

Cachaça chique

7 razões por que a nossa caninha está ficando metida a besta POR TARSO ARAÚJO

Há 30 anos, pedir cachaça num restaurante sofisticado era coisa que só fazendeiros semianalfabetos ousariam fazer. A bebida sofria preconceito? Mais ou menos... A verdade é que quase toda a aguardente de uns tempos atrás era sofrível. Se hoje os lugares da moda têm uma seleção decente de cachaças, é porque as cachaças ficaram decentes. A pinga de antigamente ficou chique quando os produtores acordaram e passaram a investir na qualidade. Para conquistar o resto do mundo, falta consolidar e divulgar essa qualidade. Veja abaixo como isso já está acontecendo.



Elas curtem cachaças artesanais e acham que chamar o velho não é uma boa ideia

Alô mãe, tô na VIP!

1 Sai o pinguço, entram as gatinhas



O melhor termômetro da popularidade da cachaça é a aceitação das mulheres. Nos bares da Vila Madalena ou da Lapa carioca, é comum grupos de gatinhas tomando pinga. Caso da mesa que se reuniu para um bate-papo regado a cana com a VIP no boteco Filial, em São Paulo. "Eu admito, gosto de uma cachaça", disse a fotógrafa Nairy Silvério. Nem precisava, já que ela é baterista de uma banda que se chama Claudionor – em homenagem à cachaça mineira que, até uma lei proibir, tinha mais de 50% de álcool. Ela trouxe uma amiga, Bruna Buava, que não costuma beber cachaça pura, mas, diante da carta com mais de 50 rótulos artesanais, quis provar algumas. E gostou. "Ah, isso aqui é outra


coisa. Dá para saborear mesmo." Na mesma mesa, Jucileide Dias esbanjava conhecimento de caninha: "Gosto mais das amarelinhas de bálsamo". A amiga Rita Squillaci era mais roots – iniciou-se no universo das caninhas tomando aguardente barata com mel. Depois da segunda dose, elas já estavam mais soltinhas. Foi quando Amanda Rahra soltou a frase da noite: "Os homens casam com as santas, mas eles gostam mesmo é de uma cachaceira".

2 Cana com pedigree

Bebida famosa que se preza tem denominação de origem controlada. É assim com o champanhe francês, com o uísque escocês e, em breve, será com a cachaça. Pelo menos no que depender dos esforços do Instituto Brasileiro da

Cachaça (Ibrac), associação de produtores criada para defender a tese de que cachaça é somente o destilado de cana brasileiro. E vice-versa. Porque nos Estados Unidos, por exemplo, destilado de cana é classificado como rum, não importa de onde venha. "Isso dificulta muito o crescimento da cachaça no mercado exterior", diz Cesar Rosa, presidente do Ibrac. Ele conta que desde o ano passado o Ibrac contratou até uma empresa de lobby para defender a mudança da lei americana no Congresso. Ele diz que a denominação de origem vai valer para o país inteiro, mas algumas regiões, como Minas Gerais e a cidade de Paraty, no Rio de Janeiro, estão se mobilizando para criar selos de denominação de origem mais específicos. "Minas Gerais sempre fez um marketing muito forte da cachaça especial. Mas existem boas cachaças em qualquer estado."


3 A vez das artesanais



Existem dois tipos básicos de cachaça: as industriais, como a Pitú, a 51 e a Velho Barreiro, e as artesanais, feitas em alambiques de cobre em quantidade limitada. As últimas são as responsáveis pela sofisticação e pelo crescimento que o mercado de cachaça viveu nos últimos cinco anos. "As cachaças artesanais ganharam as classes A e B, que são formadoras de opinião", diz Cesar Rosa, do Ibrac. A produção da bebida mais fina cresce 10% ao ano, contra 3% das primas industriais.


4 A madeira

Quando são envelhecidas, as bebidas mais famosas do mundo – uísques, brandies e até vinhos – vão para barris de carvalho. A cachaça é uma notável exceção, a única que usa diferentes madeiras para esse processo. "Cada uma confere à bebida sabor e aroma próprios", explica Vicente Ribeiro, mestre cachaceiro e dono da fazenda Soledade, que fabrica a Nêga Fulô.



● **CARVALHO** As primeiras cachaças envelhecidas iam para barris anteriormente usados para armazenar uísque. Até hoje há cachaças que fazem isso, e o resultado muda se o barril for novo ou reaproveitado. Nos dois casos, o carvalho deixa a cachaça num amarelo-escuro, e o sabor ganha um toque de baunilha e mel.

Marcas: Nêga Fulô, Tulha Ouro, Clube de Minas, Engenho de Mel, Espírito de Minas, Vale Verde, Carvalheira, Magnífica, Casa Bucco, Sapucaia Velha.



● **BÁLSAMO** Bastante aromático, o bálamo deixa a cachaça com um perfume intenso e um amarelo bem dourado. O sabor lembra frutas, de cravo e canela.

Marcas: Anísio Santiago (Havana), Biquinha, Boazinha, Canarina, Fabulosa, Lua Cheia, Salineira, Severina do Popote, Sonhadora, Tabúa, Flor de Ouro.



● **AMENDOIM** Como a madeira do amendoim é muito pouco aromática, os mestres cachaceiros a utilizam para envelhecer a bebida sem mudar muito seu aroma e cor, um amarelo bem suave, quase imperceptível.

Marcas: Cachaça do Rei, 100 Limite.



● **UMBURANA** (ou Amburana) Essa madeira reduz a acidez e o teor alcoólico da cachaça, o que a torna mais suave. Segundo o especialista Maurício Maia, ela deixa no sabor um quê de tabaco e coco verde.

Marcas: Bôtiqeira, Caribé, Claudionor, Ferreira Januária, Januária, Lua Nova, Providência, Seleta.



● **JEQUITIBÁ** Outra madeira que envelhece a cachaça com suavidade: não transfere muita cor nem aroma e tira o sabor forte de cana. A aparência é um amarelo bem clarinho, pálido. No sabor, um toque de cereais.

Marcas: Cachaça da Tulha Prata, Brumado Velho Prata, Mito Brasil, Rainha do Vale.





5 Beber, não: degustar



Diante da enorme variedade de cachaça, não é de admirar que logo surgisse a categoria dos degustadores. Maurício Maia é um pioneiro do ramo.

Publicitário, nas horas vagas ele se torna um cachaceiro. Ou cachacier, como ele preferiu se denominar para brincar com a palavra francesa sommelier, o especialista em degustar vinhos. "Tem cachaça que é mais refrescante, algumas têm aroma frutado, outras são mais cítricas, outras mais 'verdes'", explica Maia, que oferece degustação para grupos. Existe até um copo especial para degustar a cachaça. Para quem quer tentar, Maurício dá duas dicas: "Respeite suas reações. Se uma cachaça não caiu bem, não insista. E sempre tenha um copo de água por perto. É fundamental para o dia seguinte".

6 A harmonização



Dá para combinar cachaça e comida. Mas sem frescura. "Se tem um lugar onde você pode harmonizar cachaça, é o boteco", diz Maurício Maia. Para Vicente Ribeiro, da Nêga Fulô, os petiscos de bar são perfeitos: "Como o teor alcoólico é muito forte, é melhor ter comidinhas mais gordurosas e de sabor forte". Confira abaixo algumas combinações nota 10.

Carvalho: bolinho de bacalhau, pastel, torresmo. **Jequitibá e amendoim:** peixe e frutos do mar.

Bálamo e umburana: tutu, rabada, carne de panela.

Pau-brasil: brigadeiro.

7 Os drinques

Assim como acontece com os consumidores de vodca, tequila e outras bebidas fortes, quem bebe cachaça pura é exceção. O grosso da produção é usado em drinques – e o drink de cachaça é, por excelência, a caipirinha. Ela é a arma da pinga para conquistar o mundo. E sua para conquistar uma gata, com as receitas do barman Souza, do Veloso, de São Paulo.



A CLÁSSICA, COM LIMÃO

Tire as extremidades de um limão taiti e corte a fruta na metade, para expor o miolo branco, que é amargo e deve ser retirado. Corte em fatias finas e coloque num copo baixo e largo, com duas colheres de sobremesa de açúcar. Amasse com um pilão, complete o copo com gelo, junte cachaça branca e misture.

UMA MODERNINHA

Escolha uma boa tangerina, descasque e separe-a em duas bandas para retirar o miolo branco. Corte os gomos em fatias finas, acrescente uma colher de sobremesa de açúcar e amasse um pouco, com a pele e tudo. Acrescente gelo até completar e adicione uma cachaça de bálamo, daquelas bem amareladas.