



* reportagem





A febre dos cocktails

TEXTO João Paulo Martins

FOTOS Ricardo Palma Veiga e cortesia dos produtores

Vivemos em época de delírio. O motivo é o gin. Por agora. Nem sempre assim foi e, certamente, a moda passará. Por cá, com Porto, Moscatel, Madeira e espumantes à disposição, muito há a descobrir. E, pelo que se vê, decotes generosos e saias curtas ajudam imenso...

Quando me dispus a escrever sobre este tema – desafio interessante por me ser tão distante – fiquei a saber que iria acontecer, no pavilhão da Tapada da Ajuda, o Lisbon Bar Show. Coincidência? Talvez sim, embora tenda a subscrever a frase que faz título de um dos livros de Margarida Rebelo Pinto: “Não há coincidências...” Resolvi aproveitar e lá fui. Primeira impressão: gente muito jovem, quer no atendimento quer como clientes, grande animação, muitos deles com ar *super-expert* em matéria de cocktails, debitando receitas à velocidade da ingestão da azeitona do Martini. Curioso mundo este, bem diferente daquele que conhecemos no vinho: aqui reina o “pessoal da noite” e, claro, as idades baixam, os decotes abrem e as saias usam menos tecido. Refeito do primeiro impacto visual e auditivo (o pavilhão da Tapada, ainda que com enorme pé direito, não conseguia absorver o barulho da multidão), percebi que havia muito por onde dispersar a atenção, desde workshops temáticos dos mais desviados temas, até stands de conhecidas empresas do sector do vinho aqui apostadas em granjear novos públicos. Fui a quase tudo, provei variadíssimos cocktails (com contenção do consumo, não fosse o balão tecê-las) e percebi que há muito a descobrir e conhecer neste campo. Vamos a isso.

A MANIA QUE VEM DE LONGE

A ideia de juntar bebidas diferentes num mesmo copo – que é o princípio do cocktail – é tudo menos moderna. Segundo conseguimos apurar na documentação fornecida pela empresa do Por-



* reportagem



Programa: o Lisbon Bar Show foi muito centrado no gin (à direita, o recorde do maior copo de gin tónico, para o Guinness), mas os cocktails de vinho souberam garantir o seu espaço



to Sandeman, teremos de recuar até ao séc. XVI para encontrar a primeira referência ao uso de bebidas misturadas, enunciada por um tal George Gascoine, que falava numa mistura de “açúcar, limões e muitas especiarias lá afogadas”, crê-se que inventada algures na Índia e feita com ingredientes locais. A palavra usada para definir tal tipo de bebidas era “punch”, palavra que em hindi significa cinco ingredientes – citrinos, açúcar, álcool, água e especiarias. Com a presença inglesa em Portugal desde o séc. XVII, é muito provável que se tenham ensaiado combinações que envolveriam o vinho do Douro, já então muito apreciado como Port. No entanto, e ainda segundo a mesma fonte de informação, o mais antigo registo escrito que se conhece da utilização do Porto em cocktail data de 1827, quando, numa listagem de outras bebidas preparadas, se fala no Port Wine Negus, feito com Porto, água quente e especiarias. O resultado era considerado “inocente”, porque o teor alcoólico final era baixo, uma vez que não se usava qualquer brandy.

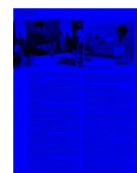
Também em 1862, no livro “How to mix drinks”, Jerry Thomas inclui 9 cocktails com Vinho do Porto. A época da primeira metade do séc. XX, entre Lei Seca nos EUA e guerras mundiais, também deu azo à imaginação e novos cocktails foram criados. E é

mesmo preciso recuarmos 50 anos para encontrar a primeira referência ao Porto tónico, a ligação mágica do Porto branco com água tónica, gelo e limão. A receita vinha incluída na garrafa de Porto branco da Sandeman, de formato original e de vidro branco, como que a fazer realçar a cor do vinho, neste caso o Porto branco.

GENEROSOS CRIATIVOS, PRECISAM-SE...

Embora se possa pensar que o Porto branco seja a única categoria vocacionada para os cocktails, tal não é verdade. Não só outras bebidas, não “brancas” – como o Moscatel e o Madeira – se prestam a este tipo de combinação, como mesmo dentro das categorias do Porto é possível encontrar outras combinações. Lígia Marques, *brand ambassador* da Sandeman para o mercado americano, tem desenvolvido a ideia da ligação do Sandeman Ruby Reserva, o Founder’s Reserve, para a preparação de cocktails. As escolhas são múltiplas.

Os portugueses, todos se queixam, andam mais arredados do que deviam do consumo do Vinho do Porto. Mas não é só deste tipo de vinho, uma vez que a quebra também se tem verificado no Moscatel de Setúbal. Encontrar formas alternativas de consumo,



* reportagem



Sugestões: os generosos portugueses são bons companheiros para quem se aventura na arte do cocktail

captar novos consumidores para a bebida e introduzir o consumo no chamado “circuito da noite”, são estratégias seguidas por vários operadores.

O consumo, todos sabemos, também obedece a modas. Aqui e noutros locais, alguns tão distantes como o Quebec, no Canadá. Há alguns anos, o consumo de Porto de categorias especiais era enorme, especialmente em Montreal, mas, como que de repente, a agulha do gosto do público mudou e, do Porto, os consumidores que tínhamos já como aficionados e conquistados para a “causa”, viraram-se para outras bebidas, como a vodka. Tem algo a ver? Têm características em comum? Pensamos que não, mas o que é certo e que a quebra de vendas de Vinho do Porto foi muito significativa.

É também no esforço de criar novos consumidores que deve ser entendida a criação de uma nova categoria de Porto, o rosé. Inventado pela Croft (ver www.croftpink.com), que foi a primeira empresa a avançar com este novo tipo, o modelo foi rapidamente copiado por quase todo o sector, que procurou aqui um escoamento para stocks e a captação de novos consumidores. O posicionamento deste novo tipo em termos de preço é que foi muito diverso; enquanto a Croft apostou desde sempre num patamar de vinhos de grande qualidade, outras empresas entraram por baixo, o que acabou por colocar a nova categoria no patamar mínimo – segundo Ana Morgado, do grupo Taylor’s, isto acabou por desvirtuar a ideia inicial.

Hoje verifica-se uma certa estagnação do consumo do rosé, sem crescimento significativo nos mercados externos, como nos foi confirmado pela Sogrape (que tem o rosé Offley) e Sogevinus (Kopke). Falta mais promoção? Não haja qualquer dúvida, o que também nos foi confirmado por Manuel Novaes Cabral, presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, que quer continuar a apostar no rosé como nova categoria, trabalhando com a hotelaria e promovendo um novo consumo de Porto em eventos, como o Porto Wine Fest, que terá a 3ª edição de 9 a 13 de Julho, em Vila Nova de Gaia.

Mas o Porto tem na actualidade, principalmente junto das camadas mais jovens, concorrentes de peso. Hoje vive-se a nível mundial uma euforia do consumo de gin. É mais uma moda, como nota Jaime Vaz, da Garrafeira Nacional, em Lisboa. Actualmente as referências de gin que tem para venda contam-se entre 100 e

120, quando há cerca de um ano e meio/dois anos, quando o consumo começou a disparar, não teria mais de 10 referências. E hoje, segundo disse à Revista de Vinhos, há cada vez mais gente a acompanhar a refeição com gin! *Ils sont fous*, diria Asterix...

ÁGUA TÓNICA, A GRANDE MULETA

Conhecida nas Américas à chegada dos europeus, foi no entanto durante a presença inglesa na Índia que se vulgarizou a adição de quinino à soda, conferindo-lhe o gosto amargo que todos reconhecemos na água tônica. Usada durante muito tempo nos climas tropicais como preventivo da malária, a água tônica foi depois trazida pelos ingleses para a Europa, tendo sido associada com o gin. No entanto, as propriedades da tônica aconselham-na para outras bebidas, entre elas os generosos portugueses.

E como o Porto não pode viver apenas da (justíssima) fama dos seus topos de gama, há que encontrar novas formas de consumo para as gamas de entrada. Foi assim que nasceu o Porto tónico, hoje bebida vulgarizada mas que, apesar de ter já a bonita idade de 50 anos, ainda é desconhecida de muitos consumidores. As vantagens são evidentes: metade da graduação de um gin torna fácil o consumo, mesmo em quantidade. E, para quem prova pela primeira vez, a surpresa é evidente. Pela positiva, claro...

Actualmente o termo Porto tónico, tal como gin tónico, é demasiado vago. Agora é preciso saber de que gin falamos, que água tônica estamos a usar, de que gelo feito com que água, de que pepino, de que especiaria, enfim, um nunca acabar de pormenores que fazem, dizem, toda a diferença.

A mesma água tônica do gin pode ser usada no moscatel, no Porto ou no Madeira. É o grande apoio na hora de preparar um *long drink*. No entanto, se pensarmos num outro tipo de bebida, como o espumante, há dois cocktails que nos chamam a atenção: um para ser feito com espumante Bruto – o Kir, com licor de cassis no fundo da flute e esta preenchida com o espumante; e outra, que foi para nós uma boa surpresa, o Aperol Spritz, muito interessante porque resulta no final muito pouco alcoólico e é uma boa solução para o consumo do espumante Meio-Seco. Alguns cocktails sugerem a utilização de *bitters*, concentrados amargos (cujo mais conhecido será o Angostura), agora em distribuição em múltiplas escolhas pela Schmidt Stosberg, a conhecida empresa de venda/aluguer de material de hotelaria.



ID: 54357806

01-06-2014

* reportagem

Receitas na web

No site da Sogrape (www.sograpevinhos.com) entre no separador Gourmet & Cocktails e nessa nova página em Cocktails. Irá encontrar inúmeras receitas, de acordo os ingredientes que prefere e o tipo de vinho de que mais gosta. É especialmente divertido. No que respeita a cocktails com Madeira, estão disponíveis 25 cocktails com a receita no site <http://www.vinhomadeira.pt/Cocktails-102.aspx#104>. A empresa Blandy's, que não faz dos cocktails uma aposta forte em termos de comunicação, sugere também duas versões, o Blandy's Twist e o Blandy's rush cocktail, ambos com o Madeira 3 anos

Cocktails com vinho



Porto rosé

(sugestão Porto Cruz)

- Pink rosé – 6 cl
- 1 lasca de malagueta com 1 cm de lado, ligeiramente macerada no copo, espreme a malagueta dentro do Porto para abrir
- Gelo
- Soda ou água Carvalhelhos
- Nota pessoal:** Juntámos hortelã picada, que não fazia parte da receita mas ficou bem.

Porto branco

(sugestão Porto Cruz)

- Porto branco, alecrim e gengibre (um pouco macerado no Porto)
- Água tônica
- Gelo
- Nota pessoal:** resulta muito bem e é uma boa novidade para o Porto branco.

Royal Martini

(Sugestão Wine Time)

- Vodka – 5 cl
- Cassis (Vedrene) – 2 cl
- 1 casca limão
- 1 flute de champagne servido em taça cocktail gelada. Usam champagne Esterlin, que é uma Cooperativa de Epernay (representada pela Wine Time)
- Nota pessoal:** Sente-se bem o espumante, o fruto vermelho do cassis é forte mas funciona bem. Tem de se beber devagar porque o álcool é elevado.

Aperol Spritz

(Sugestão Primedrinks)

- Aperol é um licor de laranja italiano, criado em 1919. Servido com espumante, resulta no final com cerca de 10% de álcool. É, segundo Alicja Kwiatkowska, gestora da marca entre nós, "a 5ª bebida mais vendida no mundo, tendo originado, em 2012, 540 milhões de cocktails".
- Copo gelado, gelo, espumante meio-seco.
- 8 cl Aperol
- Água com gás (pode ser Pedras)
- Rodela de laranja
- Gelo, espumante meio-seco
- Nota pessoal:** é uma boa solução para o espumante meio-seco. Resulta muito pouco alcoólico, é leve, sente-se a laranja, funciona bem como bebida de Verão.

Alambre on the rocks

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 5cl Alambre Moscatel de Setúbal
- Gelo

Alambre ginger

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 5 cl Alambre Moscatel de Setúbal
- Gelo
- Ginger ale
- Casca de limão

Alambre lima limão

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 5 cl Alambre Moscatel de Setúbal
- Gelo
- 7-up
- Casca de limão

Alambre laranja e canela

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 5 cl Alambre Moscatel de Setúbal
- Gelo
- Sumo laranja natural
- Rodela de laranja
- Pau de canela
- Nota pessoal:** fica bem, mas não se dá muito pela canela. Há aqui espaço ainda para inovar.

Alambre tônico

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 6 cl Alambre Moscatel de Setúbal
- Gelo
- Água tônica
- Duas uvas cortadas ao meio
- Meia rodela de limão
- Folha de hortelã
- Nota pessoal:** funciona bem, não resulta muito alcoólico e é refrescante.

Azeitão Alambre

(sugestão José Maria da Fonseca)

- 2 cl gin
- 3 cl Alambre Moscatel de Setúbal (misturar em shaker e verter para taça cocktail) passar tomilho (cortado) no rebordo do copo
- Nota pessoal:** resulta curioso, porque o tomilho raspado no copo dá-lhe alguma graça.

Moscatel tônico

(sugestão Bacalhôa)

- 5cl Bacalhôa Moscatel de Setúbal
- 10 cl Água tônica
- 1 Casca de limão
- 1 Bago de uva cortado
- 1 Folha de hortelã
- Sirva num copo
- Long drink com gelo.

Serras de Azeitão Passion Fruit

(sugestão Bacalhôa)

- Serras de Azeitão branco
- 1,5 cl Néctar de maracujá
- 1,5 cl Triple sec (ex. Cointreau)
- 1/2 Rodela de limão
- Sirva com gelo.

Aliança Velha Sour

(sugestão Bacalhôa)

- 3 cl Aliança Velha
- 1,5 cl Sumo de limão
- 1,5 cl Açúcar líquido (ou 1 colher de sopa de açúcar)
- 1 cl clara de ovo
- Agitar todos os ingredientes num shaker, servir com muito gelo. (1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa)

Casal Mendes Rosé

Pomegranate

(sugestão Bacalhôa)

- Casal Mendes Rosé
- 1/2 Romã
- 1,5 cl de Açúcar líquido (ou 1 colher de sopa de açúcar)
- Macerar as sementes de romã com o açúcar e completar com Casal Mendes. Sirva fresco.

Aliança Danúbio Bruto Bellini

(sugestão Bacalhôa)

- 6 cl Danúbio Bruto
- 6 cl Néctar de pêssego
- Sirva o néctar fresco numa flute e complete com o espumante.



56 Vinho adere à moda dos cocktails

São coloridos, frescos, estão na moda. Com o Verão a mostrar-se, a moda dos cocktails ganha ainda mais força e o sector do vinho mobiliza-se para não perder o comboio. Porto, Madeira ou Moscatel são parceiros de excelência para compor bebidas inesquecíveis. Ficam as sugestões.

