



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Amanhã

Data: 27/03/2018

Caderno/Link: <http://www.amanha.com.br/posts/view/5329/master-distiller-ganha-corpo-no-mercado-de-bebidas>

Assunto: Master Distiller ganha corpo no mercado de bebidas

27/03/2018 | 15:08

Master Distiller ganha corpo no mercado de bebidas

O que é e o que faz o profissional expert em destilação

Por Marcos Graciani

graciani@amanha.com.br



Com a volta do Gin — desde o século 17 até o final da Guerra Fria, o destilado mais consumido no mundo — e com a ascensão de micro destilarias e produtores nacionais, o papel do Master Distiller, embora pouco conhecido, tem ganhado corpo no mercado de bebidas. Em 2015, Arthur Flosi, um dos criadores e Master Distiller do BEG Gin, resolveu transformar a brincadeira de destilar gin com os amigos em negócio e foi para Londres, um dos principais mercados de gin do mundo, estudar o assunto.

Foi no Institute of Brewing and Distilling (IBD) que se especializou em destilação e se tornou Master Distiller. Flosi visitou as destilarias mais famosas do Reino Unido e desvendou também as pequenas — que serviriam como referência para a BEG Destilaria Co, destilaria fundada no mesmo ano em Campinas (SP). “Vivenciar o dia a dia, conversar com as pessoas que trabalham no local e analisar de perto seus processos me trouxe uma bagagem que não tem preço”, comenta Flosi. “Porém, é de comum acordo entre os especialistas do mercado de bebidas que o Master Distiller é a qualificação máxima em termos de competências no processo de destilação e administração da produção de um destilado”, ressalta Flosi.



No Brasil, existem diversos cursos relacionados à produção de cachaça, mas voltados para o gin, Flosi recomenda o curso ministrado por Aline Bortoletto, especialista em bebidas pela ESALQ – USP, que teve sua primeira edição recentemente. “Mas quando falamos em colocar a mão na massa, a BEG Experience é a primeira e única experiência no Brasil que transforma a curiosidade do consumidor em realidade. É um evento onde, além de aprender muita teoria, o apreciador coloca o que aprendeu em prática, em tempo real”, comenta ele. Lançada recentemente, trata-se de uma experiência que permite aos apreciadores de gin uma imersão no universo da bebida na BEG Destilaria Co. Com a ajuda do Master Distiller, o participante cria uma receita, aprende e acompanha os passos da destilação, além, é claro, de levar para casa o resultado do trabalho: um gin único e exclusivo.

Flosi se aventura no universo do gin desde 2012, quando começou a criar receitas diferentes fazendo infusões de botânicos em bebidas comerciais de álcool neutro. Não demorou muito para adquirir um mini alambique de cobre e começar uma pequena produção. “Foram diversos testes, tanto de processos quanto de criação de receitas, até chegar em algo que eu acreditava ser definitivo. Posso dizer, tranquilamente, que no total foram mais de 300 ‘alambicadas’, ou seja, 300 garrafas de teste para amigos e familiares provarem”, recorda.

O BEG Gin é produzido artesanalmente na Fazenda São José, no distrito Joaquim Egídio, em Campinas (SP). A essência britânica do gin é composta pelo zimbro, semente de coentro e raiz de angélica, que juntos promovem o sabor seco e fornecem as notas frutadas de um clássico gin inglês. Os botânicos exclusivamente brasileiros, folhas de Pitangueira e flores de Sabugueiro-do-Brasil, adicionam as características exóticas e tropicais, promovendo complexidade no sabor bebida. Ele já está na carta de bares e restaurantes como Rød Grainnes no Radisson RED, Filet e cia, Alma, Duke Bistrot, em Campinas e no Petit Le Jazz, em São Paulo.

