

José Osvaldo Albano  
do Amarante



*OS SEGREDOS DO GIM*

Copyright © 2016 by José Osvaldo Albano do Amarante  
Direitos desta edição reservados por Summus Editorial

Editora executiva: **Soraia Bini Cury**  
Assistente editorial: **Michelle Neris**  
Produção editorial: **Crayon Editorial**  
Capa e projeto gráfico: **Alberto Mateus**  
Foto da quarta capa: **Daniel Cancini**  
Índice remissivo: **Sandra Bernardo**  
Impressão: **Intergraf**

**Mescla Editorial**

Departamento editorial:  
Rua Itapicuru, 613 – 7ª andar  
05006-000 – São Paulo – SP  
Fone: (11) 3872-3322  
Fax: (11) 3872-7476  
<http://www.mescla.com.br>  
e-mail: [mescla@mescla.com.br](mailto:mescla@mescla.com.br)

Atendimento ao consumidor:  
Summus Editorial  
Fone: (11) 3865-9890

Vendas por atacado:  
Fone: (11) 3873-8638  
Fax: (11) 3872-7476  
e-mail: [vendas@summus.com.br](mailto:vendas@summus.com.br)

Impresso no Brasil



## SUMÁRIO

Prefácio · · · · ·	11
--------------------	----

### **INTRODUÇÃO · · · · · 13**

História do gim · · · · ·	14
Legislação · · · · ·	15
Legislação brasileira · · · · ·	15
Legislação europeia · · · · ·	17

### **PRODUÇÃO · · · · · 21**

O destilado base · · · · ·	23
Os botânicos · · · · ·	23
O processo de destilação · · · · ·	28
O ajuste alcoólico · · · · ·	30

### **PANORAMA MUNDIAL · · · · · 33**

Posição no Reino Unido · · · · ·	33
Produção · · · · ·	33
Mercado interno · · · · ·	33
Exportações · · · · ·	34
Posição no mundo · · · · ·	34
Filipinas · · · · ·	34
Estados Unidos · · · · ·	34
Espanha · · · · ·	35
Consumo <i>per capita</i> no mundo · · · · ·	35
Gigantes do setor · · · · ·	36

## **MARCAS DO BRASIL E DO MUNDO . . . . . 39**

Principais marcas . . . . .	39
Marcas presentes no Brasil . . . . .	86
Marcas favoritas . . . . .	87

## **CONSUMO . . . . . 93**

Estilos de gim . . . . .	93
Formas de consumo . . . . .	94
Como degustar o gim . . . . .	97
Ficha de degustação de gim . . . . .	98
Painéis de degustações de gim . . . . .	100

## **COQUETÉIS . . . . . 111**

Coquetéis clássicos de gim . . . . .	111
Gim-tônica . . . . .	111
Dry martini . . . . .	117
Negroni . . . . .	121
Red snapper . . . . .	122
Caipirinha de gim . . . . .	125
Outros coquetéis de gim . . . . .	125
Aviation . . . . .	125
Berlin cocktail . . . . .	125
Bramble . . . . .	127
Bronx . . . . .	127
Cardinale . . . . .	127
Clover club . . . . .	128
Eton blazer . . . . .	128
French 75 . . . . .	128
Gibson . . . . .	130
Gim tropical . . . . .	130

Gin fizz	130
Gin ginger	131
Gin orange bitter cocktail	131
Hawaiian	131
Jep Gambardella	132
John Collins	132
Martinez	135
Monkey gland	135
Orange bloom	136
Paradise	136
Pink lady	136
Ramos gin fizz	136
Singapore sling	137
Tom Collins	137
White lady	137
Água tônica	139
Outros ingredientes	141
Orange bitters	141
Bloody mary mix	142
Zimbros em grãos	143
Coqueteleria	143
Copos	143
Utensílios	146

## **MELHORES BARES DE GIM** . . . . . **149**

Bares no Brasil	149
Bares no exterior	153

Glossário	177
Bibliografia	183
Índice remissivo	185



## PREFÁCIO

Meu primeiro contato com o gim foi na minha juventude. Nas festas de então, costumava ser servido um trio de bebidas alcoólicas em *long drink*. O meu predileto era o gim-tônica. Os outros dois coquetéis eram o *cuba libre* (rum e cola) e o *hi-fi* (vodca e *crush*, um refrigerante de laranja).

Um fato de suma importância na minha história com o gim aconteceu em setembro de 1989. Por ser membro efetivo dos painéis de degustação de vinhos da revista *Playboy*, fui convidado a participar de uma degustação de gins. Eu já era um amante da bebida, mas, com esse incentivo, comecei a pesquisar o assunto mais profundamente, tanto que fui incumbido pelo editor da matéria a escrever um boxe para ela, intitulado “As lições de um degustador”, no qual teci comentários técnicos sobre a degustação de gins.

Desde então, continuei a ler sobre a bebida, além de degustá-la com mais frequência e de várias formas. E, quando viajava ao exterior, aproveitava para visitar os bares locais especializados em gim – foram muitos e alguns deles estão relacionados mais adiante.

Entre 2008 e 2016 tive a oportunidade de organizar inúmeras degustações às cegas oficiosas em minha residência com a família, em bares com os donos, ou em restaurantes com amigos. E, também, muitas degustações oficiais cujos resultados foram divulgados pelas revistas *GoWhere* *Gastronomia* e

AO LADO  
Vista aérea da  
destilaria escocesa  
de Cameronbridge  
onde os gins  
Tanqueray e  
Gordon's são  
produzidos.



Gosto. A última delas, realizada em julho de 2016 e publicada pela revista *GoWhere Gastronomia*, reuniu 16 gins, sendo dois deles da primeira leva de gins *premium* brasileiros. Do painel participaram oito especialistas e entusiastas.

Ao longo de todos esses anos, o resumo que eu atualizava constantemente foi se tornando cada vez mais completo e volumoso. Dessa forma, ele acabou naturalmente transformado neste livro.

O século XXI está vivenciando o renascimento do gim. Esse fenômeno, iniciado no Mediterrâneo e com epicentro na Espanha, propagou-se em um primeiro momento para Portugal e para a Grécia e, depois, para o resto do mundo. A causa principal desse fenômeno foi o surgimento de releituras do gim-tônica (cujas abreviatura é G&T) empregando grandes copos-balão nos quais gim, tônica e muito gelo temperados com *bitters* são misturados e aromatizados com frutas, ervas e outras especiarias. Como consequência direta, começaram a ser lançadas inúmeras marcas de gim, várias outras de tônica e de *bitters*. Além, é claro, de uma expressiva explosão de bares especializados em gim.

Espero que esta obra seja bastante útil para aqueles que queiram se iniciar no conhecimento dessa fantástica e histórica bebida.

# INTRODUÇÃO

Pela legislação brasileira vigente, o gim pertence à família das bebidas alcoólicas retificadas (o nome completo dessa família deveria ser “bebidas destiladas e retificadas”), parente próxima da família das bebidas alcoólicas destiladas. Por sua vez, a família das bebidas alcoólicas retificadas compõe-se de duas subfamílias: a primeira não emprega componentes aromatizantes (caso da vodca e do aquavit) e a segunda utiliza o zimbro (*Juniperus communis*) e outros compostos para aromatizar a bebida (caso do gim, da genebra e do steinhaeger).

Ao contrário da vodca, que é neutra, o gim é redestilizado com bagos de zimbro e de outros componentes botânicos aromáticos (*botanicals*)\*, o que o torna uma bebida extremamente aromática, com odores muito complexos.

A bebida está associada intimamente ao Reino Unido, que a elevou à posição que ela detém hoje. A genebra (*genever*, *jenever* ou *genièvre*) é oriunda da Holanda, da Bélgica, do Nordeste da França e do Noroeste da Alemanha, e o steinhaeger (ou *steinhäger*) é alemão.

O nome da bebida origina-se do latim *juniperus*, que se transformou em *jenever* ou *genever* na Holanda, em *genièvre*

\* Botânicos (ou *botanicals*) é o termo técnico para as misturas de especiarias, ervas, flores e frutas usadas como ingredientes flavorizantes naturais de um gim.

na França e em ginebra na Espanha. Os ingleses acabaram abreviando o nome para *gin*, também adotado pelos portugueses, mas grafado como “gim”.

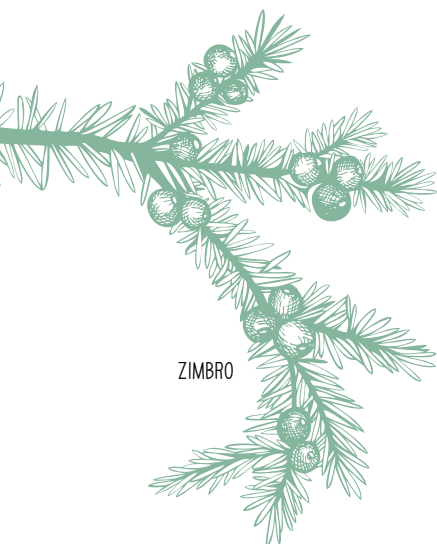
## HISTÓRIA DO GIM

A primeira data de que se tem registro na produção de gim foi no início do século XVII, na Holanda. Há quem conteste alegando que ele foi produzido antes, na Itália, pois foram os monges medievais italianos que descobriram o valor medicinal do zimbro. A planta cresce selvagem nas colinas da Itália e, até hoje, os bagos de zimbro silvestres da Toscana continuam a ser considerados os melhores do mundo.

Na história oficial, foi o médico e professor de medicina da Universidade de Leiden, o alemão Franciscus Sylvius de la Boë, conhecido como dr. Sylvius, que pela primeira vez produziu a bebida. Na Holanda, o gim era produzido como medicamento e vendido para tratar dores de estômago, gota, artrite e cálculo biliar.

O gim chegou mais tarde ao Reino Unido, levado pelos britânicos que formaram as tropas que lutaram na Holanda durante a Guerra dos Trinta Anos (1618-1648). A bebida fez imenso sucesso no Reino Unido, em particular na Inglaterra, razão pela qual hoje é considerada a pátria do gim.

A moderna indústria de destilação de gim no Reino Unido iniciou-se nos séculos XVIII e XIX, graças às tradicionais famílias Gordon, Burrough (antiga dona do Beefeater), Tanqueray,



ZIMBRO



## PLYMOUTH ORIGINAL STRENGTH GIN

**DESCRIÇÃO:** É o único gim do Reino Unido a ter uma indicação geográfica protegida, só podendo ser produzido na cidade de Plymouth. Hoje, existe apenas uma destilaria fazendo esse gim, a Black Friars Distillery. Foi produzido de 1793 até março de 2004 pela Coates & Co., na cidade inglesa de Plymouth, no sudoeste da Inglaterra. Em 2005, a marca passou para o grupo sueco V&S Group, que fazia a vodca Absolut. Durante essa gestão, foi lançada uma nova garrafa para a bebida, mais esguia e com rótulo azul, substituindo o rótulo tradicional do frade por uma do navio Mayflower. Mas, em 2008, o grupo sueco foi absorvido pelo conglomerado francês Pernod Ricard. Em 2011, sob essa nova gestão, a bebida ganhou outra garrafa, mais bojudá, mas a imagem do navio foi mantida. O estilo Plymouth gin é um pouco menos seco e mais terroso que o London dry gin. Em 2015, segundo os principais barmen do mundo, foi a sexta marca de gim mais solicitada pelos clientes.

**PRODUÇÃO:** Obtido por destilação tradicional de destilado base oriundo de trigo em alambique de cobre.

**BOTÂNICOS (7):** Bagos de zimbro, sementes de coentro, casca de limão-siciliano, casca de laranja doce, raiz de angélica, raiz de lírio-florentino e cardamomo.

**ÁLCOOL:** No mercado britânico ele tem 41,2% de álcool em volume, mas também existe uma versão de 47% distribuída mundialmente.





GIM-TÔNICA CLÁSSICO

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Adnams Copper House Dry Gin, 40  
Adnams First Rate Finest Cut Gin, 40  
Água tônica, 139  
    fever tree, 141  
    mais vendidas no mundo, 140  
    schweppes, 141  
Ajuste alcoólico, 30  
Almond, 24  
Angelica root/angelica seeds, 24  
Angostura orange bitters, 142  
Arapuru London Dry Gin, 41  
Aviation, 125

### B

Bares de gim, melhores, 149  
    Alemanha, 153  
    Argentina, 154  
    Austrália, 154  
    Brasil, 149  
    Chile, 155  
    Espanha, 156  
    Estados Unidos, 160  
    França, 164  
    Inglaterra, 167  
    Italia, 173  
    Portugal, 174  
Bayswater Premium London Dry Gin, 42  
Beefeater, 39, 63  
Beefeater 24 London Dry Gin, 43  
Beefeater Burrough's Reserve Oak rested Gin, 44  
Beefeater London Dry Gin, 42  
Berkeley Square London Dry Gin, 44  
Berlin cocktail, 125  
Blackwoods Vintage Dry Gin, 45  
Bloody mary mix, 142

Bombay sapphire, 39, 63  
Bombay Sapphire London Dry Gin, 46  
Botanic Premium London Dry Gin, 47  
Botanic Ultra Premium London Dry Gin, 48  
Botânicos (botanicals), 13, 21, 23  
Bramble, 127  
Broker's London Dry Gin, 48  
Bronx, 127  
Bulldog London Dry Gin, 49

### C

Caipirinha de gim, 125  
Caorunn Small Batch Scottish Gin, 49  
Caraway, 24  
Cardamom, 24  
Cardinale, 127  
Cassia bark, 24  
Cinnamon, 24  
Citadelle Gin, 50  
Citadelle Réserve Gin, 51  
City Of London Dry Gin, 51  
City Of London Square Mile London Dry Gin, 52  
Clover club, 128  
Compounding, 21  
Consumo per capita no mundo, 35  
Copos, 143  
Coquetéis  
    aviation, 125  
    berlin Cocktail, 125  
    bramble, 127  
    bronx, 127  
    caipirinha, 125  
    cardinale, 127  
    clássicos, 111  
    clover Club, 128

dry martini, 117  
 eton blazer, 128  
 french 75, 128  
 gibson, 130  
 gim Tropical, 130  
 gim-tônica, 111  
 gin Fizz, 130  
 gin Ginger, 138  
 gin Orange Bitter Cocktail, 131  
 hawaiian, 131  
 jep Gambardella, 132  
 john Collins, 132  
 martinez, 135  
 monkey Gland, 135  
 negroni, 121  
 on tap (na torneira), 95  
 orange Bloom, 136  
 paradise, 136  
 pink Lady, 136  
 ramos Gin Fizz, 136  
 red Snapper, 122  
 singapore Sling, 137  
 white Lady, 137  
 Coriander seeds, 25  
 Cubeb berries, 25

## D

Darnley's View London Dry Gin, 52  
 Darnley's View Spiced Gin, 53  
 Degustação de gim, 97  
   bar bar, 105  
   dry Martini, Barcelona, 103  
   empório Frei Caneca, 104, 107  
   ficha, 98  
   ginfest, 109  
   north Frei Caneca, 103  
   painéis, 100  
   residência, 101, 102, 105

revista  
   Gosto, 102, 108  
   GoWhere Gastronomia, 101, 110  
   Playboy, 100

Destilação, 29  
 Destilado base, 23  
 Destilarias britânicas, mapas, 85  
 Distilled gin, 18, 21  
 Draco Dry Gin, 53  
 Dry martini, 117

## E

Escolha da marca de gim, 97  
 Espanha, 35  
 Estados Unidos, 34  
 Estilos de gim, 93  
 Eton blazer, 128

## F

Fabricantes de gim, 36  
   Beam Global, 36  
   Diageo, 36  
   G&J greenall, 37  
   Pernod Ricard, 36  
   San Miguel, 36  
 Fennel, 25  
 Ficha de degustação de gim, 98  
 Fifty Pounds London Dry Gin, 54  
 Filipinas, 34  
 Fords Gin, 55, 64  
 French 75, 128

## G

G'vine Floraison Gin, 55  
 G'vine Nouaison Gin, 57  
 Genebra, 16  
 Geranium Premium London Dry Gin, 57  
 Gibson, 130



**Gim**

- água mineral não gasosa, 94
- barricados, 94
- clássicos, 93
- colorido, 98
- com bebidas prontas, 95
- como degustar, 97
- condimentados, 94
- escolha da marca, 97
- fizz, 130
- florais, 93
- formas de consumo, 94
- frutas cítricas, 93
- frutas vermelhas, 93
- ginger, 131
- herbais, 93
- orange bitter cocktail, 131
- puro, 94
- tônica, 95, 111
- tropical, 130
- Gim-tônica, 111
- Gin day, 15
- Gin Mare Mediterranean Gin, 58, 64
- Ginger, 25
- Gordon's London Dry Gin, 59
- Gordon's, 39, 64
- Grains of paradise, 25
- Grapefruit, 25

**H**

- Hawaiian, 131
- Hayman's Family Reserve Gin, 61
- Hayman's London Dry Gin, 60
- Hendrick's Gin, 61, 63
- História do gim, 14

**I**

- Ish London Dry Gin, 62

**J**

- Jensen's Bermondsey London Dry Gin, 63
- Jep gambardella, 132
- John collins, 132
- Junípero, 23
- Juniperus communis, 23

**L**

- Langley's No.8 London Gin, 64
- Legislação, 15
  - brasileira, 15
  - européia, 17
- Lemon peel, 25
- Lime peel, 25
- Liquorice, 25
- London gin, 19, 21

**M**

- Mapas das destilarias britânicas, 85
- Marcas
  - favoritas, 87
  - líderes de mercado, 63
  - presentes no Brasil, 86
  - principais, 39
- Martin Miller's Gin, 65
- Martin Miller's Westbourne Strength Gin, 65
- Martinez, 135
- Monkey 47, 63
- Monkey 47 Distiller's Cut Schwarzwald Dry Gin, 67
- Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, 66
- Monkey gland, 135

**N**

- No.3 London Dry Gin, 68
- Negroni, 121
- Nolet's Reserve Dry Gin (Gold Label), 69
- Nolet's Silver Dry Gin, 69
- Nutmeg, 26

## O

Old Raj Blue Label Dry Gin 55%, 71  
 Old Raj Red Label Dry Gin 46%, 70  
 Orange bitters, 141  
 Orange bloom, 136  
 Orange peel, 26  
 Orris root, 6  
 Oxley London Dry Gin, 71

## P

Paradise, 136  
 Pink lady, 136  
 Plymouth gin, 21, 64  
 Plymouth Navy Strength Gin, 74  
 Plymouth Original Strength Gin, 73  
 Príncipe de Los Apóstoles Mate Gin, 74  
 Processo de destilação, 28  
 Produção de gim, 21

## Q

Quintessential Brands, 44

## R

Ramos gin fizz, 136  
 Reagan's orange bitters no. 6, 142  
 Red snapper, 122  
 Reino Unido  
     exportação, 34  
     mercado interno, 33  
     produção, 33

## S

Sacred Juniper Gin, 76  
 Sacred London Dry Gin, 75  
 Saffron Gin, 76  
 Seagers Dry Gin, 77  
 Seagram's Extra Dry, 39  
 Singapore sling, 137

Sipsmith, 64  
 Sipsmith London Dry Gin, 77  
 Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin, 78  
 Steinhaeger, 16  
 Summer savory, 26

## T

Tanqueray, 39, 63  
 Tanqueray London Dry Gin, 78  
 Tanqueray No. Ten Gin, 79  
 Tanqueray Rangpur Gin, 80  
 Teor alcoólico do gim, 17  
 The Botanist Islay Dry Gin, 80  
 The London NO.1 Gin, 81

## U

Utensílios, 146

## V

Virga Gim Seco do Brasil, 82

## W

White lady, 137  
 Whitley Neill London Dry Gin, 82  
 Williams Chase Elegant Crisp Gin, 83  
 Williams GB Extra Dry Gin, 84

## X

Xoriguer Gin, 84

## Z

Zimbro, 14, 23, 143

## SOBRE O AUTOR

**José Osvaldo Albano do Amarante**, 70 anos, engenheiro químico formado em 1971, é diretor técnico da Mistral Vinhos Importados. É membro do grupo de experts do Brasil na Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), na comissão de direito e economia. Escreve para as revistas *Gula*, *Revista do Vinho*, *Playboy*, *GoWhere Gastronomia* e *Gosto*, é palestrante e organiza viagens enogastronômicas pelo mundo.

O primeiro contato sério do autor com o assunto gim deu-se em setembro de 1989. Por já ser membro efetivo dos painéis de degustação de vinho da revista *Playboy*, foi convidado a participar de uma prova de gins. Ele já era um amante dessa bebida, mas, com esse incentivo, começou a pesquisar o assunto mais profundamente. Tanto assim que foi incumbido pelo editor da matéria a escrever o boxe “As lições de um degustador”, onde teceu comentários técnicos sobre a degustação de gins.

Nos últimos anos, foi professor do curso superior de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi e também ministrou aulas em mais de 650 cursos sobre queijos, vinhos e outras bebidas.

Escreveu quatro livros sobre vinhos: *Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados* (Mescla, 2005), *Vinhos e vinícolas do Brasil* (Summus, 1986), *Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber* (Summus, 1983) e *Vinhos do Brasil* (editado pela Sociedade



GLADSTONE CAMPOS/REAL PHOTOS

Brasileira dos Amigos do Vinho, 1982). Atuou ainda como consultor do capítulo “Brazil” da sexta edição do livro *The world atlas of wine* (Mitchell Beazley, 2007) de Hugh Johnson e Jancis Robinson.

Também escreveu um livro sobre queijos: *Queijos do Brasil e do mundo para iniciantes e apreciadores* (Mescla, 2015).

Este livro é resultado dos vários estudos do autor sobre gim compilados em um “resumão”. Entretanto, como o material acabou ficando muito completo, justificou-se publicá-lo.

Nota: caso queira entrar em contato com o autor, acesse o site [www.amarante-vinhos.com.br](http://www.amarante-vinhos.com.br).