

A ORIGEM DA COQUETELARIA: EVOLUÇÃO, PROFISSIONAIS E TIPOS DE BARES

<https://dx.doi.org/10.48097/2674-8673.2022n7p02>

Damiana Maria de Souza¹
Dilma Maria da Silva Beltrão²
Josemar Wagner Rodrigues³
João Biron de Oliveira Filho⁴
Eronildo Ferreira do Carmo⁵

RESUMO

O artigo a seguir aborda o que é coquetelaria, a sua origem e o quanto a mesma vem crescendo em constante evolução com suas técnicas atuais, desmistificando que drinks não foram criados apenas para embriagar, mas também possuem outras finalidades, como por exemplo, digestivo, aperitivo e refrescante. Este trabalho aborda também a peça principal deste processo, que é o bartender, mostrando aspectos de suas atividades e sua importância, assim como os diversos tipos de bares. Além da pesquisa bibliográfica, este artigo traz uma pesquisa de campo realizada por meio de um questionário do Google Forms, aplicada durante o primeiro semestre de 2022 com 103 frequentadores de bares da Região Metropolitana do Grande Recife.

Palavras-chave: Origem da Coquetelaria. Drinks. Bartender. Tipos de bar

Data de submissão: 11/04/2022

Data de aprovação: 13/06/2022

ABSTRACT

The following article discusses what is cocktail making, its origin and how much it has been growing in constant evolution with its current techniques these days, demystifying that drinks were not created just to get drunk, but also have other purposes such as digestive, aperitif and refreshing. It also addresses the main and essential piece of this process, which is the bartender, showing its main activities and its importance and also the several types of bar. In addition to the literature, this article brings a survey carried out through a Google Forms questionnaire, applied during the first semester of 2022 with 103 bar goers in the Greater Recife Metropolitan Region.

¹ Concluinte do Curso de Pós-graduação em Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas. E-mail: nana2013maria@gmail.com

² Concluinte do Curso de Pós-graduação em Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas. E-mail: dilmamaria.beltrao@gmail.com

³ Concluinte do Curso de Pós-graduação em Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas. E-mail: josemarwagnerr@gmail.com

⁴ Professor / Coordenador / Orientador do Curso de Pós-graduação em Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas. E-mail: joaobiron@gmail.com

⁵ Professor / Coorientador do Curso de Pós-graduação em Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas. E-mail: proferon100@gmail.com

Keywords: Origin of Cocktails. Drinks. Bartender. Types of bar

INTRODUÇÃO

O presente artigo objetiva, através de pesquisas de campo, traçar o perfil de drinks e coquetéis preferidos pelo público, levando em consideração suas classificações. Sendo assim, com o apoio da análise dos dados obtidos e de materiais didáticos, foi-se traçando um perfil gustativo. Há também o estudo organizacional dos tipos de bares e das ramificações dos tipos de bartenders da nova geração. Posteriormente, entende-se que, desde o início, o simples ato de ‘misturar bebidas’ permeia culturas e perpassa gerações, com toda sua riqueza de sabores e capacidade de adaptação, instigando populações há séculos.

Dessa forma, tratar de coquetelaria abarca diversos processos sociais e afetivos, nos quais a bebida está presente. Seu poder de animosidade e sedução, que resguarda sabores fascinantes, transpassa celebrações e preserva simbolismo. Além disso, atua, também, como mediador de sociabilidade, promovendo interações entre indivíduos. Sendo assim, fomenta uma viagem de emoções e satisfação aos degustadores no decorrer de toda a história em volta dos drinks e coquetéis.

O QUE É COQUETELARIA

Partindo para uma análise da atualidade, os coquetéis já encontram-se enraizados na sociedade e marcam sua presença em diversos eventos sociais. Devido a sua grande difusão, passou a ser organizado em categorias e possui uma definição própria. É definido como coquetel a junção de bebidas com ervas, condimentos e xaropes, formando um sabor único. Alguns critérios básicos são seguidos para que uma bebida seja considerada um coquetel, como a presença de uma bebida base, sendo ela o gin, vodka, whisky ou até mesmo vinho, acrescido de xaropes e outros saborizantes que cativam os consumidores. (BRUNO, 2021).

Origem da coquetelaria

Dentre as inúmeras evoluções advindas da I Revolução Industrial, o ato de misturar bebidas tem origem especulativa norte-americana, devido ao espectro inovador que rondava a América no século XIX. O poder envolvente dos drinks aflora a imaginação e sua evolução

tem como mediador principal combinações, antes improváveis, que são descobertas e aprovadas.

Com sua popularização, a criatividade foi tomando conta e os drinks tornaram-se objetos de grande admiração. Para muitos consumidores, os drinks eram primordiais em eventos sociais, sendo o conhaque o mais requisitado dentre as classes mais altas, devido às suas garrafas de cristais. Já o rum era tratado como uma bebida inferior comparada aos gins. Quanto mais elaborados e sofisticados forem os coquetéis, mais atraem os consumidores. Dessa forma, os *barmen* criativos saem pioneiros com suas invenções. A partir do século XX percebe-se uma onda de coquetéis, que atualmente são os mais clássicos, em que cada país acrescenta seu sabor e particularidade. O Dry Martini, nos Estados Unidos; a Caipirinha, no Brasil; a Piña Colada, no México. A diversidade consolidou a popularidade e eloquência dos drinks. (FURTADO, 2019).

Os *barmen* se empenham em compor algo clássico, que representa a região de origem do drink. Associado a isso, os restaurantes objetivam unir essa novidade tão cativante a pratos consagrados e clássicos, criando, posteriormente, uma tradição. Como cita Marcos Cozzella (2021), “nos drinks, o uso dos caviars é, particularmente, bacana, pois retira a monotonia de uma textura única”. Dessa forma, idealiza uma união nunca antes vista, o que aguça a curiosidade do público e revela novas possibilidades e combinações. (COZZELLA, 2021).

Outro grande propulsor da popularidade dos coquetéis foi a indústria do cinema. O cinema norte-americano, em específico, com todo seu charme e influência, eternizaram cenas que, além das estrelas hollywoodianas, tinham como estrelas, também, os coquetéis. Cenas memoráveis, eventos sofisticados e momentos românticos eram marcados pela presença fundamental de drinks consagrados, como o Vésper Martini de 007 ou The Godfather (O poderoso chefão), que tem uma importância tal que recebeu a mesma nomenclatura do longa metragem. Os espectadores, ao contemplarem cenas tão envolventes com a presença sutil, mas marcante dos drinks, viam-se persuadidos a consumirem essa novidade. Seguindo o curso da história, no período logo após a Primeira Guerra Mundial, os países encontravam-se devastados e não havia tanta disponibilidade e preocupação com as bebidas alcoólicas, o que foi uma ótima oportunidade para donos de bares investirem toda sua criatividade na criação de coquetéis que atraíssem a atenção da população. A bebida base mais usada foi a vodka, sendo misturada com frutas, ervas e condimentos. Seu sabor e coloração neutros foram o ponto principal para o seu sucesso, sendo primordial no avanço da coquetelaria e grande aliada no processo de originalidade dos *barmen*. Posteriormente, outras bebidas foram ganhando visibilidade, como whisky e vinho, sendo unidas também às frutas e ervas,

atingindo um público cada vez maior. Com esse costume de consumir coquetéis já enraizados na mentalidade dos indivíduos de grande parte do mundo, acreditava-se ter surgido uma tradição. Entretanto, na década de 1920, o governo norte-americano implementou as rígidas regras da Lei Seca, o que fez grande parte da população achar ser o fim de uma era. Felizmente isso não ocorreu, uma vez que a implementação dessa lei impulsionou a população, que buscou, cada vez mais, conhecimento acerca dos coquetéis. Além disso, o “American Way of Life” já estava bastante difundido e, como consequência, o mundo todo se empenhava em copiar o jeito jovial e glamoroso dos americanos, suas garrafas luxuosas de gin e garrafinhas de bolso que faziam parte do “pacote” do cidadão norte-americano tradicional. Sendo assim, não se renderam à abstinência, mas se empenharam em conseguir extrair mais sabor e qualidade para os drinks. (FURTADO, 2010).

Bartender

Os *barmen* são definidos por Astrides de Oliveira Pacheco como “apreciadores da arte do bar e dos cocktails.” (PACHECO, 1988, p. 10). Seguindo essa conceituação, pode-se entender o bartender e todas as suas funcionalidades. É esse profissional que compreende e comanda o bar. Além de preocuparem-se com a clientela e com a apresentação dos drinks, muitos também são responsáveis pelo treinamento e supervisão dos funcionários e dos serviços. Dentre suas funções, eles cumprem a obrigação, também, de manter uma boa apresentação pessoal e de cuidar do local de trabalho para que o desempenho dos seus métodos sejam os melhores. (PACHECO, 1988).

Tendo tais conceitos em mente, é interessante a localização histórica dos *barmen* e de como, no percurso da história, foi garantida essa posição. Desde o início da coquetelaria era necessário que uma pessoa em específico tivesse certa noção de conhecimento para realizar o preparo dos drinks e coquetéis. É dessa forma que surge uma espécie de “embrião” do bartender. O que conhecemos hoje por bartender só se consolida com a criação dos bares, lugares direcionados especificamente para o consumo de bebidas alcoólicas. (BRUNO, 2020).

Posteriormente, já consagrado o ideal de bar, drinks e coquetéis, nos anos 50, em Londres, foi fundada uma Associação Internacional de Bartenders (IBA) que objetivava regulamentar o setor e oficializar as receitas clássicas da coquetelaria internacional para que elas pudessem ser reproduzidas por *barmen* de todo o mundo. Hoje, o receituário conta com 62 coquetéis, cuja formulação possui um registro imutável. (BRUNO, 2020, p. 7).

Dessa forma, para manter essa posição de respeito conquistada, os *barmen* haviam de estar sempre mostrando constantes inovações e ter a criatividade aguçada para atrair o público. Dessa forma, surge, na década de 70, nos EUA, berço da coquetelaria, *barmen* que mesclam malabarismo no preparo dos drinks e coquetéis, criando um subtipo (os Flair), que atraem a atenção de um público mais jovem, expandindo o fenômeno da coquetelaria para outras faixas etárias. (BRUNO, 2020).

Na modernidade, há a entrada feminina nesse universo cativante dos coquetéis, havendo uma bifurcação no conceito de *barman*, surgindo, agora, as *barmaids*: mulheres que contrariam esse espectro masculino dentro dos bares e provam que possuem características que as favorecem dentro deste mercado. Noções de minimalismo, delicadeza e precisão, que são essenciais na alta coquetelaria, são descritas pela *barmaid* Neli Pereira, criadora do drink Apotecário e uma das primeiras alquimistas pioneiras na alta coquetelaria brasileira. (NUNES, 2019).

Por fim, através desse percurso técnico e histórico, é possível compreender que bartenders são parte imprescindível da história e cultura cosmopolita, estando presente, juntamente com os coquetéis, em momentos de sociabilidade, proporcionando ao público experiências gustativas únicas e inesquecíveis. (BRUNO, 2020).

Origem do bar

Com origem há mais de cinco mil anos, o nome bar passou a ser usado por volta de 1590 para indicar um estabelecimento que vendia bebidas e oferecia mesas para consumo na hora. Presume-se que o termo “bar” diz respeito ao balcão que separava o bartender dos clientes onde tinha a operação do atendimento. Bar em inglês significa barra, sendo provável que antigamente se falava “vou ali na barra” para se referir ao local de atendimento. A partir daí o termo foi usado para designar todo o ambiente. (CAMPISI, 2022).

A verdadeira origem do bar foi nas tavernas, uma espécie de hospedaria que oferecia descanso, bebidas e comidas para os viajantes. As tavernas surgiram por volta do ano 3500 a. C. na Suméria (Mesopotâmia). Com o tempo passaram a atender os residentes locais, ofertando músicas, prostitutas e diversão. O bar mais antigo que ainda funciona é o Ye Olde Fighting Cocks, na cidade de St. Albans, Inglaterra, desde 1539. Na Inglaterra existem diversos bares centenários que são patrimônios culturais. (CAMPISI, 2022).

TIPOS DE BARES E SUAS CARACTERÍSTICAS

American bar

Estilo de bar estadunidense que oferta bebidas internacionalmente conhecidas, sendo a atração fundamental o bartender. A área é caracterizada por um longo balcão com bancos elevados e enormes prateleiras iluminadas cheias de garrafas. O salão é direcionado para o bar com uma sensação de se estar em um teatro, onde o bar é o palco e o ator é o bartender. Esse é o mais popular estilo de bar.

Bar de hotel

Aproximadamente um american bar oferta drinks e coquetéis internacionais em virtude das origens dos seus hospedes.

Botequim

Estilo de bar brasileiro que oferta bebidas, lanches e tira-gostos típicos.

Brasseries

Antigas cervejarias que servem pães, frios, embutidos e queijos. Após os insetos *Filoxera* findarem com os vinhedos da Europa, comprometendo a fabricação de vinho, desde 1870 as brasseries transformaram-se em moda na França, na Bélgica e nos países do noroeste europeu.

Café

Com características idênticas ao bar francês, é um lugar onde é servido bebidas alcoólicas, além de seus cafés diversificados e elegantes, realizado por especialistas na área de café (os baristas).

Cervejaria

Bar com ambiente festivo e vasta diversidade de cervejas, com a possível presença de um sommelier (especialista no serviço de bebidas).

Choperia

Casa com especialidade no fornecimento de chope.

Clube privê

Característico ao bar inglês, é um lugar privado para associados e opera como clube de bebidas destiladas exclusivas, além de charutaria.

Dancing bar

Idêntico ao bar estadunidense, o dancing bar vende bebidas, refeições e dança, com estilo de música ao vivo.

Only drink bar

Típico bar estadunidense com exclusividade de bebidas. Não é tolerado música, refeições ou algo que venha a transtornar o cliente quando estiver bebendo.

Pub

O nome tem origem da palavra inglesa *public* (público). Oferece os serviços de bebidas, alimentos rápidos, e jogos como xadrez, gamão, dardo, entre outros. Oferecem também música ao vivo e podem ser localizados nas capitais cosmopolitas.

Quiosque

Esse tipo de bar está localizado em lugares com grande circulação de pessoas como praias, shopping centers, ruas, entre outros. Sempre apresenta design aberto e com balcões para todos os lados.

METODOLOGIA E PESQUISA DE CAMPO

Foi utilizado um questionário, através do Google Forms, em que o público participante da entrevista pudesse entender que drinks e coquetéis não servem apenas para embriagar, mas entender que existem diversas classificações e finalidades, como ajudar na digestão, abrir o apetite e refrescar em dias quentes, mostrando que a coquetelaria vem crescendo em constante evolução com drinks e coquetéis inovadores.

O presente artigo objetivou traçar uma análise do surgimento da coquetelaria, sua difusão, os tipos de bares, e as variações de bartenders. Para consolidar esses objetivos foram realizadas pesquisas com diferentes direcionamentos. A pesquisa de campo traçou, através das respostas de 103 pessoas da Região Metropolitana da Grande Recife, o perfil gustativo

dos indivíduos e sua relação com os drinks. O questionário ficou disponível durante todo o mês de abril de 2022, através do Google Forms, e contou com perguntas objetivas. Posteriormente, houve uma análise documental centrada nas questões mais teóricas relacionadas à coquetelaria. A análise de dados bibliográficos foi de fundamental importância para a interpretação das respostas obtidas e também para o entendimento de todo o entorno que envolve o universo dos coquetéis e drinks.

As questões utilizadas no questionário do Google Forms, assim como as respectivas respostas, encontram-se expostas no apêndice deste artigo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante de uma constante evolução a coquetelaria vem crescendo de uma forma exponencial da sua origem até os dias de hoje. O que era uma mistura de bebidas com ervas hoje em dia é uma bebida com diversas finalidades como mostramos ao longo do artigo. Através de uma pesquisa com 103 pessoas pesquisadas pudemos examinar que as pessoas que consomem mais drinks e coquetéis com e sem álcool são do sexo feminino, a partir dos 25 anos de idade. 74,8 % (77 pessoas das 103 pesquisadas) afirmam que sua preferência de consumo está classificada com o modo de preparo batido, que é utilizado na coqueteleira ou outro utensílio.

Enquanto o crescimento da coquetelaria vem tendo um resultado satisfatório, cresce a importância quanto ao profissional bartender, uma vez que o mesmo toma conta de toda área que diz respeito à coquetelaria, incluindo o pós-venda, que também é exercido pelo sexo feminino (barmaids).

Por sua vez, o bar também desenvolveu seus estilos e foram modernizados radicalmente. Onde havia uma singela hospedaria, as famosas tavernas que ainda não deixaram de existir na Inglaterra, hoje é possível encontrar evoluídas e diversificadas instalações com diversos nomes e formas. Observa-se que a coquetelaria e tudo que tem semelhança vem disparadamente evoluindo cada vez mais nos dias atuais.

REFERÊNCIAS

BRUNO, Priscila Lopes. **Bebidas e Coquetelaria**. 2021. 48 f. Trabalho (Tecnologia em Gastronomia). Universidade Santo Amaro, São Paulo.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2019.

PALADINO, Leonardo. **Aprenda a fazer os 10 drinks mais famosos e icônicos do cinema.** Disponível em: <https://www.guiadasemana.com.br/restaurantes/galeria/10-receitas-de-drinks-famosos-do-cinema>. Acesso em: 5 abr. 2022.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar.** São Paulo: Senac, 1988.

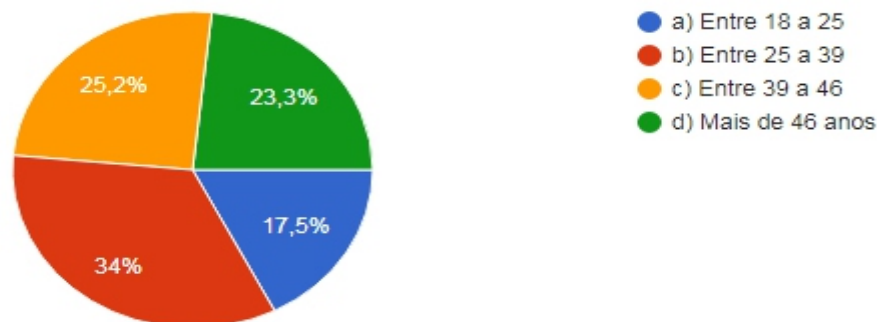
NUNES, Brunella. **A Era das barmaids: mulheres no bar falam sobre a conquista do trabalho atrás dos balcões.** 01 abr.2019. Disponível em: <https://www.hypeness.com.br/2019/03/a-era-das-barmaids-mulheres-no-bar-falam-sobre-a-conquista-do-trabalho-atras-dos-balcoes/>. Acesso em: 04 maio. 2022.

CAMPISI, Caetano. **Os tipos de bar.** 10 Jan. 2022 Disponível em: <https://queroserbartender.com.br/2022/01/10/o-bar/>. Acesso em: 02 maio. 2022.

Apêndice A - Questionário aplicado

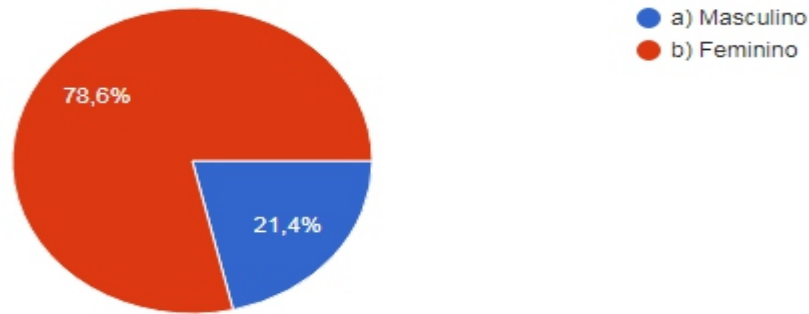
1) Qual a sua idade?

- a) Entre 18 a 25
- b) Entre 25 a 39
- c) Entre 39 a 46
- d) Mais de 46 anos



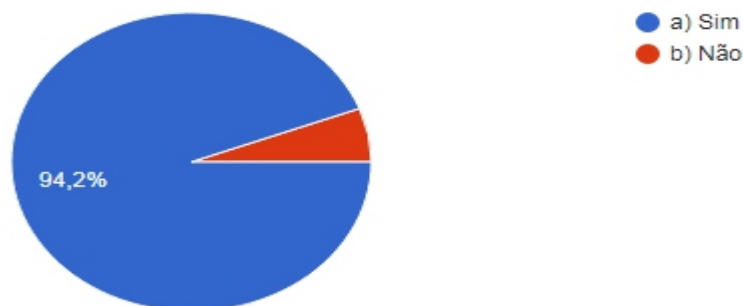
2) Qual o seu gênero?

- a) Masculino
- b) Feminino



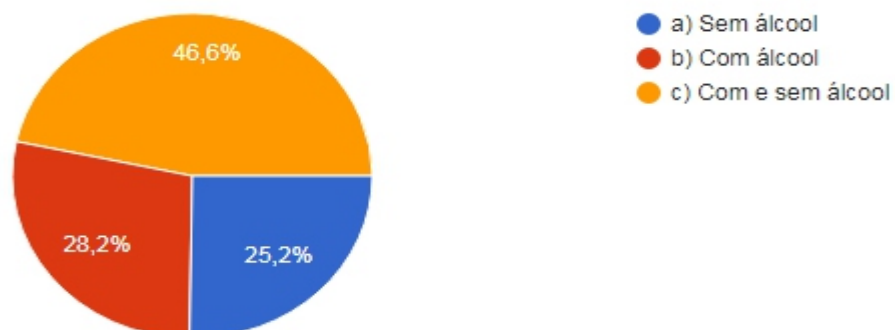
3) Você consome algum tipo de drink ou coquetel?

- a) Sim
- b) Não



4) Com ou sem álcool?

- a) Sem álcool
- b) Com álcool
- c) Com e sem álcool

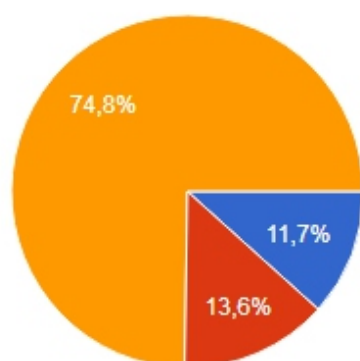


5) Quais os drinks e coquetéis abaixo, classificados como modo de preparo, você prefere consumir?

a) Mexidos: são aqueles preparados no copo (mixing glass) e misturado. Ex: (Dry martini, vodka Martini, manhattan, rob roy).

b) Montados: são aqueles preparados diretamente no copo onde serão servidos. Ex: (Cuba libre, mojito, gin & tonic, negroni).

c) Batidos: são aqueles preparados na coqueteleira ou outro utensílio para misturar coquetel. Ex: (Moscow Mule, Margarita, Cosmopolitan, caipirinha).



- a) Mexidos: São aqueles preparados no copo (mixing glass) e misturado Ex (Dry martini, vodka Martini, manhattan, rob roy)
- b) Montados: São aqueles preparados diretamente no copo onde serão servidos Ex (Cuba libre, mojito, gin & tonic, negroni)
- c) Batidos: São aqueles preparados na coqueteleira ou outro utensílio para misturar coquetel Ex (Moscow Mule,...

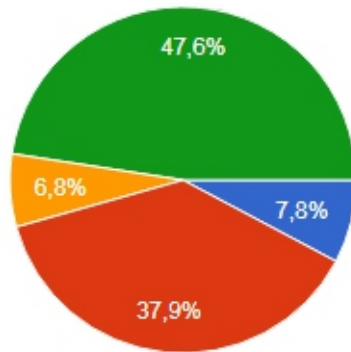
6) Quais os drinks e coquetéis abaixo, classificado por volume e tipo de bebida, você prefere consumir?

a) Short drinks: seu volume é, em média, 50 ml e são preparados com duas ou mais bebidas. Ex: (Dry martini, vodka Martini, manhattan, rob roy).

b) Long drinks: servidos em copos long drinks, em média 300 ml, são preparados com destilados, bitters, licores e, muitas vezes, misturados com sucos de frutas, refrigerantes e bebidas gaseificadas. Ex: (Cuba libre, mojito, gin & tonic, tequila sunrise).

c) Hot drinks: São coquetéis quentes que levam ingredientes como chocolate, café e chás. Servidos em canecas especiais para drinks quentes. Ex: (Irish Coffee, Chocolate quente com conhaque, Chá escocês).

d) Frozen drinks: preparados com muito gelo, normalmente são feitos com o uso de liquidificador. Levam destilados, licores, sorvetes, leite condensado e demais ingredientes doces. Ex: (frozen Moscow Mule, frozen gin and tonic, Pinã colada).



- a) Short drinks: Seu volume é, em média, 50 ml e são preparados com duas ou mais bebidas. Ex (Dry martin...
- B) Long drinks: Servidos em copos long drinks em média 300 ml são preparados com destilados, bitters, licores e, muit...
- C) Hot drinks: São coquetéis quentes que levam ingredientes como chocola...
- D) Frozen drinks: Preparados com muito gelo, normalmente são feitos com o u...

7) Quais os drinks e coquetéis abaixo, classificado por sua finalidade você prefere consumir?

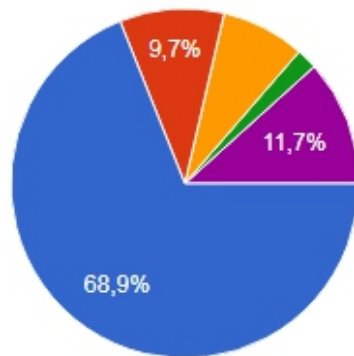
a) Refrescantes: preparados com destilados, licores, bitters, refrigerantes, água ou outras bebidas gaseificadas, com bastante gelo. Ex: (Mojito, Gin Tônica, Screw Driver, Horse's Neck).

b) Estimulantes de apetite: servidos antes das refeições, esses coquetéis têm sabores amargos ou ácidos, levando pouco açúcar em seu preparo. Podem ser feitos com destilados, bitters, licores, vermouths. Ex: (Manhattan, Daiquiri, Perfect Margarita).

c) Estimulantes físicos: indicado para climas frios por provocarem a sensação de aumento da temperatura do corpo, esses drinks são compostos por destilados, café, chás, chocolates, especiarias, entre outros condimentos especiais. Ex: (Whisky Sour, Café Escocês).

d) Nutritivos: levam em seu preparo ingredientes calóricos, como ovos, cremes e frutas. Ex: (Rhun grog, American grog, Blood Mary).

e) Digestivos: por seu alto teor alcoólico, auxiliam o metabolismo dos alimentos no processo de digestão. Servidos após as refeições, são preparados com licores, destilados, cremes e bastante açúcar. Ex: (Mud Slide, Stinger).



- a) Refrescantes: Preparados com destilados, licores, bitters, refrigerante...
- b) Estimulantes de apetite: Servidos antes das refeições, esses coquetéis t...
- c) Estimulantes físicos: Indicado para climas frios por provocarem a sensaç...
- d) Nutritivos: Levam em seu preparo ingredientes calóricos, como ovos, cre...
- e) Digestivos: Por seu alto teor alcoólico, auxiliam o metabolismo dos...

8) Quais os drinks e coquetéis abaixo, classificado por clássicos você prefere consumir?

a) Cobblers: drinks preparados à base de uma bebida, que pode ser vinho, brandy ou whisky, e um adoçante – açúcar, um xarope ou um licor. Ex: (sherry cobbler, whisky-cobbler).

b) Coolers: à base de sidra, refrigerante de gengibre ou outro refrigerante semelhante, açúcar, gelo e suco de limão. Normalmente são decorados com pedaços de frutas. Ex: (Colonial cooler, Pineapple cooler, Wine cooler).

c) Crustados: servidos com a taça crustada, são coquetéis que utilizam na borda da taça sal, açúcar ou cacau em pó etc. São preparados à base de um destilado e levam suco de limão, curaçau, açúcar e gelo. Ex: (cozumel de cerveja, blue margarita, margarita).

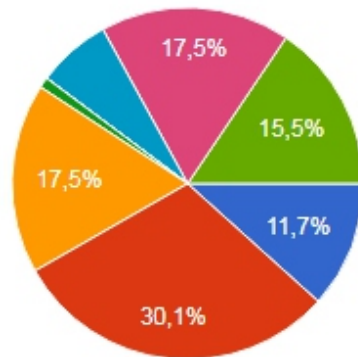
d) Fizzes: à base de gim, brandy ou whisky, levam clara de ovo e gelo picado. Ex: (ramos-gin-fizz, vodka-fizz).

e) Grogs: servidos flamejando, são coquetéis que usam o fogo como decoração. São feitos com brandy, rum ou whisky. Ex: (Torta de abobora, DR. Pepper em chamas, neon flamejante).

f) Juleps: preparados com brandy, gim, rum, whisky ou espumante, levam também folhas de hortelã (sua marca registrada) e açúcar. Ex: (champagne julep, mint julep, cognac julep).

g) Punches: servidos quentes ou frios, esses drinks podem ser preparados com vinhos, espumantes, champagnes, rum, brandy e outras bebidas mais suaves. Levam frutas picadas e suco de limão ou laranja. Ex: (Red fruit punch, rum punch, fish house punch).

h) Sours: à base de destilados, levam suco de limão, gelo e açúcar (utiliza-se também clara de ovo para suavizar o álcool). Ex: (vodka sour, whisky-sour, boston sour).



- a) Cobblers: Drinks preparados à base de uma bebida, que pode ser vinho, b...
- b) Coolers: À base de sidra, refrigerante de gengibre ou outro refrigerante sem...
- c) Crustados: Servidos com a taça cru...
- d) Fizzes: À base de gim, brandy ou w...
- e) Groggs: Servidos flamejando (São c...
- f) Juleps: Preparados com brandy, gi...
- g) Punches: Servidos quentes ou frios...
- h) Sours: À base de destilados, levam...