduras – para desencadear a fermentação, o que pode ter acontecido por acaso no contato com as frutas. Apesar dos indícios em favor da cerveja ou do vinho, esse troféu muito provavelmente nunca será entregue, já que estamos conjecturando sobre eventos ocorridos há sete mil, oito mil, dez mil anos ou mais; e, como veremos, os indícios mais remotos se baseiam em arqueologia, uma vez que ainda não havia a escrita como viemos a conhecer alguns séculos adiante. Além disso, acontecimentos concomitantes ocorreram em diferentes regiões, predispondo ao aparecimento de criações líquidas baseadas no mesmo processo. Entre o que chamamos hoje vinho e cerveja, outros néctares primitivos podem ter aplacado a sede das primeiras civilizações.

POR QUE VINHO?

ALEXANDRA CORVO



Alexandra Corvo

Sommelier com 15 anos de experiência, formada em hotelaria na Espanha e em vitivinicultura na Suíça. Colunista da rádio Bandnews FM e da *Folha de S.Paulo*, além de proprietária do blog Ciclo das Vinhas.

Não sabemos com precisão desde quando o homem produz vinho. É bem provável que ele também tenha elaborado bebidas com tâmaras e outras frutas, bebidas que não ficaram para contar a história. Mas é o vinho, a bebida fermentada da uva, o que permanece entre nós, talvez pela incrível capacidade de fazer relaxar e inebriar.

Mas por que o vinho? Havia bebidas mais doces, mais saborosas, com que se entorpecer. O vinho era temperado com raízes, ervas e, na Grécia antiga, até água do mar, para melhorar seu sabor. Por que, mesmo assim, era a bebida preferida?

Não precisamos ir tão longe. Por que uma região como Bordeaux, que não tinha solos adequados para a vinha, foi drenada para que ali se plantassem as videiras? Por que modificar toda a paisagem da região, plantando uma floresta de altos pinheiros que evitaria as tormentas de areia e umidade que vinham do Atlântico e, assim, criar um ambiente propício aos vinhedos?

Por que, depois da tragédia das doenças fúngicas que assolaram vinhedos europeus em meados do século XIX, simplesmen-

te não desistiram? E, se não aí, por que não desistiram quando o mundo vitivinícola inteiro foi devastado pela filoxera no fim daquele mesmo século? Não ficou quase nenhuma vinha para contar a história! Por que não deixaram para lá?

Depois de haverem sobrevivido a essas tragédias naturais e atravessado, mortos de fome, duas grandes guerras no século seguinte, por que simplesmente não plantaram em suas terras, sei lá, batatas? Por que insistiram em cultivar essas divas vegetais que dão tanto trabalho?

Talvez porque o vinho, com sua imensa variedade de uvas, que mudam de sabor nos diferentes lugares, seja a única bebida capaz de contar essas histórias. Talvez porque, precisando de tanto trabalho para ser produzido, ele seja um símbolo único de vida, de comemorações, já que sua própria existência é motivo de festa. Entre amigos, entre colegas, entre amantes, o vinho amalgama em seus sabores a convivência e a celebração. Portanto só há uma maneira de encontrar as respostas para todas essas perguntas: arrancando a rolha de uma garrafa e compartilhando suas gotas, que tanto suor causaram para ali chegar.

VINHO

As mais antigas sementes de uva já encontradas pelo homem ocorreram na Geórgia, região do Cáucaso, e apresentam idade aproximada entre cinco mil e sete mil anos. Poderiam ser da espécie *Vitis vinifera*, apropriadas para elaboração de vinho. Escavações na Turquia, Síria, Líbano e Jordânia também revelaram sementes milenares que remetem à chamada Idade da Pedra Polida, ou período neolítico. Na Suméria, a mais antiga civilização de que se tem notícia, surgiram as primeiras inscrições em forma de desenhos ou pictogramas, nos quais se identificaram formatos de folha de uva. Um pouco mais adiante, os egípcios registraram detalhes da elaboração de vinhos nas pinturas que adornavam as tumbas dos faraós; as figuras esguias e elegantes que aparecem nas pinturas segurando taças e jarros, em festas e cerimônias religiosas, sugerem que a bebida participava da vida da elite dos nobres e sacerdotes. Em 1923, na tumba do faraó Tutankamon, foram encontradas 36 jarras de vinho com especificações de região, safra e nome do comerciante.

Na Grécia antiga, a relevância do vinho extrapolou os aspectos comerciais e hedonísticos, ganhando expressão nas narrativas mitológicas, em que o deus Dioniso assumiu a pasta do vinho no firmamento





Conjunto de ânforas recuperadas no mar que banha a região italiana da Toscana. Esses recipientes, de origem grega, serviam para transportar líquidos, em especial o vinho.



e conferiu à bebida a merecida grandiosidade épica que ela merece. A cultura do vinho na terra de Platão pode ser traduzida numa palavra, *simpósio*, que herdamos e usamos até hoje como sinônimo de grandes encontros acadêmicos ou técnicos de especialistas em determinado assunto. Na tradução literal do grego, porém, *simpósio* significa “bebendo junto” e era o nome dado a grandes festas com banquetes regados a vinhos servidos por escravos, encontros que geralmente terminavam em acaloradas discussões filosóficas. Bons de retórica, os gregos legaram algumas frases célebres sobre a bebida, como a do poeta ateniense Éubulo, que, numa de suas comédias, faz o deus Dioniso dizer o seguinte: “Eu preparo três taças: uma para a saúde, a segunda para o amor e prazer e a terceira para o sono”. O pai da medicina, Hipócrates, que foi grande propagador das qualidades preventivas e curativas do vinho, costumava dizer sabiamente que este é amigo do moderado e inimigo do bebedor. O expansionismo grego espalhou suas ânforas de argila pelas terras do Mediterrâneo, e o vinho se tornou parte essencial do comércio marítimo e da alimentação daqueles povos, trazendo consigo a poesia, a filosofia e as ideias políticas que sobreviveriam pelos séculos vindouros.

ROMA

O vinho chegou ao sul da Itália pelas mãos dos gregos, pouco antes da fundação de Roma, que teria acontecido em 753 a. C. No entanto, um recipiente multimilenar encontrado na península indica que o povo etrusco, a primeira civilização a ter dominado a região, já conhecia a bebida. O que não se sabe ao certo é se os etruscos trouxeram a cultura das prováveis origens fenícias da bebida, ou se deram início ao cultivo da uva na própria Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Roma tornou-se um vasto império, e o vinho passou a ser produzido em larga escala e exportado para todas as províncias. Não por acaso, os gregos chamavam a Itália de Enótria a Terra dos Vinhos.

Os romanos costumavam fazer a colheita tardia das uvas, para que ganhassem maior concentração de açúcar, produzindo um líquido adocicado que satisfazia o gosto da época. Outra prática comum era ferver e adicionar macerações de ervas e mel aos vinhos, uma invenção grega que os romanos usavam como remédio sob o nome *Vinum Hippocraticum*, em referência óbvia ao grande médico.

Em Roma, o fascínio exercido pelo vinho também adquiriu conotações místicas e motivou o culto a Baco, uma versão romana de Dionísio, o deus grego do vinho. Seitas em homenagem a Baco realizavam festividades que se espalhavam noite adentro pelas ruas da cidade.





Na transição para a era cristã, durante o reinado do imperador Augusto (que durou de 27 a. C. a 14 d. C.), a produção vinícola ocupava toda a Itália e exportava para vários países, aí incluídas a Grécia e a Macedônia. A massificação e a demanda por vinhos baratos, combinadas com os altos impostos que recaíram sobre os produtores, obrigando-os a entregar parte da produção ao governo (que usava a bebida para matar a sede dos guerreiros e dos pobres), começaram a inviabilizar gradativamente o negócio. Outros ainda tentaram remediar a situação revogando decretos e estimulando o cultivo de uvas, mas o problema era só reflexo do início da decadência de uma das maiores civilizações da Antiguidade.

Depois da queda do Império Romano do Ocidente, em 476 d. C. (ano que muitos consideram o marco divisório entre a Antiguidade e a Idade Média), a península Itálica se dividiu em vários Estados independentes, cada um deles desenvolvendo sua produção de vinho com base nas uvas regionais. Essa imensa variedade de estilos e técnicas de vinificação (variedade que se manteve viva mesmo após a unificação total da Itália, em 1870) é a característica principal da vinicultura italiana até hoje.

FRANÇA

A complexidade étnica desvendada por arqueólogos e historiadores não deixou a França fora desse caldeirão. Os gauleses, como eram chamados os habitantes da Gália, o território que depois seria chamado França, podem ter herdado o conhecimento do vinho de seus ancestrais celtas. Isso antes mesmo da chegada dos gregos a Marselha, na costa do Mediterrâneo, onde teriam difundido entre os nativos a cultura da produção da bebida. Sabe-se também que os romanos marcharam sobre toda a Gália, onde estabeleceram colônias e bases de comércio e importação de vinhos. Os romanos o fizeram inicialmente na região hoje conhecida como Languedoc-Roussillon, de onde partiram para o Ródano (Rhône) e, de lá, no rumo oeste, para o Bordelais (a região de Bordeaux). Com o tempo, os romanos constataram que a produção local de vinhos se mostrava superior mesmo com as videiras vindas da Itália. Logo os vinhedos se espalharam pela Borgonha, onde variedades ancestrais dariam origem a uma uva que viria a ser chamada Pinot Noir. A cultura do vinho também chegou ao vale do Loire, a Paris e ao Reno. (Na Alsácia, ela surgiu bem mais para a frente, já sem influência romana.) Bordeaux, que já era porto fluvial e marítimo, destinado sobretudo ao comércio do vinho, transplantou





para os vinhedos da região cepas espanholas, e dali as rotas do vinho se ampliaram, alcançando até a Irlanda e a Inglaterra. Os romanos mantiveram o domínio sobre a maioria das plantações gaulesas e chegaram a ordenar a destruição de metade das vinhas locais para proteger a produção italiana, até que, em 280 d. C., o imperador Probo autorizou os nativos a plantar uvas onde quisessem. Os gauleses sobreviveram à queda do Império Romano e às invasões bárbaras, e seu vinho continuou alimentando o povo, que assistiu à substituição do paganismo romano pelo cristianismo.

Ao longo de toda a Idade Média, a Igreja Católica foi decisiva na propagação do hábito de consumir vinho, principalmente por ter adotado a bebida nos rituais. Além disso, a Igreja entrou no negócio, como proprietária de inúmeros vinhedos. Na Borgonha, seu domínio foi grande devido à presença de várias abadias, onde monges se tornaram enólogos. Já no Bordelais, a influência da Igreja se tornaria bem menor por estarem mais próximos da Inglaterra, de maioria protestante após a Reforma (século XVI). A Revolução Francesa e, depois, o governo de Napoleão Bonaparte expulsaram a maioria dos religiosos da Borgonha e dividiram as terras, dando origem a uma infinidade de pequenas propriedades. Muitas persistem até hoje, e algumas delas produzem os melhores vinhos do mundo.

CEM ANOS DE AMIZADE

PAULO PEDROSO

No final dos anos 1990, eu me aventurei a participar de uma daquelas confrarias que estavam virando febre em São Paulo. Nesses encontros, que aconteciam sempre num mesmo restaurante italiano, tomei contato com alguns dos tipos clássicos que habitam o mundo do vinho, e o mais divertido foi justamente o monitor que conduzia uma apresentação de espumantes espanhóis na minha primeira noite de confrade. Ao fim da palestra, o sr. Guilherme, um septuagenário grisalho e queimado de sol que usava uma camisa polo vermelha, respondeu às últimas perguntas, desceu do tablado e, com um sorriso aberto, caminhou pelo salão em minha direção. Apresentamo-nos, e logo fiquei sabendo que ele era carioca, tinha acabado de enviuvar e era aposentado de uma grande construtora; que conhecia a baronesa Philippine de Rothschild; que era comumente confundido nos aeroportos com o ator egípcio Omar Shariff; que jogava tênis e bebia vinho todos os dias; e que sua pressão arterial era onze por sete.

Isso foi só o começo, um simples cartão de visitas. Combinamos de degustar um bom vinho juntos na semana seguinte, quando mais dois frequentadores, o engenheiro Antônio e o médico Everaldo, se juntaram a nós. Na ocasião, poderíamos tomar um vinho melhor, mais caro, e dividir a conta. O que eu não imaginava era que essa brincadeira duraria mais de catorze anos, sempre às terças. Com o tempo, o “mestre” pegou confiança na turma e resolveu esvaziar com os novos amigos de infância sua velha adega recheada de rótulos raros e caros. Paramos de frequentar o salão onde aconteciam os eventos e íamos direto para a mesa. Vez ou outra, recebíamos participantes



Paulo Pedroso

Cineasta, produtor e diretor de filmes publicitários. Atua como colunista colaborador de publicações como o Caderno Estilo do jornal Valor Econômico e as revistas Go Where Gastronomia e Go Where Luxo.

eventuais, como esposas, filhos e amigos, e logo começamos a comemorar juntos os aniversários, quando obrigatoriamente o aniversariante do dia ou da semana colocava na roda um espumante. Nesse quesito, o professor dizia que o champanhe deveria ser bebido sempre no final. Se alguém questionasse o dogma, ele lançava imediatamente o bordão que o credenciava para dar o veredicto: “Mamãe era francesa”. Mesmo que os outros tomassem antes (o que sempre acontecia), ele apenas brindava e guardava sua parte para depois do jantar. A polêmica se intensificou quando os espumantes passaram oficialmente a fazer parte de todos os encontros, muitas vezes assumindo o papel principal.

Com a passagem do tempo e o inevitável envelhecimento, Guilherme Dutra da Fonseca, que se orgulhava entre outras coisas de ser descendente do marechal Deodoro da Fonseca e ter disputado uma partida de tênis em Los Angeles com a pantera Farrah Fawcett, foi ficando menos animado, até que um dia, para nossa surpresa, ele entrou no restaurante elegantemente vestido, bem penteado, perfumado e trazendo uma garrafa de champanhe nas mãos. Aproximou-se da mesa, pediu as taças e serviu solenemente a todos, inclusive a um incrédulo garçom, que foi convidado – ou melhor, convocado – a se juntar ao grupo. Na hora do brinde, sem o menor constrangimento, exclamou: “Hoje papai faria cem anos!” A situação insólita nos fez rir, e a partir de então, toda vez que abríamos um espumante, procurávamos motivos inusitados para brindar a data. Podia ser o aniversário de Napoleão Bonaparte, a independência do Cazaquistão ou o Dia do Carteiro. Não fazia diferença. Afinal, ao lado de bons amigos, o tempo se dilata e tudo vira motivo de divertimento e celebração.

O MONGE E AS ESTRELAS



Nenhuma bebida se tornou tão identificada com a ideia de celebração, felicidade e estilo de vida quanto o vinho borbulhante inventado na França, nos arredores da cidade de Reims, a leste de Paris. Embora haja alguma especulação histórica de que as primeiras bolhas teriam aparecido já em 1531, no vilarejo de Saint-Hilaire, no sul da França (onde se produz até hoje o espumante Blanquette de Limoux), a versão mais cultuada sobre o surgimento do champanhe coloca o monge Dom Pérignon, tesoureiro da Abadia de Hautvillers, como o autor da descoberta acidental, em fins do século XVII. O religioso teria sido avisado de que muitas garrafas do vinho produzidas nas propriedades da abadia costumavam estourar devido a uma efervescência espontânea que apresentavam. O fenômeno ocorria porque os vinicultores engarrafavam o vinho antes da completa fermentação, provavelmente enganados por alguma alteração de temperatura que colocava as leveduras em estado de hibernação. O retorno da atividade já dentro da garrafa provocava uma liberação extra de gás carbônico, que pressionava o recipiente. O monge então providen-





Adega com garrafas de champanhe que estão passando pelo processo de *remuage*.



ciou garrafas mais resistentes e experimentou diferentes vedações até descobrir a rolha como a mais eficiente para segurar a pressão que aquela segunda fermentação exercia. O resultado apareceu como um líquido ligeiramente frizante. Com o tempo, outros processos foram adotados, como a mistura de vinhos brancos e tintos na elaboração do champanhe, chamada *assemblage*, e a adição de leveduras e açúcares para obter de forma mais controlada a segunda fermentação.

Mas quem de fato deu grande impulso à produção da bebida foi uma mulher, Nicole-Barbe Ponsardin Clicquot, ou simplesmente viúva Clicquot. Por intermédio dela, surgiram os métodos conhecidos como *remuage* e *dégorgement*. No *remuage*, funcionários da adega colocavam as garrafas em suportes chamados *pupitres*, as inclinavam e as giravam sistematicamente para descolar os sedimentos do fundo do recipiente e levá-los ao gargalo. Aí entrava o *dégorgement*, ou degola, que retira todas as impurezas concentradas, fazendo com que o vinho fique límpido e transparente. A cartada final da viúva foi cair no gosto dos czares e se tornar sua grande fornecedora, o que foi

fundamental para a perpetuação da bebida que celebrou o velho Dom Pérignon – não só por ter sido o lendário criador do champanhe, mas também por ter afirmado estar bebendo estrelas ao provar pela primeira vez o resultado de seu néctar.

Talvez a frase não possa ser comprovada, mas é a que melhor combina com o charme da invenção líquida de Dom Pérignon. Em fins do século XVII, nos círculos elegantes da Europa, todos os outros vinhos já eram chamados ordinários, e dizia-se pelos salões da nobreza que o rei Luís XIV jamais bebera outra coisa senão champanhe. A bebida matou a sede das cabeças coroadas de Versalhes a São Petersburgo, e os produtores sobreviveram à cobiça de inimigos em sucessivas guerras e insurreições.

A Revolução Industrial promoveu o enriquecimento da classe média, e o luxo antes restrito aos aristocratas inundou as festas e comemorações da burguesia emergente. A demanda elevada criou a necessidade de elaborar a bebida em maior escala, e no final do século XIX entrou em cena o Método Charmat, que consiste em provocar a segunda fermentação em grandes recipientes de aço inoxidável chamados autoclaves e fazer o engarrafamento a alta pressão. Embora





patenteada pelo francês Eugène Charmat, em 1907, os italianos reivindicam a autoria da inovação, que teria sido criada pelo enólogo piemontês Federico Martinotti.

Os ingleses não tardaram em adotar o champanhe como bebida oficial do turfe; e, nas cerimônias de batismo de embarcações, o espumante desbancou seus antecessores como símbolo de sorte ao ter a garrafa quebrada contra o casco. Já bem adiante no século XX, em 1950, foi o automobilista argentino Juan Manuel Fangio quem aceitou pela primeira vez uma enorme garrafa de champanhe, oferecida por um fabricante, ao vencer um Grande Prêmio (o da França, em Reims). Alguns anos depois, nas famosas 24 Horas de Le Mans, os eufóricos vencedores chacoalharam seus troféus líquidos, que estouraram e, involuntariamente, criaram o ritual que se tornou emblemático no automobilismo.

Mas, alguns séculos antes de o velho monge ter levado a fama de criar um vinho, que viria a lavar a alma dos campeões e consolar os perdedores, foi preciso que expedições colonizadoras europeias partissem em direção a novos mundos.

CHAMPANHE? SÓ NA CHAMPAGNE!

Apesar da consagração absoluta no mundo todo, demorou mais de 200 anos para que os franceses criassem leis rigorosas e demarcassem a região da Champagne para proteger os produtores da bebida. A partir dessas leis, qualquer espumante fabricado fora da nova denominação geográfica, mesmo que utilizasse o método ancestral de elaboração da bebida, teria de encontrar seu próprio nome, não mais champanhe. Na França, os vinhos Mousseux, Pétillant, Clairette de Die, Blanquette de Limoux, Crémant d'Alsace e Crémant de Bourgogne mostraram que existe vida efervescente para além das cercanias rigorosamente firmadas da Champagne. O Método Charmat foi usado pelos italianos para produzir o Asti, no Piemonte, e o Prosecco, no Vêneto; já na Lombardia, o Franciacorta, extraído no modo tradicional, veio a se consagrar como ícone capaz de rivalizar com os melhores champagnes. A Espanha adotou a designação Cava para os espumantes produzidos na Catalunha. O Sekt se tornou a versão alemã; e, nos Estados Unidos, assim como em alguns outros países de língua inglesa, a bebida atende genericamente por *sparkling wine*. O Brasil logo entraria nesse clube para ocupar lugar de grande destaque.



OS VINHOS NA AMÉRICA E NO BRASIL



A uva chegou às Américas em 1493, por meio de Cristóvão Colombo, em sua segunda viagem ao Caribe. Em seguida, espalhou-se pelo México, aí incluídas as regiões que depois passariam para os Estados Unidos, e por todas as colônias espanholas da América do Sul. No Brasil, a história do vinho teve início simbólico ligado ao navegador português Pedro Álvares Cabral. Relatos indicam que as treze caravelas que partiram com ele de Portugal carregavam pelo menos 65 mil litros de vinho proveniente de uma propriedade chamada Pera Manca, próxima a Évora, no Alentejo.

Estima-se que em 1500, por ocasião da chegada dos colonizadores, viviam no Brasil entre dois milhões e três milhões de índios, que tinham como importante alimento a mandioca. Com base nela, produzia-se uma bebida fermentada, o cauim, em cuja exótica preparação se incluía a mastigação das raízes por mulheres antes de finalmente obterem um líquido espesso e turvo, que embebedava os nativos e servia aos seus rituais.





Videiras foram trazidas para o Brasil somente em 1532, por Martim Afonso de Sousa. Vinham da Ilha da Madeira, e o primeiro a plantá-las (em São Vicente, no litoral paulista) foi Brás Cubas, jovem de 25 anos que participava da expedição e era vinicultor na terra natal, o Porto. O clima não favoreceu essas primeiras tentativas, mas a cultura chegou ao planalto de Piratininga, onde se começou a produzir um vinho rudimentar que atendia às necessidades dos religiosos. No século XVII, o vinho paulista ganhou importância comercial, e os portugueses tentaram (sem sucesso) implantar uma cultura vinícola em Pernambuco e na Bahia. Enquanto isso, notícias da nova terra se espalhavam pela Europa, e outros interessados em explorar as riquezas do mundo recém-descoberto entrariam em cena.

A trajetória do vinho no Brasil só ganhou relevância com a chegada dos imigrantes europeus ao sul do País, já no século XIX. Depois dos portugueses, os alemães deram início a pequenas produções da bebida em suas áreas de colonização, tendo sido responsáveis pela introdução de uvas rústicas em Santa Catarina, nas regiões de São Francisco do Sul, Joinville, Vale do Rio Negro e Blumenau, chegando

igualmente a Curitiba, no Paraná. Mas foi com os italianos que a vinicultura nacional começou a tomar forma até alcançar o patamar de indústria. Quando atravessaram o Atlântico para o Brasil, os italianos trouxeram a herança de longa tradição na elaboração de vinhos. Um desses imigrantes, Manoel Peterlongo, vindo da região do Trento, desenvolveu em Garibaldi (RS) um vinho pelo mesmo método utilizado na região de Champagne e deu o primeiro passo rumo ao que se revelaria a grande vocação da indústria vinícola nacional.

No final do século XIX, o intercâmbio entre o Novo e o Velho Mundo ainda teve um capítulo dramático, que, embora não tenha afetado diretamente a então embrionária vinicultura brasileira, colocou em risco a global. Uma praga chamada filoxera, insetinho residente em videiras que teriam sido trazidas da América para a França, atacou de forma devastadora toda a produção europeia. A descoberta de que as plantas transmissoras eram também resistentes ao ataque do inseto levou cientistas a plantar vinhas americanas e nelas enxertar as matrizes europeias. Felizmente, constatou-se que as qualidades originais dessas matrizes permaneciam inalteradas. Assim, as mesmas cepas que esconderam o inimigo ajudaram a salvar a vitivinicultura mundial.





O vinho começou a entrar discretamente na vida social e cultural do Brasil durante as primeiras décadas da República, quando sugeriram os cafés, livrarias e associações culturais a que a elite social e intelectual, inspirando-se nos salões literários da França, ia para discutir suas ideias. Em São Paulo, a bebida de tradição europeia frequentou as mesas da aristocracia cafeeira e motivou confrarias lendárias, como a do historiador Yan de Almeida Prado, que recebia políticos, artistas e empresários em sua residência, apelidada “Pensão Humaitá”, no centro da capital paulista. Além de oferecer grandes vinhos, o anfitrião surpreendia os convidados ilustres com a mais fina gastronomia. O ponto de encontro sobreviveu por quase quarenta anos no século XX e deu origem a outros grupos semelhantes. Na década de 1980, surgiu a primeira sociedade de amigos do vinho, no Rio de Janeiro, e o brasileiro passou a conhecer melhor as possibilidades de degustação que a bebida proporciona, em especial quando combinada com refeições, criando harmonizações que valorizam o prazer de comer e beber. Nos anos 1990, o Brasil aderiu a organizações internacionais que regulam o mercado global de vinhos e passou a respeitar exigên-

cias legais, entre elas a proibição do termo champanhe nos rótulos de bebidas nacionais. O que em princípio preocupou alguns fabricantes acabou por impulsionar o produto brasileiro, que, sem as amarras da comparação, passou a ser classificado apenas como espumante, ganhou identidade própria, amealhou prêmios e se colocou entre os melhores do mundo nessa categoria de bebidas.

A comunidade dos produtores no Rio Grande do Sul descobriu o potencial das confrarias como pontos de convergência de conhecimento e promoção do produto nacional. Como consequência natural desse novo interesse, o chamado enoturismo começou a ganhar força no Sul, inicialmente no Vale dos Vinhedos, região gaúcha que desde 2012 é detentora da primeira denominação de origem do Brasil. São vinícolas que oferecem pousadas e restaurantes onde se pode desfrutar uma experiência completa ligada ao universo do vinho. Durante as vindimas, é possível até participar da colheita, com direito a piqueniques em meio aos vinhedos.

Hoje, a rota do turismo ligado ao vinho já atravessou o País, rumo a uma região improvável que se revelou grande alternativa para a indústria nacional.





O MILAGRE DO SÃO FRANCISCO

A primeira empresa de grande porte a cultivar videiras no Nordeste pretendia usar os frutos para produzir vermouths. Isso foi na década de 1960. Em 1983, talvez por não ter alcançado o sucesso esperado, vendeu à Vinícola Santa Maria a propriedade de 250 hectares, às margens do Rio São Francisco. Após anos de pesquisa e desenvolvimento baseados em agricultura irrigada, os enólogos perceberam que, na área chamada submédio São Francisco (que engloba os municípios de Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Petrolina, em Pernambuco, e Casa Nova, na Bahia), era possível obter duas safras e meia por ano, graças à baixa pluviosidade e ao constante tempo ensolarado. A combinação quase milagrosa se completou quando a maioria das uvas viníferas se adaptou perfeitamente a essas novas condições climáticas, dando origem a ótimos vinhos. Com dezenas de milhares de pessoas vivendo da vinicultura local, o submédio São Francisco aumenta a cada ano sua participação no mercado de vinhos finos, além de ser responsável por quase 100% de nosso cultivo e exportação de uvas de mesa.

CERVEJA É FUNDAMENTAL

AILIN ALEIXO



Ailin Aleixo

Jornalista especializada em gastronomia há mais de uma década. Atua como jurada em concursos de coquetelaria e de gastronomia. Hoje, dedica-se a seu site, o Gastrolândia.

Um grande amigo resolveu que precisava mudar. Drasticamente. Levantou-se do sofá, desligou a Netflix e começou a correr todo santo dia, postar fotos de si mesmo suado e usar hashtags como #projetosouvencedor e #abaixoapreguiça.

No começo eu até apoiei porque, afinal, qual o problema em sair da cama às seis da madrugada para pegar garoa enquanto faz aquele trequinho básico de dez quilômetros? Nenhum, claro. Também não tem nada de errado em fazer cara de nojo/dó quando alguém diz ter preguiça de malhar. Chata demais essa catequização pró-corridinha-que-muda-sua-existência? Imagina, imagina.

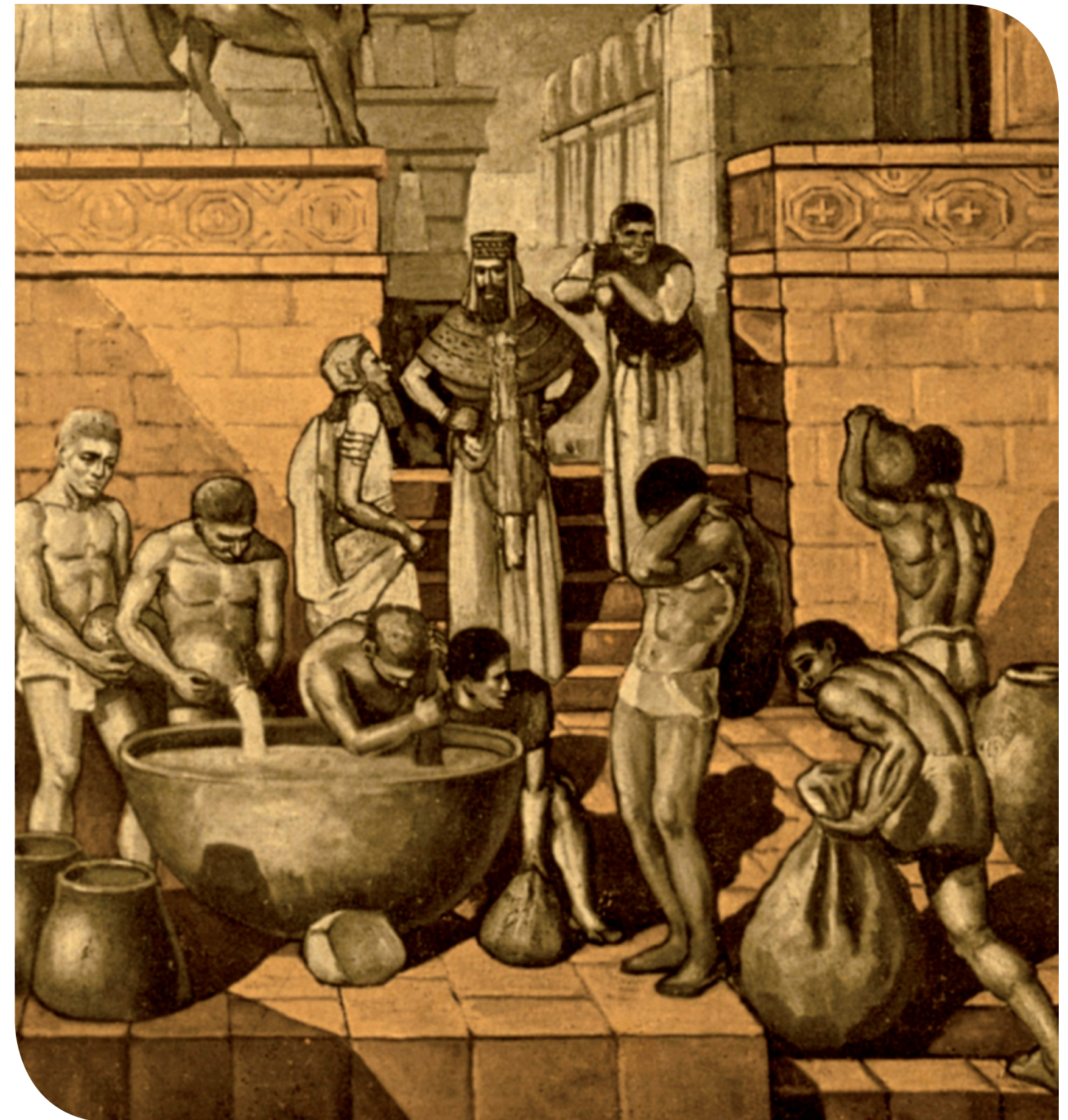
Então, numa happy hour com ele – coisa cada vez mais rara de rolar porque é complicado ter a companhia do cidadão que come salada de endívia enquanto eu me lambuzo no pastel –, a coisa ficou preta: ele recusou cerveja.

Ali, foi o fim: até encaro amigo que corre feito cachorro atrás de caminhão de mudança, mas não tolero que a intimidade criada ao compartilhar uma cerveja seja desprezada. Tão importante quanto isso, porém, é que ela nos faz relaxar, lembrar boas histórias, ressuscitar saudades e embalar risadas. Quero amigos que dividam comigo não só uma mesa de bar, mas também suas experiências. E, para isso, não há bebida melhor.

PÃO LÍQUIDO

O aparecimento da cerveja, tão antiga quanto o vinho, está diretamente ligado ao pão. Velhas civilizações como a Suméria teriam constatado que a massa feita para preparar o alimento entrava em processo de fermentação quando a molhavam. Passaram então a deixar a cevada de molho até germinar e, depois de terem moído grosseiramente, moldavam bolos aos quais se adicionava a levedura. Os bolos, após parcialmente assados e desfeitos, eram colocados em jaras com água para fermentar. Assim teria surgido uma espécie primitiva de cerveja, um pão líquido, que logo se tornou bebida divina, servindo à diversão e sendo oferecida aos deuses.

Dentre os sucessores dos sumérios, os babilônios, mais avançados cultural e tecnologicamente, transformaram a produção de cerveja em ofício respeitado, exercido basicamente por mulheres. Os egípcios também produziam desde tempos ancestrais a bebida, que eles consideravam remédio eficiente para certas doenças, entre outras finalidades. Nos túmulos dos faraós, era habitual encontrar provisões de cerveja, ao lado de joias, incenso e comida.





Na página anterior, trabalhadores de uma cervejaria espalham grãos de cevada para iniciar o processo de germinação, primeira etapa da produção do malte. Abaixo, um mestre cervejeiro inspeciona por uma abertura no tanque a fermentação do mosto.



Os gregos, que herdaram do povo egípcio a arte de produzir cerveja, a ensinaram aos romanos. Mas, embora a fabricação tenha evoluído durante o Período Clássico, tanto os gregos quanto os romanos mais abastados mantiveram a preferência pelo vinho, e a cerveja passou a ser a bebida das classes menos favorecidas, sendo muito apreciada em regiões sob o domínio de Roma, principalmente pelos germanos e gauleses. Diferentemente do vinho, que se bem guardado poderia até melhorar com a idade, a cerveja era bebida de difícil conservação e assim permaneceu durante muito tempo, mesmo após a queda do Império Romano do Ocidente.

Durante a Idade Média, mosteiros e abadias tiveram grande influência no aumento do consumo da cerveja, pois muitos deles se tornaram produtores e aprimoraram os métodos de elaboração da bebida, criando um líquido mais agradável e nutritivo. Além disso, esses centros religiosos funcionavam como hotéis para os viajantes, oferecendo aos peregrinos não só abrigo, mas também comida e bebida. Os monges deram importância ao uso do lúpulo, planta que deixava a bebida mais fresca e ajudava na conservação; e, em certas regiões, a cerveja veio a ser mais popular do que a água, visto que as práticas sanitárias usadas na fabricação a tornavam a bebida alcoólica fermentada mais segura para a saúde.

Até o fim da Idade Média, muitos cervejeiros europeus faziam uso de aromatizantes. Na Bélgica, por exemplo, os monges utilizavam o *gruyt*, uma mistura de ervas e frutas; coentro, alcaçuz, gengibre, cereja e framboesa entravam na composição. Em algumas regiões, o lúpulo chegou a ser considerado fruta do diabo, por causar melancolia nos homens. Na Grã-Bretanha, a cerveja do tipo *ale*, que na época significava bebida sem lúpulo, devia ser forte e ter alto teor alcoólico. O uso de lúpulo mantinha mais baixo esse teor, o que desagradava os tradicionalistas, que se referiam à planta como erva má e perniciosa, apesar de seu poder conservante. No norte da Inglaterra, a cerveja caseira era produzida pelas mulheres e vendida às chamadas *alehouses*, consideradas as precursoras dos *pubs*.

Na Alemanha, os beneditinos de Weihe Stephan, na Baviera, foram os primeiros a receber autorização profissional para fabricar e vender cerveja, no ano de 1040. (Weihe Stephan pode ser a cervejaria mais antiga do mundo ainda em funcionamento, sendo hoje conhecida principalmente como o Centro de Ensino da Tecnologia de Cervejaria da Universidade Técnica de Munique.) No século XII, a Igreja começou a perder a exclusividade no ramo, e surgiram muitos outros fabricantes de cerveja, que ajudaram a bebida a ganhar importância na sociedade medieval como alimento, forma de pagar impostos e moeda de

Ao lado da caneca de cerveja, um ramo de flores de lúpulo, que é ingrediente básico para produzir a bebida, sendo responsável pelo sabor amargo característico.





troca comercial. O crescimento gradativo da produção na Europa fez com que pesados tributos incidissem sobre a venda de cerveja, até então elaborada de forma quase artesanal.

LEI DA PUREZA

Na Baviera medieval, as associações (guildas) de cervejeiros exigiam das autoridades uma lei que defendesse a produção de bebida de qualidade, o que significava abolir ingredientes estranhos como folhas de pinheiro, cerejas silvestres e ervas, usados para aromatizar cervejas. Foi então que, em 1516, os duques Guilherme IV e Luís X (que juntos governavam a Baviera) decretaram a *Reinheitsgebot*, ou Lei da Pureza, tornando ilegal o uso de outros ingredientes na fabricação da bebida que não fossem água, cevada e lúpulo. Na época, ainda não se utilizava a levedura de modo deliberado. A indústria alemã se tornou famosa por centros de produção e distribuição como Bremen, que exportava para a Holanda, a Inglaterra e a Escandinávia, e Hamburgo, onde por volta de 1500 já havia cerca de seiscentos produtores independentes. Em Munique, cidade que até hoje é sinônimo de grandes cervejas alemãs, fábricas como a Löwenbräu, a Spaten-Franziskaner e a Hacker-Pschorr existem desde o século XIV.

A Reforma Protestante, que se seguiu aos tempos da promulgação da Lei da Pureza, marcou a verdadeira transição para a Idade Moderna e contribuiu ainda mais para que a produção de cerveja na

Europa começasse a sair das mãos dos religiosos. Os ingleses, apesar de muita resistência, começaram a se abrir para novos tipos de cerveja, como a Porter, originariamente obtida de uma mistura das *old ales* com cervejas mais jovens. No século XVIII, entrou em cena o cervejeiro Arthur Guinness, que viu a popularidade de sua bebida, denominada Stout, que significa “robusta”, prosperar em todas as ilhas Britânicas e tornar-se patrimônio da Irlanda, a terra natal de Guinness.

Houve duas grandes revoluções, a Francesa e a Industrial, que, embora de naturezas diferentes, mudaram definitivamente a configuração do mundo, e a cerveja mudou com ele. Ainda assim, os alemães mantiveram a Lei da Pureza por quase quinhentos anos, até fins do século XX, quando a pressão pela abertura do mercado e a exportação para países onde o paladar exige bebidas de sabor mais leve e frutado os fizeram afrouxar a rigidez da regra para se enquadrarem num mundo mais amplo e flexível, sem, entretanto, perderem a tradição de qualidade.

TESOURO TRAPISTA

A Bélgica produz uma das melhores cervejas do mundo, e algumas das melhores cervejas belgas saem dos mosteiros dos trapistas, ou Ordem dos Cistercienses de Estrita Observância, uma congregação católica entre cujos princípios fundamentais se incluem a oração e o trabalho. Quase todos esses mosteiros foram na Bélgica estabelecidos





a partir de fins do século XVIII, principalmente por monges que fugiam da Revolução Francesa, a qual pôs fim a grande parte das tradicionais associações de produtores na Europa. Na Holanda, o mosteiro de Koningshoeven também foi fundado por trapistas vindos da França; isso aconteceu em 1881, época em que as leis francesas contra a Igreja Católica se tornaram ameaça para os monges.

A verdadeira cerveja trapista deve ser produzida exclusivamente nos mosteiros, sob a supervisão dos monges e de acordo com as regras da vida monástica, que visa não ao lucro, mas apenas ao suporte financeiro para as atividades religiosas e a caridade. A bebida de estilo vigoroso, complexo e longo que os trapistas criaram não escapou às imitações. Com o tempo, definiram-se regras e denominações para proteger os produtores das autênticas cervejas trapistas, e os outros fabricantes que utilizam as receitas originais dos mosteiros só podem comercializar seu produto sob a designação “cerveja de abadia”.

CRUZANDO O ATLÂNTICO

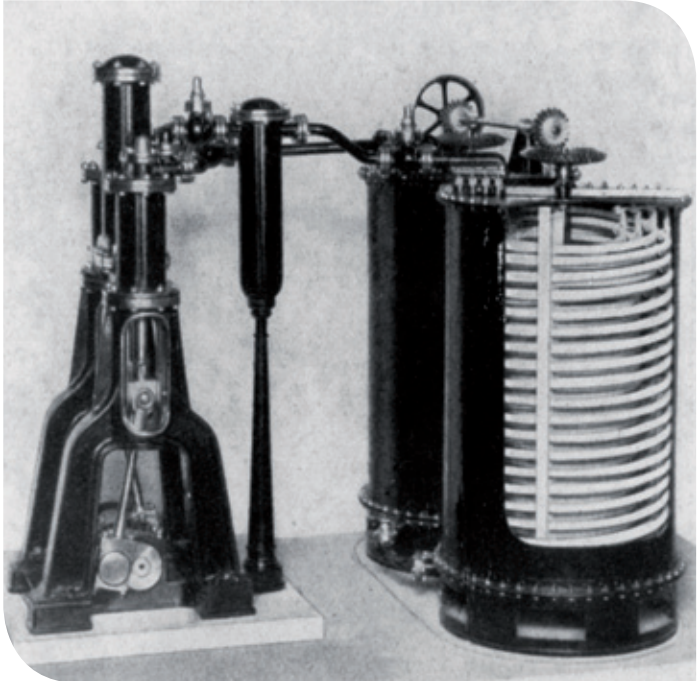
Quando Cristóvão Colombo chegou às Américas, descobriu que os nativos já produziam uma bebida muito semelhante à cerveja e usavam o milho como base para elaborá-la. Todavia, seriam os ingleses que introduziriam a verdadeira cerveja no Novo Mundo. Consta

que o primeiro carregamento com a bebida original inglesa só teria chegado às colônias na América do Norte em 1607, pouco antes do surgimento da primeira cervejaria em Nova Amsterdã, núcleo de ocupação holandesa que foi palco de disputas com os britânicos. Estes acabaram vencedores e mudaram o nome da cidade para Nova York, em homenagem ao duque de York.

Ao longo dos séculos seguintes, a cerveja continuou a ganhar importância nas Américas. No entanto, novas invenções foram necessárias para levar a indústria cervejeira mundial rumo ao futuro.

No final do século XVIII, o engenheiro escocês James Watt inventou a máquina a vapor. Mais ou menos um século depois, as descobertas do francês Louis Pasteur sobre fermento e micro-organismos deram início ao chamado método da pasteurização, que impulsionou a indústria com formas bem mais eficientes de preservação do produto; e o alemão Carl von Linde desenvolveu os princípios da refrigeração artificial. Esses avanços tiveram grande impacto na fabricação da cerveja. Em 1892, a tampinha metálica do tipo coroa foi patenteada por um irlandês radicado nos Estados Unidos, William Painter, o que, ao lado do desenvolvimento da indústria do vidro, permitiu que se comercializasse a cerveja em garrafas e que ela fosse levada para casa. Com o tempo,

Abaixo, equipamento de refrigeração desenvolvido pelo engenheiro alemão Carl von Linde.





melhores cevadas surgiram, e a tecnologia para obter a levedura pura foi aperfeiçoada, o que influenciou muitas outras áreas, desde a indústria farmacêutica até a vinicultura, passando pela biotecnologia.

Técnicas para acelerar a maltagem, a fermentação e a maturação revolucionaram as práticas de fabrico sem colocar em risco a qualidade da cerveja. Os cervejeiros estavam mais preparados para inovar do que os vinicultores e vinham usando muito antes deles um equipamento higiênico com temperatura controlada. Em meados do século XX, surgiu nos Estados Unidos a primeira cerveja em lata de alumínio, o que levou a grande expansão do consumo.

CERVEJA NO BRASIL

A Companhia Holandesa das Índias Ocidentais, sob o comando local de Maurício de Nassau, teria instalado uma cervejaria no Recife em 1640 e produzido a bebida até o final da ocupação batava, em 1654. No início do século XIX, porém, o vinho era a bebida mais comercializada no Brasil, sendo seguida de perto pela cachaça. A cerveja só começou a entrar definitivamente em cena com a chegada da Corte portuguesa, em 1808, e a abertura dos portos brasileiros. A partir daí, o consumo foi crescendo gradualmente, e, em 1836, surgiram as primeiras notícias sobre a fabricação de cerveja no país. Naquele ano, o *Jornal do Commercio* do Rio de Janeiro anunciou o seguinte: “Na rua Matacavalos, número 90, e rua Direita, número 86, na Cervejaria Brasileira, vende-se cerveja, bebida acolhida favoravelmente e muito



procurada. Essa saudável bebida reúne a barateza a um sabor agradável e à propriedade de conservar-se por muito tempo”. Em 1834, abriu no Rio o que teria sido a primeira cervejaria brasileira desde os tempos de Nassau. O produto, como toda a cerveja que se importava desde a abertura dos portos, era do tipo inglês e escuro. Por volta de 1850, alemães começaram a fabricar sua cerveja, muito mais clara e límpida, no Rio. Em 1868, o imigrante Georg Heinrich Ritter instalou sua linha de produção na região de Nova Petrópolis, no Rio Grande do Sul, e se tornou um dos precursores do ramo cervejeiro. Outros fabricantes seguiram o caminho aberto por Ritter, e o final do século XIX deu início a um período de grande desenvolvimento no ramo.

Enquanto o novo mercado gradativamente se consolidava, havia ainda muita procura por bebidas curiosas como a gengibirra (feita de farinha de milho, gengibre, casca de limão e água; após a mistura dos ingredientes, deixava-se a infusão descansar alguns dias, sendo posteriormente vendida em garrafas ou canecas). Nas décadas seguintes, a grande quantidade de cervejarias de maior porte que foram surgindo provocou o aumento do consumo, o que fez com que o produto se tornasse a bebida mais popular do país na virada do século. Consta que em 1913 já existiam 134 cervejarias só no Rio Grande do Sul, e o consumo e a produção no Brasil se mantiveram elevados durante a Primeira Guerra Mundial, que eclodiu na Europa em 1914. O fato de que a guerra se desenrolava num continente distante, e de que a importação de cerveja estrangeira se tornara insignificante ou mes-





mo nula, fez com que não só o consumo como também a produção continuassem em níveis bastante elevados e crescentes. Ao longo do século XX, embora tenha surgido uma profusão de novas marcas, a maioria delas estava concentrada nas mãos das poucas grandes indústrias que mantinham o domínio do mercado.

No final do século, enquanto os principais fabricantes se esforçavam para ser cada vez maiores (fazendo aquisições de outras companhias e associando-se a grandes competidores internacionais), as chamadas microcervejarias, muitas delas de origem familiar, começaram a aparecer aos olhos do brasileiro, oferecendo um produto mais artesanal. Apesar de modestas, muitas dessas pequenas fábricas se caracterizam por seguir receitas tradicionais com maior quantidade de malte, principalmente quando comparada à usada nas grandes cervejarias. Com as microcervejarias, a bebida mais consumida no país deixa de ser apenas refrescante e ganha qualificação gastronômica. O fato de não terem de seguir tendências específicas de mercado faz com que as micros possam utilizar ingredientes especiais e oferecer líquidos de estilos diferentes, com menor ou maior corpo, grau de amargor e refrescância, sem seguirem nenhuma regra de pureza. Ademais, essas cervejarias estão fomentando o desenvolvimento local por meio do turismo – promovendo festivais e criando, a exemplo do mundo do vinho, roteiros de cerveja, com visitas às fábricas e com degustações orientadas.

A TRADIÇÃO JAPONESA QUE O BRASIL ABRAÇOU

YASMIN YONASHIRO



Yasmin Yonashiro

Formada pelo SSI (Sake Service Institute), é referência em bebidas asiáticas no Brasil e uma das maiores conhecedoras de saquê no país. Foi, ainda, sommelier num tradicional restaurante japonês de São Paulo.

Apesar de não ter recebido uma formação oriental dos meus pais, eu sempre fui muito ligada à cultura japonesa. Há sete anos, comecei a trabalhar em restaurantes, e foi aí que nasceu a minha paixão pelo saquê.

A primeira coisa que me chamou a atenção foi ver que o brasileiro costumava degustar essa bebida num copo quadrado, o masu. Na frente do cliente, o garçom derramava um pouco do líquido para fora do recipiente, alegando tratar-se de um ritual que atrairia prosperidade e sorte. Logo descobri que, na verdade, isso não fazia parte da cultura do saquê; era algo, porém, que tinha se tornado uma maneira brasileira de degustar a bebida.

O brasileiro adotou o saquê quase como bebida local, principalmente quando servido gelado, tamanha a adaptação ao nosso clima tropical. No entanto, a infinidade de tipos e categorias de saquê revela um potencial gastronômico que vai muito além da cozinha chinesa e japonesa. Com gás, com acréscimo de

água, mais encorpado, mais suave, envelhecido, não pasteurizado, maturado ou frutado. Cada um tem sua personalidade, que depende da água; das leveduras; do estilo do mestre de produção; e do tipo de arroz, que pode ser diferente daquele que usamos na alimentação. A temperatura também confere características especiais a cada bebida e, dependendo do tipo de saquê, pode variar de cinco a 55 graus Celsius.

No Japão, o saquê é muito mais que uma bebida; ele é uma tradição cultural que faz parte do dia a dia do povo e está sempre presente em eventos importantes, sobretudo inaugurações. Nessas ocasiões, um barril é quebrado, e todos brindam em conjunto. Aqui no Brasil, como embaixadora de uma grande marca de saquê, já participei várias vezes do kagam-wari (que é como esse ritual é chamado) com a Fundação Japão e o consulado japonês.

Kampai!

SAQUÊ



No Japão, arqueólogos teriam encontrado numa escavação em Nagano vestígios de sementes de uma fruta chamada *yama-budo*, que pode ter sido utilizada para produzir bebida alcoólica em meados da era Jomon (aproximadamente 12000-300 a. C.). Em japonês, *budo* significa “uva”; o vinho, portanto, pode ter sido a primeira poção alcoólica que surgiu no País do Sol Nascente. Tempos depois, apareceu outra bebida fermentada, esta produzida do arroz e no início considerada remédio com atributos divinos, pois acalmava com seus poderes anestésicos e soníferos os enfermos. Embora haja alguma controvérsia com a China quanto à origem ancestral do saquê, o Japão ganhou o crédito da invenção e fez dele sua bebida nacional.

O mundo adotou a palavra para designar de forma genérica apenas o fermentado de arroz, mas, em japonês, *sake* é qualquer líquido potável com mais de 1% de gradação alcoólica, independentemente dos ingredientes e do método de preparação.





Nos últimos trinta ou quarenta anos, as técnicas de fabricação de saquê melhoraram bastante, com o aperfeiçoamento do polimento do arroz, a introdução das tinas de fermentação de aço inoxidável e o engarrafamento da bebida em recipientes de vidro. Hoje em dia, elaboram-se líquidos finos e elegantes, que são servidos em taças nos restaurantes orientais. Curiosamente, o brasileiro se acostumou a tomar a bebida no *masu*, um copinho quadrado de madeira ou plástico, principalmente para acompanhar os pescados típicos da cozinha japonesa.

No Brasil, a primeira fábrica da bebida foi instalada no interior de São Paulo na década de 1930, graças ao estímulo do presidente do grupo Mitsubishi, o barão Hisaya Iwasaki, que mandou especialistas do Japão para iniciar a produção local de saquê. Até aquela época, os primeiros imigrantes japoneses, que desembarcaram aqui no início do século XX, tinham dificuldade em se adaptar aos nossos hábitos e costumes alimentares. Enquanto a bebida favorita não chegava, eles foram apresentados a um velho destilado nativo de cana-de-açúcar.

NOS PASSOS DO SEU AGENOR

NELSON DUARTE

Já faz um tempo que ingressei no mundo da cachaça. Primeiro como consumidor, depois como estudioso, por fim como profissional. O que eu não podia imaginar era que estava embarcando numa viagem fantástica. O mundo dos aromas frutados da cana-de-açúcar e da pureza da cachaça recém-distilada.

Foi numa das pequenas destilarias que a gente encontra em qualquer lugar do Brasil que aprendi a explorar esse universo, sentado num banquinho de madeira ao lado do seu Agenor, um velhinho que tinha nascido no canavial, cortado cana e feito garapa. Depois, aprendeu com o pai a fazer cachaça. No meio da prosa, enquanto destilava, ele me levou para conhecer o caminho que a cachaça percorre até a garrafa.

Gente como seu Agenor faz parte da história da cachaça, que se confunde com a história do Brasil.

Pouco depois do Descobrimento, já se fazia aguardente de cana por aqui. A colonização do território brasileiro contou com as lavouras de cana-de-açúcar, e onde tem cana, tem açúcar e cachaça. Versátil, a cachaça frequentava tanto a mesa do senhor de engenho quanto as festas dos escravos, que dançavam e matavam a saudade de suas origens.

A corrida do ouro em Minas Gerais colaborou para o crescimento de dois centros produtivos de cachaça, ainda hoje referências de qualidade: Paraty, porto por onde escoavam as riquezas vindas da mineração e que se tornou sinônimo de cachaça boa; e a própria Minas.



Nelson Duarte

Tecnólogo em bebidas, mestre alambiqueiro, sommelier de cachaças, especialista em análise sensorial e um dos fundadores do GEDEC (Grupo de Estudos e Degustação de Cachaças), além de ser consultor do Consulado da Cachaça.

A cachaça caiu no gosto do povo e ofuscou as bebidas portuguesas. Teve seu comércio proibido, ajudou a reconstruir Lisboa depois do terremoto, foi sobretaxada. Em vão. Saiu da clandestinidade e, alguns anos depois, virou a bebida-símbolo da Inconfidência Mineira.

A Inconfidência foi a sementinha que cresceu e deu frutos com a proclamação da Independência. O sentimento nacionalista estava tão intimamente ligado à bebida que o próprio d. Pedro I brindou à Independência do Brasil com uma boa dose de cachaça.

A Semana de Arte Moderna de 1922 valorizou aquilo que tinha raízes brasileiras. E a cachaça retomou seu caminho de presença na história do país.

Jamais imaginei que um dia viveria a história do Brasil no meio de alambiques de cobre e colunas de aço. E, não importando o tamanho da fábrica, em cada destilaria, grande ou pequena, desde os pampas do Rio Grande do Sul até Maranguape, no interior do Ceará, há alguém como seu Agenor cuidando com carinho da nossa cachaça e criando novas combinações. Foi graças ao caminho que ele me mostrou que acabei estudando e me dedicando a buscar, como master blender, minhas próprias alquimias. Quando digo isso em algum lugar, logo se forma um círculo ao redor, cada um com suas dúvidas e suas verdades, questionando, curiosos, os tantos mitos que pairam em torno da nossa bebida nacional. A cachaça aproxima as pessoas, quebra o gelo, faz amigos. É a bebida certa para celebrar a vida. Saúde !

CACHAÇA

A cana chegou às terras brasileiras vinda da ilha da Madeira, quando a extração predatória do pau-brasil ainda estava no auge. O primeiro engenho surgiu em Pernambuco, no ano de 1516, mas foi só com a vinda de Martim Afonso de Sousa, em 1532, que a base econômica da primeira grande fase da colonização portuguesa ficou definida. De início, implantaram-se três engenhos na capitania de São Vicente; com o tempo, eles se multiplicaram, e diariamente milhares de escravos moíam a cana, ferviam o caldo e o deixavam esfriar em fôrmas para obter a rapadura. E deve ter sido em algum momento durante essa primeira expansão que surgiu a cachaça. A despeito de muitas histórias que defendem o acaso como responsável pela aparição da bebida, é muito provável que a bagaceira, um destilado de uva que os portugueses já produziam, tenha facilitado a invenção. Entre as versões para a origem da palavra *cachaça*, uma sugere que o termo seria um brasileirismo nascido do vocábulo espanhol *cachaza*, que tem grafia e som muito semelhantes e que, muito antes do Descobrimento, já designava na Metrópole uma bagaceira de qualidade





Abaixo, ilustração do século XIX mostra o interior de uma destilaria da época. Enquanto um trabalhador aquece a caldeira que fornecerá o calor necessário ao processo, outro carrega um barril com a bebida que será destilada.



inferior. De qualquer forma, o uso do termo *cachaça* só se generalizou por volta de 1700; no começo, a bebida era chamada vinho de cana, vinho de mel, vinho de mel de cana, aguardente da terra, vinho da terra e jeribita da terra.

Aos poucos os senhores de engenho começaram a estimular os escravos a beber o novo néctar, para trabalharem mais animados. A corte portuguesa, porém, logo farejou na benesse um risco de levante e proibiu a prática. O que os colonizadores não previram foi que a bebida cairia no gosto do povo e ganharia importância social e econômica na colônia, estimulando o comércio informal e prejudicando as vendas de vinho e bagaceira. Além disso, a cachaça começou a ser usada como moeda de troca na compra de escravos para o trabalho na lavoura colonial. Nessa época, em 1635, a Coroa ordenou que se parasse por completo a produção, ato que não obteve sucesso, dada a dificuldade de fiscalização.

Pelos anos seguintes, houve várias outras tentativas de conter o crescimento da fabricação, até que, em 1657, teve início no comércio mundial uma grande mudança, que afetou o Brasil. Os holandeses, expulsos de Recife, começaram a produzir açúcar de qualidade no Caribe e logo se estabeleceram no mercado internacional. Com a

crise do açúcar brasileiro, a comercialização da cachaça vivia crescimento meteórico, e os produtores, alguns bem poderosos, não se escondiam mais. Contudo o negócio ainda sofreria outro golpe, em 1659, com mais proibições, ameaças, destruição de engenhos e navios, multas aos infringentes e impostos altíssimos aos fabricantes. Em 1660, tudo isso gerou uma grande rebelião, o episódio que ficou conhecido como a “Revolta da Cachaça”.

Mas sigamos. No final do século XVII, pressionados pela concorrência holandesa, os portugueses se viram obrigados a buscar novos meios de extrair riquezas do solo da colônia, de modo que pudessem reverter tal patrimônio à Coroa. E foi justamente nesse momento que se descobriram as primeiras minas de ouro no Brasil. Milhares de pessoas rumaram para o interior do país em busca do sonho dourado, e muito ouro foi encontrado, especialmente em Ouro Preto, então chamada Vila Rica, nas Minas Gerais. Muitos senhores de engenho abandonaram tudo e vieram com seus escravos para Minas, e outros venderam seus cativos às lavras de ouro. Esse cenário reunia brancos, negros, pardos, índios – homens e mulheres de todas as idades e classes sociais.

Pequenos povoados deram origem às cidades históricas mineiras, e o porto que escoava o ouro ficava na capitania do Rio de Janeiro, na





região de Paraty, que desde o século XVI era conhecida pela alta qualidade de sua cachaça. Em Minas, os primeiros engenhos surgiram no início do século XVIII, e em 1789 a produção local já excedia 100 mil barris. Portugal tentou de novo proibir o consumo nas minas, mas nada conseguiu senão reforçar a imagem da bebida como símbolo da resistência contra a opressão portuguesa. Durante a Inconfidência Mineira, intelectuais, sacerdotes e militares brasileiros brindavam com cachaça seus ideais nacionalistas.

Em 1808, com a vinda da corte portuguesa para o Brasil, a cachaça começou a ganhar algum reconhecimento pela sua importância econômica. Aos poucos, as perseguições cessaram. Com a Independência, em 1822, a bebida consumida pela população mais simples ensaiou frequentar mesas mais nobres, como a do imperador Pedro I, que teria oferecido aos amigos o líquido em finos cálices de cristal.

No final do século XIX, com o declínio do trabalho escravo e a nova economia do café, uma classe social despontava no cenário paulista – os barões do café. Com nítida influência da aristocracia europeia, rejeitavam os produtos nacionais e a cachaça, para eles bebida de gente inculta, geralmente pobre e negra. Esse comportamento esnobe e caricato não tardou a provocar a reação de intelectuais como Mário

de Andrade, que ironizava a pretensão dos barões; na Semana de Arte Moderna de 1922, evento que tentava resgatar o sentimento de brasilidade, Mário apresentou um estudo chamado “Os eufemismos da cachaça”. No decorrer do século XX, outros intelectuais, como Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo, endossaram a importância cultural da bebida na história do Brasil. A velha aguardente manteve papel relevante em vários momentos da trajetória nacional. Marchou com a Coluna Prestes, entre 1925 e 1927; e, na Revolução Constitucionalista de 1932, os combatentes paulistas justificavam suas dificuldades no *front* acusando os adversários de consumirem cachaça com pólvora e, assim, ficarem mais destemidos e perigosos. Mais à frente, nos anos duros do regime militar, o compositor Chico Buarque de Hollanda não deixou o simbolismo de lado e cantou: “Sem a cachaça, ninguém segura esse rojão”.

Há pouco tempo, todo esse esforço de séculos foi recompensado. Em 2013, a cachaça passou a ser reconhecida oficialmente no mercado internacional como produto genuinamente brasileiro, o que garante aos fabricantes a exclusividade do nome no rótulo. Agora a nossa bebida nacional, que já circula entre os melhores destilados do mundo, pode desfrutar de uma denominação que a protege contra generalizações que confundem o consumidor. Cachaça, só a do Brasil.





CAIPIRINHA, A GRANDE EMBAIXADORA

A cachaça ganhou o mundo, mas não foi sozinha. É preciso dar crédito a quem ajudou nessa grande escalada. Em *O xangô de Baker Street*, best-seller de Jô Soares, o dr. Watson, fiel companheiro de Sherlock Holmes, inventou o mais famoso coquetel brasileiro ao acaso. Até para o mais genial detetive da literatura policial, porém, seria difícil rastrear a origem anônima de um drinque que pode ter sido criado coletivamente ao longo do tempo.

A aguardente de cana com limão sempre foi usada no tratamento da gripe e de outros males. Mas, quando entram o açúcar e o gelo, surgem diferentes especulações, como a de que, por volta do século XVII, marinheiros estrangeiros em Paraty costumavam misturar a bebida com suco de frutas, inclusive o de limão. Também é provável que, pelo nome que veio a ser adotado para designar a mistura, ela tenha surgido no interior de São Paulo como remédio caseiro contra a gripe, numa variação do popular limão, alho e mel, ao qual se adicionou cachaça para aquecer o corpo e acelerar o efeito. Com o passar dos anos, o mel e o alho deram lugar ao açúcar e ao gelo, e a invenção se consagrou mundialmente como caipirinha. Vale lembrar que a cachaça, devido a sua versatilidade, ganhou diversas versões numa imensa opção de drinques, desde os mais sofisticados até os mais simples, sempre levando um pouco do Brasil no copo.





ÁGUAS ARDENTES

Na Roma antiga, o naturalista Plínio, o Velho, que viveu de 23 a 79 d. C., descreveu num tratado de ciência como obteve a *aqua ardens*, ou “água que pega fogo”, por meio do vapor da resina de cedro. Plínio coletou esse álcool num pedaço de lã. Outro nome latino consagraria os destilados alcoólicos: *aqua vitae*, a “água da vida”. Com a expansão do Império Romano, o líquido, também chamado “elixir da longevidade”, chegou ao Oriente Médio, onde ganharia o nome árabe *al raga* e pode ter dado origem ao destilado mais famoso da região, o arak. Do mundo árabe, a tecnologia da destilação migrou para a Europa, levando com ela aromas e especiarias que influenciaram o aparecimento de várias bebidas como o sambuca, um licor italiano elaborado de óleos essenciais de anis e produzido na região de Roma.

Em Veneza, os italianos criaram a grappa, feita de cascas, polpas e sementes remanescentes da prensagem das uvas na produção vinícola. Durante muito tempo, o destilado, que já era conhecido desde o século XII, foi apenas um digestivo para acompanhar o café ou ser misturado a ele. Mas, com a evolução do processo produtivo, a grappa se tornou uma das bebidas mais famosas da Itália.





Na página anterior, o modo mais comum de consumir absinto: coloca-se sobre o copo uma colher vazada e, nela, um torrão de açúcar; em seguida, derrama-se água sobre o torrão, que derreterá aos poucos e se misturará à bebida, diminuindo o teor alcoólico e liberando os aromas do absinto.



O BEBEDOR DE ABSINTO

O pintor espanhol Pablo Picasso homenageou numa de suas telas a poção esverdeada que, no final do século XIX, embalou a vida de literatos como Arthur Rimbaud, Oscar Wilde e Charles Baudelaire. Antes de ter-se tornado a bebida da moda na Paris da Belle Époque, o destilado feito da erva *Artemisia absinthium* (a losna ou sintro) foi uma receita caseira que, no século XVIII, surgira na Suíça e virara remédio oficial pelas mãos do dr. Pierre Ordinaire, médico francês que depois vendeu a fórmula para produção de absinto em larga escala.

A alegria dos consumidores durou até 1915, quando aquela pa-naceia de alto teor alcoólico foi proibida na França. Isso motivou a popularização de outra bebida que entrou definitivamente na vida dos franceses, o pastis, um licor à base de anis que se bebe mistu-rado com água. O absinto também aparece na origem do vermute, a qual pode ser alemã: na região do Reno, produzia-se no século XVI um vinho aromatizado chamado *wermutwein* (em alemão, um dos nomes da losna é *wermut*). O nome *vermut* só apareceu co-mercialmente no século XVIII, no norte da Itália, quando a empresa Carpano lançou uma bebida baseada na infusão e adição de extra-tos de ervas ao vinho.

BRANDY

Na região da Charente, no sudoeste da França, nasceu uma bebida elaborada mediante a destilação dos vinhos brancos. No início, o resultado não tinha nenhuma expressão, até que, no século XVI, o fidalgo Jacques de la Croix Maron, da aldeia de Cognac, teve a ideia de usar a dupla destilação e, em seguida, deixar o líquido incolor repousar em barris de carvalho de Limoges. O resultado foi uma bebida superior, com gradação alcoólica bem mais alta, que ganhou aromas amadeirados e uma elegante cor âmbar. Além do conhaque, o armanhaque, produzido da mesma forma na região da Gasconha, atingiu a excelência; ambos receberam a denominação de origem concedida pelo governo francês. Esse tipo de bebida, os ingleses chamam *brandy*, palavra que pode ter origem no holandês *brandewijn*, que significa “vinho queimado”. Além do conhaque e do armanhaque, vários outros destilados de vinho são classificados como brandies.

As aguardentes vínicas também têm papel fundamental na produção dos chamados vinhos fortificados, sendo adicionadas para torná-los mais alcoólicos, ou mais “fortes”. A fortificação é uma técnica que se originou em lugares onde o solo e o clima não eram adequados para produzir uvas de excelência inerente. O enriquecimento com álcool também proporciona proteção contra infecções por micro-organismos. Em Portugal, temos o porto e o madeira. Na Espanha, o jerez (nome aportuguesado para xerez) é o representante mais conhecido dessa categoria de bebidas.



NA ESCÓCIA COMO UM ESCOCÊS

MARCO DE LA ROCHE

Passei bons anos da minha vida acreditando na ideia de que uísque era basicamente uma bebida destilada de cereais com envelhecimento em barril de carvalho. Em parte, isso é verdade. Com o que eu não contava era que, ainda assim, um uísque pudesse ter tanta complexidade e profundidade, a ponto de, em uma semana, eu me render ao destilado escocês. E foi em bares da bela Edimburgo que descobri a rica história de um dos destilados mais desenvolvidos e cultuados de todos os tempos. Primeiro, ele lá tratam o uísque com respeito. Armazenam todas as garrafas em locais adequados, longe do sol e da umidade e, principalmente, perto do bartender. Consomem a bebida com inteligência. Um copo old-fashioned, com uma ou duas pedras de gelo, o suficiente para diluir um quarto do uísque e potencializar suas características principais.

Dentre os milhares de marcas existentes no mercado escocês, escolher a preferida é quase uma missão impossível, quando não desnecessária. Provei sem compromisso, pois cada bar possui uma seleção de uísques tão vasta que, no Brasil, não encontramos nem um décimo. Muitos desses bares de que estamos falando servem as mais diversas coleções de uísques de



Marco De la Roche

Um dos expoentes da coquetelaria e mixologia brasileira, sendo tricampeão brasileiro na modalidade. Em 2010, ficou entre os dez melhores no mundial realizado em Londres. É proprietário do site Mixology News.

toda a Escócia, desde os single malt, produzidos em destilação única dos mesmos grãos, até os blended de diferentes regiões, com aromas e sabores surpreendentes.

O que você deve fazer num bar escocês? Seja como um escocês. Dessa forma, pedi ao bartender que me tratasse como eu fosse seu amigo de infância – brasileiros são assim – e me servisse uísques como se eu tivesse acabado de voltar de uma longa viagem. E essa foi minha noite. Começamos com um belo uísque envelhecido por doze anos da região de Speyside, super-fresco, com notas nítidas de maçã verde, limão e mel e um final apimentado – afinal, não se brinca com 43% de álcool. Entre um uísque catorze anos da famosa região das Highlands, caramelizado e com tons de baunilha, e outro doze anos, da ilha de Islay, passamos a noite inteira ali, eu bebendo e ele servindo aproximadamente 25 tipos de uísque. Não, não foram 25 doses; apenas provas de um e outro, enquanto ele explicava cada uma das garrafas como se elas tivessem feito parte de toda a sua vida. Eu me abracei com todas as forças àquelas amigáveis garrafas, que me conduziram por uma inesquecível noite adentro. E que noite

UÍSQUE, ÁGUA DA VIDA



A crise da filoxera, que devastou os vinhedos da Europa no século XIX e não poupou o conhaque e demais brandies, ajudou a popularizar em todo o continente outro destilado. Este, também envelhecido em tonéis de carvalho, tornou-se opção para substituir as bebidas francesas que rarearam naqueles anos.

A primeira menção ao uísque foi feita em 1494, num documento tributário escocês, que fala na venda de barris de malte a certo frei John Corr, demonstrando que a bebida pode ter tido ligação com monges e mosteiros. Por esse motivo, é possível que o uísque tenha sido produzido na Irlanda antes mesmo que na Escócia, pois aquela ilha sempre foi centro religioso e, na Idade Média, os monges eram os principais produtores de bebidas alcoólicas com fins medicinais. Durante muito tempo, o uísque escocês foi feito de forma caseira por pequenos fazendeiros que cultivavam a matéria-prima, a cevada. Eles sabiam aquecer o alambique, tinham água em abundância e usavam a turfa, uma matéria vegetal decomposta que servia de combustível durante a maltagem dos grãos de cevada e conferia aromas defumados à bebida.





O nome uísque vem da expressão *uisge beatha*, equivalente gaélico do latim *aquae vitae* – “água da vida”. No século XVIII, os ingleses começaram a impor altos impostos sobre os produtores, o que deu origem a uma onda de destilação clandestina. Só em 1823 a fabricação deixou de ser ilegal, sendo então liberada mediante pagamento de uma licença ao governo britânico. A demanda crescente exigira que a bebida fosse obtida também de outros grãos, como trigo, centeio e milho, formando o chamado *blended*, e o uísque produzido fora da Escócia passou a ser chamado whiskey. A expansão marítima já havia chegado ao Novo Mundo e acarretado uma profusão de novos destilados. Na América do Norte, os anglo-saxões criaram variações do original escocês, como o Bourbon e o Tennessee Whiskey, ambos feitos de milho, centeio e malte de cevada, cada um com uma proporção específica. (Ao sul dali, no México, surgiu a tequila, um destilado do sumo da agave-azul, planta nativa da América Central que se assemelha a um grande abacaxi e se desenvolve em solo vulcânico e clima árido.)

Embora o uísque esteja associado à ideia de beber sem acompanhamento, ele é encorpado e muito aromático, o que o torna bom companheiro para uma grande variedade de pratos que vão desde os mais fortes e condimentados até os mais leves, como peixes e crustáceos. A temperatura da bebida também pode variar. Na Escócia, país de clima instável e frio intenso, o uísque é tradicionalmente sorvido puro, sem gelo, muitas vezes misturado apenas a um pouco de água fresca, para diluir a concentração de álcool e liberar os aromas da destilação. Já no Brasil, com o clima quente, a bebida costuma ser degustada com muito gelo, e no Nordeste, onde se registra grande consumo, é comum vê-lo misturado com água de coco.

CELEBRE A VIDA E O AMOR COM VODCA

MARCELO KATSUKI

Destilado cristalino, de aroma sutil e sabor quase imperceptível. Alcoólico, intenso, ideal para drinques que conquistam com encantamento e prazer, se consumidos com moderação e executados com produtos de qualidade, além de ingredientes frescos e saudáveis. Nesse clima de celebração, brindemos com alguns drinques que são preparados com a vodca – esse versátil destilado – e personificam os atributos das paixões, com todas as suas nuances de temperamento, encanto e, claro, sedução.

Apreciemos uma caipirosca, o retrato brasileiro perfeito, alegre e espontâneo, que nasceu caipirinha mas se internacionalizou, aperfeiçoou seus dotes diversificando o uso das frutas e até do açúcar, que pode ser orgânico, mascavo e mesmo light. Já se você prefere algo jovial e borbulhante, delicie-se com um Hi-Fi com refrigerante de laranja, suave e prático – alguns movimentos, e já está na mão. Para os mais aventureiros, o Lagoa Azul convida a um mergulho nas profundezas dessa fantasia, que fascina pelo azul luminoso, quase hipnótico, criando um cenário paradisíaco num idílico momento de diversão.

Agora o Hi-Fi amadureceu, ganhou corpo e consistência e ressurgiu como Screwdriver. Incorporou o apelo tropical de fruta madura e até uma pitadinha de sal, que fez toda a diferença. Assim como a Vodca Tônica, longilínea, elegante, mas despojada, perfeita para nos inebriarmos com sua beleza de equilibradas



Marcelo Katsuki

Colunista da revista *Prazeres da Mesa*, é arquiteto formado pela FAU-USP, cozinheiro pela Escola de Hotelaria, Gastronomia e Turismo João Dória Jr. e sommelier pela ABS (Associação Brasileira de Sommeliers).

proporções. É companheira ideal em qualquer momento do dia, desde que a noite seja reservada para uma taça de Apple Martini, uma mistura sedutora como a maçã do pecado. Ela nos envolve com seu perfume cítrico e levemente adocicado, dominado por uma licorosa acidez.

Dramático, forte e intenso como uma súbita paixão – ao partir, o Bloody Mary deixa na boca um rastro picante, prolongado pelas memórias desse prazeroso encontro. Um Cosmopolitan, por sua vez, reflete elegância e estilo; é urbano e fashionista. Tem cor rósea, é delicado e sabe seduzir com sua acidez suave, mas poderosa. Já se você quiser fugir dos grandes centros em busca de sol e areia, a brisa tropical envolta em perfume de pêssegos, laranjas e berries do Sex on the Beach vai seduzi-lo. Você não vai querer deixar essa praia antes do pôr do sol.

Como nos velhos tempos, a Vodca Martini é clássica e sofisticada; renda-se à sua pegada seca, quase fria, mas de sabores contrastantes que encantam pelo equilíbrio. Ou talvez você queira mergulhar sem medo numa viagem sem volta. Conheça Kamikaze: intensa e cítrica, mas acalentando com um inesperado temperamento doce. Assim como a morena, perfumada e estimulante Black Russian. Você vai querer terminar a noite com ela: doce, envolvente, como os amantes de antigamente. Um final perfeito para uma noite de celebração sem excessos.

VODCA, QUERIDA POR RUSSOS E POLONESES



A vodca é eslava e quer dizer “querida água”. Tanto a Rússia como a Polônia reivindicam o crédito da invenção. É certo que a bebida, um dos primeiros destilados de que se tem notícia, originou-se em algum lugar no norte ou leste da Europa há mais de mil anos. A vodca é feita à base de cereais, e inicialmente se utilizava uma única destilação, que conferia teor alcoólico baixo. Aos poucos, foram descobrindo as vantagens de destilar o líquido mais de uma vez, em alambique contínuo, de onde se extraía uma bebida mais pura, de melhor qualidade. No Leste Europeu, os produtores começaram a acrescentar frutas, ervas e especiarias ao final da destilação, para encobrir o sabor forte e desagradável do álcool; o resultado caiu no gosto dos consumidores, e a prática se firmou como um dos estilos da bebida.





Por conta do sabor leve, a vodca se tornou um dos principais destilados da coquetelaria. Abaixo, o White Russian, drinque que ganhou fama com o filme *O grande Lebowski*, por ser a bebida preferida do protagonista.



A vodca logo se tornou a bebida preferida dos russos, e o governo czarista, que mantinha forte controle sobre a produção, aprovou e estimulou o crescimento do mercado, que as autoridades viam como mais uma forma de encher os cofres do Estado. As Guerras Napoleônicas tornaram a vodca conhecida na Europa ocidental, graças ao contato com os soldados russos que a consumiam. Em 1917, a Revolução Bolchevique confiscou as destilarias particulares. Alguns proprietários – como Vladimir Smirnov, herdeiro de uma grande indústria – fugiram para Paris e, na década de 1930, chegaram aos Estados Unidos. A bebida ganhou então o mundo. Hoje, devido à leveza de seu sabor, é tida como um dos destilados mais versáteis para o uso em drinques que agradam os mais distintos paladares, com incrível variedade de marcas provenientes de diversos países.

RUM COMBINA COM A ALEGRIA

CESAR ADAMES



Cesar Adames

Colaborador das revistas *Adega* e *Robb Report*. Como professor da UCS-ICIF, do SENAC e da IBA (International Bartenders Association), é responsável pela disciplina Charutos e Bebidas.

Sou do tempo em que uma boa festa tinha de ter rum. Aliás, a festa era o rum. Ficava combinado assim: os homens levavam as bebidas, e as mulheres, os petiscos. Bons tempos aqueles – pouca grana no bolso, uma garrafa de rum, muito gelo, mistura um refrigerante e, voilà, Cuba Libre! A festa estava garantida. Tempos em que a bebida era consumida com moderação sem precisar de anúncios nas revistas ou na TV.

Muitos anos depois, descobri Havana e seus bares emblemáticos, como o La Bodeguita del Medio (que tem esse nome porque está no meio de uma quadra), com seu mojito; e como o La Floridita, com seu impecável daiquiri. Dois drinques que ganharam popularidade por conta do escritor norte-americano Ernest Hemingway.

O rum domina o Caribe, embora hoje em dia seja possível encontrar bons exemplares na Venezuela, Equador e Guianas, quase limite com o Brasil. Tem pra todo gosto, e o branco e o marrom-claro vão muito bem quando usados nos coquetéis. Já o mais escuro é maravilhoso acompanhado apenas de uma pedra de gelo. Eu costumo pôr os pensamentos em dia enquanto

relaxo e degusto calmamente esse líquido levemente adocicado, quase sempre acompanhado de um bom charuto.

Para mim, o mojito é tão refrescante quanto a nossa caipirinha. O daiquiri também vai muito bem. É um clássico, sinônimo de elegância e glamour; posso dizer sem erro que é quase um Dry Martini tropical. Os runs envelhecidos são ótimos companheiros para os charutos. Já participei de várias degustações que envolveram bebidas com sete, doze e quinze anos de idade, acompanhadas dos mais variados puros.

Mas, afinal, qual é forma correta de escrever o nome desse destilado primo-irmão da nossa cachaça? Rum, ron ou rhum? As três estão corretas. Cada produtor escolhe uma dessas variações para ilustrar o rótulo da bebida que, para mim, é sinônimo de festa. E, seja qual for a versão do nome, o resultado é sempre o mesmo: líquido dourado no copo e o prazer da boa conversa e das novas amizades. Por isso, é impossível não gostar de rum. Se eu pudesse descrever essa bebida em uma única palavra, com certeza ela seria alegria.

TESOURO DO CARIBE

A história do rum é um filme que se desenrola nas ilhas paradisíacas do Caribe (ou Antilhas). A cana-de-açúcar, matéria-prima da bebida, chegou por lá no final do século XV, com Cristóvão Colombo. Logo o melaço resultante do processo de fabricação do açúcar passou a ser aproveitado para elaborar um destilado. A ilha de Barbados é citada como a provável pioneira na produção, embora haja indicações históricas de que Cuba possa ter saído na frente. No início do século XVII, ingleses e franceses começaram a colonizar as ilhas do Caribe, e o açúcar, que já tinha virado *commodity*, passou a ser cultivado em grande escala. A produção começou também nas colônias inglesas da América do Norte, e o refresco dos piratas ganhou o mundo a bordo dos navios britânicos.

Uma das possíveis origens do nome *rum* é a palavra latina *saccharum*, que significa “açúcar”. Outra origem, relacionada aos piratas, seria o termo inglês arcaico *rumbullion* (“tumulto”), ou seja, as arruaças dos bebedores após festejarem o sucesso de seus saques.





Os dois drinques mais famosos que têm como base o rum: na página anterior, o mojito, que combina a acidez do limão com o frescor da hortelã; abaixo, o daiquiri, que leva suco de limão e um toque de licor Maraschino.



Em 1862, em Cuba, o imigrante catalão Facundo Bacardi foi o pioneiro no uso do alambique contínuo, produzindo um rum leve e mais seco que os feitos na Jamaica e em Barbados. Foi quando o rum começou a ser consumido por um público bem mais amplo. A partir de 1959, a Revolução Cubana, involuntariamente, favoreceu a produção dessa variedade de rum nas demais ilhas do Caribe.

Ao longo dos anos, o rum tomou sotaques e sutilezas que definiram os estilos próprios de cada local de produção. Caubóis do Velho Oeste, atores de Hollywood e políticos de muitas partes ajudaram a popularizar a bebida. O escritor Ernest Hemingway celebrou bares e restaurantes de Havana, onde sentava todos os dias para verter uns quatro ou cinco coquetéis, todos à base de rum, como o mojito e o daiquiri.

UM AROMA DE ZIMBRO NO AR

Se Hemingway popularizou o rum, seu colega de literatura e copo Scott Fitzgerald deu visibilidade a outra bebida que, segundo ele, tinha como virtude não revelar o álcool no hálito. O autor de *O grande Gatsby* costumava preparar seu Gin Rickey misturando limão e soda ao destilado que empresta o nome ao coquetel. O gim é produzido

O gim é o principal ingrediente de drinques consagrados, como o Gim Tônica (abaixo), no qual é acompanhado pelo refrigerante de quinino e por suco de limão; e o Dry Martini (página seguinte), em cuja receita se inclui um toque muito leve de vermute e o aroma da casca de limão-siciliano.

de cereais como milho, trigo e cevada, depois aromatizados com ervas, e o zimbros é presença obrigatória na mistura.

A origem do gim é muitas vezes atribuída ao médico holandês Franz (ou Franciscus) de le Boë, que, em meados do século XVII, teria elaborado uma bebida à base de zimbros para o tratamento de doenças renais. Há muitos registros, contudo, de que essa bebida já existia bem antes na Holanda. Seja como for, a palavra holandesa para zimbros é *jeneverbes*, e daí derivou o nome local da bebida: *jenever* ou *genever*, que os ingleses abreviaram para *gin*.

Na Inglaterra, o gim era inicialmente importado da Holanda e rivalizava com a bebida mais popular na época, a cerveja. Entre 1689 e 1697, o inglês governo autorizou a abertura de destilações, e o comércio, aos cidadãos que pagavam determinados impostos. Nas décadas seguintes, houve tentativas de regulamentar o mercado britânico; nesse meio-tempo, com a ameaça dos destilados holandeses e dos vinhos e brandies franceses, a Coroa passou também a proteger a produção local, restringindo as importações. Com o tempo, os britânicos passaram a produzir um líquido de elevada pureza, que ganhou a reputação de melhor do mundo.



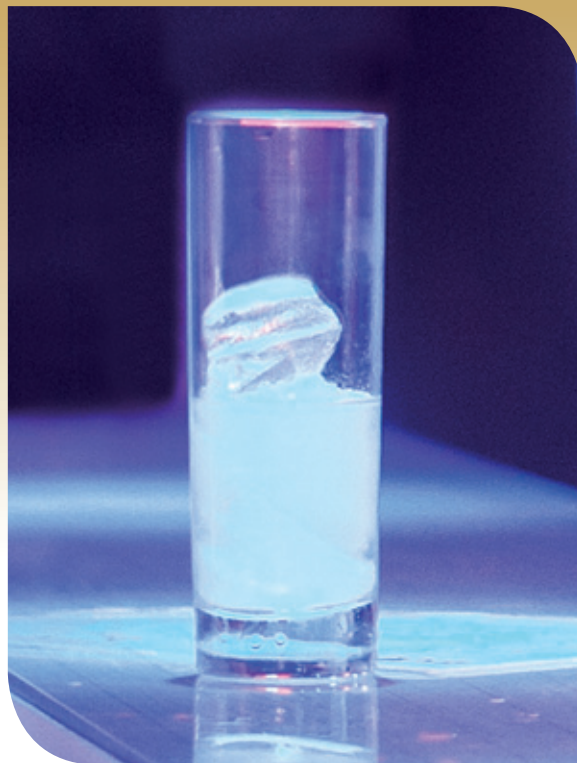
O ICE INVADE A FESTA

RODOLFO BOB

Foi no final dos anos 1990 que descobri que beber, comer e ouvir música podia ser uma experiência interligada. Os típicos bares da época tocavam rock e pop com rescaldos de grunge e serviam alguns poucos coquetéis e duas ou três cervejas diferentes. Nas baladas e grandes shows, as opções também eram poucas e invariavelmente ruins. Os drinques mais pedidos em qualquer lugar descolado eram uísque americano, ou rum, com refrigerante de cola; scotch com guaraná; vodka com soda; e a cerveja long-neck.

Até que o lançamento de coquetéis em garrafinhas chegou para facilitar a vida dos consumidores.

O frenesi por essa nova categoria de bebidas prontas foi instantâneo, e ela se tornou indispensável nas festas – era preciso ter uma garrafinha do tal de ice na mão, não importando o sabor. A adesão ao consumo da novidade foi tão grande que o que era luxo ganhou rapidamente oferta com custos menores, e toda a indústria viu ali uma oportunidade para atingir um novo público. Logo sur-



Rodolfo Bob

Gastrônomo, mixologista e sommelier formado pelo SENAC. Especialista nível 2 no Wine and Spirits Education Trust e administrador do blog O Bar Virtual.

giram ices até mesmo de cachaça. Todos adoravam o estilo leve dessas bebidas. E, quando estavam em falta, bastava dizer que um drinque era “suave como um ice” para que fosse aceito na hora.

Eu sempre optei por tomar os meus ices com um toquezinho de destilado, para apimentar. E, na minha lista de cinco coisas que fizeram o mercado de mixologia crescer, uma delas foi a oferta desse tipo de bebida, que facilitou a vida de quem quer experimentar um coquetel leve e não tem um bartender por perto.

Aos amigos de profissão que pensam que o ready to drink é problema para o bartender, listo aqui cinco lugares onde os “deuses da mixologia” vão demorar a reinar: lojas de conveniência, supermercados, shows de grande público, festas de última hora e aquelas famosas bolsas térmicas que levamos para a praia.

Depois de quase duas décadas, parece que as garrafinhas se consolidaram. A variedade de marcas e sabores é cada vez maior, e a categoria dá sinais de que terá vida longa. Sorte de quem procura um drinque refrescante e, sobretudo, pronto para beber.



DA FICÇÃO PARA A REALIDADE

Se os escritores conferiram fama a várias bebidas, suas personagens não deixaram por menos e tiveram as preferências impressas nos livros. A literatura e, depois, o cinema fizeram por impulsionar na vida real a cultura dos coquetéis, que teve uma era de ouro na virada do século XIX para o XX e, paradoxalmente, ganhou força nos Estados Unidos durante a Lei Seca, na década de 1920, quando a mistura de destilados a bebidas não alcoólicas ajudava a disfarçar o ato ilegal de beber e tornava mais potáveis os líquidos de baixa qualidade advindos da produção clandestina.

Apesar das proibições, guerras e depressões econômicas, a indústria mundial criou centenas de marcas de bebidas, que em destilados e fermentados. Muitas bebidas, ao serem fabricadas fora do país de origem, passaram a ser produzidas com ingredientes diferentes dos originais. A vodka, por exemplo, um destilado de cereais e tubérculos como batata e beterraba, veio a ser produzida no Brasil com o melaço de cana-de-açúcar, a base da cachaça. Por aqui também, o segmento dos licores e aperitivos ao modo dos vermouths italianos também teve grande desenvolvimento e ganhou popularidade com o

uso de frutas e raízes como catuaba e alcachofra na elaboração. Na vinicultura, vários países do Novo Mundo passaram a produzir exemplares de alta qualidade, que surpreendem até os professores do Velho Continente.

Em nosso país, o clima ameno e agradável quase o ano todo faz com que a cerveja seja a bebida mais consumida. O brasileiro, porém, está cada vez mais aberto a experimentar novidades. Entre elas, os ices, que são misturas de destilados consagrados com refrigerantes gaseificados, tendo baixo teor alcoólico e sendo, como o próprio nome sugere, adequados para o consumo gelado. Apesar de nossa vocação tropical para bebidas leves e refrescantes, a cultura do vinho está em franco desenvolvimento no país: em boa parte dos restaurantes brasileiros, já se pode encontrar grande variedade de vinhos nacionais ao lado de rótulos dos principais produtores do mundo. A cachaça, que é nosso cartão de visitas líquido, tem aumentado sua presença no mercado global, graças ao esforço dos fabricantes para oferecer um produto cada vez mais alinhado com a tendência de refinamento e diversidade de estilos.



UM BRINDE AO FUTURO

O Brasil tem muitas festas de norte a sul, e por aqui a bebida ganha caráter comemorativo, sendo sinônimo de alegria, principalmente quando consumida de modo responsável. O acesso ao conhecimento e à tecnologia, somado ao aumento da demanda, faz com que a indústria entregue um produto cada vez mais qualificado em todas as categorias, aí incluído o segmento premium, com variedades especiais e embalagens luxuosas. Tudo isso reflete um consumidor mais exigente, que entende o ato de beber como celebração dos momentos prazerosos da vida entre familiares e amigos.

Esse comportamento aponta para um futuro de maior consciência do ser humano em relação a si mesmo e aos seus semelhantes, o que deve ser motivo de grande comemoração. Afinal, se em algum momento da trajetória humana a bebida motivou conflitos e rebeliões, o tempo se encarregou de reservar-lhe papel mais agregador. E o Brasil, que foi descoberto muito depois do aparecimento do vinho, da cerveja e dos destilados, entrou na história no meio do caminho e ajudou essas bebidas a chegarem até aqui muito melhores do que quando as recebeu dos imigrantes que fizeram da nossa terra a casa deles.



PROCESSO DE FABRICAÇÃO



COORDENAÇÃO DO PROJETO
MSLGroup Andreoli

EDITOR
Alexandre Dórea Ribeiro

EDITOR EXECUTIVO
Marcelo Viana

TEXTO
Paulo Pedroso

DIREÇÃO DE ARTE E PRODUÇÃO GRÁFICA
Edgar Kendi Hayashida (Estúdio DBA)

ENSAIO FOTOGRÁFICO
Julio Bittencourt

PRÉ-IMPRESSÃO
Estúdio DBA

IMPRESSÃO
RR Donnelley

Copyright © 2014 by DBA Editora
Reservados todos os direitos desta obra.
Proibida toda e qualquer reprodução desta
edição por qualquer meio ou forma, seja
eletrônica ou mecânica, seja fotocópia,
gravação ou qualquer meio de reprodução,
sem permissão expressa do editor.

Impresso no Brasil



DBA Dórea Books and Art
al. Franca, 1185 cj. 31 • cep 01422-001
Cerqueira César • São Paulo • SP • Brasil
tel.: (55 11) 3062 1643 • fax: (55 11) 3088 3361
dba@dbaeditora.com.br • www.dbaeditora.com.br

CRÉDITOS ICONOGRÁFICOS ABRABE
ACERVO ABRABE: Capa, p. 11.
DREAMSTIME: p. 12 (Sabri Deniz Kizil), 13 (Kzenon),
15 (Christian Draghici), 16 (Zdenek Buk), 18 fundo
(Susan Kanfer), 21 (Rob Van Esch), 22 (Georgios
Kollidas), 23 (Paul Grecaud), 24 fundo (Philip
Dickson), 25, 26 (Anna Kucheroва), 27 (Petr
Krawczyk), 31, 33 (Salvatore Conte), 34 (Christian
Draghici), 35 (Igor Mojzes), 37, 38 (Igor Borodin),
39 (Marius Necula), 41 (Minerva Studio), 45, 46
(Gleb Semenov), 47 (Adam Drobiec), 48 (Dmitriy
Shironosov), 50 (Stephen Vanhorn), 52 (Ryzhov
Sergey), 53, 54 fundo, 55 (Darya Petrenko),
56 (Andreja Tominac), 57 (Ryan Denning), 59
(Robyn Mackenzie), 62, 63, 64 (Kzenon), 65 (Yap
Kee Chan), 66 (Anatoly Tipliyashin), 72 (Nikolay
Petkov), 74 (Nikolay Petkov), 75 (Piotr Antonów),
76, 77 (Joshua Resnick), 78 (Joshua Resnick),
79 (kzenon), 81 (Antonio Diaz), 83 (Andrejs
Pidjass), 84, 85, 86, ,87, 92 (Jin Yamada), 93
(Jin Yamada), 97 (Yousseuf Cader), 98 (Jaime
Pham), 100, 104 (Piotr Debowski), 108 fundo,
109 (Anthony Bowen), 110 (Jesse Kunerth), 111
(Olga Yastremska), 112 (Christian Bridgwater),
113 (Srecko Djarmati), 120 (Dušan Zidar), 126
(Dušan Zidar), 128, 130 (Marian Vejčík), 131, 132
(Peter Kim), 133.

JULIO BITTENCOURT: p. 3, 6, 8, 12 fundo, 14, 17,
19, 20, 28, 30 fundo, 32, 36, 40, 42, 44 fundo,
49, 51, 58, 60, 61, 68 fundo, 73 82, 88 90
fundo, 91, 94, 96 fundo, 101, 102, 103, 105,
106, 107, 114, 116 fundo, 117, 118, 119, 122,
123, 124, 125, 129, 134, 136, 137, 138, 139,
140 fundo, 141, 144.

LATINSTOCK: p. 69 (Photoresearchers), 70 (SPL),
71 (SPL), 80 (Karger-Decker), 99 (SPL).





www.abrabe.org.br