

# HORA DO BRINDE

Mixologistas dão dicas de **drinques** que vão deixar a carta de bebidas servida no seu casamento mais marcante e longe do lugar-comum

## Kombucha Fizz

Para contemplar os convidados que não costumam beber, que tal incluir no cardápio um drink criativo e não alcoólico? A sugestão do bartender do Quincho (SP), Danilo Madeira, é o coquetel feito com shurb de morango, tônica e kombucha de chá-verde. “Este fermentado é a bebida do momento e tem um forte apelo por ser supersaudável”, diz. Danilo explica que também dá para oferecer duas versões com álcool do coquetel: uma em que se substitui a tônica por espumante, e outra adicionando rum com licor de laranja. **Shot extra:** “Apostar em uma carta sem álcool é tendência e atende aos convidados que não podem beber e não querem ficar apenas no refrigerante ou na água, ou mesmo como opção para intercalar entre os alcoólicos.”

## O Melhor da Noite

Unindo uísque, cordial de beterraba, framboesa e coco, o drink é, para o mixologista Gabriel Santana, do Benzina (SP), escolha certa para sair do óbvio e dar um toque cool ao bar do casamento. “O coquetel, além de ser bem balanceado, chama a atenção: ele tem uma cor roxa intensa que se destaca das demais receitas”, conta o bartender. **Shot extra:** “Algumas bebidas, como o champanhe, são sinônimo de celebração, mas nem sempre agradam a todos porque são mais secas. Por isso, é bacana oferecê-las também em coquetéis.”

## Strawberry Bellini

Uma bebida de boas-vindas. Segundo o bartender Cristiano Costa Moura, do Riviera Bar (SP), o drink feito com espumante, purê de morangos - no lugar dos pêssegos da receita do Bellini tradicional - e xarope de grenadine agrada a diversos paladares e, por ter um teor alcoólico baixo, é perfeito para receber os convidados. “Ele é leve, mas com sabor frutado acentuado. Além disso, é naturalmente muito festivo, por conta do espumante. Ou seja: ideal para a celebração”, diz Cristiano. **Shot extra:** “Em vez de ter apenas uma bebida como estrela principal do bar, opte por um leque maior de coquetéis e receitas. Um toque a mais é servir aqueles que tenham marcado a história do casal.”

## A Dog Named Daiquiri

A receita que leva rum, geleia de umbu, limões-tahiti e galego, e *sponge cake* de limão é a aposta de Spencer Amereno, *head bartender* do Frank Bar (SP). “É uma bebida refrescante e versátil porque dá para substituir a geleia de umbu por outros sabores. Basta balancear a acidez, aumentando ou diminuindo a quantidade de limão, para harmonizar com a fruta escolhida”, explica o mixologista. **Shot extra:** “Escolha taças classudas, porém modernas. Vale também optar por drinks simples, mas que tenham algum toque criativo.”

## Thi Lá

Para a mixologista Beatriz Coutinho, do Mica Bar (SP), uma boa maneira de surpreender é usar bebidas tradicionais e muito populares em casamentos, como o gim, em receitas inusitadas. O drink criado por ela, que leva gim infundado com capim-cidreira, calda de erva-doce, limão-siciliano e club soda é um bom exemplo. “É um coquetel interessante e que funciona bem em casamentos, porque tem um leque de sabores que agrada a maioria: é leve, cítrico e adocicado”, diz. **Shot extra:** “Para que o bartender possa criar bebidas com personalidade e acertar em cheio, ele precisa que os noivos deem dicas dos gostos e consumo de seus amigos e familiares. Assim, é possível chegar a uma carta equilibrada.”

