

paladar

comidas × bebidas × chefs × receitas

Novos restaurantes
Entre as novidades,
o casal Kuczynski
abre mais um Arábia
PÁG. 4



CACHAÇA, LIMÃO...

A mais conhecida contribuição brasileira à coquetelaria fecha a série de 'Drinques Clássicos' de Paladar. Apesar de, com o passar do tempo, vodca e outras frutas (veja na pág. 8) terem sido incorporadas à receita, fomos em busca da Caipirinha D.O.C., preparada ao estilo tradicional

Bruno Moreschi

Por ora, esqueça o dry martini charmoso de James Bond. Ou o manhattan típico de um fim de noite nova-iorquina. O drinque em questão é forte, mas doce. Refrescante, mas potente o suficiente para esquentar um bom almoço ao lado dos amigos. Mais brasileiro dos drinques clássicos, a caipirinha combina com programas festivos – e é ela que fecha a série de reportagens sobre coquetéis, publicada semanalmente desde 15 de março.

Sua história começa nos canaviais do interior paulista, durante a colonização. Era costume entre os homens de cidades como Araraquara e Piracicaba tomarem cachaça pura, então a bebida mais abundante. Para não abandonar o trago nem quando ficavam doentes, resolveram transformá-lo em remédio ao misturar limão e alho no destilado, louvando suas propriedades no combate de resfriados. O alho, como se sabe, com o tempo foi descartado....

O drinque, ainda sem um nome definitivo, permaneceu escondido nos grotões de São Paulo durante vários anos, até que uma pesquisa de mercado o trouxe à tona. A fábrica italiana de bebidas Cinzano, ao montar uma fábrica no Brasil, em 1954, realizou um levantamento sobre o que se bebia por aqui, e constatou que a cachaça com limão era um sucesso. Ficou conhecida como caipirinha, a bebida do caipira. Com a urbanização, o drinque chegou às capitais e se consolidou como uma instituição, servida do boteco Meu Bode, na periferia de Fortaleza, a R\$ 2, ao sofisticado Baretto, onde sai por R\$ 19. Mas, por outro lado, a receita original também acabou ganhando várias interpretações.

Hoje, os defensores da tradição querem que a cachaça recupere o terreno perdido para a vodca, mais aceita por boa parte da classe média. "Sempre que alguém pede caipirinha, é preciso saber: com pinga ou vodca?", conta Deusdete Souza, barman do Veloso. O destilado que nasceu no leste europeu não foi o único item exótico introduzido na fórmula clássica. Fermentados como o saquê, e outras tantas frutas, além do limão, passaram a ser aceitos sem preconceitos.

O que poucos comentam é que a caipirinha original é protegida por lei. Em 2002, o presidente Fernando Henrique Cardoso assinou o decreto de número 4.072, que deixa claro que o drinque é "bebida típica do Brasil, exclusivamente elaborada com cachaça, limão e açúcar". Com intenções mais gustativas do que legalistas, Paladar foi em busca da caipirinha D.O.C., com denominação de origem controlada. Ouvindo especialistas, consultou literatura especializada e chegou a uma média do que seria o drinque à maneira tradicional, aquele que você pode usar como referência. O corte do limão, a quantidade de açúcar e de gelo, está tudo no passo-a-passo ao lado, ensinado pelo barman Souza.

Mas também revelamos os segredos do drinque quando preparado sem cachaça e com lichia, morango, lima-da-pérsia e outras frutas (na pág. 8). A caipirinha não nasceu mesmo para ser sisuda.●

Clássico nacional



Caipirinha D.O.C.



CORTAR - Tire as pontas e a parte central de ½ limão taiti



FATIAR - Corte-o em fatias finas e coloque-o no copo



ADOÇAR - Acrescente duas colheres de açúcar e amasse



GELAR - Coloque quatro pedras grandes de gelo



DOSAR - Hora de colocar a cachaça (65 ml)



MISTURAR - Mexa bem e finalize com um cubo de gelo

FOTOS: MARCOS MENDES/AE

MARCELO BARBANI/AE

CLÁSSICO NACIONAL

A **Alemanha** é o país que mais conhece o drinque, desde os anos 70. Os americanos mostram boa aceitação. E a China é o mercado dos sonhos dos **exportadores**. Mas se o limão faz sucesso, outras **frutas** também não ficam atrás na preferência dos apreciadores

Repeat, please: “cai-pi-ri-nha”

FOTOS: MARCELO BARABANI/AE

Foi sem grandes dificuldades que a caipirinha se incorporou ao imaginário internacional sobre o que seria o estilo de vida brasileira, repleto de praias, mulheres bonitas, carnaval, sandálias havaianas. É o drinque nacional mais conhecido no exterior, já famoso em um considerável número de países mas ainda com um mercado imenso para conquistar.

Se é difícil traduzir em números precisos seu consumo nos bares do planeta, é possível ao menos ter uma idéia da aceitação da cachaça fora do Brasil. De acordo com estatísticas de 2004 do Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), o Brasil produz cerca de 1,5 bilhão de litros por ano, o que resulta num consumo per capita de 11 litros de cachaça por habitante. E apenas 0,31% do total é exportado. A Alemanha é o país que mais consome nosso destilado, absorve 30% daquilo que sai dos nossos alambiques.

A caipirinha deu as caras na Alemanha na década de 70, quando a cachaça Pitú começou a ser exportada. Entretanto, o alemão Thomas Tuennmann, assessor da Câmara de Comércio e Indústria Brasil-Alemanha, recorda que a caipirinha só fez sucesso no país na segunda metade da década de

O Brasil produz cerca de 1,5 bilhão de litros de cachaça por ano

80, pegando carona com a música brasileira. Hoje, em cidades como Berlim, a caipirinha está tanto nos bares mais simples quanto nos hotéis mais luxuosos. A diferença da receita brasileira? Os apreciadores alemães, que costumam usar o açúcar de beterraba no dia-a-dia, fazem o drinque com açúcar mascavo, imaginando que assim é feito no Brasil. Também usam o gelo moído, uma variação que não daria certo com o calor brasileiro, pois em pouco segundos tornaria o drinque aguado demais. E, por fim, como o limão é importado, o preço do drinque não é tão barato. Varia de 9 a 18 euros (entre R\$ 24 e R\$ 47). “Criou-se uma cultura paralela da caipirinha na Alemanha”, comenta Tuennmann. “O gosto é bem diferente que o do Brasil, mas a nossa é muito melhor do que a feita em Portugal, uma mistura de pouca cachaça com uma imensa quantidade de açúcar”.

Nesse ponto, é curioso observar que a caipirinha dos nossos irmãos portugueses se parece muito com a dos americanos. Na Costa Oeste, o drinque faz sucesso particularmente entre os estudantes que usam camisas da seleção brasileira e praticam capoeira na Universidade da Califórnia (UCLA). A primeira vez que Thomas Mattson, designer industrial da cidade de Santa Barbara, sul da Califórnia, pediu uma caipirinha em um bar, achou que iria tomar algo parecido com margarita. Quando sentiu a Velho Barreiro descer na garganta, seguido de um gosto adocicado, decidiu fazer daquele drinque a bebida oficial de suas festas em casa. “A caipirinha precisa estar bem doce. Caso contrário, todo mundo vai voltar a pedir cerveja”, explica Matson, pelo telefone. Mas, se na Alemanha, em Portugal e nos Estados Unidos, a bebida já é muito conhecida, o mesmo não se pode afirmar na China, o mercado mais cobiçado pelos fabricantes.

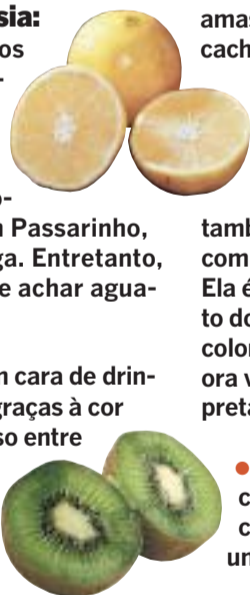
O GOSTO CHINÊS
Os chineses ainda nem aprenderam a falar o nome do drinque. Ian Yu, de 32 anos, nasceu, vive e trabalha como DJ em Pequim. Ela diz conhecer os programas noturnos como ninguém da cidade, mas na hora de pronunciar caipirinha tenta uma, duas e, na terceira vez, solta um gargalhada que mistura diversão e acanhamento. “Você pode me explicar como é o gosto da bebi-



SALADA DE FRUTAS – Bares apostam em outros sabores como lima de pérsia, morango, maracujá (Bar Piratininga) e mista (Baretto)

Para variar do tradicional limão

- **Lima-da-pérsia:** fraquinha e menos ácida. Pode agradar principalmente quem não é fã da típica cachaça, recomenda o barman Passarinho, do bar Piratininga. Entretanto, muita gente pode achar aguada demais.
- **Morango:** com cara de drinque sofisticado, graças à cor vermelha. Sucesso entre as mulheres.
- **Kiwi:** tire a casca do kiwi e



amasse a fruta ainda inteira. A cachaça não combina muito bem com o gosto da fruta, por isso, prepare com vodca.

● **Jabuticaba:** também é melhor com vodca ou saquê. Ela é uma bebida muito doce e com uma coloração exótica, ora vermelha, ora preta.



● **Abacaxi:** a dica é não usar o miolo do abacaxi. Economize no açúcar, uma única colher é suficiente.

O resultado será um drinque mais ácido em comparação às outras variações.



● **Lichia:** o sabor é mais equilibrado. Quando se bebe, não ocorre aquele pequeno susto quando o destilado desce na garganta. Alguns juram que é um drinque afrodisíaco.

● **Maracujá:** o segredo é não coar a polpa. Aliada com o álcool, a fruta potencializa seu poder “calmante”.



No divã do barman

Deusdete Souza, barman do Veloso (R. Conceição Veloso, 56, V. Mariana. 5572-0254) e expert no drinque.

Em geral, quem costuma pedir a caipirinha?

Tanto o homem como a mulher. Mas o cliente masculino pede a caipirinha de limão, e geralmente bebe com outras coisas, chopeem especial. Os homens têm menos o hábito de repetir. Já as mulheres tomam várias, feitas com as mais diferentes frutas. E experimentam opções além da cachaça.

Existe mesmo um segredo na hora de preparar?

Tem gente que fala que não há, que não exige habilidades, mas eu discordo. Eu aconselho muito gelo, cinco pedras, para impedir que o destilado queime a casca do limão. Além disso, deixa o drinque sempre refrescante.



Por que a bebida agrada tanto o estrangeiro? Ela sabe ser doce na medida certa. Além disso, cai bem em diferentes ocasiões. Desde uma reunião para fechar negócios até na beira da piscina com os amigos.

da?” pergunta. Ela escuta a explicação e depois conclui: “Limão com açúcar? Acho que você está inventando”, e ri novamente.

O empresário Charles Tang quer provar aos chineses que a caipirinha de fato existe e pode

cair no gosto dos chineses. Ele nasceu em Xangai e mora no Brasil há 30 anos. Após realizar inúmeras transações comerciais entre os dois países, Tang quer agora fazer com que a caipirinha dê certo na mais pujante nação asiática. Para conven-

cer os produtores de cachaça brasileiros e os consumidores de lá, ele enumera “três motivos inquestionáveis”.

Em primeiro lugar, conquistar uma mísera parcela da população chinesa já significa muitos, muitos clientes.

Na China, um mercado cobiçado, a bebida ainda é desconhecida

Em seguida, explica que eles estão acostumados a beber o moutai, uma aguardente com 56% de álcool. Logo, a cachaça, com teor alcoólico de 38% a 54%, não espanta os chineses. Por fim, o número de churrascarias cresce cada vez mais na China. Por que não oferecer o mais brasileiro dos drinques nesse locais?

Apesar do esforço, Tang ainda está no início, naquela fase em que nem mesmo o açúcar foi colocado no copo. Em outubro do ano passado, na gigantesca feira de Macau, mostrou a caipirinha aos chineses. O público local experimentou e educadamente agradeceu, mas até agora nada de encomendas.

● BRUNO MORESCHI

A SÉRIE 'DRINQUES CLÁSSICOS'

Foram doze semanas de histórias, receitas, dicas e conselhos de barman que, de seus balcões, traduziram a alma dos drinques e de seus apreciadores. A série abriu com o refinado dry martini, passou por sabores tropicais como o da Margarita e do caju amigo, e chegou ao fim com a caipirinha. Na fotos abaixo, recapitule os doze coquetéis retratados por Paladar. ●

estadão.com.br
Confira todas as receitas no site
<http://www.estadao.com.br>



Bloody Mary



Dry martini



Negroni



Caju amigo



Cosmopolitan



Kir royal



Mojito



Manhattan



Alexander



Margarita



Daiquiri