



JOAQUIM FERREIRA DOS SANTOS

# GENTE BOA

## Bloody Mary e alguma literatura

Guia de drinques de escritores tem noite em bar de Copacabana

• Um time bom de copo se reuniu anteontem no Copa Café para o lançamento do livro "Guia de drinques dos grandes escritores americanos", com caricaturas de Edward Hemingway e texto de Mark Bailey, editado pela Zahar.

• A sommelière Deise Novakoski, que fez a consultoria dos drinques ("confesso que bebi todos") da publicação, comandou o papo. O livro traz 43 drinques de escritores americanos, muitas histórias de bar, festas e farras pela noite. Ao lado de Deise, o caricaturista Chico Caruso, o compositor Miéle e o escritor Rodrigo Lacerda lembraram causos regados à álcool.

“Sara Vaughan tomava conhaque com Coca-Cola e ainda cantava daquele jeito! — Miéle

• “Uma vez, cheguei sóbrio em casa, meu cachorro não me reconheceu e quase avançou em mim. Ele antecipou o teste do bafômetro”, gargalhava Miéle, entre goles de vodka Belvedere com Coca-Cola. “Sara Vaughan tomava conhaque com Coca-Cola e ainda cantava daquele jeito!”, continuava ele.

• Caruso respondia à curiosidade de Lacerda (“bebida ajuda na criação?”): “Não posso, perco o controle da mão.



DEISE NOVAKOSKI e Rodrigo Lacerda



CHICO CARUSO e MIÉLE

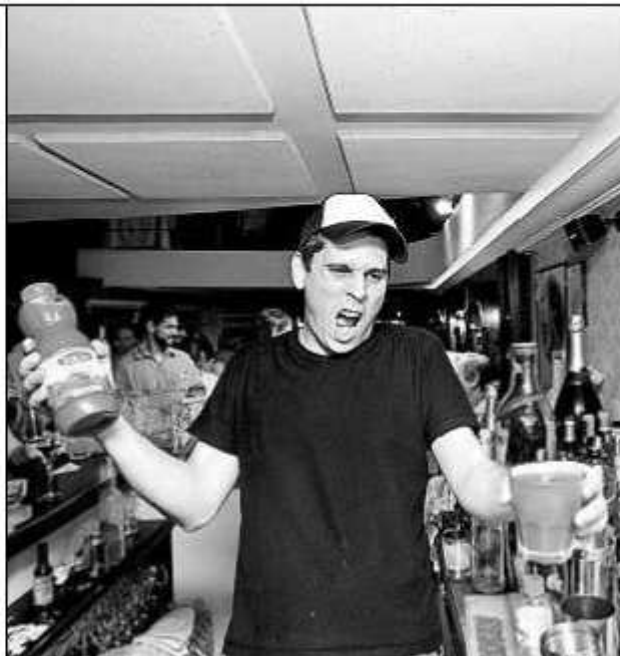
Vou me entusiasmando e, quando vejo, tá uma porcaria”. Miéle lembrava fato inverso. “Quando Vinicius e Baden se trancaram para compor aqueles afro-sambas, beberam 34 garrafas de uísque.” Deu também sua receita de resaca. Leite gelado, meio copo de água com sal de fruta e a palavra “oremos”.

• “A Brahma patrocinava um show do Roberto Carlos, mas ele decidiu que não faria propaganda de bebida alcoólica”, contava Miéle, que produzia o show. “Arrumei uns 20 livros que provavam que cerveja não era bebida alcoólica — e ele fez o espetáculo.”

“Confesso que bebi todos — Deise Novakoski sobre os 43 drinques do livro, do qual foi consultora

• Cena divertida foi quando Deise imitou o “amigo balão apagado”, aquele que apóia a cabeça no braço e fica semi-dormindo na mesa de bar. Miéle apresentou em seguida o “cotovelo redondo”, o que não para apoiado no balcão.

• Barmen faziam drinques e abriam seus segredos. Gustavo Stemler, do Meza Bar, fez um temperando o tomate com cerveja pilsen encorpada. Era uma etapa da receita do seu — um dos mais famosos do Rio — Bloody Mary.



HELENE WEVERS (Chandon), Gustavo Stemler (Meza), e Natalie Bastos (Bar do Copa): receitas exclusivas de drinques clássicos