



Com diferentes rótulos e tipos, as bebidas destiladas agradam os paladares mais refinados

ESPECIAL

Destilados

Frutos de um paciente trabalho quase todo – ou às vezes totalmente – artesanal, as bebidas destiladas têm o requinte das histórias que vão desde as florestas mexicanas até os barris de carvalho escoceses

Publicado em 10/04/2008 | [RICARDO AMPUDIA](#)

Puro e sem gelo para aquecer no frio, gelado e com frutas para refrescar no verão. A versatilidade das bebidas destiladas está presente tanto no seu uso quanto na sua origem, já que podem ser feitas desde de um grão de centeio até de um imenso fruto mexicano.

Cada país tem sua destilada nacional e o Brasil não ficou atrás na conquista de paladares ao redor do mundo, com a sofisticação e a arte de produzir a cachaça. O caldo destes vegetais, ricos em açúcar e amido, são deixados em repouso, fermentando. O açúcar vira álcool sob a ação de microorganismos

e a cada bebida toma seu caminho.



Jogo com seis porta-copos em prata com suporte. Preço: R\$ 40, à venda na Bergerson Presentes (Al. Presidente Taunay, 45). Informações: (41) 3304-4426.

Caipirinha - Protegida por lei

Não só a pura cachaça ganhou o mundo afora.

A caipirinha é a combinação mais conhecida e é feita exclusivamente com cachaça, limão e açúcar. A receita é protegida pelo Decreto 4.072, assinado pelo então presidente Fernando Henrique Cardoso, em 2002.

Cinco anos antes, foi reconhecida pela Associação Internacional de Bartenders como uma das 50 bebidas mais importantes do século 21.

Os especialistas aconselham o uso de cachaça jovem e branca para o preparo de caipirinha. "A envelhecida também pode ser usada, mas vai interferir bastante no sabor do drinque. Porém, pode proporcionar um paladar agradável", comenta Marcos Pereira, proprietário da Água Doce Cachaçaria.

Ele ainda recomenda que a cachaça seja artesanal, de fermentação natural. O limão deve ser Taiti, descascado. "Retirar a parte branca do interior do limão (aquele fiozinho branco) é fundamental para não amargar a bebida", revela.

Receitas - Veja duas opções de combinação da cachaça. A primeira aliada ao alimento e a segunda na versão capuccino

Costelinha suína na cachaça

Ingredientes

400g de costelinha suína
2 dentes de alho

Surgem os barris de carvalho escoceses, a mistura de ervas do gim inglês ou até uma garrafa tipo exportação de cachaça, saindo diretamente do Brasil para os mais de 60 países, que recebem a "água da vida", como se referiam os franceses às primeiras bebidas destiladas modernas.

Para apreciar estas delícias, ligue uma boa música, recline a poltrona e escolha a bebida de acordo com seu copo.

Uísque

O mais nobre dos destilados vem da Escócia e é produzido com grãos como a cevada e o milho. As regras para a destilação do uísque são bastante rigorosas. Só podem ser chamados de scotch aqueles que foram produzidos e envelhecidos por pelo menos três anos na Escócia. Eles se dividem em quatro tipos: o single malt, o vatted, o grain e o blended.

Este último é o mais consumido no mundo, segundo a Associação Brasileira de Colecionadores de Uísques – representa cerca de 90% dos uísques, sendo as marcas mais conhecidas as desse padrão.

Nos Estados Unidos é produzido o tipo bourbon, feito essencialmente de milho – pelo menos dois terços da mistura de grãos devem ser do cereal. Seu paladar é bastante diferente do scotch, mais adocicado.

Preço: varia conforme o tipo, podendo ir de R\$ 45 um oito anos engarrafado no Brasil, até R\$ 110 um 12 anos. Reservas especiais podem chegar até R\$ 10 mil uma garrafa.

Vodca

A bebida mais consumida no mundo foi promovida pelos russos, mas sua origem é disputada com a Polônia. Os historiadores concordam apenas que a bebida surgiu no século 14, em algum lugar do Leste Europeu.

Destilada de cereais como centeio ou até de tubérculos como a batata e a beterraba, é processada pela tridestilação. Algumas já são destiladas cinco vezes, o que confere à bebida uma maciez maior, impedindo de queimar na boca.

A novidade do mercado são as francesas feitas à base de uvas, dando um aroma diferente à bebida. As flavorizadas, no entanto, são carros-chefe nas vendas da vodca.

5g de sal
 25ml de cachaça branca
 5ml de azeite
 2 laranjas (somente o suco)
 1 colher de sopa de margarina
 2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de preparo

Tempere a costela com sal, alho e a cachaça. Deixe marinar por cerca de 30 minutos. Unte a assadeira com o azeite. Asse as costelinhas ao forno. Retire quando estiverem douradas.

Molho

Leve a manteiga e o suco de laranja ao fogo e engrosse com a farinha de trigo.

Dona Eugênia

Ingredientes

1/2 dose de licor de avelã
 1 dose de Ypióca Rio
 5 colheres de café de capuccino
 2 bolas de sorvete de capuccino

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes no copo do liquidificador e bata por alguns segundos. Decore o copo com o licor antes de enchê-lo com a bebida e, após, decore com algumas sementes de café colocando-as cuidadosamente sobre a espuma.

* O drinque leva esse nome em homenagem a Eugênia Menescal Campos, que administrava sozinha os canaviais da Ypióca após a morte de seu marido, em 1911, atitude corajosa para mulheres naquela época.

Aromatizadas com frutas, são próprias para o preparo de drinques ou podem ser consumidas puras com gelo. A vodca preta, adicionada de uma erva asiática chamada catechu – que só lhe confere coloração, sem alterar o sabor – é um incremento a mais em drinques especiais.

Preço: de R\$ 22 a nacional até R\$ 130 a importada, destilada cinco vezes.

Rum

É um destilado de cana, assim como a cachaça, mas difere da bebida nacional por ser feito do melaço e não da garapa. O rum teve origem na ilha de Cuba, grande produtor de cana-de-açúcar, mas com a revolução, na década de 50, grande parte das multinacionais produtoras migraram para países próximos, como as Bermudas. Os bons rums são bidestilados e podem ser envelhecidos até oito anos.

Preço: R\$ 73 o cubano e R\$ 16 o nacional.

Gim

Uma infusão de ervas, frutas e até pimenta, em que prevalece o zimbro, o gim foi difundido na Europa por um médico holandês que criou a mistura, procurando a fórmula para um medicamento diurético. A bebida foi patenteada pelo governo inglês e tem paladar bastante perfumado.

O Steinhaeger é um tipo de gim alemão.

Devido aos primeiros gins serem muito alcóolicos, costumou-se bebê-los misturados a sucos e refrigerantes, mas o seu perfume permite um toque especial em drinques elaborados

Preço: R\$ 12 o nacional, chegando até R\$ 80 o importado inglês.

Cognac

Este brandy – espécie de vinho destilado – é feito da fermentação de certas espécies de uvas francesas e, após destilado, envelhece em barris de carvalho, na região de Cognac, na França. Não confundir com o “conhaque” brasileiro, que é produzido a partir de aguardente de cana, temperado com gengibre ou alcatrão.

Similar e também francês, o armagnac é feito com as mesmas uvas, mas é destilado em colunas de inox, ao invés de alambiques, como o cognac. Também francês, o calvatos (vem da Normandia) é destilado à base de maçãs, com maciez semelhante a de seus primos.

Preço: R\$ 150 as marcas tradicionais. Podem ser encontradas reservas especiais em garrafa de cristal por até R\$ 4 mil.

Tequila

Bebida símbolo do México, a tequila é destilada do fruto do agave-azul, que se parece com um abacaxi gigante. Assim como as demais bebidas típicas, tem proteção legal. A tequila verdadeira só produzida no estado mexicano de Jalisco e não poderia ser diferente, já que a planta só floresce naquele local. Pode ser branca, pura ou amarelada, quando adicionada de caramelo. Ainda existem tequilas envelhecidas em barris de carvalho, chamadas de añejas.

A forma mais popular de se tomar tequila é com limão e sal ou com refrigerante de limão, conhecida como porradita. A margarita também é um drinque bem famoso da bebida, misturada com curaçao e suco de limão.

Preço: R\$ 60 as tradicionais, R\$ 130 as añejas, pouco comum no mercado brasileiro.

Brasileiríssima, cachaça

A dose escorrega boca adentro dando a sensação de refrescância, seguida de um calor picante que alcança a garganta e revela sabores conhecidos: baunilha, frutas, raízes. Paixão popular agora reservada também às boas mesas da gastronomia e apreciação de bebidas, a cachaça se destaca como o que há de melhor nas destiladas do mundo e tem gostinho de Brasil.

Fruto de um acidente, a cachaça foi descoberta pelos escravos que deixaram o caldo de cana desandar enquanto faziam melaço, e acabou fermentando. Resolveram cozinhá-lo mesmo assim e, das gotas do vapor que subia e liquefazia no teto – daí o nome popular pinga – perceberam um sabor agradável e refrescante. Estava criada a cachaça que, por muitos séculos, continuou estigmatizada como uma bebida das classes mais baixas, sem qualidade.

“Há pouco tempo não se encontrava a cachaça em restaurantes sofisticados no Brasil, o que deveria ser exatamente o contrário. Diferentemente daqui, em outros países a primeira coisa que lhe oferecem é a bebida nacional”, diz o sommelier Daniel Santos, professor de conhecimento de bebidas do Centro Europeu.

Cachaça é um destilado da cana-de-açúcar que segue critérios definidos em lei nacional sobre a porcentagem de álcool e açúcar. Aguardente de cana é o termo genérico para destilados à base de cana, podendo ser produzida em qualquer parte do globo – o rum, por exemplo é uma aguardente de cana – cachaça, só em território nacional, ainda que essa regra não seja respeitada em todos os continentes. “Para alguns países, em especial os Estados Unidos, precisamos exportar como brazilian rum, já que eles não reconhecem a cachaça como uma bebida específica”, diz Carlos Eduardo Lima, coordenador do Instituto Brasileiro da Cachaça.

O processo de destilação varia do artesanal – em alambiques de cobre e envelhecimento em tonéis de madeira – às gigantescas colunas de aço inox utilizadas nas indústrias para produção em larga escala. “Algumas dessas indústrias estão mais preocupadas com o volume de produção e não conseguem controlar a qualidade do sabor, por isso as de alambique são mais requintadas”, comenta o cachacier Maurício Maia, que há mais de 15 anos prova e aprova cachaças.

Poucas fábricas misturam os dois processos como é o caso da paulista Sagatiba – que mantém rótulos de cachaças artesanais e de colunada – e a cearense Ypióca, que desmonta as torres de destilação de inox e substitui algumas peças internas por cobre, segredo guardado a sete chaves na indústria, que é gerenciada pela mesma família há 160 anos. Em comemoração ao aniversário da empresa, a Ypióca lançou uma cachaça com malte, uma iniciativa inédita do mercado que promete agradar também os apreciadores de uísques.

Os especialistas são unânimes ao dizer que o cobre influi no sabor da bebida, mas a parte fundamental do processo é o envelhecimento. O líquido fica em repouso em tonéis de madeira, onde a troca de gases regula a acidez da bebida, responsável por provocar o ardor na boca. A acidez é provocada por fatores como o clima e o solo. Alguns produtores utilizam ainda a queima da cana, prática não recomendada e que aumenta significativamente a acidez da bebida.

O período de repouso pode variar de seis meses a um ano e meio para as cachaças chamadas jovens ou até doze anos para as envelhecidas.

Bouquet

É o tipo da madeira que confere o bouquet, ou seja, o aroma à cachaça, e também pode interferir na sua cor. As jovens costumam ser límpidas, chamadas no mercado de pratas, e as versões ouro ou amarelinhas são envelhecidas em tonéis de madeiras mais marcantes.

É tudo uma questão de gosto. A amburana é conhecida por dar um toque amargo, uma nota de raiz, como na Seleta, de Salinas (MG). O carvalho, segundo Maia, é característico e inconfundível,

deixando a bebida com um amarelo-escuro e com notas de baunilha. A castanheira-do-Pará também dá a nota de baunilha, bastante adocicada, enquanto o bálsamo confere um tempero picante – ambos influenciando pouco na cor.

Algumas madeiras como o fréijo e o jequitibá-rosa não interferem muito no paladar, apenas regulam a acidez da bebida. “Existem algumas diferentes como a Segredo do Patriarca, que é envelhecida em tonéis de cimento queimado e isolada com cera de abelha. Há ainda a Rosa Mineira, envelhecida em barris de neutra, ou a Dona Beja, que é de carvalho escuro e não carvalho canadense, como a maioria”, conta Sy Barreto, que comercializa cachaças mineiras.

Recentemente, foi lançada a primeira cachaça blended no mercado brasileiro, a Cachaça da Tulha Única, de Mococa, interior paulista, que mistura as envelhecidas em amburana, jequitibá, dois tipos de carvalho e bálsamo. Foram produzidas apenas 1,2 mil unidades dessa edição.

O deguste

As regras para escolher uma boa cachaça são simples. Ao agitar a garrafa um colarinho de pequenas bolhas deve se formar no gargalo. Quando mais duradouro o colarinho, melhor. No copo, a leve agitação de uma cachaça de qualidade deixa uma camada oleosa que escorre pelas paredes do recipiente.

“Seja generoso com o gole. Se der uma bicadinha só, o álcool evapora antes de chegar à garganta e acaba não se sentindo todo o sabor”, aconselha o cachaciere Mauricio Maia. Ele diz que a degustação é algo muito pessoal, que os aromas e sabores sentidos devem remeter a lembranças. “Preste atenção às reações de seu organismo à bebida”, orienta.

Alguns apreciadores da destilada preferem bebê-la gelada, o que não influi na composição da bebida, mas o líquido gelado pode amenizar o ardor do álcool na língua.

O copo também é discutível. Os cachaciers preferem o cálice com boca mais estreita do que o copo, que permite uma quantidade razoável de bebida e concentra a saída dos aromas da evaporação, facilitando a prova. Outros preferem copos retos, menores, que comportam uma dose pequena. “Acho mais sociável um copinho bem pequeno, para degustar sem exageros”, diz Sy Barreto. Ele conta que nas fazendas mineiras produtoras de cachaça o copo de bambu é bastante utilizado. Ele não interfere diretamente no sabor mas tem o inconveniente de estragar com a umidade. “Acho que é mais para evitar o prejuízo com a mão frouxa depois de umas provas”, brinca.

Da terra

O Paraná tem brindado os apreciadores com boas cachaças orgânicas, que agregam, além do sabor, valor pela preservação ambiental. “Não se usa adubo químico, nem fazemos queimadas. A cachaça paranaense ainda se destaca por sua baixa acidez”, comenta Nézio José da Silva, coordenador de agroindústria do Sebrae-PR no sudoeste. Ele diz que são mais de 400 produtores cadastrados, principalmente das regiões oeste, sudoeste e litoral. “Cada lugar tem um clima e solo diferentes, o que dá um toque peculiar à bebida.”

O sommelier Daniel Santos diz que as cachaças paranaenses não deixam nada a desejar. “Temos excelentes marcas como a tradicional Porto Morretes, do litoral; a Quaty, de Toledo; a Matraga, de Planalto; ou a Terra Vermelha, de Assaí”, afirma. A Sudoeste, de Francisco Beltrão, também tem investido em uma linha orgânica prata, além de envelhecidas em diferentes tipos de madeira.

Terroir da cachaça

O empresário Sy Barreto importa e comercializa há mais de três anos cachaças mineiras em Curitiba e tem mais de 200 rótulos. Ele explica que as principais regiões produtoras de cana em Minas Gerais são Salinas e Januária, por terem microclimas bem específicos, com quantidades razoáveis de sol e chuva, o que faz com que a cana tenha menos açúcar e produza uma cachaça menos adocicada do que a nordestina, por exemplo.

“O que faz a bebida ter uma qualidade ainda melhor é o cuidado durante todo o processo. Eles cortam a cana na Lua certa e moem no mesmo dia, sem acumular, o que diminui a pré-fermentação”, diz, se referindo a fabricação da Anísio Santiago, uma das mais famosas cachaças mineiras.

O professor de solos e engenharia agrícola da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Agenor Maccari Júnior, explica que 25% da produção artesanal de cachaças está em Minas Gerais, o que confere ao estado uma fama de produtor de boas cachaças. O que não quer dizer, segundo ele, que as melhores estejam lá. "Cada região produtora – pelo solo, microclima e manejo típicos – dá uma característica marcante e exclusiva ao sabor da bebida. Estamos caminhando para um 'terroir' da cachaça, como no vinho."