

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, abril, maio, junho de 2011 - nº21

Editorial

A Confraria continua em crescente sucesso. As médias de frequência às reuniões abertas situam-se neste 2011 próxima de 80 participantes. Este interesse do público nos honra. São os 17 anos em que confrades vivem e divulgam a riqueza sensorial da nossa cachaça que têm dado esse resultado.

Entendamos que o sucesso da cachaça junto aos consumidores sofisticados apenas começa.

Os avanços na qualidade de grande parte dos produtos destilados em alambique é muito evidente para quem experimenta.

Nós, que acompanhamos o que acontece pelo País, vemos a preocupação com a qualidade que está presente na coletividade dos produtores, nos órgãos reguladores e fiscalizadores do Governo e nas entidades de pesquisa, que cada vez mais mostram um caminho capaz de orientar e manter padrões elevados no controle de componentes nocivos e na melhoria de características sensoriais. Tudo isso resulta em produtos capazes de agradar ao público consumidor, já bastante educado entre as classes de melhor poder aquisitivo, que bebe a cachaça pelo prazer.

Neste número temos o resumo de um estudo publicado pela Universidade de São Paulo sobre como se forma o carbamato de etila em destilados. Sendo o carbamato um dos contaminantes mais limitadores da aceitação de bebidas destiladas no mundo todo, acreditamos prestar um serviço divulgando o estudo.

Temos as notícias das presenças da Confraria em eventos de interesse, e iniciamos o que esperamos passe a ser seção permanente para divulgar a gastronomia da cachaça.

Boa leitura!

Fernando Porto
Presidente da Confraria de Cachaça Copo Furado

Falta de respeito ao Consumidor

O "Comida de Buteco" no Rio de Janeiro, realizou-se de 15 de abril a 15 de maio, com a participação de 31 botequins charmosos cariocas.

A Festa de premiação aconteceu no dia 05 de junho, no Rio Scenarium, a partir das 16 horas.

Tive a oportunidade de provar os pratos apresentados pelos dois primeiros lugares. Da Gema, com "Doce subsolo do buteco" e Nordeste Carioca, com "Juntos e misturados" foram felizes e inspirados e sem dúvida, mereceram ser os campeões.

Agora, o que foi incompreensível é que de bebida alcoólica, só se podia beber cerveja Bohemia ou caipirinha de 51. E a casa tinha "Magnífica", mas não podia vender. Perguntei Por que? Disseram que a ordem foi dos organizadores da festa.

Como que no Rio de Janeiro, num evento com um público selecionado se impinge o consumo de uma aguardente de péssima qualidade? É inadmissível! Procurei o Eduardo Maia e ele me disse que jamais deu essa ordem e que inclusive, convidou o Prefeito de Belo Horizonte para assistir à premiação.

Resultado, a casa informou que a ordem partiu dos realizadores. O realizador mor desmentiu e ficou de apurar o fato. Até hoje, praticamente, um mês depois, não recebi resposta nenhuma.

Bom, o que dá para perceber ou imaginar, baseado em acontecimentos passados é que o pessoal da cerveja foi quem determinou. Não queriam a concorrência de outra bebida de qualidade. Acontece que cerveja é cerveja e cachaça é cachaça. E o público de botequim, convive com as duas.

Não posso garantir a veracidade desta suposição, mas que é estranho, é estranho.

Paulo Antônio Magoulas

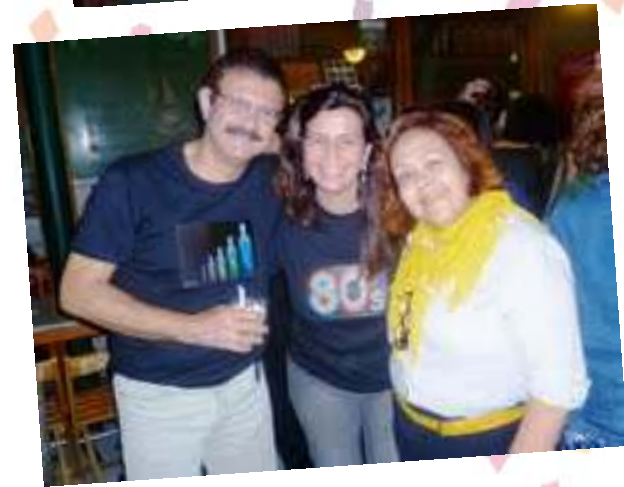


Dia 11 de junho, Baile com música dos anos '70 e boas vindas aos novos Confrades.

O "Café do Bom, Cachaça da Boa" abriu os salões para a Confraria festejar *pingofilamente* os confrades de 2011 Dalva, José Maria, Maria João, Nilson, Nina Rosa, Roberto e Werther.

A adega da casa, provida pelo Yansel, com a excelente seleção de marcas que todos conhecemos, e mais a música agradando a todos, fizeram a festa sensacional, como são as nossas festas.

Grande participação de confrades e congreiras e muitos convidados. Mais de 80 pessoas comungando a alegria em torno da cachaça brasileira.



Cachaça na Cozinha



Confrade Gilvan Chegure

A MINHA CARNE ASSADA BÊBADA

- 02 quilos de carne magra, lombo, capa de filé ou acém bovino (o ideal é que seja é uma peça inteira e limpa);
- 01 folha de louro;
- 200 ml de cachaça amadeirada (prefiro a Bento Velho - envelhecida em jatobá ou a Da Mata envelhecida em jequitibá);
- 01 cebola bem batidinha;
- 03 dentes de alho, bem picadinhos, não amassados;
- 01 pitada de nós moscada ralada na hora;
- 01 pimenta dedo de moça fatiada, bem fininha; -
- 03 cravos da índia;
- shoyo, o quanto baste;
- 20 gr de gengibre ralado;
- 1/2 pimentão verde ou vermelho bem batidinho;
- 02 tomates cotado em cubinhos (prefiro in natura, com as sementes e casca);
- molho de tomate pronto, o quanto baste;
- 05 colheres de sopa de óleo de milho ou de canola;
- sal, o quanto baste.

1 - Limpar a carne (de nervos, sebo e toda a gordura); 2 - Temperar a carne com o cravo, sal, metade da cebola, do alho e da pimenta, a nós moscada, o louro, o shoyo e a cachaça; 3 - Furar toda a carne, para que o tempero alcance as partes internas da carne; 4 - Deixar a carne marinar, pelo menos por 8 h, na geladeira, virando pelo menos uma vez; 5 - Retire a carne da geladeira e coe; 6 - Reservar o caldo; 7 - Passar o açúcar em toda a carne; 8 - Esquentar o óleo em uma panela grande, onde possa caber toda a peça. Virando a carne para selar; 9 - Tirar a carne e reservar; 10 - Na mesma panela, colocar o restante da cebola, da pimenta, O tomate e o alho, até tomar cor; 11 - Colocar o molho de tomate e deixar incorporar os temperos. 12 - Colocar duas colheres de sopa de açúcar e deixar iniciar a caramelização, mexendo com uma colher de pau, para não grudar no fundo; 13 - Quando ferver, colocar a carne e o caldo do vinha d'alho. tampar a panela e diminuir o fogo; 14 - Ir virando a carne, até ficar macia (caso o molho diminua, pode ser colocado mais um pouco de cachaça - para tanto, deixar num copo tampado com um guardanapo, por 1 hora, para que o álcool evapore); 15 - Acertar o sal; 16 - Fatiar e servir. Acompanha arroz branco e purê de batatas ou de inhame.

Dicas: **A** - A carne de segunda (capa de filé, lombo ou acém) é mais saborosa e quando assada e propicia mais sabor e depois de assada, fica bastante macia. **B** - Caso queira dar à carne um formato mais uniforme e compacto, amarre a peça com barbante. Esse processo vai ser feito no início do manuseio da carne e deverá continuar até o final. **C** - A carne selada não permite a perda de líquido e preserva o sabor; **D** - É bom lembrar que a carne depois de assada, a carne encolhe uns 40% do seu peso e volume. Assim deve-se comprar uma peça

ARROZ DOCE COM QUEIJO, NA CACHAÇA

- 02 xícaras de chá de arroz
- 02 colheres de chá de cachaça branca
- 03 xícaras de chá de água
- ½ xícara de chá de açúcar
- 02 xícaras de chá de leite
- 02 xícaras de chá de queijo minas padrão ralado
- 01 lata de leite condensado
- Canela em pó para polvilhar
- 04 cravos da índia

Cachaça
na Cozinha



- 01 - Aqueça uma panela em fogo médio e coloque o arroz. Coloque a cachaça e cozinhe por 2 minutos ou até evaporar.
- 02 - Coloque a água, os cravos, o açúcar e o leite e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio.
- 03 - Em um refratário, intercale camadas de arroz cozido e de queijo minas padrão ralado, terminando em arroz.
- 04 - Regue com o leite condensado e leve ao forno médio, pré aquecido por 10 minutos.
- 05 - Polvilhe canela em pó e sirva em seguida.

IBRAC. Reunião no Senado Federal, dia 4 de maio de 2011

Confrade João Nardelli

Não foi possível escrever antes, mas repasso agora um resumo da reunião realizada ontem no restaurante do senado, a convite do IBRAC.

Cheguei pontualmente às 08:00 horas e procurei o Sr. Carlos Lima, Diretor Executivo do IBRAC, me apresentei como representante de nossa Confraria e fui muito bem recepcionado por ele.

A seguir foi servido um farto café da manhã, que durou cerca de 30 minutos.

Iniciada a reunião, o mestre de cerimônia elencou as autoridades presentes, relacionando cerca de 20 deputados e um senador, entre outros.

A seguir, falaram os senhores

Paulo Leal, Presidente da FEPLANA - Federação Nacional do Plantadores de Cana, e o presidente da UNIÃO - União Nordestina dos Produtores Independentes de Cana. Ambos abordaram o tema do dia, o novo Código Florestal.

Carlos Lima, do IBRAC, que falou do trabalho do instituto, em especial o projeto Cachaça Legal, a padronização dos processos de produção, o trabalho em defesa da cachaça e da caipirinha, o combate à clandestinidade. Defendeu também o PL 1187/2007, que define o que é a cachaça e o PL 5428, que institui o Dia da Cachaça e o PL que complementa a Lei Geral das MPE - PL 591/2010, que institui o regime de tributação pelo SIMPLES para os micro, pequenos e médios produtores de cachaça. Terminou enfatizando que o sucesso de tais projetos, bem como da consolidação da cachaça como bebida nacional e produto de exportação crescente, depende da união dos produtores.

Nelson Ananias Filho, Coordenador da Comissão Nacional de Ambiente da CNA - Confederação Nacional da Agricultura, que esclareceu pontos do novo código florestal e da necessidade dos deputados presentes apresentarem emendas ao projeto.

Abraços a todos da Confraria.

UNIDOS BEBEREMOS, SÓZINHOS TAMBÉM!

João Nardelli

Formação de Carbonato de Etila em aguardentes recém-destiladas; Proposta para seu controle

Carlos Alexandre Galinaro e Douglas Wagner Franco (Instituto de Química de São Carlos, Universidade de São Paulo)
Leia a íntegra deste artigo acessando www.confrariacopofurado.com.br na seção NOTAS TÉCNICAS.

INTRODUÇÃO

O carbamato de etila ou uretana (CE, $C_2H_5COONH_2$), é uma substância com reconhecido potencial carcinogênico. Em testes de toxicidade em animais causou edemas pulmonares, papilomas de pele, linfomas malignos, hepatomas, carcinomas mamários, tumores de ovário, hemangiomas hepáticos, tumores melanóticos de pele e de íris, entre tantos outros.

Hoje, Canadá, EUA, França, República Tcheca, Alemanha e Suíça controlam a presença de CE em bebidas alcoólicas. No Brasil, a presença de carbamato de etila em aguardentes é monitorada pela Instrução Normativa no 13, de 29/6/2005.¹⁰ É desconhecido o controle de CE em alimentos no país.

As vias de formação e os precursores de uretana em alimentos e bebidas dependem do tipo e do seu respectivo processamento. Em vinhos a presença de carbamato de etila está relacionada com o tipo de levedura e com os subprodutos do seu metabolismo. Experimentos com soluções modelo de vinho fortificadas demonstraram que a ureia (utilizada como nutriente durante a fermentação ou oriunda de leveduras), a citrulina e os N-carbamil fosfatos são os principais precursores de CE. Estes por reação com o etanol poderão levar à formação de CE. Além disto, a temperatura da fermentação, o pH, a luz e o tempo de estocagem estão relacionados com aumento nos teores de CE.

Para bebidas destiladas como uísque, rum e destilados de frutas com caroço (stone-fruit brandies) apenas uma pequena concentração de uretana presente no mosto fermentado é incorporada ao destilado final, sendo o íon cianeto, relatado como o principal precursor de CE, passível de ser oxidado a cianato (CNO^-) que reage com o etanol para formar o CE.

Embora, até o presente momento não esteja descrito na literatura qual o glicosídeo cianogênico presente na cana-de-açúcar, é bem razoável admitir a sua existência neste vegetal.

Em função do seu elevado ponto de ebulição ($PE \sim 182-184^\circ C$) o CE não deveria ser transferido ao destilado em uma destilação bem conduzida. É conhecido que amostras de uísque apresentaram redução na concentração de uretana ao serem redestiladas.

O trabalho decreve e discute os efeitos de uma redestilação simples na redução da concentração de carbamato de etila em aguardentes. Também apresenta a formação de uretana em aguardentes recém-destiladas em função do tempo de armazenagem, bem como a influência da luz, do sistema de destilação (alambique e coluna) e da temperatura neste processo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Redestilação de amostras comerciais

Neste estudo as amostras de aguardentes comerciais (fração coração) foram novamente destiladas, no intuito de se avaliar a eficiência desta segunda destilação na redução de teor de uretana. Este experimento se assemelha ao

Continua na pg. 06

efetuado pela indústria quando utiliza cachaca industrial como “materia-prima” para a produção de aguardente bidestilada.

As amostras de aguardente ao serem redestiladas apresentaram uma redução de 66,0 a 92,5% do teor de CE (original). A variação no teor alcoólico de uma aguardente (aguardente O, Tabela 1) não influenciou significativamente no teor final do CE, quando comparado com a amostra comercial (aguardente O, Tabela 1) redestilada sem a prévia diluição. Assim, variando-se o teor alcoólico de 8,0 a 47% v/v, a redução no teor de CE nas amostras de aguardente foi de 80,3 a 87,7%, com uma porcentagem média de 83,9%. Este resultado é semelhante ao verificado para amostras de uísque (84%),²⁴ mas superior ao observado para amostras de destilados que foram filtradas em carvão vegetal, onde se informa ter ocorrido uma redução máxima de 47% da concentração de uretana.³⁷

Estas observações, embora restritas a fraco coração, dão suporte a proposta anterior³⁴ envolvendo a dupla destilação de aguardentes, objetivando a redução dos teores de cobre e acidez total, para a redução no teor de CE em aguardentes. É interessante salientar que, segundo a literatura,^{35,36} a redestilação não afeta significativamente as propriedades sensoriais da aguardente.

Experimentos com aguardentes recém-destiladas

Os experimentos foram conduzidos com amostras de aguardentes recém-destiladas, coletadas em diferentes produtores.

O estudo apresenta a curva de formação de CE em função do tempo, para uma mesma aguardente a temperatura ambiente (27 ± 2 °C), na presença e na ausência de luz difusa (luz solar). Como se observa as duas curvas apresentam perfil semelhante e são idênticas, dentro dos limites de erro experimental, com respeito aos teores finais de uretana. A reprodução deste resultado utilizando-se aguardentes de outros produtores sugere que, contrariamente ao descrito na literatura para outros destilados e no caso das aguardentes aqui estudadas, e pouco provável a ocorrência de um precursor ativado fotoquimicamente.

Também foram concordantes dentro do erro experimental (RDS), os teores de CE em amostras de aguardentes comerciais submetidas a irradiação em bancada fotoquímica com luz de diferentes comprimentos de onda (250 a 500 nm), demonstrando que caso exibisse um precursor fotoquímico nestas amostras, o mesmo não foi ativado. Os resultados obtidos para amostras de aguardente coletadas na saída do destilador, oriundas do mesmo produtor ou não, indicam que mais de 60% do teor de carbamato de etila se forma após destilação, que a concentração máxima é atingida no prazo médio de 7 dias após a obtenção do destilado e, a partir desta data, este valor permanece inalterado.

O mesmo vinho (mosto fermentado de cana-de-açúcar), destilado em alambique e em coluna (Figura 3), conduziu a destilados com teores de carbamato de etila finais diferentes, respectivamente, 204 e 423 µg/L. Isto está em concordância com relatos anteriores que indicam menor teor de uretana para aguardentes destiladas em alambique em relação às destiladas em coluna.

A evolução do teor de CE nestas amostras também foi acompanhada a diferentes temperaturas. Claramente evidencia a influência da temperatura na evolução da formação de uretana.

CONCLUSÕES

O carbamato de etila não foi completamente eliminado por um processo de redestilação em laboratório. Observou-se, entretanto, uma redução de até 92,5% da sua concentração original.

A formação de CE ocorre principalmente após a destilação

Os resultados experimentais, embora restritos a fraco coração, confirmam que uma redestilação seria um recurso alternativo para a redução deste contaminante em etanol e em bebidas destiladas.

PINGA
n o s 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