

PINGA

n o s 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, out/nov/dez 2011 - nº23 - www.confrariacopofurado.com.br

Nossa Mensagem de Fim de Ano

Fim de Ano é tempo de celebrar a vida, os ideais e, acima de tudo, a integração e união entre as pessoas.

Deus segundo Spinoza

“Pára de ficar rezando e batendo no peito! O que eu quero que faças é que saias pelo mundo e desfrutes de tua vida. Eu quero que gozes, cantes, te divirtas e que desfrutes de tudo o que Eu fiz para ti.

Pára de ir a esses templos lúgubres, escuros e frios que tu mesmo construístes e que acreditas ser a minha casa. Minha casa está nas montanhas, nos bosques, nos rios, nos lagos, nas praias. Aí é onde Eu vivo e aí expresso meu amor por ti.

Pára de me culpar da tua vida miserável: Eu nunca te disse que há algo mau em ti ou que eras um pecador, ou que tua sexualidade fosse algo mau. O sexo é um presente que Eu te dei e com o qual podes expressar teu amor, teu êxtase, tua alegria. Assim, não me culpes por tudo o que te fizeram crer.

Pára de ficar lendo supostas escrituras sagradas que nada têm a ver comigo. Se não podes me ler num amanhecer, numa paisagem, no olhar de teus amigos, nos olhos de teu filhinho... Não me encontrarás em nenhum livro!

Confia em mim e deixa de me pedir. Tu vais me dizer como fazer meu trabalho?

Pára de ter tanto medo de mim. Eu não te julgo, nem te critico, nem me irrita, nem te incomoda, nem te castigo. Eu sou puro amor.

Continua na pg.02





Continuação da pg.01

Pára de me pedir perdão. Não há nada a perdoar. Se Eu te fiz... Eu te enchi de paixões, de limitações, de prazeres, de sentimentos, de necessidades, de incoerências, de livre-arbítrio. Como posso te culpar se respondes a algo que eu pus em ti? Como posso te castigar por seres como és, se Eu sou quem te fez? Crês que eu poderia criar um lugar para queimar a todos meus filhos que não se comportem bem, pelo resto da eternidade? Que tipo de Deus pode fazer isso?

Esquece qualquer tipo de mandamento, qualquer tipo de lei; essas são artimanhas para te manipular, para te controlar, que só geram culpa em ti.

Respeita teu próximo e não faças o que não queiras para ti. A única coisa que te peço é que prestes atenção a tua vida, que teu estado de alerta seja teu guia.

Esta vida não é uma prova, nem um degrau, nem um passo no caminho, nem um ensaio, nem um prelúdio para o paraíso. Esta vida é o único que há aqui e agora, e o único que precisas.

Eu te fiz absolutamente livre. Não há prêmios nem castigos. Não há pecados nem virtudes. Ninguém leva um placar. Ninguém leva um registro.

Tu és absolutamente livre para fazer da tua vida um céu ou um inferno.

Não te poderia dizer se há algo depois desta vida, mas posso te dar um conselho. Vive como se não o houvesse. Como se esta fosse tua única oportunidade de aproveitar, de amar, de existir. Assim, se não há nada, terás aproveitado da oportunidade que te dei.

E se houver, tem certeza que Eu não vou te perguntar se foste comportado ou não. Eu vou te perguntar se tu gostaste, se te divertiste... Do que mais gostaste? O que aprendeste?

Pára de crer em mim - crer é supor, adivinhar, imaginar. Eu não quero que acredites em mim. Quero que me sintas em ti. Quero que me sintas em ti quando beijas tua amada, quando agasalhas tua filhinha, quando acaricias teu cachorro, quando tomas banho no mar.

Pára de louvar-me! Que tipo de Deus ególatra tu acreditas que Eu seja? Me aborrece que me louvem. Me cansa que agradeçam. Tu te sentes grato? Demonstra-o cuidando de ti, de tua saúde, de tuas relações, do mundo. Te sentes olhado, surpreendido?... Expressa tua alegria! Esse é o jeito de me louvar.

Pára de complicar as coisas e de repetir como papagaio o que te ensinaram sobre mim. A única certeza é que tu estás aqui, que estás vivo, e que este mundo está cheio de maravilhas. Para que precisas de mais milagres? Para que tantas explicações?

Não me procures fora! Não me acharás. Procura-me dentro... aí é que estou, pulsando em ti."





Notícias da Confraria

A Confraria na Câmara Setorial da Cachaça do Ministério da Agricultura

O MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) vale-se de um conjunto de câmaras setoriais para assessorar e orientar suas ações, seja novos projetos, seja programas de interesse dos diversos segmentos de sua área de atuação.

HISTÓRICO DA CÂMARA

A Câmara da Cadeia Produtiva da Cachaça foi criada no dia 16 de setembro de 2004, em reunião no auditório da Delegacia Federal de Agricultura do Estado de São Paulo aberta pelo Secretário de Produção e Comercialização - SPC/MAPA, Linneu Carlos da Costa Lima, no ato representando o Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Foi eleito Presidente da Câmara João Luiz Coutinho de Faria, da Associação de Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro APACERJ. Na ocasião, o Secretário da SPC/MAPA deu posse ao representante da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ricardo da Cunha Cavalcanti Junior, como Secretário-Executivo da Câmara tendo sido criada oficialmente com a edição da Portaria nº 6, de 05 de janeiro de 2006, e alterada pelas Portarias nº 115, de 28 de abril de 2006, e nº 133, de 24 de maio de 2006.

Compõe a Câmara as seguintes organizações e órgãos da administração pública e poder legislativo, aos quais agora se junta a nossa Confraria:

Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Alimentos e Bebidas
Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
Associação Brasileira de Normas Técnicas
Associação Brasileira de Bebidas
Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade
Associação de Produtores e Amigos da Cachaça do Estado do Rio de Janeiro
Associação Pernambucana dos Produtores de Aguardente de Cana
Associação dos Produtores de Cana de Açúcar e Seus Derivados no Estado do Rio Grande do Sul
Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural
Banco do Brasil S/A
Banco do Nordeste do Brasil
Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados



Continuação da pg.03

Confraria da Cachaça do Brasil
Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
Cia. Nacional de Abastecimento
Cooperativa dos Produtores de Cana, Aguardente, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique
Federação dos Plantadores de Cana do Brasil
Instituto Brasileiro da Cachaça de Alambique
Instituto Brasileiro da Cachaça
Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
Instituto Nacional da Propriedade Industrial
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Ministério do Desenvolvimento Agrário
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Ministério da Fazenda
Ministério da Justiça
Ministério das Relações Exteriores
Ministério da Saúde
Ministério do Trabalho e Emprego
Organização das Cooperativas Brasileiras
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Sindicato das Indústrias de Bebidas em Geral do Ceará
Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais
Sindicato da Indústria de Bebidas em Geral do Estado de São Paulo
Secretaria da Receita Federal

Saiba mais no site <http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/camaras-setoriais-e-tematicas>

NOVOS DISTINTIVOS

A partir de agora o pin de lapela com que o confrade era espetado na **cananização** e usado como distintivo desde o início da Confraria, será substituído por uma medalha sustentada por uma fita. É que não se encontra mais o fabricante que fez o lote inicial, esgotado há vários anos, e atualmente o mínimo para fabricação implica em dispêndio exagerado para nossa tesouraria.

Os confrades que estiveram presentes na reunião do dia 6 de dezembro já receberam os distintivos inaugurando a cerimônia que vamos chamar de "enfiada", que substitui a "espetada" de antes. Os confrades que não puderam participar da reunião, serão devidamente enfiados quando comparecerem.

UNIDOS BEBEREMOS! SOZINHOS TAMBÉM!

Continua na pg.05





Continuação da pg.04

CONFRATERNIZAÇÃO DE FIM DE ANO FOI NA CHICO TOBIAS

Os confrades já haviam decidido por uma festa de confraternização restrita, em que se pudesse estar junto com calma e conversar devagar.

As grandes reuniões festivas são ótimas, muito movimentadas, pois muitos são os amigos da Confraria que se juntam a nós nas datas especiais.

Aproveitamos nossa última viagem do ano para então realizar nossa confraternização. A Chico Tobias inaugurou o espaço para visitantes com cozinha e churrasqueira e nos recebeu com um almoço especial e apresentando suas cachaças, que conhecemos e admiramos, e nos apresentou a envelhecida em jequitibá rosa, que tem a característica de assumir a cor rosada após ser exposta por alguns minutos ao sol, além de um sabor diferenciado que muito nos agradou.

Fica aqui o agradecimento ao Sergio e ao Gustavo e os cumprimentos pela iniciativa com votos de mais sucesso com seus produtos e serviços.



Continua na pg.06





NOVAS CARTEIRAS SOCIAIS

Os confrades de 2011 receberam a carteira em novo modelo, em tamanho 8,5 por 5,5 cm, o mesmo dos cartões de crédito. Quem quiser renovar sua carteira é só pedir e recolher a taxa de R\$ 10,00 ao receber.



CACHAÇA DO MÊS

Começamos em novembro uma iniciativa de aquisição de cachaça pelos confrades na modalidade de clube de compra. Foi a primeira experiência para testar as dificuldades operacionais, mas se demonstrou viável.

O objetivo é, mais do que obter preço diferenciado, permitir que todos compremos cachaças de nossa preferência, mesmo que não sejam oferecidas no mercado do Rio de Janeiro e assim montar nossas adegas de qualidade.

Escolhemos com primeira cachaça do mês a Menina do Rio, como reconhecimento ao produtor Sérgio Lund pelo esforço em busca da qualidade evidenciado ao ser a única cachaça do nosso Estado que buscou e alcançou a certificação concedida pelo INMETRO, que envolve processo e produto final.

I SEMINÁRIO INTERNACIONAL DO BAR TRADICIONAL

Atentos aos movimentos que envolvem a cachaça, participamos (Dalva, Nina Rosa, Paulão, Odelir além do Presidente da Confraria) deste seminário nos dias 5 e 6 de dezembro que visou iniciar o movimento pela preservação dos bares tradicionais considerando seu relevante valor na visibilidade histórica e cultural da nossa cidade. Aberto pelo Prefeito que na ocasião assinou decreto que cria um index de bares a serem foco de medidas de preservação inicialmente com doze estabelecimentos. Vieram dar seus testemunhos consultores que atuam em ações semelhantes em Buenos Aires (preservação dos bodegones), Inglaterra (pubs tradicionais, da capital e do interior, inclusive na zona rural) e Alemanha (movimento das bierhalle).

O seminário encerrou-se com o lançamento do Guia Rio Botequim 2012, tradicional publicação do nosso amigo Guilherme Studart, com o Paulão nos representando na cerimônia oficial junto ao grand monde do Rio de Janeiro.

CONFRARIA NA A TV ALERJ

Participamos de debate com o Deputado Estadual Paulo Ramos juntamente com a Academia Brasileira da Cachaça levado ao ar pela TV da Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro. Nesse debate procuramos expor a situação da informalidade do setor produtivo da cachaça do Estado. A marginalização do setor impede o acesso a programas de incentivo oferecidos pelos órgãos públicos e acessíveis somente a empresas formalizadas e fiscalizadas. Lembramos que o produtor que se regulariza alinha-se com a busca da qualidade, que é uma atitude empresarial sem a qual é impossível pensar em acesso a mercados cada vez mais exigentes.

Para ver o programa, vá ao nosso site, escolha MIDIA e TV ALERJ .

www.confrariacopofurado.com.br



Tonel & Pinga - A fantástica fábrica de amigos da cachaça.

Rita e Tito, os donos o lugar, ela cuida das comidinhas, tira-gostos e um fantástico caldinho de feijão, ele escolhe as cachaças que vamos degustar e ambos nos recebem, simpáticos, com alegria.

Entremos. Passemos a loja, na saída terá sua vez. Vamos ao depósito. Uma grande mesa, bancos e um balcão, e caixas e mais caixas fazem o cenário para o grupo animado, 11 horas da manhã do primeiro sábado de cada mês há 102 meses.

O início está lá registrado no livro de presenças com a data de sua abertura: 26/07/2003. Vamos até a página da centésima reunião para ler e mensagem especial: "Tivemos uma ideia há exatos 3042 dias que hoje é uma realidade com 100 meses de idade. Uma DESTILARIA DE AMIGOS. Quantos amigos e amigas apuramos aqui? E todos afinados coma cachaça, esse produto purissimo e brasileiro, que alimenta uma boa prosa e por isso a defendemos como guerreiros. Boa 100ª. Degustação Tonel & Pinga! Rita e Tito".

E segue a degustação. As conversas são as cachaças o dia. De onde é esta? Qual a madeira? Tem a branca? São as perguntas dos apreciadores, interessados ou curiosos, habitués ou de primeira vez, todos em torno da amizade e do interesse sobre cachaça.

Circulam comidinhas e o caldinho de feijão. Gisela ajuda.

Sempre algumas dezenas de pessoas e muitas garrafas avaliadas, opiniões diversas, coincidentes, divergentes, gosto não se discute, mas sempre com cachaças selecionadas com critério, coisa ruim não combina com o lugar.

Momento cultural. Silêncio na sala. Rita e Tito introduzem temas, apresentam novidades, convidam produtores a falar de seus produtos. Sempre levamos nossas mensagens e para terminar nosso brinde e saudação: UNIDOS BEBEREMOS, SOZINHOS TAMBÉM!, que todos acompanham.

Duas horas! Terminou! Passemos de saída na loja. Vou levar essa de hoje. Gostei! Quero aquela de sempre. Amanhã é domingo. Almoço em família, a sogra vai lá, não posso fazer feio! Agora, só no mês que vem.





Confrade Gilvan Chegure

Cachaça na Cozinha



CALDINHO DE FEIJÃO PRETO COM CACHAÇA E MOLHO DE PIMENTA MALAGUETA

INGREDIENTES PARA O CALDO DE FEIJÃO PRETO:

- 01 COLHER DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA
- 01 CEBOLA MÉDIA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 01 DENTE DE ALHO EM LÂMINAS FINAS
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CACHAÇA BRANCA
- 03 XÍCARAS DE CHÁ DE FEIJÃO PRETO COZIDO
- 02 COLHERES DE SOPA DE SALSINHA PICADA FINAMENTE
- 02 COLHERES DE SOPA DE COENTRO FRESCO, PICADO FINAMENTE
- SAL A GOSTO

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE PIMENTA MALAGUETA:

- 06 PIMENTAS MALAGUETA SEM SEMENTES
- 01 DENTE DE ALHO
- 01 CEBOLA PEQUENA PICADA
- 03 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA
- 03 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE TOMATE
- 04 COLHERES SOPA DE SUCO DE LIMÃO
- SAL A GOSTO.

MODO DE PREPARO

CALDO DE FEIJÃO PRETO:

- 01 - LEVE AO FOGO UMA PANELA COM AZEITE DE OLIVA, CEBOLA, ALHO, REFOGUE ATÉ A CEBOLA FICAR MACIA, ACRESCENTE CACHAÇA E DEIXE COZINHAR POR 10 MINUTOS OU ATÉ EVAPORAR QUASE TODO O LÍQUIDO.
- 02 - JUNTE O FEIJÃO, PREVIAMENTE COZIDO, 01 XÍCARA DE CHÁ DE ÁGUA, SAL . ASSIM QUE FERVER, ACERTE O SAL, 03RETIRE DO FOGO E TRANSFIRA PARA O LIQUIDIFICADOR E BATA ATÉ OBTER UM CREME.
- MISTURE A SALSINHA E A METADE DO COENTRO E SIRVA EM PEQUENAS CANECAS COM O MOLHO DE PIMENTA MALAGUETA E TORRESMO.

MOLHO DE PIMENTA MALAGUETA:

- 01 - COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR A PIMENTA, O ALHO, A CEBOLA, A METADE DO COENTRO, O AZEITE DE OLIVA, O MOLHO DE TOMATE, O SUCO DE LIMÃO E BATA POR 3 MINUTOS.
- 02 - TRANSFIRA A MISTURA PARA UMA PANELA, LEVE AO FOGO BAIXO E DEIXE COZINHAR MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, POR 5 MINUTOS.
- 03 - ACERTE O SAL E RETIRE DO FOGO.



Continuação da pg.08

MASSA COM MOLHO DE TOMATE CREMOSO E CACHAÇA

INGREDIENTES

500 G DA MASSA DE SUA PREFERÊNCIA COZIDA AL DENTE
02 DENTES DE ALHO PICADINHOS
05 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
50 ML DE CACHAÇA ENVELHECIDA EM CARVALHO
02 LATAS DE TOMATE PELATTI (340 G CADA) BATIDAS EM LIQUIDIFICADOR
06 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO PARMESÃO RALADO FINO
NOZ MOSCADA RALADA NA HORA, O QUANTO BASTE
200 ML DE CREME DE LEITE FRESCO
03 RAMOS DE MANJERICÃO FRESCO INTEIROS
PIMENTA DO REINO BRANCA MOÍDA, A GOSTO
SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO

01 - REFOGUE O ALHO NO AZEITE ATÉ COMEÇAR A DOURAR, JUNTE A CACHAÇA E DEIXE REDUZIR À METADE.
02 - ADICIONE O TOMATE PELATTI, O SAL, A PIMENTA, A NOZ MOSCADA E DEIXE COZINHAR EM FOGO BAIXO POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS. O MOLHO DEVE FICAR ESPESSE.
03 - JUNTE O PARMESÃO E DEIXE DERRETER.
04 - ADICIONE O CREME DE LEITE, DEIXE FERVER, JUNTE O MANJERICÃO, TAMPE A PANELA E DESLIGUE O FOGO, DEIXANDO O MANJERICÃO DAR GOSTO AO MOLHO POR UNS 3 MINUTOS.
05 - RETIRE OS RAMOS DA ERVA E SALGUE A GOSTO.
SIRVA O MOLHO BEM QUENTE COM A MASSA COZIDA DE SUA PREFERÊNCIA.
SUBSTITUIÇÕES: CASO VOCÊ NÃO TENHA CREME DE LEITE FRESCO UTILIZE O DE LATA, MAS ANTES ENGROSSE SEU MOLHO COM UMA COLHER DE CHÁ DE AMIDO DE MILHO PARA QUE ELE NÃO TALHE, NESSE CASO NÃO FERVA O MOLHO.
O TOMATE PELATTI PODE SER SUBSTITUÍDO POR EXTRATO DE TOMATE.

fonte: aromas&sabores - receitasnarede.com

Lançamentos Especiais enriquecem o Natal

Estão sendo lançadas no mercado, em Dezembro, duas cachaças com diferenciais bastantesignificativos.

A primeira é a Tonel 8, produzida pela Montanhese, em Araguari - MG, que é envelhecida por um pouco mais de oito anos, em bálamo e vem apresentada numa embalagem maravilhosa com um visual encantador. A qualidade do produto tem o aval da Profª Amazilis Biangione Maia, da UFMG e foi produzida numa série inicial limitada, de 832 garrafas, com 43% vol.

É uma homenagem a Oscar Niemeyer, um dos maiores arquitetos do mundo. E contém no rótulo, além do desenho da Pampulha, duas frases do Mestre, sendo uma delas: "A gente tem que sonhar, senão as coisas não acontecem". Dai é fácil concluir que "A gente tem que experimentar..."

A Tonel 8 é um novo produto da Morro da Mesa, obra do mineiro Jeová Alamy, que desde 1998 se dedica à produção de cachaça e sómente em 2003, colocou a Montanhese no mercado, nas versões branca e ouro. Em 2004, lançou a versão Premium, que hoje é a cachaça preferida de vários especialistas.

A Tonel 8 foi lançada no escritório do homenageado, Oscar Niemeyer, no dia 06 de dezembro, as 14h30 e temos certeza, será um dos destaques do ano.

A segunda cachaça, é a Santo Grau, de Itirapuã - SP.

Como vocês sabem a Santo Grau, não produz, ela engarrafa e dá um "tchan", para apresentar os seus produtos. Já conhecemos as versões oriundas de Paraty e de Coronel Xavier Chaves, que foram reapresentadas aos cariocas no Chico & Alaide, no dia 3 de dezembro. Foi um caro (muito além de um barato), enriquecido pelas presenças de Anderson Saran e de Luis Henrique Secchi Munhoz.

A Santo Grau, de Itarapuã, foi apresentada no dia 9 de dezembro no Brasileirinho (Copacabana/Hotel Debret), sendo que todos os confrades foram convidados, como aconteceu no Chico & Alaide. Ela tem 41% vol e é armazenada em tonéis de Carvalho e Jequitibá. A Santo Grau está ajudando a divulgar, que São Paulo sabe fazer cachaças de alambique, da melhor qualidade.

Finalmente, parabenizo os botequins e bares cariocas que estão abrindo as suas portas para as cachaças de boa origem.

Paulo Antonio Magoulas





Rótulo

Os produtores em sua esmagadora maioria não dão ao rótulo a importância que ele merece. No máximo, tentam apresentá-lo bonito, colorido, elegante ou chamativo de atenção. Não deixa de ser importante, mas não é o bastante.

Nem mesmo o mínimo determinado na Instrução Normativa nº13 do M.A.P.A., em seu item 9, " DA ROTULAGEM", é obedecido, pela maioria.

É comum aparecerem em rótulos informações que as cachaças foram armazenadas em "madeira brasileira" (sic !) ou "em madeiras nobres" (sic!). O que isso significa? Nada.

É obrigatório, por lei, constar no rótulo a madeira ou madeiras em que a cachaça foi armazenada ou envelhecida (Inst.Norm.13, item 9.8).

Mas não é só por causa da lei que o produtor deve mencionar a madeira na qual foi armazenada ou envelhecida a cachaça.

Essa informação é preciosa para a escolha do produto pelo consumidor. Há consumidores que têm predileção por certas madeiras, mas ao procurarem em lojas especializadas não as encontram, quando consultam os rótulos. Tais consumidores gostariam de ampliar seu consumo com outras cachaças , envelhecidas ou armazenadas nas madeiras de sua preferência mas não as encontram, por falta de informação nos rótulos.

Já reparamos que alguns produtores estão utilizando um terceiro pequeno rótulo, colado junto ao contra rótulo, com o nome da madeira de armazenamento ou de envelhecimento.

Perguntados, esses produtores nos informaram que eles possuíam milhares de rótulos impressos sem informação da madeira e eles , para aproveitá-los, estavam colando aquele pequeno rótulo, com a informação faltante.É uma solução que pode ser usada por outros.

Mesmo aqueles que utilizam a palavra PRATA em seu produto, quando a cachaça é armazenada em madeiras neutras, o que é permitido por lei, mesmo esses , devem informar a madeira do armazenamento. Essa informação pode incrementar a venda do produto.

Os produtores de vinho colocam os nomes de suas uvas em seus produtos e nós devemos ter orgulho de informar os nomes das madeiras, onde envelhecemos ou armazenamos as cachaças porque é o único destilado do mundo que tem à sua disposição mais de 20 (vinte) tipos de madeira para confecção de barris e de dornas.

Outra informação que deveria constar no rótulo é a data ou , pelo menos, o ano da fabricação da cachaça. Seria o correspondente à safra da cana. Não defendemos o uso da expressão safra, indiscriminadamente, porque muitos produtores não são auto suficientes em cana, comprando de outros plantadores, outros tipos de cana o que os impediria de utilizar a palavra safra.

Mas há produtores que podem informar a safra. De qualquer modo a informação do ano da produção da cachaça agrega valor à marca. Temos participado e mesmo organizado degustações de safras diferentes, da mesma cachaça, denominadas "degustações verticais".

É agradavelmente surpreendente verificar como uma mesma cachaça, produzida exatamente do mesmo modo, pode variar sensorialmente de um ano para outro. A Confraria de Cachaça Copo Furado tem organizado tais degustações e não as faz com mais frequência por falta de cachaças "safradas". Porém, há um pequeno número de produtores que controlam sua produção, não só pelo ano de fabricação, mas, também , pelo barril ou pelo lote, que são numerados. Há diferenças sensoriais constatáveis entre a mesma cachaça, de um barril, de um lote, para outro barril, para outro lote.

Os produtores podem crer que já há degustadores de cachaça de tal nível, que não se contentam só com a marca ou com a madeira de seu armazenamento ou envelhecimento, eles procuram também a safra ou o lote da produção.

Talvez um dia possamos informar nos rótulos, também, resumidamente, a análise sensorial daquela cachaça, daquela safra, o que orientaria o consumidor. Mas isso é no futuro. Que seja breve.

José Alberto Kede

PINGA
n o s 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