

CACHAÇA, O TESOURO BRASILEIRO

CACHAÇA, O TESOURO BRASILEIRO

Luli Neri Riccetto

“Desde seu nascimento, a cachaça é a bebida do povo brasileiro, democrática, farta e comum. Símbolo da nacionalidade, da nossa identidade cultural, da nossa independência e soberania, ela encharca – conspira, brinda e consola – toda a história desse mesmo povo, suas lutas, conquistas e derrotas. Antes de ser um produto econômico, uma mercadoria, a cachaça é uma das mais belas expressões da cultura brasileira.”

Marcelo Câmara

(pingófilo, cachaçólogo e primeiro degustador profissional de cachaça)

VIAGEM NO MUNDO E NO TEMPO – O PROCESSO DE DESTILAÇÃO

- Por volta de 5.000 a.C. – norte da Mesopotâmia – fabricação de perfumes
- Egito Antigo – inalação com fins medicinais
- Grécia – Tratado da Ciência, por Plínio (23 a 79 d.C.), registra o processo de obtenção de aqua ardens (água que pega fogo)
- Império Romano leva a aguardente para o Oriente Médio
- Os árabes desenvolvem todo o processo (equipamentos, matérias-primas)
- Acadêmico Jabir ibn Hayyan, no século VIII projeta o primeiro al-ambiq (vaso modelado para ser usado na destilação).
- CURIOSIDADE: Alcoól → al-koh'l = fina poeira (referindo-se ao pó de sulfeto de antimônio purificado, usado como maquiagem pelos egípcios)
- Entre os alquimistas, o termo al-koh'l se referia a qualquer substância purificada.

A HISTÓRIA DA CACHAÇA... E DO BRASIL

- Portugueses trazem a cana-de-açúcar da Índia para o Brasil
- Surgem os primeiros núcleos de povoamento e agricultura
- Primeira alavanca da economia brasileira – produção de açúcar
- Por volta de 1533, na Capitania de São Vicente – descoberta do “vinho de cana” ou “garapa azeda” ou “cagaça” ou “garapa doida”
- A cagaça passa a ser consumida entre os escravos
- Como a cagaça passa a ser cachaça? A LENDA DA PINGA
- Fato: portugueses trouxeram o processo de destilação do bagaço da uva
- Cachaça vem de cachaza (espanhol) = bagaceira inferior ou vinho de borras fermentadas e foi por muito tempo consumida por escravos
- Efeitos até hoje – termos pejorativos – cachaceiro, pinguçó...
- “A cachaça foi a bebida dos primeiros brasileiros: índios e negros escravizados, seus descendentes mestiços e brancos. Cachaça e povo sempre tiveram o mesmo destino de dor e superação. Cachaça e povo têm a mesma história, a mesma alma luminosa, feita de luta, suor, resistência, mística, alegria, sensualidade e beleza.” (Marcelo Câmara)
- De 1635 a 1759, colonizadores tentam proibir produção, comercialização e consumo de cachaça.
- Da segunda metade do século XVI à metade do XVII, as casas de cozer méis se multiplicam nos engenhos e a produção se divide entre açúcar e cachaça
- A cachaça torna-se moeda corrente, até para comércio de escravos
- A corte decide taxar impostos sobre a cachaça
- Nossa bebida torna-se, então, símbolo de liberdade e resistência à dominação portuguesa
- “A cachaça foi a grande animadora dos encontros dos movimentos de revolta contra o domínio português em nosso país. Do mesmo modo, pães portugueses, vinhos, presuntos, farinha de trigo, azeite de oliveira forma proibidos nas mesas dos que lutavam pela nossa independência. Nos grandes banquetes políticos se comia farinha de mandioca e se brindava com a aguardente nacional.” (Maria Leonor Leal)
- Fim do século XVIII - toda a região de Paraty dedicava-se à fabricação da cachaça
- A produção se espalha para Pernambuco e Bahia
- Minas Gerais só tem registros de fabricação a partir do século XIX

ALGUNS RÓTULOS CURIOSOS

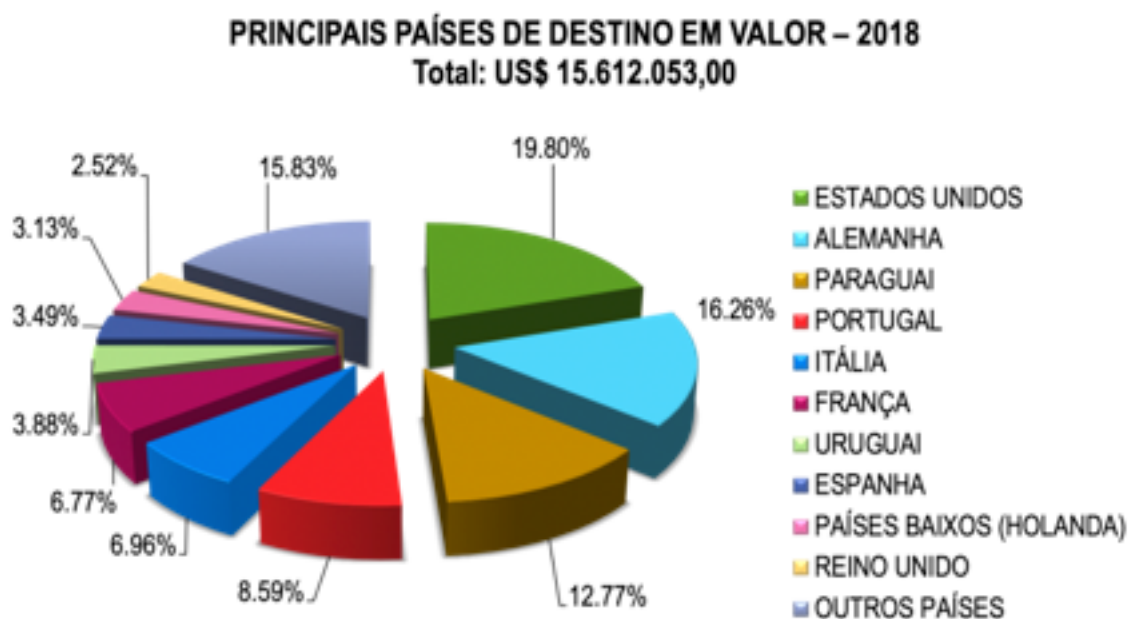


A VITÓRIA DA CACHAÇA... E DO POVO BRASILEIRO

Em 2003, a OMC (Organização Mundial do Comércio) protege a nomenclatura do destilado brasileiro e fica definido por lei:

“Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.” (Artigo 92 do Regulamento da Lei nº8.918, de 14.7.1994, aprovado pelo Decreto nº2314, de 4.9.1997, com redação dada pelo Decreto nº4.851, de 2003)

NÚMEROS DA CACHAÇA



Fonte: Comex Stat | Ministério da Economia – NCM 2208.40.00
Elaboração: Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC



Fonte: Comex Stat | Ministério da Economia – NCM 2208.40.00
Elaboração: Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC

A CAIPIRINHA

“Bem, essa tal de caipirinha, na sua versão mais simples, é a mistura de cachaça, limão, açúcar e gelo. Acredita-se que a caipirinha tenha nascido no interior do estado de São Paulo – o que explicaria seu nome – como remédio contra a gripe. A bebida seria a variação de uma receita popular à base de limão, alho e mel. A versão mais vigorosa aboliu os dois últimos, adotando cachaça e um pouco de açúcar para cortar a acidez do limão.” (MACIEL, Engels & UCHÔA, Maria Lucia Hime Prado. Caipirinha. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003, p.9.)

COMO PREPARAR UMA AUTÊNTICA CAIPIRINHA



Você vai precisar de:

- **1 dose de cachaça**
- **1 limão**
- **2 colheres de açúcar refinado**
- **Gelo**
- **1 copo on the rocks.**

Retire as duas extremidades do limão, como se estivesse tirando duas tampas. Ponha o limão “de pé” e corte-o em 4 gomos. Retire o miolo branquinho. Corte cada gomo em duas partes. Essa forma de cortar se chama corte octogonal, porque o limão ficará em 8 pedaços

Ponha os pedaços de limão em um copo on the rocks, adicione o açúcar por cima e amasse com um socador até soltar o suco do limão.

Em seguida acrescente a cachaça e o gelo. Envolve tudo com a colher e sirva. O canudo é opcional.

PARA SE EMBRIAGAR DE CONHECIMENTO



*Tudo em excesso faz mal,
menos a informação.
Portanto, beba moderadamente
e aprenda descontroladamente!*

Luli Neri Ricetto