

PINGA

n o s i i i i i i i i i i i i i i i i i

Informativo da Confraria de Cachaça Copo Furado - Rio de Janeiro, janeiro, fevereiro, março de 2011 - nº20

Editorial

Ser Confrade!

(Pequeno Editorial)

Ser Confrade é participar de uma entidade que tem por objetivo defender um ideal. A reunião dos homens é um tipo de comportamento válido e construtivo que incentiva a troca de idéias, as soluções democráticas e o intercâmbio cultural. Além disso, tem a característica de aproximar mais as pessoas e fomentar sólidas amizades, a partir do companheirismo, da presença nas reuniões e das participações nos eventos.

Os seres vão se chegando e é comum, transformarem-se numa espécie de irmãos. Nossa Confraria é uma maçonaria branda, mas muito forte. Não temos credo, nem racismo e a riqueza não é importante.

O que gostamos é da criatividade, da simpatia, e do brinde. Nossa bandeira é a cachaça de alambique, a verdadeira e adorável bebida brasileira. É fundamental gostar da cachaça e difundi-la com tenacidade, respeito e amor.

Estamos às vésperas de mais uma escolha de novos confrades. Que venham os bons, os que tenham enorme admiração pelos nossos ideais. Os que façam questão de nos unir mais e eternizar com bravura e dedicação o nosso objetivo.

Unidos beberemos, sozinhos também.

Paulo Magoulas.



São Benedito, Tom e Vinicius

A Confraria tem novo site

Este é o novo endereço da Confraria na Internet

www.confrariacopofurado.com.br

Visite o site e conheça o histórico da Confraria, nosso estatuto, a cachaça, todas as edições do informativo "Pinga nos iii" e parte da coleção do anterior "Goles e Tragos" e as novidades que são publicadas no blog que nada mais é que um diário on-line onde o leitor também pode inserir comentários sobre cada matéria.



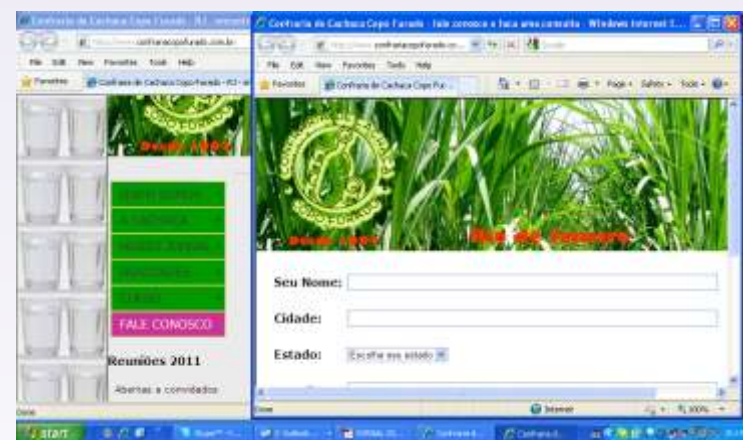
1 Esta é a página de abertura do novo site. A partir dela você vai viajar no mundo da Confraria.



3 Para ver as novidades escolha a opção NOVIDADES NO MENU que se abre numa nova página.



2 O conteúdo está organizado em seções que são acessadas pelo menu em fundo verde, à esquerda. Ao passar o mouse sobre o menu, as opções se abrem em cores diferentes para escolher o assunto a ser visto



4 Conheça também a programação do curso "Introdução ao Universo da Cachaça" que a Confraria promove algumas vezes por ano. Solicite sua inscrição com facilidade utilizando o formulário para se comunicar diretamente com os organizadores das turmas.

VISITE O SITE PARA CONHECER MAIS SOBRE O MUNDO DA CACHAÇA. OUÇA O NOSSO HINO COM UM GRANDE ARRANJO ORQUESTRAL NA VOZ DO PRÓPRIO AUTOR COMO FUNDO MUSICAL DE SUA VIAGEM.

Carnaval da Confraria

Foi no dia 28 de fevereiro, segunda-feira da semana do Carnaval.

Já está se tornando tradição, com o público em maior número a cada ano. Desta vez foram mais e cento e cinquenta pessoas, todas caprichadamente fantasiadas, animadamente festejando.

Música ao vivo com os melhores músicos do circuito fez o ambiente de alegria.

Todos participam do divertido concurso de fantasias, com prêmios em garrafas da Cachaça Santana da Serra, em que se destacaram o casal Dilma Presidente e Lula na Praia, o Maradona "mucho loco", uma Garrafa de Cachaça Viva, a Galinha (no bom sentido, claro) e um irreparável Chaplin.

Agora só no ano que vem!





A Cachaça e a Música

A música brasileira é muito rica, não só nas variações rítmicas, mas também nos temas. Sem dúvida nenhuma o carnaval nos deu grandes sucessos, principalmente quando se fala em bebida, e essa bebida é a cachaça.

Quando cantamos "Turma do Funil" (Mirabeau, Oliveira e Castro) Estamos louvando quem bebe, por que " nós é que bebemos e eles que ficam tontos", e nem é bom pensar que cachaça é água, por que cachaça não é água não, cachaça vem do alambique, e água vem do ribeirão, dizia a música "Cachaça" (Mirabeau, Lúcio de Castro e Heber Lobato (1953).

Não há dúvidas que o hino dos bebuns, tanto na cidade quanto no interior é "Moda da Pinga". (Raul Torres e O. Laureano), que diz: "... pego no copo e dali não saio, ali mesmo bebo, ali mesmo caio, só pra carregar que dá trabaio", e todos ficam no refrão "pinga ni mim, pinga ni mim...."

Assis Valente, na música "Camisa Listrada" dizia: "em vez de tomar chá com torradas, ele bebeu Parati", e ficava doidão, mesmo quando o povo dizia: "sossega leão, sossega leão."

O tema não só consagrou a música, como um dos mais conhecidos compositores da Mangueira "Carlos cachaça" (Carlos Moreira de Castro), que por fazer uso da bebida ficou conhecido com esse apelido, tanto que quando telefonávamos para falar com ele, "Menininha" (mulher dele) nos dizia: "Carlos foi fazer jus ao nome". Hoje, a Academia Brasileira da Cachaça o tem como Presidente de Honra.

São centenas de títulos em todos os gêneros. Recentemente, Alfredo Del Penho, Pedro Malta, Luis Felipe de Lima, Beto e Henrique Cases, lançaram o CD "Cachaça dá Samba", onde cantam só músicas alusivas ao tema.

O carnaval que nos deu tantas músicas falando da cachaça, nos deu também enredo em 2001, com "Cana Caiana, Cana Rosa, Cana Preta, Amarela, Pernambuco.." " quero ver descer o suco, na pancada do Ganzá" no desfile da Imperatriz Leopoldinense, que teve como autores do samba-enredo Marquinho Lessa, Guga e Tuninho Professor.

Em todos os tempos, e lugares do País, a cachaça deixou sua marca, apenas para citarmos algumas: "Mulher, Patrão e Cachaça" (Adoniran Barbosa); "Cátia Cachaça" (Latino); "No Embalo da Cachaça" (Rio Negro e Solimões); "Cachaça" (Carlinhos Brown); "Pinga com Limão" (Roque do grupo "Premê"); "Cachaça" (Elimar Santos); "A verdade é Pura" (Moacir Luz), e tantas e tantas outras.

Não podemos deixar de citar o nosso hino "pingolar", ou "Hino da Confraria", de nosso confrade Correa Araujo, que nos dá uma mensagem bonita, com um final confortante:

Vamos todos "Pingolar"
Fraternidade é nossa lei, nossa união
Pois viver é bem melhor
Quando se tem amor e paz no coração...

Nós queremos consagrar
O ideal que iguala o mestre ao aprendiz
Na vontade e na procura
De um só caminho p'ruma vida mais feliz

"Copo Furado" é mais que um lema, é um bom motivo
Razão de ser da nossa grande Confraria
Quem for boêmio e bom sujeito é bem chegado
Pra' desfrutar da nossa boa companhia

Nosso desejo é acolher na mesma mesa
Grandes amigos, do mais rico ao sem-vintém
Compartilhamos nossa única certeza
Unidos beberemos! Sozinhos também!



Para finalizar lembro do meu amigo de birita, Luis Antonio que com João do Violão fez "Eu bebo sim", interpretada por Elizete Cardozo, que dizia "... eu bebo sim, estou vivendo, tem gente que não bebe, está morrendo."

E nós vamos vivendo bebendo e cantando.

Luis Fernando Vieira



CACHAÇAS INDUSTRIAIS, ARTESANAIS E DE ALAMBIQUE. O QUE SÃO?

É bastante comum as pessoas dizerem que gostam de cachaças artesanais, que não gostam de cachaças industriais, que gostam de cachaças de alambique e não gostam de cachaças de coluna. Tais afirmações às vezes envolvem uma imprecisão conceitual. É necessário que se conheça o significado das palavras para utilizá-las bem.

O que é uma cachaça industrial? A resposta é simples mas pode gerar uma perplexidade. Todas as cachaças são industriais. Por que? Indústria é a atividade (ou conjunto das atividades) de produção de mercadorias, abrangendo a extração de produtos naturais e sua transformação (Aurélio). É a atividade ou conjunto de atividades que transformam matéria prima em produto (mercadoria). É a indústria de transformação, por exemplo, que pode ser intermediária (ex.: lingotes de ferro) ou final (ex.: roupas, máquinas). A produção de cachaça é uma indústria de transformação final. Transforma a cana de açúcar, que é a matéria prima, em cachaça, que é o produto final, a mercadoria. Como conclusão lógica: TODA CACHAÇA É INDUSTRIAL. Por isso, não tem sentido alguém afirmar que não gosta de cachaça industrial. É o mesmo que dizer que não gosta de cachaça, porque todas são industriais.

O que é cachaça artesanal? Cachaça artesanal é a cachaça produzida artesanalmente, por artesões, que são indivíduos que exercem por conta própria uma arte, um ofício manual (Aurélio). No caso da cachaça, seria aquela produzida por métodos simples como a fazia nossos pais, avós ou tataravós, sem uso da pesquisa e tecnologia modernas. Ainda existem. São artesanais aquelas que ainda se queima o canavial, que ainda é adubado com estrume e uréia. A cana, após cortada, seria armazenada em locais sujos e por período superior a quarenta e oito horas, expondo a cana a infecções de todo o tipo. A cana seria transportada em carros de tração animal. As moendas manuais ou não, não seriam devidamente higienizadas. Os alambiques, de fogo direto, não teriam o controle de temperatura e não seriam controlados com rigor. A higiene não teria a ênfase que se empresta às produções modernas. Em suma, dificilmente seriam cachaças de qualidade ou que mantivessem a qualidade. Hoje a produção moderna de cachaça NADA TEM DE ARTESANAL. A começar pela cana que é escolhida conforme o solo onde serão plantadas. Canas geneticamente modificadas, resistentes a fungos, bactérias e vírus. Na fermentação serão utilizadas leveduras pesquisadas, previamente selecionadas e cultivadas.

As dornas de fermentação são sempre de aço inoxidável e com controle de temperatura, às vezes, por computador. O aquecimento dos alambiques é feito por caldeiras com controle eletrônico de temperatura e pressão. Dezenas de universidades possuem departamentos voltados exclusivamente para as pesquisas das reações químicas e de formações de componentes da cachaça. Por isso, concluímos que as cachaças que utilizam as pesquisas químicas e físicas modernas, que usam tecnologia de ponta, não podem ser definidas como artesanais. Podemos afirmar, sem medo de errar, que em futuro muito próximo, somente haverá cachaça artesanal no mercado informal.

O que é cachaça de alambique? Outra resposta simples: TODAS. Toda cachaça é produzida em alambiques, não importando o material de que são construídos, tanto faz sejam de um só corpo ou de vários, não importam as formas, se cilíndricos, ovais ou em coluna. Todo alambique é um aparelho que serve para separar substâncias voláteis de outras, menos voláteis. Assim, quando se afirma que uma cachaça é de alambique, não a estamos diferenciando de nenhuma outra porque todas as cachaças provêm de alambiques que são aparelhos onde é promovida a destilação do caldo de cana fermentado. Após essas explicações ficamos sem uma palavra que possa definir o que hoje todos chamam de cachaça artesanal ou de alambique para diferenciar da cachaça industrial. O que diferencia a cachaça dita "artesanal", "de alambique", da chamada "industrial" é o método de destilação, se contínuo ou descontínuo. As cachaças "artesanais" ou de "alambique" são destiladas de modo descontínuo, vez a vez, na quantidade permitida em sua panela, em bateladas, com a possibilidade facilitada para separar cabeça e cauda. Nas cachaças "industriais", devido seu grande volume, a destilação é feita de modo contínuo, sem interrupção, às vezes dia e noite.

Após toda essa explanação sabemos que não serão abandonados os termos cachaça de alambique e artesanal para designar uma boa cachaça e diferenciá-la da "industrial" porque quem faz a língua é o povo. Os romanos já diziam: vox populi, vox dei.

Um buteco chamado Köbes

Em Minas, se fala em "butecos", ao contrário dos cariocas que preferem a palavra "botequim", cantada em verso e prosa em sambas como "Conversa de Botequim" (Noel Rosa, Vadico), "Oitavo Botequim" (Candeias Jota Júnior) e Samba de Botequim (Mauro Duarte, Paulo César Pinheiro).

Então fiquei intrigado quando fui conhecer o "Bar Köbes", em Belo Horizonte, imaginando o que poderia significar aquela palavra, totalmente desconhecida para minha cultura tupiniquim. A resposta veio de imediato, ao ser recebido amavelmente pelo proprietário Afonso Jorge, casado com a senhora Nair Gehrke, de descendência alemã. "Köbes", em dialeto germânico, significa "área de convivência", o que reflete com muita propriedade o simpático e agradável local, antiga garagem da residência do casal

Em dois ambientes, pode-se apreciar a fantástica cachaçaria com mais de 300 marcas vindas de todas as regiões mineiras que fabricam cachaças de alambique de boa qualidade, a preços convidativos.

A cozinha, ampla e higiênica, possibilita as duas mestre-cucas o preparo de carnes especiais como o javali, rã, cordeiro, pato, perdiz e coelho. Entre os petiscos, não se pode deixar de pedir a "lingüiça de pernil aberta, coberta com queijo prato e cebola fatiada com shoyu",

Outra grande atração é o jiló à parmegiana com guisado de carne e purê de batata: 3º colocado na última versão do "Comida di Buteco", em BH. Vale a pena conferir tudo isso e muito mais.



Endereço: Rua Professor Raimundo Nonato, 31-A

Bairro: Horto

Telefone: 3467.6661

Horários: 18h/Meia Noite

(Sábados a partir das 12h; Domingos e Feriados das 12h/17h) FECHA ÀS SEGUNDAS

LUIZ CARLOS DE PAULA

PINGA

n o s i i i i i i i i i i i i i i i i i i

CONFRARIA DA CACHAÇA COPO FURADO

Presidente: Fernando Porto

Vice Presidente: Yansel Galindo

Diretora Secretária: Gisela Magoulas

Diretora Tesoureira: Lúcia Achutti

Divulgação: Paulo Magoulas

Assistência Jurídica: J. A. Kede

INFORMATIVO Pinga nos iiii:

Design / Ilustrações: Jorge Valente (Designer Gráfico & Ilustração)jotavalente@gmail.com

Colaborações / Fale Conosco: www.confrariacopofurado.com.br