

# COQUETELARIA EM FLORIANÓPOLIS: UM ESTUDO DOS COQUETÉIS EM BARES DA CIDADE

Fabiana Cristina de Souza Santos  
Prof. Orientador: Wilton Carlos Cordeiro

## RESUMO:

A Coquetelaria é um segmento que cresce, inova e adquire adeptos a cada ano que passa. Tida como a arte de preparar coquetéis, possui uma história recente no contexto de bebidas. Entende-se por coquetel como uma bebida, geralmente alcoólica, feita pela mistura de duas ou mais bebidas. Há diferentes versões para a origem do nome, mas literalmente significa “Rabo de Galo”. O objetivo do presente trabalho foi analisar a carta de coquetéis em bares de Florianópolis. Estes foram catalogados em três categorias diferentes: origem, preço e tipologia. Soma-se a isso uma visão do perfil dos bartenders visitados. A pesquisa realizou-se em nove bares distribuídos em diferentes pontos da cidade. Em suas cartas encontrou-se 271 coquetéis, com predomínio dos coquetéis Autorais, que em sua maioria custavam menos de R\$25,00. Os bartenders tem uma visão positiva da atividade em Florianópolis. Ressalta-se a necessidade de novos estudos que contemplem temas como a história da coquetelaria no Brasil, entre outros.

**palavras chave:** coquetelaria; carta de coquetéis; bartender; Florianópolis

## ABSTRACT:

Mixology grows, innovates and acquire lovers with each passing year. Seen as the art of crafting cocktails, it has a recent history in the context of beverages. A Cocktail is a beverage, usually alcoholic, made by mixing two or more drinks. There are many stories for the origin of the word, but it literally means “cock tail”. This final paper intend to do a research over each cocktail at a selection of bars in Florianópolis. These drinks were classified in three different categories, such as: origin, price and type. The profile of the bartenders are described too. The research was made in nine distinctive establishments of the city. There was 271 cocktails in their menus, mainly signature cocktails, mostly costing less than R\$25,00. The bartenders have a positive outlook on the scenario of Florianópolis. We emphasize the need for further studies that include themes such as the history of mixology in Brazil, among others.

**key-words:** mixology, cocktail menu, bartender, Florianópolis

## INTRODUÇÃO

A Coquetelaria é um segmento que cresce, inova e adquire adeptos a cada ano que passa. Segundo o Boletim de Tendência em Alimentos do Sebrae, publicado em 2016, as tendências a partir daquele ano seriam claras no Brasil: regionalização de ingredientes; o uso de barris para envelhecer coquetéis; coquetelaria molecular e defumações. Todas essas vertentes e algumas outras permeariam os anos seguintes. A vontade dos clientes em experimentar coisas novas e a busca por maior qualidade também são colocadas em evidência nesse documento (SEBRAE, 2016).

A revista online O Globo entrevistou Marco De La Roche, uma figura marcante na Coquetelaria e Mixologia brasileira, em um artigo sobre a alta da mesma no país, onde ele ressaltou a importância da composição das cartas dos bares. “É um movimento que aquece o mercado. Atualmente, ninguém mais pensa em abrir um bar sem planejar uma boa carta de drinks. As próprias redes tradicionais estão investindo em nomes fortes para exercer essa função (DALE, 2019).” Marco também é frente do *Mixology News*, site brasileiro cheio de informações quanto à história, receitas, novidades e destaques na Coquetelaria mundial e nacional. As principais aparições de Florianópolis no site são sobre o bar referência Rabo Di Galo e da presença de Pedro Neto, antes bartender do Franklin Bar, nas semifinais do campeonato Bacardi Legacy Brasil 2019/2020.

Sabe-se que Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina, participa da “Rede Mundial de Cidades Criativas da Unesco” no âmbito da Gastronomia (UNESCO, 2019). Além disso, um levantamento feito pelas Federações das Indústrias do Rio de Janeiro, coloca Florianópolis como a capital mais desenvolvida do país, com altos indicadores socioeconômicos (IFDM, 2018). Esses indicadores são prova que há um cenário cultural e economicamente favorável para que a coquetelaria continue em foco e se desenvolva de forma contínua.

A diminuição do consumo de bebidas alcoólicas no Brasil, já identificada pela OMS em 2016 (CISA, 2019), é uma questão que não deve ser colocada de lado quando se trata de estabelecer um cenário nacional com foco na Mixologia. Por isso,

vê-se a necessidade de uma carta de coquetéis que invista nas novidades, com assertiva qualidade, variedade e preços acessíveis.

Então, o objetivo geral da presente pesquisa é estudar e analisar os coquetéis oferecidos nos bares que foram referência no últimos anos localizados em Florianópolis - SC, quanto à origem, preço e tipologia. Também traçar o perfil dos bartenders que trabalham nesses estabelecimentos como chefs de bar.

## 1 HISTÓRIA DA COQUETELARIA AMERICANA

A coquetelaria, assunto muito falado recentemente, tem uma história bem diversa. As contribuições de diferentes países formaram o que ela é hoje, mas foram os norte americanos que “modificaram completamente a história dos bares e restaurantes de todo o mundo” (MIXOLOGYNEWS, 2019).

O primeiro significado da palavra coquetel foi publicado em 1806, por um editor chamado Harry Coswell, no *The Balance and Columbian Repository*. O editor classificava-o como sendo “(...) *a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters*<sup>1</sup> (...)”. “Apenas mais tarde entre 1860 e 1920, que o significado da palavra mudaria, eventualmente abrangendo todos tipos de misturas alcoólicas” (MONTI, 2016, p.6).

Existem inúmeras definições do significado da palavra “*cocktail*” (em português, “coquetel”). *The Cambridge Dictionary* define-a como “uma bebida, geralmente alcoólica, feita pela mistura de duas ou mais bebidas”. Inserir ou não o álcool na definição possibilita abranger mais preparos, tanto no quesito criatividade quanto para atender à demanda do consumidor final.

O ato em si de misturar bebidas é muito antigo. Os primeiros registros datam de cerca de 7 mil anos atrás, quando “o homem costumava acrescentar ao vinho produtos como ervas, mel e outros” (PHILLIPS, 2010, p.22). Essa mistura era feita para tornar os vinhos ruins da época mais palatáveis, algo bem distante da mixologia de hoje. A necessidade da coquetelaria só veio realmente com a criação e popularização dos destilados, que por serem fortes demais, precisam ser diluídos.

---

<sup>1</sup> Uma bebida alcoólica, composto por algum tipo de destilado, açúcar, água e bitters (tradução livre)

“Historicamente, ponches foram a primeira ‘família’ a se popularizar, no começo do século 18.” (MONTI, 2016, p.6). As receitas desses ponches eram feitas na maioria das vezes com água, açúcar, suco de limão, algum destilado e especiarias, servido numa grande travessa para o consumo coletivo. Essa bebida fora consumida por longos anos desde seu primeiro registro em 1632, passando de marinheiros, comerciantes, até chegar em grandes aristocratas ingleses (WONDRICH, 2011).

Os destilados, o chá, o açúcar, os cítricos e a noz-moscada utilizados eram ingredientes caros(...). Na década de 1690, um quarto de tigela de punch custava metade do salário mínimo da semana. As *punch bowls* começaram a se tornar um acessório para adquirir e exibir. Há relatos de pessoas imensamente ricas que gastaram fortunas encomendando tigelas suficientemente grandes para que três crianças pudessem brincar dentro” (DIFFORD, 2019).

A temperatura é algo muito importante na execução dos coquetéis. Como boa parte deles são melhor consumidos gelados, para uma época sem refrigeradores, isso significava a necessidade de gelo. “Nos anos de 1820, a indústria de gelo americana nasceu. Nenhum lugar tinha gelo acessível no verão, sempre era um luxo...” (WONDRICH, 2011). Esse passo não só facilitou o acesso e distribuição de gelo, mas deslançou a venda dos coquetéis. Com o passar dos anos, o país em desenvolvimento e os trabalhadores cada vez mais inseridos no mercado, algo não era tão disponível como antes: o tempo. Os coquetéis com medidas menores e individuais foi uma adaptação à isso. Não se sentava mais para beber grandes tigelas de ponche. Os trabalhadores queriam se divertir, tomar algo rápido e ir para casa.

Os primeiros bartenders ‘celebridades’ surgiram aqui. Willard do ‘The City Hotel’ em New York; ou mesmo Cato Alexander, outro bartender Nova Iorque, o que só foi possível devido a aproximação do profissional coqueteleiro e seus clientes nos chamados *American bar*. Balcões compridos, bartenders de um lado, clientes do outro, tudo próximo, tudo à vista e bem executado; um palco com artista e plateia pra ver. A expansão da América para o Oeste, devido à mineração, levou à criação de cada vez mais estabelecimentos nesse estilo de funcionamento. Foi durante essa “febre do ouro” que a coquetelaria passou a adquirir um apelo luxuoso. Vários

bartenders foram responsáveis por fortalecer essa exuberância, mas o mais relevantes deles foi Jerry P. Thomas (WONDRICH, 2011).

Jerry “the professor” Thomas conseguiu criar em volta do bartender a imagem teatral que seu trabalho pode ter. “Era um showman das coquetelarias e é considerado o pai do flair bartending, a alma inspiradora de Tom Cruise em *Cocktail*, autor do primeiro manual voltado para bartenders e um ícone de New York.” (SUTCLIFFE, 2019). Seu livros traziam técnicas para saborizar destilados; inúmeras receitas de xaropes, bitters, ponches, juleps, sours, fizzes e outros. Seu primeiro livro, “*The bartender’s guide: A Complete Cyclopedia of Plain and Fancy Drinks*”, foi publicado em 1862, específico para bartenders, amplo e com informações detalhadas, levou tudo a níveis não antes imaginados. Trazia criatividade, simpatia e *showbusiness* ao trabalho dos bartenders. Seu coquetel principal se chama *Blue Blazer*, envolvendo a criação de um arco em chamas utilizando fogo, água quente, açúcar e uísque (THOMAS, 1862).

Outra mudança importante vem em 1870 com a adição do vermouth nos coquetéis. Trazendo diluição, sabor e inúmeras receitas lendárias, Vermouth, ou Vermute, é um “vinho fortificado, parte da família de vinhos ‘aromatizados’, com sabor de ervas e especiarias aromáticas” (DIFFORD, 2019). O seu uso foi assertivo para mudar as receitas completamente. Diferente do que se acredita, foi nessa época, e não durante a *Prohibition* que inúmeros coquetéis clássicos tomaram vida, fazendo a primeira “Golden Age” da coquetelaria acontecer. Um dos bartenders estudiosos da história do álcool na América do Norte, Derek Brown, confirma: “Alguns dos melhores coquetéis que pensamos hoje - Martini, Daiquiri, Manhattan - todos vieram entre os anos 1860 e a *Prohibition*” (WHITEHEAD, 2015).

A *Prohibition*, ou *Era da Proibição*, foi uma época onde o governo federal proibiu a produção, venda, consumo e transporte de bebidas alcoólicas. Tudo por meio da criação da décima oitava emenda. A qualidade dos coquetéis despencou drasticamente com essa lei. Era enorme a dificuldade da aquisição de bebidas alcoólicas, por isso, aqueles que ainda se aventuravam a exercer a profissão, utilizavam bebidas produzidas sem controle de qualidade. Boa parte dos bartender simplesmente se mudou de país, indo para locais como Havana, Londres ou Paris. Aqueles mais jovens e sem medo de lidar com gangsters ou mesmo a polícia foram

os que permaneceram no país e nos bares *speakeasies*<sup>2</sup> por aí. Essa época dura de 1920 até 1933, quando em 5 de Dezembro a lei é revogada (WONDRICH, 2011).

Os anos seguintes trouxeram o aparecimento de diversas escolas de bartenders, formando profissionais com o conhecimento questionável. “Eram os bartenders dos *speakeasies* ensinando pessoas que acreditavam que entrando nesse novo negócio (...) fariam dinheiro rápido” (WONDRICH, 2011). Mesmo com bons bares e bons coquetéis eram “como cegos guiando cegos”, sendo, de longe, tão consistente quanto a coquetelaria antes. Nessa época, a industrialização de comidas e bebidas, criadas para suprir as demandas das guerras, passou a ser comum (WONDRICH, 2011). “Sabemos que durante as Guerras Mundiais nós descobrimos como processar enlatados para enviá-los para o exterior pros soldados” (DEGROFF, 2019), e isso se enraizou nos mercados, armários e no estilo de vida da população.

Com os insumos nos bares não foi diferente, passou-se a fabricar diversas coisas específicas, buscando padronizar e transformar os coquetéis em produtos lucrativos para a indústria, ao invés de artesanais e feitos pelo bartender. “Existiam vários atalhos. Coquetéis em pó aparecem; diversos tipos de substitutos surgem, e é algo extremamente precário. (...) Ao final da Segunda Guerra as coisas estavam bem decadentes” (WONDRICH, 2011). A revolução culinária que aconteceu certo tempo depois, fez com que as pessoas passassem a exigir coquetéis reais, feitos com ingredientes frescos, forçando a coquetelaria a voltar seus preparos à bons insumos, com muito mais sabor do que todos criados e empacotados pela indústria.

Toda a história até aqui serve para registros e análise dos erros e acertos cometidos ao longo dos anos. Uma caipirinha bem feita não deve vir de dentro de um pacote. Fazer com as próprias mãos é algo muito mais pessoal, real e político. Algumas escolas de coquetelaria de hoje enxergam isso bem mais que as de antigamente, onde também oferecem cursos de como fazer seus próprios bitters; xaropes; geléias e quaisquer outros ingredientes usados em um bar, respeitando o cliente e o trabalho do bartender.

## **2 AS BEBIDAS**

---

<sup>2</sup> Bares clandestinos para venda e consumo de álcool durante a Proibição (DICTIONARY, 2019)

Para que um bar esteja em funcionamento é preciso um local bem estruturado, um bom estoque, uma carta de coquetéis variada e um profissional qualificado. O bartender “precisa ser organizado e ter sempre à mão todos os equipamentos e materiais necessários para a realização de seu trabalho de forma eficiente” (MOTA, 2011). Por isso, investir em equipamentos básicos, copos e boas bebidas faz a diferença.

O estoque do bar pode ser dividido em três grupos principais: “Destilados e Licores”, “*Mixers*”, “Frutas, guarnições e temperos” (MASTER, 2019), os quais devem ser escolhidos não só de acordo com os ingredientes utilizados nos coquetéis oferecidos na carta, mas também considerando algumas receitas básicas que o cliente pode vir a pedir.

“Stocking your(..) bar can be intimidating because there are literally thousand of different spirits, liqueurs and mixers available. Nobody can be expected to stock everything, but there are a number of basic ingredients you should get when stocking your (...) bar.” (MASTER, 2019)<sup>3</sup>

Os “Destilados e Licores” são uma categoria que incluem as bebidas alcoólicas destiladas como o uísque, rum, vodca, e gin; algumas fermentadas e outras compostas como os licores. A destilação de bebidas consiste basicamente de, por meio de calor, transformar um líquido em vapor, resfriando-o novamente para condensá-lo de volta para o estado inicial (THOMAS, 1862). O objetivo é separar substâncias com diferentes pontos de ebulição que estão misturadas. No caso, o álcool da água. Mesmo tendo processos parecidos cada bebida gerada pode ser totalmente diferente da outra, o que não só é determinado pela matéria prima, mas também pela receita utilizada na preparação.

As bebidas fermentadas são “produzidas com o auxílio de microorganismos que se alimentam dos açúcares da matéria-prima (...), liberando álcool e gás carbônico” (MOTA, 2011, p.23), como vinhos e cervejas. As compostas são bebidas

---

<sup>3</sup> “Fazer o estoque do seu bar pode ser intimidador, pois existem literalmente centenas de destilados, licores e mixers disponíveis. Ninguém precisa estocar tudo, mas há alguns ingredientes básicos que você deve adquirir ao estocar o seu bar” (Tradução livre).

destiladas ou fermentadas que sofreram alguma modificação; podendo ser infundidas com frutas, raízes e ervas.

“*Mixer*” é tudo aquilo que será misturado ao coquetel que não influenciam no teor alcoólico do coquetel; podendo ser desde água com gás, para um *Mojito*; *Angostura Bitter* para um *Manhattan* até suco de tomate em um *Bloody Mary*. A utilização delas serve para trazer sabor, aroma, diluição e diferentes características visuais e sensoriais.

“Frutas, guarnições e temperos” são os limões em cubos para macerar, fatias de laranjas, azeitonas em palitos, noz moscada em pó salpicada, e inúmeras outras formas de saborizar, temperar e embelezar os coquetéis. Outra parte importantíssima que compõe essa categoria é o xarope de açúcar, uma mistura diluída de açúcar em água, utilizada para adoçar os coquetéis sem deixar grânulos residuais. A graduação de açúcar pode variar dependendo da medida. Existem duas mais comuns: a de 2:1 e de 1:1, onde a primeira possui mais dulçor e viscosidade que a segunda (DIFFORD, 2019). Pode ser saborizado com diferentes tipos de sementes, raízes e ervas, ou feito com apenas água e açúcar refinado, até misturas como suco de laranja e açúcar mascavo, xaropes são para muitos coquetéis como que o sal para a comida.

### 3 OS UTENSÍLIOS BÁSICOS

Existem diversos utensílios úteis em um bar, mas, os básicos, para o preparo dos coquetéis são os seguintes:

- Coqueteleira: a preferência de material é aço inox, possuindo boa durabilidade e permitindo agilidade no preparo.
- Mixing glass: copo grande de vidro, ideal para coquetéis mexidos, ou para gelar e diluir doses.
- Dosador. serve para medir as bebidas e colocar as proporções corretamente. Existem vários formatos, unidades de medida e tamanhos. os mais versáteis são os que possuem dois lados.
- Colher Bailarina: ela será utilizada na elaboração de drinks mexidos com suavidade; seu formato é ideal para o *mixing glass* e para agilizar

o trabalho do bartender. Algumas possuem o final com uma base; a mesma pode ser utilizada para drinks montados quando for necessário precisão e cuidado na adição de bebidas com densidades diferentes ou mesmo para manter o gás.

- Coador Hawthorne ou Strainer: esse coador faz a coagem simples; mantendo o gelo (tanto da coqueteleira quanto do mixing glass) fora do copo onde o drink será servido.
  - Pá de gelo: útil para o manuseio de gelo sem contato direto com as mãos.
  - Peneira de metal: “deve ser utilizada quando os coquetéis contém ervas frescas ou frutas, para que nenhum resquício deles vá para o copo.
  - Liquidificador: seu uso pode ser para fazer purês, sucos, ou aqueles mais difíceis de misturar ou que precisem de gelos em pedaços (*slushies*).
  - Faca: uma ou duas, servindo para cortar frutas, cascas, ervas ou mesmo canudos, quando precisar diminuir o tamanho deles.
  - Tábua: essencial para manter o fio da faca e um ambiente de trabalho organizado.
  - Espremedor: suco de limão espremido é um dos ingredientes mais comuns nas receitas de coquetéis, um espremedor é essencial para facilitar o trabalho. Os automáticos são os mais rápidos e extraem muito bem o suco.
  - Macerador ou Socador: em um bar o macerador será útil para, desde macerar ingredientes dentro dos copos até para quebrar pedras grandes de gelo (ensacados) quando os mesmos estão grudados.
- (MONTI, 2016, p.214 e 215 e BARTENDER STORE, 2019)

A escolha do copo, recipiente no qual as bebidas são servidas, é muito importante. O tipo de copo deve ser determinado levando em consideração a densidade dos insumos utilizados na composição do coquetel, seu volume e a

temperatura. Os copos mais altos, como a *flute*<sup>4</sup> conservam melhor bolhas presentes em bebidas gaseificadas, já os mais baixos costumam servir coquetéis mais alcoólicos, sendo seguros e fáceis de controlar quanto líquido é tomado (MASTER, 2019).

No livro *Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis*, o autor cita a história de Riedel, um austríaco fabricante e expert em copos. Riedel, com mais de quarenta anos de experiência, fala como a relação entre coquetel e copo é próxima. “O *shape* e o tamanho do copo interferem na percepção do aroma e do sabor da bebida. A qualidade e a intensidade dos aromas são determinadas não somente pela personalidade da bebida, mas também pela afinidade com o *shape* do copo.” (FURTADO, 2019, p.7).

#### 4 TIPOLOGIA DOS COQUETÉIS

Existem certas nomenclaturas utilizadas para classificar os coquetéis. Elas servem para separá-los por modo de fazer; volume e tipo de bebida; finalidade e alguns grupos clássicos. O modo de fazer envolve as técnicas utilizadas; as quais serão tratadas a seguir. Quanto a volume e tipo de bebida encontramos quatro principais. *Short-drinks*, *Long-drinks*, *Hot-drinks* e *Frozen-drinks*. Os primeiros tem um volume de 50ml em média, e são preparados com duas ou mais bebidas. *Long-drinks*, como o próprio nome já diz, são maiores, tendo de 90ml pra cima. Aqui a graduação alcoólica pode variar bastante, pode-se adicionar mais bebidas alcoólicas ou mesmo alguns “*mixers*”<sup>5</sup>. *Hot* e *Frozen drinks* são, respectivamente coquetéis quentes e frios. Os primeiros geralmente são feitos com chocolate, café, ou infusões quentes; os segundos, também chamados *slushies*, batidos em liquidificador, utilizam alta quantidade de gelo ou frutas congeladas (AGUIAR, 2019).

As finalidades dos coquetéis são cinco:

Estimulantes de apetite: Servidos antes das refeições, geralmente ácidos, amargos ou secos. Um exemplo é o *Dry Martini*: “Forte, porém delicado; um aperitivo magnífico e também elegante” (JACKSON, 1980, p.219).

---

<sup>4</sup> taça utilizada para espumantes

<sup>5</sup> ver “*Mixers*” em ‘AS BEBIDAS’

Digestivos: Coquetéis digestivos possuem maior graduação alcoólica ou de açúcar, auxiliam o metabolismo e a digestão, e são ideias para tomar ao final de um almoço ou jantar, como o *Black Russian*.

Nutritivos: O uso de clara de ovo nesse coquetéis também é muito comum. São aqueles com vinhos, cremes ou frutas. Cheios de proteínas, algumas vitaminas e nutrientes diversificados. Ideais para tomar a tarde, ou mesmo algumas horas antes de alguma refeição. *Whiskey Sour* ilustra isso bem.

Refrescantes: Feitos em copos de long drinks, são compostos por sucos; água com gás; refrigerantes e muito gelo. O *Mojito* é um bom exemplo desta categoria.

Estimulantes Físicos: Estes são ideais para o inverno pois possuem raízes como gengibre; café; ou mesmo água quente, como o *Irish coffee*. (DRINQUEPEDIA, 2019)

Os Grupos Clássicos de coquetéis, ou as chamadas “famílias” dividem os coquetéis por preparo em comum. Nomes como “Juleps”, “Fizzes”, “Sours”, são vistos por aí em cardápios de todo o mundo e são importantes na hora de reconhecer uma característica. Por exemplo, se uma carta apresenta “Amaretto Sour”, já sabemos que ele “contém um destilado base, ou licor, suco cítrico como elemento azedo e um adoçante” (DIFFORD, 2019).

## 5 TÉCNICAS BÁSICAS

Antes mesmo de definidos como técnicas, os termos *mexer e bater* já eram utilizados em receitas; como no modo de preparo de, “*Brandy Punch*”: *fill the tumbler with shaved ice, shake well, and dress the top with berries in season; sip through a straw.*”<sup>6</sup> (THOMAS, 1862, p.12). A receita é bem detalhada quanto aos processos, citando a técnica utilizada; a apresentação; e ainda a forma de beber. O uso de copos específicos ou até mesmo canudos fazem toda a diferença na hora de apreciar um coquetel. Esses detalhes envolvem quais serão os ingredientes, mas principalmente a forma de preparo: batido, mexido ou montado.

---

<sup>6</sup> Encha o copo com gelo em raspas, mexa bem, e decore o topo com frutas silvestres da estação; tome com um canudo (tradução livre)

Para coquetéis batidos é preciso uma coqueteleira. A execução do método batido, de forma correta, é:

“Uma vez que o gelo e os ingredientes estão dentro (da coqueteleira), tenha certeza que a tampa está segura. Agite com movimentos energéticos e regulares dos pulsos, indo pra frente e pra trás por 10-15 segundos. Quando o lado da coqueteleira começar a ficar intensamente gelado, é hora de servir o coquetel” (MONTI, 2016, p.11)

Alguns desses coquetéis podem ser feitos no liquidificador. Nessa técnica os ingredientes colocados junto com o gelo formarão pequenos cristais, gerando algo como uma “raspadinha”, conhecido como *slushie*, ou *frozen-drink* (MASTER, 2019).

A segunda técnica utilizada é o mexer. Esses coquetéis são feitos normalmente no *mixing glass*, sempre “com bebidas de densidades semelhantes” (MOTA, 2011, p.45). Adiciona-se os ingredientes, o gelo e usa-se “a bailarina para misturar em movimentos circulares, de baixo pra cima, por vinte segundos.” (MONTI, 2016). Quanto ao resfriamento a coqueteleira é mais eficaz, porém o *mixing glass* serve para obter um coquetel límpido e elegante, sem qualquer turbidez ou espuma devido à suavidade dos movimentos.

“Montados são os elaborados diretamente nos copos em que serão degustados” (FURTADO, 2019, p.18). A caipirinha, por exemplo, pode ser feita montada, adicionando cada ingrediente um a um. Primeiro o limão e o açúcar, os quais são apertados levemente com o macerador no fundo do copo, depois adiciona-se gelo e cachaça e por fim o canudo. Outro uso dessa técnica é para quando “seus ingredientes não devem se misturar, [e] devem ser montados uns sobre os outros” (MOTA, 2011, p.45), trabalhando da maior densidade para a menor. Essas três técnicas principais geraram uma gama grande de receitas, podendo ser combinadas entre si para gerar um coquetel final, vistas por diferentes autores como parte essencial no processo criativo de um coquetel (PAGNUTTI, 2015).

## **6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Este estudo se enquadra nas características de uma pesquisa exploratória descritiva, sendo em essência uma pesquisa quali-quantitativa de levantamento (ALMEIDA, 2014). Nas referências consultadas, aparecem apenas pesquisas

definidas com predominância qualitativa ou quantitativa, porém, no presente trabalho, os dois tipos de coleta foram de igual importância.

### **Local de levantamento de dados e objeto de estudo**

O estudo e a coleta de dados foram realizados em bares dispostos em diferentes bairros da cidade. Florianópolis, possui cerca de 4.450 empresas envolvidas com hospedagem, alimentação preparada e bebidas (VIVENDOFLORIPA, 2019). Dentro deste universo, alguns bares se especializaram na arte da coquetelaria. A escolha dos estabelecimentos participantes da pesquisa deu-se a partir desta especialização e sua identificação foi possível partindo do artigo publicado no jornal da Gazeta do Povo em Janeiro de 2019 (TORRES, 2019). Selecionou-se então nove bares, todos com base nos critérios citados acima.

Para atender o objetivo da pesquisa necessitava-se conhecer os coquetéis oferecidos pelos bares, para tanto a obtenção das cartas deu-se através do registro fotográfico desses impressos. Estas bebidas foram distribuídas de acordo com três parâmetros:

- Origem (Clássicos, Autorais, Releituras e Outros).
- Preço (Assim convencionados, Barato, até R\$15; entre R\$16 e R\$20, Preço Razoável; R\$21 a R\$25, Preço Médio; R\$26 a R\$30, Preço Médio Alto; e acima de R\$30, Caros).
- Tipologia (*Short-drinks*, *Long-drinks*, *Hot-drinks*, *Frozen-drinks*, Outros).

Considerou-se coquetéis Clássicos aqueles padronizados pela *International Bartenders Association* (IBA), já os citados como Releitura são as receitas clássicas que sofreram modificações em algum dos seus componentes, porém continuam um coquetel reconhecível. Diferentemente, os Autorais são fruto do estudo e criação de cada bartender. Cabe lembrar que quando um coquetel não se enquadrou em nenhuma das três categorias foi inserido em Outros.

Os dados obtidos nas cartas de coquetéis foram lançados em uma planilha do Excel, permitindo assim consolidá-los e analisá-los melhor.

A coleta de informações relativas aos bartenders foi realizada a partir do roteiro de entrevista, contendo 12 perguntas, divididas em; caracterização do

bartender (Idade, Gênero, Origem, Escolaridade, Qualificação, Trajetória de Trabalho), informações sobre a carta (Elaboração, Organização, Atualização da carta, Coquetel mais vendido, Autoral destaque), e um breve panorama da coquetelaria na cidade.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O objetivo do presente trabalho é fazer uma análise das cartas de coquetéis dos bares selecionados quanto à sua origem, preço e tipologia; também traçar o perfil dos bartenders que trabalham nesses estabelecimentos como chefs de bar.

As visitas foram realizadas em nove bares, localizados em diferentes pontos da cidade de Florianópolis, entre os dias primeiro e 17 de Novembro de 2019. Os bartenders que trabalham nestes bares podem ser categorizados da seguinte maneira: eles têm 28 anos em média, sendo que o(a) mais novo(a) possui 23 anos e o(a) mais velho(a), 38. Destes, cinco são mulheres, e quatro homens. Quando se trata da origem, apenas um deles é natural de Florianópolis. Ou seja, a maioria vem de outras regiões brasileiras, a única cidade que se repete é Porto Alegre. Quanto à Escolaridade, os bartenders estavam divididos da seguinte maneira: cinco possuem Técnico Completo; apenas um, Superior Incompleto e três têm Superior Completo. Todos os bartenders frequentaram uma ou mais capacitações na área de Coquetelaria. Foram citadas: cinco formações técnicas, cinco cursos especializantes e os outros cinco participações em workshops disponibilizados pelo próprio bar ou empresas de bebidas patrocinadoras.

No tocante ao tempo trabalhando na área, a média foi de cinco anos e um mês, sendo que o bartender com menos tempo de atuação, está há cinco meses, e aquele com mais tempo, exerce a profissão há 12 anos.

As cartas analisadas somaram 271 coquetéis. Metade deles (50,2%) foram considerados Autorais, com um total de 136 referências; 50 são Clássicos (18,5%); 33 são Releituras (12,2%) e 52 considerados como Outros (19,2%). Observa-se que a maioria dos coquetéis oferecidos nos bares visitados origina-se da criação dos bartender que atuam nesses estabelecimentos.

Contudo, quando perguntados qual o coquetel mais vendido, a maioria dos bartenders apontou para as Releituras, o Moscow Mule foi citado quatro vezes, Gin Tônica e Whiskey Sour, uma vez; onde todos tinham algo levemente diferente das receitas originais. Dois são Autorais (Sapatônica: gin, tônica e xarope de tangerina e Diulindo: cachaça artesanal de butiá, Boonekamp e Campari); somente um entrou como Outros.

Quanto ao preço, nota-se um equilíbrio entre aqueles considerados de Preço Razoável, (22,8%) 64 citações; 72 de Preço Médio (28,3%), e 55 tidos como Baratos (19,6%). Dessa forma, observa-se que a grande maioria dos coquetéis custa menos de R\$ 25,00 (70,7%). Os considerados de Preço Médio Alto somaram 59 coquetéis (21%); e 31 com Preço Alto (11%). O coquetel mais barato encontrado foi o Mata Gripe (gengibre, limão e espuma cítrica) custando R\$9,00, e o mais caro foi o Passion Ginn Tonic, composto por gin, tônica, frutas vermelhas e alecrim, custando R\$38,00.

O quesito Tipologia apresentou o seguinte resultado: a grande maioria dos coquetéis listados nas cartas foi considerado como *Long-drinks*, 82,3% (223); 13,7% (37) classificados como *Short-drinks*; Outros 3,7% (10) e somente um (0,4%) como *Hot-drinks*. Não foi encontrado nenhum coquetel que se enquadra como *Frozen-drink*.

Boa parte das cartas não possuía uma frequência pré-determinada de renovação, sendo este fato ocorrente em sete dos bares avaliados. Apenas dois trabalham de acordo com sazonalidade, visando as estações verão/primavera e outono/inverno, o que gera a troca da carta a cada seis meses. Sobre a elaboração das mesmas, verificou-se cinco autores diferentes; quatro cartas foram construídas pelos bartenders entrevistados; duas, pela equipe do estabelecimento; uma, pelo dono do bar; uma através de consultoria; e uma pelo misto de funcionários e consultores.

Os bartender que participaram da entrevista têm uma visão semelhante do panorama da Coquetelaria em Florianópolis. Eler a caracterizam como “promissora”, enfatizando um aumento nas especializações e na busca por informações e contato entre os bartenders da cidade e do Estado.

Observam uma tendência no consumo de coquetéis em Florianópolis, e vêem a cidade com potencial para se tornar uma referência para a coquetelaria nacional. Uma das bartenders entrevistadas, afirma: “A coquetelaria já foi muito elitizada. Antes só quem frequentava lugares caros e chiques tinham acesso à ela, e isso tem mudado.”

Dois dos bartenders entrevistados também mencionaram a importância e possível direcionamento da coquetelaria nacional para os produtos regionais; onde um deles, cita o projeto feito no Instituto Federal Câmpus Continente sobre frutas nativas da caatinga brasileira. Ele sugere a junção dos conhecimentos adquiridos com projetos de restaurante e bar, pois acredita que seriam muito proveitosos para os alunos e futuros profissionais da área.

Os resultados da pesquisa contribuíram para uma reflexão mais clara do panorama da Coquetelaria em Florianópolis, evidentemente que centrado nos bares visitados. A atividade mostra-se com grande potencial, não apenas comercial, mas também criativo.

## **CONSIDERAÇÕES**

Na fase inicial do trabalho, constatou-se a pouca disponibilidade de dados sobre coquetelaria na cidade e no país, por isso era necessário o aprofundamento no assunto. Diante disso, a pesquisa teve como objetivo analisar as cartas de coquetéis de bares referência em Florianópolis - SC. Através dos registros feitos e dos resultados finais obtidos, observou-se um destaque bem forte dos coquetéis autorais, mesmo que os campeões de venda ainda sejam coquetéis clássicos. O fato de a maior parte dos coquetéis analisados custarem menos de R\$25,00 mostra também um aumento na acessibilidade e democratização da Coquetelaria.

Os bartenders enxergam de forma bem positiva a situação deste ramo do setor de A&B na cidade. Consideram que o constante aperfeiçoamento é fundamental para o crescimento e difusão da arte da elaboração de coquetéis. Apesar de não possuir uma história tão longa e criativa como vista nos Estados Unidos, a Coquetelaria em Florianópolis apresenta um campo fértil de possibilidades.

A diversidade da área de coquetéis proporciona uma chance grande para desenvolvimentos de pesquisas, contudo diante da limitação de tempo e recursos financeiros, não foi possível realizar a coleta de dados em um número maior de bares neste trabalho. Soma-se a isso a dificuldade de acesso à informações sobre a coquetelaria nacional, motivado pela escassez de referências, tornando os critérios de análise limitados.

Desta forma, percebe-se que há a necessidade de novos estudos na área, especialmente com olhar embasado na história da Coquetelaria nacional, podendo assim direcionar projetos de pesquisa e extensão e coletas de dados futuras. Bem como para o desenvolvimento de cursos e workshops com insumos regionais, biodiversos e mais sustentáveis. Além disso, estabelecer um cenário mais concreto da coquetelaria nacional através da junção de dados numéricos e históricos, permitirá a projeção e direcionamento de seu estudo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFIAS

ALMEIDA, Mário de Souza. **Elaboração de Projeto, TCC, Dissertação e Tese**. Editora Atlas, São Paulo, 2014.

BARTENDER STORE. **Conheça os utensílios de Bar**. Disponível em: <<https://bartenderstore.com.br/quais-sao-conheca-os-utensilios-para-bartenders/>>. Acesso em: 29/09/2019.

BOELTER, Jessica Hoch et al., **Fitomassa e Grau Brix em Ciclo de Cana-Planta na Depressão Central do Rio Grande do Sul**, Simpósio Estadual de Agroenergia - RS, 2012.

CISA, **Relatório Global sobre Alcool e Saúde - 2018**. Disponível em:

<<http://www.cisa.org.br/artigo/10049/relatorio-global-sobre-alcool-saude-2018.php>>

DALE, Joana. O Globo Online. **O barman é novo chef: alta coquetelaria conquista os brasileiros**. Disponível em:

<<https://oglobo.globo.com/ela/o-barman-novo-chef-alta-coquetelaria-conquista-os-brasileiros-20493190>> Acesso em: 22/11/2019.

DEGROFF, Dale. **The American Bartender's Store**. YouTube, 2019. Disponível

em:<[https://www.youtube.com/watch?list=UUuE\\_4t5WD0Qx\\_U1ZIXOz1Rg&time\\_continue=3&v=KAE8INWSUMo](https://www.youtube.com/watch?list=UUuE_4t5WD0Qx_U1ZIXOz1Rg&time_continue=3&v=KAE8INWSUMo)> Acesso em: 29/09/2019.

DICTIONARY, Free. **speakeasy**. 2019 Disponível em: <<https://www.thefreedictionary.com/speakeasies>> Acesso em 29/10/2019.

DIFFORD, Simon, (s.d) **A história do Punch (Ponche)**. Disponível em <<https://www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/1300/cocktails/punch-the-history-of-punch>> Acesso em: 17/09/2019.

\_\_\_\_\_. **Vermute.** Disponível em: <https://www.diffordsguide.com/pt-br/beer-wine-spirits/category/47/vermouth-and-aromatized-wines>> Acesso em: 17/09/2019.

\_\_\_\_\_. **Como fazer xarope de açúcar.** Disponível em: <https://www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/486/cocktails/sugar-and-sugar-syrup>>

\_\_\_\_\_. **A história do Whiskey sour.** Disponível em: <https://www.diffordsguide.com/pt-br/encyclopedia/1475/cocktails/whiskey-sour-cocktail>>

DRINQUEPEDIA. **Classificação dos coquetéis.** Disponível em: <http://www.drinquedia.com/tudosobrebar/divisaocoqueteis>> Acesso em: 31/10/2019.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis. Edição 2.** Senac, 2019.

IFDM. **IFDM 2018 - SC - FIRJAN: Florianópolis é capital com melhor desenvolvimento socioeconômico do país.** Disponível em: <https://www.firjan.com.br/ifdm/destaques/estados/florianopolis-e-a-primeira-no-ranking-das-capitais-brasileiras-com-melhor-desenvolvimento-economico-diz-estudo-da-firjan.htm>> Acesso em: 21/11/2019.

JACKSON, Michael. **Guia Internacional do Bar.** Abril S.A. Cultural e Industrial, 1980.

MASTER, Cocktail Mixing. **Cocktail Mixing Guide.** Disponível em: [https://www.cocktailmixingmaster.com/cocktail\\_mixing.html](https://www.cocktailmixingmaster.com/cocktail_mixing.html)> Acesso em: 31/10/2019

\_\_\_\_\_. **Stocking Your Home Bar.** Disponível em: [https://www.cocktailmixingmaster.com/stocking\\_your\\_home\\_bar.html](https://www.cocktailmixingmaster.com/stocking_your_home_bar.html)> Acesso em: 31/10/2019.

\_\_\_\_\_. **Cocktail Glass Guide.** Disponível em: [https://www.cocktailmixingmaster.com/cocktail\\_glass.html](https://www.cocktailmixingmaster.com/cocktail_glass.html)> Acesso em: 31/10/2019

MIXOLOGYNEWS. Rabodigalo, **Bar com Alma Cosmopolita na Capital Catarinense.** Disponível em: <http://mixologynews.com.br/bares/rabodigalo-florianopolis-santa-catarina/>> Acesso em: 22/11/2019.

\_\_\_\_\_. Quem são os semifinalistas do Bacardí Legacy 2019/2020 Disponível em: <http://mixologynews.com.br/09/2019/bacardilegacy/semifinalistas-bacardi-legacy-2019/>> Acesso em: 22/11/2019.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Serviços de Coquetelaria e Vinhos.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza, 2011.

MONTI, François. **101 Cocktails to Try Before You Die.** Great Britain, Cassell Illustrated, 2016.

PAGNUTTI, Johnathan. WHITEHEAD, Jim. **Generative Mixology: An Engine for Creating Cocktails,** Computer Science Department University of California, Santa Cruz, 2015.

PHILLIPS, Rod. **Uma Breve História do Vinho. / Rod Phillips;** tradução de Gabriel Máximo - 4ª ed. - Rio de Janeiro: Record, 2010.

SEBRAE. **Boletim de Tendência - Janeiro/2016.** Sebrae Inteligência Setorial. Disponível

em:<<https://atendimento.sebraemg.com.br/biblioteca-digital/content/boletim-tendencias-alimentos-coquetelaria>> Acesso em: 21/11/2019.

AGUIAR, Maria. **Classificando os coquetéis: guia prático de tipos de drinks.** Disponível em: <

<https://bartenderstore.com.br/classificando-coqueteis-guia-pratico-de-tipos-de-drinks/>

> Acesso em: 21/11/2019

SUTCLIFFE, Theodora. (s.d) **Jerry Thomas. Escrito por Theodora Sutcliffe.** Disponível em:

<<https://www.diffordsguide.com/pt-br/people/51723/bartender/jerry-thomas>> Acesso

em: 30/09/2019.

THOMAS, Jerry P. **The bartender's guide.** A Complete Cyclopedia of Plain and Fancy Drinks, New York. Dick & Fitzgerald Publishers, 1862.

TORRES, Aline. **Floripa vive a febre da coquetelaria contemporânea.** Disponível em:

<<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/bares-onde-tomar-drinks-em-floripa/>

/> Acesso em: 20/11/2019.

UNESCO. **28 cidades são incluídas na Rede de Cidades Criativas da UNESCO.**

Disponível em:

<[http://www.unesco.org/new/pt/brasil/ia/about-this-office/single-view/news/28\\_cities\\_join\\_unesco\\_creative\\_cities\\_network/](http://www.unesco.org/new/pt/brasil/ia/about-this-office/single-view/news/28_cities_join_unesco_creative_cities_network/)> Acesso em: 21/11/2019.

VIVENDOFLORIPA, **Associação de Bares, Restaurantes e Similares.** Disponível em:

<<http://www.vivendofloripa.com.br/site/turismo-gastronomico/associacao-de-bares--restaurantes-e-similares>> Acesso em: 19/11/2019.

WONDRICH, David. **History of Mixology.** Youtube, 2011. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=7JDdQqTUI2c>> Acesso em: 29/10/2019.

WHITEHEAD, Nadia. **The Golden Age of Cocktails: When Americans Learned To Love Mixed Drinks,** npr, 2015. Disponível em:

<<https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/07/29/417457445/the-golden-age-of-cocktails-when-americans-learned-to-love-mixed-drinks>> Acesso em: 29/09/2019.