

O DRINK DA VEZ

por camila wanderley

Se você for até as profundezas da Itália, encontrará em alguma esquina a “Santíssima Trindade”, que já se espalhou por todo o globo: gin, Vermouth e Campari. Ao se juntarem, esses três ingredientes simples criam uma das mais emblemáticas bebidas do mundo da coquetelaria, uma mescla simples, mas que ao mesmo tempo nos aporta uma rica história e sabores que harmonizam entre si: com vocês, o **Negroni**!

Pergunte a qualquer *bartender* qual é a bebida favorita dele e, na grande maioria das vezes, sua resposta estará dividida entre o famoso Old Fashioned e um belo e simples **Negroni**. No mundo em que vivemos hoje, com bebidas alcoólicas que chegam a agregar dez ou mais ingredientes – coquetéis que mimizam salada de frutas com suas variadas guarnições, e até mesmo a adição de ingredientes como queijo, pipoca e curry em uma taça Martini, longe de seu habitat natural –, às vezes, nosso corpo pede um descanso, um retorno à simplicidade de sentar em um bar, ou até mesmo em casa, e desfrutar de algo que excita nosso paladar com sua descomplicação.

Em um **Negroni**, você encontra a mistura de todos os sabores que uma pessoa busca em um coquetel, com os botânicos cítricos do gin, a doçura do Vermouth e o amargo do Campari. Qualquer um encontra prazer no desembaraço. Adicione, então, uma lasca da casca de uma laranja fresca e você atingirá sua epifania ébria!

MOMENTO DE NEGRONI

Em que ponto do dia pedimos ou fazemos um **Negroni**? A qualquer momento em que

ousemos. Como aperitivo, digestivo, ou até mesmo sem planos de comer algo antes ou depois de saboreá-lo. E, para o café da manhã, há sempre aqueles que dizem que se bebermos antes de meio-dia, somos piratas, não alcoólatras.

ORIGEM

A história mais popular sobre a criação do **Negroni** é tão simples quanto sua composição. Com uma origem difusa, existem diferentes versões de como esse famoso coquetel foi criado e qual foi o “messias” que nos trouxe a “palavra divina”. A versão mais comum e defendida nos leva até Florença em 1919, quando o conde Camillo Negroni entrou em seu bar favorito, Caffé Casoli, e pediu o famoso precursor do nosso amado **Negroni**: um Americano, com uma parte Campari, outra Vermouth e outra club soda, solicitando ao *bartender* um câmbio do club soda por gin.

Uma vez, li em um artigo alguém dizer que o **Negroni** é uma democracia: a perfeita harmonização dos seus três ingredientes, sem que um domine por cima do outro. A natureza poética desse coquetel fez com que sua popularidade se espalhasse pelo mundo inteiro, e, mesmo tendo uma base forte, sua simplicidade convida muitos *bartenders* a criar variações próprias e brincar um pouco com seus sabores.

Ao passar dos anos, o **Negroni** tornou-se o pai de diversos outros coquetéis, alguns seguindo a simplicidade de sua composição e outros aderindo à complexidade modista do século XXI. Aqui estão algumas variações, tão poéticas quanto seu precursor, que se tornaram famosas em bares ao redor do mundo:

WHITE NEGRONI

40 ml de Plymouth Gin
20 ml de Lillet Blanc
ou Dry Vermouth
20 ml Suze

NEGRONI SBAGLIATO

30 ml Sweet Vermouth
30 ml Campari
30 ml Prosecco ou algum
outro espumante

NEGRONI BOULEVARDIER

30 ml Gin
30 ml Sweet Vermouth
30 ml Campari

Negroni, Benerick's NEGRONI

YVY Gin + Campari + Vermouth & Special Bitter



BENERICK'S
COCKTAIL CO.



READY TO DRINK • SIRVA COM GELO

benericks.com.br

@benericks.co

(31)9501-3819