

SOUR

Eu me apaixonei pelos coquetéis sour no Peru durante uma viagem em família

por camila wanderley

Chegando ao hotel, deixei as malas no quarto e fui diretamente para o bar, local onde membros equilibrados de famílias largas se encontram refugiados, bebendo drinks que nos ajudam a lidar com tias que indagam “onde estão os namorados”, pais com piadas decadentes, e mães que nos perguntam se “realmente vamos repetir a sobremesa”.

Conversando com o bartender, perguntei o que deveria experimentar, contando-lhe que havia acabado de chegar. O pequeno homem, então, não hesitou em preparar um Pisco Sour, coquetel que eu jamais havia visto ou provado. Ao me apresentar a taça coupet com um líquido esverdeado, espuma branca por cima e quatro gotas alaranjadas no topo, ele sorriu.

Como amante dos coquetéis cítricos e de sabores adstringentes, fiquei enamorada da perfeição e do equilíbrio daquele drink peruano. Mais tarde, no mesmo dia, compartilhei meu refúgio com o restante da minha família — tamanho era meu contentamento com o Pisco Sour.

O QUE SÃO OS SOURS?

Assim como aprendemos em biologia, os coquetéis são geralmente agrupados em famílias, dependendo das características que possuem em comum – fizzes, juleps, cobbler... A família sour segue a fórmula básica: um destilado ou licor base, um elemento cítrico e um doce, e água por conta da diluição do gelo.

Por ser uma categorização aberta e bem simples de reproduzir, existem milhões de receitas para criar, e qualquer bebida pode virar um sour, se adicionarmos limão e um pouquinho de açúcar, batendo-a antes de servir. Outro ingrediente bem comum, mas não obrigatório, é a clara de ovo, que agrega cremosidade e adstringência à bebida, deixando-a mais aerada.

Bebidas famosas, como o daiquiri ou a margarita, são apenas sours disfarçados por outros nomes. Podemos até argumentar que a caipirinha é uma forma de sour também, já que possui todos os ingredientes necessários, porém apresentados de forma diferente.

Os sours parecem fáceis de fazer, mas não podemos nos enganar. Afinal, a lei da qualidade sempre prova que as receitas mais simples são sempre as mais difíceis de se aperfeiçoar. Um sour bem feito é aquele que, sublimemente, equilibra todos os perfis de sabor presentes na mistura — não muito ácido ou aguado, nem muito forte ou adocicado.

A ORIGEM DOS SOURS

A história dos coquetéis sour começou com a Marinha Britânica. Os marinheiros, no retorno de sua travessia para o Caribe, traziam consigo barris de rum e os misturavam com limão para combater o escorbuto e a má nutrição. A bebida, conhecida como Grog, popularizou-se tanto que começou a ser comercializada em Londres nos anos 1600.

Mais de dois séculos depois, em 1862, Jerry Thomas escreveu as primeiras receitas oficiais de sours em seu livro *The Bartender's Guide: um Brandy Sour, Rum Sour, e Gin Sour*. O primeiro indício escrito de um Whisky Sour, o mais famoso de todos, surgiu em uma matéria de jornal apenas em 1870, quando a bebida já era tão popular que nem precisava mais de uma introdução.

AS RECEITAS DE SOUR

Os sours, por serem uma família de interpretação bem aberta na coquetelaria, podem ser feitos de diversas maneiras, e com vários componentes diferentes. Porém, existem aquelas receitas que, tendo sido testadas e aprovadas, já são sours famosos e conhecidos pelo mundo todo.



WHISKY SOUR

De 1860 a 1960, o Whisky Sour foi um dos drinks mais emblemáticos da coquetelaria americana. Hoje, você consegue pedi-lo na maioria dos bares aonde for, e qualquer bartender saberá prepará-lo. Este é um coquetel delicioso para aqueles que querem começar a molhar o pezinho no oceano da coquetelaria. Fácil de fazer, você pode brincar com as medidas até achar aquela que combine com o seu gosto.

- 60 ml de whisky
- 20 ml de suco de limão fresco
- 20 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de clara de ovo
- 2 dashes de angostura

AMARETTO SOUR

O Amaretto Sour é outro sour famoso, amado por aqueles que gostam de drinks doces e com gostinho de amêndoas. O Bourbon na receita é opcional, mas ajuda a equilibrar o drink para não ficar doce demais.

- 45 ml de Amaretto
- 15 ml de Bourbon
- 30 ml de suco de limão fresco
- 7,5 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de clara de ovo

PISCO SOUR

O Pisco Sour é o drink nacional do Peru, feito com o brandy de uva produzido no Vale de Ica. Equilibrado e delicioso, é um queridinho de todos que apreciam um bom sabor cítrico.

- 60 ml de pisco
- 30 ml de suco de limão fresco
- 20 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de clara de ovo

É possível também criar inúmeros drinks sours, como:

NEGRONI SOUR

- 20 ml de gin
- 20ml de Campari
- 20 ml de vermut
- 30 ml de suco de limão fresco
- 20 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de clara de ovo

APEROL SOUR

- 30 ml de Aperol
- 30 ml de gin
- 20 ml de suco de limão fresco
- 10 ml de xarope de açúcar
- 15 ml de clara de ovo

GOLDEN RUSH

- 60 ml de Bourbon
- 20 ml de suco de limão fresco
- 20 ml de xarope de mel

Um bom sour é a introdução ideal de qualquer pessoa no mundo dos drinks, desde barris de rum misturados com limão a coquetéis em um hotel luxuoso no Peru. Criar um sour é fácil, aperfeiçoá-lo nem tanto. Mas, com prática e testes criativos, sempre estamos mais próximos de descobrir algo único e extremamente saboroso. ★