



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: Cosmo On Line

Data: 31/12/08 (segunda-feira)

Link: <http://www.cosmo.com.br/noticia/17634/2008-12-31/cachaca-da-esalq-ganha-brstatus-de-uisque-12-anos.html>

Assunto: Cachaça da ESALQ ganha status de uísque 12 anos

### Cachaça da Esalq ganha status de uísque 12 anos

Dupla destilação dá à aguardente produzida em Piracicaba, a qualidade para disputar mercado internacional

Os escoceses acabam de se render à “branquinha”. É, a velha e brasileiríssima cachaça acaba de ser aprovada por especialistas que a consideraram sensorialmente superior aos blended whyskys disponíveis no mercado mundial. Mais que isso: a pinga avaliada foi equiparada ao uísque de puro malte de 12 anos. O status foi conferido por um grupo de degustadores do Worldwide Distilled Spirits Conference, que analisou, na cidade de Edimburgo, pesquisas sobre a produção de destilados em diversos países. A bebida brasileira consagrada foi desenvolvida durante um ano e meio na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), em Piracicaba.

Para obter a cachaça de primeira linha, os pesquisadores simplesmente a submeteram à dupla destilação. “A mesma metodologia do single malt. No final das etapas do processo, a gente conseguiu um destilado especial”, fala o professor André Ricardo Alcarde, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN).

A destilação convencional é um processo que aumenta o teor alcoólico do líquido. O caldo da cana possui, genericamente, 90% de água, 9% de álcool e 1% de outras substâncias. Quando se ferve a bebida, o álcool (mais volátil que a água) evapora primeiro. Ou seja, o vapor obtido do processo concentra álcool.

Além disso, a destilação (ou “purificação”) separa os compostos indesejáveis, presentes na “cabeça” e na “cauda” do líquido. Vira bebida apenas a porção do meio do produto destilado, conhecida como “coração”. No caso do uísque puro malte (e da cachaça da Esalq), o processo é feito duas vezes. Ou seja, se obtém uma fração mínima, selecionada.

Para se tornar sensorialmente superior, um destilado envelhece pelo menos três anos em tonéis. Os norte-americanos e os europeus recorrem aos barris de carvalho para obter a aprovação dos paladares mais exigentes. No Brasil, os tonéis de cachaça geralmente são feitos de madeiras nativas como jequitibá, cabreúva, bálsamo, ipê, cerejeira. Cada tonel tem capacidade para até 250 litros.

Para apressar a pesquisa e apresentá-la à análise dos degustadores escoceses, os piracicabanos fizeram o envelhecimento em barris pequenos (capacidade para 10 litros). “Obtivemos em seis meses o resultado que só teríamos com oito anos de envelhecimento nos grandes tonéis”, fala.

A proposta da Esalq é usar a pesquisa para abastecer o mercado com a cachaça apurada. Antes disso, a bebida vai passar por uma análise química no campus de São Carlos da Universidade de São Paulo (USP). “A gente quer ter a certeza de que o processo elimina todos os compostos indesejáveis”, explica Alcarde. Na prática, só falta o aval acadêmico para a avaliação criteriosa dos escoceses. “Lá em Edimburgo, após a degustação, os provadores sugeriram período maior de maturação. Acreditam que a cachaça pode atingir a qualidade de um uísque 18 anos ou mais”, entusiasma-se o professor.

A partir da chancela da USP São Carlos, a bebida estará disponibilizada ao produtor. Na verdade, os idealizadores do projeto pensam em incentivar a produção, no Brasil, de um destilado que pode ser exportado e consumido no planeta todo. Hoje, admite, quase toda a cachaça brasileira fica por aqui mesmo. Ela é degustada por gente muito simples, não preocupada com os processos de produção.

O professor lembra que alambiques tradicionais colocam nas prateleiras brasileiras garrafas de pinga a até R\$ 35 ou R\$ 40. No caso da dupla destilação, o custo vai mais que dobrar. A cachaça, resume, tende a deixar de ser uma bebida para pessoas de baixa renda.

Alcarde confirma que alambiques brasileiros já aprimoravam o processo de destilação. Acontece que existia, até hoje, a prática de destilar novamente uma cachaça pronta. Ou seja, não havia dupla destilação, apenas a redestilação. “Acredito que alcançamos um padrão de qualidade inédito em se tratando de cachaça”, diz.