

COM CAFÉ!

por camila wanderley

Para mim, o café e os coquetéis são enormes influências para tal revolucionário movimento filosófico — quem vai me dizer que existe algo melhor que sentir aquele cheiro torrado de cafeína pela manhã, com a xícara esquentando seus dedos que ainda não acordaram por completo? E quem aqui vai negar o enorme prazer de dar um primeiro gole em um negroni bem balanceado, um dry martini em uma noite refinada, ou um old fashioned de um whisky de alta qualidade, gelando então seus dedos que já estão cansados no fim do dia?

Agora, mais vanguardistas ainda foram aqueles que decidiram mesclar os dois, criando assim o mais profundo aprisionamento toxicomaniaco: coquetéis de café. A cultura da cafeína, que já cultivamos no nosso país; o *bon vivant* da existência brasileira; e o insurgente interesse pela coquetelaria clássica se juntam aqui para formar uma bela sincronia de sexta à tarde. E é justo por isso que o mundo dos coquetéis com café encontra um ecossistema de perfeita receptividade na nossa terrinha tropical.

HISTÓRIAS

Já foi na década de 1940 que se criou o Irish Coffee, um dos mais emblemáticos coquetéis de café. O chef Joe Sheridan, no Porto de Foynes, Irlanda, com a intenção de aquecer os recém-chegados viajantes dos Estados Unidos, adicionou whisky a shots quentes de espresso. Ao degustá-los, os passageiros imediatamente perguntaram se aquilo era café brasileiro, ao que Sheridan respondeu com orgulho: “não, Irlandês!”.

Na mesma década, vieram o Black Russian e sua variação, White Russian, com a proliferação dos licores à base de café por causa da popularidade do Kahlua, criado em 1936 no México e até hoje o mais conhecido desses licores.

Em 1983, o Espresso Martini veio ao mundo, criado pelo bartender Dick Bradsell depois que uma supermodelo lhe pediu para preparar um coquetel com

café. E a lista continua — Spanish Coffee, Café Cubano, Lady Winter... todos criados com a intenção de ingressar o café no maravilhoso mundo da coquetelaria.

SABOR CARACTERÍSTICO

O café, por ter um sabor específico e característico, é evidente em qualquer mistura. E, já que tal sabor combina com quase tudo, temos aqui infinitas possibilidades de criar bebidas que nos mantenham acordados até o nascer do sol — e virar a noite tomando café sempre será mais socialmente aceitável do que virá-la com uma mistura de gin e energético.

Hoje em dia, misturar café com álcool é uma decisão digna de atenção, principalmente no Brasil, o país com maior produção desse maravilhoso grão torrado. Jogue um pouco de Baileys no seu café da tarde, um cognac naquele espresso depois de um almoço de domingo, um pouco de amaretto para agregar sabores de amêndoas ao lanche, ou até mesmo um pouco de licor de café por cima de um sorvete de baunilha — celebre nosso culto à cafeína com um pouco de embriaguês.

Experimente sentar com seus amigos em um bar ou uma cafeteria e deleitar-se com o calor de um Irish Coffee, que esquentará sua boca com a cafeína e o resto do seu corpo com o whisky. Beba também um Spanish Coffee, com o Licor 43, para adoçar seu paladar; ou até mesmo experimente fazer uma caipirinha de limão com grãos de café, elevando seu churrasco a um novo patamar.

RECEITAS

Uma mistura balanceada e simbiótica, harmônica e deliciosa — a nova era de educação alcoólica no Brasil nos promete sabores inovadores, explorando produtos de grande orgulho nacional e criando sabores que podem chegar a ser clássicos algum dia.

Aqui estão alguns dos coquetéis mais famosos com o uso de café (ou licor de café), todos simples o suficiente para serem feitos em casa mesmo:

ESPRESSO MARTINI

40 ml vodka
20 ml licor de café
30 ml espresso
10 ml açúcar

BLACK RUSSIAN

20 ml vodka
20 ml licor de café
*Variação White Russian:
adicione 40 ml de leite

LADY WINTER

30 ml cognac
30 ml licor de café
Completar com café
e chantilly

IRISH COFFEE

40 ml whisky
Completar com café e
chantilly
*Variação Spanish Coffee,
com Licor 43
em vez de whisky

BENERICK'S NEGRONI Bar

O bar **Benerick's Negroni** chega ao **Casa Cor** com uma proposta inusitada de trazer o **clássico** com uma nova roupagem, incorporando a linguagem dos hotéis de luxo e **cocktails bars** de destaque pelo mundo como o Faena Hotel, Plaza Athénée e Dante NYC.



Cenográfico, marcante e imerso no mundo “vermelho” do **Negroni**, o famoso **drink italiano**, a experiência transmuta entre todos os sentidos apresentando a magia do **Benerick's Cocktails Co.**