

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, abr/mai/jun 2012 - nº25 - www.confrariacopofurado.com.br

Editorial

Estamos virando o primeiro semestre de 2012 com muita coisa já feita e muita coisa para contar.

O fato de maior repercussão no universo da cachaça, sem dúvida, foi a assinatura de acordo, entre os governos brasileiro e norte-americano, para o reconhecimento do termo CACHAÇA no rótulo da bebida nos Estados Unidos. Com muito júbilo a imprensa nacional deu a notícia, e todos comemoraram.

Mas esqueceram que o acordo é apenas um passo burocrático. Agora que começam os passos para sua efetivação vemos que tem muito a ser discutido e esclarecido, para que se efetive algum benefício além da visibilidade que a cachaça conquistou internamente.

Analisando a proposta do ato legal norte-americano a ser editado, vemos que a cachaça será um subitem do capítulo RUM no regulamento. Apenas não será preciso constar no rótulo esta indicação, substituída por CACHAÇA. No entanto, as especificações do rum terão de ser seguidas, mesmo que em desacordo com nossa legislação. A principal desconexão, com certeza, é a graduação alcoólica mínima do rum, que é 40% em volume, e a da cachaça é 38%. Cachaças com teores abaixo dos 40% terão que apresentar no rótulo os termos "cachaça diluída".

Outro entrave que identificamos é a questão da vedação do uso de milho ou xarope de milho no processo de fermentação, o que impede que cachaças de alambique que utilizem fubá para alimentar o fermento possam usar a denominação cachaça em seu rótulo nos Estados Unidos.

Em nossa função de defesa da cachaça de alambique temos estudado estes assuntos e junto com o IBRAC e a Câmara Setorial estamos propondo soluções. Todo este assunto pode ser acompanhado no site do órgão do governo Norte-americano responsável pela regulamentação. Para acessar, copie e cole em seu navegador o seguinte endereço:

<http://www.regulations.gov/#!docketDetail;rpp=25;so=ASC;sb=docId;po=0;D=TTB-2012-0002>

Neste número divulgamos opiniões dos leitores sobre o assunto da adoção de termos estranhos a nossa cultura no universo da cachaça, como *terroir* e *cachacier*, tratado anteriormente no Pinga nos iii que pode ser lido clicando aqui <http://www.confrariacopofurado.com.br/informativo/Pinga%20nos%20iii%20-%2024.pdf>. Publicamos para que interessados tomem conhecimento e formem suas opiniões.

Neste trimestre tivemos as visitas da Confraria ao alambique da Cachaça da Quinta em Carmo/RJ e mais um *tour* pelos alambiques gaúchos. Vejam as fotos.

E, finalmente, o fato relevante: o 1º. Concurso de Cachaças do Rio de Janeiro promovido pela APACERJ. Confirmam os resultados e preparem-se para uma nova onda de cachaças de alta qualidade do nosso Estado, que certamente virá.



1º Concurso de Cachaças do Rio de Janeiro

Estivemos presentes no 1º. Concurso de Cachaças do Rio de Janeiro, representados pelo Confrade Sergio Marba que participou do grupo de jurados que julgou as cachaças brancas e pelo grupo animado de confrades na plateia torcendo pela cachaça de nosso estado.

CLASSIFICAÇÃO	CATEGORIAS DO CONCURSO		
	BRANCA	ARMAZENADA	ENVELHECIDA
OURO	RESERVA DO NOSCO Branca (Rezende)	PEDRA BRANCA Ouro (Paraty)	MAGNÍFICA SOLEIRA (Vassouras)
PRATA	ENGENHO D'OURO - PRATA Inox (Paraty)	WERNECK - PRATA (Rio das Flores)	RESERVA DO NOSCO ENVELHECIDA (Rezende)
BRONZE	PEDRA BRANCA - DRINK'S (Paraty)	MENINA DO RIO - OURO (Sapucaia)	PETISCO DA VILA Carvalho Francês Cidade do Rio de Janeiro



Das 46 marcas, complementam a lista das dez primeiras classificações:

- 4º LUGAR: CACHAÇA FAZENDA SOLEDADE - PURA
- 4º LUGAR: CACHAÇA SANTA ROSA INTENSE UMBURANA
- 4º LUGAR: ENGENHO D'OURO OURO

- 5º LUGAR: CACHAÇA COQUEIRO - PRATA AMENDOIM
- 5º LUGAR: CACHAÇA COQUEIRO - OURO CARVALHO
- 5º LUGAR: PETISCO DA VILA PRATA

- 6º LUGAR: CACHAÇA DA QUINTA - CARVALHO
- 6º LUGAR: CACHAÇA MARÉ CHEIA - OURO
- 6º LUGAR: WERNECK - TRADICIONAL

- 7º LUGAR: CACHAÇA TON BRASIL - OURO
- 7º LUGAR: MAGNÍFICA RÓTULO PRETO
- 7º LUGAR: MARÉ CHEIA - PRATA

- 8º LUGAR: CACHAÇAFAZENDA SOLEDADE - IPÊ
- 8º LUGAR: BOUSQUET - OURO
- 3 PRAIAS PRATA

- 9º LUGAR: CACHAÇA DA QUINTA AMBURANA
- 9º LUGAR: CACHAÇA WERNECK OURO
- 9º LUGAR: TON BRASIL PRATA

- 10º LUGAR: PARATIANA
- 10º LUGAR: CORISCO PRATA
- 10º LUGAR: YRAPURU - CEREJEIRA

De forma inédita no Brasil, foi adotado um conjunto consistente de regras internacionais consagradas na avaliação de bebidas, tais como: compra das amostras para o concurso em estabelecimentos comerciais, imediatamente

envoltas em embalagem especial para o concurso, lacradas com lacres numerados e posteriormente renumerados para o concurso; corpo amplo e diversificado de jurados; e auditoria do Ministério da Agricultura, em todas as fases.

Além do fortalecimento e valorização das cachaças do Rio e da projeção no mercado de marcas até então conhecidas apenas localmente, o I Concurso de Cachaça do Rio de Janeiro constitui-se em um marco histórico na forma de se avaliar a cachaça no Brasil.

EMPRESAS CONCORRENTES (CONCORRERAM COM 46 RÓTULOS)
CACHAÇA BOUSQUET (NOROESTE: BOM JESUS DO ITABAPOANA)
CACHAÇA 3 PRAIAS (NOROESTE: BOM JESUS DO ITABAPOANA)
CACHAÇA COQUEIRO (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA CORISCO SUL: (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA DA QUINTA: (SERRANA: CARMO)
ENGENHO D'OURO (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA FAZENDA SOLEDADE (SERRANA: NOVA FRIBURGO)
CACHAÇA FULÔ (SERRANA: NOVA FRIBURGO)
CACHAÇA NEGA FULÔ (SERRANA: NOVA FRIBURGO)
CACHAÇA MAGNÍFICA (MEDIO VALE DO CAFÉ - VASSOURAS)
CACHAÇA MARÉ CHEIA (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA MARIA IZABEL (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA MENINA DO RIO (SERRANA: SAPUCAIA)
CACHAÇA PARATIANA (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA PEDRA BRANCA (LITORAL SUL: PARATY)
CACHAÇA PETISCO DA VILA (METROPOLITANA: CIDADE DO RIO DE JANEIRO)
CACHAÇA RESERVA DO NOSCO (CENTRO SUL: RESENDE)
CACHAÇA SANTA ROSA (VALE DO CAFÉ: VALENÇA)

Terroir da Cachaça

Opiniões de nossos leitores sobre o artigo de nosso número anterior.

Engels Maciel, tão nosso conhecido e reconhecido por seu conhecimento acadêmico e prático e experiência provada em tantos sucessos comentou (texto em *itálico*) o seguinte:

- Terroir tem que ser uma área delimitada?

Sim, pois cada solo apresenta uma característica diferente por este país a fora. Como na Europa, as denominações de Origem Controlada são relativas a uma região definida.

- Terroir tem que representar um saber-fazer coletivo?

Sim, pois cada produtor adquire conhecimentos passados através de gerações ou aprende com seu vizinho. E o saber-fazer é tão diversificado quanto as informações obtidas destes outros "produtores". Alguns que nem sequer tinham conhecimento do que é cachaça, quando em alguma dificuldade ou modismo, se arvoram a produzi-la de qualquer maneira. E aí entra em cena um outro contexto: o da necessidade de se viver. Alguns acham que produzir cachaça é fácil e se aventuram. E aí temos esta vasta gama de saber-fazer. Lembrem-se de que a produção de cachaça é uma indústria química de transformação e como tal precisa dispor de conhecimentos científicos/tecnológicos atuais, não perdendo de vista o "lirismo" de um alambique..

- Terroir deve expressar no produto uma tipicidade?

Não diria Terroir, mas nossa cachaça. E, dependendo do produto é claro que ele tem uma tipicidade. Porque que digo "dependendo": porque se o produto foi somente fermentado, todas as características inerentes à matéria prima poderão ser encontradas no aroma, no paladar, desde que por um bom profissional do assunto. Se for destilado, não tem como você dizer que tem gosto de burro perto da porteira, de cana com folhas murchas e outras baboseiras.

- Há necessidade de uma reputação do produto?

NÃO.

A reputação é:

s.f. Ato ou efeito de reputar.

Conceito de que goza uma pessoa por parte do público, da sociedade em que vive.

Consideração.

Apreciação.

Bom ou mau conceito: ter boa, má reputação.

Renome; estigma; prestígio.

Assim, uma pessoa ou "coisa" só pode ter reputação após ter adquirido através de alguma ação, uma avaliação coletiva do seu caráter, do seu prestígio, do seu renome. Enfim, a reputação só se adquire com o tempo.

Se respondermos afirmativamente a essas questões, no meu entender NÃO e transportarmos para nossa cachaça, podemos começar a propor uma discussão. Mas devemos continuar a 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. *Avaliação correta. Dizer que a cachaça, o destilado, tem sabor de cana ou barro amassado pelo burro do transporte, é no mínimo hilário.*

Vocês devem estar lembrados quando da visita da Confraria à minha indústria, durante a palestra que fiz para vocês, enfatizei que minhas variedades de cana plantadas em nossa terra foram aquelas que melhor se adaptaram e de 10 espécies, só restaram duas. E foi com elas que sempre produzi. E disse ainda mais: a cana precisa me dar muito caldo e muito açúcar. SÔ. O resto, faço aqui. Lembram-se?

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.

Parabéns pela Confraria defender a cachaça como cultura brasileira. Mas como cultura, ficam as informações e as coisas deixadas de nossos antepassados. A produção de hoje, o saber fazer, tem que estar aliado a um conceito tecnológico, pois como todos sabem, existem parâmetros definidos sobre sua qualidade. E sendo assim, é possível sim aliar o conhecimento empírico e à tecnologia

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. *Este é um processo de aquisição de novas tecnologias. E o saber fazer vai girando e se aprendendo com o passar do tempo. 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. Vocês já observaram que em cada cidade ou região Salinas, por exemplo existem cachaças de diferentes aromas, diferentes composições químicas que afetam as sensações organolépticas? Pois é. Cada produtor tem o seu saber fazer. Um alambica muito rápido, outro mais lento; um fermenta com fubá, outro com mandioca; um usa leveduras selecionadas, outro usa a microbiota natural. E isto é conhecido e amplamente difundido por eles para evidenciar suas características peculiares, dando ao seu produto uma qualidade distinta dos demais. O que é preciso saber e ter certeza é se estes produtos estão dentro de padrões adequados. 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? *Seja com as leveduras selvagens ou com as cepas produzidas em laboratórios, o que se pretende é Produtividade. Escolher uma que produza mais etanol. Que seja mais resistente às variações de temperatura e pH. Produzir determinados produtos secundários, etc. O resto é oriundo do trato fermentativo ou da maneira como se cuida da dorna em fermentação.*

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. Se estivéssemos falando de vinho, poderíamos fazer esta afirmativa. O mosto filtrado vai conter os produtos que a fermentação lhe produzir. Mas, quando se transfere este mosto para uma panela, que será aquecida até mais que ponto de ebulição da água, aí teremos outro produto. E, dependendo da habilidade do alambiqueiro e do equipamento que tem em mãos, teremos produtos de diferentes qualidades. E há que se atentar também que as leveduras selecionadas não agüentam a jornada inteira e tem que ser renovadas a cada período. Porque? Porque as leveduras silvestres são mais fortes e dominam o ambiente. Sendo assim quem garante que parte do que foi produzido já não foi produzido com outra cepa de levedura?

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? Bastaria para isto que se levasse informação correta a estes produtores com “pouca base cultural” e fazê-los ver que a produção de cachaça é uma indústria química de transformação. E aí vai a questão da qualidade. Vocês sabem e já viram em algumas de suas visitas, alambiques mal preservados, mal limpos e que transferem para a cachaça uma quantidade de cobre enorme. E eles em seu saber fazer original, com sua “pouca base cultural” e acreditando em qualquer um que de “palpites”, utiliza na saída da serpentina uma peneira cheia de carvão mas tem que ser o de nó de pinus e algodão e dizem que filtram todo o cobre. Já viram isto não?

Com as informações corretas e técnicas ele tenderá a se ajustar para atender a demanda do mercado. E não devemos somente nos ater às leveduras silvestres ou laboratoriais, mas também a equipamentos outros. Vocês degustariam uma cachaça produzida em um alambique feito somente de aço inox? Vocês se lembram das duas últimas FEICAS em que um painel foi mostrado um equipamento para retirada do carbamato utilizando resina? E que eu, nas duas vezes questionei o assunto e disse que não daria certo? Arranjei com isto uma inimizade. Mas a tecnologia não perdoa. Hoje posso passar para vocês a informação correta, se considerarmos os trabalhos universitários como de bom nível e que está mais abaixo deste texto, inclusive com a acertiva do Beto, lá de Canela, que alguns de vocês conhecem.

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? Creio que as duas citações estão corretas. Em tempos idos Paraty era o maior produtor e ficou conhecido por suas cachaças: de qualidade boa ou ruim, não sabemos avaliar, mas marcaram uma época as cachaças de Paraty. Já Salinas, leia-se ANISIO SANTIAGO ou HAVANA, teve seu apogeu pelo brilhante trabalho de divulgação feito por seu produtor. Se vocês viram a reportagem do Globo Rural sobre eles, irão lembrar que seu Anísio tinha até uma ferramenta própria para cortar a cana, que era selecionada dentro da touceira. Todo produtor sabe que este procedimento é um tanto folclórico porque a cana tem um tempo de colheita e maturação definido. E se você não a corta no momento certo, pode perder a safra. A partir daí.....

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

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.

E agora eu gostaria de colocar outro conceito para as discussões de vocês que não se adequa e é até completamente pernóstico quando se trata de cachaça, típica brasileira: a nova denominação que alguns estão adotando: CACHACIER o que vem a ser isto? Para entender melhor basta procurar no Dr. Google por sommelier.

Mais comentários do Sérgio Medeiros, de Taubaté

Caro Fernando Porto,

Sobre o seu artigo "Terror da Cachaça?" publicado no Informativo da Confraria do Copo Furado no. 24 de 2012, eu gostaria de apresentar os seguintes comentários.

Nós sabemos que o vinho é resultado de um produto só fermentado e que a cachaça é resultado de um produto fermentado e destilado.

Produzindo vinho a partir de uma colheita de 1000kg de uva teremos no final cerca de 700L de vinho, ou seja, todo suco da uva ainda estará presente no produto final e com ela todas as características da terra, do clima e do homem que o produziu.

Agora, colhendo 1000kg de cana teremos no final cerca de 100L de cachaça, ou seja, todo o suco da cana ficou para trás, na bebida final só existirá traços do suco original e nela encontraremos as características do fermento utilizado e o saber-fazer do homem que a produziu, que dependerá do alambique utilizado.

O interessante dessa comparação é que ela também responde/confirma a outra questão que você apresentou: "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", sim, pois a nossa cachaça é resultado de uma pequena parte que existia no suco original, o açúcar, essa pequena parte foi transformada através da fermentação e separada do suco através da destilação, então toda característica do solo, da região, do clima e outras mais típicas do próprio lugar deixarão de existir no produto final. Espero ter entendido corretamente que vocês dão importância ao tipo de fermento e do alambique utilizados pelos produtores, eu concordo e acho que esses assuntos são estudados muito superficialmente no Brasil apesar de você entender que existe muita informação disponível sobre eles.

Quando o assunto é "Cachaça" muitas opiniões e paixões vêm à tona, gostaria de comentar sobre uma cachaça que aparece entre as primeiras nos concursos realizados pelos respeitados professores da USP-S. Carlos, se trata da "Campagnari" essa é uma cachaça que em minha opinião vale a pena estudar, ela é produzida em pequena escala e usa um tipo de alambique que difere dos tipos comuns que encontramos nos tradicionais produtores, e por fim degustá-la.

Minha intenção aqui foi fazer pequenos comentários, pois um tema como este puxa outro e mais outro e assim precisaríamos de muitas doses para esclarecer e eliminar a grande quantidade de mitos que foram criados em torno da nossa "Cachaça".

Um grande abraço e saudações etílicas,

Sérgio Medeiros

Cachaça na Cozinha



Confrade Gilvan Chegure

Harmonização da Cachaça com a gastronomia & Culinária Brasileira contemporânea.

Segundo o Aurélio

Gastronomia [Do gr. *gastronomía*.] Substantivo feminino.

- Conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa.
- Arte de regalar-se com fins acepipes.

Culinária [F. subst. de *culinário*.] Substantivo feminino.

- A arte de cozinhar.

Cada vez mais a gastronomia brasileira contemporânea é valorizada aqui e cada vez mais respeitada no estrangeiro.

Não só pelo sabor exótico, como também por ser realmente saborosa e bastante variada, uma vez que, no quesito culinário, há uma grande diversidade de opções de cardápios e pratos para praticamente qualquer gosto .

Na realidade, dentro da culinária tupiniquim, há uma gama enorme de sabores, aromas e a prazerosa possibilidade de inéditas combinações de elementos que transformarão essa alquimia em pratos irresistíveis não só para os iniciados, como para quem mais vier. Ou seja, o mundo !!!

Essa química, que rola nos "muitos Brasis culinários", cada vez mais, traz ao conhecimento geral, muitos pratos regionais, que virão encantar o paladar dos mais exigentes gourmets. Isso realmente é muito gratificante e instigante.

Hoje, a culinária regional, com os seus temperos, aromas, sabores e matéria prima local. Partem das cozinhas humildes, para as os mais refinados ambientes.

Essa difusão partiu de fatos muito significativos e importantes:

- A vontade dos chefs brasileiros (a partir do mestre e baluarte, José Hugo Celidônio) se assumirem como elementos importantes no trato e na consequente divulgação da culinária brazuca como um todo, ou particularmente, das muitas possibilidades culinárias desses muitos Brasis, dentro de um só Brasil.
- A descoberta e depois a paixão dos grandes chefs internacionais, principalmente os franceses (capitaneados principalmente pelo mestre Claud Trougois, que assentou âncoras por aqui e descobriu as múltiplas possibilidades de criar e adaptar a culinária brasileira ao gosto dos mais experientes e renomados gourmets e logicamente quebrando tabus e criando uma Cozinha elaborada e digna dos melhores salões do mundo.

Com a criação de cursos, em todos os níveis, foi inculcada da mente a opção de carreira. A valorização do profissional ligado aos prazeres da boa mesa, em todos os níveis e hierarquias. Possibilitaram a melhoria da qualidade na elaboração dos pratos e conseqüentemente dos cardápios.

Dentro desse contexto, a cachaça, bebida brasileira, com a tradição de mais de quatro séculos de participação na vida e no cotidiano do país, cada vez mais, deixa de ser "a mardita", "aquela que matou o guarda", "marafo" e tantos outros apelidos pejorativos e difamantes, para tornar-se um elemento bastante importante e presente nas mais importantes e sofisticadas mesas e nas cozinhas brasileiras. A algum tempo, graças a DEUS, não é pecado, desaforo ou vício, degustar, sem medo de ser feliz, uma boa cachacinha.

Logicamente a cachaça sempre esteve presente na mesa do brasileiro, primeiramente em todas... Nesse tempo de Brasil colônia, chegou ao status de moeda de troca para o comércio, o que causou a ira da coroa português, pois era uma forma do povo da Terra de Vera Cruz dar uma sacaneadinha na opressora Coroa Portuguesa. Mais para frente, Marginalizou-se e ficou muito mal vista nas grandes metrópoles brasileiras.

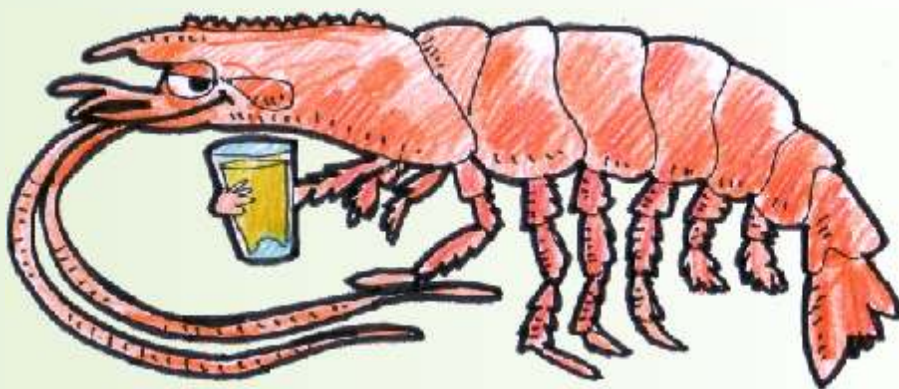
Essa situação permaneceu até bem pouco tempo. No panorama atual, a cachaça começa a se valorizar e achar seu lugar nas prateleiras e mesas mais exigentes. E o seu nome e sabor, viajam por todo o mundo.

Logo que o estrangeiro chega ao Brasil e no Rio particularmente, quer saber onde pode tomar ou degustar uma "Caipirrinha", aliás, ela é a quinta bebida mais consumida nos principais hotéis de cinco estrelas em todo o mundo.

CAMARÃO CACHACISTA

Ingredientes

- 01 kg de camarões médios ou grandes;
- 01 limão; sal;
- 125 g de manteiga;
- 02 colheres de sopa de salsinha picada;
- 01 colher de sopa de cebola picadinha;
- 01 colher de sopa de coentro picado;
- 04 dentes de alho esmagados;
- 01 dose (50 ml) de cachaça envelhecida;
- pimenta do reino branca, moída na hora;
- sal



Modo de preparo

- 01 - Misturar bem 100 g de manteiga (deixada fora da geladeira até amolecer) com a salsinha, a cebolinha, o coentro, o alho, a cebola e 01 colher de sopa de cachaça;
- 02 - Deixar na geladeira, de um dia para o outro.
- 03 - Esquentar o restante da manteiga numa frigideira e juntar os camarões, até dourar (cerca de três minutos).
- 04 - Aquecer o resto da cachaça numa panelinha e colocar a mistura de manteiga, mexendo constantemente por mais alguns minutos para que os camarões fiquem impregnados com os temperos;
- 05 - Servir com arroz, misturando-o ao molho de manteiga.

GALINHA D'ANGOLA AO SENHOR-DE-ENGENHO

Ingredientes

- 01 galinha d'Angola;
- 150 g de lombo de porco defumado;
- 300 g de ameixas pretas;
- 01 cebola roxa grande;
- cebolinha verde;
- 02 colheres de sopa de manteiga;
- 100 g de bacon em tiras;
- 30 ml de cachaça envelhecida, bem amadeirada;
- 01 litro de caldo de carne;
- 01 pitada de noz moscada ralada;
- 01 pimenta dedo de moça;
- sal

Modo de preparo

- 01 - Passar o lombo de porco no processador ou corte-o bem fino e misturar com a noz moscada.
- 02 - Picar a cebola.
- 03 - Numa frigideira, colocar 01 colher de manteiga e dourar a cebola junto com o lombo.
- 04 - Retirar os caroços de 12 ameixas e misturar ao lombo.
- 05 - Temperar com pouco sal e pimenta.
- 06 - Recheiar a galinha com a mistura.
- 07 - Envolver a ave com as tiras de bacon e colocar numa travessa.
- 08 - Acrescentar pedacinhos da manteiga restante por cima e levar ao forno por 01 hora.
- 09 - Durante o cozimento, regar com duas xícaras de caldo quente. Enquanto isso, juntar a cachaça ao caldo restante e nele cozinhar as outras ameixas, por 15 minutos.
- 10 - Servir a junto com as ameixas e o caldo do cozimento (se desejar, engrosse-o ligeiramente com um pouco de maizena).

Acompanha arroz branco

BANANA AO SUOR-DE-ALAMBIQUE

Ingredientes

- 08 bananas, não muito maduras;
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 01 ½ colher de sopa de açúcar;
- 50 g de uva-passa;
- ½ copo de suco de laranja; - 30 ml de cachaça branca.

Modo de fazer

- 01 - Colocar as passas para macerar na cachaça por pelo menos 1 hora.
- 02 Descascar as bananas e cortar ao meio, de comprido.
- 03 - Esquentar a manteiga numa frigideira e dourar as bananas em fogo médio, por cerca de 5 minutos, virando-as com cuidado.
- 04 - Juntar o açúcar, o suco de laranja e as passas, deixando no fogo poro mais 5 minutos, até o caldo engrossar um pouco.
- 05 - Colocar a cachaça, inclinando a frigideira em direção à chama, para que flambe.
- 06 - Servir imediatamente



Visita à Cachaça da Quinta

Foi no dia 5 de maio, a Confraria visitou a propriedade da Presidente da APACERJ, Kátia Espírito Santo, em Carmo, Estado do Rio.

Conhecemos as instalações totalmente modernizadas em equipamentos e recursos tecnológicos porém preservando a técnica e o conhecimento familiar que vem do avô da Kátia, precursor da produção da Cachaça da Quinta nessa mesma propriedade.

O prédio antigo passou por adaptações para acomodar os novos equipamentos, porém preservando a roda d'água, que continua movendo a moenda, e o ciclo de produção estabelecido na prática de três gerações.

O método de trabalho é todo baseado na sustentabilidade, buscando aproveitar ao máximo as condições de terreno, temperaturas ambientes durante o ano e o uso da luz natural, com todas as tarefas sendo executadas durante o dia.

A Cachaça da Quinta, já muito apreciada pela Confraria, foi consumida valentemente, acompanhando o almoço com cardápio típico da região e alguns incrementos familiares que deram muita alegria a todos nós.







Visita a alambiques gaúchos

Em junho, a Confraria realizou a quarta visita a alambiques gaúchos. O grupo ficou baseado na cidade de São Francisco de Paula, na Região dos Aparados da Serra, no sítio do orientador da excursão.

PINGA

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

Foram oito dias de estadia, alternando as visitas a alambiques das cachaças Harmonie Schnaps, Weber Haus , Bento Albino , Casa Bucco , Velho Alambique e Flor do Vale com passeios e compras nas cidades vizinhas de Gramado, Canela e Nova Petrópolis, além da própria São Francisco de Paula, não faltando visita ao Centro Budista e viagem no trem maria-fumaça na Região do Vinho.

O roteiro da viagem abrangeu gastronomia das regiões alemã (Taquara, Ivoti e Nova Petrópolis), italiana (em Bento Gonçalves) e ainda da região serrana no galpão do Sítio, nos cafés da manhã com cucas, pães caseiros e queijos serranos, na janta típica das antigas tropeadas com charque e pinhão e no churrasco do último dia, com fogo-de-chão, gaita e causos acompanhando a festa.



PINGA

n o s 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 iiis:

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

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