

CORREIO INDICA

Luisa Mello*

De origem paulista, a caipirinha é um drinque clássico. Considerado como símbolo nacional e reconhecido como patrimônio cultural imaterial fluminense desde 2019, a bebida faz sucesso no menu de bares, restaurantes e é a atração principal de comemorações e festas populares. Para celebrar o Dia da Cachaça, o barman Daniel Souza — do Complexo Fora do Eixo — dá dicas indispensáveis para os fãs do coquetel que buscam a receita perfeita para reproduzir em casa.

O primeiro passo é a escolha dos ingredientes principais: o limão e a cachaça. “A caipirinha tradicional usa o limão-tahiti, mas outros tipos de limão mudam completamente a experiência da bebida”, explica Daniel. Entre outras opções estão o limão siciliano, cravo e galego. O profissional complementa: “Pode misturar os limões: usar tahiti e siciliano juntos dá acidez e aroma ao mesmo tempo. É uma variação bem usada em bares para deixar a bebida mais complexa”.

Durante o processo de comprar o destilado, a mais indicada é a cachaça branca: “Ela é fresca, levemente frutada e não interfere no sabor dos ingredientes”, afirma. Outra sugestão é evitar as cachaças envelhecidas em barril, já

EDICASE

BEBIDA TIPICAMENTE BRASILEIRA

EM COMEMORAÇÃO AO DIA DA CACHAÇA, O CORREIO BRAZILIENSE AJUDA OS FÃS DO DRINQUE A PRODUZIREM EM CASA COM QUALIDADE DE PROFISSIONAL

que as notas de madeira e baunilha podem interferir com o sabor do limão. Sobre as opções artesanais, Daniel indica: “Cachaças artesanais de alambique são mais aromáticas,

equilibradas e têm menos agressividade que as industriais de coluna”.

O barman finaliza com recomendações: 1) Escolha bem o limão. Prefira limões firmes, com casca fina e lisa.

Evite limões murchos ou com manchas, pois alteram o sabor. 2) Macere com carinho, não com força. Se você espreme demais o limão, libera o amargor da parte branca da casca. O segredo é só pressionar o suficiente para soltar o suco e os óleos essenciais. 3) Mexa, não bata no liquidificador. A caipirinha clássica é feita direto no copo. Bater no liquidificador muda a textura, dilui demais e deixa a bebida turva.

No Dia da Cachaça, o barman Daniel Souza, do Complexo Fora do Eixo, ensina como preparar a caipirinha perfeita

CAIPIRINHA

Ingredientes

- » 1 limão-tahiti (firme e com casca lisa)
- » 2 colheres (sopa) de açúcar (aprox. 25 g)
- » 50 ml de cachaça (boa qualidade)
- » Gelo a gosto (cubos grandes são melhores)

Modo de Preparo

- » Corte as extremidades do limão e depois em 4 partes, retirando a parte branca central (evita o amargo).
- » Coloque os pedaços em um copo baixo, adicione o açúcar e macere suavemente, apenas para soltar o suco e os óleos da casca, sem espremer demais.
- » Complete o copo com gelo.
- » Adicione a cachaça e misture bem com uma colher longa ou balarina.
- » Sirva imediatamente.