

MIGUEL SOMSEN
GONÇALO VILLAVERDE

VAMOS FAZER ISTO EM CASA?

76 GINS TÓNICOS
52 COCKTAILS

Todos os segredos, truques e receitas
dos melhores *bartenders*,
mixologistas e *gin lovers* em Portugal

|||||
casadasletras



Índice

INTRODUÇÃO / 5

O que é um Cocktail?

CAPÍTULO I / 10

Gin Tónico de Assinatura
FÁCIL DE FAZER EM CASA

CAPÍTULO II / 64

**Interpretação
de Cocktail de Gin**
POSSÍVEL DE FAZER EM CASA

CAPÍTULO III / 118

Cocktail de Assinatura
QUER TENTAR FAZER ISTO EM CASA?

CAPÍTULO IV / 172

Gin Tónico by Gin Lovers
VAMOS FAZER ISTO EM CASA

275

Vamos Fazer Isto na Rua

277

Agradecimentos



INTRODUÇÃO

O que é um Cocktail?

A pergunta é sempre a parte mais fácil da equação. Porque aparentemente toda a gente sabe o que é um cocktail. Mas conseguimos defini-lo sem nos limitarmos a enumerar os nomes de cocktails que conhecemos e que habitualmente partilhamos? Talvez isso seja mais difícil. Porque a parte fácil é feita de memória e senso comum. Afinal de contas um cocktail é um *daiquiri*, uma *marguerita*, um gin tónico, um vodka laranja, um *bloody mary* ou uma caipirinha. Um cocktail foi aquela bebida colorida, doce, forte, cítrica e inesquecível cujo nome agora nos escapa que bebemos naquele bar cujo nome agora nos escapa, e que facilmente repetiríamos se soubéssemos onde o bebemos e que nome tinha quando nos foi servido e ainda estávamos lúcidos.

Tecnicamente, um cocktail é uma mistura de um destilado (ou espírito) com açúcar, água, sumo, licor e *bitter*. Cada um dos elementos (cuja presença é opcional) representa habitualmente um sabor respectivo que o autor do cocktail pretende ver representado na sua receita e na boca do seu cliente. Portanto, o melhor cocktail é sempre uma alquimia perfeita de álcool com açúcar, sal e pimenta, com a doçura, o amargo e o picante, com a acidez, o gás ou as frutas. O cocktail é também uma mistura de história, gastronomia, charme e relações humanas. É uma combinação de investigação, ousadia, sedução e sabor. É um trabalho solitário, que parte da curiosidade de mixólogos em combinar ingredientes improváveis com destilados simples para neles descobrir o equilíbrio perfeito capaz de vir a convocar o *umami*, ou o quinto sabor, que permanece oculto na língua de cada um de nós.

Bom, estamos a desviar-nos. Essa é a poesia do cocktail. Devíamos ficar-nos pela técnica. Ou então pela história.

Ninguém sabe concretamente determinar a data de origem do cocktail. Mas podemos dizer que tudo começou quando o homem decidiu misturar bebidas diferentes – sendo uma delas um espírito ou destilado. Na segunda metade do século XIX, o *bartender* americano Jerry Thomas, também

conhecido como *The Professor*, foi dos primeiros a finalmente organizar e compilar aquilo que ele, como professor e profissional, achava ser uma lista referencial com géneros, receitas e combinações destiladas que deveriam ser servidas num bar de qualidade. O seu *How To Mix Drinks or The Bon Vivant's Guide* (primeira edição, 1862), ainda hoje um clássico entre os académicos, distinguiu *punches*, *sours*, *slings*, *cobblers*, *shrubs*, *flips*, *toddies* – e pela primeira vez apresentou receitas para 10 cocktails, incluindo o Old Fashioned, o Manhattan e o Sazerac. Hoje, esta classificação de Jerry Thomas continua a vigorar como base intelectual para a maioria dos *bartenders* do mundo, estabelecendo uma nomenclatura que é vista como linguagem coloquial entre os profissionais (e só muito raramente entre o público). O *toddy* que é uma bebida alcoólica servida quente. O *fizz* que conjuga cítricos e água com gás. O *cobbler* que inclui sumo ou fruta fresca e pode ser servido com gelo picado. O *julep* quando tem hortelã. O *flip* com açúcar e clara de ovo. O *shrub*, quando uma mistura inclui uma base de vinagre. Os *punches*, quando a fruta ou sumo de fruta muitas vezes sobressai sobre o destilado. Ou os clássicos *sour*, quando o cítrico é um dos ingredientes dominadores no cocktail, como são os casos da margarita (um *sour* de tequila), do *daiquiri* (*sour* de rum), da *white lady* (*sour* de brande), do gin *sour* (com gin) ou o *pisco sour*, feito à base do famoso destilado chileno e peruano Pisco.

A primeira classificação de cocktails definia como ingredientes essenciais o destilado, a água, o açúcar, o licor e o *bitter* (que também inclui álcool). Mais tarde, aparece o *highball*, que pela primeira vez introduz um *mixer*. Os *mixers* são hoje uma espécie de conduto na refeição do cocktail, e podem ser divididos em refrigerantes, sumos, leites, e outros produtos sem álcool, dependendo da interpretação e criatividade do *bartender*. O gin tónico é um exemplo de *highball*, porque inclui um destilado, o gin, e um *mixer*, a água tônica. O rum cola também: rum e Coca-cola.

Mas é o destilado que continua a ser naturalmente o actor principal do cocktail. Seja vodca, gin, rum, brande, uísque, tequila ou cachaça, ele estabelece a nobreza, a ditadura, o culto de personalidade e o status de um cocktail. E ele justifica também a origem etimológica do conceito. Diz-se que a palavra cocktail servia antigamente para descrever os cavalos menos puros, que eram identificados através do corte da cauda (em inglês, *tail*). Um cocktail seria portanto o resultado do cruzamento de um puro-sangue, neste caso o destilado original, com uma raça menos nobre, como seriam os restantes elementos que compõem o cocktail.

Hoje o papel e a responsabilidade do *bartender* é elevar os elementos menos «aristocratas» à corte do rei e garantir que os destilados estejam na companhia de uma classe de produtos de grande qualidade capazes de produzir um cocktail superior. É essa «superioridade» que os *bartenders* têm tido dificuldade em comunicar e justificar no seu dia-a-dia. Evidentemente, cada país tem o seu caso, e Portugal não foge à regra: o nosso caso é único e como tal deve ser autonomizado – não atomizado.

Tal como o gin tónico, o cocktail em Portugal passou de moda. Apesar de os anos de 1990 terem criado uma cultura de gosto mais sólida na rotina dos portugueses, o cocktail permaneceu associado a modelos caducos de oferta, como os *pubs* ingleses, os bares de hotéis, e o serviço gato-por-lebre das discotecas *tiki* (onde o cocktail de sumo de influência polinésia apresentava mais fumo que fogo). Depois dessa descredibilização gradual que se registou nos bares das cidades (exceção: Algarve), sobreviveu o cocktail tropical trazido pelas primeiras viagens dos turistas portugueses ao Brasil, Cuba, México, República Dominicana ou ilhas do Índico. E durante anos apenas consumimos caipirinhas, mojitos e margaritas com muito gelo e doses industriais de açúcar. Nos anos 2000, surgiram em Portugal as bebidas energéticas, transformando por completo o conceito de *mixer* e salvando a alma a destilados como a vodca. Subitamente, a única bebida disponível na noite passou a ser a vodca com laranja, limão ou Red Bull. Alternativas? Cerveja e vinho.

A partir de 2012, o gin mudou tudo e fez acordar mixologistas e *bartenders* que o país tinha deixado fugir. Profissionais como Nelson Matos e Nelson Bernardes regressaram a Portugal durante a realização deste livro (e por isso não constam dele), depois de anos a fazer escola na Europa e na Ásia. A indústria alterou a sua postura e abriu concursos como os da Bulldog, Gin Mare, Schweppes, Magellan, Diageo, Lisbon Bar Show ou Barman do Ano (das Edições do Gosto), que permitiram revelar o desempenho e *performance* dos nossos melhores profissionais.

Portugal parece estar a mudar depressa de mais, mas isso apenas acontece porque estivemos demasiado tempo parados. Se o gin tónico criou um fenómeno único em que o consumidor foi mais rápido do que o profissional de bar, o cocktail está a reorganizar o serviço: agora são os *bartenders* que vão dominar o mercado. Eles são os *chefs* do seu bar, e os seus bares já começaram a mudar o estado das coisas. Em 2014 abriu o Tabik, com dois antigos *bartenders* da Taberna Moderna, Nuno Figueiredo e André Reis. Em 2015, Paulo Gomes e Emanuel Minêz inauguraram o Red Frog, recuperando um conceito, o de *speakeasy*, que apenas estava associado ao antigo *bas fond*.



Onde antes não havia nada, vai passar a haver. Os restaurantes vão ter de alterar a forma como recebem os seus convidados. Os hotéis vão ter de abrir os seus bares à rua. As discotecas vão ter de melhorar a oferta a quem investe pela noite dentro. Todos aqueles que decidirem trabalhar a longo prazo vão ganhar a corrida aos parasitas do gin tónico, que apenas mudaram a forma como se serve um gin, não o seu conteúdo. Os *bartenders* vão ensinar-nos a fazer a transição pacífica do gin para os destilados *premium* que aí vêm, e todos eles se irão encontrar no cocktail, essa entidade híbrida e polissémica que apenas passará de moda quando finalmente alguém perceber exactamente o que é ou de que é feita.



CAPÍTULO I

Gin Tónico de Assinatura

FÁCIL DE FAZER EM CASA

O gin tónico é dos cocktails mais fáceis de fazer em casa. Basta respeitar as medidas certas de uma parte de gin para quatro ou cinco partes de tónica num bom copo com gelo, e dificilmente a fórmula pode falhar. De qualquer forma, o que é fácil nem sempre precisa de ser igual. Por isso o primeiro desafio lançado aos nossos *bartenders* foi o de criar um gin tónico de assinatura que representasse a vontade de fazer algo completamente diferente, imensamente pessoal ou estupidamente simples. Para ser sempre fácil de fazer em casa.



João Severino

ALADIN BAR
VILA VITA PARC RESORT & SPA
PORCHES

39 ANOS

NATURAL DE SÃO MARCOS DA SERRA
SIGNO CARANGUEJO

Algarvio de gema, João Severino está há 14 anos de pedra e cal num dos sete bares do *resort* Vila Vita, onde passa a maioria do seu tempo (incluindo algum do seu tempo livre a aprender a trabalhar o gelo). É um trabalhador de equipa, mas não gosta de estar acompanhado quando o bar está vazio. «Dá má imagem», diz. Tornou-se *bartender* sem saber. Foi descoberto pelos responsáveis da unidade hoteleira de luxo, no final de curso na Escola de Hotelaria do Algarve, e hoje o seu lema continua a ser a simplicidade. Junta a técnica primorosa a um sorriso mortífero – é o «Messi dos cocktails».

June's Nouaison

*Gelar um copo de gin
com bolas de gelo e essência de kumquat e uvas.*

JUNTAR:

5 CL DE G'VINE NOUAISON
1,5 CL DE LICOR DE FLOR DE UVA JUNE
3 PINGOS DE BITTER DE CAMOMILA E LARANJA
TÓNICA SCHWEPPES PREMIUM

Mexer levemente com uma colher.

Servido em *pairing* com um copo com *kumquat*,
uvas negras e hortelá. Copo de gin adornado
com um nó de marinheiro.

nota

*João Severino levou este gin tónico
de assinatura à final da primeira edição
da Schweppes Challenge 2013.*

Bruno Gomes

ARENA LOUNGE
CASINO LISBOA

31 ANOS
NATURAL DE LISBOA
SIGNO GÉMEOS

Bruno Gomes está há nove anos no Arena Lounge do Casino Lisboa, local que cobiçava desde os tempos em que trabalhava no bar do hotel Olissipo, do outro lado da rua. Porquê? «Porque era no Casino de Lisboa que entravam as pessoas.» Bruno começou a trabalhar aos 16 anos, fez estágio na Casa do Leão, no Castelo de São Jorge, antes de passar pelos hotéis Radisson e Tivoli. Cada vez que entrava no Casino Lisboa, dizia: «Estás a ver aquele bar ali no meio? Um dia vou estar ali a fazer cocktails.» Hoje Bruno está ali no bar do meio a fazer cocktails e a seguir a linhagem do pai, dono de dois bares no Cais do Sodré. Como é do Sporting, fez três cocktails verdes para o nosso livro.



Gin olive & tonic

Gelar o copo de gin e retirar água em excesso.

Deitar umas azeitonas, tomate e *bitter* de aipo para dentro do copo.

Colocar um palito com azeitonas dentro do copo.

JUNTAR:

5 CL DE GIN MARE

Finalizar com uma tônica Nordic.
Servir com um *sidedish* de tomate e azeitona, para acompanhar.

Jorge Camilo

BISTRO 100 MANEIRAS
LISBOA

30 ANOS
NATURAL DE LISBOA
SIGNO GÉMEOS

Quem conheça Jorge Camilo do balcão do bar do restaurante lisboeta Bistro 100 Maneiras terá dificuldades em imaginar que a sua formação começou na escola de artes circenses Chapitô. Foi aí que há uns bons anos alguém cometeu a ousadia de convidar Jorge Camilo para dar uma ajudinha no bar, onde então se faziam apenas os básicos *mojitos* e caipirinhas. Os dados estavam lançados. Camilo largou o Chapitô, foi convidado a abrir um bar-restaurante em Alcântara, e aprendeu o *métier* de bar com Dave Palethorpe, do Cinco Lounge, a quem deve a formação que lhe permitiu apresentar-se de corpo e alma no Bistro há quatro anos.



Gin Mare

Macerar salicórnia num copo de mistura.

JUNTAR:

5 CL DE GIN MARE

Mexer com colher de bar.

Gelar um copo de gin à parte.

Deitar a composição em *double strainer* do copo de mistura para o de gin, evitando os detritos.

Juntar salicórnia inteira.

Finalizar com tônica Fever Tree Mediterranean.

Servir com um *sidedish* de tomate e azeitona, para acompanhar.

Carlos Santiago

BONAPARTE BAR
PORTO

33 ANOS
NATURAL DO PORTO
SIGNO BALANÇA

Carlos Santiago está há quatro anos no bar inglês Bonaparte e, portanto, é *bartender* há quatro anos. «Já não é trabalho, mas paixão.» Era formador na área da comunicação, a mesma comunicação que hoje se exige a qualquer *bartender* dia e noite. Decidiu depois fazer formação de bar com a Cocktail Team, em 2010, e enviar um currículo para o bar Bonaparte no ano a seguir. «O curso foi um entusiasmo. Só a partir daí é que me interessei.» O interesse e investimento foi pessoal e por conta própria, desde a formação na Black Pepper & Basil aos concursos da Ish, Putting Pen to Shaker, através do qual foi representar Portugal a Londres. Hoje o Bonaparte só tem oito referências de gin. O resto está na cabeça e nos sonhos de Carlos Santiago.





Gin Ish

*Gelar um copo.
Retirar o excesso de água.
Aromatizar com morango fatiado.*

JUNTAR:

5 CL DE GIN ISH

TÓNICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

Finalizar com alecrim.

Bruno Francesc

BÖOKS
LISBOA

24 ANOS
NATURAL DE LISBOA
SIGNO CARANGUEJO

Bruno Francesc tinha dezassete anos, vivia em Inglaterra desde os onze, e entregava *flyers* para um bar de Norwich que entretanto precisou de apoio de bar durante um concerto com Craig David. «Quando dei por mim, já estava dentro.» Bruno passou a noite a servir cervejas e ganhou a confiança do dono do bar, que tinha uma escola de formação de *catering*. Em Julho de 2012, Bruno Francesc (que tem sangue italiano) veio fazer o Erasmus a Portugal e nunca mais daqui saiu. Passou por bares e eventos, trabalhou com o Gin Club na Doca de Santo e manteve-se ligado ao gin e aos cocktails na Piazza de Mar e no BBC Belém, onde veio a conhecer o Relações Públicas Jorge Correia de Campos, que o convidou para o novo projecto do bar Böoks no final de 2014.





Gin Lovers Mojito

*Gelar um copo de gin. Retirar excesso de água.
Aromatizar com folhas de hortelã.*

JUNTAR:

5 CL DE G'VINE FLORAISON

1 SQUEEZE DE LIMA, PARA CORTAR HORTELÃ

1 TÓNICA FEVER TREE INDIAN

Deitar gelo picado em cima.
Decoração final com hortelã.



CAFÉ-BAR BA
BAIRRO ALTO HOTEL
LISBOA

Daniel Palma

27 ANOS
NATURAL DO SEIXAL
SIGNO PEIXES

Mohamed Ben El-Fadil

29 ANOS
NATURAL DE MEKNÉS
MARROCOS
SIGNO SAGITÁRIO

Inês Barata

27 ANOS
NATURAL DE LISBOA
SIGNO LEÃO

O bar BA do Bairro Alto Hotel está hoje entregue a três jovens com percursos e origens diferentes. Mohamed Ben El-Fadil, marroquino de nascimento, em Portugal desde 2002, começou como empregado de mesa, cursou com Paulo Ramos na Cocktail Academy, e entrou no BA em 2010. Inês Barata fez licenciatura de Marketing e Publicidade, passou um ano em Brighton, Inglaterra, e regressou para trabalhar dois anos na Tasca da Esquina. Quando chegou ao bar BA em 2013, «só sabia servir imperiais e *long drinks*». Daniel Palma foi inspirado pela família, que trabalhava em bares. Começou por fazer *flair* e *shows* de bar, tirou o curso de Turismo e Hotelaria em Lisboa, e fez as duas aberturas do Altis Avenida e Altis Belém. Num dos estágios no bar BA, em 2010, foi convidado a ficar. Já lá estava Mohamed à sua espera.

Tann's

BY INÊS BARATA


*Gelar um copo de gin com gelo.
Retirar o excesso de água.*

Aromatizar com sementes de cardamomo, flor de anis e zest ou óleos de laranja e limão, juntando as respectivas cascas em tiras finas.

JUNTAR:

5 CL DE GIN TANN'S

TÓNICA FEVER TREE INDIAN



«Agora beber um gin é como beber um bom vinho. Dá para conversar sobre o tema. Tudo come. Os olhos, o nariz, a boca. Isso faz com que o nosso trabalho seja muito complexo.»

Inês Barata

Zé Robertson

CINCO LOUNGE
LISBOA

29 ANOS
NATURAL DE LISBOA
SIGNO CARNEIRO

Em Agosto de 2009, Zé Robertson, então estudante de Gestão de Marketing, precisava de uns trocos para o Verão e decidiu fazer uma temporada no Cinco Lounge. Ali ficou seis anos, até hoje. Começou a servir à mesa mas foi deslocado para a copa quando o Cinco Lounge contratou uma rapariga mais gira para servir na sala. Da copa para o bar, do bar para o *bartending*, da modalidade amadora para o amor de uma vida. «Hoje sinto-me afortunado por estar aqui e não me vejo em mais lado nenhum.» Aprendeu tudo com Dave Palethorpe, do Cinco Lounge, e Luís Domingos, da Black Pepper & Basil. Odeia confusão ao balcão, diz que é um «mariquinhas com as limpezas». Tem sangue escocês mas é o Van Gogh dos bares: cortou uma vez uma orelha com o vidro de um Boston Shaker que explodiu nas suas mãos. «Levei oito pontos.»