

---

# GIM

LANI616 – TECNOLOGIA DE BEBIDAS

PROFESSOR ANDRÉ ALCARDE

AC. GIULIA CARIELLO

AC. JUSSARA FERREIRA

AC. LAURA LANDUCCI

AC. GIULIANA PICCIRILLI

# O GIM

- “**Gim** ou **gin** é uma bebida destilada à base de cereais. Posteriormente passa por um processo de infusão com zimbro e outras especiarias. Tem teor alcoólico entre 40% e 50%, dependendo da marca. Teve origem nos Países Baixos, no século XVII, mas adquiriu sua forma atual na Inglaterra.” (Wikipédia, 2017)



# HISTÓRICO

- A bebida surgiu na Holanda em forma de remédio desenvolvido pelo médico e professor Francisco de La Boier, que pesquisava substâncias diuréticas para amenizar dores causadas por cólicas renais.
- Aos holandeses é creditado a criação do Gim, porém foram os ingleses quem a popularizou.
- Com a ameaçada dos destilados holandesês e dos vinhos franceses, a Coroa Britânica começa a restringir as importações, passando a proteger a produção inglesa. Com essa medida, houve o aumento da produção do Gim Britânico tornando-o o mais famoso do mundo.



# HISTÓRICO

- Caiu tanto no gosto popular, porém com má fama, que no século XVIII, o gim já era conhecido como "a ruína das mães" ou também apelidado de "kill me quick".



William Hogarth, 1751

# PROCESSO DE PRODUÇÃO



Destilação

Aquecimento da massa líquida até que ela atinja a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido.

Infusão

Imersão temporária de substâncias vegetais para que lhes sejam extraídas as essências.

GIM

Aguardente branca, destilada de cereais e aromatizada principalmente por Zimbro.



# PROCESSO DE PRODUÇÃO

- O Processo de produção do gin é meticuloso.
- Os Destilados permanecem no alambique em contato com os botânicos selecionados, para uma perfeita extração dos aromas.
- A mistura é posteriormente aquecida, transformando-se o destilado, primeiro em vapor e depois em gin.
- O teor do álcool é controlado através da adição da quantidade exata de água destilada.
- A palavra germânica para 'zimbros' é Jenever (ginevier), logo os ingleses abreviaram para Gim.



# PROCESSO DE PRODUÇÃO

- Massa de cereais, na qual pode ser acrescentada também um pouco de melão e, depois, as bagas de zimbro.
- Primeira destilação → pureza extrema, ficando inodoro e incolor, e depois as ervas aromáticas são acrescentadas.
- No momento de engarrafar é adicionado água destilada com o objetivo de reduzir seu teor alcoólico que varia dependendo do país: 47.3% na Inglaterra, 43.1% na Suécia e 40% na Austrália, Canadá e Nova Zelândia.



# ZIMBRO

- Propriedades medicinais do Zimbro:
  - Digestivo, antifúngico, antiinflamatório, diurético, imunoestimulante, anti-reumatico, etc;
- “Santo remédio”.
- Sabor pungente.



# DESTILAÇÃO

- Destilação → Still de colunas.
- Spirit resultante é avaliado quanto ao corpo límpido, com a quantidade mínima de congêneres e agentes de condimentos.
- É uma bebida que não necessita o envelhecimento e possui um grau alcoólico entre 40° e 47° GL.

# OS 5 TIPOS DE GIM

- **Clássico (London Dry Gin)**  
→ Exemplo: Seagrams, Plymouth, Tanqueray ou 209.
- **Cítricos**  
→ Exemplo: Tanqueray Ten, Larios Londres # 1 ou 12.
- **Especiados**  
→ Exemplo: Magellan, Citadelle e Brecon.



# OS 5 TIPOS DE GIM

- **Herbais**

→ Exemplos: Gin Mare e Blackwoods.

- **Florais**

→ Exemplos: G'Vine Floraison, Fifty Pounds ou Geranium.



# RECEITAS COM GIM



- **Gin Tônica**
- Ingredientes: 50ml de London Dry Gin (Gin Clássico); 150ml de água tônica; Rodelas de limão

# RECEITAS COM GIM



- **Dry Martini**
- Ingredientes: 50ml de London Dry Gin; 50ml de Vermute Seco; 2 azeitonas verdes sem caroço; 1 casca de limão

# MERCADO BRASILEIRO

- De acordo com a consultoria inglesa International Wine and Spirit Research (IWVSR), as vendas de gim avançaram 13,2% no Brasil em 2016, para cerca de 900 mil litros, após um crescimento 22,8% no ano anterior;
- O número de casas que investiram em cartas de gim é enorme, 22.346 caixas de gim foram importadas em 2015, mais que o dobro do ano anterior. A perspectiva para 2016 foi de 30 mil.
- O **G&T**, conta com uma carta dedicada a variações do clássico e outras combinações feitas à base de gim, apenas. É o primeiro “gim bar” do Brasil.

# CURIOSIDADES

- Quando foi decretado o “Gin Act” o consumo estava em 11,5 L/ano/habitante;
- Os soldados britânicos consumiam o gin nas guerras com algumas “desculpas”: Quando estavam em climas frios para aquecer e quando estavam em climas quentes para amenizar os sintomas da malária;
- Temos nosso próprio gim, um London Dry Gin, o ARAPURU, lançado ano passado



# REFERÊNCIAS

- <https://prezi.com/mryv5pn3-kuo/tudo-sobre-gin/?webgl=0>
- <http://casalisboa.com.br/site2014/gin-saiba-mais-sobre-fabricacao-e-historia/>
- <https://br.answers.yahoo.com/question/index?qid=20070529105307AAkw9yn>
- <https://pt.wikipedia.org/wiki/Gim>
- <http://www.baraberto.com/artigos/tudo-sobre-gin>
- <https://www.papodebar.com/o-que-e-gin-sabia-mais-sobre/>
- <https://papodehomem.com.br/gin-tudo-que-deve-saber-para-aprecia-lo-e-nunca-errar-a-mao/>
- <http://manualdohomemmoderno.com.br/bebidas/9-receitas-simples-de-drinks-com-gin-para-se-refrescar-no-calor>
- <http://blog.arapuru.com.br/como-e-feito-gin-destilacao-arapuru/>
- <http://www.baraberto.com/artigos/tudo-sobre-gin>
- <http://www.mestrederivan.com.br/?p=867>

**OBRIGADA!**

