

BAR ACADEMY.....
RAISE THE BAR

UM GUIA PASSO A PASSO PARA A DEGUSTAÇÃO DO GIN

Prepare-se para degustar o gin e criar novas e deliciosas combinações com segurança, inspirado no guia *"Level 2 Systematic Approach to Tasting Spirits"*, da WSET.

COMO SE PREPARAR PARA UMA DEGUSTAÇÃO DE GIN



Você precisa de boa luz natural e uma área sem odores fortes ao redor.

Certifique-se de ter um paladar limpo, estar bem hidratado e não usar nenhum produto perfumado.

Use copos limpos e adequados. Ao degustar bebidas alcoólicas lado a lado, assegure-se de usar o mesmo tipo de copo em todas as doses. Copos de estilos diferentes podem apresentar os destilados de forma distinta.

PRINCIPAIS SABORES A SEREM OBSERVADOS

As **bagas de zimbro** conferem ao gin sua qualidade característica e estimulante, semelhante à do pinho.



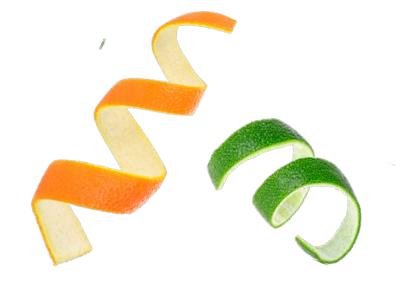
As **sementes de coentro** estão presentes na maioria dos gins, acrescentando notas picantes e, dependendo de sua origem, às vezes apimentadas, como gengibre ou sálvia.



A **raiz de angélica** tem um aroma terroso e almiscarado, que lembra a sensação de caminhar em um bosque seco.



As **cascas de frutas cítricas** complementam os outros ingredientes botânicos, acrescentando uma complexidade picante - seja limão, grapefruit, pomelo, bergamota, laranja doce ou laranja amarga.



A **canela, casca de cássia** e a **raiz de alcaçuz** são botânicos mais doces que equilibram os mais amargos, florais ou terrosos.



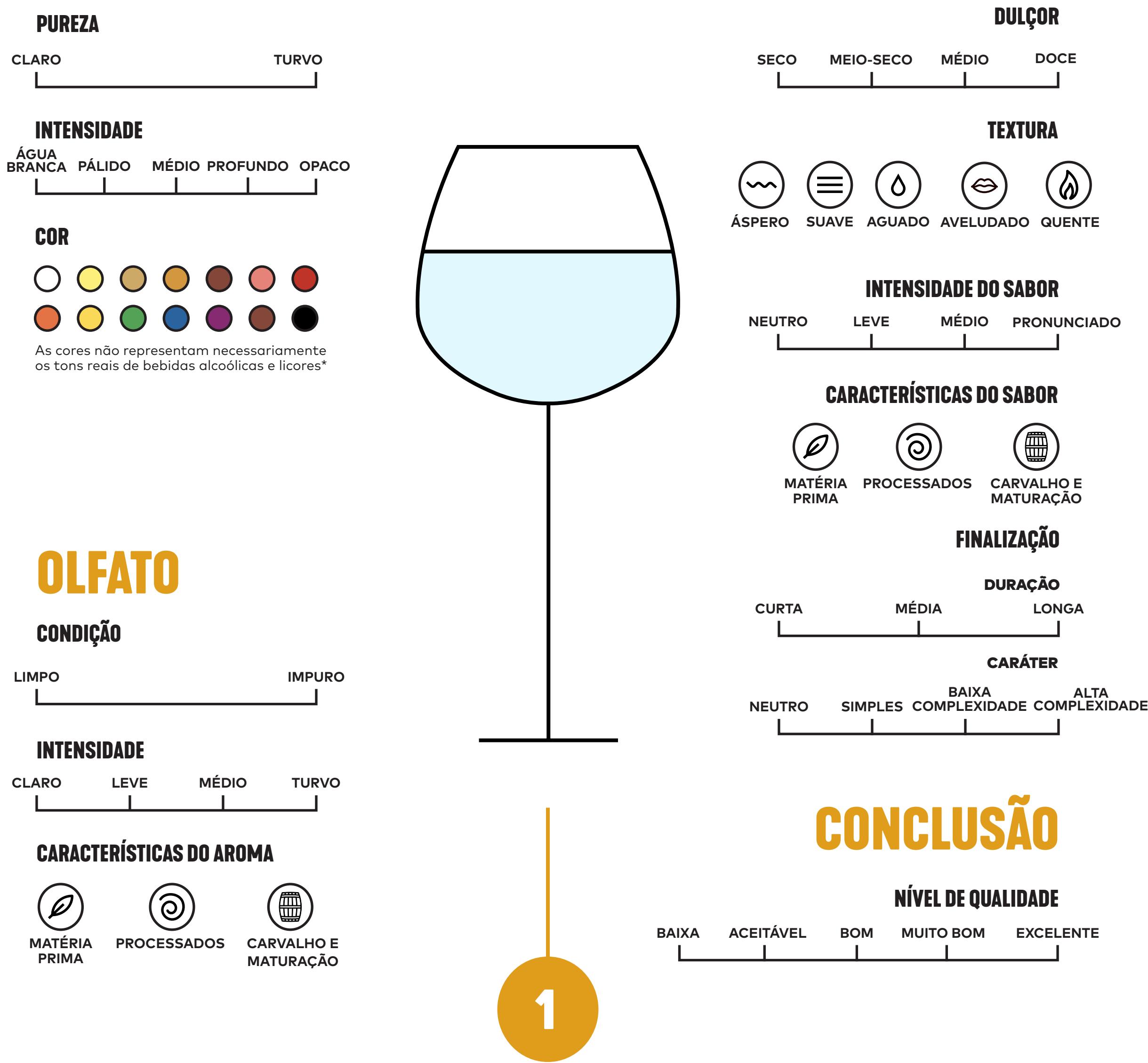
BAR ACADEMY

R A I S E T H E B A R

UM GUIA PASSO A PASSO PARA DEGUSTAÇÃO DE GIN

APARÊNCIA

PALADAR

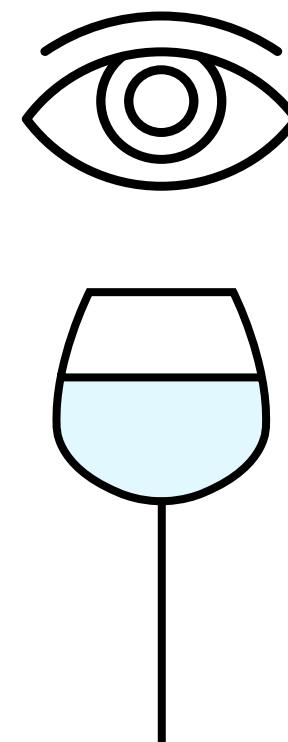


AVALIAÇÃO DA APARÊNCIA

Avalie como o destilado aparece em seu copo. Está claro ou um pouco turvo? Qual é a cor?

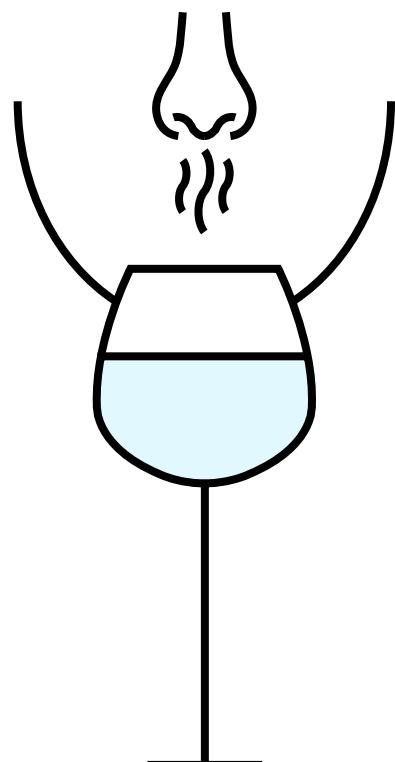
A maioria dos gins clássicos London Dry e gins destilados são incolores e claros como água, mas os gins "aromatizados" contemporâneos podem ser coloridos (por exemplo, o Gordon's Pink Gin tem uma coloração rosa). Se houver qualquer opacidade, ele pode estar com algum problema.

Alguns gins, inclusive os não filtrados, com sabores cítricos e de anis, ficam um pouco turvos quando você adiciona água. Não tem problema. Se houver uma leve nuance cítrica, isso pode ser devido ao envelhecimento.



2

USE SEU NARIZ!



Ao sentir o aroma de um destilado, cheire suavemente e gradualmente crie uma imagem dos aromas (não há necessidade de girar o copo vigorosamente, pois isso pode causar um choque desagradável em seu nariz).

Embora o gin seja um destilado neutro aromatizado, seu aroma pode variar de leve e delicado a ousado e pronunciado. Para ser classificado como um gin, ele precisa ter aromas distintos de zimbro e conter 51% de zimbro em sua composição.

A receita clássica de um London Dry Gin inclui bagas de zimbro, sementes de coentro, casca de frutas cítricas, raiz de angélica e raiz de orris.

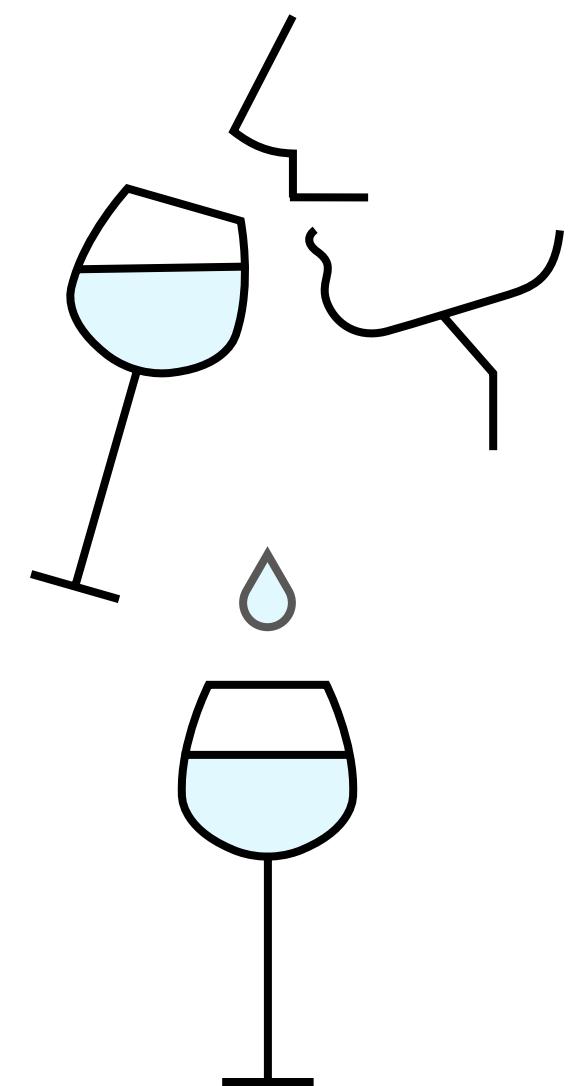
3

USE SEU PALADAR

Tome um gole e deixe o gin envolver sua boca. Enquanto ele estiver lá, considere dois fatores importantes: qual é o sabor e qual é a sensação? A maioria dos gins é seco; no entanto, se o gin for rotulado como "Old Tom", é provável que tenha sido adoçado.

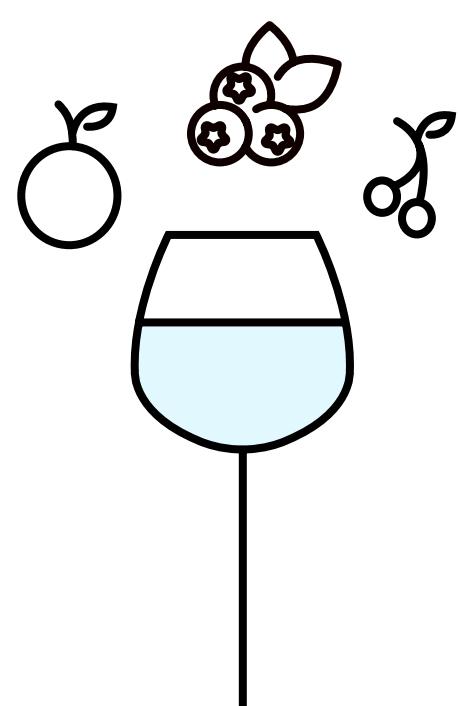
Os sabores e sua intensidade devem ser semelhantes na boca e no nariz. O ideal é que ele seja levemente quente, suave e que envolva a boca. Se a sensação for de leve queimação ou aspereza, isso normalmente não é um bom sinal.

Dica: Adicione uma gota de água ao copo antes de colocá-lo no nariz para ajudar a liberar os aromas e suavizar o álcool.



4

COMO ELE FINALIZA?



Avalie a natureza e a duração do final. Quantas sensações você consegue sentir? Algum desenvolvimento na boca? Eles permaneceram após o primeiro gole ou desapareceram rapidamente? A complexidade do gin pode variar de um final simples e preciso a um final longo e complexo, dependendo do estilo.

Dica: Reveja suas anotações e avalie cada gin que você provou. Use suas anotações para comparar e decidir quais são os seus favoritos.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... R A I S E T H E B A R

A RODA DE SABORES DO GIN

Para ajudar você a avaliar o sabor, use esta roda para determinar exatamente o que você está provando!

