

# pinga nos



Informativo da Confraria de Cachaça Copo Furado - Rio de Janeiro, out/nov 2006 - Nº 02



## editorial

O primeiro número do Pinga nos iii foi distribuído na reunião festiva do mês de agosto. Comemoração do 12o aniversário da Confraria de Cachaça Copo Furado e posse da nova Presidente, Cláudia Fernandes.

Aliás, é uma boa hora para se comemorar. A Cachaça Artesanal se impõe como bebida de qualidade. Hoje é comum ver, em endereços nobres, cartas especiais da nossa bebida – como era usual apenas com os vinhos. Estas casas se multiplicam.

O trabalho da Copo Furado continua intenso. Chegamos ao 50o aluno nos nossos Cursos de Introdução ao Universo da Cachaça Artesanal. Estamos entrando nos espaços de Gastronomia das Universidades. Nossos membros saem pelo país pesquisando os melhores trabalhos em Simpósios, Seminários e Feiras. Persistimos na mania de sempre dar algumas dicas sobre como consumir e como conhecer melhor a nossa bebida.

“A Cachaça Artesanal se impõe como bebida de qualidade. Hoje é comum ver, em endereços nobres, cartas especiais da nossa bebida.”

O papel da imprensa também tem sido precioso. Muito espaço tem sido dado à Cachaça Artesanal e isso vale ouro. Literalmente. E até aqui, na grande imprensa, a Copo Furado está representada. A Confreira Deise Novakoski escreve uma excelente coluna sobre bebidas em geral – encorpada no conteúdo, límpida e com reflexos brilhantes no texto e na forma. É sorvê-la!

Enfim, a locomotiva da Cachaça Artesanal está nos trilhos com toda a força. Eh, trem bão, só!

## 24º FESTIVAL DE CACHAÇA DE PARATY

por Paulo Sérgio – “Paulão”

Entre os dias 25 e 27 de agosto de 2006, foi realizado o 24o Festival da Pinga de Paraty, ao lado da Igreja da Matriz, sem cobrança de ingresso.

Participaram do evento as Cachaças Paratyana, Murycana, Corisco e Coqueiro. A Engenho D’Ouro ficou de fora, porque não conseguiu a regularização do rótulo a tempo nos órgãos competentes. Também por motivos burocráticos, o prometido relançamento da Cachaça Labareda (do Paulo Eduardo) não aconteceu. Há ainda a perspectiva da marca Maria Isabel participar do Festival de 2007: sua proprietária está “legalizando” esta excelente Cachaça para poder engarrafar e colocar no mercado.

O Paulo Eduardo, Presidente da Associação dos Produtores de Cachaça de Alambique de Paraty, junto com o seu primo Lúcio – que na próxima safra produzirá uma nova Cachaça –, e com o Norival (da Engenho D’Ouro) estão tentando incrementar este Festival, abrindo-o para produtores de outras cidades e estados. Isso é muito bom.

“A versão 2006 do Festival da Pinga de Paraty foi muito melhor que a do ano passado. E pode melhorar ainda mais.”



O alambique da cachaça Engenho do Ouro.

A destacar, a abertura na cidade de novas Cachaçarias, o que demonstra a força do nosso destilado. Também chamou a atenção a “trilha sonora” do Festival, com muita ciranda, forró e show de Zé Ramalho – música com gostinho brasileiro, como a nossa Cachaça.

Em resumo, a versão 2006 do Festival da Pinga de Paraty foi muito melhor que a do ano passado. E pode melhorar ainda mais. O processo de “abertura” deste evento para produtores de fora tende a aumentar o prestígio da festa. E o que já é bom, vai ficar ainda melhor.

# CONFRARIA DE CACHAÇA COPO FURADO, UM TEMPLO DE FRATERNIDADE.

por Vera Batista

Uma idéia que se apaga com rapidez é medíocre, mas uma idéia que sobrevive, assim, por mais de uma década, é vitoriosa, argumentou, certa vez, o ex-presidente da Confraria de Cachaça Copo Furado, Marcílio Velloso.

E o sucesso da Confraria tornou possível a comemoração de seu 12o. aniversário, no último dia 17 de agosto, com a presença de produtores (que sempre colaboram para a manutenção do patrimônio líquido!), convidados e confrades de diferentes Estados do País. Este aniversário da Confraria teve um sabor especial para todos que lutam pela divulgação e degustação do produto de boa qualidade.

Em primeiro lugar, com destaque, a posse da nova diretoria, encabeçada pela agora presidenta Cláudia Fernandes, fiel defensora/pesquisadora dos assuntos que envolvem a bebida. Em segundo lugar, é fundamental registrar os bons frutos que nascem do trabalho sério dos confrades e confeitras que se traduz no esforço coletivo incorporado na prática por Paulo Magoulas e José Alberto Kede, quando criaram o “Curso de Introdução ao Universo da Cachaça”, realizado no Barmácia, na sede improvisada da Confraria de Cachaça Copo Furado.

A procura pelo curso aumenta a cada período. A festa do 12o. aniversário marcou também o momento de entrega de diplomas aos formandos, prova de que o interesse pela cachaça não morrerá. Até porque surge com força a nova geração de admiradores, como ficou provado e registrado no discurso da estudante Eduarda Fernandes, filha do confrade e ex-presidente interino Roberto Fernandes, nesta 126o. reunião da Confraria. O que renova a esperança de que o nosso hino e o brado de alegria UNIDOS BEBEREMOS! SOZINHOS, TAMBÊM! serão eternos.

A Confraria de Cachaça Copo Furado também se modernizou. A comunicação entre os confrades abandonou o amadorismo, se tornou rápida e eficiente, com a velocidade da Internet e com a criação do Informativo Pinga nos iii.

A presença dos confrades nas feiras e festivais pelo país afora, como tão bem destacou a presidente Cláudia Fernandes, se intensificou. E o retorno de uma antiga forma de reconhecimento e homenagem ao trabalho daqueles que, embora não tenham por hábito degustar a nossa



A nova Diretoria da Confraria : Paulo Magoulas, Sergio Marba, Kede, Emilia, Eny, Roberto e Claudia Fernandes.

única bebida genuinamente nacional (porque não agüentam o tranco!), estão sempre a postos para colaborar: a cananização, com cerimônia à altura, de comadres e compadres.

A Confraria já fez jus e ganhou Moção Honrosa da Câmara dos Vereadores. Este conjunto de ações talvez tenha sido o responsável pela presença da mídia especializada. A festa da Confraria contou com a presença de jornalistas das Revistas Carioquice e Agito Rio. Sempre sob as bênçãos de Tom e Vinícius e a proteção de São Benedito, durante a festa de aniversário, Cláudia Fernandes agradeceu toda a equipe do Restaurante Alcazar, especialmente ao maitre Manoel, por receber a Confraria, com carinho e atenção, toda primeira quinta-feira do mês.

Além das presenças dos produtores, a Confraria foi brindada com a visita do vereador Eliomar Coelho e do maior colecionador de rótulos de cachaça do Brasil, Luiz Edmundo - que foi imediatamente convidado pelo confrade Paulo Magoulas a se tornar “convidado eterno da Confraria”. Como de costume, a reunião festiva não poderia terminar sem a distribuição de brindes aos presentes e com o roteiro de novas visitas a produtores de cachaça pelos, quais somos sempre bem recebidos.

Para finalizar, foi lida a mensagem do ex-presidente Marcílio Velloso, agora residindo em Poços de Caldas. Em um dos trechos, ele diz assim: “certamente, falo de uma simples mas bela Confraria, que nem casa tem, pois ideais não precisam de moradia, mas que, mesmo assim, luta por ideais e objetivos que são de harmonia, de franca confraternização e que proporcionam muito prazer”.

## Cachaçaria Nós da Cana

Av. Deusdedit Salgado, s/no - Salvaterra. Trevo BR 040, Km 797 - Juiz de Fora/MG.

Para quem estiver por Juiz de Fora e arredores, um bom programa é conhecer a Cachaçaria Nós da Cana e conversar com a Márcia, sua proprietária. Você vai encontrar Cachaças de qualidade, artesanatos e, quem sabe, uma boa degustação. E aproveite para se cadastrar para receber o Informativo Nós da Cana. Contatos: (32) 3236-3196 nosdacana@ig.com.br

## Café do Bom Cachaça da Boa

Rua da Carioca, 10 - Centro - Rio de Janeiro/RJ.

Mais uma boa dica no Centro do Rio de Janeiro. O Café do Bom Cachaça da Boa é um local para quem gosta de curtir as riquezas brasileiras: café e cachaça da melhor qualidade. E o papo com o Yansel também é ótimo. Contatos: (21) 2509-1018 / yansel.mlv@globo.com

## Emporiun da Roça

Av. Prado Júnior, 48 / lj. 16 - Copacabana - Rio de Janeiro/RJ.

Uma Cachaçaria que fala de “um novo conceito para um produto genuinamente nacional”. E já que é para conhecer o novo conceito, aproveita-se para conferir também o tamanho da Carta de Cachaças. Contatos: (21) 2279-7009.

## Curso de Introdução ao Universo da Cachaça

Av. Erico Veríssimo, 359 - Casa de Cultura da Estácio - Campus Barra da Tijuca

O nosso já tradicional Curso, dado na casa do Kede e da Cláudia, será ministrado em 14/21/28 de novembro e 5/12 de dezembro próximos nas dependências da Faculdade Estácio de Sá Casa de Cultura / Barra. Logo, logo as inscrições estarão abertas. Cachaça Artesanal é cultura. Contatos: (21) 2494-1023

por José Alberto Kede

No caderno RIO SHOW, em O GLOBO de 1o de setembro, lemos o artigo “O Melhor Vinho” escrito por nossa Confreira Deise Novakoski. Ela escreve com muito humor, mesmo os assuntos mais sérios. Pegando carona com Miss Deise, vou falar sobre A MELHOR CACHAÇA.

Também envolvendo Cachaça, há pérolas. Tais como: a melhor Cachaça é a de Salinas; Cachaça quanto mais envelhecida é melhor; Cachaça cara é que é boa; Cachaça é bebida de desclassificados; caipirinha deve ser feita com Cachaça de baixa qualidade. Esta última pérola é seguida à risca por 99, 99% dos restaurantes.

Mas hoje a Cachaça está na moda. Por que está na moda? Não concordamos. A Cachaça sempre esteve na moda. É bebida apreciada, pelo menos, desde o século XVII, quando ocorreu a famosa Revolta da Cachaça. O melhor seria dizer que hoje a Cachaça está na mídia. Bem, até que enfim, porque hoje produzir Cachaça passou a ser coisa muito séria. Já foi o tempo que Cachaça boa era aquela que um amigo trazia de uma fazenda em Minas Gerais ou daquela Cachaça Artesanal que é feita exatamente como o bisavô de alguém fazia. Não. Vamos repetir, Cachaça hoje é coisa séria.

“ **A Cachaça sempre esteve na moda. É bebida apreciada, pelo menos, desde o século XVII, quando ocorreu a famosa Revolta da Cachaça.** ”

Na Cachaça Artesanal deverá haver controle sobre a cana que é escolhida para plantio, conforme o tipo de solo e microclima; o corte da cana só é realizado após a medição, por amostragem, do açúcar (brix); a moagem deve ser feita até 24 horas após o corte; o caldo da cana deve ser coado ou filtrado e recolhido em recipientes absolutamente limpos; a fermentação deve ser natural, com controle de pH, brix e temperatura; e para a destilação, o alambique deve ser cuidadosamente escolhido, a temperatura controlada e os cortes da cabeça e cauda serem perfeitos. Em todas as fases, uma regra de ouro: higiene absoluta. Se você conhece o alambique de onde vem a Cachaça que você consome, observe a higiene do local. É sujo? É ao lado de pasto, de galinheiro, de estrumeira, de lixo ou o bagaço da cana moída está junto às dornas de fermentação? Não compre, não beba. Esta Cachaça deverá estar contaminada. Um bom conselho para quem vai comprar uma Cachaça é verificar se ela tem o selo do Ministério de Agricultura. Não significa que ela será boa, mas, pelo menos, deverá conter menos contaminantes do que uma não selada – ou seja, sem o mínimo controle. Assim, desconfie de Cachaças sem selo ou das vendidas a granel, que são armazenadas em tonéis de plástico. É um perigo, porque você não sabe o que aquele tonel continha antes de receber a Cachaça. Ficou tristemente famoso o caso ocorrido, se bem me lembro, na Bahia, onde morreram várias pessoas após ingerirem Cachaça armazenada em tonel onde antes fora guardado metanol.

Mas estamos nos afastando do tema: Qual a melhor cachaça? Por que não é a de Salinas, Januária ou de

Minas? Não é a de Salinas porque muitas pessoas não gostam do sabor e do aroma de Bálamo, que é a madeira de que são elaborados os tonéis onde são armazenadas ou envelhecidas mais de 90% das Cachaças daquela região. O mesmo ocorre em Januária, onde a maioria das Cachaças é armazenada ou envelhecida em barris de Umburana ou Emburana ou ainda Imburana, que são nomes de uma mesma madeira que confere peculiar aroma e sabor inconfundível à bebida – e que muita gente não gosta. Uma curiosidade: as carrancas que ornamentam as embarcações do Rio São Francisco, às margens do qual está a cidade de Januária, são esculpidas em Emburana. Por que a melhor Cachaça não é a de Minas? Porque, como em Bordeaux, na França, nem todos os vinhos são bons, há muita porcaria, o mesmo acontecendo em Minas onde há Cachaças muito ruins, como há as muito boas.

Hoje há Cachaças excelentes produzidas na Paraíba, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e, pontualmente, em quase todos os estados do Brasil.

Continuando os conselhos. Desconfie das Cachaças com líquidos de cores incomuns ou muito intensas, como muito marrons, muito vermelhas, pretas, esverdeadas ou lilás. Se você ainda não conhece as várias madeiras onde são armazenadas ou envelhecidas as cachaças, que conferem cor à bebida, prefira as brancas ou as de cores marrom ou amarela claras. Mesmo as Cachaças brancas, não significa que elas não passaram em madeira, porque há madeiras como o Jequitibá Branco e o Amendoim, entre outras, que não conferem cor à cachaça.

Parece que as dúvidas aumentaram após tantas informações. Afinal, qual é a melhor Cachaça? Finalmente, afaste-se de cachaças de preços irrisórios, porque é indicativo de Cachaça industrializada ou vendida a granel. Não adquira cachaças caríssimas, porque além de não ser garantia de qualidade, você pode não gostar do aroma ou do sabor. Se você é iniciante, prefira Cachaças de teor alcoólico até 41° (está impresso no rótulo), sabendo-se que o mínimo é de 38° de álcool e o máximo é de 48°. Escolha as ligeiramente marrons ou amareladas, porque, seja qual for a madeira, não descaracterizará, em princípio, a Cachaça. O recipiente (copo, cálice etc.) deverá ser pequeno e transparente, para que você observe se a Cachaça é límpida. Não beba Cachaça turva. Beba em pequenos goles. Somente após “fazer a boca”, ou seja, após o terceiro pequeno gole, você poderá dizer: gostei ou não gostei. Se você gostou, essa é a melhor Cachaça. Se não gostou, não desanime, continue provando, testando, bebendo outras Cachaças, até aquela que será, para você, a melhor Cachaça. Então procure saber mais sobre ela, de onde vem, qual o teor alcoólico e qual a madeira do tonel onde foi armazenada ou envelhecida. Essa será a sua “primeira” melhor Cachaça, porque continuando suas “pesquisas” você descobrirá inúmeras Cachaças que serão as melhores, dependendo do dia, do seu humor, do lugar onde você estiver e, principalmente, com quem você está bebendo.

Obrigado, tia Deise.

Unidos Beberemos, Sozinhos Também.

# CACHAÇA E SAIRÉ

por José Alberto Kede



À esquerda: Os mastros com as frutas e a cachaça Direita: A cachaça 51

Sairé é uma festa profano-religiosa que acontece todo ano, na segunda quinzena de setembro, na cidade de Alter do Chão, às margens do Rio Tapajós, em Santarém/PA. A festa conta a lenda do boto que seduz e engravida as caboclas. É um espetáculo religioso e teatral que se apresenta no Sairódromo, com duas torcidas – uma do boto cor de rosa e outra do boto tucuchí.

Numa parte da festa, alguns homens transportam nos ombros um tronco, o mesmo acontecendo com outro grupo de mulheres. Esses troncos são enfeitados de frutas e plantados numa praça, para serem derrubados no último dia de festa, com as frutas sendo distribuídas para o povo.

“ O interessante é que no alto do tronco é amarrada uma garrafa de Cachaca. Explicam as pessoas da terra que a Cachaca é o prêmio para os caboclos que sobem nos troncos. ”

Dois caboclos são encarregados de subir nos troncos e retirar as frutas, jogando-as para baixo. O interessante é que no alto do tronco é amarrada uma garrafa de Cachaca. Explicam as pessoas da terra que a Cachaca é o prêmio para os caboclos que sobem nos troncos. Tivemos curiosidade de ver a marca da Cachaca: 51! No entanto, a festa tem como um dos patrocinadores a Cachaca Pitu! Isso nos demonstra a penetração das Cachacas industriais no interior do Brasil. Aliás, nos estados do Norte (Maranhão, Amapá, Pará, Roraima e Amazonas) as Cachacas Artesanais são raríssimas.

expediente:

## CONFRARIA DA CACHAÇA COPO FURADO

Presidente: Cláudia Fernandes  
Vice Presidente: Roberto Fernandes  
Secretária: Maria Emília R. de Mattos  
Tesoureira: Eny Henriques  
Divulgação: Paulo Magoulas  
Assistência Jurídica: J. A. Kede

Colaborações / Fale Conosco: [pinganosiii@yahoo.com.br](mailto:pinganosiii@yahoo.com.br)

## INFORMATIVO Pinga nos iii

Núcleo de Colaboradores:  
Alberto F. Francisco  
Eny Henriques  
Isabel Muniz  
Paulo Valente (Editor)  
Vera Batista  
Letícia Magalhães (Designer Gráfico)

## AOS GOLEÇ

Foi lançado em setembro, na Livraria Unibanco Arteplex, o livro CACHAÇA – O MAIS BRASILEIRO DOS PRAZERES (Editora Anhembi Morumbi). O autor, o pernambucano Jairo Martins da Silva, escreve sobre a história, elaboração, serviço e degustação da bebida mais consumida no país. Indispensável aos apreciadores, produtores e profissionais de gastronomia.

Os Confrades Kede e Cláudia Fernandes participaram de uma Palestra sobre ATESTADO DE CONFORMIDADE, no Instituto Nacional de Tecnologia – INT. É um Selo de Qualidade que somente produtos que obedecerem rigorosamente todas as normas técnicas existentes para sua categoria podem ostentar. O INT já está preparado para dar este Selo às Cachacas Artesanais que seguem à risca todos os padrões exigidos – da plantação à análise química do produto final.

Nos dias 11, 12 e 13 de janeiro de 2007, será realizada a Feira Internacional da Cachaca – FEICA, no hotel Rio Othon Palace. A meta é estreitar o contato de produtores do Rio e de outros estados, com os demais profissionais do setor – vendedores, compradores de redes de varejo, hotéis, bares, restaurantes, atacadistas, distribuidores e exportadores. O último dia será aberto ao público para degustação. Contatos: (21) 2139-3531 / (21) 9271-7436 / [salinasrio@hotmail.com](mailto:salinasrio@hotmail.com)

O IV Festival da Cachaca de Bom Despacho – MG será realizado entre os dias 24 e 26 de novembro de 2006, nas instalações do SESC daquela cidade. Os interessados em expor suas Cachacas neste evento, poderão entrar em contato com Sergio Lima, pelo e-mail [frisa@terra.com.br](mailto:frisa@terra.com.br). E o site do festival é [www.festival-cachaca.com.br](http://www.festival-cachaca.com.br)

A nossa Confraria, através do Kede e do Magoulas, deu consultoria para a exportação, para a França, de oito marcas de Cachacas Artesanais. Essa atividade foi uma iniciativa da companheira Hélène, que volta e meia encontramos nos eventos da Copo Furado. A exportação tem como destino restaurantes franceses de primeira linha e pode ser o início de uma grande projeção internacional da Cachaca.