

# **Manual definitivo do bartender amador: desenvolvimento de um guia da coquetelaria através do estudo do design editorial**

*Cocktail making guide for beginners: a study on cocktail making and editorial design practices*

Felipe Guaraná, Renata Cadena

coquetelaria, livro de receitas, design editorial

Este artigo aborda a criação de um livro de receitas de drinks direcionado para amadores, apresentando um pouco da história da prática da coquetelaria e também elementos do design editorial, que guiaram a realização do material gráfico final. Descreve-se um teste realizado com seis participantes envolvendo a degustação de vinte drinks no intuito de adquirir dados que auxiliassem na construção do conteúdo do livro. Por fim, o artigo mostra a realização do projeto gráfico do livro de receitas, seguindo a metodologia projetual de Fuentes (2006) complementada pelos elementos descritos por Haslam (2007) e Apfelbaum e Cezzar (2014).

*cocktail making, cookbook, editorial design*

*This article addresses the creation of a cocktail recipe book aimed at amateurs, presenting a bit of the history of cocktail making and also elements of the editorial design, which guided the creation of the final graphic material. A test carried out with six participants involving the tasting of twenty drinks is described in order to acquire data that would help in the construction of the book's content. Finally, the article shows the realization of the graphic design of the cookbook, following the design methodology of Fuentes (2006) complemented by the elements described by Haslam (2007) and Apfelbaum and Cezzar (2014).*

## **1 Introdução**

Este artigo explora o desenvolvimento de um guia de coquetelaria que visa fornecer informações e orientações para iniciantes, amadores e entusiastas. Atualmente, o campo da coquetelaria tem recebido um crescente interesse no Brasil, onde bartenders buscam expandir suas técnicas e alcançar reconhecimento internacional.

Apesar disso, obras tradicionais sobre o assunto, como "Imbibe!", "The fine art of mixing drinks" e "The PDT Cocktail Book", não estão disponíveis em português, dificultando o acesso aos amadores interessados em aprender sobre a prática. Ademais, o design dessas publicações muitas vezes não explora caminhos gráficos que valorizam a informação ou a tornam mais acessível aos leitores.

É sob essas considerações que o presente trabalho desenvolve o que chamamos de "Manual Definitivo do Bartender Amador". Escrito e desenvolvido pelo primeiro autor deste artigo, o livro apresenta modos de preparo de drinks e observações sobre adaptações para o contexto brasileiro baseadas em testes de degustação e pesquisa bibliográfica e tem como objetivo final proporcionar uma leitura agradável e acessível.

Neste artigo, além de apresentar o teste conduzido para elaboração do conteúdo do livro, mostramos a metodologia de projeto de Design Gráfico aplicada para a criação do projeto gráfico. Partimos da proposta de Fuentes (2006), ampliada dos elementos do design editorial propostos por Haslam (2007) e Apfelbaum e Cezzar (2014).

## 2 Coquetelaria, história e cultura

A origem do termo "coquetel" é debatida até hoje. Harry Croswell, em 1806 no jornal *The Balance and Columbian Repository*, descreveu um *cocktail* como uma bebida estimulante composta por açúcar, água e *bitters*<sup>1</sup> (Wondrich, 2015). Lieberman, Hopman & Carlson (2010) acreditam que o termo vem da expressão originalmente usada para se referir a cavalos não puro sangue, cujos rabos eram cortados para identificação, sendo usada em seguida para descrever bebidas diluídas ou adulteradas.

A coquetelaria evoluiu ao longo dos anos, dividindo-se em três eras principais: Arcaica, Barroca e Clássica. Na Arcaica, as práticas eram rudimentares e as receitas simples, com acesso limitado ao gelo, resultando comumente em bebidas alcoólicas quentes. Na Barroca, com a chegada do gelo nas cidades, os bartenders se tornaram figuras artísticas e valorizadas. Novas técnicas de mistura de drinks surgiram, como o uso da colher bailarina e a troca de líquidos entre copos. E, na Clássica, a coquetelaria se tornou acessível para muitos, com ferramentas similares às usadas atualmente (Wondrich, 2015).

A partir do interesse em gastronomia impulsionado por séries televisivas e criadores de conteúdo nas redes sociais, o interesse pelo consumo de drinks aumentou significativamente no Brasil. Os bartenders estão sendo valorizados e reconhecidos, sendo considerados "chefs da coquetelaria", impulsionando a criação de oficinas recreativas e do estudo a nível superior, como, por exemplo, na disciplina de mixologia nos cursos superiores em Gastronomia.

Portanto, a difusão de conteúdo voltado para esses entusiastas se justifica com a possibilidade profissionalizante atrelada atualmente à área, além de toda preservação cultural da arte da coquetelaria e da promoção da cultura imaterial associada às bebidas nacionais.

---

<sup>1</sup> Bitters são extratos alcoólicos infundidos com essências herbais.

### 3 Design editorial para livros de receitas

Para desenvolver o guia<sup>2</sup>, antes foi realizado uma pesquisa bibliográfica dos fundamentos do design editorial. De acordo com Gruszynski (2015), apesar da centralidade da maioria dos projetos editoriais no texto e os consequentes cuidados com sua legibilidade<sup>3</sup>, o projeto editorial por si também comunica e gera interesse para o leitor.

Livros de receita, por sua vez, possuem algumas características que os distinguem de outros gêneros textuais. Ribeiro (2019) explica que receita é um gênero textual que apresenta duas partes bem definidas – ingredientes e modo de preparo –, podendo ou não vir indicadas por títulos. É importante considerar o uso de imagens como recurso importante nesse gênero. Livros de receita costumam apresentar fotografias ou ilustrações, permitindo que os leitores tenham uma ideia do resultado final de suas receitas.

Outro aspecto importante é a presença de um índice, que facilita a localização rápida das receitas por categorias. Além disso, alguns livros de receita também trazem histórias relacionadas, curiosidades culinárias ou relatos do autor. Esses elementos ajudam a contextualizar as receitas e ajudam a despertar o interesse do leitor.

#### Elementos do projeto de design editorial

Para o design editorial, o objetivo principal é desenvolver um layout compondo todos os elementos necessários, textuais ou não, para composição final. Esse layout deve ser pensado de forma a priorizar a legibilidade, significando mais do que apenas a leitura fácil do texto, mas também a estética do material.

De acordo com Haslam (2007), as principais ferramentas da diagramação são formato, grade, paleta tipográfica e tipo. O formato é a relação entre altura e largura de uma página. A grade é responsável pelas divisões internas da página, definindo as posições que cada elemento ocupará. A paleta tipográfica diz respeito a como o texto será alinhado dentro da grade. O tipo diz respeito às letras individuais, a sua pontuação e número.

Já Apfelbaum e Cezzar (2014) exemplificam os elementos do design editorial, como formato, layout, anatomia e tipografia, e adicionam outros: tempo (frequência de publicação e relevância do material), identidade (identificação do autor em publicações periódicas), arte (harmonia visual com o conteúdo), protótipo (teste prévio à impressão final) e produção (processo final de produção e impressão). Esses elementos complementam os apontados por Haslam (2007).

---

<sup>2</sup> Guia é um manual que contém informações, instruções e conselhos de diversas naturezas (Dicio, 2022).

<sup>3</sup> Nesse projeto, entende-se por “legibilidade” a qualidade que determina a facilidade de leitura de alguma coisa, não apenas o discernimento entre caracteres.

#### 4 Desenvolvimento do livro

A criação do livro envolveu a criação do conteúdo e, em seguida, o desenvolvimento do projeto de design editorial, descrito neste tópico. O conteúdo do livro foi elaborado a partir da pré-seleção de receitas famosas e de composições e ingredientes variados, para aumentar a abrangência dos drinks apresentados e possibilitar suas adaptações para o cenário proposto. Em seguida, foi elaborado um teste envolvendo 20 drinks (Figura 1), com o objetivo de auxiliar na seleção do conteúdo do guia e aprofundar o conhecimento sobre o tema abordado.

##### Teste de drinks

O teste ocorreu em 2 dias e contou com a participação de 6 participantes com idades entre 21 e 29 anos e baixa familiaridade com drinks. Cada participante provou cada um dos drinks servidos e, em seguida, respondeu a um questionário.

**Figura 1 - Drinks e composições (Autores, 2022).**

<b>1</b>	<b>Bees Knees</b> Gin, Mel e Limão	<b>6</b>	<b>Old Fashioned</b> Bourbon, Xarope de demerara, Angostura bitter e Laranja.	<b>11</b>	<b>Cajuina Overdrive</b> Cachaça, Caju, Açúcar, Angostura bitter e Peychaud's bitter.	<b>16</b>	<b>Rabo de Galo</b> Cachaça, Cynar e Vermute doce.
<b>2</b>	<b>Pink lady</b> Gin, Brandy, Limão, Grenadine e Clara de ovo.	<b>7</b>	<b>Mint Julep</b> Bourbon, Xarope simples, Hortela e Angostura bitter.	<b>12</b>	<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limão e Açúcar.	<b>17</b>	<b>Macunaima</b> Cachaça, Limão, Xarope simples e Cynar.
<b>3</b>	<b>Daiquiri</b> Rum, Limão e Xarope simples.	<b>8</b>	<b>White Russian</b> Vodka, Licor de café, Creme de leite, Angostura bitter e Xarope simples.	<b>13</b>	<b>Pina Colada</b> Rum, Creme de coco e Abacaxi.	<b>18</b>	<b>Gin Tônica Hibisco</b> Gin, Água tônica e Xarope de hibisco.
<b>4</b>	<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Triple Sec, Limão e Suco de cranberry.	<b>9</b>	<b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Limão, Xarope simples e Clara de ovo.	<b>14</b>	<b>Sea Breeze</b> Vodka, Suco de cranberry e Suco de grapefruit.	<b>19</b>	<b>Painkiller</b> Rum, Suco de abacaxi, Suco de laranja e Creme de coco.
<b>5</b>	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Licor de café, Café espresso e Xarope de demerara.	<b>10</b>	<b>Bramble</b> Gin, Limão, Crème de Cassis e Xarope simples.	<b>15</b>	<b>Sazerac</b> Bourbon, Cognac, Absinto, Xarope simples e Peychaud's bitter.	<b>20</b>	<b>Mai Tai</b> Rum Gold, Triple Sec, Xarope Orgeat, Suco de limão

O questionário tinha como objetivo investigar a percepção dos participantes em relação ao paladar dos drinks, a fim de utilizar esses dados na elaboração do livro. Os critérios utilizados no formulário foram explicados aos participantes no início do teste, garantindo clareza sobre o que estava sendo avaliado.

Entendendo que a percepção de sabores pode variar entre doce, salgado, azedo, amargo e umami (Elman et al., 2010), os critérios do formulário foram pensados de forma a atender os principais sabores que os drinks costumam apresentar. Além disso, em 2020 o site

*Moody Mixologist* fez uma publicação com objetivo de expandir os tipos básicos de sabores percebidos ao se tomar um drink, onde foram adicionados os critérios Percepção Alcoólica, Adstringente e Temperatura Percebida.

Com o objetivo de manter o simples entendimento, os critérios utilizados no formulário foram simplificados, levando em consideração a baixa familiarização dos participantes com degustações do tipo. Foram estes: Seco/Doce, Encorpado/Cítrico, Suave/Amargo, Percepção Alcoólica, Chance de repetir e Nota geral.

Os dados foram coletados por meio de formulários impressos (Figura 2), e posteriormente computados na ferramenta Google Forms e transferidos para uma planilha para análise. A Figura 3 apresenta os resultados obtidos no teste, levando em consideração a média das notas atribuídas pelos participantes.

**Figura 2 - Formulário impresso (Autores, 2022).**

Old Fashioned			
Seco	Neutro	Doce	
○	○	○	☒
Gentil	Neutro	Forte	
☒	○	○	○
Encorpado	Neutro	Cítrico	
○	○	○	○
Suave	Neutro	Amargo	
○	○	○	○
Meh	Neutro	Desce Dois!	
○	○	○	☒
Dislike	Neutro	Like	
○	○	○	☒

Bee's Knees			
Seco	Neutro	Doce	
○	○	○	☒
Gentil	Neutro	Forte	
☒	○	○	○
Encorpado	Neutro	Cítrico	
○	○	○	○
Suave	Neutro	Amargo	
○	☒	○	○
Meh	Neutro	Desce Dois!	
○	○	○	☒
Dislike	Neutro	Like	
○	○	○	☒

Mai Tai			
Seco	Neutro	Doce	
○	○	○	☒
Gentil	Neutro	Forte	
☒	○	○	○
Encorpado	Neutro	Cítrico	
○	○	☒	○
Suave	Neutro	Amargo	
○	○	○	☒
Meh	Neutro	Desce Dois!	
○	☒	○	○
Dislike	Neutro	Like	
○	○	☒	○

White Russian			
Seco	Neutro	Doce	
☒	○	○	○
Gentil	Neutro	Forte	
○	○	○	☒
Encorpado	Neutro	Cítrico	
☒	○	○	○
Suave	Neutro	Amargo	
○	○	○	○
Meh	Neutro	Desce Dois!	
○	☒	○	○
Dislike	Neutro	Like	
○	○	○	☒

**Figura 3** - Print do resultado da planilha (Autores, 2022).

	Percepção de doce	Percepção de teor alcoólico	Percepção de cítrico	Percepção de amargor	Probabilidade de repetir	Nota geral
<b>Bees Knees</b>	6,83	2,67	8	4,33	5,83	7,67
<b>Bramble</b>	6,83	3,17	6,5	2,33	7,83	8,17
<b>Caipirinha</b>	7,17	5,67	8,33	4	8,17	8
<b>Cajuína Overdrive</b>	8,17	3,17	4	3,83	7,33	7,83
<b>Cosmopolitan</b>	5,5	4,17	7,67	3,17	7,67	7,83
<b>Daiquiri</b>	5,17	3,5	8,33	4,5	4,17	5,67
<b>Espresso Martini</b>	4,17	4,17	2,17	7,17	6,83	7,83
<b>Gin tônica</b>	5,5	2,83	6,5	5,33	7	7,67
<b>Macunaíma</b>	6,50	6,67	7,83	8,17	4,50	5,67
<b>Mai Tai</b>	6,5	3	6,17	4,83	5	6,67
<b>Mint Julep</b>	4,83	7,17	4,67	6	4,33	5,83
<b>Old Fashioned</b>	7,83	3,33	6,67	3,83	7	8,33
<b>Painkiller</b>	8,5	1,17	6	1,5	7,5	8,5
<b>Pina Colada</b>	7,83	2,83	6,33	2,5	7,17	7
<b>Pink lady</b>	5,83	2,83	5,17	2	5	6,5
<b>Rabo de Galo</b>	1,5	9	2,33	9	1	1,17
<b>Sazerac</b>	6,33	7	6,67	4,67	6,33	6,83
<b>Sea Breeze</b>	6,33	1,83	7,67	3,17	7	7,67
<b>Whiskey Sour</b>	6,17	3,5	6,83	5,5	5,5	6
<b>White Russian</b>	3,67	5,83	2,33	7,83	3	5,67

Células em verde indicam critérios nos quais houve divergência nos dados. Considerou-se divergência quando entre 40% e 50% dos participantes (2 ou 3 participantes) atribuíram notas opostas às do restante do grupo. Por exemplo, em relação à percepção de doce no drink Cosmopolitan, 50% dos participantes relataram que o sabor era mais seco (notas de 1 a 4), enquanto os demais relataram que era mais doce (notas de 6 a 9).

Percebemos que o critério amargor teve maior quantidade de divergências devido à dificuldade de alguns participantes em percebê-lo, associando-o majoritariamente ao oposto de doce. Uma sugestão para testes futuros é apresentar uma referência de amargo previamente.

Com base na nota geral, foi possível listar 4 drinks considerados favoritos (nota média acima de 8): Caipirinha, Bramble, Old Fashioned e Painkiller, nessa ordem crescente. Esses drinks tiveram em comum o baixo amargor, a baixa percepção de teor alcoólico e a percepção elevada de doce, dando indicações dos sabores preferidos, ao menos para o grupo em questão.

Além das conclusões a respeito das notas atribuídas aos critérios do formulário, os dados do teste foram utilizados como referência para ilustrar as notas de sabor dos drinks apresentados no livro, bem como para complementar anotações sobre as receitas.

### Design editorial

O método utilizado na realização deste projeto foi a Metodologia Criativa descrita por Fuentes (2006), que aborda as principais atividades organizacionais relacionadas a um projeto de design gráfico. Esse método de criação não-linear permitiu que o processo de construção do livro fosse bastante dinâmico, modificando-se à medida que novos testes e experimentos eram realizados. Ele é composto por três etapas: (1) Concepção, (2) Concretização e Controle, e (3)

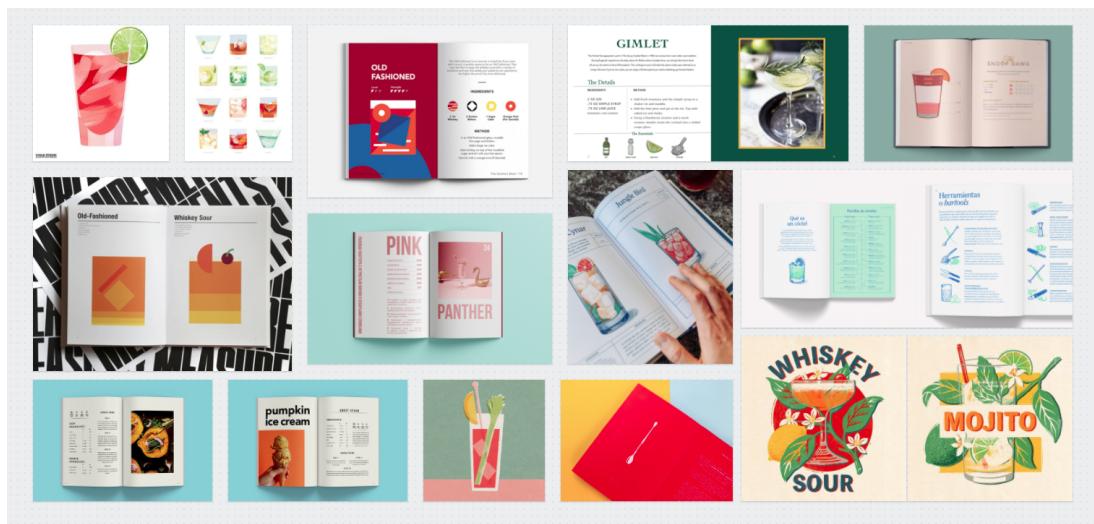
Avaliação e Crítica, descritas e contextualizadas a seguir, incrementadas pelos elementos propostos por Haslam (2007) e Apfelbaum e Cezzar (2014)

### Concepção

A concepção do projeto é dividida em identificação, análise e pesquisa. Nessa fase, toda informação adquirida é útil, pois constitui um "armazém de informações" para o designer.

Na identificação, definem-se as razões que desencadeiam o processo de design e as expectativas relacionadas ao projeto. A estrutura escolhida foi uma combinação dinâmica e complementar de imagens e texto. Na análise, são coletadas informações relacionadas ao projeto, provenientes de diversas fontes. Já a pesquisa abrange referências de livros do mesmo gênero, analisados e comparados em um painel semântico (Figura 4).

**Figura 4** - Painel semântico do projeto (Autores, 2022).



Também foram realizadas pesquisas sobre similares, dados históricos e outros projetos gráficos relevantes. Com base nisso, foram tomadas decisões criativas, como a posição dos blocos textuais na página (Figura 5) e o uso de ilustrações (Figura 6) para enriquecer o conteúdo e estimular a imaginação do leitor.

**Figura 5 - Páginas do drink White Russian (Autores, 2022).**

**WHITE RUSSIAN**

**Sobre o drink**

Apesar de ter sido citado pela primeira vez em um livro de culinária russo de 1939, esse delicioso drink sobremesa ganhou bastante popularidade após o lançamento do filme O Grande Lebowski em 1998.

**VODKA**

**Ingredientes**

	oz	ml
Vodka	1½	45
Licor de café *Kahlúa	1	30
Xarope simples	¼	7,5
Creme de leite	1	30
2 dashes de Angostura		

**Preparação**

Adicione todos os ingredientes, exceto o licor de café, na coqueteleira e encha de gelo. Bata vigorosamente até gelar. Coloque gelo no copo e adicione o licor de café, em seguida faça uma dupla coagema do resto dos ingredientes por cima do licor para criar duas camadas. Misture antes de beber.

**Minhas dicas**

Se não tiver acesso ao Angostura bitter, não tem problema. Quando os ingredientes forem para a coqueteleira lembre-se de colocar o gelo primeiro, que o creme de leite seja incorporado no resto da bebida. Na hora de fazer a coagema dupla, faça com a peneira bem próxima ao gelo, para que é a bebida caia desordenadamente e não se misture com o licor de café. As camadas são apenas para apresentação, na hora de beber, você deve misturá-las. Se preferir fazendo esse drink para você, faça como um bom russo e misture com seu próprio dedo!

26 27

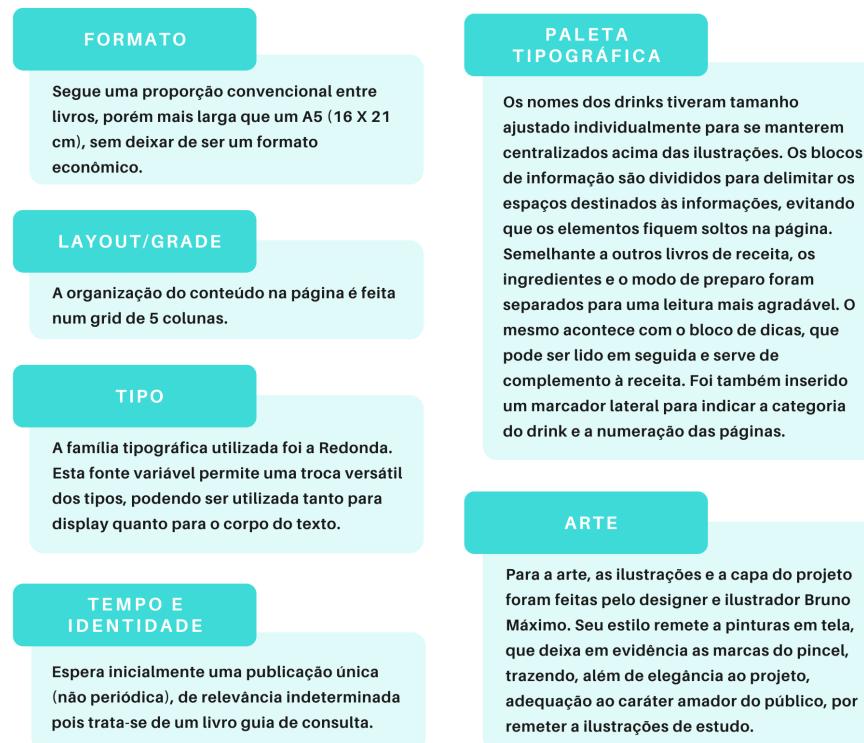
**Figura 6 - Ilustrações desenvolvidas por Bruno Máximo (Autores, 2022).**



*Concretização*

Essa é a etapa de desenvolvimento, o momento de desenhar livremente de modo a cumprir com o objetivo delineado pelo projeto, e os elementos sugeridos por Haslam (2007) e Apfelbaum e Cezzar (2014) foram incorporados para orientar as decisões necessárias a um projeto editorial (Figura 7).

**Figura 7 - Etapa de concretização (Autores, 2022).**

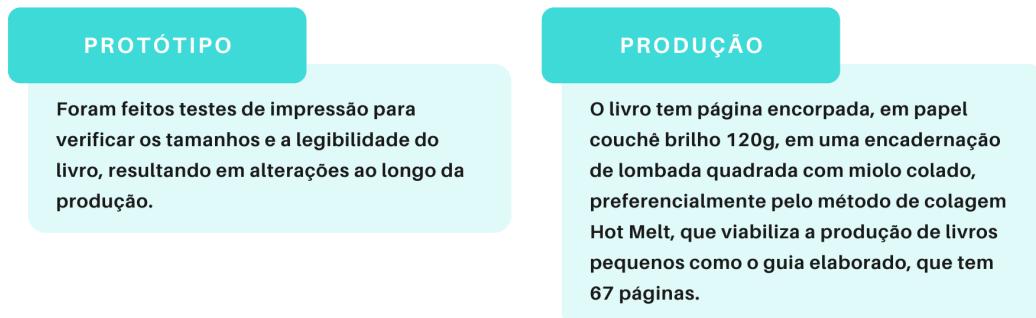


**Figura 8 - Esquerda: Capa. Direita: Preparações iniciais (Autores, 2022).**



Utilizando elementos propostos por Apfelbaum e Cezzar (2014), nessa fase foram realizados testes de impressão para garantir a correção do livro antes da impressão final. É um momento de visualização crítica que permite ao designer aperfeiçoar-se e corrigir erros (Figura 9).

**Figura 9** - Etapa de Controle, Avaliação e Crítica (Autores, 2022).



Edições futuras do guia podem incluir mais ilustrações, mais espaço para a história dos drinks, além de uma área dedicada a drinks desenvolvidos pelo autor.

## 5 Considerações finais

O guia desenvolvido compilou informações sobre a história, receitas e boas práticas da coquetelaria, sob a perspectiva de um entusiasta amador, incluindo dicas que conectam a coquetelaria clássica ao cenário brasileiro. Nele, foram adaptadas práticas da coquetelaria ao cenário brasileiro, ajustando os drinks clássicos aos recursos disponíveis no país. As pesquisas bibliográficas revelaram a origem e a evolução da coquetelaria, bem como práticas modernas e coquetéis brasileiros que foram incluídos no livro.

Para favorecer o design da informação no livro, por mais que não tenham sido realizados testes com leitores na etapa de controle, avaliação e crítica, foram tomados cuidados para facilitar a comunicação: como por exemplo no layout que torna o texto mais visualmente informativo, o uso de ilustrações apresentando os drinks, o estilo textual casual, dentre outros elementos.

Considerando a trajetória de construção do livro, vemos que o teste realizado auxiliou na seleção e apreciação do conteúdo do livro, fornecendo indicações sobre o padrão de consumo de drinks entre os jovens brasileiros. E o projeto de design editorial, concebido a partir do estudo de referências similares, aproximou o guia a estruturas comuns no gênero "livro de receitas" e incorporou aspectos interativos no livro, como a adição do espaço de dicas e atribuição de notas para os drinks.

Por fim, pesquisas futuras poderiam envolver a avaliação da leitura e do uso do guia por leitores, mas inicialmente espera-se que a publicação do livro contribua para a disseminação das práticas da área e para a diversificação dos drinks nacionais.

## Referências

- Apfelbaum, S., & Cezzar, J. (2014). *Designing the editorial experience: A primer for print, web, and mobile*. Beverly: Rockport Publishers.
- Elman, I., Soares, N. S., & Silva, M. E. M. P. (2010). Análise da Sensibilidade do Gosto Umami em Crianças com Câncer. *Revista Brasileira de Cancerologia*, 56(2), 237-242.
- Fuentes, R. (2006). *A prática do design gráfico: uma metodologia criativa*. São Paulo: Rosari.
- Gruszynski, A. C. (2015). Design editorial e publicação multiplataforma. *Intexto*, UFRGS, Porto Alegre, (34), 571-588.
- Haslam, A. (2007). *O livro e o Designer II: Como criar e produzir livros*. São Paulo: Rosari.
- Lieberman, A., Hoptman, A., & Carlson, N. E. (2010). *A bibliography of English etymology*. Minnesota: University of Minnesota Press.
- Ribeiro, E. B. D. S. (2019). *Gêneros textuais e os saberes das ervas medicinais: uma experiência na comunidade Boa Esperança do Burgo*.
- Wondrich, D. (2015). *Imbibe! Updated and Revised Edition: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*. New York: Perigee.

## Sobre os autores

Felipe Dias Pinto Guaraná, IFPB, Brasil <[felipedpguarana@gmail.com](mailto:felipedpguarana@gmail.com)>  
Renata Cadena, Dra., IFPB, Brasil <[renata.cadena@ifpb.edu.br](mailto:renata.cadena@ifpb.edu.br)>