

CORREIO INDICA

Para além da taça

Bebida versátil, o vinho também é utilizado como base dos mais diversos drinques. À convite do *Divirta-se mais*, o mixologista Gutto Lopes ensina como fazer um frozen rosé em casa

Isabela Berrogain

Uma das bebidas mais amadas pelo brasileiro, o vinho surpreende pela versatilidade. Além da variedade de tipos — tinto, rosé, branco —, o líquido, ora doce, ora amargo, é utilizado como base de alguns dos mais saborosos drinques do mundo da coquetelaria. Por isso, nas vésperas do Dia Nacional do Vinho, o *Divirta-se mais* selecionou receitas para os que desejam celebrar a data em casa, e de forma especial.

“O vinho tem uma vasta gama de sabores, aromas e estilos. É um ingrediente

ALEX LAU



Frozen rosé é uma das opções de drinques à base de vinho

dinâmico na coquetelaria, oferecendo uma profundidade única que pode transformar completamente um coquetel”, descreve o mixologista Gutto Lopes. “Uma aplicação clara disso é que podemos mudar totalmente o perfil de um coquetel se usarmos vinho branco, tinto ou um espumante, por exemplo, sem contar outros fatores, como a uva ou o terroir”, explica.

Para Gutto, os diferenciais dos drinques feitos à base de vinho são inúmeros. “A apresentação de um drink com vinho fica linda; o sabor é complexo, profundo, aromático, além de trazer consigo um caráter estratégico, considerando que é possível alcançar tanto o público do drink

quanto o do vinho”, avalia o mixologista.

Gutto destaca que são vários os coquetéis feitos com vinho que podem agradar os mais diversos tipos de paladar. “Há a conhecida sangria, que utiliza em sua receita mais tradicional um mix de frutas cortadas — geralmente maçãs, peras, kiwi, morango, uvas e laranja —, triple sec, o licor de laranja, cognac e vinho tinto”, aponta. Na receita, ao substituir o vinho tinto pelo vinho branco ou pelo espumante, faz-se o clericot.

“Outro coquetel muito comercial e simples é o kir royal, que leva espumante e licor de cassis. Se o licor é substituído por purê de pêssego, temos o belline. Utiliza-se um suco de morango,

temos o rossini. Se é usado um suco de laranja, por sua vez, tem-se a mimosa”, exemplifica o mixologista.

Para sair do óbvio, Gutto indica o frozen rosé. Para a preparação do drink, é necessário uma garrafa de rosé bem gelada, uma xícara de frutas vermelhas congeladas (morangos, framboesas, mirtilos), duas colheres de sopa de açúcar, meio limão-taiti espremido e gelo. Em um liquidificador, adicione o vinho rosé, as frutas vermelhas congeladas, o açúcar e o suco de meio limão. Bata tudo até obter uma mistura homogênea. Adicione gelo e continue batendo até obter uma consistência de frozen e sirva. Decore com pedaços de frutas e um ramo de hortelã.