

CRÍTICA / RESTAURANTE / CASA MILÀ

Divulgação



Com origem na Grécia Antiga, os vermutes surgem como remédio e hoje são estrelas da coquetelaria mundial

# A vida vai bem com vermute

Por Affonso Nunes

**B**ebida que vem da Grécia Antiga, o vermute hoje é uma das grandes estrelas dos bares mundo afora. Hipócrates, o pai da medicina, já preparava suas infusões medicinais misturando vinho com artemísia e outras ervas para resolver problemas de digestão. Mas foi na Itália do século XVIII que Antonio Benedetto Carpano teve a brilhante ideia de transformar o remédio amargo em puro prazer, criando em 1786 as bases do vermute que conhecemos hoje - e que virou febre em países como Itália, Espanha, França, Estados Unidos e Argentina.

Como base de coquetéis clássicos tipo Martini, Manhattan e Negroni, o vermute desperta a criatividade de bartenders e mixologistas pelo mundo todo. Ali na Praça São Salvador, em Laranjeiras, a Casa Milà - um pedacinho autêntico da Espanha no Rio - promo-



Divulgação

Walter Garin (ao fundo) e as marcas de vermute nacionais e importadas oferecidas na Casa Milà

veu nos dias 18 e 25 de setembro experiências de harmonização e coquetelaria com a bebida, aproveitando para lançar sua carta de vermutes assinada pelo bartender e consultor uruguaio Walter Garin.

O especialista formulou 16 receitas que incluem vermutes artesanais da própria casa - rosso e demi-sec - além de rótulos nacionais e internacionais como Cia dos Fermentados, APTK Spirits,

Punt & Mês e Cinzano 1757. Na quinta-feira (25), ele e a bartender Isadinha - a primeira brasileira a integrar o júri do Concours Mondial de Bruxelles (destilados) - criaram drinques exclusivos usando os vermutes da Cia dos Fermentados.

O vermute mantém sua receita tradicional - pelo menos 70% de vinho turbinado com açúcar e infusões botânicas - mas cada produtor desenvolve suas fórmulas

secretas combinando dezenas de ingredientes, desde raízes e cascas cítricas até especiarias exóticas. Garin conta que antigamente era comum usar vinhos de qualidade inferior, como os de garrafão (feitos de uva de mesa - não viníferas), mas os melhores produtores há tempos apostam em vinhos de qualidade superior para seus preparos.

“O vermute também faz parte da tradição uruguaia, país onde

nasci. Tive uma relação de infância, de ver minha mãe, minha avó e tias bebendo. Não entendia o que era na época. Agora o vermute me lembra daqueles almoços de domingo, uma coisa caseira, momentos de família. E, quando produzo, tento transferir esse sentimento para a pessoa que vai beber”, revela.

Guiados por Garin, eu e Alice - minha companheira de todo tipo de aventuras - provamos seis tipos diferentes de coquetéis e em todos a clássica bebida se casava com especiarias ou frutas que remetiam à brasilidade, com leveza e frescor numa verdadeira explosão de aromas, sabor e sensações. Foram eles o Vermute Caju (com casca de laranja e castanha de caju caramelizada), o Vermute Jabuticaba (com rodela de limão siciliano), Vermute de Café (com rodela de laranja Bahia), o Vermute Extra Dry (com casca de limão siciliano e azeitona no palito), o Vermute Rosé (com casca de laranja Bahia) e o Vermute Rosso (com pintxo de anchova e azeitona). A partir de R\$ 28.

Nada exagerados no álcool e no amargor, revelaram-se perfeitos para acompanhar tanto as tapas e pintxos da casa quanto pratos como a moquequinha negra (arroz negro salteado com cubos de peixe, camarão, polvo, lascas de côco ao molho baiano com chips de banana da terra, R\$ 74) ou o tradicional Polvo à Espanhola (tentáculos de polvo salteados no azeite com tomate, alho e limão-siciliano e arroz catalão, R\$ 98).

Claro que a casa oferece outras opções de drinques, serve a tradicional sangria, tem uma carta de vinhos baseada em bons rótulos espanhóis, além da cerveja Estrela Galícia, a mais popular daquele país ibérico, mas os vermutes são mais do que indicados para bons momentos a sós, a dois ou em grupos de amigos.

## SERVIÇO CASA MILÀ

Rua Esteves Junior, 28 - Laranjeiras

De segunda a sexta-feira (12h às 23h) e domingos (12h às 22h)