

CONTEÚDO

- 8 UMA ABORDAGEM CENTRADA NO SABOR
- 10 **O QUE É O GIN?**
 - 12 DEFINIÇÕES LEGAIS DE GIN
 - 16 CONHECER O ZIMBRO
 - 18 UTILIZAÇÕES HISTÓRICAS DO ZIMBRO
 - 20 UMA ESPÉCIE AMEAÇADA
 - 22 UM BREVE OLHAR PELA HISTÓRIA DO GIN
 - 24 A LOUCURA DO GIN
 - 26 MUITO ALVOROÇO POR UMA BEBIDA
 - 28 A LEI DA BEBIDA
 - 30 OS PALÁCIOS DO GIN
 - 32 A MATURIDADE DO GIN
 - 34 A SOMBRA DO IMPÉRIO
 - 38 ELEGÂNCIA E SOFISTICAÇÃO
 - 40 O DECLÍNIO DO PÓS-GUERRA
 - 42 O RENASCIMENTO DO GIN
 - 44 O GIN E O MEIO AMBIENTE
 - 48 A DESTILAÇÃO
 - 50 O ALAMBIQUE
 - 52 A COLUNA DE DESTILAÇÃO
 - 54 O CONDENSADOR



56 INFUSÃO POR VAPOR

58 FRAÇÕES DA DESTILAÇÃO E AROMAS

60 PORQUE É QUE OS ALAMBIQUES SÃO DE COBRE?

62 O QUE É A TURVAÇÃO?

64 OUTROS MÉTODOS DE DESTILAÇÃO

66 DE QUE É FEITO O GIN?

68 DESTILADOS BASE: COMPRAR OU PRODUZIR?

70 GINS COMPOSTOS

72 DIFERENTES ESTILOS DE GIN

76 SLOE GIN

78 COMPOSTOS AROMÁTICOS

80 OS PRINCIPAIS BOTÂNICOS

86 MAIS BOTÂNICOS

92 ENTÃO, E OS BARRIS?

94 COMO FUNCIONA O SABOR

96 PENSAR SOBRE O SABOR



98 PREPARA-TE PARA PROVAR O TEU GIN

100 UMA ABORDAGEM SISTEMÁTICA À PROVA DO GIN

102 ESCREVER NOTAS DE PROVA

104 O COPO FAZ DIFERENÇA?

106 TIPOS DE COPOS

108 A IMPORTÂNCIA DO GELO

110 FORMAS DE SERVIR GIN

112 FALEMOS DE ÁGUA TÓNICA

114 A CRIAÇÃO DE UM ÍCONE:
O GIN TÓNICO

116 COCKTAILS DE GIN CLÁSSICOS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 118 EQUIPAMENTO PARA FAZER COCKTAILS | 136 GIN BASIL SMASH / GIN FIZZ |
| 122 ARMY AND NAVY / AVIATION | 138 HANKY PANKY / JULIET AND ROMEO |
| 124 BEE'S KNEES / BIJOU | 140 LAST WORD / MARTINEZ |
| 126 BRAMBLE / BRONX | 142 NEGRONI / OLD FRIEND |
| 128 CLOVER CLUB / CORPSE REVIVER NO. 2 | 144 RED SNAPPER / SATAN'S WHISKERS |
| 130 DIRTY MARTINI / DRY MARTINI | 146 SOUTHSIDE RICKEY / 20TH CENTURY |
| 132 ENGLISH GARDEN / FRENCH 75 | 148 WHITE LADY / WHITE NEGRONI |
| 134 GIBSON / GIMLET | 150 AS GUARNIÇÕES |

154 **UMA VIAGEM PELOS SABORES
DO GIN**

156 GINS QUE "SABEM A GIN"

166 GINS COM PERFIL CÍTRICO

174 GINS HERBAIS

182 GINS FLORAIS

190 GINS FRUTADOS

198 GINS TERROSOS E AROMÁTICOS

206 GINS UMAMI E MARÍTIMOS



214 O AÇÚCAR NAS ÁGUAS TÓNICAS

216 A CULTURA DO GIN EM PORTUGAL

220 GLOSSÁRIO

222 LISTA DE GINS

223 AGRADECIMENTOS