

MARINA MANTEGA A DELICIOSA FILHA DO MINISTRO!

PLAYBOY

A REVISTA DO HOMEM

www.playboy.com.br

ENTREVISTA

CACÁ BUENO

O CAMPEÃO DA STOCK CAR

U-HU! NOVA IGUAÇU!

FANI

BOA DEMAIS!



ESPECIAL COMA BEM

VIAGEM ROTEIRO DO VINHO NA BORGONHA • MARIO BATALI O CHEF MAIS BADALADO DOS EUA • 20 P FERRAN ADRIÀ • TESTE VOCÊ ENTENDE DE COZINHA?

20

MELHORES
CACHAÇAS
DO BRASIL

MAIS CATAS

- A MOÇA DO "FORA, BUSH!"
- AS JORNALISTAS MAIS LINDAS DA TV
- A NOSSA COELHINHA DA PÁScoa

VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS



ABRIL 2007 | EDIÇÃO Nº 383

ISSN 01041746 R\$ 10,95

00383>




9 770104 174006


sms: playboypara22745



Ranking
PLAYBOY
da
CACHAÇA



REUNIMOS
OS MAIORES
ESPECIALISTAS
DO BRASIL PARA
ELEGER AS 20
MELHORES
AGUARDENTES

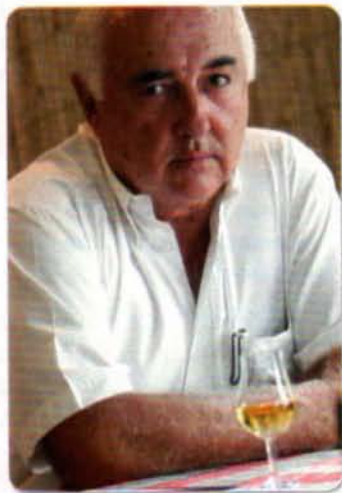




Cada vez mais, o Brasil deixa de ser o único país do mundo a se envergonhar do seu destilado. A boa e velha cachaça há muito deixou de ser uma bebida sem valor. Hoje ela é apreciada em confrarias, tem admiradores mundo afora e já conta com legislação específica. Fatores que, combinados, impulsionam um mercado promissor, com lucro de até 600 milhões de dólares ao ano.

São mais de 5 mil marcas de cachaça legalizadas no Brasil e uma produção de cerca de 1,4 bilhão de litros ao ano. Nessa conta estão desde cachaças artesanais que levam anos para ficarem prontas e podem custar até 500 reais a garrafa, até pingas industriais produzidas em algumas horas e vendidas a 2 ou 3 reais. Um abismo não só de preço, mas principalmente de qualidade.

Dizer qual cachaça tem sabor mais intenso, melhor buquê, melhor aroma e, em especial, qual realmente vale o que se paga por um vinho importado (embora raramente custe tanto) não é tarefa simples. Por isso, reunimos 13 experts no assunto e pedimos que eles votassem nas melhores cachaças do Brasil. Apurada a votação, levamos o químico especialista em destilados Erwin Weimann, autor do livro *Cachaça: a Bebida Brasileira*, à Universidade da Cachaça, em São Paulo, onde, ao lado do chef Sérgio Arno, dono da casa, ele degustou e comentou cada uma das 20 escolhidas. Confira aqui quais são, segundo os bons entendedores, as melhores aguardentes do país.



Erwin Weimann, nosso especialista, provou todas

POR WILLIAN VIEIRA

20º Lugar Volúpia

Procedência: **Alagoa Grande, PB**

Gradação alcoólica: **42%**

Envelhecimento: **descansada um ano em freijó**

Bebida de sabor forte e bastante pronunciado, a paraibana Volúpia é uma das duas representantes das cachaças nordestinas na votação dos especialistas. É descansada em freijó, uma madeira típica do Nordeste, raramente usada por outros produtores e que pouco interfere na bebida, o que explica a cor branca dessa aguardente.



19º Lugar GRM

Procedência: **Araguari, MG**

Gradação alcoólica: **41%**

Envelhecimento: **dois anos em carvalho, umburana e jequitibá-rosa**

Cachaça envelhecida de excelente equilíbrio e harmonia. A combinação de três madeiras suaviza a força da umburana e proporciona um sabor palatável, puxado para o amargo.



18º Lugar Seleta

Procedência: **Salinas, MG**

Gradação alcoólica: **42%**

Envelhecimento: **dois anos em umburana**

Envelhecida em umburana, a Seleta é um bom exemplo da presença dessa madeira, que empresta um gosto acre, forte e persistente por muito tempo. Recomendada aos que gostam de sabores intensos.



17º Lugar Abaíra

Procedência: **Chapada Diamantina, BA**

Gradação alcoólica: **42%**

Envelhecimento: **três anos em carvalho**

Límpida e brilhante, com aroma suave. Nela prevalece o carvalho, que virou um símbolo de qualidade entre destilados, por causa dos whiskies e cognacs.



16º Lugar Lua Cheia

Procedência: **Salinas, MG**

Gradação alcoólica: **45%**

Envelhecimento: **entre dois e três anos em bálsamo**

Das mais típicas de Salinas. O bálsamo confere a ela uma cor dourada e cintilante, além de trazer um sabor amadeirado e levemente apimentado.



15º Lugar Mato Dentro

Procedência: **São Luiz do**

Paraitinga, SP

Gradação alcoólica: **41%**

Envelhecimento: **descansada oito meses em amendoim**

Na variação Prata, a escolhida pelos votantes, ela é envelhecida em tonéis de amendoim, uma madeira neutra, que interfere pouco na aguardente, e dá coloração límpida. Tem sabor e aroma delicados, próximos da cana. Quase com "cheiro de roça".



14º Lugar Corisco

Procedência: **Parati, RJ**

Gradação alcoólica: **45%**

Envelhecimento: **dois anos em carvalho**

"É uma cachaça jovem, que ainda precisa envelhecer", afirmam nossos conhecedores. A combinação de muito álcool e pouco envelhecimento, característica das cachaças de Parati, resulta numa bebida forte e picante. Boa representante das pingas da região.



13º Lugar Sapucaia Velha

Procedência: **Pindamonhangaba, SP**

Gradação alcoólica: **40,5%**

Envelhecimento: **dez anos em carvalho**

É do envelhecimento no carvalho que vem o sabor e o buquê acentuados. Criada em 1930, tem fama de ser produzida com extremo cuidado.



12º Lugar Indaiazinha

Procedência: **Salinas, MG**

Gradação alcoólica: **48%**

Envelhecimento: **oito anos em bálsamo**

De cor dourada, passa por longo envelhecimento no bálsamo, o que dá a ela um sabor ligeiramente semelhante ao de amêndoa. "Para se beber de joelhos", diz Weimann.



11º Lugar Maria Izabel

Procedência: **Parati, RJ**

Gradação alcoólica: **44% (o rótulo indica, erroneamente, 42%)**

Envelhecimento: **entre um e quatro anos em carvalho**

Suave, agradável, de baixa acidez. Aroma e sabor lembram a cana. Se destaca entre as cachaças de Parati pelo esmero da produtora e pelo uso do carvalho.



10º Lugar Piragibana

Procedência: **Salinas, MG**
Gradação alcoólica: **47%**
Envelhecimento: **22 anos em bálsamo e carvalho**

A Piragibana é harmônica, com sabor e aroma persistentes, ainda que delicados – resultado do longuíssimo envelhecimento em bálsamo e carvalho. Caso típico de influência da combinação de madeiras, aqui escolhidas por Juventino Miranda, o produtor.

9º Lugar Magnífica

Procedência: **Miguel Pereira, RJ**
Gradação alcoólica: **45%**
Envelhecimento: **três anos em carvalho**

Uma cachaça equilibrada. Apesar dos 45% de gradação alcoólica, a Magnífica é uma bebida suave, que desce fácil e apresenta buquê simples de cana jovem. Sua cor límpida é mais um destaque.



8º Lugar Armazém Vieira

Procedência: **Florianópolis, SC**
Gradação alcoólica: **44%**
Envelhecimento: **quatro anos em ariribá**

O ariribá, madeira do litoral catarinense pouco usada no armazenamento de cachaças, tem interferência mínima na bebida e permite que ela envelheça sem afetar o gosto da cana. Desce macia, segundo os especialistas, pois o frescor da cana equilibra bem com a madeira.



7º Lugar Casa Bucco

Procedência: **Passo Velho, RS**
Gradação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **dois anos em bálsamo e carvalho**

Seu aroma e o sabor de carvalho são persistentes e lembram um bom brandy. É ácida e um pouco forte, sabores típicos de um terroir com pH elevado. Para quem gosta de carvalho e de tudo o que a madeira empresta à bebida.



6º Lugar Boazinha

Procedência: **Salinas, MG**
Gradação alcoólica: **42%**
Envelhecimento: **dois anos em bálsamo**

Cor brilhante e viscosidade perfeita, com forte presença do bálsamo no aroma e no sabor, que persistem longamente. A Boazinha é uma clássica representante de Salinas, por causa da influência da madeira: cor bem amarelada e sabor marcante.

Mundo Cana

PROCESSO DE PRODUÇÃO, ENVELHECIMENTO E A ESCOLHA DA MADEIRA DOS BARRIS DEFINEM A QUALIDADE DA BEBIDA

Entre as cachaças artesanais, cuidadosamente produzidas, a diferença está nos detalhes. Ao contrário das bebidas industriais, que privilegiam a quantidade, as artesanais demandam cuidado, atenção e até um certo mistério na receita, o que contribui também para a mística que cerca algumas marcas.

A cana-de-açúcar e o terreno onde ela é plantada interferem mais em termos de produtividade do que de qualidade propriamente dita. Já a fermentação é fundamental. “Ela precisa ser realizada em fornos de aço, mas alguns ainda a fazem em madeira”, aponta Paulo Magoulas, presidente da Academia Brasileira da Cachaça. A sala de fermentação precisa estar protegida de qualquer contato externo, evitando contaminações. “Para a fermentação, utiliza-se farelo de fubá, fermento... Mas os melhores resultados têm sido obtidos com derivados da própria cana”, revela Magoulas.

Quando a cachaça artesanal segue para ser envelhecida, o tipo da madeira utilizada, o tamanho e a idade do barril fazem bastante diferença. “O amendoim e o jequitibá são madeiras neutras que pouco interferem na bebida. Já a umburana dá um sabor forte, apurado, assim como o bálsamo, que também contribui com uma cor bem amarelada e o sabor mais forte, áspero até”, diz o presidente da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), Alexandre Wagner da Silva. O carvalho, a madeira mais utilizada, dá coloração mais escura e empresta aromas de whisky e de brandy. A madeira mais jovem exerce maior influência na bebida. Barris menores também. Por isso, uma cachaça só é considerada envelhecida se ficar em barris com capacidade para até 700 litros. Em barris maiores, se diz que ela foi descansada.





5º Lugar Claudionor

Procedência: **Januária, MG**
Graduação alcoólica: **48%**
Envelhecimento: **entre um e meio e dois anos em carvalho**

A cidade de Januária já foi sinônimo da bebida, mas perdeu a vez para Salinas como região emblemática da cachaça mineira. A Claudionor, porém, é ótima opção para quem gosta de cachaça à moda antiga, forte, com muito gosto de cana. Para adequar-se à nova legislação, teve de reduzir seus 54% de graduação alcoólica para "apenas" 48%. Transparente, apesar de bem envelhecida, Claudionor tem buquê neutro, de cana madura e bem descansada, cujo gosto persiste na boca. É uma cachaça com corpo, equilibrada, perfeita para quem foge das madeiras.

4º Lugar Germana

Procedência: **Nova União, MG**
Graduação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **dois anos em carvalho e bálsamo**

Facilmente reconhecida numa prateleira devido à embalagem, a garrafa da Germana é toda revestida de folhas secas de bananeira por mulheres artesãs do Engenho de Nova União. O objetivo é proteger a bebida da luz e do calor e assim manter suas características. Antes de ser engarrafada, a Germana envelhece dois anos em tonéis de carvalho e bálsamo. O resultado é uma cachaça suave, com sabor sutil, que pode agradar também ao público leigo.



Os dez mandamentos da boa aguardente

POR SÉRGIO ARNO, CHEF E DONO DA UNIVERSIDADE DA CACHAÇA



Arno, o guardião da boa cachaça

1º MANDAMENTO

ANALISARÁS BEM O RÓTULO

Verifique o ano, a procedência, a cor, o lacre e a graduação alcoólica. Garrafa deve ser sempre transparente, pois a cor ajuda a identificar, entre outras coisas, as impurezas.

2º MANDAMENTO

NÃO TERÁS PRECONCEITO

Se de qualidade garantida, a cachaça não tem nada de "marvada". Ter preconceito é totalmente infundado.

3º MANDAMENTO

BEBERÁS SEMPRE EM TEMPERATURA AMBIENTE

A temperatura ambiente é ideal, pois mantém o aroma e o sabor intocados.

4º MANDAMENTO

DARÁS A CADA CACHAÇA SEU FIM MERECIDO

Para a mundialmente conhecida caipirinha, deve-se usar uma cachaça com teor alcoólico alto, pois o gelo dilui a bebida. E sempre branca. O sabor envelhecido não combina com a caipirinha. O mesmo tipo de cachaça, branca e forte, deve ser usado para culinária, pois o alto teor alcoólico flamba melhor. E, para beber purinha, vale a melhor cachaça, claro, envelhecida em tonéis de madeira e de boa procedência.

5º MANDAMENTO

ESTOCARÁS SEMPRE

Monte a sua adega. Mantenha as garrafas num ambiente escuro, fresco e longe da mesa, para evitar a tentação.

6º MANDAMENTO

CONHECERÁS PARA DEGUSTAR

Um pouco de conhecimento sobre o mercado e a história da cachaça ajuda a não levar gato por lebre. Salinas, por exemplo, é ícone da cachaça nacional, mas algumas marcas desconhecidas embarcam na fama e vendem pinga barata com a rubrica da cidade. Atenção às cachaças indicadas por este ranking. Livros, como o de Erwin Weimann, também ajudam.

7º MANDAMENTO

NUNCA BEBERÁS CACHAÇA SOZINHO

Cachaça é para beber com os amigos, é algo social. Quanto mais amigos se tem, mais cachaça na cabeça...

8º MANDAMENTO

COMBINARÁS A BOA CACHAÇA COM A BOA COMIDA

Tudo que é gorduroso vai bem com cachaça. Mas tem de ser branca, nunca envelhecida, porque o sabor da madeira compete com o do alimento. Cachaça envelhecida, só após as refeições, de preferência com um bom charuto.

9º MANDAMENTO

CONQUISTARÁS AMIGOS E MULHERES

Para impressionar, diga que cachaça envelhecida guardada no freezer ganha a viscosidade de um licor, e substitui até um bom brandy.

10º MANDAMENTO

DEGUSTARÁS, MAS NÃO SE TORNARÁS UM CACHACEIRO

As provas de cada cachaça devem ser pequenas. Mesmo. Mas não se cospe depois – seria pedir demais. Tenha sempre água, pão ou bolinho para consumir entre as provas, para limpar a boca.



Canarinha

Procedência: **Salinas, MG**
Gradação alcoólica: **44%**
Envelhecimento: **três anos em bálamo**



A procedência e o sobrenome do produtor são belas credenciais. Produzida em Salinas, a Canarinha é feita por Né Santiago, sobrinho de Anísio Santiago, criador da famosa cachaça Havana (veja abaixo). Antes de ser embalada nas tradicionais garrafas de cerveja, ela é envelhecida por três anos em tonéis de bálamo, o que lhe confere uma cor suave, amarelinha, e um sabor levemente apimentado, típico das aguardentes de Salinas. Para Weimann, a cor dourada como um champagne, o sabor frutado e o buquê de flores do campo e capim fazem a diferença. "É uma cachaça das mais puras, equilibrada, persistente e excelente", garante Weimann.



Anísio Santiago

Procedência: **Salinas, MG**
Gradação alcoólica: **44,8%**
Envelhecimento: **entre seis e oito anos em carvalho e bálamo**



Anísio Santiago é mais que uma cachaça – é um mito. Forte, com cheiro de madeira seca, um leve amargor que permanece na boca, sabor e aroma persistentes. "O segredo de Anísio é a combinação de madeiras diversas. Não é perfeita, é mais uma boa cachaça, um ícone a ser reverenciado", diz Weimann. E que se tornou mitológica devido a uma questão judicial: a Havana perdeu o nome e foi rebatizada como Anísio Santiago. Hoje, uma garrafa antiga de Havana chega a custar mais de 20 mil reais. "É o marketing 'cubano': 'a gente faz por gosto, dane-se o mercado, quem quiser que corra atrás'. Ainda que haja uma dúzia de cachaças tão boas quanto ela por 10% do preço", diz o jornalista Ronaldo Ribeiro, autor de várias reportagens sobre a Havana. O preço de uma Anísio Santiago varia bastante, podendo custar entre 200 e 300 reais em São Paulo. "A expectativa é tão grande que, ao provar, no primeiro gole você já está fascinado", garante Ribeiro. Tal é o sabor de uma boa história.

Vale Verde

Procedência: **Betim, MG**
Gradação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **três anos em carvalho**



A campeã é uma cachaça correta em todos os sentidos. É produzida na fazenda Vale Verde que, além de engenho de cachaça, é também um parque ecológico, com visitas guiadas onde se pode conhecer os "segredos" da produção. A aguardente é equilibrada, encorpada e madura. Segundo os produtores, suas técnicas de fermentação e destilação foram baseadas naquelas praticadas na Europa para fabricação de whiskies. Isso proporciona um produto final equilibrado, estável, pronto. Os três anos em tonéis de carvalho explicam a cor dourada e o buquê marcante de madeira. É justamente esse envelhecimento que garante o equilíbrio da bebida, que desce redondinha, sem aspereza. A cana colhida no ponto certo, fruto dos solos calcários da região de Betim, a fermentação nos antigos alambiques de cobre e a criteriosa escolha dos barris de carvalho garantem a cor brilhante e o sabor adocicado persistente. Além disso, a Vale Verde tem a melhor relação custo-benefício: uma garrafa custa, em média, 30 reais.



Os jurados

MARCELO CÂMARA

Degustador profissional e autor do livro *Cachaça – Prazer Brasileiro*

JOÃO BOSCO FARIA

Doutor e pesquisador em química de destilados pela Unesp e Unicamp

ERWIN WEIMANN

Químico e mestre-servejeiro, autor do livro *Cachaça: a Bebida Brasileira*

MARIA JOSÉ MIRANDA

Diretora da Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), que coordena o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Cachaça ou Caninha

PAULO MAGOULAS

Jornalista, publicitário e presidente da Academia Brasileira da Cachaça

CLÁUDIA FERNANDES

Cachaciêre e presidente da Confraria do Copo Furado

MAURÍCIO MAIA

Presta assessoria e consultoria especializada para cachaçarías

RONALDO RIBEIRO

Repórter da revista *National Geographic*, autor de reportagens sobre Anísio Santiago

CELSONO NOGUEIRA

Especialista em destilados e palestrante sobre harmonização de cachaça e charutos

MARCO ANTÔNIO MARIANO

Comanda a cachaçaria paulistana Consulado da Cachaça

SÉRGIO ARNO

Dono da Universidade da Cachaça (SP) e colecionador com mais de 1.600 garrafas

MOACYR LUZ

Músico apaixonado por cachaça

MARION BRASIL

Cachaciêre carioca responsável pela carta de diversas cachaçarías do Rio de Janeiro