

tá com TUDO, e tá sem ÁLCOOL

Lindas taças invadem os cardápios e dão *show* de sabores, com *status* de coquetel e com teor alcoólico zero.

Por BRUNO CALIXTO



PEIXOTO SUSHI BAR

Eles chegaram sem fazer barulho. E, aos poucos, tomaram os cardápios de restaurantes e até mesmo de bares. Belos, divertidos, saborosos: os coquetéis sem álcool – chamados de *mocktails*, em inglês – têm versões elaboradas, com *status* de drinks sofisticados, capazes de harmonizar com menu de restaurante bacana. Afinal, quem pede coquetel não quer suco.

LADO AO LADO COM OS PRATOS

Pense em combinações sofisticadas de bebidas sem álcool com pratos de casas bacanas. Pois o restaurante francês La Dame de Pic, em Londres, duas estrelas *Michelin*, está redefinindo a experiência gastronômica com o



STUZZI GASTROBAR

Foto Dhani Borges | Divulgação

lançamento de um novo menu totalmente harmonizado com bebidas não-alcoólicas de inspiração global. Os conceitos vão de maceração a vapor, passando por defumação ou marinada de ingredientes, para que aromas e resultado final sejam aprimorados, elevando a bebida à altura compatível com a cozinha.

Por aqui, a tendência também fez seus adeptos. Desde a abertura do **Teva Vegetal** – restaurante e bar de vegetais que soma predicados –, em Ipanema, há boas sugestões de drinks sem álcool para pessoas que não podem beber ou não gostam. “Dessa forma, mantém os rituais que acompanham o momento”, comenta Daniel Biron, proprietário da casa, onde eles são servidos em copos e taças bonitas, com guarnições. Decorados como devem ser! Faz sucesso o *Kakau Chá* (R\$28), chá de hibisco, *kombucha* sabor alfazema, morango fatiado, finalizado com uma espuma de mel de cacau. Sinto o frescor daqui!

Não é qualquer bebida que aporta no número 2 da rua Visconde de Carandaí, no Jardim Botânico. Afinal, ali está o **Malkah**, restaurante de Ludmilla Soeiro. E, para compor com a gastronomia da chef, é preciso muita personalidade. O *Rubro* – chá de hibisco, xarope de rosas, água tônica e limão siciliano (R\$24) – tem bastante. A receita é da própria Ludmilla em parceria com o *bartender* da casa Karim Torres. Outro belo exemplo dessa tendência.

ONDA ORIENTAL

Nem todo *sushi* pede saquê? As *sodas* italianas nos sabores Pêssego, *Cranberry*, *Maçã Verde*, *Blue Curaçau* ou, ainda, *Grenadine* (qualquer uma delas por R\$21,90) são um *hit* no **Peixoto Sushi Bar** do casal Beni e Viviane, na Conde de Bernadotte, Leblon. O autor da receita é o premiado mixologista Alex Mesquita. Os drinks sem álcool da casa são preparados no copo com gelo, colocando 25 ml de limão, depois, o xarope de sabor de sua escolha, seguido de água com gás ou tônica. Inspirador.

Tão surpreendente quanto o menu degustação do **Hachiko** – gastronomia contemporânea com toques asiáticos –, com casas no Centro e na Barra, é a sua carta de drinks em versões sem álcool. Destaque para *Apple Mojito*, preparado com maçã verde, limão, *Sprite*, cardamomo e hortelã. Também faz barulho a *Pink Lemonade*, com capim-limão, *grenadine* e suco de limão-siciliano, ambos criados por Mateus Pontes.

A QUALQUER HORA E NOITE ADENTRO

É empolgante! Ninguém precisa ficar mais sem brindar ou encostado num canto tomando suquinho. Há uma coleção



MALKAH

Foto Flúcio



LUDMILLA SOEIRO E KARIM TORRES



DANIEL BIRON

Foto Paulo Lima | Inovação

de *mocktails* fazendo sucesso nos balcões do Rio. O que, cá entre nós, é bom para economizar uma grana, aparar a cintura e pular a ressaca.

“A indústria tem que entender que quem pede coquetel sem álcool não quer um suco”, diz o premiado mixologista Tai Barbin. Ele é dono do **Liz Cocktails & Co.**, bar de sucesso na Dias Ferreira, Leblon, para onde criou o *Shirley Temple*, que leva *ginger beer*, *grenadine* e limão e que recomenda com ostras frescas – as dele, servidas aos finais de semana, vêm direto de Florianópolis.

Do charmoso balcão de Tai, saem também o *Keep Sober* (com sumos de abacaxi, de laranja e de limão); o *Recharge*, com pepino e limão-siciliano; e o *Espresso Tonic* (com café) – todos por R\$16.

Já no vizinho **Stuzzi Gastrobar**, na mesma Dias Ferreira, confirmando a tendência, todos os drinques autorais da carta podem ser servidos sem álcool. Um deles é o *Peccato Rosso*, feito com *coulis* de frutas vermelhas, *sour mix* e espuma de gengibre (R\$35).

É empolgante! Ninguém precisa ficar mais sem brindar ou encostado num canto tomando suquinho. Há uma coleção de *mocktails* fazendo sucesso nos balcões do Rio. Pense em combinações sofisticadas de bebidas sem álcool com pratos de casas bacanas.

PASSEANDO PELA CIDADE

A mixologista e *sommelière* Francesca Sanci criou uma carta que inclui receitas criativas e zero álcool para o **Rio Tap Beer House**, no Flamengo. A casa que, como o nome sugere, tem como foco uma vastíssima variedade de cervejas, também cedeu aos não-alcóolicos. Os nomes homenageiam composições famosas do *rock* ao *grunge*, como a *Psycho Killer*, que leva limão, hortelã, xarope de laranja sanguínea, água com gás e espuma de gengibre (R\$24); e a *Highway to Hell*, redução de framboesa, morango, limão, toque de pimenta e água tônica (R\$24). “As pessoas que não consomem álcool podem e devem sair e ter uma experiência tão saborosa, visualmente agradável e divertida no consumo de bebidas quanto os que optam pelos drinques clássicos alcoólicos”, explica Francesca.

Em outro gastrobar, na Avenida Atlântica, Posto 6, o **Marinho Atlântica**, há uma seção do cardápio dedicada a quem prefere algo mais leve. Um dos destaques, de acordo com o mixologista Andy Tavares, é o Abacaxinho (refrigerante artesanal de abacaxi com um toque de coco). Outras opções desta ala “natureba” dos drinques são: Deu Mate #2 (mate artesanal com cordial de limão e guaraná); *Gengibeer* (*soda* de gengibre com limão artesanal e espuma de gengibre) e *Verde-sour* (refrigerante de maçã verde e limão). Todos a R\$18.



TAI BARBIN

Foto Filco

Embalados pela orla da Barra, eles fazem sucesso! No **Futura Café**, Tácio Souza serve ali seu *Intense* – xarope de frutas vermelhas produzido na casa, água gasosa, sumo de limão e espuma de gengibre com limão (R\$25). Vai pedir outro? *Brisa do Mar* – redução de maracujá, água com gás, limão e espuma de gengibre (R\$25).

O CLÁSSICO COMO INSPIRAÇÃO

Dry Martini não alcoólico? Sim, tem uma leva de clássicos da coquetelaria sendo reinventados. “Tem uma grande demanda para essas bebidas. Qual vai ser a tendência, eu não sei, mas atualmente é forte o movimento dos clássicos não-alcóolicos, nada muito mirabolante”, opina Edu Araújo, do **Pope**, em Ipanema, onde houve incremento de vendas de *mocktails*.

Um *hit* da casa, elaborado pela chef de bar Nívea Valmont, é o *Gioconda* (adocicado e levemente refrescante): *mix* de frutas vermelhas, tangerina, polpa natural de pêssego, duo de limão e hortelã. Não quer parar no primeiro? Peça o Divino (frutado, refrescante e suculento): creme de abacaxi com cardamomo, xarope de caramelo salgado, suco de laranja, suco de limão e *soda* de gengibre. Tem fôlego para mais um? *Dante* (super refrescante): tangerina, xarope de gengibre, suco de limão-siciliano, polpa natural de pêssego, manjeriçom e *ginger ale*.

Sob encomenda ou em eventos surge a criativa bebida de Sandra Mendes. Ela gosta de fazer uma releitura do *Bloody Mary*, onde o tomate dá lugar ao... suco de abóbora. Como *pairing* vão sementes da própria abóbora, tostadas no azeite de oliva e pimenta. “Faço no mês do *Halloween*, mas combina no *brunch*, no verão, e tem poucas calorias”, revela Sandra, que vende o drink no copo ou garrafinha por R\$28, na feira **Junta Local**, aos domingos.



SANDRA MENDES



NÍVEA VALMONT



POPE IPANEMA



SANDRA MENDES

Fotos Filco

BLOODY MARY

POR SANDRA MENDES
FEIRA JUNTA LOCAL

INGREDIENTES (1 drink por cada pedaço de abóbora)
1 pedaço de abóbora madura, com casca e sem sementes

Tomilho a gosto
Alho a gosto
Louro a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

Finalização

Molho inglês a gosto
Noz-moscada a gosto
Gotas de limão a gosto
Gelo a gosto



PREPARO

Corte a abóbora em pedaços grandes, mantendo a casca, coloque na panela de pressão com tomilho, alho e louro, cubra com água, e cozinhe por 15 minutos. Deixe esfriar e descarte os temperos. Descasque a abóbora, coloque no liquidificador com um pouco da água de cozimento e bata, aos poucos, acrescentando mais água se necessário. Coe, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e leve à geladeira.

Finalização

Na hora de servir, tempere com molho inglês, noz-moscada e gotas de limão a seu gosto. Coloque gelo no copo e sirva o drink.

MARINHO ATLÂNTICA

Foto Divulgação



ABACAXINHO

POR ANDY TAVARES
GASTROBAR MARINHO ATLÂNTICA

INGREDIENTES (1 drinque)
Gelo a gosto
120 ml de suco de abacaxi
15 ml de xarope de coco
60 ml água com gás



PREPARO
Em um copo alto, coloque bastante gelo e adicione, em seguida, o xarope de coco e o suco de abacaxi. Misture bem, acrescente água com gás e misture novamente (a textura deve parecer com a de um refrigerante com pouco gás). Sirva em seguida.

Foto Bruno de Lima | Divulgação



RIO TAP BEER HOUSE

BRISA DO MAR

POR TÁCIO SOUZA
FUTURA CAFÉ

INGREDIENTES (1 drinque)
Xarope natural de maracujá
1 e 1/2 xícara (chá) de polpa de maracujá
1 xícara (chá) de açúcar
300 ml de água
Drinque
Gelo a gosto
40 ml de xarope natural de maracujá
150 ml de água com gás
20 ml de suco de limão
Espuma de gengibre (para finalizar)



Foto Divulgação



PREPARO
Xarope natural de maracujá
Coloque o açúcar e a água em uma panela e, em fogo alto, mexa para dissolver o açúcar. Quando começar a ferver, adicione a polpa de maracujá e deixe no fogo para reduzir por cerca de cinco minutos. Retire do fogo, passe por um coador fino, transfira para uma garrafa com tampa e guarde na geladeira.
Drinque
Num copo de 300 ml, coloque o gelo e adicione xarope de maracujá, suco de limão e água com gás. Mexa todos os ingredientes, acrescente a espuma de gengibre e sirva.

PSYCHO KILLER

POR FRANCESCA SANCI
RIO TAP BEER HOUSE

INGREDIENTES (1 drinque)
Folhas de hortelã a gosto
25 ml de suco de limão
30 ml de xarope de laranja sanguínea
10 ml de xarope simples
Gelo a gosto
Água com gás (para completar o copo)
Espuma de gengibre (para completar o copo)

PREPARO
Em um copo longo, coloque as folhas de hortelã, o suco de limão, o xarope de laranja sanguínea e o xarope simples. Dê leves batidinhas e adicione

o gelo. Complete com um pouco de água com gás e finalize com espuma de gengibre de cerca de dois dedos de altura.

HIGHWAY TO HELL

POR FRANCESCA SANCI
RIO TAP BEER HOUSE

INGREDIENTES (1 drinque)
2 morangos cortados em lâminas
3 "dashes" (fios) de molho de pimenta
25 ml de suco de limão
40 ml de xarope de framboesa
Gelo a gosto
Água tônica (para completar a taça)



Foto Bruno de Lima | Divulgação

RIO TAP BEER HOUSE

LIZ COCKTAILS & CO.

Foto Divulgação



PREPARO
No fundo do copo, coloque as lâminas de morango e três "dashes" de molho de pimenta. Adicione o suco de limão e o xarope de framboesa. Acrescente gelo e complete com água tônica. Mexa de baixo para cima e sirva.

KEEP SOBER

POR TAI BARBIN
LIZ COCKTAILS & CO.

INGREDIENTES (1 drinque)
60 ml de abacaxi
30 ml de Fassionala
15 ml de suco de laranja
7,5 ml de limão-tahiti
1 fatia de laranja (para decorar)



PREPARO
Em uma coqueteleira, reúna todos os ingredientes e sacuda com vigor para que fique homogêneo. Transfira para a taça e decore com a fatia de laranja.

RECHARGE

POR TAI BARBIN
LIZ COCKTAILS & CO.

INGREDIENTES (1 drinque)
30 ml de shrub de pepino
22,5 ml de sumo de limão-siciliano

Água tônica (para completar o copo)
Folhas de hortelã (para decorar)

PREPARO
Na taça, coloque os ingredientes um seguido do outro. Decore com folhas de hortelã e sirva.

SHIRLEY TEMPLE

POR TAI BARBIN
LIZ COCKTAILS & CO.

INGREDIENTES (1 drinque)
10 ml de grenadine
200 ml de ginger beer
10 ml de suco de limão-tahiti
1 fatia de gengibre (para decorar)

PREPARO
Na taça, coloque os ingredientes um seguido do outro. Decore com a fatia de gengibre e sirva.

ESPRESSO TONIC

POR TAI BARBIN
LIZ COCKTAILS & CO.

INGREDIENTES (1 drinque)
150 ml de água tônica
30 ml de café espresso
1 fatia de laranja (para decorar)

HACHIKO

Foto Filipo



PREPARO
Na taça, coloque os ingredientes um seguido do outro. Decore com a fatia de laranja e sirva.

APPLE MOJITO

POR MATEUS PONTES
RESTAURANTE HACHIKO

INGREDIENTES (1 drinque)
45 ml de suco de limão
50 ml de xarope de maçã verde Monin
50 ml de rum
3 fatias de limão
8 a 10 folhas de hortelã
Sprite ou soda a gosto (para completar o copo)



PREPARO
Em uma coqueteleira, coloque o suco de limão, o xarope de maçã verde e o rum e bata. Preencha um copo com gelo até a metade, acrescente as fatias de limão, as folhas de hortelã e a mistura da coqueteleira. Complete com Sprite ou soda e sirva.