



Dois chefs, uma barista e um especialista em cachaça se reuniram com uma missão: criar o blend 2011 da Cachaça da Tulha, edição especial que mistura cachaças envelhecidas em diferentes madeiras

Cachacier por um dia. Foi um programão

Nana Tucci

ESPECIAL PARA O ESTADO

Foram duas horas bebericando e mesclando cachaças envelhecidas em tonéis de carvalho americano e europeu, amburana, bálsamo e jequitibá até chegar a sete blends. A mesa, no restaurante Mocotó, quatro experts de áreas distintas: o cachacier Leandro Batista, a barista Isabela Raposeiras e os chefs Rodrigo Oliveira e Helena Rizzo. Tinham a missão de escolher o blend especial 2011 da Cachaça da Tulha, de Mococa.

Os tubos de ensaio em que as cachaças eram mescladas foram manejados pelo consultor Erwin Weimann, que primeiro serviu doses individuais dos blends para que todos soubessem identificá-los mais tarde. O carvalho deixou a cachaça com alma de uísque; o bálsamo entrou com notas de cravo e canela; o carvalho europeu trouxe aroma de baunilha e tons tostados. A amburana veio adocicada, trazendo a lembrança do tabaco; e o jequitibá agradeu pela neutralidade.

Erwin criou alguns blends ba-



FELIPE RAU/AE

Mocotó. Os degustadores Leandro, Isabela, Rodrigo e Helena na experimentação de blends: combinação de cachaças é um mundo novo até para aficionados

seado em sua experiência e intuição, outros atendendo a pedidos. O que se fazia era testar variadas combinações e porcentagens. Entre uma e outra prova, caju com sal para limpar o paladar.

À exceção de Rodrigo, todos os convidados fizeram pedidos. Helena se alegrou com o jequitibá, “uma boa base”, e fez um blend

sutil, mas, segundo alguns, “sem pegada”. Leandro criou um dos mais festejados, unanimemente redondo e equilibrado, só que com leve amargor e sem notas picantes. Isabela testou duas misturas, e a segunda, adocicada e picante, foi a mais bem-sucedida. Diferenças à parte, a amburana foi se firmando como elemen-

to balizador.

No final, empate: a cachaça equilibrada de Leandro ou a provocante de Isabela? Elaboraram, em conjunto, um sétimo blend – mexendo nas porcentagens da mistura da barista (amburana, carvalho europeu e bálsamo).

“Esta tem o melhor dos dois mundos”, animou-se Isabela.da.

“Estou até gostando de tomar cachaça”, disse. “É intrigante, uma cachaça fácil de beber, mas não é boba”, achou Rodrigo.

O cachacier Mauricio Maia, à espreita, estava surpreso: “Não acreditava nesta combinação, porque são madeiras com personalidades bem diferentes”.

“A história da cachaça é uma

história de pouco marketing e muita conversa”, concluiu Guto Quintella, dono do alambique.

É o quinto ano em que a Cachaça da Tulha lança uma edição especial assinada por profissionais renomados – as 1.800 garrafas do blend 2011 começam a ser vendidas em novembro, a R\$ 100, em média.