

PLAYBOY

A REVISTA DO HOMEM
SMS: envie PLAYBOY para 80530

ENTREVISTA
FÁBIO JR.
"Em suruba
não pego
mulher
de amigo"

Conheça o
homem mais
mal-humorado
do mundo

PLAYBOY avalia
os **TABLETS**
do mercado

Saiba tudo
sobre o **JEANS**

ESPECIAL
COMA BEM

**RANKING DA
CACHAÇA 2011**
As 20 melhores
do Brasil

GASTÓN ACURIO
O chef peruano
que virou
herói nacional

Nosso repórter
visita o bar
de drinks de
FERRAN ADRIÀ

TCHECAS!

NÓS SABEMOS QUE VOCÊ SÓ PENSA NELAS...

07/2011 Nº 434 R\$ 12,90
ISSN 01043746 00434
9 770104 174006
VENHA PROVEER PARA MELHORES MOMENTOS DE BRANCO





RANKING PLAYBOY DA CACHAÇA 2011



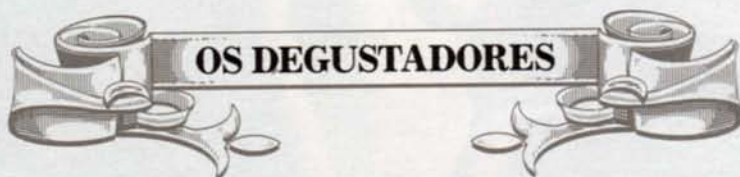
*Reunimos 22 jurados entre os maiores experts do Brasil
para eleger as 20 melhores cachaças do país*

TEXTO BRUNO LAZARETTI

Na posição de organizadores de um já tradicional Ranking de Cachaças, ficamos embriagados de felicidade ao notar que desde a primeira edição, em 2003, o interesse pelo destilado nacional tem crescido. Mais uma vez reunimos 22 jurados entre entusiastas e especialistas na bebida (contra 13 em 2007 e 15 em 2009) e recusamos vários voluntários para a degustação das vencedoras.

O ranking da PLAYBOY é a principal referência para quem quer conhecer e saborear as melhores cachaças do Brasil, e as 20 a seguir destacaram-se entre as cerca de 4 mil marcas existentes no país.

O método usado foi o mesmo das avaliações anteriores: pedimos a cada um dos jurados uma lista com suas dez cachaças favoritas. Depois, com a ajuda do Instituto de Matemática e Estatística (IME), da USP, definimos o número de pontos que as cachaças ganhariam pela posição nas listas: 25 para primeiro lugar, 20 para segundo, 16 para terceiro etc. Finalmente, listamos as 20 mais pontuadas. Os 220 votos espalharam-se por 102 cachaças, mas as 20 primeiras concentraram 63% do total de pontos – pois apareceram mais e em posições mais altas do que o restante. Então convidamos o *cachacier* Leandro Batista e a chef Bel Coelho para a degustação das classificadas no Engenho Mocotó, espaço de eventos do restaurante Mocotó, em São Paulo.



LEANDRO BATISTA

O *cachacier* começou como garçom na correria do restaurante Mocotó há seis anos e se especializou em cachaça há dois. Nesse pouco tempo Leandro girou o

país conhecendo dezenas de alambiques e assomou à elite dos especialistas do Brasil. Dá palestras e conselhos sobre o assunto e não pretende parar tão cedo.

BEL COELHO

Aos 32 anos, a chef do restaurante Dui diz ter iniciado sua relação com a cachaça ainda na adolescência, “nos tempos áureos do forró”, como ela diz. Dona de paladar e olfato sobre-humanos, Bel viaja o mundo atrás de sabores e técnicas culinárias, mas formou-se mesmo afetivamente em meio a comidas e bebidas brasileiras, entre elas cachaça, que ela adora.



◆ OS JURADOS ◆

ALBANO MARTINS RIBEIRO “Ombudsman” dos bares Filial, Genésio e Genial, em São Paulo **JOSIMAR MELO** Jornalista e crítico gastronômico da *Folha de S. Paulo* **SOUZA** Barman do bar Veloso, em São Paulo **LEANDRO BATISTA** *Cachacier* do restaurante Mocotó **JOSÉ EDUARDO CAMARGO** Redator-chefe do *GUIA 4 RODAS* e colecionador de cachaças **MAURO MARCELO ALVES** Editor de vinhos da revista *Gula* **MAURICIO MAIA** Publicitário, sommelier, consultor especializado em cachaça e criador do site *ocachacier.com* **BRUNA CARAM** Cantora e boa de copo, apaixonada por cachaça **JOÃO BOSCO FARIA** Doutor e pesquisador em química de destilados pela Unesp **MIGUEL ICASSATTI** Editor-chefe do site *VIAJEAQUI* e crítico de bares **CESAR ADAMES** Especialista em bebidas, professor do Senac e da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (RS) **SERGIO ARNO** Chef e colecionador de cachaças **MILTON LIMA** Pesquisador, apreciador de cachaças e criador do site *cachacas.com* **ALEXSANDER SILVA** Idealizador e degustador do site *amigosdacachaca.com.br* **RICK ANSON** Professor de bebidas do Centro Universitário São Camilo **CARLA PERNAMBUCO** Chef do restaurante Carlota **MESSIAS S. CAVALCANTE** Considerado o maior colecionador de cachaças do mundo, tem acervo com mais de 15 mil rótulos **LEANDRO MARELLI DE SOUZA** Pesquisador da área de tecnologia de bebidas e controle de qualidade em bebidas alcoólicas pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) **DIRLEY FERNANDES** Diretor do documentário *Devotos da Cachaça* (2010) **MANOEL BEATO** Sommelier do restaurante Fasano, prepara livro sobre cachaças para o fim do ano **MARCELO TAS** Apresentador e jornalista, nascido e criado no interior de SP em contato com a cachaça desde os 13 anos **RICARDO CASTILHO** Diretor de redação da revista *Prazeres da Mesa* **JOSÉ LUCIO MENDES** Diretor da ExpoCachaça

20º**RAINHA DAS GERAIS****Curvelo (MG)****Gradação alcoólica:**

43%

Envelhecimento: Três

anos em carvalho

Posição anterior:

Não entrou

A doçura é a principal característica da Rainha das Gerais. "O carvalho americano dá esse sabor de baunilha", explica Leandro Batista. Apesar de os tonéis de repouso serem grandes, o que "dilui" o sabor da madeira, o carvalho usado aqui deixa sua marca na cachaça por ser novo.

**19º****WEBER HAUS ENVELHECIDA EM UMBURANA****Motim (RS)****Gradação alcoólica:**

38%

Envelhecimento: Um ano

em umburana

Posição anterior:

Não entrou

Os barris pequenos (700 litros) de madeira nova marcam essa cachaça com sabores típicos da umburana. Canela, amêndoas, couro, cravo e babaçu foram notados pelo degustadores. "Licorosa, com um amargor confortável, deveria estar melhor classificada", opina Bel Coelho. "Agrada a todos os paladares", diz Leandro Batista.

**18º****ARMAZEM VIEIRA SAFIRA****Florianópolis (SC)****Gradação****alcoólica:** 40%**Envelhecimento:**

Seis anos em arribá

e grápia

Posição anterior: 13º

Mesmo que as madeiras usadas sejam neutras, os degustadores acharam que faltou complexidade. "Parece garapa", avalia Bel Coelho. Leandro Batista arrisca uma explicação: "Já foi melhor. Hoje é uma cachaça estandardizada, só envelhecida na fazenda".

**17º****NÊGA FULÔ****Nova Friburgo (RJ)****Gradação****alcoólica:** 43%**Envelhecimento:**

Quatro anos em

carvalho

Posição anterior: 11º

Envelhecida em barris pequenos de carvalho antigo (250 litros) por um tempo longo, a Nega Fulô ameniza a influência da madeira com uma segunda destilação, o que é considerado por alguns especialistas – inclusive Leandro Batista – uma tentativa de corrigir falhas. Para Bel Coelho, a viscosidade e as notas de baunilha e caramelo agradam.

**16º****CASA BUCCO OURO****Bento Gonçalves (RS)****Gradação****alcoólica:** 40%**Envelhecimento:** Seis

anos em bálsamo e

carvalho

Posição anterior: 9º

Esta cachaça é envelhecida separadamente em barris de carvalho (200 litros) e bálsamo (700 litros) por seis anos e depois misturada na proporção de 92% de carvalho e 8% de bálsamo. "Tostada, complexa, tem algo de amêndoa. Discreta, não enjoa", diz Bel Coelho.



LEIA O RÓTULO

A Câmara Setorial da Cachaça, entidade vinculada ao Ministério da Agricultura, definiu regras para o uso de alguns termos nos rótulos. Saiba o que você anda bebendo.

AGUARDENTE

Destilado alcoólico simples do caldo de cana fermentado com graduação alcoólica entre 38% e 54% ou cachaça com adição de mais de 30 gramas de açúcar refinado por litro.

CACHAÇA

Aguardente com até 48% de graduação alcoólica e com adição máxima de 6 gramas de açúcar refinado por litro de produto.

ENVELHECIDA

Ao menos 50% da cachaça é envelhecida em barril, dorna ou tonel de madeira com capacidade máxima de 700 litros por ao menos um ano.

PREMIUM

100% da cachaça é envelhecida em recipiente de madeira de no máximo 700 litros e por ao menos um ano.

EXTRAPREMIUM

100% da cachaça é envelhecida em recipiente de madeira de no máximo 700 litros por ao menos três anos.

FERMENTAÇÃO NATURAL

A levedura utilizada é do próprio ambiente da fazenda; não há adição de catalisadores ou outros fermentos.

ORGÂNICA

Não recebe fertilizantes, agrotóxicos nem fermentos artificiais na produção.

RESERVA ESPECIAL

Cachaça com características sensoriais diferentes das dos demais produtos elaborados pelo produtor. O laudo técnico que prova isso é emitido por laboratórios reconhecidos pelo ministério.

150

LUA CHEIA

Salinas (MG)

Graduação

alcoólica: 45%

Envelhecimento:

Entre dois e três anos em bálamo

Posição anterior:

Não entrou

Um dos expoentes de Salinas, a Lua Cheia mistura alto teor alcoólico com a personalidade do bálamo. O resultado é algo herbáceo, com predominância de anis e eucalipto, aroma discreto e uma cor esverdeada. "A textura é leve, e o álcool é bem forte", opina Bel Coelho.

140

BOAZINHA

Salinas (MG)

Graduação

alcoólica: 42%

Envelhecimento:

Dois anos em bálamo

Posição anterior:

Não entrou

Comparada à contrterrânea Lua Cheia, a Boazinha tem mais madeira e menos álcool. "Redonda, desce bem", diz Leandro Batista. "O teor alcoólico não incomoda. Adoro esta cachaça", diz Bel Coelho. Nas anotações, alguns jurados destacaram o sabor persistente com notas amendoadas.

130

SANTO GRAU CORONEL XAVIER CHAVES

Cel. Xavier

Chaves (MG)

Graduação

alcoólica: 40%

Envelhecimento:

Entre seis meses e um ano em tanques de pedra parafinados e subterrâneos

Posição anterior: 150

Produzida no engenho mais antigo do Brasil (1717), a Santo Grau é a única da lista que não passa por madeira. Bel Coelho destaca o sabor de banana verde, o aroma de sândalo e o paladar pontual.



120**CACHAÇA DA TULHA OURO****Mococa (SP)****Gradação****alcoólica:** 40%**Envelhecimento:**

Cinco anos em carvalho

Posição anterior: 8ª

Ganha fãs com edições anuais únicas, mas foi a versão em carvalho que ficou no ranking. O descanso em barris pequenos e novos destaca a força da madeira. "Baunilha, couro, amêndoa caramelada", sente Bel Coelho. Já Leandro Batista nota sabores tostados e um leve amargor no final.

110**MATO DENTRO PRATA****São Luís do Paraitinga (SP)****Gradação****alcoólica:** 41%**Envelhecimento:**

Oito meses em amendoim

Posição anterior:

Não entrou

Após sumir do ranking de 2009, a Mato Dentro voltou com posição melhor do que em 2007 (15ª). Muito elogiada pelos jurados (Marcelo Tas destaca o "sabor de infância"), a versão Prata agrada aos que gostam de cachaças neutras.

100**GERMANA HERITAGE****Nova União (MG)****Gradação****alcoólica:** 40%**Envelhecimento:** Oito anos em carvalho e dois em bálsamo**Posição anterior:**

Não entrou

É a cachaça mais sofisticada da família Caetano (o que explica a etiqueta de 200 reais). A mesma cachaça descansa no bálsamo e então é finalizada no carvalho. Ficou entre as favoritas de Bel Coelho: "Incrível. Muito especial, merecia uma colocação - melhor".

90**SAGATIBA PRECIOSA****Ribeirão Preto (SP)****Gradação****alcoólica:** 42%**Envelhecimento:** 23 anos em barris de carvalho**Posição anterior:**

Não entrou

Uma das aparições mais polêmicas do ranking, a Sagatiba Preciosa recebe elogios de jurados, mas uma unânime torcida de nariz dos degustadores. "Uma bobagem. Parece um whisky 8 anos", dispara Bel Coelho. "Dizem os produtores que encontraram um barril antigo de um avô e decidiram usá-lo em um envelhecimento longo, de 23 anos...", declara Leandro Batista.

80**SELETA****Salinas (MG)****Gradação****alcoólica:** 41%**Envelhecimento:**

Dois anos em umburana

Posição anterior:

Não entrou

No mercado há 35 anos, a Seleta mantém um alto volume de produção (216 mil garrafas mensalmente) com uma lavoura contínua (separada em lotes precoce, normal e tardio) e tonéis de bálsamo de 5 mil a 150 mil litros. A 20 reais a garrafa (600 mililitros), tem bom custo-benefício.

70**MARIA IZABEL****Parati (RJ)****Gradação alcoólica:**

44%

Envelhecimento: Pelo menos um ano em carvalho**Posição anterior:** 7ª

"Agressiva, bem alcoólica, mas boa. Tem sândalo no aroma e sabor picante", analisa Bel Coelho. Envelhecida por ao menos um ano em barris de 200 litros e rotulada a mão pela proprietária, a Maria Izabel é uma das mais artesanais cachaças do ranking. A safra de 2010, que estará disponível até o fim do ano, promete ser excepcional.



A BUSCA PELO BLEND IDEAL

Entenda como funcionam os blends de algumas cachaças

Atrás de sabores mais exclusivos e equilibrados, alguns produtores artesanais aderiram a uma prática semelhante à usada nos blended scotch whiskies: a mistura de bebidas maturadas por diferentes períodos e em diferentes tipos de madeira. Há dois meios de fazê-lo. No primeiro, mais comum, a mesma cachaça passa por uma série de tonéis diferentes - a influência de cada madeira é dada pelo período que a cachaça fica em cada uma. No segundo, os produtores misturam cachaças envelhecidas em barris diferentes simultaneamente. Cabe ao mestre cachaceiro, por tentativa e erro, encontrar a proporção ideal de cachaças de barris e idades distintos. Veja o que eles buscam em cada madeira.

CARVALHO NOVO

Influencia a cachaça intensamente, torna a cor castanho-escuro e o aroma amadeirado, e o sabor ganha algo de baunilha.

CARVALHO USADO

São barris que foram utilizados para destilar outras bebidas, como vinho, whisky e conhaque. A influência é mais sutil, e notas das bebidas anteriores podem aparecer.

BÁLSAMO

Deixa uma marca forte no aroma da cachaça, o sabor puxa para ameixa seca e cravo, e a cor ganha tons escuros e esverdeados.

UMBURANA

Torna a cor entre verde e marrom e marca o sabor com o que alguns consideram coco verde e tabaco; há quem diga que é gosto de lustra-móveis.

JEQUITIBÁ

Neutra, é usada para diminuir a acidez da cachaça e acrescentar leves sabores florais, cítricos e minerais.

60

SERRA LIMPA

Duas Estradas (PB)

Gradação alcoólica: 45%

Envelhecimento: Seis meses em freijó

Posição anterior: Não entrou

Grande surpresa deste ano, a Serra Limpa garantiu de cara uma boa posição na lista. "Difícil encontrar porque há pouca distribuição. Mas custa 35 reais", diz Leandro Batista. "Adorei. Neutra, cachaça pra cabra macho", opina Bel Coelho. Perfeita para caipirinhas.

50

CANARINHA

Salinas (MG)

Gradação

alcoólica: 44%

Envelhecimento:

Três anos em

bálsamo

Posição anterior: 6º

Eleita com boas posições por oito jurados, que a trataram por "boa e velha", a Canarinha apresentou as características que a mantiveram entre as dez melhores nos nossos três rankings: textura licorosa, aroma forte e doce, sabores de caramelo, rapadura e especiarias.

40

GERMANA

Nova União (MG)

Gradação

alcoólica: 40%

Envelhecimento:

Dois anos em

carvalho

Posição anterior: 4º

A Germana mantém-se fixa na quarta posição desde 2007. Tem notas sutis e persistência baixa. Alguns jurados ressaltaram sua capacidade de agradar a todos. "Simples, tradicional, tem um leve gosto de amendoim", diz Leandro Batista. "Doce, leve e com notas de banana verde, agradou", completa Bel Coelho.



30 CLAUDIONOR

Januária (MG)

Graduação alcoólica: 48%

Envelhecimento: Um ano em umburana

Posição anterior: 3ª

A mais alcoólica cachaça do ranking, a Claudionor recebeu inúmeros comentários de nossos jurados destacando sua "força". "Não está para brincadeiras. É cachaça pra casar", comentou um deles. Os tonéis grandes de umburana (de 5 mil a 10 mil litros) deixam sua cor e seu sabor neutros, com uma base persistente de cana e leves notas de tostado; uma cachaça arquetípica, segundo Leandro Batista, ideal para quem está começando a degustar.

20 VALE VERDE

Betim (MG)

Graduação alcoólica: 40%

Envelhecimento: Três anos em carvalho

Posição anterior: 2ª

Espécie de cdf da turma, a Vale Verde cravou o segundo lugar graças à sua produção corretíssima. Os barris de 250 litros são lacrados pelo Ministério da Agricultura para assegurar o envelhecimento de três anos. Na boca, esbanja complexidade. "Um destaque! Doce, amanteigada, licorosa", diz Bel Coelho. Teve o maior número de menções do ranking: entrou na lista de 14 dos 22 jurados.



ANÍSIO SANTIAGO

Salinas (MG)

Graduação alcoólica: 47%

Envelhecimento: Pelo menos dez anos em bálsamo

Posição anterior: 1ª

O peso da história fez-se notar com a vitória disparada da Anísio Santiago – a segunda consecutiva neste ranking. Ela foi apontada para a primeira posição por um grande número de jurados, sempre acompanhada de comentários como "um clássico sem arestas". O fascínio por essa cachaça começa antes de prová-la, como sugere um dos jurados. Produzida desde 1943 em pequena escala e com envelhecimento longo em dornas grandes de bálsamo (entre 5 mil e 10 mil litros), a Anísio Santiago ganha uma textura licorosa, redonda, com notas fortes de anis e própolis no retrogosto – sem contar uma etiqueta de em média 250 reais por garrafa. Além do bicampeonato, a família Santiago tem mais um motivo para comemorar: no dia 2 junho, a 8ª Vara Federal de Belo Horizonte julgou favorável o pedido de registro definitivo da marca Havana pela Anísio Santiago. Segundo Roberto Santiago, filho de Anísio, a decisão não muda nada: ambas as marcas ficam no mercado, mas a Havana custa mais, embora o produto seja o mesmo.

