



Sala de fermentação da empresa: receita centenária feita de milho, cevada e centeio



No galpão do século XIX: cerca de 5 000 barris maturam em sistema natural de climatização



O clássico Distiller's Select: engarrafado após aprovação do mestre Chris Morris

# GOLE DE MESTRE

Da mais antiga destilaria de Kentucky saem as garrafas de Woodford Reserve, bourbon que não deve nada aos melhores single malts e que acaba de chegar ao Brasil TATIANA CESSO, DE VERSAILLES

Kentucky é o lar de vários símbolos americanos. Nesse estado nasceram o bluegrass (gênero musical típico do sul dos Estados Unidos), o carrão esportivo Corvette, Abraham Lincoln (um dos maiores presidentes da história do país) e o bourbon. Não cometa a heresia de dizer por ali que ele é o primo pobre do uísque. Os locais se orgulham do excelente fruto da terra. Talvez seja mais correto dizer fruto d'água. Rica em cálcio, a água acelera a fermentação dos grãos-chave da bebida criada no condado de Bourbon por volta de 1800. No coração dessa região no centro-leste do estado fica a Woodford Reserve. Aberta em 1812, a mais antiga destilaria do país continua cultivando a tradição de oferecer um bom trago aos clientes.

Em cinquenta minutos de carro, o cenário urbano de Louisville, uma das principais cidades de Kentucky, dá lugar à paisagem bucólica de Versailles, onde fica a sede da Woodford. "Ainda seguimos a receita original", diz o mestre-destilador Chris

Morris, referindo-se à mistura do químico escocês James Crow, criada em 1831. A fórmula clássica (72% de milho, 10% de cevada e 18% de centeio) tem sabor picante e adocicado. As notas de baunilha e caramelo vêm da maturação em barris de carvalho queimados. Armazenados em um galpão do século XIX, cerca de 5 000 recipientes do tipo com capacidade para 230 garrafas cada um passam por constantes ciclos de climatização. Principal rótulo da casa — parte do portfólio da Brown-Forman, dona do uísque Jack Daniel's —, o Distiller's Select é envelhecido cerca de sete anos e passa por pelo menos seis ciclos de climatização. Recém-lançado no Brasil, ele custa por aqui aproximadamente 160 reais a garrafa. Interessados em brindes mais exclusivos podem optar pelo Personal Selection, customizado ao gosto do freguês sob a batuta de Chris Morris. O comprador escolhe se quer receber os 180 litros (pedido mínimo) em garrafas ou barris personalizados, ao preço de 12 000 dólares. ■

## UM BRINDE À BOURBON

Para uns, é sacrilégio. Para o mixologista Jean Ponce, coquetéis só deixam o bourbon ainda mais interessante. "O sabor marcante e versátil serve de base para drinques cítricos e secos", diz ele

### Boulevardier (foto)

Ingredientes:  
30 ml de Woodford Reserve  
30 ml de vermute tinto  
30 ml de Campari  
2 fatias de laranja  
Gelo

### Preparo:

Coloque sete cubos de gelo em um copo grande, adicione Campari, vermute e, por último, a dose de Woodford Reserve. Mexa até esfriar e coe o líquido, deixando-o passar para um copo baixo já com um cubo de gelo e uma fatia de laranja dentro. Decore a borda com a outra fatia de laranja.

### Mint Julep

Ingredientes:  
60 ml de Woodford Reserve  
7 folhas de hortelã  
5 gramas de açúcar  
Club soda

### Preparo:

Em um copo baixo de uísque, macere a hortelã, o açúcar e o bourbon até dissolver bem o açúcar. Adicione club soda a gosto (quanto mais soda, mais fraco o teor alcoólico). Encha o copo com gelo e decore-o com um ramo de hortelã.

