



bebidas



**Reginaldo Macedo  
e Roberto Dias**

*são produtores da Cachaca Pioneira*

# A nobreza da cachaca

*Com o novo conceito de bebida nobre, de origem brasileira, a cachaca tem assumido lugar de destaque nas adegas e mesas dos bares e restaurantes do Brasil e do exterior*



sxc.hu

Cachaca é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20° Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro (Art. 53 do Decreto 6.851/2009).

Os primeiros relatos da destilação da cana vêm dos egípcios antigos que acreditavam que a inalação desse aroma fermentado curava várias doenças. As destilações eram conseguidas pela condensação dos vapores de álcool que saíam do bico de uma chaleira. Os gregos obtinham a aqua-ardens – água que pega fogo, água ardente. Os alquimistas atribuíram a ela propriedades místico-medicinais – Eau de Vie, o elixir da longevidade.



A cachaça tipicamente brasileira surgiu nos antigos engenhos de açúcar no tempo da colonização portuguesa. O refugo da produção era dado aos animais e aos escravos, sendo que estes perceberam que a garapa fermentada exalava um aroma muito agradável e frutado, que aguçou a curiosidade deles por conta do sabor etílico. Foi no século 16 que a produção se multiplicou nos engenhos e a cachaça tornou-se moeda corrente.

Embora, inicialmente, vista pela corte como concorrente do comércio da bagaceira e vinho portugueses aqui na colônia, o que fez incidir pesada taxação de impostos sobre a cachaça, este foi um dos gêneros que mais contribuíram para a reconstrução de Lisboa, destruída no grande terremoto de 1755.

Com o passar do tempo, melhoraram-se as técnicas de produção, e a cachaça é apreciada por todos, sendo consumida em banquetes palacianos e misturada ao gengibre e a outros ingredientes, nas festas religiosas portuguesas. Nos movimentos separatistas do Brasil de Portugal, a cachaça era símbolo de nacionalismo e de democracia. Na Semana da Arte Moderna de 1922, foi escolhida como a bebida oficial, inspirando cantigas e sendo tema de sambas, frevos e serestas. Surgiu assim, a cachaça, bebida destilada genuína do Brasil, merecedora dos mais exigentes paladares.

O nome cachaça vem do termo cagaça, como era chamado o caldo fermentado da cana ou do sinônimo em espanhol cachaza, que em português pronuncia-se cachaça, pois o z tem o som de ç. O referido nome agora é protegido e restrito ao uso por produtores estabelecidos no Brasil, conforme Decreto 4.062/2001.

A cachaça se transformou num símbolo de brasilidade, como o uísque simboliza a Escócia, a tequila, o México, a vodka, a Rússia e o saquê, o Japão.

Vale lembrar que o uísque no início era tido como uma bebida pobre, de um gosto horrível que começou a ser apreciada por um rei de um certo país produtor de champagne. Napoleão acabou tomando uma dose dessa bebida e adorou. Provavelmente porque ele não conheceu a cachaça brasileira. Comparar cachaça com uísque não é surreal. Existe no mercado cachaça envelhecida de altíssima qualidade, vendida em garrafa de cristal a R\$ 3.000,00.

Atualmente, as cachaças de qualidade são elaboradas em alambiques de cobre, seguindo os mais rigorosos padrões desde a seleção e a colheita da matéria-prima até o engarrafamento e rotulagem do produto. A cana é colhida manualmente. O processo de fermentação demanda de 16 a 24 horas. No processo de destilação, a primeira fração, denominada cabeça, e a última, denominada cauda, são eliminadas, pois formam as partes ruins do álcool, inapropriadas para o consumo, separando apenas a melhor parte, denominada coração. E, posteriormente, após rigorosa análise técnica do produto, segue para o consumo: cachaça nova, cristalina, branquinha, similar ao uísque novo que também é cristalino originalmente; ou então segue para o envelhecimento em tonéis de madeira, cachaça envelhecida que fica amarelada, conforme a preferência de cada um.

A qualidade sensorial da cachaça exige degustação lenta, análise visual, olfativa e gustativa. A cachaça de qualidade não tem aroma e gosto alcoólico

acentuados. É possível sentir o aroma primário da cana, depois o frutado e então o oriundo dos tonéis de madeira.

As cachaças de alambique têm mais riqueza de aromas que aquelas produzidas pelas grandes indústrias em colunas de destilação, pois as etapas de produção artesanal são controladas de forma metódica e os produtos utilizados, rigorosamente selecionados para obter a melhor qualidade.

Hoje, a cachaça é a bebida destilada mais consumida no Brasil e a terceira no mundo. Existem cachaças brasileiras merecendo reconhecimento especial do júri do The San Francisco World Spirit Competition, importante concurso do setor de destilados nos Estados Unidos, como melhor bebida na categoria de destilados brancos, concorrendo com runs, vodkas, grapas e outros destilados.

A versatilidade da cachaça mereceu atenção da gastronomia. Pode ser tomada nova ou envelhecida, em temperatura ambiente ou bem gelada ou com pedras de gelo, para amenizar o clima quente ou baixar o teor alcoólico. Ainda é utilizada para fazer coquetéis diversos, sendo que o mais famoso é a caipirinha, conhecida mundialmente como o drinque brasileiro por excelência. Também grande quantidade de receitas da inovadora cozinha brasileira utiliza a cachaça como um ingrediente no preparo dos seus pratos, como para flambar carnes e frutos do mar ou realçar o sabor de ervas, buscando harmonia no sabor da comida.

Com tal sofisticação, a cachaça de qualidade ganha cada vez mais status e a admiração dos brasileiros que valorizam com requinte esta bebida nobre e a fazem marcar presença em todas as mesas de bares e restaurantes.

