

ENRIQUE PINTI: "ESPERO AGUANTAR HASTA LOS 80 SOBRE EL ESCENARIO"

# PLAYBOY

L. INTERIOR \$ 0,40  
URUGUAY \$ 149. CHILE \$ 2.000, RECARGO  
\$ 300 REG. I, IV, XI, XII.



SOL, ARENA Y CONEJITAS

## El verano MÁS CALIENTE do mundo

+ FRANCINE,  
LA BOMBA DE GRAN  
HERMANO BRASIL

+ **2x1**  
DE PLAYMATES,  
100% DESNUDAS

+ SONIA BRAGA,  
INOLVIDABLE

+ LIFESTYLE  
\_TOP 10 PLAYAS  
\_RANKING DE CACHAÇAS

+ RELACIONES  
BILATERALES:  
ENTRE EL AMOR Y EL ODIO

+ ARCHIVOS  
PLAYBOY:  
AYRTON SENNA,  
SU ENTREVISTA MÁS  
POLÉMICA

#49

ISSN 0328-4390



9 770328 436003

00049

TEXTO CAMILA GOMES Y JARDIEL SEBBA //

FOTOS LEO FELTRAN // ILUSTRACIONES TATO ARAÚJO



RAMMING  
PLAYBOY DE  
CACHAÇA  
2009



# LOS ELEGIDOS

NO HAY BRASIL SIN PLAYA, SIN FÚTBOL, SIN MUJERES ;Y SIN CAIPIRINHA! POR ESO, ACÁ VA UN TOP 20 EXCLUSIVO CON LAS MEJORES CACHAÇAS, TESTEADAS POR EXPERTOS, PARA DISFRUTAR EL TRAGO ÍCONO DEL VERANO.



## 20º Rochinha 12 Años

**Origen:** BARRA MANSA (R.J).  
**Graduación alcohólica:** 38%.  
**Añejamiento:** doce años en roble.

“A pesar de haber sido añejada durante 12 años en roble, el aroma de la madera no enmascara la caña en la cachaça Rochinha 12 Años”, opina Mauricio Maia. La caña de azúcar utilizada en su elaboración es cultivada en una hacienda propia, en Barra Mansa, en el estado de Río de Janeiro. La Rochinha 12 Años es la más cara de todas las cachaças elegidas: cuesta aproximadamente 440 reales.

## 19º Serra Preta

**Origen:** ALAGOA NOVA (PB).  
**Graduación alcohólica:** 45%.  
**Añejamiento:** reposa un año en freijó.

Presente en el mercado desde 1908, la Serra Preta fue bautizada con ese nombre por el suelo oscuro de la hacienda donde es producida, en la ciudad de Alagoa Nova. Debido a que no se la somete a un proceso de añejamiento en barriles de madera (se trata de una bebida reposada), es una cachaça incolora. “La acentuada acidez de esta bebida puede desagradar a algunos paladares”, advierte Rodrigo Oliveira.

## 18º Dona Beja

**Origen:** ARAXÁ (MG).  
**Graduación alcohólica:** 40%.  
**Añejamiento:** tres años en roble.

La suave cachaça Dona Beja es originaria del estado de Minas Gerais y tiene más de un siglo de tradición en su haber. “Percibo un toque de canela en su sabor, además de ser caliente y aterciopelada en la boca”, dice el catador Mauricio Maia. La Dona Beja deja un sabor especiado en el paladar y tiene el típico color amarillento de la cachaça añejada en barriles de roble.

## 17º Weber Haus Reserva Especial

**Origen:** IVOTI (RS).  
**Graduación alcohólica:** 38%.  
**Añejamiento:** seis años en roble y bálsamo.

Premiada en Brasil y en el exterior, la cachaça Weber Haus Reserva Especial es producida en la región montañosa de Rio Grande do Sul. Es aterciopelada y despidе un aroma amaderado con notas de hierbas. Según nuestro jurado, es una buena opción para acompañar platos de la cocina regional de Minas Gerais.

## 16º Sapucaia Velha

**Origen:** PINDA-MONHANGABA (SP).  
**Graduación alcohólica:** 40,5%.  
**Añejamiento:** cinco años en roble.

La Sapucaia Velha es una cachaça tradicional producida desde 1933 en Pindamonhangaba, en el interior de San Pablo. “Es más suave en aroma que en sabor, y presenta un buen equilibrio entre el alcohol y la madera”, afirma Maia. Una de sus características es la presencia del roble en su sabor. Fue una de las primeras que se exportaron.

### → 15° Santo Grau Coronel Xavier Chaves

**Origen:** CNEL. XAVIER CHAVES (MG).

**Graduación alcohólica:** 40%.

**Añejamiento:** reposada entre seis meses y un año en tanques de piedra para-  
finados y subterráneos.

La Santo Grau, oriunda de Minas Gerais, es una cachaça blanca tradicional que no se añeja en madera. “Es bien acabada, permite sentir el sabor pronunciado de la caña y el aroma de la harina de maíz (*fibra*) utilizada en el proceso de producción”, dice Mauricio Maia. Uno de los miembros del jurado señaló que su neutralidad la convierte en una buena bebida para preparar tragos.

### 14° Tabaroa

**Origen:** BICHINHO (MG).

**Graduación alcohólica:** 46%.

**Añejamiento:** dos años en roble.

“Es una gran cachaça. Merecía ocupar un puesto más alto en el *ranking*”, asegura el catador Rodrigo Oliveira al primer contacto con la bebida. “A pesar de tener una graduación alcohólica alta (46%), la Tabaroa es suave en paladar y de final agradable”, agrega Maia. La cachaça de Bichinho (estado de Minas Gerais) les encantó a los catadores y fue muy elogiada por el jurado. Su producción es limitada, pero, como escribió un miembro del jurado, vale la pena tratar de conseguirla.

### 13° Armazem Vieira Tradicional

**Origen:** FLORIANÓPOLIS (SC).

**Graduación alcohólica:** 40%.

**Añejamiento:** seis años en butia y grapia.

“Una cachaça provocadora, que hace salivar”, celebra Mauricio Maia. Elaborada por productores alemanes en Santa Catarina, presenta una acentuada acidez y un sabor más alcohólico que la variedad Onix, ubicada un puesto más arriba. Es fina y equilibrada, resultado de la armonía existente entre el alcohol y la madera. “En el paladar, revela un sabor frutado y deja un retrogusto prolongado”, opina Oliveira.



### 12° Armazem Vieira Onix

**Origen:** FLORIANÓPOLIS (SC).

**Graduación alcohólica:** 40%.

**Añejamiento:** dieciséis años en butia.

Ninguna otra cachaça es añeja-  
da por tantos años en butia. El resultado de este proceso es un líquido con complejidad aromática y paladar robusto. A pesar de ser añejado durante 16 años, la acción de la madera sobre la variedad Onix de la cachaça Armazem Vieira es suave y no opaca las otras características de la bebida, producida en Florianópolis, en el estado de Santa Catarina.

### 11° Nêga Fulô

**Origen:** NOVA FRIBURGO (RJ).

**Graduación alcohólica:** 43%.

**Añejamiento:** cuatro años en roble.

Fabricada en Nova Friburgo, en la región serrana de Río de Janeiro, denota la presencia sutil del roble. Uno de los méritos de la marca Nêga Fulô, señalado por los dos catadores convocados, es haber conservado la calidad después de ser adquirida por la multinacional Diageo. “El alcohol y el buen nivel de acidez son las características distintivas de esta cachaça, así como su sabor intenso y agradable”, explica Mauricio Maia.

### 10° Volúpia

**Origen:** ALAGOA GRANDE (PB).

**Graduación alcohólica:** 42%.

**Añejamiento:** reposada un año en freijó.

“Es una cachaça para machos”, es lo primero que dice el catador Rodrigo Oliveira. Con una fuerte presencia en boca, Volúpia es rústica, capaz de asustar a los bebedores desprevenidos. No está añeja en madera y permite que el degustador sienta el sabor de la



melaza, de la caña y del alcohol. “Una cachaça blanca tradicional: franca y directa”, agrega Maia, otro de los expertos que participaron de la cata.

### 9° Casa Bucco Oro

**Origen:** BENTO GONÇALVES (RS).

**Graduación alcohólica:** 40%.

**Añejamiento:** seis años en bálsamo y roble.

“Es el perfecto ejemplo de la evolución de la cachaça en Rio Grande do Sul durante los últimos años”, dice Mauricio Maia acerca de la Casa Bucco Oro. Famosa por el esmero y la calidad presentes en la producción, el añejamiento y el embalaje, es una bebida con el típico aroma dulzón del roble. Ideal para quienes prefieren la cachaça con una leve acidez y con una marcada presencia del alcohol.

## EL SECRETO ESTÁ EN LA MADERA

El lugar en el que una cachaça es añejada dice mucho sobre ella.

Una de las particularidades de la cachaça, con respecto a otras bebidas destiladas, es que puede añejarse en diversos tipos de madera. "La interacción con la madera da como resultado colores, aromas y sabores diferentes", dice Carlos Eduardo Cabral de Lima, director del Instituto Brasileño de la Cachaça. Se considera que la bebida está añejada cuando ha sido almacenada por más de un año en barriles de hasta 700 litros –en recipientes más grandes, se trata de cachaças reposadas–. A continuación, una lista de las maderas utilizadas y de las características que le confieren a la bebida.

**Roble:** deja un color amarillo intenso y un sabor similar al *bourbon*. En el paladar, notas de vainilla, higo y miel.

**Lapacho:** "Da origen a una cachaça de tonalidad anaranjada y fuerte, de final agradable", explica Mauricio Maia.

**Bálsamo:** confiere a la bebida un sabor intenso, color amarillo y aroma a ciruela seca, canela y clavo de olor.

**Roble criollo o ishpingo:** reduce la acidez y disminuye el tenor alcohólico de la cachaça, que puede tener aroma y sabor a tabaco y coco verde.

**Grapia:** le confiere a la bebida el color de la paja y un sabor levemente amaderado.

**Butia:** ejerce muy poca influencia sobre la bebida. Permite que la cachaça se añeje sin afectar el gusto de la caña.

**Freijó:** tiene efectos sutiles sobre el sabor y el color. Reduce la sensación alcohólica de la cachaça.

### 8° Cachaça da Tulha

**Origen:** MOCOCA (SP).

**Graduación alcohólica:** 40%.

**Añejamiento:** cinco años en roble.

Relativamente nueva (comenzó a producirse hace alrededor de ocho años), la Tulha hace su debut en el ranking PLAYBOY. "Es una cachaça artesanal de muy buena calidad", afirma el catador Oliveira. Oscura y con bastante madera, puede parecer whisky a primera vista, según nuestros catadores. Uno de los miembros del jurado escribió que su fuerte aroma a roble enmascara un poco la fragancia de la caña.

### 7° Maria Izabel

**Origen:** PARATY (RJ).

**Graduación alcohólica:** 44%.

**Añejamiento:** de uno a cuatro años en roble.

"Es una cachaça extremadamente suave", dice Mauricio Maia. La presencia del roble en su sabor es discreta, con un leve toque frutal. Para el chef Rodrigo Oliveira, Maria Izabel es la mejor cachaça de Paraty. Muy bien hecha, tiene un aroma ligero y un final agradable. Para Maia, esta cachaça debe su calidad a la dueña de la destilería, que se ocupa personalmente de la producción y le ha dado el nombre a la bebida.



### 6° Canarinha

**Origen:** SALINAS (MG).

**Graduación alcohólica:** 44%.

**Añejamiento:** tres años en bálsamo.

La cachaça Canarinha, un clásico de Salinas, es elaborada por la misma familia que produce la marca Anísio Santiago, la más famosa de la región. "Las dos tienen el mismo ADN", considera Mauricio Maia. Una vez en la boca, se perciben el bálsamo y el sabor del fermento, típico de la cachaça de Mina Gerais. Es tradicional y bien equilibrada. "Es la hermana refinada de la Anísio Santiago", agrega Maia.

### 5° Magnífica

**Origen:** VASSOURAS (RJ).

**Graduación alcohólica:** 45%.

**Añejamiento:** dos años en lapacho.

La característica más notable de la cachaça Magnífica es su perfume ahumado. Es una buena representante de las cachaças de Río de Janeiro, con un proceso de añejamiento que da como resultado una bebida de sabor peculiar. "Su añejamiento no agrede el paladar", escribió uno de los miembros del jurado. Según nuestros votantes, la Magnífica es una buena cachaça para servir después de las comidas.



#### 4° Germana

**Origen:** NOVA UNIÃO (MG).  
**Graduación alcohólica:** 40%  
**Añejamiento:** dos años en roble y bálsamo.

La cachaça Germana tiene consumidores fieles. Su pintoresca botella, recubierta de espigas de banano, es una de las responsables de su fama. Y no es la única: su color ambarino y su sabor intenso también la consagraron. “A pesar de haber sido añejada en dos tipos de madera, el bálsamo es la que más se destaca”, dice Maia, uno de nuestros catadores. De acuerdo con ellos, el añejamiento en roble y bálsamo le confiere mayor riqueza a la bebida, ya que toma lo mejor de cada madera.

#### 3° Claudionor

**Origen:** JANUÁRIA (MG).  
**Graduación alcohólica:** 48%.  
**Añejamiento:** un año en roble criollo.

Antes de que Salinas se transformase en la región líder del estado de Minas Gerais en lo que hace a producción de cachaça, ese lugar lo ocupaba Januária, donde se elabora la tercera marca de nuestro ranking, que tiene la máxima graduación alcohólica permitida por ley (48%). “Es una cachaça para iniciados”, advierte Maia. Las notas de roble criollo, madera en la cual es añejada, aparecen de manera acentuada. Ideal para quien gusta de la cachaça con sabor intenso.

#### 2° Vale Verde

**Origen:** BETIM (MG).  
**Graduación alcohólica:** 40%.  
**Añejamiento:** tres años en roble.

La cachaça que causó enorme sorpresa al consagrarse campeona del ranking 2007, este año se ubica en el segundo puesto. La Vale Verde es elegante, equilibrada y con mucho cuerpo. Aunque se la añeja durante tres años en roble, no es una bebida dulce ni agresiva. Con un tenor alcohólico y un aroma suaves, no desagrada a casi nadie, según Maia. Otra de sus cualidades es la relación costo-beneficio: la botella cuesta, en promedio, 30 reales.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Representantes de las dos regiones productoras más importantes del país explican por qué su cachaça es la mejor.

### POR QUÉ PARATY HACE LA MEJOR CACHAÇA DE BRASIL

Por Paulo Eduardo Gama Miranda\*

- El clima tropical influye en el crecimiento de la caña de azúcar y en el proceso de fermentación, lo que redundará en una bebida destilada con características peculiares.
  - Varios documentos demuestran que la producción de aguardiente en Paraty data del siglo XXVIII. La región fue el mayor centro productor del Brasil colonial y durante la época del Imperio.
  - Nuestra cachaça tiene cuerpo, en su aroma se percibe el orujo de la caña y su sabor provoca el ardor característico de esta bebida, pero sin agredir el paladar.
- \*Presidente de la Asociación de Productores y Amigos de la Cachaça Artesanal de Paraty (APACAP).

### POR QUÉ SALINAS HACE LA MEJOR CACHAÇA DE BRASIL

Por Gilmar Pereira de Freitas\*

- El clima y el suelo son extremadamente favorables para la plantación de la caña. Las épocas de lluvia y de sequía están muy bien definidas, lo que favorece el período de maduración de la caña.
  - El proceso de producción, limpieza y fermentación de la bebida es más extenso que en cualquier otra región.
  - Una de las cañas de azúcar más utilizadas en la producción de la cachaça es la Java, que fue de las primeras en llegar a Brasil y está entre las mejores para esa finalidad.
- \*Presidente de la Cooperativa de Productores de Cachaça Artesanal de la Microrregión de Salinas (Coopercachaça).



## 1º Anísio Santiago/ Havana

Origen: SALINAS (MG).

Graduación alcohólica: 44,8%.

Añejamiento: diez años en bálamo.

Subcampeona en el *ranking* de PLAYBOY Brasil de 2007, este año llegó a la cima gracias a sus indiscutibles méritos. “La Anísio Santiago es una cachaça superlativa en cuanto a imagen, aroma y sabor”, asegura Mauricio Maia. Hay cierto misterio en torno a su producción; es difícil saber dónde termina la bebida y dónde se inicia el mito, escribió uno de los miembros del jurado. El señor Anísio Santiago compró la hacienda Havana, en Salinas, en 1942, y al año siguiente empezó a producir su cachaça, que dejó de venderse a granel en 1946, cuando se convirtió en el primer productor de Salinas que embotelló la bebida, creó una marca y comenzó a comercializarla en otras regiones con su camión. Esta cachaça tiene un aroma intenso y un sabor tan peculiar que, según nuestros catadores, es la que primero y más fácilmente puede ser identificada en una degustación a ciegas. Para el chef Rodrigo Oliveira, resulta inconfundible. Con buena oleosidad y buena graduación alcohólica, la Anísio tiene un precio acorde a su fama: 250 reales la botella.



### El secreto de una leyenda

Roberto Santiago, nieto de Anísio, habla de su abuelo y de los secretos de la cachaça que él creó.

#### ¿Cuál es el secreto que esconde la producción de la Anísio Santiago?

El secreto está en su producción a baja escala y en su añejamiento durante diez años en barricas de bálamo. Hasta ahora, los otros productores de Salinas no han conseguido descifrar y reproducir exactamente esos dos procesos, que siguen siendo secretos de la familia Santiago.

#### ¿En qué estado se encuentra el proceso legal que podría devolverle a la marca el derecho a usar el nombre Havana?

El proceso está en manos de la Justicia Federal. La empresa Havana Club Holding presentó un recurso de amparo ante la Justicia de Minas Gerais que fue rechazado, por lo que la firma apeló, alegando que dichos tribunales no eran competentes para entender en la causa. Estamos a la espera de la sentencia definitiva. Mientras tanto, la familia puede comercializar la marca Havana gracias a una medida cautelar de no innovar.

#### ¿Su abuelo solía hablar sobre la elaboración de la cachaça en el ámbito familiar?

Él era un hombre muy misterioso a quien no le gustaba hablar. Pero siempre decía que una buena cachaça debía ser producida a baja escala y añejada durante muchos años. Cuando le preguntábamos cómo era el proceso de añejamiento que él empleaba, cambiaba de tema inmediatamente. Un dato interesante es que mi abuelo no bebía cachaça, y mucho menos la propia. Él era todo un experto en cerveza.

**RODRIGO OLIVEIRA**

El chef del restaurante Mocotó, de 29 años, ha viajado por todo Brasil visitando destilerías y conociendo a los productores de cachaça. Su restaurante, cuya carta cuenta con más de 400 variedades de esta bebida, fue el lugar donde realizamos la degustación.

**MAURICIO MAIA**

El publicista de 37 años se dedica a catar cachaças desde hace dos décadas. Hizo varios cursos relacionados con la producción de la bebida, organiza conferencias y degustaciones, y brinda asesoramiento sobre el tema. Dirige el sitio web [Ocachacier.com](http://Ocachacier.com).

## LOS CATADORES

Era un trabajo duro, pero alguien tenía que hacerlo. Conocé a los dos catadores seleccionados por PLAYBOY para degustar las 20 cachaças más votadas y dar su opinión sobre ellas.

**L**a cachaça es la bebida destilada nacional de Brasil y una de las más nobles del mundo. Es compleja, fuerte y está llena de matices, pero hace poco tiempo que comenzó a ser respetada como se lo merece. Según su definición legal, es el aguardiente de caña brasileño, debe tener una graduación alcohólica de 38% a 48%, y puede ser clasificada en cuatro categorías: endulzada, añejada, premium y superpremium, cada una con sus características particulares. Hay quienes prefieren la cachaça embotellada inmediatamente después de su elaboración. Otros se inclinan por la cachaça añejada, con su color y su sabor modificados por el almacenamiento en barricas de madera. PLAYBOY Brasil viene siguiendo de cerca la evolución de esta bebida blanca. En agosto de 2003, elegimos las 28 mejores marcas del mercado, divididas en tres categorías: cachaças industriales, artesanales y premium. En abril de 2007, volvimos a consultar a un grupo de especialistas y seleccionamos las 20 mejores marcas del país, en una votación cuyo resultado fue polémico y sorprendente (Vale Verde lideró el *ranking*, desbancando a otras

marcas más famosas). Dos años más tarde, es hora de volver a preguntarnos cuáles son hoy las mejores cachaças de Brasil. Para llegar a una respuesta, convocamos a un jurado compuesto por 15 personas vinculadas a las actividades más diversas, pero todas ligadas íntimamente a la cachaça, sea por su profesión, por pasatiempo o, simplemente, por amor a esta bebida. La única condición era que ninguno mantuviese una relación comercial con marcas o productores. Le pedimos a cada uno de ellos que confeccionara una lista con las diez mejores cachaças, de cualquier tipo y por orden de preferencia. Eso nos permitió llegar a las 20 mejor posicionadas. El primer criterio de desempate fue la cantidad de votos: ganó la bebida mencionada por la mayor cantidad de miembros del jurado. Al persistir el empate, el segundo criterio aplicado consistió en priorizar la cachaça que obtuvo el mayor puntaje absoluto en las listas de votación. Con el resultado en la mano, reunimos a los catadores Mauricio Maia y Rodrigo Oliveira en el restaurante Mocotó, en San Pablo, donde degustaron y dieron su opinión sobre cada una de las elegidas.

### MIEMBROS DEL JURADO

**ALESSANDRA GARCIA TRINDADE**, consultora cultural y autora del libro "Cachaça, un amor brasileño" (Ed. Melhoramentos). **CLAUDE TROISGROS**, chef del restaurante Olympe y fanático de la cachaça. **DELFINO GOLFETO**, presidente de la red de bares de cachaça Água Doce. **DEMIS RUSSO**, periodista y coleccionista de cachaças. **DIUNER MELLO**, historiador e investigador, especializado en la historia de la cachaça. **ERWIN WEIMANN**, químico y maestro cervecero, autor del libro "Cachaça: la bebida brasileña" (Ed. Terceiro Nome). **JAIR MARTINS DA SILVA**, autor de "Cachaça, el más brasileño de los placeres" (Ed. Anhembi Morumbi) y creador del sitio web [Ocachacista.com](http://Ocachacista.com). **JORGE VIRGÍLIO**, fundador del bar de cachaça Club da Cana (Club de la Caña). **JOSÉ AUGUSTO DA SILVA**, director ejecutivo de la Asociación Brasileña de Bebidas. **JOSÉ LÚCIO MENDES**, director de ExpoCachaça. **MARION BRASIL**, especialista en cachaça y responsable de la carta de diversos bares de cachaça de Río de Janeiro. **MAURICIO MAIA**, publicista, sommelier y consultor especializado en cachaça. **MOACYR LUZ**, músico fanático de la cachaça. **RICK ANSON**, docente de siete universidades, especializado en gastronomía, bebidas y enología, y consultor en coctelería. **SÉRGIO REIS**, músico y coleccionista de cachaças.