

## PLANO PESSOAL

CONSUMO

## Cachaça fina, que desce macia e suave

Produção de artesanais ganha edição limitada da marca Tulha, com blend especial

ALEXANDRE STAUT  
SÃO PAULO

Edição Única 2008 é a mais nova cachaça artesanal elaborada na Fazenda São José do Mato Seco, em Mococa (SP), por Guto

e Veva Quintella, criadores da marca Cachaça da Tulha. Feita a partir de um blend exclusivo, tem tiragem limitada de 3 mil garrafas, e foi preparada por quatro especialistas convidados: Belarmino Iglesias (proprietário do Grupo Rubaiyat), Carlos Cabral (consultor de vinhos do Pão de Açúcar), Pereira (barman do Astor) e Maurício Maia (autor do site *O Cachacier*).

Supervisionados por Erwin Weimann, químico especializado em destilados, o quarteto chegou ao sabor após testar diversas combinações da bebida envelhecida em diferentes madeiras. "A receita escolhida tem graduação alcoólica de 41%. Tem 70% de cachaça-base, envelhecida três anos em carvalho europeu e seis meses em tonel de amburana", diz Guto Quintella. "Os 30% restantes foram envelhecidos em bálsamo (15%), jequitibá (10%) e em carvalho americano (5%)."

O resultado, conforme o cachacier Maurício Maia, é uma bebida fina e delicada, que desce macia, sem queimar. A Edição Única 2008 tem rótulo desenhado por Carla Caffé, desenhista e diretora de arte de filmes como *Central do Brasil* e está sendo vendida por R\$ 90 (garrafa de 750 ml) na rede Pão de Açúcar e na Casa Santa Luzia, empório gastronômico de São Paulo, e em bares especializados.

Guto Quintella, que lançou sua primeira edição no ano passado — 1700 garrafas, uma produção criada pelo sommelier Manoel Beato, pelo barman Derivan de Souza e por Maria José Miranda (do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça) — diz que, a cada safra, pretende chamar especialistas e personalidades ligadas à gastronomia para a criação de novos blends.

Para ele, a qualidade da sua bebida é resultado do solo fértil, do método de fermentação e do envelhecimento do produto em madeira, o que concede arredondamento à bebida. A combinação de fatores foi um aspecto essencial para a criação dos blends da marca de Guto e Veva Quintella, desde que o casal comprou a Fazenda São José do Mato Seco, em 2001.

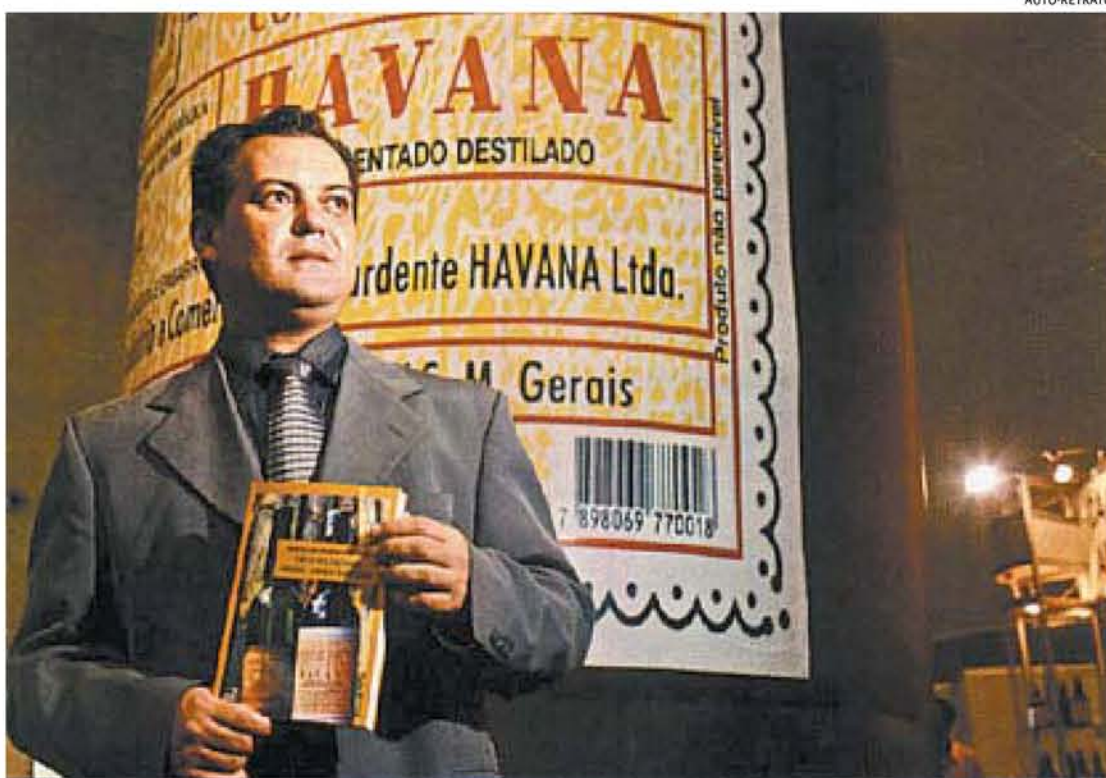
"A tulha, antigamente usada para armazenar grãos de café, foi adaptada para alojar os tonéis de carvalho em que a bebida é envelhecida, dando origem ao nome 'Cachaça da Tulha'", conta Guto Quintella. Em sua propriedade, que data do século XIX, é cultivada a cana-de-açúcar utilizada no preparo artesanal da bebida. "Tirada no corte manual, sem o uso de queimadas, adquire vida na fermentação com leveduras selecionadas e cresce na destilação", observa o produtor.

O cachacier Maurício Maia diz que a edição 2008 da Cachaça da Tulha é uma boa surpresa no mercado de artesanais, entre os 4 mil produtores nacionais da bebida. "Este lançamento pode ser colocado no mesmo patamar em que estão a Germana, a Cabana e a Havana — esta uma das mais míticas cachaças brasileiras, criada na década de 40 e transformada há alguns anos em patrimônio imaterial do Brasil", avalia o cachacier.

A Havana é feita no norte de Minas, em Salinas, cidade que apresenta 59 marcas registradas e que tem produção anual de 4,3 milhões de litros. Vendida por R\$ 300, foi criada por Anísio



Maia entende de cachaça, tanto que carrega o título de 'cachacier': elogio à produção artesanal



Oswaldo Santiago deu continuidade ao icone criado pelo pai: a Havana, de Salinas (MG)

Santiago nos moldes das primeiras cachaças feitas no País em 1530. "Depois que Santiago morreu, em dezembro de 2002, aos 90 anos, a marca foi gerenciada por Oswaldo Santiago, um de

seus filhos, que deu continuidade à produção artesanal", conta Maurício Maia.

Ele aponta ainda a Cabana, produzida e engarrafada em Jaguariúna (SP), como um bom

produto. É bi-distilada em alambiques de cobre, e armazenada em tonéis de jequitibá — o que deve deixá-la bem suave. No Brasil, por enquanto, é encontrada somente no Hotel Fasano.

## ARTE &amp; ANTIGUIDADE

Isabella Bianco\*



## Modernismo está de volta à cena

Quem possui uma cadeira autêntica de Mies van der Rohe ou uma poltrona de Sérgio Rodrigues, conhece bem o valor do design modernista. Foram expoentes como esses, e outros como Le Corbusier, Charles Eames, Marcel Breuer e Alvar Aalto, os responsáveis por trilhar definitivamente um novo caminho para o mobiliário de autor.

Invariavelmente oriundos da arquitetura, todos deixaram contribuições importantíssimas para o design do século XX. Os brasileiros Joaquim Tenreiro, Zanine Caldas e Lina Bo Bardi, ao lado de europeus, americanos e escandinavos, também ajudaram a mudar o rumo dessa indústria, através de projetos que são copiados ou reeditados até hoje por empresas que adquiriram o direito de produzir tais mobiliários. Tudo dentro da lei, como manda o figurino.

Os colecionadores, entretanto, torcem o nariz para essas reproduções. Mesmo que, muitas vezes, a diferença entre o original e a peça produzida em série, mais recentemente, só seja perceptível ao olhar de um especialista. Por exemplo: o sofá Marshmallow, de George Nelson and Irving Harper, foi relançado em 1999 pelo fabricante original, Herman Miller Inc., ao preço médio de US\$ 2,6 mil. Na mesma ocasião, um similar, porém fabricado nos anos 1960, era vendido em leilões a US\$ 15 mil.

A questão é, além de inacessíveis ao consumidor médio, trata-se de itens escassos, quase inexistentes, no mercado brasileiro. Porém, por ostentarem status de obra de arte, nada mais natural do que adquirir uma reprodução "autorizada" e exibi-la em casa sem maiores pudores.

Para quem se interessa pelo universo dos móveis modernistas e aprecia uma decoração esmerada, possui uma reprodução, que seja, de alguns desses desig-

ners, é a grande pedida. Como, por exemplo, a Chaise Le Corbusier, de estrutura de aço cromado e couro, desenhada pelo arquiteto suíço, Charles-Edouard Jeanneret-Gris. Mais conhecido como Le Corbusier, era também urbanista, designer e pintor, tendo iniciado sua aventura no design em 1928.

Já o finlandês Alvar Aalto, um dos primeiros e mais influentes arquitetos do movimento moderno escandinavo, teve no design outro campo de sucesso, através de vários projetos de mobiliário empregando a madeira de forma orgânica e racional. Criou a Artek, que até hoje detém os direitos de produção de seus móveis.

O "casal 20" do setor, os norte-americanos Charles e Ray Eames, foram os pioneiros no uso de novas tecnologias — fibra de vidro e resinas plásticas — em suas criações revolucionárias. São referências no segmento, ao lado de Harry Bertoia, italiano futurista que patenteou, em 1952, a cadeira Diamond. Através desse ícone do design moderno, o mundo conheceu os móveis de aramado.

Também muito cobijada entre colecionadores, as cadeiras Breuer resultaram de projeto de Marcel Breuer em 1926. Norte-americano de origem húngara idealizou linhas simples e perfeitas, transformando essas cadeiras em best-sellers de todos os tempos. Outro êxito de Breuer é a cadeira Wassily, em homenagem ao amigo e pintor Wassily Kandinsky.

E, talvez, um dos maiores sucessos de todos os tempos seja uma das criações do arquiteto alemão Ludwig Mies van der Rohe, as famosas cadeiras Barcelona. Em parceria com a designer e arquiteta Lilly Reich, a foi idealizada em 1929 a partir dos antigos banquinhos de campanha. Uma peça de extrema simplicidade e elegância máxima. Não é à toa que pertence a Mies van der Rohe, também, a máxima do "less is more".

\*Jornalista especializada em História da Arte  
isa@ibcpress.com.br

## É a 'branquinha' a preferida do público europeu e norte-americano

ALEXANDRE STAUT | SÃO PAULO

Ao mesmo tempo em que o mercado nacional passa a privilegiar cachaças amadurecidas na madeira, as douradas, os Estados Unidos e a Europa passaram a apreciar a cachaça cristalina, a exemplo da Leblon e da Sagatiba.

A Leblon, em seu trabalho de transformar a cachaça numa bebida sofisticada, chamou nada menos do que o francês Gilles Merlet — um dos mais aplaudidos 'master distillers' da Europa, famoso pela produção de conhaques nobres como os da Maison Hennessy — para supervisionar os detalhes da destilação desta bebida produzida em Patos de Minas (MG).

Com experiência em viticultura em Charente, região de Cognac, o mestre assumiu a destilaria da família em 1975, após a morte do pai. Especialista em produção de conhaque, Merlet destacou-se ainda no universo

do vinho, do suco de uva e do Pineau des Charentes (bebida popular na região francesa, que mistura suco de uva não-fermentado com conhaque), além do famoso Creme de Cassis que criou.

No Brasil, sugeriu que se usasse a prensa suave, para que a cana preservasse suas características vegetais mais nobres. Ainda observou que a garapa devia ser armazenada

Eleita "Top Cachaça do Mundo" no concurso de destilados de San Francisco (Estados Unidos) e a "Best of Class 2007", na London Rum Experience, a bebida está sendo comercializada em Londres, Paris, Bangkok, além de diversas cidades norte-americanas. Um caminho que já havia sido trilhado pela Sagatiba. "São bebidas feitas para agradar o gosto do gringo, que prefere as branquinhas", diz Maurício Maia.

Lançada em 2004, e produzida em Patrocínio Paulista (SP), a Sagatiba passou a ser distribuída em diversos países logo que foi criada. Hoje, aproximadamente 2,2 mil pontos-de-venda comercializam o produto no exterior. A Sagatiba Preciosa, bebida produzida em edição limitada de 3 mil garrafas — com descanso de 24 anos em barris de carvalho — foi vendida em 2006 no primeiro leilão de cachaça da história da Christie's, em Londres, por £ 550 a garrafa, fato inédito desde sua fundação em 1766.

