

# PINGA

n o s 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, jan/fev/mar 2012 - nº24 - [www.confrariacopofurado.com.br](http://www.confrariacopofurado.com.br)

## Editorial

Neste número 24 do nosso informativo trazemos os acontecimentos nestes meses iniciais do ano de 2012, que, dizem, só começou em março, pois as festas de fim-de-ano se estenderam por janeiro e em fevereiro o Carnaval ocupou todo o mês.

Neste ano tivemos um Carnaval de rua intensamente vivido por toda a cidade. É fato que os confrades participam desta festa através de seus blocos preferidos, e com esse mesmo espírito festivo de participação nos reunimos no 4º. Baile de Carnaval da Confraria de Cachaça Copo Furado no dia 13 de fevereiro no salão do Bar Far-Up na COBAL do Humaitá. As fotos que ilustram este número mostram bem a animação que nos tomou conta naquela noite, com música de orquestra ao vivo, fantasias elegantes, refinadas e muito bem-humoradas, prêmios e muita cachaça de alambique para todos.

Para a Confraria foram dias intensamente vividos em nossa defesa da cachaça de alambique, pois nossa primeira reunião já foi no dia 3 de janeiro, com grande comparecimento de visitantes e convidados, o que muito nos recompensa o esforço. Cada vez mais pessoas se interessam e reconhecem a cachaça de qualidade, o que nos anima a prosseguir em nossa campanha em defesa e de apoio ao aprimoramento da cachaça de alambique.

Iniciamos diálogo com parlamentares do Rio de Janeiro no sentido de mostrar a situação da produção de cachaça no Estado, em grande parte em situação de ilegalidade. Sendo a produção de cachaça de alambique uma das vocações históricas do Estado do Rio de Janeiro, é necessário mudar esta situação, oposta à que ocorre nos outros estados, nos quais programas dos governos estaduais criaram as condições para que se iniciassem, entre os produtores de cachaça de alambique, movimentos de melhoria de qualidade alavancando grande acesso ao mercado. A Confraria levando informação aos políticos estaduais, que em suas bases podem despertar os produtores, busca chamar a atenção para isto.

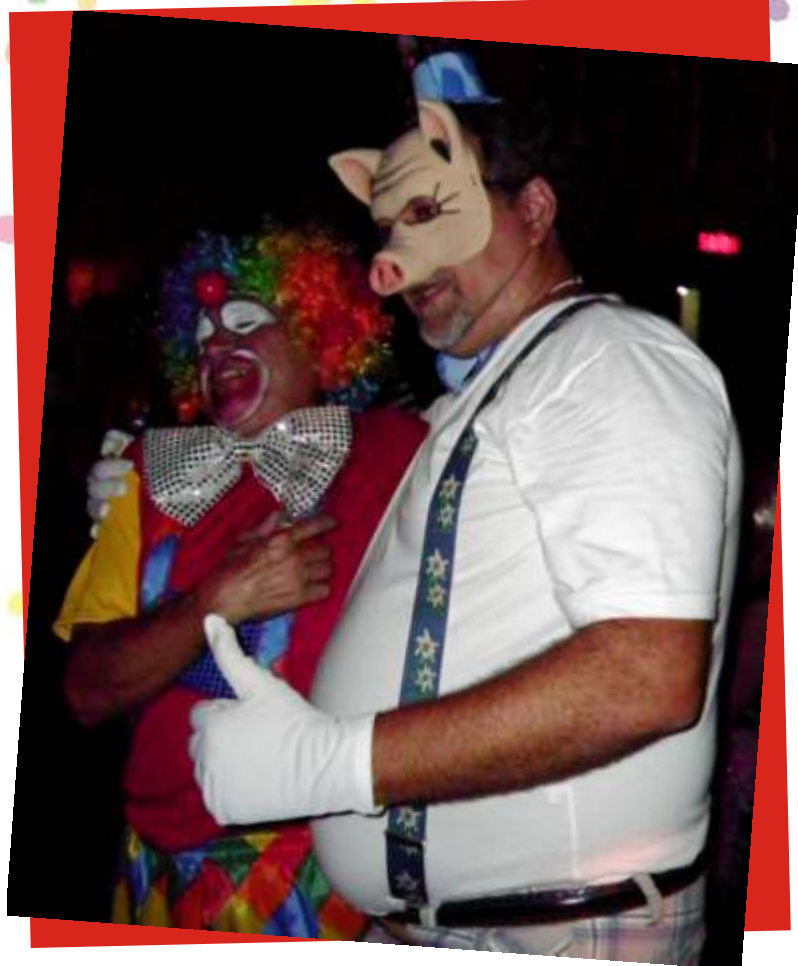


## Baile de Carnaval 2012 da Confraria

Se uma imagem vale mais do que mil palavras, muitos milhares seriam necessários para contar o sucesso do nosso baile que as fotos nos mostram.

Vejam e relembrem aquela noite de alegria e conagraçamento.

Fomos cento e cinquenta foliões a brincar, todos em belas e bem-humoradas fantasias, ao som das marchinhas de velhos e novos carnavais.





# PINGA

## Baile de Carnaval 2012 da Confraria





# PINGA

## Baile de Carnaval 2012 da Confraria





## Curtas

### Confraria na Câmara Setorial da Cachaça

A próxima reunião acontecerá no dia 25 de abril de 2012 em Brasília.

### INMETRO na reunião de março da Confraria

Palestra do Dr. Paulo Roberto da Fonseca Santos do INMETRO sobre Proficiência em Cachaça na reunião aberta de março foi seguida com grande interesse por confrades e visitantes. Para mostrar como o INMETRO auxilia os laboratórios que fazem as análises de cachaça para atender o Ministério da Agricultura, foi relatado os três ensaios para aferição de laboratórios realizados até hoje e seus resultados. Os gráficos da palestra estão no site da Confraria na seção Cachaça/Tecnologias.

### Cromatografia para identificar contaminantes

O Ministério da Agricultura encaminha consulta sobre sua posição a ser apresentada na reunião do MERCOSUL na qual propõe que a medição dos ésteres por análise cromatográfica ao invés do método volumétrico. Observamos que infelizmente na proposta do Brasil ainda não se define a cachaça fazendo a diferença com a aguardente de cana conforme nossa legislação estabelece. Continuamos assim com a denominação cachaça apenas para uso interno.

### V Concurso de Avaliação da Qualidade da Cachaça

O concurso será realizado durante o IX Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages na UNESP Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho de 06 a 09 de dezembro de 2012.

Cada produtor que deseje se inscrever deverá enviar um e-mail para [cachaca@iqsc.usp.br](mailto:cachaca@iqsc.usp.br) para obter maiores informações sobre o concurso. A data final para as inscrições será 30/08/2012.

#### REGULAMENTO:

As cachaças serão avaliadas e premiadas nas categorias ouro, prata e bronze.

Aos três (3) primeiros colocados em cada categoria, serão distribuídas medalhas alusivas ao fato respectivamente para o primeiro, segundo e terceiro lugares.

*\*Os degustadores credenciados participarão apenas da avaliação sensorial ASD.*

O painel destes degustadores será estabelecido previamente pela comissão julgadora, de um grupo que efetuará treinamento prévio com profissional altamente qualificado.

Serão fornecidos a todos os produtores o laudo das análises químicas e o certificado de participação, garantindo o sigilo absoluto dos resultados de suas análises.

### Exposição de Rótulos de Cachaça

A Confraria de Cachaça Copo Furado prestigiou a exposição de Rótulos de Cachaça do colecionador Egeu Laus no Centro Cultural Laurinda Santos Lobo com a presença dos confrades João Luiz de Faria, Paulo Antonio Magoulas, Lucia Achutti.

# Pinga nos iiii

## “Terroar” da Cachaça?

*Fernando Porto*

Temos encontrado frequentemente o termo francês terroir (terroar) aplicado à cachaça. Parece quererem que esse termo originário do contexto do vinho na França, por ser normalmente associado a qualidades desejáveis, venha a dar alguma “nobreza” (comercial) à nossa cachaça brasileira. Como confrades, um dia seremos confrontados com ele e, por isso, discutimos em nossa reunião de março de 2012. Abordo o assunto com o sentido de incentivar o aprofundamento do tema. Para meditar e estudar.

Citando Jorge Tonietto (AFINAL, O QUE É O TERROIR? EMBRAPA Uva e Vinho) “... um dos aspectos essenciais do “terroir”, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade o terroir é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O terroir através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, standardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico”.

E continuando

“... Assim, não existe terroir sem o homem. O termo terroir, então, apresenta uma coerência geográfica, sócio-econômica e jurídica. Na verdade ele está na base do conceito das denominações de origem”.

O autor continua discutindo vantagens e riscos de se adotar esse conceito de terroir no contexto dos vinhos do Novo Mundo, assunto este que foge ao nosso foco de discussão.

Mas vejamos algumas questões propostas ao final pelo autor que podem nos subsidiar:

- Terroir tem que ser uma área delimitada?
- Terroir tem que representar um saber-fazer coletivo?
- Terroir deve expressar no produto uma tipicidade?
- Há necessidade de uma reputação do produto?

Se respondermos afirmativamente a essas questões, e transportarmos para nossa cachaça, podemos começar a propor uma discussão.

Pesquisas relatadas pelos professores pesquisadores das Universidades Federais Rural do Rio de Janeiro e de Ouro Preto (Vassouras, 2011, II Seminário Estadual da Cachaça do Rio de Janeiro) confirmaram que a espécie da cana utilizada não tem influência nas características sensoriais da cachaça resultante. Esta constatação vai na direção de que a melhor cana para a produção de cachaça é a que permite ao produtor a melhor produtividade em quantidade de açúcar por hectare. Em nossas visitas, ao perguntarmos ao produtor qual o cultivar adotado, verificamos ser esta a preocupação central da grande maioria. Sendo assim, podemos concluir que questões relativas à área onde é plantada a cana, como qualidades do solo e clima, vão influir na cachaça apenas na produtividade do engenho, e não em suas qualidades sensoriais, que interessariam ao se propor um possível terroir.

A Confraria defende que a cachaça de alambique é componente da cultura brasileira, que no caso abrange o conhecimento empírico dos produtores acumulado desde o início da nossa história e que, há muito, se espalham por todo o território nacional. Mas isto significa reconhecer um saber-fazer coletivo em termos nacionais ou em um determinado local? Existe algum local ou região em que se possa identificar esse saber-fazer coletivo? Em que termos vamos identificá-lo e o reconhecermos próprio, local? E caso se identifique um saber-fazer coletivo próprio, este já está suficientemente consolidado a ponto de se impor ante as novidades tecnológicas e a necessidade dos produtores atenderem o mercado em relação a expectativas sensoriais? Em nossas visitas normalmente verificamos que novos engenhos, mesmo em regiões tradicionais, já utilizam novas tecnologias. Não se trata aqui de equipamentos que assegurem controle sanitário dos processos de produção apenas. Vamos encontrar o uso de leveduras selecionadas adquiridas de instituições da França ou da Dinamarca que as obtém a partir de canas africanas e madeiras trazidas de regiões distantes. Vemos também que os novos alambiques são em grande parte fornecidos por um mesmo fabricante trazendo embutida uma técnica de alambicagem que busca melhor produtividade e qualidade química, mas que nada tem a ver com as tradicionais maneiras locais de alambicar às quais se poderia atribuir a um saber-fazer coletivo. Sempre fica a sensação que esse saber-fazer local começa a ser abandonado.

Reconhecidamente, as leveduras e os cuidados na fermentação são os principais responsáveis pelas tipicidades encontradas nas cachaças, pois nesta etapa da produção é que se desenvolvem os elementos sensoriais derivados da cana. As leveduras selvagens seriam então um fator de tipicidade da cachaça, certo? Poderíamos então aceitar que o uso de leveduras selecionadas a partir de cepas estranhas ao local do engenho seria um fator de descaracterização dessa tipicidade, ou de uniformização sensorial das cachaças independente de sua origem. Aí fica a pergunta: como em um país com tanta informação disponível e tão sujeito a imposições comerciais, pessoas com pouca base cultural poderão discernir entre impor seu saber como valorizador da reputação do produto e o adotar novidades pela expectativa de atender o mercado?

Quanto à reputação da cachaça de uma determinada região podemos sem dúvida dizer que é uma referência sempre citada ou lembrada. Aqui não estamos nos referindo a determinados fabricantes que com seus esforços tenham alcançado reputação própria. Sempre ouvimos que cachaça se chamava paraty, tal a reputação dessa região e outros exemplos como Januária e Salinas, para citar apenas mais dois casos. Essa reputação estaria ligada a características sensoriais das cachaças produzidas em cada local que tenham se preservado até atualmente, ou são referências da memória ou projeções estimuladas pelos interesses comerciais?

Proponho esses comentários para fundamentar nossa percepção de que o conceito de terroir não se ajusta bem à nossa cachaça.

E para concluir esta falação, é bom lembrar que estamos tratando da cachaça, bebida brasileira, componente da nossa cultura nacional, produzida e consumida por todo o Brasil, e, portanto, não devemos aceitar essa imposição de termos estranhos ao que é nosso, como bem disse, na reunião de março, o querido Confrade Luiz Carlos, pondo fim à nossa discussão daquela noite.

## Cachaça na Cozinha



Confrade Gilvan Chegure

### XOTE REFRESCANTE DE GASPACHO E CACHAÇA

#### Ingredientes:

- 04 tomates bem vermelhos e maduros, sem sementes, cortados em 4
- 01 pimentão vermelho pequeno sem sementes filamentos em cubos grandes
- 01 cebola grande cortada em cubos grandes
- 01 dente de alho grosseiramente picado
- ¼ de xícara de chá de ramos de salsinha e de cebolinha
- ¼ de xícara de chá de azeite de oliva
- 01 colher de sopa de vinagre de vinho tinto
- 01 pepino lavado, com casca e em pedaços médios
- 1/2 de xícara de chá de cachaça envelhecida em carvalho
- 12 raminhos de hortelã e cubinhos de tomate para decorar
- 03 cubos de gelo
- pimenta do reino branca moída, o quanto baste
- sal

#### Modo de preparo:

01 - Numa tigela média, coloque o tomate, o pimentão, a cebola, o alho, a salsinha e a cebolinha, o azeite, o vinagre, sal e pimenta. Misture tudo, cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 6 horas e até por 24 horas.

02 - Meia hora antes de servir, descarte os ramos escuros das ervas, bata o restante no liquidificador com o gelo, o pepino, acerte o sal e a pimenta e, se necessário, corrija a acidez com pitadas de açúcar.

03 - Junte a cachaça, coloque nos copinhos e decore com folhinhas de hortelã e cubinhos de tomate.

Fonte – Adaptada na receita da Chef Heloisa Bacellar, postada em 05.11.2011,

### CALABRESA COM CACHAÇA

#### Ingredientes:

- 03 calabresas defumadas
- 05 cebolas tamanho médio
- 03 dentes de alho, bem picadinho
- 01 copo (tipo requeijão) de cachaça - azeite
- sal a gosto.

#### Modo de preparo:

01 - Corte a calabresa em fatias (mais ou menos 1/2 centímetro) e a cebola em fatias finas (menos de meio centímetro).

02 - Coloque a calabresa em uma panela com um pouquinho de azeite e deixe fritar bem.

03 - Quando estiver quase pronta, acrescente meio copo de cachaça e deixe cozinhar, até queimar o álcool.

04 - Diminua um pouco o líquido.

05 - Retire da panela e reserve.

06 - Na mesma panela coloque a cebola e deixe até dourar. Coloque o alho e deixe dourar também quando estiverem bem dourados, coloque o restante da cachaça e deixe cozinhar, até diminuir um pouco o líquido.

07 - Acrescente a calabresa reservada e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo, cuidando para não grudar na panela.

Obs - O sal é opcional, conforme a calabresa não é preciso salgar. Pode-se comer apenas com pão francês, que fica uma delícia.

### TRUFAS DE CACHAÇA

#### Ingredientes:

- 400 gramas de chocolate meio amargo
- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite
- 02 cravos
- 05 ml de cachaça branca
- suco de 1 limão

#### Modo de Preparo:

01 - Aqueça o leite condensado com o creme de leite e o s cravos.

02 - Acrescente o chocolate.

03 - Leve para a batedeira e acrescente aos poucos a mistura de cachaça com o suco de limão.

04 - Gelar por no mínimo 6 hora e servir



## Restaurante Mussarela: Luta pela cachaça de alambique de qualidade na Baixada Fluminense

Matéria extraída do Portal R7

Quem passa pela rua Reia, no bairro Vila Rosário, em Duque de Caxias, Baixada Fluminense, não imagina que no restaurante do *Mussarela* existe um verdadeiro tesouro. Não, o paraibano Carlos Antônio Clementino dos Santos, o *Mussarela*, de 53 anos, não guarda dinheiro ou joias. Sua 'riqueza' é líquida, deriva da cana de açúcar e está engarrafada. O restaurante simples, especializado na culinária nordestina, é uma referência quando o assunto é cachaça. São mais de 300 rótulos diferentes, com exemplares que chegam a custar R\$ 985,00 como a *Dona Beja*, envelhecida 12 anos, cuja dose vale R\$ 70,00. O valor, mais de R\$1,00 por mililitro já que a garrafa tem 700 ml é muito maior do que o de algumas garrafas de uísque consideradas caras, como o *Blue Label*, com malte 25 anos, que custa até R\$ 600,00 e o *Royal Salute*, 21 anos, que chega a custar R\$ 400,00.

*Mussarela*, que ganhou o apelido quando trabalhava com a venda de laticínios, garante que a cachaça não envelhece na prateleira.

- Compramos umas duas garrafas por vez porque é um produto caro. Mas tem saída sim. Quem aprecia cachaça paga. Recebemos muitas pessoas que vêm de longe, como da zona sul do Rio e até de outras regiões, como Nova Friburgo [região serrana], por exemplo.

O comerciante é exigente e se recusa a trabalhar com aguardentes de baixo preço.

- Só temos produtos de boa qualidade, cachaça de alambique. Não posso vender um produto que a garrafa custa R\$ 3,00 R\$ 4,00 se uma garrafa de álcool custa R\$ 5,00. Outro dia, um rapaz esteve aqui e pediu para tomar apenas R\$ 10,00 dessa cachaça de R\$ 985,00. Tirei a rolha e pedi para ele dar uma cheiradinha. Existem ainda outras cachaças com preços surpreendentes. Uma garrafa de *Anísio Santiago* custa R\$ 496,00. Já a *Germana* 10 anos sai a R\$ 298,00 e a *Vale Verde*, R\$ 275,00. Mas há também cachaças mais acessíveis: a mais em conta custa R\$ 17,00.

*Mussarela*, que foi motorista de ônibus durante 20 anos, trabalha com cachaça há 15. Ele decidiu investir no próprio negócio após uma redução de salário na empresa onde trabalhava. Atualmente, conta com oito funcionários e até o fim do ano vai se mudar para uma área muito maior na avenida Presidente Kennedy, no bairro São Bento, com estacionamento para 70 carros.

Além da cachaça, o restaurante serve alguns pratos que atraem muita gente, de quarta-feira a domingo, das 11h às 22h. Picanha de carne de sol, costela de porco cozida na cachaça, carneiro e paleta de cordeiro são algumas das delícias.

De acordo com o Ibrac (Instituto Brasileiro da Cachaça), o Brasil possui uma capacidade de produzir 1,2 bilhão de litros de cachaça por ano. Atualmente, existem mais de 40 mil produtores, responsáveis por aproximadamente 4.000 marcas.

As microempresas respondem por 99% do mercado, que emprega direta e indiretamente mais de 600 mil empregos. Os principais Estados produtores são São Paulo, Pernambuco, Ceará, Minas Gerais e Paraíba. Quanto aos consumidores, somam-se aos produtores Rio de Janeiro e Bahia.

