

Salinas

Bebida Premium



A Bordeaux da Cachaça

Por Cintia Oliveira
Foto Daniel Cancini

SELEÇÃO DE SALINAS
Algumas das cachaças
que fazem parte da carta
da cachaçaria Água Doce



Salinas (MG) é considerada a meca das cachaças artesanais. O motivo? Terroir e clima favoráveis, que resultam em cana com alto teor de açúcar. Tamanha fama da região também se deve a um certo Anísio Santiago

Localizada no norte de Minas – quase divisa com a Bahia – à primeira vista Salinas é apenas uma pequena cidade do interior mineiro. Sem pontos turísticos ou belezas naturais, não faz parte do roteiro de nenhuma agência de viagens. Para chegar lá, enfrentam-se horas de estrada, mesmo saindo de São Paulo de avião. Depois de aterrissar no aeroporto de Montes Claros, são mais 223 km em uma rodovia estreita, repleta de caminhões e curvas perigosas. A paisagem árida, com vegetação esparsa e muitos vilarejos perdidos no meio do nada mais parecem ter saído do sertão descrito por Guimarães Rosa.

Depois desta introdução pouco animadora, o leitor deve estar se perguntando: o que uma revista de gastronomia faria neste fim de mundo? A resposta é que este pequeno município mineiro, com aproximadamente 40 mil habitantes, tem uma vocação esplendorosa: a cachaça artesanal. Em cada esquina, na prateleira de qualquer boteco da região, há uma seleção de cachaças que são tratadas como verdadeiros objetos de desejo pelos cachaçófilos de São Paulo – não há carta de bar dos botecos mais finos da cidade que não inclua, em sua coluna de três dígitos, aguardentes top produzidas em Salinas: Indaiázina, Sabinosa, Havana, Saldeira e Tabúia. A variedade é imensa. O estado de Minas produz cerca de 60% da cachaça artesanal do País, o que corresponde a 183 milhões de litros por ano. Quase nada diante dos 1,3 bilhão de litros de pinga produzidos no Brasil. Salinas ocupa uma pequena parte desta fatia – 5 milhões de litros/ano. Pode parecer pouco, mas o negócio dos pouco mais de 100 produtores da região não é produzir quantidade, mas qualidade.



Bebida Premium



O terroir da cana

Com clima semi-árido, de muito sol e chuvas esparsas, além de solo arenoso, Salinas tem o terroir ideal para a produção de cana de açúcar, confirma o engenheiro agrônomo da Cachaça Tabúa, Álvaro Diego Soares Mota. "O solo com alto teor de umidade e matéria orgânica contribui para a cana de qualidade. Como chove pouco nesta região, a cana se mantém sadia e acumula ainda mais sacarose".

Nativa da Ásia, a cana ganhou diversas variações em solo brasileiro. Como não poderia deixar de ser, essa variedade também se estende a Salinas. "Diferentemente do vinho, em que o diferencial está no tipo de uva, a cana é selecionada de acordo com o seu rendimento, ou seja, quanto consegue produzir de mosto que se tornará cachaça, e o quanto de sacarose consegue acumular".

Segundo o especialista em cachaça Nelson Duarte, o resultado é um produto excepcional. "Salinas produz cachaças de excelente qualidade, mais aromáticas, com mais corpo e menos acidez". O diferencial das cachaças não para por aí. "A cachaça branca tem notas frutadas, as envelhecidas em madeira adquirem notas de especiarias".

Da cana à cachaça

As etapas de produção

Moagem: a garapa, líquido extraído da cana, vai para os tanques de fermentação. O bagaço recebe cal virgem e serve de adubo e também de alimento para o gado.

Água: antes de fermentar, o líquido recebe água para que o brix (teor de açúcar da garapa) chegue a 15. "Mais do que isso, a levedura não consegue transformar em álcool em 24 horas", diz Lucas Mendes, proprietário da cachaça Tabúa.

Levedura: em seguida, adiciona-se no tanque de fermentação a levedura selecionada, que será responsável por consumir o açúcar da garapa e transformá-lo em álcool.

Aeração: adiciona-se oxigênio para potencializar a fermentação.

24 horas depois: quando o caldo, ou "vinho", alcança 8% de álcool e zero açúcar, é hora de ir para o alambique de cobre.

Alambique: quando o líquido é aquecido a 90°C, começa a ebulição. No topo do alambique, há um sistema independente por onde passa água fria, que transforma o vapor em líquido.

Só o melhor: o vapor sobe pela coluna e o resultado da primeira destilação é chamado de "cabeça", que é descartada juntamente com a cauda (o final da destilação). Só se aproveita cerca de 80% do líquido destilado, que corresponde ao coração.

Dornas: vai para uma dorna (espécie de tonel gigante) de madeira, que pode ser de umburana, bálsamo ou jequitibá (que não interfere na cor).

Envelhecimento: em seguida, o líquido vai envelhecer, ou, no caso da bebida que foi para a dorna de jequitibá, vai para o tonel de inox. Só então o líquido é envasado.



LENGOMBER

Aromas
inspirados na Itália.

VINHERIA
PERCUSSI



Foto: Johnny Magalhães

Rua Cônego Eugênio Leite 523 Jardim Paulista
Reservas 11 3088 4920 | 3064 4094
www.percussi.com.br



Salinas

Bebida Premium

O nome da cachaça

Reconhecidas pela qualidade superior, as bebidas produzidas na região ajudaram a elevar o destilado de cana de açúcar à categoria premium. "Hoje, o garçom traz a garrafa à mesa, assim como o vinho. Isso representa uma mudança gigantesca na relação do público com a cachaça", afirma Alexandre Wagner, presidente da AMPAQ (Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade).

Fundada em 1988, a associação teve um importante papel no reconhecimento da cachaça artesanal no País. Até 2003, quando um decreto assinado pelo presidente Lula reconhecia o termo cachaça como sinônimo de bebida artesanal, cachaça e aguardente de cana era tudo do mesmo canavial. O mesmo decreto fez com que a cachaça fosse considerada a bebida nacional. Porém, muito antes disso, Anísio Santiago ajudou a fazer a fama da cachaça artesanal de Salinas.

Um mito chamado Havana

É impossível falar sobre Salinas, ou de cachaça artesanal, sem mencionar a figura de Anísio Santiago. Em 1943,



Cachaça versus Aguardente

- Não se pode queimar o canavial de onde sai a matéria-prima da cachaça artesanal. No caso da aguardente, é o contrário: é queimado com o objetivo de facilitar a colheita

- Enquanto a cachaça é produto da destilação do mosto fermentado de cana de açúcar, a aguardente pode ser obtida do melaço (subproduto da cana de açúcar)

- A aguardente passa por destilação contínua e conservada em coluna de aço inoxidável. A artesanal tem destilação não-continua, onde se aproveita o melhor da destilação

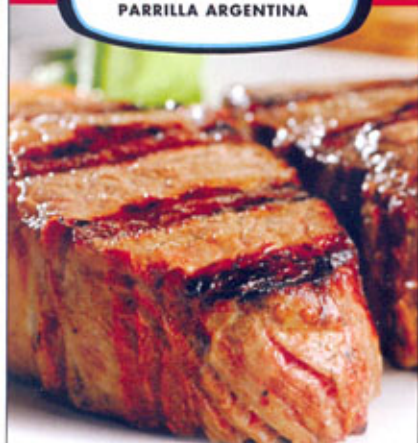
Drinks com cachaça

Conhecido pelas caipirinhas excepcionais que prepara no disputado balcão do Veloso, Souza é fã das cachaças produzidas em Salinas. "Cada uma tem um aroma e personalidade única", diz o barman. À base de cachaça, ele preparou especialmente para a revista esta versão bem brasileira do Cosmopolitan, com suco de tangerina, cachaça envelhecida em bálsamo, gelo, Contreau e grenadine. Souza desmistifica a história de que cachaça só deve ser bebida pura. "O sabor da cachaça é o que sobressai neste drink", afirma ele.



FOTO: DANIEL CANNONI

O melhor
sabor da
Argentina
em grandes
porções.



Às quintas-feiras
autêntico show de tango.



Av. Moema, 218
www.lacabanaparrilla.com.br
Tels.: (11) 5052-7612
e 5054-1480



Bebida Premium

o fazendeiro começou a produzir a lendária cachaça Havana, batizada com o nome de sua propriedade. "Foi o primeiro alambique a se formalizar e a comercializar a cachaça a granel", conta Roberto Santiago, neto de Anísio. Atualmente sob o comando da terceira geração, a cachaça Havana mantém certa atmosfera de mistério. Raramente, os Santiago abrem seu alambique para visitaçào, mas o responsável pela produção dá algumas pistas sobre a razão de sucesso da marca. "Produzir pouco e envelhecer muito", responde Cleber Santiago. Envelhecida em bálsamo, a cachaça leva, pelo menos, seis anos para ser engarrafada. No entanto, em 2001, a família perdeu a marca para a francesa Pernod Ricard, que produz um rum chamado Havanas Club. Foi então que a família decidiu homenagear o fundador da marca rebatizando o produto de Anísio Santiago. Neste ano, a disputa chegou ao fim: a família recuperou o nome, mas continuará produzindo as duas marcas, ambas valiosíssimas. "Fiquei sabendo que arremataram no e-Bay uma garrafa de Havana, da década de 70, por 18 mil reais", conta Roberto.

Salinas para o mundo

Em 2001, os produtores de Salinas se organizaram para fundar a APACS (Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas). Desde então, a instituição, em parceria com o AMPAQ, organiza o Festival Mundial da Cachaça (nome curioso, já que cachaça só se produz no Brasil). A 10ª edição da feira, em julho deste ano, reuniu 52 marcas da região. A Cachaça Tabúa estava entre os expositores. O empresário Lucas Mendes pode ser considerado um dos novos embaixadores de Salinas. "Salinas ainda precisa descobrir seu potencial", acredita ele. De caixa em caixa, Lucas é um dos responsáveis por levar a marca para mercado das grandes capitais, como São Paulo e



FOTO: MAURO HOLANDA

Como degustar?*

- **Na garrafa**
Primeiro, sacuda-a. Se o líquido formar uma espuma no gargalo, que sobe e desce rapidamente, a cachaça é de boa qualidade.
- **No copo**
O líquido não pode ter impureza. Assim como o vinho, faça uma rotação no copo. Se o líquido formar lágrimas, significa cachaça de boa qualidade.
- **Nariz**
Nunca o aroma pode arder as narinas. Cachaças artesanais têm notas frutadas, de madeira ou adocicadas.
- **Devagar**
Nunca "vire" a cachaça de uma vez ou não sentirá o sabor na cachaça. Primeiro, uma gota na boca para acostumar as papilas.
- **Apreciar**
No gole derradeiro, a cachaça não pode queimar a garganta. Senão, é produto de má qualidade.

*Dicas do cachaçólogo Nelson Duarte

Spanish Restaurant
restaurantes espanhol

Los Molinos

Paella



- Bacalhau à la Don Euclides
- Paella
- Mejillone
- Lagosta
- Salmão

Show de Flamenco
toda última
sexta feira
de cada mês



R. Vasconcelos Drumond, 526
Vila Monumento
Tel.: 11 2215 8211
www.losmolinos.com.br

Salinas

Bebida Premium

Belo Horizonte. Em seis anos, chegou ao posto de terceira marca mais vendida do País, perdendo apenas para a gigante da região, a Seleta.

Lucas tem uma história de vida muito curiosa. Foi seminarista e largou o ofício um ano antes de se tornar padre. Encontrou na produção de cachaça, herança de seu avô, uma oportunidade de negócios. Inaugurou o alambique em 2006 e hoje tem três marcas: a Tabúa Ouro, Prata e a Saladeira – produzidas com um blend de cachaças envelhecidas em bálsamo e jequitibá. Atualmente, a empresa vende 2.500 caixas por mês. “Se for comparar com uma marca de aguardente, isto não é nada. No entanto, o público já sabe que Salinas é referência de qualidade. Isso é um excelente começo”, diz.

O próximo gole

Apesar de os produtores de Salinas terem motivos para brindar, o mercado ainda é muito pouco explorado. Só 10% dos 9 mil produtores no estado são formais. A alta tributação pesa muito. “Uma cachaça industrial paga 14 centavos de IPI. As artesanais, cerca de R\$ 2,30”, compara o presidente da AMPAQ. Outro número desanimador: menos de 1% vai para o mercado externo. “Devido à tributação, o produtor não consegue escoar sua produção para outros países. É pena, porque lá fora a bebida é muito bem vista. A caipirinha é a bola da vez”, diz Alexandre Wagner.

Parafraseando seus tempos de seminarista, Lucas acredita que em cinco anos a região estará em “excelente estado de graça”. Seja qual for a religião do apreciador de cachaça em potencial, uma dica: da próxima vez que erguer um copo, faça um brinde à região que produz as melhores cachaças do Brasil – ou por que não, do mundo.



Salinas em São Paulo

Não é preciso ir tão longe para apreciar as cachaças típicas de Salinas. Entre os dias **6 e 11 de setembro**, o Mercado Municipal será palco da **1ª Expocachaça**. Durante o evento, idealizado pelo supervisor geral de abastecimento das subprefeituras, José Roberto Graziano, e coordenado por Nestor Marques Filho

(Cachaça Ouro 1), os apreciadores da branquinha (ou amarelinha) poderão conhecer e degustar as melhores cachaças premium, de 60 produtores de todo o País. Entre eles, a Ouro 1, que é produzida a partir de um blend assinado pelo Master Blender Armando Del Bianco, que combinou as melhores cachaças envelhecidas de Minas Gerais em uma única garrafa.

Serviço:

AMPAQ
www.ampaq.com.br

APACS
www.apacs.com.br

Cachaça Tabúa
www.tabua.com.br

Consulado da Cachaça
(Nelson Duarte)
www.cachaceiro.com

Água Doce
Av. Macuco, 655 - Moema
Tel.: (11) 5056 1615

Expocachaça
www.expocachaca.com.br

Ouro 1
www.ouro1.com.br