

12 DRINKS Clássicos DE BOLSO

Drinkeros



MARTINI
60ml **Gin**
10ml **Vermute Dry**



OLD FASHIONED
50ml **Whisky Bourbon**
5ml **Xarope de Açúcar**
1 dash **Angostura**



MARGARITA
50ml **Tequila Silver**
20ml **Licor de laranja**
15ml **Limão espremido**



APEROL SPRITZ
90ml **Prosecco**
60ml **Aperol**
15ml **Água c/ gás**



PIÑA COLADA
50ml **Rum Branco**
30ml **Leite de Coco**
50ml **Suco de Abacaxi**



BELLINI
100ml **Prosecco**
50ml **Pure Pêssego**



EXPRESSO MARTINI
50ml **Vodka**
30ml **Licor de Café**
10ml **Xarope Açúcar**
1 **Café Espresso**



NEGRONI
30ml **Gin**
30ml **Vermute Rosso**
30ml **Campari**



DAIQUIRI
60ml **Rum Branco**
20ml **Suco Limão**
2 c. bailarina **Açúcar**



MOJITO
45ml **Rum Branco**
20ml **Suco Limão**
6 folhas **Hortelã**
2 c. bailarina **Açúcar**
15ml **Água com Gás**



WHISKEY SOUR
45ml **Whisky Bourbon**
25ml **Suco Limão**
20ml **Xarope Açúcar**
20ml **Clara de Ovo**



COSMOPOLITAN
40ml **Vodka Citron**
15ml **Cointreau**
15ml **Suco Limão**
30ml **Suco Cranberry**

O QUE FAZ UM CLÁSSICO SER UM Clássico?

O dicionário fornece algumas pistas.

Merriam-Webster, o dicionário mais confiável dos Estados Unidos, define "clássico" como: **Padrão de excelência, historicamente memorável, autoritário, um exemplo típico ou perfeito, ou tradicional de alguma forma.** E detalhe, nunca sai de moda.

Para ter uma melhor definição, foi feita uma pesquisa com bartenders internacionais para ajudar a explicar o que torna uma bebida em um drink clássico.

E foi isso o que concluímos:

ELES SÃO BONS!

Isso pode parecer óbvio, mas é fundamental.

Kenneth McCoy, mixologista do The Rum House, em Nova York, lembra-se de um pedido antigo de um "Red Sparrow".

Isso ficou em sua memória porque o cliente o elogiou como um "coquetel clássico", mas McCoy não conhecia. Ele pesquisou e o preparou. "Não era bom", diz ele. "Pensei: 'Qual é o sentido disso?'"

Em vez disso, ele indicaria aos clientes um "Manhattan". "Pois é um drink testado e verdadeiro", diz ele. "Ele perdurou décadas porque é bom." Embora "bom" seja, subjetivo, pois gosto não se discute, em geral isso se aplica a uma bebida equilibrada, nem muito forte, azeda ou doce, e deliciosa o suficiente para atrair multidões.



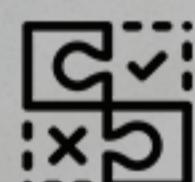
ELES TEM LONGEVIDADE

"Há coquetéis que são simplesmente antigos e aqueles que são clássicos", diz Joaquin Simo, sócio do Pouring Ribbons, em Nova York. "Você precisa diferenciar entre os dois." Alguns definem um "clássico" como uma bebida desenvolvida entre 1887, quando o primeiro livro de coquetéis foi publicado, e o início da Proibição. No entanto, algumas novas criações, como o Penicillin criado em 2005 ou o Espresso Martini da década de 80, aparecem regularmente nos cardápios de coquetéis em todo o país.



ELES SÃO RECONHECÍVEIS

A maioria das pessoas sabem o que é um Mojito e o que receberá ao pedi-lo. Geralmente possuem cores, decorações, copos ou taças reconhecíveis. Eles ganharam características que ao olhar de longe as pessoas já sabem qual drink é.



ELES SÃO MEMORÁVEIS

Talvez pela sua história, talvez pela seu sucesso. Mas não podemos negar o fato do drink ter um nome marcante. Muitos drinks considerados clássicos modernos como o Cosmopolitan e o Penicillin, ganharam sua fama no mundo com seus "nomes memoráveis". Claro que para nós brasileiros, nomes em outros idiomas acabam sendo um pouco mais difíceis para nos lembrarmos. Mas se você analisar aqui no Brasil, temos também nossos "clássicos" como: o Rabo de Galo, Bombeirinho e até a própria Caipirinha.