



JANEIRO DE 2013
ANALÂNDIA | SP

Apresentação



A I Cúpula da Cachaça foi uma reunião de especialistas ligados ao universo da cachaça para debater temas pertinentes ao passado, presente e futuro da bebida nacional brasileira.

De formações e atuações diversas, cada um dos membros desse grupo trouxe uma visão oriunda de um determinado ponto de vista e dividiu-a com os demais componentes.

Os três dias de generosa e profícua troca de ideias resultaram em aprofundamento do conhecimento de cada membro e do grupo dos muitos aspectos envolvidos na história, produção, comercialização, marketing, exportação e valorização da cachaça como elemento da cultura nacional.

Agora, oferecemos aqui um resumo das discussões e propostas dessas jornadas como colaboração para que todos os atores envolvidos no universo da cachaça participem dos debates e da produção de conhecimento em busca sempre do aprimoramento, da manutenção da variedade e da valorização da bebida nacional brasileira.

Viva o Brasil! Viva a cachaça!

Prévias

Após uma visita à sede da Ypióca, em Fortaleza, no final de 2011, o grande colecionador Messias S. Cavalcanti – autor de *A Verdadeira História da Cachaça* – propôs ao grupo de especialistas em cachaça ali reunidos uma reunião em que se debatessem os diversos temas pertinentes à bebida. Não são poucos os aspectos envolvidos com a história, produção e comercialização da cachaça que suscitam controvérsias e equívocos. Messias deu a esse encontro o nome provisório de Simpósio da Cachaça.

À época, essa proposta não pôde ser levada adiante, em vista das grandes dificuldades logísticas. Mas a ideia de aprofundar os debates e ampliar a troca de conhecimentos entre os especialistas stava lançada.

Já no segundo semestre desse ano, de volta do Festival da Cachaça, em Salinas, o jornalista e documentarista Dirley Fernandes e o escritor e cachaciere Agostinho Lima Novo começaram a planejar uma visita a seus congêneres paulistas, que incluiria um almoço no restaurante Mocotó e teria seu ponto alto numa visita à Cachaçaria Macaúva, em Analândia.

Quando Agostinho lançou essa ideia, Milton Lima, proprietário da Pousada e Cachaçaria Macaúva, colecionador e especialista no líquido precioso, abraçou-a e passou a liderar a mobilização para reunir os correligionários na sua casa, que, no período imaginado para o encontro (25 de janeiro), estaria completando um ano.

Entre confirmações e cancelamentos, em complicada operação de agendamento e logística, fechou-se o rol dos participantes do encontro com os seguintes nomes:

Peter Carl Armstrong

Bacharel em Ciências Políticas pela Universidade de Victoria, Canadá, foi correspondente da The Canadian Press antes de se especializar em comércio exterior e desenvolver e implementar os primeiros projetos de exportação da Cervejaria Brahma e da Aguardente 51. Também estruturou operações para a Caninha da Roça e a Caninha 21. É consultor para o Brasil da International Wine & Spirits Record, de Londres.

Manoel Agostinho Lima Novo

Autor do livro *Viagem ao mundo da cachaça*, criador do site www.mundodacachaca.com e do aplicativo para Iphone Cachaça Brasil. Atua como consultor e palestrantes e é formado em Análise Sensorial pelo Centro Studi Assaggiatori (Brescia, Itália)

Milton Lima

Nascido, fermentado e destilado em Pirassununga, escreveu o tcc *Cachaça do Brasil – da Senzala para a Casa Grande*, que originou o cachaças.com – site que há seis anos é importante fonte de referência sobre o universo da cachaça. É colecionador de cachaça e proprietário da Cachaçaria Macaúva. Foi jurado do Ranking Playboy de Cachaças 2011. Atualmente ministra palestras e consultorias sobre cachaça.

Nelson Duarte

Tecnólogo em Bebidas, Mestre Alambiqueiro, Master Blender premiado e Bartender com certificação internacional pela International Bartenders Association, é autor do livro “Cachaça de Alambique: uma dose de marketing” (2013) e palestrante, especialista em Análise Sensorial certificado pelo Centro Studi Assaggiatori de Brescia, Itália.

Leandro Marelli de Souza

Pós-doutor pela USP e Doutor pela Uenf, com estudos relacionados à Tecnologia de Bebidas e ao Controle de Qualidade em Bebidas Alcoólicas. Autor de artigos sobre qualidade química e sensorial da cachaça publicados em periódicos e congressos científicos nacionais e internacionais. Jurado do Ranking Playboy de Cachaças 2011

Dirley Fernandes

Jornalista, editor, crítico de música e de cinema e documentarista. Com passagens por veículos como Manchete, Seleções, Extra, JB e Jornal do Comércio, é autor do documentário em média metragem *Devotos da Cachaça* (2010), que aborda a profunda inserção da cachaça na cultura, história e identidade brasileiras.

Glauco Mello Jr

Engenheiro químico especializado na cadeia produtiva canavieira, trabalhou para Copersucar, Raízen e Zilor, entre outras. Desde 1996, é consultor em produtividade e fermentação alcoólica da multinacional Elanco, atuando no Brasil, América Latina e Ásia.

Sidney Maschio

Jornalista especializado em agronomia, foi da equipe do Estadão e do Globo Rural. É hoje apresentador do jornal diário de agronegócios do canal Terra Viva (Band), além de poeta, degustador e colecionador de cachaças.

Na quinta-feira, os participantes começaram a chegar, todos recebidos por Milton Lima e sua fantástica equipe com goles de Indaiazinha, Engenho Pequeno e Anísio Santiago.

Abertura

A Cúpula da Cachaça é um evento que pretende ser permanente, como um fórum de discussões aberto, democrático e multidisciplinar sobre a bebida nacional brasileira. Os participantes e seu principal organizador e anfitrião, Milton Lima, têm como meta que o grupo desse ano se amplie nas próximas edições, agregando novos e variados conhecimentos, especialistas das mais diversas regiões e temática ainda mais abrangente.



Por isso, a cerimônia de abertura da I Cúpula da Cachaça teve como ponto alto um gesto simbólico. Os participantes da Cúpula, aos quais se juntou o vice-prefeito de Analandia, Jairo Masci, representando o município, plantaram toletes de cana em uma área próxima da horta orgânica da Pousada Macaúva.

Os sulcos já estavam preparados para o plantio, assim como os toletes. Cada um dos participantes da Cúpula distribuiu os toletes pelos sulcos e usou o podão para fazer os cortes. Leandro Marelli, nascido no campo, no sul do Espírito Santo, demonstrou mais desenvoltura com o instrumento, é claro.

Milton explicou, em breve pronunciamento, o mote da cerimônia. “Nós estamos aqui para plantar uma semente, a do debate e da troca de experiências que vai ajudar a cachaça a crescer cada vez mais forte e saudável. Nada mais simbólico, então do que começarmos do início, da terra, da cana e do plantio feito pela mão do homem”, disse.

A seguir, os participantes da Cúpula se reuniram em torno da mesa de debates, os convidados deixaram o recinto, um brinde foi erguido e as discussões tiveram início.

Primeiro tema: Envelhecimento

Peter Armstrong, um canadense/brasileiro de voz calma e olhar atento, foi o primeiro expositor da Cúpula. A longa experiência de quem foi um dos maiores responsáveis por apresentar a cachaça e a caipirinha para os europeus, entre outras realizações, lhe garantiu a precedência.

Peter se apresentou, contando que veio para o Brasil com três anos e aqui ficou até terminar o 2º grau. Voltou ao Canadá e formou-se em Ciências Políticas. Atuou como correspondente e redator da Canadian Press por quatro anos. Como, em determinado momento, teria que mudar-se do país por razões profissionais, preferiu tomar outro rumo e se dedicou ao Comércio Exterior. Acabou contratado pela Brahma, ajudando a empresa a dar início às suas atividades no exterior.



Depois de 18 anos na empresa, foi contratado pela 51 com a tarefa de levar a aguardente ao exterior. Estruturou a operação externa da marca, que hoje atua em cerca de 45 países, e auxiliou outras empresas do ramo a tomar o mesmo rumo.

Peter cunhou o termo “premiunização” para explicar o processo pelo qual o setor de cachaças está passando nos últimos dez a quinze anos. O conceito explicaria o cuidado cada vez maior que os fabricantes estão dispensando aos processos de fabricação de seus produtos.

“O envelhecimento é uma das etapas que têm recebido o maior atenção, o que se traduz, principalmente, por investimento”, disse Peter, traduzindo literalmente um dos requisitos para o apuro da qualidade das bebidas.

Peter lembrou que a regulamentação do processo de envelhecimento das cachaças começou em 1997.

“Será denominada aguardente de cana envelhecida, caninha envelhecida ou cachaça envelhecida a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor.”

“O Ibrac e a Abrabe coordenaram o processo no âmbito do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça”, lembrou Peter, que tomou parte das discussões.

O PBDAC foi criado pelos produtores de cachaça com a participação do Governo Federal, através dos Ministérios da Agricultura e Abastecimento, do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e da Ciência e Tecnologia. O propósito era organizar o setor em torno de três objetivos básicos:

- Valorizar a imagem da Cachaça como produto genuinamente nacional, com características históricas, culturais e econômicas significativas para o povo brasileiro;
- Organizar o setor de Cachaça com o intuito de capacitá-lo para a disputa do mercado internacional de bebidas, visando a competitividade, eficiência e qualidade e o aumento das exportações brasileiras, gerando assim, divisas e empregos para o país;
- Dar suporte técnico-comercial aos produtores para proporcionar sua inserção tanto no mercado nacional, quanto no internacional.

Em 2001 e 2005, novas iniciativas de regulamentação do envelhecimento surgiriam. Hoje, a regra básica estabelecida, em nível federal, é que:

Cachaça Envelhecida é a cachaça que contém, no mínimo, 50% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

Cachaça Premium é a cachaça que contém 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

Cachaça Extra Premium é a cachaça envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

A novidade trazida por Peter para a Cúpula é que uma nova mudança na legislação está a caminho. “Até o mês de junho, deverá entrar em consulta pública uma proposta de atualização das regras”, disse ele.

“A ideia é partir para regras mais rígidas em relação, por exemplo, ao tamanho dos barris utilizados para o envelhecimento. Os single malts só podem ser envelhecidos em barris de no máximo 240 litros, enquanto a cachaça pode lançar mão de barris de até 700 litros”.

Os participantes da Cúpula concordaram que existem algumas marcas de cachaças no mercado que declaram um certo tempo de envelhecimento, o qual, por ser realizado em grandes barris, não se traduz no resultado químico e

sensorial esperado. E que, isso, de alguma forma, é uma forma de induzir o consumidor do produto a enganar.

Blends

Discutindo as várias formas possíveis de envelhecimento, Peter lembrou que whiskies como o Ballantines não têm tempo de envelhecimento declarado. Mas que essa marca, em particular, faz um blend em que, por exemplo, entra pequenas doses do single malt Laphroaig (envelhecido, pelo menos, dez anos). “A disseminação do blend levou a que a Escócia reduzisse de centenas para 80 o número de suas destilarias”.

Ainda falando sobre a Escócia, Peter contou que os produtores vêm utilizando, inclusive, barris “casados” – um francês, já usado em conhaques e outro escocês – em busca de resultados sensoriais diferenciados.

Para Peter, o exemplo pode ser seguido por produtores brasileiros. “Diferentes fabricantes podem produzir suas cachaças e um único local se responsabilizaria pela blendagem. Essa seria uma forma de garantir uma produção numa escala maior”.

O biólogo Leandro Marelli e o master blender Nelson Duarte se declararam contrários à mistura de cachaças de diferentes produtores.

“Se você não acompanha a produção a cada passo, não vai conseguir um padrão de qualidade único”, disse Leandro. “Uma cachaça produzida com essa técnica não pode ser considerada da mesma categoria que uma produzida por um determinado produtor, dominando todo o ciclo, cuidando permanentemente da qualidade dos processos”.

Para Nelson, no caso da cachaça, o termo “blended” só deveria ser utilizado para misturas de cachaças envelhecidas que partem da mesma matéria-prima (cachaça branca). “Eu evito, sempre que possível, na minha atuação a mistura de cachaças diferentes”.

Chips de carvalho

O engenheiro químico Glauco Mello disse acreditar que o setor de cachaça não pode dispensar novas técnicas que possam trazer uma maior produtividade. Ele lembrou da técnica do chip de carvalho, que pode ser um substituto do envelhecimento.

Os chips são aparas de madeira especiais que, introduzidas na cachaça, podem legá-la em poucos dias propriedades até agora obtidas apenas após anos de armazenamento em tonéis – uma técnica utilizada desde os anos 80 pelos

produtores de vinho, mas, no Brasil, experimentada apenas em laboratório. “Não há mudança nas propriedades organolépticas entre uma cachaça com um chip por sete dias e uma envelhecida por sete anos”, afirmou Glauco.

Glauco também citou o borbulhamento como outro processo que produz resultados em curto prazo. “Não há diferença perceptível em termos de propriedades entre os produtos obtidos por processo tradicional e esses processos tecnológicos”.

Os participantes da Cúpula concordaram que, caso os fabricantes de cachaça de maior porte passem a utilizar essas tecnologias, a artesanal tenderá a segui-los.

“Os processos de produção irão se alterar muito nos próximos anos. O processo puramente artesanal, como conhecemos hoje, tende a sumir”, disse Glauco.

“Temos q considerar a diferença entre o custo do chip e do barril”.

Peter lembrou que “um barril de carvalho usado na Escócia custava US\$ 45 há dez anos e, agora, não sai por menos US\$ 200”.

O jornalista Dirley Fernandes lembrou que, ainda que a mudança de métodos possa levar a ganhos do ponto de vista da produção, os impactos em áreas como marketing (diferenciação entre produto artesanal, orgânico x tecnológico, modificado) e os custos sociais implícitos recomendam muita cautela. “Essas mudanças vão demandar, inclusive, adaptações na legislação, sob o ponto de vista da rotulagem, e terão impacto em toda a cadeia produtiva e no valor simbólico da cachaça. Para a adoção deles, é preciso bastante cuidado”.

Sobre a possível dificuldade de separar as cachaças por métodos de produção, caso outros processos sejam implantados (existem estudos para envelhecimento por radiação e destilação por centrifugação, entre outros), Peter lembrou que, na Escócia, existe a presença permanente de fiscais nas destilarias.

Madeiras nacionais

“O carvalho é a melhor madeira para o envelhecimento da cachaça”, disse Peter Armstrong, para discordância dos demais participantes da Cúpula, com exceção de Leandro Marelli.

Para Nelson Duarte, “temos um boom de madeiras hoje em dia”. O master blender reconhece que alguns exageros estão sendo cometidos, com mais efeito de marketing do que propriamente de qualidade do produto final.

“Sensorialmente falando, eu prefiro as madeiras brasileiras. Considero o carvalho um mal necessário. É uma madeira que funciona como uma transição para levar o bebedor de uísque ou de conhaque a passar para a cachaça, mas ainda com reminiscência daquelas bebidas”.

Milton Lima disse que aprecia certas marcas que lançam mão do carvalho, mas considera que a valorização das madeiras brasileiras deve estar na ordem do dia para manter e ampliar a caracterização da cachaça como bebida brasileira e manter suas características tradicionais. “Eu não compro carvalho para meu consumo”, disse.

Dirley lembrou que a Ypióca chegou a usar como slogan o termo “uísque brasileiro” ainda na década de 50, “O uso do carvalho na cachaça foi uma tentativa de valorizar a cachaça aproximando-a de bebidas consideradas mais nobres. Mas o exagero no uso dessa madeira afasta a bebida de seu sabor característico e da sua caracterização como bebida brasileira”.

Todos os participantes da Cúpula foram unânimes em considerar que deve ser objetivo de toda a comunidade envolvida com a cachaça apoiar a adoção de madeiras brasileiras nos processos de envelhecimento.

O cachaciere Agostinho Lima Novo forneceu aos participantes uma lista de madeiras brasileiras utilizadas na produção de cachaça.

Nome Científico	Nomes vulgares
Centrolobium Microchete	ARIRIBA, ARARIBÁ, GOROROBA, PUTUMUJU, PETIMUJU, POTOMUJU,
Cariniana Strellensis	JEQUITIBA ROSA, BRINGUEIRO, COATINGA, ESTOPEIRO
Cariniana Legalis	JEQUITIBA BRANCO, JEQUITIBÁ, PAU CAIXAO, CAIXAO
Myroxylum Peruiferum	CABRIUVA, CABREUVA, BALSAMO, PAU DE INCENSO, CABORIBA, PAU VERMELHO, QUINA-QUINA
Pterogyne Nitens	AMENDOIM, VIRARÔ, PAU AMENDOIM, SUCUPIRA, VILÃO
Tabebuia Insignis ou Cassinoides	IPE, TABEBUIA, IPE BRANCO, CAXETA, PAU PARAIBA, TAMANQUEIRA, MALACAXETA
Cordia Goeldiana	FREIJO, CÔRDIA PRETA, FREI JORGE, FREI JOÃO
Amburana Cearensis	AMBURANA, IMBURANA, UMBURANA, CUMARU, CUMARÉ,
Hymenae Carbouril	JATOBÁ, JATAÍ, JITAÍ, IMBIÚVA, FARINHEIRA, BURANDÃ
Cedrela Fissilis	CEDRO, CEDRO ROSA, CEDRO CETIM
Apuleia Leiocarpa	GRAPIA, GARAPA, MUIRAJUBA, GRAPIPUNHA, CUMARURANA, GRAPIÁ, MURATUÁ

Ocotea Odorifera	SASSAFRAS, CANELA-SASSAFRAS, CASCA-CHEIROSA
Plathymenia Foliosa	VINHATICO, PAU DE CANDEIA
Vataireopsis Araroba	ANGELIM, ARAROBA, AMARGOSO, MOINA, ANDIRA
Eugenia Involucrata	CEREJEIRA, CEREJA, ARACAIZEIRO, ARACAZEIRO
Geissospermum Laeve	PEREIRA, PAU PEREIRA, PEREIRINHA, QUINÁ, QUINARANA, UBÁ-AÇU, CAMARÁ DO MATO
Aspidosperma Polyneurom	PEROBA ROSA, PEROBA AMARGOSA, SOBRO,
Aspidosperma Paratecoma	PEROBA DO CAMPO, PEROBA AMARELA, PEROBINHA, PEROBA DE TELHADO, PEROBA BARATA
Ocotea Spixiana	CANELA, LOURO, LOURO-CANELA,
Mezilaurus Itauba	ITAUBA, ITAUBA AMARELA, ABACATE DO MATO
Guarea Kunthiana	PAU D'ARCO, PELOTEIRA, FIGO DO MATO, CANJAMBO, MANCORE, JATAÚBA
Platymenia Reticulata	AMARELO CETIM, PAU AMARELO, AMARELINHO, CANDEIA, OITEIRA, AMARELO
Prunus Dulcis ou Sellowii	AMENDOEIRA, MARMELO DO MATO, PESSEGUEIRO, VAROVA, CORAÇÃO DE NEGRO
Araucaria Angustifolia	ARAUCARIA, PINUS, PINHO, PINHO DO PARANA,
Bertholletia Excelsa	CASTANHEIRA, CASTANHA DO PARA, CASTENHEIRO
Anadenanthera Macrocarpa	ANGICO, ANGICO VERMELHO, ARAPIRACA, CURUPAI
Eucalyptus Abdita	EUCALIPTO,
Dalbergia Nigra	JACARANDA, CAVIUNA, CABIUNA, GRAUNA, PAU PRETO
Ziziphus Joazeiro	JOÁ, JUÁ, JUAZEIRO, JOAZEIRO, LARANJA DE VAQUEIRO
Senna Macrathera	MANDUIRANA, PAU FAVA, ALELUIA, CABO VERDE, FEDEGOSO, IBIXUNA, IBAXUNA, MAMANGÁ
Gallesia Integrifolia	PAU D'ALHO, GUARAREMA, IBIRAREMA, CRATEAVA
Tamarindus	TAMARINDO, TAMARINDEIRO, FRUTA DE GAMBÁ
Vitex Montevicensis	TAPINUÃ, TAPINUAM, TAPINHOÃ, TARUMÃ, AZEITONA DO MATO, TAROMÃ, SOMBRA DE TOURO

Mactura Tinctoria	TATAJUBA, TAIÚVA, TAJUVA, TATAJIBA, TATANÉ, TAUBA, AMOREIRA, JATAIBA
Peltogyne Cofertitiflora	MARACATIARA, AROEIRA, GONÇALO ALVES, PAU ROXO, GUARABU, QUEBRA MACHADO, ROXINHO, BARABU
Olea Europaea L.	OLIVEIRA, OLEOSA, OLAVIEIRA, SABAO DO MATO
Caesalpinia Echinata	PAU BRASIL, IBIRAPITANGA, ORABUTÃ, MUIRAPIRANGA
Carapa Guianensis	MAPURANA, CANJARANA, CANHARANA, CAIERANA, PAU DE SANTO

Segundo tema: Blendagem

O tema a seguir (blindagem) foi exposto por **Nelson Duarte**, profissional que, como mestre alambiqueiro, master blender, bartender e apreciador, domina todo o arco descrito pela cachaça da produção ao consumo.

Sua palestra foi regada a doses de Canabella, excelente blend de sua autoria que estaria no Top 3 da degustação de cachaças não-mineiras realizada no dia seguinte.



Para Nelson, o grande desafio da blendagem é e sempre será conseguir repetir a receita em todos os lotes que são produzidos. “Cada alambicagem produz uma cachaça diferente. Depois, cada diferença no tamanho do barril, na idade das cachaças a serem usadas no blend... tudo vai produzir um efeito único e é preciso fazer as devidas correções, contando com a capacidade sensorial do master blender”, disse.

Para exemplificar, Nelson contou que os barris de jequitibá, quando são novos, soltam com muita rapidez um sabor amargo que torna a cachaça neles armazenada “um fel”. “A correção é feita com uma cachaça mais nova ou com a troca de barris ou deixando o líquido descansar em barris de inox. Temos que experimentar diversas saídas e ter muita paciência. Mas tudo é uma jogada de tentativa e erro. E a análise do blender é totalmente sensorial”.

Na criação de novas receitas, lembrou Nelson, eventualmente uma cachaça pode demandar seis meses de experimentações até poder ser considerada pronta. “O produtor precisa ter paciência para dar ao blender a oportunidade de alcançar um resultado que signifique uma cachaça com um diferencial diante de tantas marcas”.

Bidestilação

Nelson referiu-se a lotes de cachaça para os quais ele está buscando a correção de certas imperfeições. E uma das possibilidades que foi aventada pelos participantes da Cúpula foi a bidestilação.

Nelson lembrou que a cachaça bidestilada, a rigor, não poderia ser chamada de cachaça, porque a legislação se refere a “composto simples de cana-de-açúcar”. “De modo geral, não uso cachaças bidestiladas em meus blends. Só lancei mão desse processo em casos muito específicos, para não ser obrigado a desperdiçar uma determinada quantidade de cachaça. Sensorialmente, a bidestilação leva a uma perda da qualidade do produto”.

A bidestilação é proposta por alguns especialistas como forma de obter uma aguardente com menor acidez e menores teores de elementos como o cobre e o carbamato de etila e já obteve resultados positivos, em termos sensoriais, em alguns estudos, como os de ROTA, M. B. e FARIA, J. B (2009).

Porém, a maior parte dos especialistas e degustadores considera que a bidestilação acarreta um empobrecimento do sabor e do aroma do produto, levando a uma descaracterização da cachaça e tornando-a mais parecida, por exemplo, à vodca, que tem na neutralidade um objetivo de produção.

Todos os participantes da I Cúpula da Cachaça concordam que a bidestilação é um processo que deve ser, sempre que possível, evitado.

Profissionalização: o master blender

Nelson Duarte também falou sobre a necessidade de profissionalização da fabricação de cachaça, que sofre reações de muitos produtores. “Não deve ser responsabilidade do alambiqueiro o processo de envelhecimento e blendagem de diferentes cachaças. Ele fabrica a cachaça. Não tem treinamento para mais do que isso, mas, hoje, na maior parte das vezes, é ele quem se encarrega”.

Para profissionalizar os processos de envelhecimento e, sobretudo, os de blendagem e de standardização, é indispensável a presença de um master blender, segundo Nelson.

“Todos os alambiques de um determinado porte deveriam ter obrigatoriamente um master blender. Não precisa ser um funcionário. Pode ser um consultor que marque presença toda a semana para acompanhar o envelhecimento, ordenar eventuais mudanças de barril etc...”, explica o profissional.

Nelson concordou com a observação dos participantes da Cúpula de que não haveria, hoje, profissionais em número suficiente para atender a essa demanda, mas frisou que há uma quantidade considerável de especialistas com capacidade para treinar e formar novos profissionais.

“A indústria precisa formar profissionais de degustação”, disse Nelson. Peter lembrou que isso já foi tentado, mas que o trabalho não teve prosseguimento.

Glauco Mello argumentou que própria demanda, caso esse profissional se torne obrigatório, vai levar ao surgimento de interessados na área. “As associações de produtores são um caminho por onde toda a profissionalização da cadeia produtiva da cachaça pode e deve ser incentivada. Elas possuem recursos para isso”, disse.

Os participantes da Cúpula concordaram em apoiar a profissionalização da produção, incentivando mudanças na legislação, a fim de tornar obrigatória, a princípio para os fabricantes de maior porte, a contratação de master blenders.



Terceiro tema: Tecnologia



Após o almoço na fazenda São Francisco, com visita ao alambique, e o passeio pelas belas cercanias de Analândia, a Cúpula voltou à mesa de debates para discutir questões voltadas ao uso da tecnologia na produção de cachaça.

Engenheiro químico há 30 anos, Glauco Mello apaixonou-se por cachaça ainda nos anos 90, enquanto ganhava cada vez mais conhecimento e experiência na agroindústria sucroalcooleira. Especializando-se em processos de excelência de produção e certificações internacionais, ele percebia como a produção da bebida estava longe de seguir práticas minimamente aceitáveis em seus processos produtivos.

Para exemplificar, Glauco contou aos participantes da Cúpula da Cachaça sobre um encontro com produtores no qual foi um dos palestrantes, em Nova Venécia (ES), no qual foi apresentado o projeto “Melhoria da Qualidade da Cachaça Capixaba”.

Glauco contou que ao apresentar as propostas para aumentar a produtividade com o uso de mais tecnologia no plantio da cana e na produção da cachaça foi recebido com desconfiança. “Havia centenas de produtores, com média de idade elevada, mas apenas um deles se levantou e disse: ‘se eu sentir que posso aplicar (tecnologias) para aumentar minha produção, eu vou aplicar’”.

De lá para cá, a adesão dos produtores cresceu e, hoje, a indústria da cachaça no Espírito Santo é considerada uma das mais organizada do país, contando com cerca de 400 produtores, sendo que desse total 30% são agroindústrias formais.

Glauco lembrou que as resistências ao uso de tecnologia para elevar a produtividade chegaram a ser institucionalizadas por algumas associações. “Está no estatuto da Ampaq a proibição da correção do solo. Se você tem um solo com algum problema, não pode usar nenhum elemento para melhorá-lo. Existem

produtos clássicos, utilizados em todo o mundo contra microrganismos, que sofrem restrições de uso no Brasil”.

Com isso, explica Glauco, muitos produtores lançam mão, de modo clandestino, do uso de antibióticos, o que é vedado em diversos países – Brasil, inclusive – já que essas substâncias podem representar um risco para a saúde pública.

Cabe lembrar que “o mosto da cana é um ambiente favorável ao crescimento de microrganismos, especialmente bactérias, devido ao elevado conteúdo de nutrientes orgânicos e inorgânicos, presença de água, pH favorável e temperatura ótima para o desenvolvimento de microrganismos (CHERUBIN, 2003)”.

Glauco também comentou a dificuldade para controlar os muitos focos de contaminação no caminho da produção da cachaça. “Não é uma produção asséptica”. Nelson Duarte lembrou que ao começar um trabalho com um novo cliente sempre repete uma frase: “Uma boa cachaça começa com água, sabão e vassoura”.

Leandro Marelli aproveitou a deixa para reforçar que “se colocamos muita coisa (equipamentos, tubulações...) no local de produção da cachaça, seja na fermentação, na destilação, em qualquer ponto, sempre vamos aumentar as possibilidades de contaminação”.

Glauco defendeu o uso de moléculas naturais aprovadas pela comunidade científica internacional para aperfeiçoar geneticamente a cana-de-açúcar utilizada na produção de cachaça com o fim de aumentar a produtividade por hectare e aumentar a lucratividade e reduzir os custos de produção.

Para ele, não haverá qualquer mudança de propriedades sensoriais na cachaça com cana-de-açúcar submetida a esse processo. Ele se propôs a realizar essa experiência – em caráter não-comercial – com produtores selecionados da região de Pirassununga e convocar os participantes da Cúpula para avaliar a cachaça obtida com os dois métodos.

“Se unirmos moléculas naturais a boas práticas contra contaminação – que devem ser requisitos para quem quer produzir cachaça – e agentes (químicos) auxiliares para evitar perdas de produtividade, nós vamos fortalecer muito a cadeia produtiva da cachaça.”



Em defesa dos agentes auxiliares, Glauco lembrou que a cadeia produtiva de cachaça tem perdas que atingem algumas dezenas de milhões de dólares por ano apenas com a contaminação de matéria-prima por bactérias lácticas – principal contaminante no processo de produção da bebida.

Leveduras selecionadas

Para Glauco, o uso do chamado fermento caipira, hoje, só pode ser justificado por uma visão romântica da produção de cachaça. “O sentido que caminhamos é para o uso, em alambiques de todos os portes, das leveduras selecionadas”.

Leandro acrescentou que o momento, agora, é de pesquisar modificações genéticas na estrutura da levedura de modo a garantir mais produtividade, como está sendo feito, com bons resultados, na Universidade de São Paulo (USP). Para ele, o uso do fermento caipira “é um atraso de vida”. No entanto, ressalta ele, muitos produtores se aferram às técnicas antigas de produção.

Glauco lembrou que a Esalq (onde Leandro pesquisa) já tem uma cartilha de produção, mas que o mercado ainda precisa de um manual técnico que abranja todas as etapas. E propôs que a Cúpula apoiasse uma iniciativa de criação desse manual, com gestões junto às instituições de pesquisa e associações do setor.

Quarto tema: cana e solo

Leandro Marelli, o garoto do interior do interior (distrito de São Pedro do Itabapoana, município de Mimoso do Sul, ES) criado no meio de um cafezal que tornou-se pós-doutor e estuda há dez anos as propriedades mais elementares da cachaça, começou sua fala na Cúpula da Cachaça com uma pergunta retórica dirigida a todos os demais participantes do encontro: “Qual é a melhor cana para se fazer cachaça?”

A pergunta suscitou uma série quase infundável de considerações e levou a discussões por diversos caminhos, até que Leandro retomou a palavra para dizer que “a melhor cana é aquela que



mais se adequa à sua região”. “Quando um produtor iniciante liga para a Esalq e me faz essa pergunta, eu digo a ele para olhar, primeiro, a variedade que os outros estão plantando em volta dele”.

“A partir daí”, prossegue Leandro, “eu lembro que ele vai usar colheita manual, não mecanizada, vai ter de ser no facão. Então, ele tem que preferir a cana que desfolha menos, para facilitar essa operação e não partir para queimada”.

Leandro lembrou também a questão ambiental. “A queima da cana facilita demais o corte, mas prejudica a qualidade química da cachaça, aumentando as concentrações de compostos indesejados, como furfural. E libera poluição química – fuligem e CO₂. Elimina pássaros, degrada o solo, prejudica a respiração da população... Tem que ser evitada.”

“Aí, as variedades já começam a se afunilar. E, então, eu recomendo que ele escolha três, de acordo com o período de corte de cada uma delas: uma de maturação precoce, uma média e uma tardia”, explicou. “O produtor logo vai me perguntar quanto planta de cada uma delas. E eu recomendo, normalmente, 60% da média e 20% de cada uma das outras”.

Glauco Mello lembrou que o Brasil tem ficado defasado em relação a novas variedades de cana-de-açúcar: “Há 15 anos, o Brasil não lança uma variedade realmente nova de cana-de-açúcar”, disse o químico, considerando que as variedades lançadas nos últimos tempos não representam mudanças significativas.

Leandro, secundado por Glauco, comentou a seguir alguns fatores que podem influenciar a escolha da variedade a ser utilizada para a produção de cachaça. “Para começar, é preciso desmistificar uma coisa: a mesma cana que serve para o álcool e o açúcar serve para a cachaça. E não existem mais hoje as chamadas canas nativas, como a caiana, ou a java... Todas as variedades plantadas são híbridas, versões melhoradas dessas canas”

Dirley Fernandes lembrou que a caiana, que foi introduzida no Brasil no início do século 19, foi a única variedade de cana que se tornou sinônimo de cachaça, o que denota a importância histórica dela.

Peter ressaltou que, numa viagem a Pernambuco, teve a sua atenção chamada para a pouca altura dos canaviais, o que, a princípio, lhe pareceu um fator de pouca produtividade. Leandro esclareceu que a possível proximidade do mar, com a presença de ventos fortes, recomenda que se opte naquela região por variedades com crescimento menor. “Ou o vento faria o canavial virar um colchão”.

Para conseguir boa produtividade, segundo Leandro, o solo deve, necessariamente, ser preparado, de acordo com a legislação e as especificidades

de cada região. “É preciso preparar o solo. Não tem fórmula mágica. É levar para um bom laboratório e descobrir como suplementar o que estiver faltando”.

Por fim, Leandro lembrou que as melhores mudas serão conseguidas em viveiros certificados ou em institutos de pesquisa. Glauco salientou que isso é ainda mais verdadeiro diante do fato de que as variedades estão sendo substituídas por versões mais resistentes a pragas.

Sobre a utilização de mais equipamentos nos alambiques, para, por exemplo, fazer com que o bagaço passe por uma segunda moagem a fim de aumentar a produtividade, Leandro reiterou que “o perigo é aumentar os possíveis pontos de infecção”: “Será que não é melhor focar em aumento da produtividade no campo? É preciso analisar cada etapa para tomar as melhores decisões, aliando maior produtividade e menor risco.”

Glauco chamou a atenção para dois problemas: a baixa produtividade dos canaviais brasileiros em relação a concorrentes internacionais. “Vamos demorar oito anos para chegarmos ao ponto em que estávamos em 1980”, disse. O segundo diz respeito à tendência cada vez maior das grandes usinas optarem por espécies de cana com mais fibras, que favorecem a comercialização da energia produzida a partir do bagaço. “Com isso, o desenvolvimento das espécies está privilegiando a fibrosidade em detrimento da quantidade de açúcar, o que não é positivo para a fabricação da cachaça”.

Leandro se posicionou contrário à defesa de Glauco do uso de antibacterianos na produção da cachaça. “Cana sadia não dá doença. Prefiro sempre o controle biológico. Não recomendo o uso de defensivos”, disse ele. Glauco replicou que é necessário levar em conta a produtividade e se propôs, mais uma vez, a fazer experiências com produtores locais e levar o resultado, com análises químicas e sensoriais, à próxima Cúpula.



Quinto tema: Exportação



Peter Armstrong retomou a palavra para falar de um tema em que poucas pessoas possuem experiência comparável à dele: exportação de cachaça. Sua narrativa começou com a experiência da cerveja Brahma, para quem ele estruturou as primeiras exportações, ainda na década de 70.

“A empresa era grande importadora (de lúpulo, entre outros) e passou a sofrer grande pressão da Cacex para exportar também, já que, à época, era interesse do governo aumentar a venda externa de manufaturados. Como não havia técnicos de exportação no mercado, eles me procuraram”, contou o mestre.

Após uma tentativa de internacionalizar o guaraná, que não foi bem sucedida, a Brahma buscou o mercado argentino. “Esbarramos com resistências culturais. O argentino bebe mais vinho... mas fizemos uma maltaria, para a qual eles têm vocação, e depois uma cervejaria e, aos poucos, nos estabelecemos.”

Registro da marca: preocupação

Com a sequência do trabalho, a Brahma se expandiu para cerca de 30 países. E Peter frisou um aspecto importante nesse ponto do relato. “Eu me preocupei com o registro da marca. Contratamos um escritório especializado e, à medida que prospectávamos novos mercados, pedíamos imediatamente o registro. A Suíça foi um dos únicos países que negaram o registro. Eles alegaram que o uso da marca por uma cerveja poderia ofender a religião brâmane. Eu reverti o argumento deles obtendo o registro da marca... na Índia”.

Peter acredita que essa preocupação deve ser levada em conta pelas marcas de cachaça que desejam trabalhar com o mercado externo. Ele cita o exemplo da Pitu, que inicialmente exportou cachaça para a Europa a granel e depois viu a sua marca passar ao controle da alemã Underberg. “Nessa mesma época, eu já trabalhava para a 51. Eles me procuraram querendo fazer um contrato de dez anos de fornecimento. Eu percebi que a intenção deles era ficar com a marca após esse prazo, o que está previsto na legislação alemã. E há regras semelhantes em diversos países. Preferi buscar outra saída”.

Peter lembrou que os europeus, que tem tradição protecionista na área agroindustrial, preferem sempre engarrafar os produtos em seus países. “Isso só está começando a mudar agora, mas era uma prática que tinha por princípio defender empregos locais”.

Quanto aos Estados Unidos, Peter contou que a comercialização de bebidas alcoólicas obedece ao *three-tier system* (produtor/trader – distribuidor – varejista). “Eles eram milhares nos anos 60, mas se tornaram centenas nos anos 80 e agora são apenas uma meia dúzia de gigantes”.

Peter ressalta que o sucesso de qualquer produto novo no exterior vai depender, sobretudo, do trabalho do distribuidor. “Ele é que vai trabalhar sua marca nos pontos de venda, realizar todo o trabalho de penetração nos mercados locais”.

Para esse trabalho, no entanto, frisa Peter, “precisa cacau”. “E um pequeno produtor de cachaça não tem”.

Peter explica que é preciso investir em AMP (*advertising, marketing and promotion*). E exemplificou com o caso da Brahma, que chegou a vencer uma eleição como a melhor cerveja importada vendida nos Estados Unidos. “Criamos um fundo para auxiliar a promoção da marca. Nós e os importadores investíamos um valor por caixa, que era operado pelo distribuidor. Um investimento forte, que levava parte da lucratividade e que sofreu resistências internas. Mas, se falarmos em cachaça, por exemplo, se você não investir em atividades como degustação, não vai chegar a lugar nenhum”.

Feiras e distribuidores

Peter afirmou que os produtores de cachaça de pequeno e médio porte estão equivocados quando pensam em participar de feiras para escolher distribuidores: “Nas feiras, aparecem muitos curiosos. Conversa-se bastante. Mas não é o local para se fechar negócios”.

Peter lembrou uma feira da qual participou com a 51, na Alemanha (Anuga, em Colônia), quando a empresa já tinha um parceiro local e pretendia com o stand exclusivamente divulgar a marca. “Colocamos uma mulata para fazer um show enquanto distribuíamos caipirinha. Quando ela começava, a feira parava. No ano

seguinte, não pudemos repetir da mesma forma, porque os expositores protestaram.”

“O sucesso da 51”, contou Peter, “foi em cima da caipirinha. Nós conseguimos, com a ajuda do Derivan (Ferreira de Souza, bartender chamado pelos colegas de mestre), para quem bancamos uma viagem à Itália a fim de fazer o lobby, incluir o drink entre os cem clássicos da International Bartender’s Association. Também criamos o caipirinha kit, voltado para o distribuidor”.

A chave para o sucesso dos produtores de cachaça no exterior, garantiu Peter, “é encontrar o parceiro adequado”. “Para isso, não adianta ficar no Brasil esperando. É preciso ir até os mercados, visitar os distribuidores, conversar bastante. A escolha certa é o verdadeiro pulo do gato”.

Peter cita um erro de lavra própria nesse setor. “Na Flórida, nós da Brahma escolhemos um iniciante, por indicação de um outro parceiro. Mas ele não se saía bem: agregava muitos custos, encarecendo o produto e prejudicando a marca.

Acabei decidindo por pagá-lo para destruir a mercadoria e fomos em busca de outro distribuidor”.

Peter afirmou que a Pitu e a Ypióca não contrataram profissionais de comércio exterior para estruturar suas operações no exterior, o que acarretou equívocos e prejuízos do longo dos anos.



Nelson Duarte lembrou que, com o jogo pesado, a necessidade de investimentos e as dificuldades da exportação, a única saída para os pequenos produtores seria a organização em pools e cooperativas, mas lamentou a desunião entre os produtores.

Dirley Fernandes lembrou que o Brasil é um país com baixa cultura de exportação, com apenas 20 mil empresas lidando com comércio exterior, até por conta do enorme mercado interno. E seria necessário um grande percurso para que produtores de médio porte conseguissem se estabelecer, de forma mais efetiva, no mercado externo. “O caminho inicial deve ser percorrido pelas grandes empresas industriais, inclusive em parcerias com megaempresas, como a Diageo.”

Milton Lima lamentou a dificuldade para que o consumidor estrangeiro possa apreciar as melhores cachaças de alambique, mas Peter lembrou que também foi difícil, levou décadas, mas a tequila penetrou nos mercados. E a cachaça também poderá chegar lá.

Degustação de não-mineiras

Na tarde de sábado, os participantes da Cúpula da Cachaça realizaram uma degustação de cachaças não-mineiras conduzida por **Milton Lima**. A opção pelas cachaças de outra procedências foi, segundo o anfitrião da Cúpula da Cachaça, para, mais uma vez demonstrar como a bebida nacional brasileira se espalhou pelas várias regiões do país, com produtores que não deixam nada a dever para os mestres das Gerias. “Não tenho nada contra as mineiras, pelo contrário. Mas temos cachaças em todas as latitudes e temos que valorizá-las”, disse ele, brindando com um cálice da cachaça Weber Haus, do Rio Grande do Sul, trazida pelo cachaciere Agostinho Lima Novo.

Na degustação, que foi composta por 11 marcas, os grandes destaques foram, por ordem alfabética, as cachaças Canabella Ouro (Salesópolis-SP), Engenho Pequeno (Pirassununga-SP) e Magnífica Soleira (Miguel Pereira-RJ).



Devotos: a presença da cachaça na vida brasileira

Dirley Fernandes, diretor do documentário Devotos da Cachaça, produzido por Lenir Costa e exibido para os participantes da Cúpula da Cachaça, apresentou seu filme dizendo que “o Brasil foi uma civilização fundada pela cana-de-açúcar e, junto com a cana, desde a primeira hora, esteve a cachaça”. Ele explicou que o Brasil só foi povoado, a partir de 1530 graças ao aumento do preço do açúcar no mercado internacional. Com esses povoadores vieram os alambiques, ao estilo dos que eram usados no Reino para produzir a bagaceira.

“O termo cachaça, que ‘vem do espanhol, é encontrado em Portugal na virada do século XVI, mas nada indica que se refira à cachaça de cana, apesar de já haver cana plantada, pelo menos na Ilha da Madeira. O termo veio pro Brasil pra designar a aguardente da cana, mas morreu por lá”.

Ele explicou que o seu filme se estruturava em três eixos: história, produção e celebração. “Paraty recebeu o grande foco na parte inicial do doc por conta da proximidade com a região onde, pelo senso comum, iniciou-se a produção de cachaça no Brasil. Mas há controvérsias. Existem registros de entrada de cana brasileira em Portugal em 1526, ou até antes, em 1518. O primeiro engenho conhecido do país foi construído na Ilha de Itamaracá, em Pernambuco. Pode ser que a cachaça tenha começado ali. Mas a produção de aguardente de forma mais organizada deve ter se iniciada, de fato, no engenho dos Erasmos, construído em São Vicente, em 1534, por Martim Afonso de Souza.

Dirley explicou que, com o início do comércio de escravos com a África, a cachaça se tornou importante produto na pauta de exportações brasileiras e que seu consumo despertou reações da Coroa portuguesa, que queria proteger o consumo de vinho e bagaceira. “A primeira proibição da produção veio em 1635. A pena podia ir até ao degredo para a África. Houve uma série de revoltas. A mais conhecida foi a de 1661, que chegou a depor o governador do Rio e foi liderada por fabricantes de aguardente do recôncavo da Guanabara”.



A cachaça nacional, chamada “aguardente da terra” foi se tornando um emblema de nacionalidade, contou Dirley. Em 1789, os inconfindentes tomavam cachaça como forma de protestar contra Portugal. O próprio Tiradentes, personagem mais famoso do movimento, teria dito antes de ser enforcado: “Molhem a minha goela com cachaça da terra”.

“Quando o Brasil se tornou livre, a cachaça viveu seu momento de glória. Não podia mais ser proibida. Era consumida no Palácio e nas vilas no lugar do vinho,

do porto, da bagaceira... como prova de amor ao Brasil. A produção cresceu por conta da abertura dos portos, do comércio escravagista, do aumento da população nas cidades e da rejeição aos produtos portugueses. Os preços subiram e mais gente produziu.”

O Baile da Aguardente, que é mostrado no Devotos da Cachaça, foi escrito nesse período. Dirley justificou sua inclusão no filme, com música original, citando Câmara Cascudo, para quem a forma mais profunda de penetração na alma de um povo é se mesclar à sua religiosidade. “A cachaça tinha chegado lá”.

Mas, explicou Dirley, a cachaça logo começaria a perder espaço. Não conquistou a burguesia nascente e ficou muito ligada à escravidão, já que era oferecida como parte da ração dos escravos. “A cachaça ficou muito identificada como bebida de cabra, de crioulo, usada no candomblé, na umbanda, nas lavouras para entorpecer os escravos. Não pegava bem beber cachaça. Mas a cachaça se manteve presente na vida do povo. Isso é mostrado no filme através dos sambas, nas marchinhas, na música nordestina... na literatura que descreve a vida nos engenhos do Nordeste.”

Segundo Dirley, isso só começou a mudar com a produção de melhor qualidade a partir dos anos 50, 60, especialmente em Minas. “A gente está no final desse processo de valorização que é mostrado no filme, e começando a entrar no processo de internacionalização da cachaça. É preciso garantir a variedade contra a padronização. E resistir à elitização que alguns produtores pretendem. Valorizar não significa elitizar.”



Blendagem prática, com Nelson Duarte



Nelson Duarte, mestre alambiqueiro, master blender e bartender, retomou o tema da blindagem, utilizando a Canabella, cachaça cujo blend está sob sua responsabilidade para mostrar aos participantes da Cúpula um pouco da sua arte.

De saída, ele explicou que não há uma legislação no Brasil regulamentando as atividades de blendagem. Mas o formato que ele considera mais correto é utilizar a mesma matriz (cachaça branca), armazenada em madeiras diversas. “Só dessa maneira eu considero, realmente, um blend. De outra forma, é melhor chamar de mistura”, disse o especialista.

Nelson desfez a ideia de que existam madeiras neutras – qualidade que se atribui, muitas vezes, por exemplo, ao amendoim. “Toda madeira deixa alguma coisa na cachaça. O jequitibá não passa cor, mas ajuda a arredondar a cachaça de uma forma diferente do que acontece com o armazenamento em inox”.

Nelson distribuiu aos participantes da Cúpula uma Ficha de Elaboração de Blend. “Essa é a nossa memória. Se não usamos isso, depois não conseguimos repetir a receita”. A ficha indica, na parte superior, o teor alcoólico e a coloração desejados e as misturas de cachaças de diferentes madeiras propostas para atingir o resultado esperado. Na parte inferior, estão os campos para as análises visual, olfativa e gustativa.

Em seguida, Nelson tomou dos béqueres (os pequenos copos comumente utilizados em laboratórios) e deu início à alquimia. “De início, começamos com uma cachaça branca, mas poderia ser uma jequitibá ou amendoim, disse ele,

entornando funil adentro duas medidas de cachaça “pura”. Em seguida, por escolha dos componentes da Cúpula, Nelson separou das oito variações de madeira que ele trouxe para a Cúpula a cachaça envelhecida em castanheira. Dessa, ele acrescentou três medidas. Finalmente, para aliviar um pouco a madeira e a cor da mistura, o blender acrescentou uma parte de amendoim. “Se precisássemos aliviar o teor de álcool com água, não poderíamos colocar nesse momento. É preciso de um descanso de algumas horas para o blend se estabilizar”, ressaltou.

O blend ficou ótimo, mas Nelson partiu para um segundo. Dessa vez, o blend compreendeu castanheira, amendoim e umburana. “A umburana deve ser colocada em pequenas porções para evitar um excesso de madeira”, disse ele, colocando meia medida e depois um décimo e, ainda, mais um décimo no blend até chegar ao ponto certo.

O terceiro blend uniu bálsamo e castanheira, por sugestão de Milton. As madeiras, no entanto, pareceram “brigar” e eliminar o sabor característico de cada uma delas. Uma dose de pura adicionada ao blend liberou mais os aromas. A mistura estava quase lá, mas ainda faltava um toque que pudesse aveludá-la e Leandro propôs o carvalho. Dirley pediu: “Pouco”. Nelson colocou um quinto de medida e a cachaça ficou melhor ao paladar de todos os participantes. “Não se pode desprezar o carvalho”, disse Leandro, apreciador dessa madeira, que utilizou para a “Cachaça do Doutor”, por ele produzida em pequena quantidade e levada à degustação – e aprovação – dos companheiros de Cúpula.

Por fim, o segundo blend foi eleito o melhor do dia e batizado de Blend I Cúpula da Cachaça. Ele será engarrafado em edição única e limitada.

Encerramento

A Cúpula da Cachaça se encerrou com uma visita à Fazenda Guadalupe, onde é produzida a cachaça Engenho Pequeno, no município de Pirassununga, vizinho a Analândia.

Lá, fomos recebidos pelo produtor Fernando Cabral Guimarães e seu filho Gabriel Foltran Guimarães. Ele nos contou que a família Foltran chegou na cidade em 1945 e ali manteve a tradição de produzir cachaças de qualidade que trazia de Piracicaba (SP). Mas, com a prevalência do processo industrial no município, a produção artesanal foi interrompida em 1987. Em 2007, com o apoio do filho, Fernando retomou a fabricação do líquido precioso com a construção de um engenho artesanal.

Os componentes da Cúpula visitaram as instalações do engenho, apreciando, sobretudo, a absoluta assepsia do local. Na conversa em que revelou os detalhes da produção para os componentes da Cúpula, Fernando foi instado por Leandro a trocar as leveduras de cultivo próprio por leveduras selecionadas. O produtor

respondeu: “Doutor, eu tenho que respeitar meu empirismo também. A cachaça não está boa?” Todos concordaram e passaram à degustação, acompanhada de aipim frito e bolinhos de feijoada.

Após isso, os componentes da Cúpula foram brindados com um show de encerramento da banda Zé Caxangá e um almoço (paella caipira), acompanhado, ainda, de cerveja de fabricação caseira, assinada por Gabriel. Antes do show, o jornalista e poeta **Sidnei Maschio**, um *pop star* na região por conta de seu programa no Canal Terra Viva, dirigiu palavras de agradecimento aos anfitriões e Milton Lima deu por encerradas as atividades, lembrando suas palavras iniciais. “Eu disse que estávamos plantando uma semente. Ela começou a nascer. No ano que vem, teremos uma nova Cúpula, com mais discussões, atividades e participação de mais segmentos do universo da cachaça e, com certeza, vamos colher uma boa safra”.

A II Cúpula da Cachaça, programada para janeiro do ano que vem, já está em discussão pelos que participaram desse primeiro e inesquecível evento.

Redação: Dirley Fernandes

Fotos: Marcos Zaniboni

Agradecimentos:

Marlon Oliveira

Mônika Meirelles

Fabiana Prado

Fernando Cabral Guimarães (Engenho Pequeno)

Gabriel Foltran Guimarães (Engenho Pequeno)

Thalita e Marcelo (Cuzco Turismo)

Cachaças Cambraia, Anísio Santiago, Claudionor, Santa Terezinha, Tabua e Distribuidora Salivana

