

capa

QUEM É VOCÊ NA FILA DO GIM?

ILUSTRAÇÃO: MARCOS DE LIMA JUNIOR



Além do zimbro, obrigatório na receita do destilado, são botânicos que ajudam a dar aroma e personalidade a cada rótulo. Trata-se de uma lista que passa por semente de coentro e raiz de angélica e vai até folha de pitangueira. Para você não ter medo de escolher, um time convocado pela revista são paulo pinçou diferentes perfis aromáticos, que foram ligados a pratos e músicas. Assim, fica mais fácil eleger o seu (ou os seus).

FONTES
Aline Bortoletto, da Esalq-USP
Domingos Meirelles, do Sôshots & Gin Club
Néli Pereira, do Espaço Zebra
Márcio Silva, do Gulhotina
Oscar Bosch, do restaurante Tanit
Spencer Jr., do Frank

FLORAIS
Aroma delicado de flor, que pode remeter, por exemplo, a pétalas de rosa, lavanda, jasmim e calêndula

Música
da cantora canadense Feist, com sutilezas e que não sai do tom

Prato
doce com creme de pétalas de rosa e gelatina de água de flor de laranjeira

CONDIMENTADO
Relacionado a especiarias como pimentas (do reino, rosa e da Jamaica), mas também itens como anis-estrelado, cardamomo e açafrão

Música
todas do apimentado músico baiano Caetano Veloso

Prato
carpaccio de carne com crosta de garam massala ou curry verde

HERBAL
Seu perfume pode variar muito, começando com aroma de chá, passando por boldo, tomilho, menta, manjeriço e orégano fresco

Música
sertanejo de raiz, dupla de viola que lembra tempos de fazenda e remete à terra

Prato
salada de burrata com tomates assados ao forno

FRUTAS CÍTRICAS
Lembra ingredientes bem conhecidos, como cascas de limão, tangerina, lima e também grapefruit

Música
do violonista espanhol Paco de Lucía, que revolucionou a música flamenca

Prato
ostras ou vieiras

