

LICORES & CONHAQUES

O final feliz de uma refeição

por Orlando Santos



Já faz algum tempo que a garrafa do conhaque francês Hennessy repousa intocável na prateleira do restaurante Brasserie Rosário, no Centro do Rio, à espera de quem possa saboreá-lo como um dos digestivos mais charmosos do mercado. O preço não tanto, já que a dose custa R\$ 25,00 e até agora ninguém se aventurou a pagar para experimentá-lo. Os de preços mais acessíveis substituem a escolha daqueles que ainda têm como hábito tomar um digestivo após as refeições, e que são em número cada vez menor, sobretudo em almoços considerados executivos, neste lado da cidade.

Aliás, depois de uma pesquisa que realizei, até em restaurantes na Zona Sul carioca os jantares já não são como os de antigamente, com o hábito de se pedir um licor para concluir uma boa refeição regada a vinho e sobremesa. Os tempos efetivamente são outros, e até nisso a Lei Seca está atuando.

Mário Jorge, executivo da área de petróleo, carioca e *habitué* dos restaurantes do Rio, tem uma explicação para o fato de os digestivos não mais serem pedidos ao final das refeições, como tempos atrás, quando licores – em especial o Drambuie, Amarula, Tia Maria, Frangelico, Tio Pepe ou Cointreau – reinavam absolutos. Segundo

ele, perdeu-se o hábito, os preços ficaram inacessíveis, e não se tem uma cultura ligada a esse comportamento gastronômico, ao contrário do que ocorre, por exemplo, na Europa. Mário acaba de chegar de um périplo pelo Velho Mundo, e na bagagem trouxe generosas garrafas de licores franceses e espanhóis, comprados por bons preços.

novos produtos, dando preferência aos nomes tradicionais há muito no mercado. Mas mesmo assim, com poucas solicitações, atualmente.

Próximo ao Brasserie Rosário, o Casual Retrô, do chef Santos, não tem muito a reclamar dos pedidos de digestivos. O carro-chefe é a Aguardente Bagaceira Velha (R\$ 10,00), que responde, ao



Luiz Antonio Rodrigues, ex-Garcia Rodrigues, no Leblon, e um dos sócios da Brasserie Rosário, conhece como poucos a noite e a boemia da Zona Sul. Praticamente compartilha com tudo o que Mário Jorge diz, se mostra desencantado e acha que a mudança de hábito e preços altos inviabilizaram o costume que já foi moda.

No Centro do Rio, Rodrigues acha muito difícil os almoços executivos voltarem a ser acompanhados de licores ou conhaques. Quando se trata do Hennessy então, o jeito é esperar – mesmo assim, informa que, das três garrafas que o restaurante mantinha desde a inauguração da casa há três anos, duas já foram consumidas.

Martinho, barman há quase quatro décadas do bar da Lidador, também no Centro do Rio, é outro que vê com ceticismo a ingestão de digestivos, ao menos não com a frequência de outrora. Quando se trata de novos clientes, com bom poder aquisitivo, ele observa que muitos reagem à indicação de



final do dia, por muitos pedidos, mesmo na hora do almoço.

Na contramão das bebidas alcoólicas e dos licores digestivos, os restaurantes capricham na introdução de bebidas cada vez mais sofisticadas e sem teor alcoólico, para agradar aos seus clientes. A explosão dos drinques chegou ao seu ponto máximo nos restaurantes e bares da Zona Sul em especial à noite. E cada vez mais sofisticada! Com a promoção, inclusive, de degustações em conhecidos e badalados restaurantes.

Os donos desses estabelecimentos, contudo, são pacientes: consideram que tudo isso é normal e acreditam que um dia, não muito longe, o hábito de se beber um digestivo ao fim de uma refeição volte a ser um comportamento normal.

Uma vontade altamente prazerosa. Como no passado, não tão longe... ■