



Vamos Beber um
GIN?

Miguel Somsen
Daniel Carvalho

ILUSTRAÇÕES
Ana Gil

|||||
casadasletras





índice

	CAPÍTULO 1
Pág.	GIN
9	O QUE NOS INSPIRA
	CAPÍTULO 2
13	ERA UMA VEZ O GIN
	CAPÍTULO 3
41	MADE GIN PORTUGAL
	CAPÍTULO 4
45	OS TIPOS DE GIN
	CAPÍTULO 5
54	COMO FAZER UM GIN TÓNICO
56	A CAIXA DE FERRAMENTAS DO GIN





CAPÍTULO 6

58

POR DETRÁS DE UM GRANDE GIN
HÁ SEMPRE UMA GRANDE HISTÓRIA
e um grande *perfect serve*

CAPÍTULO 7

110

GIN S ESSENCIAIS

CAPÍTULO 8

126

MENOS CÍTRICOS
MAIS EXCÊNTRICOS

CAPÍTULO 9

137

OS MELHORES COCKTAILS
DE GIN DO MUNDO

CAPÍTULO 10

146

As Tónicas
TODOS OS GINS
JUSTIFICAM OS MEIOS

CAPÍTULO 11

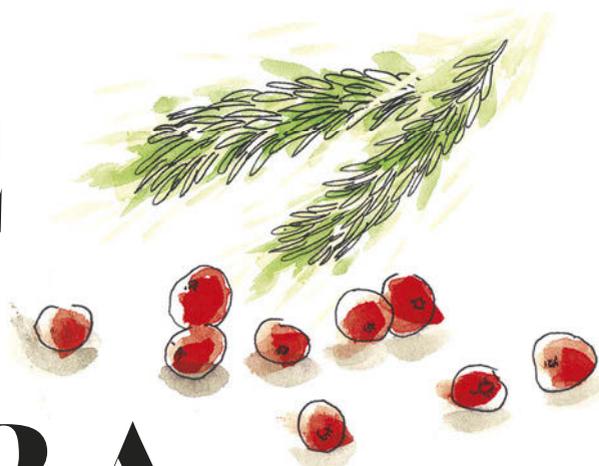
161

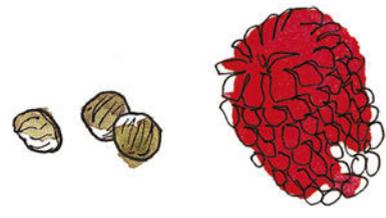
OS BOTÂNICOS





GIN O QUE NÓS INSPIRA







O GENOMA DO GIN

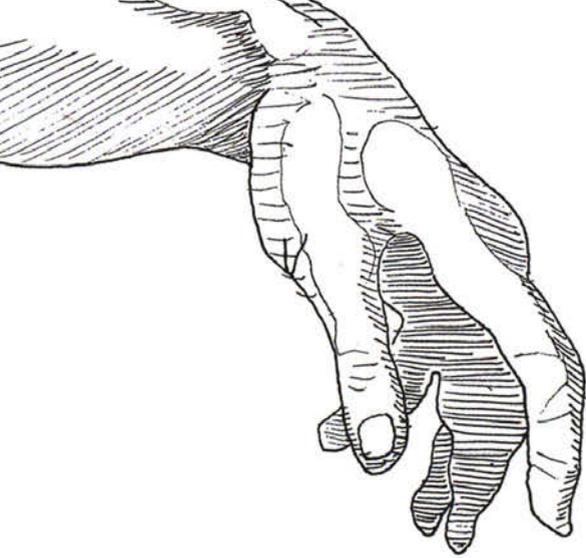
Durante muito tempo, o título de trabalho deste livro, o primeiro livro de gin alguma vez feito em Portugal, foi *Genoma do Gin* (genoma: informação hereditária de um organismo constante no seu ADN). Era esse o nome usado em comunicação interna entre a equipa da Leya, os autores e a magnífica ilustradora do livro, Ana Gil.

Evidentemente, nunca nenhum de nós alguma vez imaginou que *Genoma do Gin* pudesse ser um título sedutor que vingasse na capa de um livro de gastronomia nacional ou como conceito para um produto comercial português. Sabíamos que ninguém iria ter vontade de adquirir um livro cujo título em si já encerrava o maior dos enigmas, por isso nunca se discutiu a opção de manter o título.

Mas agora que sabemos que o livro não se vai chamar *Genoma do Gin*, mas sim *Vamos Beber um Gin?*, é com alguma dificuldade que nos tentamos adaptar a esta inevitável alteração de identidade.

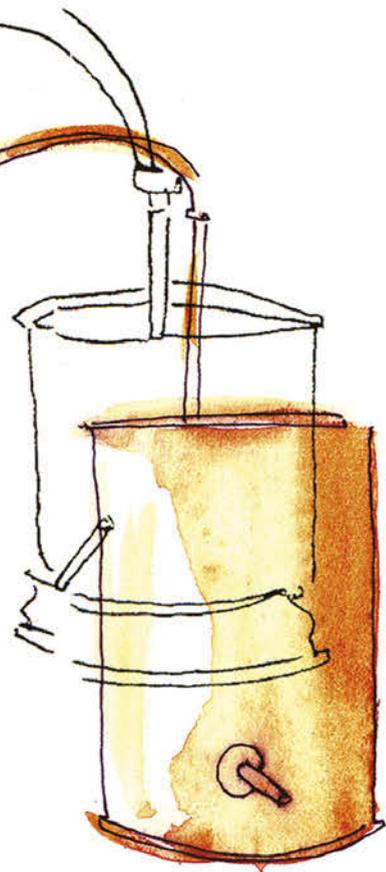
Porque, desde o início, o que sempre nos inspirou foi precisamente o genoma do gin, a necessidade absoluta de descodificar tudo aquilo que envolve o ADN do gin. O gin como uma bebida histórica hereditária, o gin como receita de álcool com botânicos e paternidade, o gin como fenómeno social emergente no século XXI, o gin como paradigma de um país surpreendente chamado Portugal.

Estaríamos a enganar-vos se o *Genoma do Gin*, perdão, *Vamos Beber um Gin?*, fosse o livro capaz de responder a todas as perguntas do leitor — como consumidor, gastrónomo e português. Não é. Cada capítulo de *Vamos Beber um Gin?* foi pensado à medida do leitor mas através da perspectiva, curiosidade e naturalidade dos autores. O gin não é uma ciência, mas todos os capítulos foram elaborados segundo uma premissa, a de que uma verdade pode sugerir uma série de dúvidas. Em todos os capítulos deste livro do gin tentámos responder a interrogações que tínhamos colocado a nós próprios. Ficaremos felizes se os leitores conseguirem, neste livro, verem esclarecidas algumas das suas dúvidas sobre o mundo do gin. Mas ficaremos ainda mais felizes se os leitores saírem deste livro motivados por mais e melhores dúvidas e curiosidades sobre o mundo do gin. Porque este é apenas o primeiro capítulo de uma história que só agora começou. Uma história que cada leitor irá decerto tentar escrever sozinho. Pode ser que o vosso livro venha um dia a chamar-se *Genoma do Gin*. Para já este chama-se *Vamos Beber um Gin?* O convite está feito.



ERA UMA VEZ O GIN

Alguém alguma vez pode pensar que a história de algo que adoramos pode ser aborrecida? Não pode porque não é. A história do gin não é aborrecida nem é nova. Na verdade até funciona como uma espécie de mistério. Terá cinco anos, cem anos, três séculos ou mil anos? Depende da nossa perspectiva e da distância a que quisermos chegar.



Era uma vez o zimbro

Não há gin sem zimbro. Mas o zimbro vem de onde e de quando?

A primeira pergunta é fácil de responder: o zimbro, ou *juniperus communis*, é um pequeno arbusto perene que raramente excede os três metros de altura e tem várias designações oficiais: cedro, genebreiro, junípero, zimbrão ou zimbro-comum, entre outros (e nem todos são comestíveis). Os arbustos possuem cones cujos frutos femininos se transformam depois em bagas.

São as bagas que utilizamos para fazer o gin de que tanto gostamos. E a idade? A idade do zimbro é mais difícil de situar. Mas existem registos antigos que referem a utilização medicinal de zimbro na Antiguidade, com Hipócrates (400 a.C.), Aristóteles (300 a.C.) ou Plínio, o Velho (anos 100 d.C.) e até com os egípcios. Medicinal é a palavra-chave que motiva o recurso ao zimbro desde sempre. Uma boa desculpa, portanto. A publicação holandesa datada de 1269, *Der Naturen Bloemen*, ou a natureza das flores, descreve o arbusto de zimbro como utilizável para aliviar as câimbras e prevenir a indigestão. Mito ou realidade? Ainda hoje se diz que as grávidas devem evitar o consumo de zimbro.



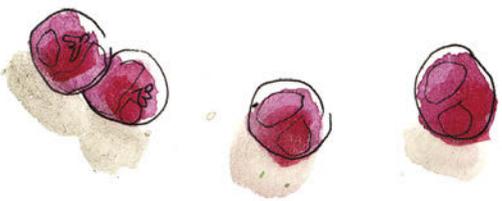




Quem inventou o gin?

Talvez seja um pouco cedo para começarmos a pensar em direitos de autor. Até porque os autores foram vários. O que é sabido: tudo começou na Europa. E à porta fechada. Há cerca de mil anos, monges italianos preparavam o primeiro *cocktail* de álcool com zimbro sem saber exactamente onde tudo iria parar. Itália? Sim, Itália. Pensando bem, há uma certa coerência. Hoje a Toscana produz e exporta o melhor zimbro para o mundo. É verdade que os italianos estão a dar os primeiros passos nesta renovação moderna de gin, com produção regional em algumas microdestilarias. Mas já ganham alguma dianteira no mercado das tónicas, com a Macario, Abbondio, Nonelli ou San Pellegrino. Portanto, voltamos à base. Quem permitiu que o gin saísse da casa da partida depois de uma falsa partida em Itália? Os flamengos da actual Bélgica e Holanda. No século XIII,





Bruges era um dos grandes entrepostos comerciais da Europa e o processo de destilação, praticado há séculos, permitia que bebidas comercializadas com o nome de *brandenwijn* (ou *burnt wine* ou *brandy*, o «vinho ardido»), pudessem ser transportados de forma menos onerosa. Porquê? A destilação realizada antes do início da viagem significava que o álcool viajava em bruto e era depois reidratado no destino. Ou seja, era como um ficheiro comprimido enviado pela origem para descomprimir depois no destino. Os flamengos enviavam vinho (ou *brandy*) com alto teor alcoólico que era posteriormente «descomprimido» através da adição de água no destino. Nesta altura, um dos produtos viajados era apenas o *brandy* com zimbro: a *jenever*, *genevèr*, raiz etimológica que depois viria a dar origem ao *gin*.



A cura de todos os males

A Peste Negra é trazida da Ásia Central pela marinha mercante através do Mediterrâneo, sul da Europa e Constantinopla, chegando aos Países Baixos, a França, Bélgica, Holanda e Luxemburgo actuais, por alturas de 1340-50, portanto, meados do século XIV. Entre trinta a sessenta por cento da população da Europa é dizimada por esta praga cuja origem desconhecida levou a que todas as curas fossem tentadas. Uma delas: a queima de ramos de arbustos de zimbro pelo menos duas vezes ao dia. Até ao fim da epidemia, a terapia do zimbro nunca foi contestada ou sequer desacreditada. Pode não ter curado, mas ajudou a tolerar a iminência da morte.

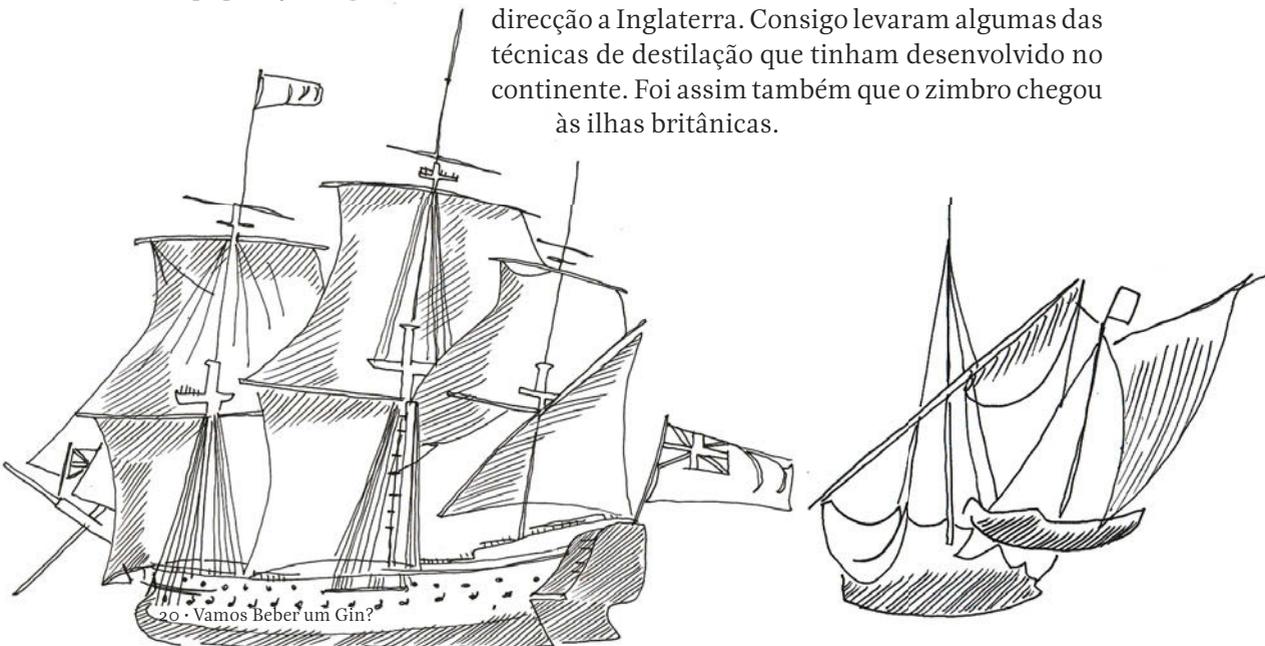




A Coragem Holandesa



Em 1568, as dezassete províncias dos Países Baixos viraram-se contra o rei soberano Filipe II de Espanha, iniciando assim uma guerra, a dos 80 Anos, que duraria até 1648. Não nos estamos a desviar para um território histórico mais aborrecido, bem pelo contrário. A revolta dos Países Baixos teve o condão de sensibilizar os ingleses que se juntaram à guerra contra os espanhóis Habsburgo durante o reinado de Isabel I. E foi então que, pela primeira vez, os militares britânicos tiveram contacto com um destilado de zimbro chamado *jenever* ou *genever*. Antes de partir para a batalha, os marinheiros holandeses eram convidados a beber um ou dois copos de *jenever*, aumentando assim a confiança e a coragem indispensáveis para este tipo de iniciativa. Os ingleses passaram a designar o género de destilado de *dutch courage*, a coragem holandesa. Estava assim criado o primeiro cognome para o gin. Muitos outros famosos e famigerados títulos haveriam de suceder-lhe, como iremos ver mais à frente. A conquista estratégica pelos espanhóis da cidade de Antuérpia viria a alterar o rumo dos acontecimentos. Cerca de metade da população foge da cidade, muitos deles atravessando o Canal da Mancha em direcção a Inglaterra. Consigo levaram algumas das técnicas de destilação que tinham desenvolvido no continente. Foi assim também que o zimbro chegou às ilhas britânicas.



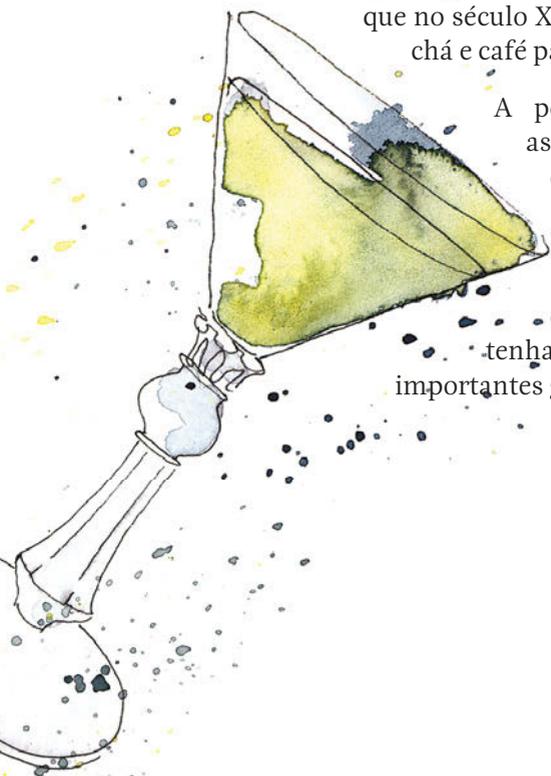


O pai do Gin

O século XVII deu mundo ao mundo e uma nova família ao zimbro. Ingleses e holandeses percorreram os mares trazendo as especiarias que viriam a transformar os destilados até então apenas feitos com botânicos europeus. Um dos inesperados sucessos destas viagens foi a cocleária-menor, ou *scurvy grass*, que, devido ao elevado nível de vitamina C, serviu para prevenir ou reduzir a incidência de escorbuto durante as viagens marítimas (um dos parentes da cocleária é a azeda). É desta altura a confusão criada até hoje com a verdadeira identidade do chamado pai do gin holandês. Uns mencionam o trabalho notável do Dr. Cornelius Decker, ou Cornelius Buntekuh (1648-85), que alegadamente terá inaugurado a primeira *coffeehouse* da história da Europa em Hamburgo (Decker morreu num acidente doméstico, caindo pelas escadas abaixo depois de algumas noites sem dormir com café a mais). Outros referem o incontornável

nome de Franciscus Sylvius, ou Franz De Le Boë (1614-72), que no século XVII incitou ao consumo desenfreado de chá e café para «purificar o sangue».

A pouca informação histórica sobre o assunto, e a discutível credibilidade dos cientistas de outrora, vem comprovar que ainda hoje o mundo do gin convive melhor com o escapismo e a fantasia do que com a realidade histórica dos eventos. Não admira que Franz De Le Boë tenha acabado por dar nome a um dos mais importantes gins escoceses actuais, o Boë.





Gin, a ruína das mães

A produção de destilados com zimbro começa a evoluir em Inglaterra, principalmente a partir do final do século XVI. Enquanto decorre a Guerra dos 80 Anos na Europa, os londrinos desenvolvem alguma excelência no seu consumo, abandonando a simples cerveja e o vinho para começarem a beber *brandy* e *jenever*, o gin holandês. Nesta altura haveria cerca de 1700 destilarias e pelo menos 7 mil estabelecimentos onde adquirir destilados de qualidade, todos eles regulados e supervisionados pela Worship Company of Distillers. Mas em dois tempos a Inglaterra entraria em decadência absoluta e consumo desenfreado. A causa? A decisão do Guilherme III da Casa de Orange, subido ao trono inglês em 1689, de taxar produtos estrangeiros e banir o *brandy* francês em Inglaterra, incentivando assim a produção nacional e a destilação sem regras pelo país. A Distillers Act de 1690 elimina o papel regulador da Worship Company of Distillers e cauciona a produção livre de gin pelo país. O cidadão comum teria apenas que notificar o Estado da sua intenção de destilar em sua casa e em 10 dias poderia fazê-lo sem precisar de qualquer licença ou autorização adicional. Aliado à subida dos impostos sobre a produção de cerveja, isto significou que seria mais barato comprar gin que cerveja, levando a que um país empobrecido como a Inglaterra acabasse por afogar-se em gin para esquecer a sua miséria social. O gin ganhava então o título de *mothers ruin*, a ruína das mães. Toda a gente bebia em casa: homens, mulheres e crianças. Começava a *Gin Craze*, uma espécie de Peste Negra líquida que matou pelo menos 9 mil crianças em 1736.

