



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

APOSTILA DE MIXOLOGIA E COQUETELARIA

Prof.^a Dra. Larissa de Oliveira Fassio

Prof. Ricardo Lúcio Martin

Abril de 2022

Ficha Catalográfica preparada pela Seção de Processamento Técnico
da Biblioteca Central do Unilavras

F249a Fassio, Larissa de Oliveira.
Apostila de mixologia e coquetelaria: [livro eletrônico / Larissa de
Oliveira Fassio, Ricardo Lúcio Martin: Unilavras, 2022.
341 Kb; Pdf.

Inclui bibliografia
ISBN. 978-85-67895-21-5

1. Bar. 2. Bebidas. 3. Coquetéis. I. Martin, Ricardo Lúcio. II. Título.

CDD 641

1. Origem e História

Não é clara a origem do coquetel como conhecemos hoje. A mistura de bebidas alcoólicas com outros líquidos é feita desde a Grécia Antiga, quando misturava-se água ou mel ao vinho. O termo em si surgiu na Inglaterra em 1798 para se referir a alguns tipos de bebidas. Jornais e revistas estadunidenses também começaram a usar o termo pouco tempo depois para se referir a misturas alcoólicas (GILLMAN, 2017).

Em 1806, Harry Crosswell, escritor no jornal *The Balance and Columbian Repository* de Nova Iorque, definiu cocktail como: *a stimulating liquor composed of any kind of sugar, water and bitters* (um licor estimulante composto por qualquer tipo de açúcar, água e bitters). Após essa primeira definição, o conceito foi sendo lapidado, e ganhando muitos adeptos que constantemente acrescentavam significados ao termo (GILLMAN, 2017).

Ser estimulante sempre foi um objetivo básico de qualquer coquetel, mas a verdadeira arte da coquetelaria só foi se desenvolver graças a nomes como Harry Johnson com suas grandes contribuições e estudos; e Jerry Thomas, ou como ficou conhecido “professor” Thomas, um bartender americano que trabalhou tanto nos EUA quanto na Europa (COSTA, 2018).

Por volta de 1860, Jerry Thomas lançou o primeiro livro de receitas de drinks americano. Nele, um coquetel era uma mistura que continha ao menos um licor na composição (THOMAS, 1862).

Durante a Lei seca nos Estados Unidos (1920–1933), os coquetéis e drinques se tornaram extremamente populares – misturar destilados a sucos, xaropes e açúcar se tornou uma prática comum para mascarar a baixa qualidade das bebidas alcoólicas disponíveis. Os coquetéis eram servidos em estabelecimentos conhecidos como speakeasy, bares ilegais da época.

Os drinques eram servidos bem doces e preparados de maneira desleixada (sem se atentar às proporções e doses, por exemplo), o que facilitava a ingestão rápida – uma consideração importante, já que o local podia ser invadido pelas autoridades a qualquer momento.

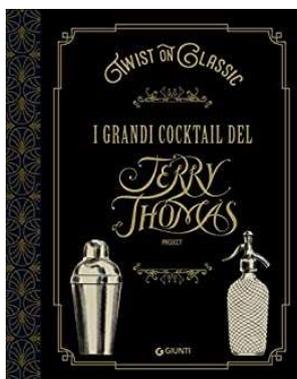


Figura 1: Livro de Jerry Thomas (www.amazon.com) e Speakeasy Bar nos anos 1920 (www.clos19.com)

Os coquetéis passaram por um período de decadência durante a década de 1960 até o começo da década seguinte, sendo poucos os drinks daquela época que ainda são servidos atualmente. Eles voltaram à popularidade com a explosão das misturas de vodca nos anos 1980. O período que começou dos anos 2000 até hoje, é conhecido como renascença na cultura dos drinks, com o resgate da mixologia dos drinks e atenção aos detalhes (REVISTA RABO DE GALO, 2016).

Mais especificamente de 2015 para cá, a ascensão na coquetelaria foi do Gin. O Gin teve seu auge nos anos 80 e reapareceu atualmente com força total no mundo todo. O motivo, dizem os especialistas, “é a sofisticação aliada à sua baixa caloria”.

O crescimento vertiginoso dos drinks na última década se deve principalmente ao empenho e qualificação dos profissionais de bar. O bartender virou profissão, e uma das mais procuradas na atualidade. Os estudos e pesquisas em torno da montagem, misturas e apresentação dos drinks tem mostrado resultados incríveis e belos, o que consequentemente, atrai mais adeptos ao consumo de drinks.

MIXOLOGIA: arte de misturar bebidas e formular coquetéis respeitando o limite de equilíbrio dos componentes, assim como a variação de álcool contida em cada coquetel. O conceito de degustar um drink, de experimentar novas sensações e de não beber por beber é o legado dos profissionais “Mixólogos”, que pesquisam novas técnicas e encontram na combinação de ingredientes as chaves para fazer história na arte da coquetelaria.

A demanda por algo além do serviço, algo que seja memorável, é a tendência que veio para ficar. O consumidor espera viver experiências que lhe façam sentido. Na coquetelaria essa demanda está sendo cumprida com a elaboração de novas técnicas e uso de ingredientes diversificados como queijos, ervas e frutas regionais, açúcares modificados, panificação e até mesmo insetos.

2. Tipos de Coquetéis

A coquetelaria está em constante evolução, novas técnicas e novos drinks surgem a cada dia. Ainda assim, os drinks podem ser classificados pelo: método de preparo, volume, tipo de bebida e finalidade (JOHNSON, 1934).

2.1 Método de Preparo

Batidos: Preparados na coqueteleira ou no liquidificador, utilizam ingredientes com densidades diferentes e que não se misturam facilmente, tais como destilados, sucos de frutas, licores, cremes, açúcar, etc.

Mexidos: Preparados no Mixing-Glass, utilizam bebidas com densidades semelhantes, geralmente à base de destilados e quase sempre sem levar açúcar, sucos, xaropes, ovo ou creme de leite em sua composição.

Montados: Preparados diretamente no copo em que será servido. Utilizam bebidas de igual densidade e que se misturam facilmente.

2.2 Volume e tipo de bebida

Short Drink: Preparados com duas ou mais bebidas, cujo volume é em média 50 ml. São servidos geralmente em um copo old-fashioned ou em taças de coquetel.

Long Drink: Preparados com destilados, licores, bitters, etc, são servidos em copos de long drink, chamados Highballs. São normalmente completados com sucos de frutas, água gaseificada, refrigerantes, e bastante gelo. Refrescantes, geralmente não são servidos durante as refeições.

Hot Drinks: São bebidas feitas com chocolate, café ou água quentes normalmente servidas no inverno, em canecas especiais.

Frozen Drinks: São preparados no liquidificador, com bebidas destiladas, licores, gelo, sorvete, bolachas ou leite condensado. O ideal é que fique com uma textura cremosa e lisa, sem pedaços de gelo no meio.

2.3 Finalidade

Estimulante do Apetite: Tem por finalidade estimular o apetite, com sabor amargo ou ácido. Geralmente são servidos antes das refeições. Preparados com destilados, bitters, vermouths, licores, pequenas quantidades de açúcar e, eventualmente, completado com sucos de frutas ácidas ou bebidas secas.

Digestivos: Tem por finalidade auxiliar o metabolismo dos alimentos durante o processo de digestão, devido ao seu grau alcoólico. Geralmente são servidos após as refeições e ao café. Preparados com licores, alguns destilados e outras bebidas alcoólicas, cremes, sucos e bastante açúcar.

Nutritivos: Tem por finalidade completar os valores calóricos do organismo, pois levam em suas composições ingredientes ricos em calorias. Preparado com Vinhos, aperitivos, ovos, cremes e frutas.

Refrescantes: Geralmente são servidos fora do horário das refeições, sendo preparados com destilados, licores, bitters, sucos, água gaseificada, refrigerantes e muito gelo, com copo Long Drink.

Estimulantes físicos: São coquetéis quentes indicados para climas frios. Compostos por bebidas destiladas, água ou café quente e condimentos especiais.

3. Materiais e Utensílios

Fazer um coquetel exige um pouco mais de esforço do que abrir e servir uma cerveja. Ainda assim, o prazer proporcionado na lida com os utensílios e na complexidade dos sabores resultantes, somados à admiração com sua performance, pode aumentar o reconhecimento do seu trabalho.

Durante o preparo dos mais diversos drinks é comum o uso de vários utensílios de bar e ferramentas, que auxiliam no resultado final. A principal razão para tantos utensílios é e sempre será, facilitar a vida e deixar o trabalho mais elegante. Cada utensílio é desenvolvido para tornar o preparo do drink cada vez mais prático, ágil e funcional.

3.1 Coqueteleiras

De Boston (Boston Shaker): É a mais indicada para trabalho. Composta por dois copos, principalmente de Inox, mas pode variar com outros materiais como vidro ou acrílico. Serve para bater preparar o drink em um dos copos e após sua união, bater o coquetel sob pressão.



Tradicional (Cobbler, Standard, Coqueteleira de 3 peças): Composta por 3 peças, um copo maior para receber os ingredientes, uma tampa com filtro de coagem e uma tampa menor para fechamento do filtro. Principalmente de Inox, mas pode variar com outros materiais como vidro ou acrílico. Serve para bater preparar o drink ao bater sob pressão e possibilita a coagem do coquetel sem o uso do Coador. É a mais popular das coqueteleiras.



3.2 Mixing Glass (Copo Misturador):

Copo utilizado para preparação de coquetéis no Método Mexido como o famoso Martini. Geralmente em Vidro.



3.3 Coador Hawthorne (Strainer):

Ferramenta para separar o gelo e o bagaço de frutas do restante do coquetel que irá ao copo. Chamada de Coagem Simples, a utilização deste coador serve tanto para coquetéis em taça Dry como para colocar gelo novo no copo. Composto por uma haste, por um corpo circular com molas que servem para reter pedaços maiores de frutas e por apoios nas extremidades, que podem ser 2 ou 4. Estes apoios servem para garantir maior fixação na borda dos copos de preparação.



3.3 Colher Bailarina (Colher de Bar):

Ótimo para misturar os coquetéis e alguns modelos também para servir de base como colher de açúcar. Hoje existem diversos modelos de colheres, com cumbucas de diversos tamanhos, comprimentos diferenciados, corpo em espiral e também com vários tipos de pontas, que podem ser ponta simples, ponta com disco, ponta com tridente, entre outras.



3.4 Pá de Gelo

Serve para manusear o gelo em maior quantidade. Escolha um tamanho de pá que seja ideal para sua utilização. Existem tamanhos pequenos que servem como medida para 1 drink mas também existem tamanhos grandes utilizados para máquinas de gelo ou para encher cubas grandes.



3.5 Macerador (Socador/Pilão)

O macerador auxilia a extrair o suco de frutas ou ervas, seja dentro do copo ou da coqueteleira. Evite maceradores de madeira, pois estes podem reter sujeira e contaminar seu drink. Dê preferência para maceradores em plástico ou inox. Existem hoje modelos com ponta lista ou ponta dentada, também indicados para diferentes tipos de coquetéis.



3.6 Pegador de Gelo e Frutas

Serve para manusear o gelo em menor quantidade, seja para finalizar um drink ou para encher um copo. Também servem para pegar frutas ou outros insumos. Você deve tomar cuidado para não utilizar o mesmo pegador de insumos, no gelo, para evitar contaminação.



3.7 Descascador Zester (Raspador):

Quer finalizar seu drink com uma raspa (zest) de limão ou laranja? O Descascador é o utensílio mais indicado para a preparação de guarnições.



3.8 Biqueiras (Free Pour)

Geralmente feitas de plástico ou metal são encaixadas no gargalo da garrafa para facilitar o controle da bebida que está sendo despejada no recipiente onde será preparado o coquetel. As de plástico são feitas em diversas cores para auxiliar o bartender quando escolher em que garrafa colocar a biqueira, podendo assim associar a bebida com a cor da biqueira.



3.9 Tábua de Corte

Apoio próprio para corte de frutas e insumos. Dê preferências para tábuas de vidro temperado ou de polipropileno.



3.9 Cuba de Gelo

Diferente da tina térmica de gelo, o objetivo desta cuba é despejar o saco de gelo para utilização durante o preparo do drink. Geralmente tem capacidade de 11 a 15 litros e são produzidas em plástico ou policarbonato



3.10 Dosador (Jigger)

Item utilizado para medir corretamente as bebidas que serão utilizadas nos coquetéis. Geralmente suas medidas são aproximadas e tem diversos formatos e combinações em ml, cl, oz.



3.11 Store and Pour (Garrafa de Suco):

Garrafa utilizada para armazenar xarope de açúcar, sucos, insumos líquidos. É composta por corpo, bico e uma tampa que permite o lacre da garrafa para armazená-la na geladeira. Existem vários tamanhos, 500ml, 1Litro, 2 Litros... e diversos formatos.



3.12 Espremedor de Frutas

Fabricados em alumínio ou aço inox, serve para extrair o suco das frutas como limão, lima da pérsia, laranja...



3.11 Bar Mat (Tapete de Balcão):

Este tapete geralmente é colocado no balcão superior, à frente do convidado. Quando se prepara um drink é muito comum que caia bebida fora do copo ou mesmo com o suor da coqueteleira. Este tapete serve para reter o líquido excedente do preparo do drink e também para apoio do copo do cliente.



4 Copos e Taças

De acordo com especialistas da área de mixologia, se reduzisse a coquetelaria a equipamentos estritamente necessários, é provável que sobrassem apenas os recipientes para beber: taças e copos. Aliás, existem drinks que são preparados diretamente no copo, como o Negroni e o Old Fashioned.

Os copos e taças utilizados no serviço de um drink são tão importantes quanto os ingredientes etílicos escolhidos. E não só por uma questão de apresentação e beleza, mas também porque o recipiente influencia na fruição do drink (temperatura, toque, cheiro e até sabor). Em relação aos materiais, vidro e cristal são os mais indicados para qualquer drink. Metais podem funcionar para drinks muito específicos. E o plástico está sempre fora de questão (além de ser um material com apresentação feia e que embaça com o tempo, ainda pode interferir no aroma e na composição química da bebida).

Para os formatos de cada copo e taça, as variações de modelo não tem limite. Mas, de maneira funcional, a lista é reduzida a alguns poucos formatos dos quais todos os outros derivam. São 5 modelos básicos de copos e taças que são necessários para a coquetelaria.

Copos e taças para vinho e cerveja não se enquadram na coquetelaria, pois possuem características particulares que precisam de copos e taças específicos para cada tipo ou estilo.

OLD FASHIONED

É um copo baixo, com a boca ligeiramente maior do que a base. É usado normalmente para bebidas não gasosas com gelo. Drinks como Negroni, Sazerac e o drink que empresta o nome Old Fashioned, entre outros, são servidos nesse copo.



TAÇA COQUETEL

É um ícone da coquetelaria, pode ser no formato martini (cônico) ou no formato copa (abaulado). É também conhecida como coupe e já foi usada sem parcimônia para servir drinks clássicos como o Dry Martini, Manhattan, White Lady, entre outros.



COPO HIGHBALL

É um copo alto e estreito, usado majoritariamente para bebidas com ingredientes gasosos. É o copo ideal para Gim Tônica, Cuba Libre e Mojito, mas também para bebidas não gasosas, como Tequila Sunrise e Bloody Mary.



CANECAS

A caneca pode ser de metal, de louça ou vidro, com alça na lateral. As canecas de metal como cobre são muito usadas para servir o famoso Moscow Mule. Já as de vidro são muito usadas para servir Irish Coffee e Ponche.



COPO SHOT

Conhecidos também como copinhos de dose, são normalmente utilizados para servir doses individuais de aguardentes.



Esses copos e taças são a base da coquetelaria. Há uma infinidade de outros modelos e variações, como por exemplo a taça Margarita, uma taça variante da taça Coquetel com dois andares. O copo On The Rocks para whiskey, que é uma variação mais robusta e reta do copo Old Fashioned. O copo Collins, uma variação do copo highball, mais alto e mais estreito.

Enfim, as possibilidades são múltiplas de acordo com o gosto e escolha do bartender. É válido ressaltar que independente do copo escolhido pense no conjunto da obra final, se o coquetel a ser preparado se adequa ao copo escolhido (tipo de coquetel, gelo, carbonatação, frutas, guarnições, quantidade).

5 Bebidas Etilicas

O uso das bebidas alcoólicas na elaboração de drinks pode ser opcional. Atualmente é possível encontrar diversas receitas e técnicas na coquetelaria que não utilizam o álcool na composição.

No entanto, se a opção for utilizar o álcool na composição de drinks, é importante entender os tipos de bebidas que existem e como podem ser utilizadas. Lembrando sempre de avaliar a quantidade, em composição com os outros ingredientes, para o equilíbrio final do drink.

As bebidas alcoólicas são divididas em **fermentadas**, **destiladas** e **infusionadas**. Todas elas possuem a mesma base de obtenção, através da fermentação alcoólica.

Fermentadas: As bebidas consideradas fermentadas são aquelas que após o processo de fermentação, já são envasadas para consumo, passando apenas por etapas de filtração e ou maturação/envelhecimento. É o caso da Cerveja, Vinho, Hidromel, Kombucha, entre outras.

Destiladas: As bebidas consideradas destiladas são aquelas que após o processo de fermentação, são destiladas em equipamento próprio, para se obter maior concentração de álcool por volume e sabores característicos. Pode ou não passar por maturação/envelhecimento antes do consumo. É o caso da Cachaça, Vodka, Whiskey, Gin, Conhaque, Rum, entre outras.

Infusionadas: As bebidas consideradas infusionadas são aquelas obtidas pela mistura de uma base alcoólica com ingredientes que agregam sabor característico (frutas, ervas, flores, especiarias e aromatizantes). É o caso dos Licores.

Todas essas variações de bebidas podem ser utilizadas na elaboração de drinks alcoólicos, inclusive mais de uma por drinks. Portanto, tendo em vista as classificações dos tipos de bebidas etílicas, segue abaixo algumas opções de bebidas mais utilizadas na coquetelaria.

Bebidas Etílicas		
Bebidas	Classificação	Origem
Absinto	Destilada	Folhas de absinto
Cachaça	Destilada	Cana-de-açúcar
Cerveja	Fermentada	Cereais Maltados
Conhaque	Destilada	Vinho
Espumante	Fermentada	Uvas
Gin	Destilada	Zimbro e cereais
Licore	Infusionada	Diversos
Rum	Destilada	Melaço
Saquê	Fermentada	Arroz
Tequila	Destilada	Agave
Triple Sec	Infusionada	Casca de Laranja
Vermouth	Fermentada	Vinho
Vinho	Fermentada	Uvas
Vodka	Destilado	Cereais
Whisky	Destilado	Cereais Maltados

5 Xaropes e Bitters

Para dar um toque de cor e um sabor especial aos coquetéis, nada melhor do que utilizar os xaropes diversos. Os xaropes são feitos de diversas frutas e outras especiarias, são muito utilizados para o preparo de coquetéis, cafés e na culinária de forma geral. É possível encontrar uma infinidade de sabores.

Os xaropes combinam muito com o paladar do brasileiro, que geralmente busca algo adocicado e frutado. É possível encontrar xaropes industrializados de diversas marcas, volumes e

sabores. No entanto, é possível também produzir os próprios xaropes a partir de açúcar, água e fonte de calor (esses possuem menor durabilidade).

A substituição do açúcar granulado pelos xaropes na coquetelaria já é muito comum devido a praticidade e alguns outros benefícios:

- precisão de medidas e padronização;
- não decanta - drink mais uniforme;
- textura suave;
- facilita limpeza do copo;
- mais higiênico;
- mistura mais fácil

O uso ideal dos xaropes deve ser feito com racionalidade, tomando cuidado para não ofuscar os demais ingredientes. No caso dos saborizados, usar a quantidade necessária apenas para realçar o sabor desejado.

Bitter é uma bebida alcoólica com sabor de essências herbais, caracterizado por um sabor amargo ou agridoce. Diversas marcas de bitter foram comercializadas antigamente como medicamentos patenteados, porém atualmente são consumidos como digestivos ou para dar sabor a coquetéis.

Uma gota a mais ou a menos pode fazer a diferença quando se trata de bitters. A preparação é complexa. Envolve inúmeras espécies de folhas, raízes, frutas e outros ingredientes esmagados e macerados em álcool.

A variedade de bitters existentes hoje é imensa e um dos grandes trunfos da coquetelaria. Há uma série de marcas e tipos da bebida disponíveis no mercado que podem ser servidos de formas diferentes

Mesmo que qualquer garrafa nomeada como bitter vá ter, normalmente, um componente amargo (geralmente genciana, casca de chinchona, absinto ou similares), o amargor é somente uma base para uma mistura de outros aromas e sabores. Há bitters com sabor de flores, chás, cítricos, pimenta e temperos, de nozes, defumados; e combinações desses, como gengibre e limão, e café e cacau.

Os bitters mais famosos e usados pelos bartenders são o Angostura, o Peychoud's, o Campari e os bitters de laranja. Exemplos conhecidos de drinks que levam bitters na sua composição são o Manhattan e Martini.

Fato é que os bitters são capazes de proporcionar experiências sensoriais variadas em um único drink. O seu uso tem para a coquetelaria o que os temperos tem para a culinária.

6 Gelo: de coadjuvante à estrela

A utilização de gelo no dia-a-dia é algo comum e corriqueiro, mas nem sempre foi assim. Até a invenção dos refrigeradores no século XIX, o armazenamento e transporte de gelo era quase impossível e sua utilização era ostentada por autoridades como símbolo de riqueza (NAVARRO, 2022). Na coquetelaria, o uso do gelo não era realidade, tanto pela dificuldade de obter gelos de qualidade quanto pela baixa demanda por bebidas geladas.

Com o advento da tecnologia no século XX, boa parte da população já possuía refrigeradores em casa, e a facilidade de obter o insumo de qualidade era grande por parte dos bares e restaurantes.

Não é de se estranhar que os americanos tenham sido os pioneiros no uso do gelo em seus drinks. Com a chegada do século XXI, muitas tendências foram deixadas de lado e o gelo era coadjuvante nas criações etílicas. Bom, isso até o início da década passada, quando o gelo começou a ganhar a atenção dos mixologistas do mundo todo – e do público também, virando a estrela de muitos drinks (CLUBE DO BARMAN, 2022).

Nos últimos dez anos acompanhou-se uma evolução na importância do gelo de qualidade, cristalino e nos mais diferentes moldes. A transparência, mais do que mera beleza, denota outra característica importante: a pureza da água e, conseqüentemente, um processo mais lento de derretimento.

Os gelos comuns, caseiros, apresentam aparência turva, com ranhuras e bolinhas, além de pontos embaçados. Isso acontece, pois a água utilizada no preparo não é pura e o oxigênio ao passar pelo processo de solidificação carrega as impurezas microscópicas para a parte mais externa do cubo de gelo (CLUBE DO BARMAN, 2022).

Já os gelos translúcidos, são preparados com água pura e um processo de congelamento mais eficiente. Além da beleza que se assemelha a um diamante, esses gelos derretem 5 vezes mais lentamente que os gelos comuns (CLUBE DO BARMAN, 2022).

Com gelos cada vez melhores, a criatividade no serviço também cresceu. Além dos cubos médios feitos por qualquer máquina de gelo, os bares passaram a servir grandes cubos transparentes, gelos esféricos (para doses em copos baixos), gelos em formato de diamante (para taças cocktail e coupe), gelos retangulares para os highballs/collins, entre outros formatos.

Cresceu também o uso de gelos decorados, com flores e frutas dentro. Além dos gelos infundados e defumados, que dão um toque a mais de sabor ao drink conforme vai derretendo.

Todo esse empenho em melhorar a forma de apresentação e fabricação do gelo, vem de encontro com a satisfação e a vontade de servir a melhor experiência sensorial possível, através de uma taça de drink.

7 Referências Bibliográficas

GILLMAN, G. **The Cocktail's Origin, The Racecourse, The Ginger, Part I.** In: Beer et. seq. Jan. 2017. Disponível em:< <https://www.beeretseq.com/the-cocktails-origin-the-racecourse-the-ginger-part-i/>>

COSTA, G.F. **A Evolução da Coquetelaria.** Monografia de Conclusão de Curso. UFJF. Juiz de Fora, 2018. 16p.

THOMAS, Jerry. **How to Mix Drinks, or the bon-vivant's companion.** U.S.A: 1862. Dick & Fitzgerald Publishers.

JOHNSON, Harry. **The Bartenders' Manual.** U.S.A: 1934. Charles Graham & Co. Newark, N.J. Made in U.S.A

Revista Rabo de Galo #2. São Paulo: Junho de 2016. Balcão Editora

NAVARRO, J. **Você já imaginou como era a vida antes da geladeira?**

(do artigo: <https://foodsafetybrazil.org/como-era-a-vida-antes-da-geladeira/>). Acesso em 23/05/2022.

CLUBE DO BARMAN. **História do gelo na coquetelaria e sua evolução – parte 1.** Disponível em:< <https://clubedobarman.com/historia-do-gelo/>> Acesso em: 10/01/2020