

# Guia

COM  
**84**  
PÁGS.

Este suplemento  
não pode ser vendido  
separadamente

O ESTADO DE S. PAULO

Nº383

DE 6/2 A 12/2



## Pinga!

Quinze dicas  
para valer a  
pena queimar  
a garganta

A close-up photograph of a wooden barrel with a dark metal band. A wooden spout is attached to the barrel, and a stream of golden-brown liquid is being poured into a clear glass. The background is a light-colored, textured surface.

# Mais (de) uma dose

Quinze dicas para apreciar uma boa cachaça e seis bares onde colocá-las em prática

**B**ranquinha, cana, caninha, queima-goe-la, purinha, pinga ou marvada. Todos conhecem algum apelido para a brasileira cachaça. Poucos, porém, sabem (ou arriscam) apreciá-la como se deve.

Tachada de 'coisa de pinguço', ela ficou, por muitos anos, longe dos cardápio dos bons bares da cidade. Puro preconceito: há cachaças artesanais de qualidade que são ótimas tanto para serem consumidas puras como para incrementar caipirinhas ou acompanhar uma cerveja.

Essas bebidas são produzidas em alambiques com canas-de-açúcar selecionadas e envelhecidas em diferentes tipos de madeira. Durante os anos 90, as qualidades (e os sabores) da cachaça especial passaram a ser divulgadas – e hoje muitos bares e restaurantes modernos já têm cartas com boas opções da bebida. "As pessoas ainda estão descobrindo a cachaça", acredita o barman Derivan de Souza, do Esch Café. "Não são fiéis às marcas como fazem com uísques e vodcas."

Nas próximas páginas, ajudaremos você a conhecer melhor esse patrimônio nacional em três passos, ou melhor, três doses. A ideia não é transformá-lo em um palestrante sobre o assunto, mas ensiná-lo a fazer uma boa escolha da próxima vez em que for ao bar – e a reconhecer se o que está tomando é mesmo de qualidade. Na 'primeira dose', aprenda as diferenças básicas entre as cachaças. Depois, mais preparado, saboreie o pedido com algum quitute ou finalize uma refeição. No final, você pode tentar diferenciar o sabor das madeiras onde envelhecem as cachaças ou investir em tipos mais raros, que podem custar até R\$ 60 a dose. Mas não encare as dicas como regras e pule etapas, se necessário: é você, afinal, quem sabe melhor do que ninguém qual vai ser a hora de parar. **(Debora Pivotto e Thais Caramico)**

## 1ª dose

- Ao pedir a carta de cachaça, note que existe uma divisão por tipo de madeira ou região de produção.
- Peça ao garçom que ele mostre a garrafa na hora de servir. Veja se o local de produção, o nome da marca e o teor alcoólico estão no rótulo.
- O que difere a branca da amarela é a madeira em que foi envelhecida: algumas soltam cor e outras não.
- Na caipirinha, prefira as brancas, que são mais neutras e, portanto, não alteram muito o gosto da fruta.
- Para começar, porém, peça uma cachaça envelhecida no carvalho (amarela), cujo gosto é mais suave.

## Garrafa reservada

SERGIO NEVES/AE



O Paralelo 12:27 serve 250 marcas (R\$ 4 a R\$ 15, a dose). Você também pode deixar sua garrafa ali para tomar quando quiser.

R. Joaquim Távora, 1.227, V. Mariana, 5579-1227. 17h/Oh30 (sáb., a partir das 12h).

## Cachaça com quitute

VIDAL CAVALCANTE/AE



A carta de cachaças do Filial é pequena (53 rótulos), mas de muita qualidade. Para acompanhá-las, peça o caldo de feijão (R\$ 7).

R. Fidalga, 254, V. Madalena, 3813-9226. 17h/4h (6ª, 17h/4h30; sáb., 12h/4h30; dom., 12h/3h).

## Um brinde às mineirinhas

Solo pouco ácido, luminosidade intensa e cana bem docinha fazem de Minas Gerais o lugar ideal para a produção de boas cachaças. A seguir, três marcas envelhecidas no carvalho (encontradas por aqui) para quem quer começar a apreciar a bebida.



Da cidade de Betim, a Vale Verde envelhece por três anos em toneis de carvalho



Na pequena São Tiago, a Espírito de Minas repousa no carvalho por um ano ou mais



No bálsamo ou no carvalho, a Germana ('empalhada') envelhece dois, cinco ou 10 anos.

FOTOS: MARCELO BARABANI/AE E ALEX SILVA/AE

## 2ª dose

- Antes de beber, sinta o aroma da cachaça. Você vai perceber o álcool, mas o ideal é que não arda o nariz.
- Dê um gole de verdade. Se der só uma 'bicada', vai sentir apenas o ardor do álcool – e não o sabor.
- Quando voltar o copo à mesa, perceba como o líquido escorre. As de qualidade são mais viscosas.
- Para acompanhar, comidinhas de boteco são ideais.
- Uma dose de cachaça é ótima para finalizar uma refeição. Já a caipirinha serve tanto para abrir o apetite como para ajudar na digestão.
- Tome água, especialmente antes de novas doses.

## Pinga para viagem

ALEX SILVA/AE



O **Clube da Cana**, que tem uma prateleira com cerca de 400 cachaças, funciona como loja, bar e restaurante de comida brasileira. Às sextas, no jantar, a moqueca sai por R\$ 27,90.

R. Barão de Tatuí, 272, Santa Cecília, 3663-1171.  
10h/23h30 (6ª e sáb., até último cliente).

## Gosto de fruta

DIVULGAÇÃO



Os 503 rótulos de pinga do **Bar do Arnesto** ficam expostos em uma estante centenária de 7m. As de frutas fazem sucesso.

R. Ministro Jesuíno Cardoso, 207, V. Olímpia,  
3848-9432. 17h (sáb., 12h).

## Cachaceiro profissional

O publicitário **Maurício Maia** sempre gostou de cachaça. De tanto provar e estudar a bebida, foi convidado para dar uma palestra sobre o assunto. A partir daí, virou referência e ganhou o curioso título de 'cachaciereiro'.

**Por que esse termo afrancesado?** Um amigo inventou e o nome pegou. É difícil uma palavra em português. 'Pingófolo' ou 'cachaceiro' não soam bem. **Quantas cachaças já tomou?** Da última vez em que contei, eu estava em 350, mas agora já tem mais. **Já tomou algum porre?** Sim. De cachaças boas a ruins. **E a ressaca é a mesma?** Porre é porre, né? Exagerar é ruim até com vinho francês. A diferença é que, se a cachaça for ruim, uma ou duas doses já são suficientes para dar dor de cabeça.



DIVULGAÇÃO

## 3ª dose

- Você já provou as amarelinhas, mais suaves. Agora pode sentir o aroma e o gosto de uma branquinha pura.
- Para sentir a diferença entre as madeiras, escolha três tipos e saboreie um a um.
- A essa altura você já pode avaliar se uma cachaça é mesmo boa. Erga o copo em direção à luz e veja se há algum resíduo. A boa deve ser cristalina.
- A cachaça é uma bebida que vai bem em qualquer temperatura e em diversos drinques. Prove gelada.
- Depois de todas essas etapas, feche o ciclo apreciando uma rara, que tenha descansado por 10 anos ou mais.



A cachaça é uma bebida versátil. Se o cliente pedir, faço até Bloody Mary”

Derivan, do Esch Café

JULIO KOHL/AE



## Preferida da casa

Entre as 400 marcas do **Mocotó**, a favorita do chef Rodrigo Oliveira é a Serra Limpa (R\$ 4, a dose). Para acompanhar, carne-de-sol com alho (R\$ 18,90).

Av. Nossa Senhora do Loreto, 1.100, V. Medeiros, 2951-3056. 12h/22h (6ª e sáb., 12h/23h; dom., 12h/17h).

ALEX SILVA/AE

## Ao som de samba

Sob as copas das árvores, o sábado da **Cachaçaria do Rancho** é feito de samba, feijoada e caipirinha. Ali, você pode escolher entre 980 marcas – com a ajuda dos garçons, simpáticos consultores.

Pça. Dom José Gaspar, 86, Centro, 3259-7959. 7h/0h (sáb., 7h/23h; fecha dom.).



## MENOS POPULAR

UMA GARRAFA POR R\$ 2 MIL

Apesar da fama de bebida popular, algumas cachaças raras podem custar caro. É o caso da mineira **Anísio Santiago** (que produz anualmente cerca de 12 mil litros), cuja garrafa comum, de 600ml, custa em média R\$ 300. Originalmente chamada de Havana, a marca precisou mudar de



nome em 2001, depois de ser processada por uma marca homônima de rum. Por isso, as mais antigas viraram artigo de colecionador. “Já vi em leilão uma garrafa de Havana ser vendida por mais de R\$ 2 mil”, diz o ‘cachaciere’ Mauricio Maia.

MARCELO BARABANI/AE