

www.ciamuller.com.br



Companhia **Müller** de Bebidas

CACHAÇA
além do folclore

APRESENTAÇÃO >>

“Cachaça além do folclore”. Este é o tema deste white paper que a Companhia Müller de Bebidas, produtora da **Cachaça 51**, disponibiliza aos apreciadores e consumidores do destilado mais antigo do novo mundo. É um manifesto contra a falsa ideia de que a cachaça produzida em colunas seria um produto inferior à proveniente de alambiques.

Na produção em colunas industrializadas, os líquidos e vapores entram em contato com tubos e componentes de cobre, metal que é essencial em todo e qualquer processo de destilação (e apenas cobertos por tubos de aço 100% inoxidável). Este processo garante a qualidade e a adequação à legislação e às normas sanitárias, essenciais em qualquer produto.

A bebida alcoólica genuinamente brasileira sofre uma equivocada interpretação sobre sua qualidade, com base em crendices populares, lendas e folclore que compõem um coquetel de desinformação e preconceito. Neste white paper são explicadas as regras, matéria-prima, métodos de produção, qualidade, e a variedade de produtos, além de falar da linha premium, produzidas com o padrão de qualidade dos destilados mais consumidos do mundo – caso da **Linha Reserva 51**, produzida pela Cia. Müller, considerada a mais importante produtora de cachaça do Brasil e do mundo.

EXPEDIENTE

Criação, produção e edição: Verdelho Associados | Textos: Dario Palhares | Diagramação e Impressão: Unit Press Comunicação

Versão 2



ÍNDICE « « «

1. AS REGRAS		
<i>Normas e regulamentos.....</i>	04	« «
2. A MATÉRIA-PRIMA		
<i>Origens e evolução da cana-de-açúcar.....</i>	10	« «
3. O PROCESSAMENTO		
<i>Fermentação e destilação</i>	15	« «
4. O MÉTODO		
<i>Tecnologia e evolução do sistema de produção em coluna</i>	21	« «
5. O PRODUTO		
<i>Composição e atributos – Sabor, cor e aroma.....</i>	26	« «
6. O ENVELHECIMENTO		
<i>Técnicas e tipos de madeira</i>	30	« «
7. RESERVA 51		
<i>Prova final de destilado superior proveniente de coluna.....</i>	35	« «



1

AS REGRAS
Normas e
Regulamentos

Há cerca de 500 anos, entre 1516 e 1534, o Brasil, à época colônia de Portugal, e o Novo Mundo ganhavam a sua primeira bebida destilada. Era uma aguardente de mosto de cana-de-açúcar produzida de início, não se sabe bem ao certo, no Engenho dos Erasmos, em São Vicente (SP), ou em Itamaracá, no litoral de Pernambuco. O destilado ganhou o nome de cachaça, cujas origens são igualmente controversas. Duas entre as diversas versões existentes relacionam a denominação ao termo castelhano “cachaza” – como eram conhecidos, na Península Ibérica, vinhos feitos de borra de uva – e à “cagaça”, espuma resultante do processo de fervura do caldo de cana, que era servida aos animais.

O certo é que a cachaça rapidamente se difundiu pelo território brasileiro, ganhando, inclusive, relevo político e econômico. O destilado assumiu o papel de moeda no comércio externo da colônia e chegou a motivar uma das primeiras insurreições dos brasileiros contra o domínio português. O episódio, conhecido como Revolta da Cachaça, teve como estopim a instituição de impostos e taxas sobre a bebida pelo governador da capitania do Rio de Janeiro, Salvador Correia de Sá e Benevides (1601-1681), em janeiro de 1660. Dez meses depois, produtores de São Gonçalo (RJ) aprisionaram o governador em exercício, Tomé de Souza Alvarenga, e assumiram o controle da capitania, com o apoio de militares e da população. A reação não tardou. Salvador de Sá,

que se encontrava em São Paulo, retornou com tropas e retomou o poder em abril de 1661, enfrentando reduzida resistência, e ordenou a imediata execução do líder dos revoltosos, Jerônimo Barbalho Bezerra, que foi decapitado em praça pública, no dia 6 daquele mês e ano.

Os brasileiros, como é sabido, conquistaram a independência de Portugal em 1822, mas demoraram pelo menos 150 anos para regulamentar e buscar a valorização da sua bebida símbolo aos olhos do mundo, ao contrário de outras nações da América Latina. Peru e Chile deram exemplos precoces na defesa do pisco, destilado de mosto de uva criado na segunda metade do século 16, entre 1553 e 1580. Em 1896, o Peru firmou com a França um tratado mútuo de respeito às marcas de procedência e de origem, que envolveu a bebida. Trinta e cinco anos depois, o Chile estabeleceu uma denominação de origem (DO) para os piscos produzidos nas regiões de Atacama e Coquimbo.

Já no Brasil, a cachaça teve de enfrentar uma longa espera até despertar a atenção das autoridades. Uma das primeiras normas legais sobre o destilado de que se tem notícia é o Decreto 73.267, de 6 de dezembro de 1973, que tratava do registro, classificação, padronização, controle, inspeção e fiscalização de bebidas. “Aguardente de melão ou cachaça é a bebida com a graduação alcoólica de 38 (trinta e oito) a 54° G.L. (cinquenta e quatro graus

Gay Lussac), obtida do destilado alcoólico simples de melação ou pela destilação do mosto fermentado de melação resultante da produção do açúcar até 0,6g (seis decigramas) por 100 ml (cem mililitros)”, estabelecia o artigo 106 do decreto, sancionado pelo presidente Emílio Garrastazu Médici. O parágrafo único do artigo dizia: “O produto que contiver açúcar em quantidade superior a 0,6g (seis decigramas) por 100 ml (cem mililitros) terá a sua denominação acrescida da expressão ‘adoçada’.”

O destilado de mosto de cana só voltaria a entrar na agenda do Executivo federal quase um quarto de século depois. O Decreto 2.134, de 4 de setembro de 1997, manteve os limites de álcool fixados em 1973, mas inovou ao criar regras para a cachaça envelhecida: “no mínimo, cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor”.

Foi só neste século, entretanto, que o produto começou a ganhar, de vez, os seus padrões de conformidade atuais e, tão ou mais importante, o reconhecimento das autoridades. Os decretos 4.062 (2001), 4.072 (2002), 4.851 (2003) e 6.871 (2009), com sucessivos aperfeiçoamentos, definiram a cachaça como “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

EM ABRIL DE 2012, APÓS DEZ ANOS DE NEGOCIAÇÕES, OS ESTADOS UNIDOS RECONHECERAM A CACHAÇA COMO BEBIDA TÍPICA E EXCLUSIVA DO BRASIL, QUE, COMO CONTRAPARTIDA, SE PRONTIFICOU A DISPENSAR O MESMO TRATAMENTO AO BOURBON WHISKEY E AO TENNESSEE WHISKEY, DESTILADOS NORTE-AMERICANOS À BASE DE MILHO ATÉ ENTÃO AQUI CLASSIFICADOS COMO UÍSQUES

fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares.”

Tais textos trataram, ainda, de diferenciar o destilado brasileiro por excelência da aguardente de cana, “bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar”. Além disso, abriram espaço na legislação local, de forma inédita, para a caipirinha, “bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com cachaça, acrescida de limão e açúcar”, segundo o Decreto 4.851. O go-

verno federal seguia, assim, o exemplo da International Bartender Association (IBA), que havia incluído o drinque verde-amarelo em sua lista de coquetéis oficiais, na categoria clássicos contemporâneos, na década de 1990.

Tal esforço rendeu frutos ao país no exterior. Em abril de 2012, após dez anos de negociações, os Estados Unidos reconheceram a cachaça como bebida típica e exclusiva do Brasil, que, como contrapartida, se prontificou a dispensar o mesmo tratamento ao bourbon whiskey e ao tennessee whiskey, destilados norte-americanos à base de milho até então aqui classificados como uísques. O acordo possibilitou que o produto brasileiro embarcado para a nação mais rica do planeta – responsável por 16,1% das encomendas externas em 2016, com uma fatia da ordem de US\$ 2,2 milhões – deixasse de ostentar nos rótulos a incômoda e imprecisa denominação “brazilian rum”, substituída por “cachaça”. “A medida evita que a cachaça vire um destilado genérico, como a vodca, que antes era produzida só na Rússia e hoje é feita no mundo todo”, comentou à época Vicente Bastos Ribeiro, vice-presidente do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC).

O tratado mais recente do gênero foi firmado com o México. Em 5 de agosto de 2017, as duas maiores economias da América Latina pactuaram a proteção recíproca da cachaça e da tequila, destilado mexicano à base de agave-azul, “como indicações geográficas e

produtos distintos originários do Brasil e do México”, comprometendo-se ainda a “prover os meios jurídicos necessários para prevenir o uso indevido dos nomes Cachaça e Tequila”. “Resultado dos esforços conjuntos entre o governo brasileiro e o setor privado, a assinatura da declaração de reconhecimento é um momento histórico para a cachaça”, afirmou Cristiano de Castro Lamêgo, presidente do conselho deliberativo do IBRAC.

Em paralelo aos reconhecimentos, de fato e de direito, nos cenários doméstico e internacional, o destilado brasileiro também passou a contar, neste século, com normas muito mais precisas, claras e exigentes. Os marcos principais nessa esfera são o Regulamento Técnico da Instrução Normativa nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=14175>), de 29 de junho de 2005, e o Programa Nacional de Certificação da Cachaça (PNCC), regulamentado pela Portaria 126 do Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial, o Inmetro, de 24 de junho do mesmo ano (<http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000955.pdf>).

O primeiro documento estabelece, por exemplo, padrões da composição química e limites de substâncias contaminantes, proíbe o uso de corantes de qualquer tipo para a correção da coloração, inclusive lascas de madeira, e apresenta os critérios de classificação

de cachaças envelhecidas, *premium* e *extra premium* (ver tabela). Já o regulamento do PNCC impõe como condições para a obtenção da certificação pelos produtores, entre outros itens, a indicação de um responsável técnico, com conhecimento de pelo menos um ano na produção da bebida, a implantação de sistemas de rastreabilidade e a renúncia ao uso de bombonas e quaisquer outros recipientes plásticos para a estocagem da cachaça.

Se os avanços na normatização e nos padrões de qualidade são inquestionáveis, resta aos fabricantes e às autoridades o desafio de fazer com que tais regras sejam observadas e cumpridas. A tarefa é complexa, devido ao elevado grau de informalidade do setor. Segundo estimativas do IBRAC, o total de estabelecimentos produtores de cachaça soma quase 15 mil, dos quais menos de dois mil são devidamente registrados e cadastrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e na Secretaria da Receita Federal (SRF). Embora as grandes indústrias respondam por 90% da produção, cerca de 85% dos produtores, em sua maioria micro e pequenas empresas, operam na informalidade.

“A informalidade prejudica o mercado, pois reduz a arrecadação de impostos, diminuindo a capacidade do governo de investir em melhorias na capacitação e fiscalização do setor. Além disso, pode colocar em risco a sua saúde”, assinalou o sommelier Mauricio Maia, em dezembro de 2016, no blog O Cachacier, hospedado no jornal O Estado de S. Paulo.

“ **A INFORMALIDADE PREJUDICA O MERCADO, POIS REDUZ A ARRECADAÇÃO DE IMPOSTOS, DIMINUINDO A CAPACIDADE DO GOVERNO DE INVESTIR EM MELHORIAS NA CAPACITAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO SETOR. ALÉM DISSO, PODE COLOCAR EM RISCO A SUA SAÚDE.** ”

MAURICIO MAIA, NO BLOG “O CACHACIER”, DEZEMBRO DE 2016

A produção fora de parâmetros legais compromete também projetos de conquista de novos mercados externos pela bebida. Concorrente direto do Brasil no segmento internacional de destilados, o México, que soma cerca de 290 produtores certificados de tequila, arrecadou US\$ 1,2 bilhão em 2016 com vendas de sua bebida símbolo. Já as exportações da cachaça brasileira, em igual período, totalizaram apenas US\$ 13,9 milhões, pouco mais de 1% dos negócios dos mexicanos além de suas fronteiras.

“Os gargalos do processo de aceitação da cachaça brasileira no mercado exterior são a má qualidade e a falta de padronização da bebida produzida. A sua composição química muitas vezes não está adequada aos padrões internacionais de qualidade exigidos para bebidas destiladas”, observa André Ricardo Alcarde, professor da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), da Universidade de São Paulo (USP), no livro “Cachaça – Ciência,

tecnologia e arte” (Blucher, 2014). “Entretanto, com a adoção de boas práticas de fabricação, como o uso de equipamentos adequados e novas tecnologias, houve melhorias significativas na quali-

dade. Como consequência, a bebida foi valorizada e surgiram novos mercados consumidores, tanto que atualmente ela já pode ser comparada aos mais nobres destilados do mundo.”

» DOSE CERTA

Especificações estabelecidas pelo Regulamento Técnico da Instrução Normativa nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

DEFINIÇÕES

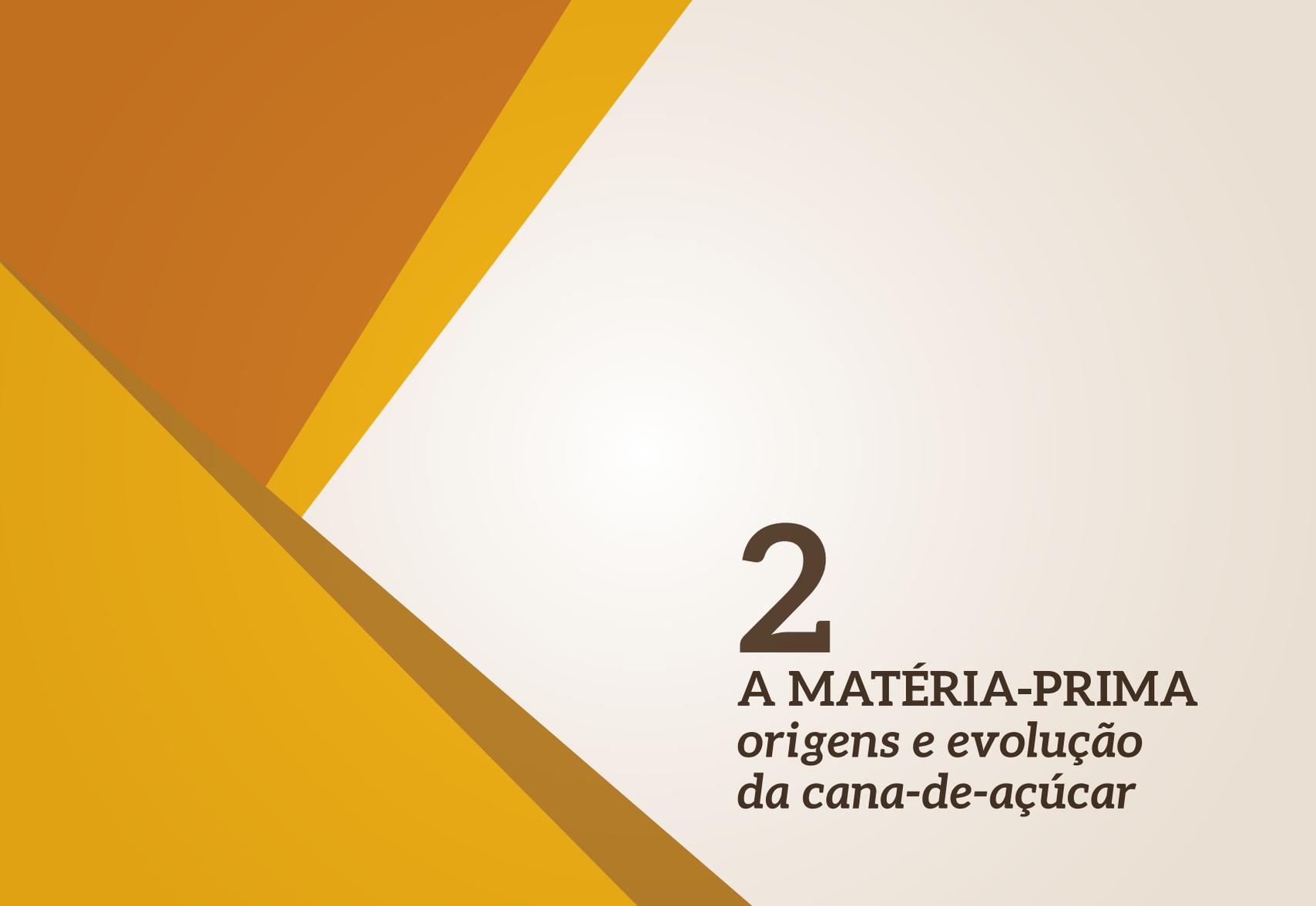
Cachaça: denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume a 20 graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares.

Aguardente de Cana: bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% em volume 20 graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

Cachaça Envelhecida: bebida com no mínimo 50% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano.

Cachaça *Premium*: bebida com 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano.

Cachaça *Extra Premium*: bebida com 100% de Cachaça ou Aguardente de Cana envelhecidas em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a três anos.



2

A MATÉRIA-PRIMA
origens e evolução
da cana-de-açúcar

Trazida pelos portugueses da Ilha da Madeira, a cana-de-açúcar chegou ao Brasil no início do século 16 para fazer história. A espécie natural da Nova Guiné expandiu-se rapidamente pela costa do então domínio lusitano, com destaque para Pernambuco, onde os férteis solos de massapé – provenientes da decomposição de gnaisses, granitóides, quartzitos e filitos – favoreceram enormemente o seu cultivo. Recém-chegada, a gramínea da família das Poaceae deu origem, entre 1516 e 1534, ao destilado pioneiro das Américas, a cachaça, e se tornaria, algumas décadas mais tarde, protagonista do primeiro período de grande prosperidade do Brasil Colônia, o ciclo do açúcar.

Os bons ventos para a economia local foram garantidos por meio de um pacto monopolista. O trato envolveu os portugueses, senhores das terras brasileiras, e os holandeses, cujo talento e vocação para os negócios eram reconhecidos e invejados mundo afora. “Especializados no comércio intraeuropeu, grande parte do qual financiavam, os holandeses eram nessa época o único povo que dispunha de suficiente organização comercial para criar um mercado de grandes dimensões para um produto praticamente novo, como era o açúcar”, escreveu o economista Celso Furtado (1920-2004) em “Formação Econômica do Brasil” (Fundo de Cultura, 1959, primeira edição).

A parceria não tardou a colher bons resultados. A forte alta dos preços do produto no mercado internacional, a partir da década de 1580, estimulou

a rápida expansão do plantio e processamento da cana-de-açúcar, sobretudo em Pernambuco e na Bahia. Em 1589, havia cerca de 130 engenhos no Brasil, 109,6% a mais do que o total registrado, por volta de 1570, pelo historiador português Pero de Magalhães Gandavo. Sessenta anos depois, o parque instalado havia mais que duplicado: as linhas de moagem somavam 350, com produção anual superior a 20 mil toneladas de açúcar, segundo o americano Stuart B. Schwartz, professor de história da Universidade de Yale, dos Estados Unidos, em “Prata, açúcar e escravos: de como o império restaurou Portugal” (2008).

A colônia era movida pela doce *commodity* e apresentava indicadores de fazer inveja ao Velho Mundo. De acordo com cálculos e estimativas de Furtado, a renda total gerada no Brasil, com a participação de 75% da atividade açucareira, deveria se aproximar da cifra de 2 milhões de libras, garantindo à pequena população europeia aqui residente, de não mais do que 30 mil habitantes, uma renda per capita muito superior aos padrões então registrados na Europa. Além disso, os negociantes locais contavam com uma valiosa moeda “líquida”, no sentido literal do termo, de invenção 100% nativa. Era a cachaça, largamente utilizada como numerário na aquisição de mão de obra escrava.

O ciclo do açúcar entrou em declínio a partir da década de 1630, com o início da ocupação do litoral do nordeste brasileiro, de Sergipe ao Maranhão, pelos holandeses. Os invasores acabaram expulsos em 1654, mas, durante a sua estada na região – em particular em Pernambu-

co, então o maior polo açucareiro do planeta –, adquiriram o *know how* necessário para colocar um ponto final no lucrativo monopólio produtivo português.

“Esses conhecimentos vão constituir a base para a implantação e desenvolvimento de uma indústria concorrente, de grande escala, na região do Caribe. A partir

desse momento, estaria perdido o monopólio, que nos três quartos de século anteriores se assentara na identidade de interesse entre os produtores portugueses e os grupos financeiros holandeses que controlavam o comércio europeu”, escreveu Furtado na obra citada. “No terceiro quarto do século XVII os preços do açúcar estarão reduzidos à metade e persistirão nesse nível relativamente baixo durante todo o século seguinte.”

Os engenhos, em consequência, rapidamente perderam o seu status aos olhos da coroa portuguesa, cujas atenções passaram a se concentrar, de forma quase que absoluta, nas jazidas de ouro e diamantes descobertas em Minas Gerais a partir do final do século 17. A solução para os proprietários de moendas de cana foi deixar o açúcar de lado e dar prioridade à produção de cachaça, que seguia a ser utili-

“ A AGUARDENTE DA TERRA ERA INDISPENSÁVEL PARA A COMPRA DO NEGRO AFRICANO, UMA VERDADEIRA MOEDA DE EXTENSA CIRCULAÇÃO. ALÉM DE SER JUBILOSAMENTE RECEBIDA PELO VENDEDOR NA COSTA D’ÁFRICA, FIGURAVA NECESSARIAMENTE COMO ALIMENTO COMPLEMENTAR NA TRÁGICA DIETA DAS TRAVESSIAS DO ATLÂNTICO.

LUIS DA CÂMARA CASCU DO (1898-1986)

EM “PRELÚDIO DA CACHAÇA”



zada como moeda corrente para a compra de escravos. A força econômica do destilado brasileiro garantiu grandeza a Paraty, no litoral sul do Rio de Janeiro, que durante muito tempo foi sinônimo de cachaça. Fundada em 1667, a cidade contabilizava, em 1799, 155 alambiques em plena produção. “Na agoa ardente tem

progresso, e sobre tudo na feitoria que lhe assegura de augmento sete mil réis em pipa sobre as demais. Talvez se descubram, examinando o causal da melhoria, se do terreno, das agoas ou das lenhas ela provém. Deve regular a duas mil e seiscentas pipas [o equivalente a 1,2 milhão de litros] por ano, e faz este artigo, 151.200\$ [contos de réis]”, observou, em 1805, o ouvidor-geral José Antônio Valente. A produção da bebida ganharia novo impulso em escala nacional com a introdução, no início do século 19, de uma nova matéria-prima. Era a cana-caiana, trazida da Guiana Francesa durante a invasão desta por tropas de D. João VI, uma represália à investida do imperador Napoleão Bonaparte sobre o território português, que motivou a transferência da corte lusitana para o Brasil, em 1808. Também conhecida como cana d’Otaiti, a variedade oferecia grandes vantagens

sobre a cana-crioula, até então utilizada no Brasil, e se tornaria a única integrante da família das Poaceae a ter espaço na rica sinonímia da cachaça. “Pela sua enorme grandeza e doçura se fazem apreciáveis, prometem grandes vantagens à cultura, e fabrico do açúcar, e muito maiores ainda para a destilação [sic] das águas-ardentes [sic], visto serem as ditas canas muito suculentas”, escreveu o cônego Luís Gonçalves dos Santos em “Memórias para servir ao reino do Brasil” (1825). Rica em açúcar, a caiana tem como ponto franco a baixa resistência a pragas. Tal debilidade se tornou evidente na segunda metade do século 19, com a devastação de lavouras no sul da Bahia e em Pernambuco pela gomose, causada pela bactéria *Xanthomonas axonopodis*. O problema foi resolvido com o cruzamento de espécies, técnica que voltou a ser empregada na década de 1920, em paralelo à introdução de espécies trazidas da Indonésia e da Índia, para o combate do vírus mosaico, que causou grandes perdas em canaviais de todo o país, especialmente no interior de São Paulo. Desde então, o aprimoramento genético entrou na agenda do setor e dos principais centros de pesquisa na área, caso do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). Fundado em 1887 por D. Pedro II, o IAC cumpriu papel decisivo na luta contra a gomose e o mosaico e criou, em 1930 o Programa de Melhoramento da Cana-de-açúcar, entregue à direção do professor José Manuel Aguirre Júnior (1906-1954). O projeto desenvolveu uma série de variedades cultivadas desde os anos 1940 – casos das

“ **CADA UMA DAS VARIEDADES TEM DE SER CORTADA NO MOMENTO CERTO. A COLHEITA ANTES OU DEPOIS DO PONTO DE AMADURECIMENTO ACARRETA PROBLEMAS À FERMENTAÇÃO E AO PRODUTO FINAL.** ”

JOÃO BOSCO FARIA, PROFESSOR TITULAR DA UNESP E COORDENADOR DO CENTRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DA QUALIDADE DA CACHAÇA

IACs 65, 134, 205 e 150 – e deu seu grande salto em 1972, graças a um convênio com a Copersucar, que viabilizou a introdução no Brasil, até 1983, de 678 genótipos de cana de vários países.

O plantio e a colheita da cana exigem um minucioso planejamento de longo prazo dos grandes produtores de cachaça. No Centro-Sul do Brasil, o plantio ocorre de dezembro a março para o ciclo de 18 meses da chamada cana “de ano e meio”. Entre abril e novembro é realizado o plantio com ciclo de 12 meses – que pode ser dividido em duas fases, de inverno (abril a agosto) e de ano (setembro a novembro) –, no que se refere às “canas de ano”. A preparação do solo, cujo pH deve oscilar entre 5,5 e 6,5, deve contemplar correções de profundidade e a eliminação de compactações, para o melhor desenvolvimento das raízes. Com relação aos sulcos, o professor André Ricardo Alcarde, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ) da Universidade de São Paulo (USP), recomenda

profundidades de 20 a 30 centímetros e espaçamentos entre 1,3 e 1,5 metro. “Embora a cana-de-açúcar se desenvolva bem em solos arenosos, ela prefere solos profundos, argilosos, com boa fertilidade e boa capacidade de retenção de água”, assinala o acadêmico no livro “Cachaça – Ciência, tecnologia e arte” (Blucher, 2014).

Como a safra no Centro-Sul se estende de abril a novembro, é preciso contar com espécies de maturação distintas, de forma a manter as linhas de produção da bebida em atividade contínua ao longo desse período, sendo que uma característica desejável da variedade é ter um longo período útil para industrialização. O mix ideal é composto por canas precoces (20%), médias (60%) e tardias (20%). “Cada uma das variedades tem de ser cortada no momento certo. A colheita antes ou depois do ponto de amadurecimento acarreta problemas à fermentação e ao produto final”, observa João Bosco Faria, professor titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da Universidade Estadual Paulista (Unesp) e coordenador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, em Araraquara (SP).

A cana-de-açúcar proporciona boa produtividade por cinco safras. Findo esse ciclo, ela cede espaço a outra espécie – geralmente a soja –, cujo cultivo, além de gerar renda, permite a regeneração do solo e lhe garante novos nutrientes. “É o que chamamos de cultura de transição: a cana sai de cena por uma safra e volta na seguinte”, explica Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e

meio ambiente da Companhia Müller de Bebidas. “Isso exige, claro, uma programação absolutamente precisa. Não basta olhar só para a colheita seguinte, é preciso pensar alguns anos à frente.”

Com uma trajetória de 500 anos, a cultura da cana no Brasil segue a se modernizar. É crescente, por exemplo, a mecanização da colheita, que retira de cena a secular prática da queima da palha – expediente que facilita a posterior coleta dos caules da lavoura, mas compromete a qualidade da matéria-prima da cachaça, pois as cinzas residuais interferem de forma negativa na fermentação. Por meio do Protocolo Agroambiental do Setor Sucroenergético, firmado em 2007 pela Secretaria Estadual do Meio Ambiente e entidades ligadas ao agronegócio, São Paulo está próximo de eliminar, de vez, a queima da cana em áreas mecanizáveis. Na safra 2015/2016, os signatários do acordo não empregaram chamas em 91,3% da área colhida, num total de 3,46 milhões de hectares.

Líder mundial na produção de cachaças, a Companhia Müller se encontra na vanguarda desse processo. O início da mecanização da colheita foi em 1997, e a empresa obteve, em 2017, total autonomia no fornecimento de cachaça à sua unidade de Pirassununga (SP). Com praticamente 100% de colheita realizada de forma mecanizada, são sete colhedoras de cana, operadas em três turnos, cultivando cerca de 20 variedades, utilizadas na produção dos destilados da marca. “Zeramos o uso de cana queimada. Quem ganha com isso é o consumidor”, diz Simone.

3

O PROCESSAMENTO

Fermentação e destilação

A primeira etapa do processo de fabricação da cachaça, após a colheita da cana, é a moagem dos caules. Para evitar o início da fermentação espontânea do vegetal, o ideal é que o esmagamento seja executado em, no máximo, 48 horas. O prazo exíguo demanda dos grandes fabricantes sofisticados esquemas logísticos. Líder mundial na produção do destilado, a Companhia Müller de Bebidas é um exemplo: colhe a cana, cultivada numa área total de 9 mil hectares, num raio de 20 quilômetros da sua linha de processamento, instalada em Porto Ferreira (SP). Durante a safra, que se estende de abril a outubro, a fábrica de Porto Ferreira opera a todo vapor. Assim que os caminhões chegam ao pátio, a cana é descarregada, limpa e moída. O caldo extraído é, a seguir, peneirado, decantado, diluído, de forma a ajustar a concentração de sólidos solúveis, e aquecido a temperaturas entre 70 e 100 graus Celsius, para a redução da carga de micróbios. Surge, então, o mosto, que é depositado em dornas, tanques nos quais têm início, de fato, a elaboração da cachaça, com a fermentação. A reação química é obtida pela ação de um ou mais fermentos de quatro categorias: caipira, misto, selecionado e de panificação.

Com duração aproximada de 24 horas, a fermentação, se bem conduzida, representa, de fato, meio caminho andado para a elaboração de cachaças de qualidade. Os fabricantes têm de observar atentamente, entre outros itens, a temperatura, que deve oscilar de 28 a 32 graus Celsius, e a formação de espuma, que pode provocar

“ A DESTILAÇÃO DEVE TER INÍCIO LOGO APÓS O FIM DA FERMENTAÇÃO, POIS AS BACTÉRIAS GANHAM FORÇA À MEDIDA QUE AS LEVEDURAS, APÓS CUMPRIREM SEU PAPEL, VÃO SE DEPOSITANDO NO FUNDO DA DORNA. É UMA ‘INVERSÃO’ QUE COLOCA EM SÉRIO RISCO A QUALIDADE DO MOSTO. ”

JOÃO BOSCO FARIA, PROFESSOR TITULAR DA UNESP E COORDENADOR DO CENTRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DA QUALIDADE DA CACHAÇA

transbordamentos. Finda a reação, com o declínio das emissões de dióxido de carbono (CO²), o mosto fermentado deve ser submetido imediatamente à etapa seguinte da linha de produção, a destilação.

“A rapidez é essencial, pois as bactérias, que se retraem durante o processo de fermentação, ganham força à medida que as leveduras, após cumprirem seu papel, vão se depositando no fundo da dorna. É uma ‘inversão’ que coloca em sério risco a qualidade do mosto”, assinala João Bosco Faria, professor titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da Universidade Estadual Paulista (Unesp) e coordenador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, em Araraquara (SP).

De Porto Ferreira, a cachaça recém-destilada segue para a unidade da Müller em Pirassununga, a 20 quilômetros de distância. Lá o destilado recebe acabamentos: descansa em tonéis, tem o seu teor alcoólico

reduzido de 47% para uma média ao redor de 40%, é padronizado de acordo com a legislação e os padrões definidos para cada produto da empresa e, em alguns casos, envelhecido parcialmente em barris de madeira. O passo derradeiro cabe à maior linha de engarrafamento de cachaça do mundo, com um volume mensal da ordem de 1 milhão de dúzias, o equivalente a cerca de 11,4 milhões de litros.

Os indicadores expressivos da Müller e de outros grandes fabricantes são frutos diretos da opção pela destilação em sistemas de coluna, desenvolvida e patenteada na primeira metade do século 19 pelo franco-irlandês Aeneas Coffey. Também utilizada em linhas de produção de etanol e outros combustíveis, essa tecnologia permite processamento ininterrupto, ao contrário dos alambiques, que operam em ciclos definidos – com início, meio e fim – a cada “fornada”. “A invenção [de Coffey] revolucionou para sempre a indústria dos destilados e do gim, substituindo o tradicional alambique por um modelo que facilitava a destilação contínua. [...] A coluna fraccionada industrializou a produção e aprimorou as receitas, que a partir de agora poderiam ser rectificadas durante o processo de destilação e não apenas depois”, resumem Miguel Sonsem e Daniel Carvalho, autores do livro “Vamos beber um gin?” (Casa das Letras, 2014).

Não foi diferente no Brasil. Embora o país tenha aderido à criação de Coffey de forma intensiva só em meados do século 20, a capacidade instalada das destilarias de cachaça rapidamente atingiu a

marca de 1,2 bilhão de litros ao ano, o que garantiu à bebida posto de destaque entre os destilados mais consumidos do planeta. Os grandes fabricantes contudo, tinham, desde sempre, de comprar cachaças de terceiros para abastecer suas linhas. A regra foi quebrada neste 2017 pela Müller, que garantiu o provimento integral da unidade de Porto Ferreira com canas de cultivo próprio. “Foi uma evolução gradativa e planejada”, conta a gerente de qualidade, P&D e meio ambiente Simone Sayuri Nakazone. “Desde o início do século, enquanto a nossa produção saltava de 30 milhões para mais de 100 milhões de litros anuais, conseguimos elevar o abastecimento próprio de cachaça de 50% para 100%. Zeramos a conta na safra 2017.” A jornada para elaborar bebidas somente com matéria-prima “da casa” teve início em 1981, com a aquisição da Fazenda Lageado, em Porto Ferreira, nas proximidades da destilaria. Em 1985, eram colhidos na propriedade –que até pouco antes se dedicava ao plantio de frutas cítricas– os primeiros pés de cana-de-açúcar. O cultivo ga-

“ DESDE O INÍCIO DO SÉCULO, ENQUANTO A NOSSA PRODUÇÃO SALTAVA DE 30 PARA MAIS DE 100 MILHÕES DE LITROS ANUAIS, CONSEGUIMOS ELEVAR O ABASTECIMENTO PRÓPRIO DE CACHAÇA DE 50% PARA 100%. ZERAMOS A CONTA NA SAFRA 2017. ”
SIMONE SAYURI NAKAZONE, GERENTE DE QUALIDADE, P&D E MEIO AMBIENTE DA COMPANHIA MÜLLER DE BEBIDAS

» CONTROLE TOTAL «

O crescimento exponencial da indústria de destilados no hemisfério norte, viabilizado pelo desenvolvimento do sistema de colunas por Aeneas Coffey levou autoridades da Europa e dos EUA a estabelecer, ainda no século 19, regulamentos e normas. No Brasil, o Governo Federal só passou a dedicar atenção ao tema a partir de 1973, com o Decreto 73.267. Foi somente em 2005, contudo, que a cachaça passou a contar com padrões claros de identidade e qualidade específicos, com o Regulamento Técnico da Instrução Normativa nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O documento definiu, à luz da química, características e atributos do destilado nacional, estipulando limites para aditivos, coadjuvantes e contaminantes. A inclusão do carbamato de etila no texto garantiu o reconhecimento pelos acadêmicos e pesquisadores – embora o teto inicial, de 150 microgramas por litro, tenha sido elevado para 210, em 2014. “Trata-se de um composto cancerígeno, cujo precursor é o ácido cianídrico. As soluções para o problema são simples: basta, por exemplo, utilizar matérias-primas sem o precursor, como fizeram alguns fabricantes de uísque”, comenta João Bosco Faria, professor titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da Unesp e coordenador do Centro de Pes-

quisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça. Apesar da regra vigente e da existência de opções para as destilarias, o fato é que os consumidores de cachaça continuam expostos ao carbamato de etila (encontrado em diversos outros produtos, como fermentados de frutas, iogurtes e molhos de soja) em doses acima do tolerável. Uma pesquisa realizada entre 2014 e 2015 pelos acadêmicos André Ricardo Alcarde e Aline Marques Bortolotto, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), constatou que 24,2% de um total de 376 marcas do destilado brasileiro apresentavam teores acima do limite (re)definido em 2014. Tão logo os pesquisadores começaram a constatar os perigos potenciais da substância, a Cia. Müller tomou providências. Fez ajustes em seu processo de fabricação e adquiriu um aparelho que mede os teores. “O controle dos níveis de carbamato de etila, bem como dos outros componentes, é realizado diariamente e em todas as fases, abrange 100% da produção. Nossas cachaças contêm menos de 100 microgramas de carbamato de etila por litro, menos até do que o teto internacional, de 150 microgramas”, explica Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e meio ambiente da Cia. Müller.

nhou escala e a Cia. Müller, de maneira inteiramente mecanizada, colhe em 2017 a maior safra da sua história (previsão de 630 mil toneladas de cana – 3,4% a mais do que o recorde anterior, de 2006). Fato raro entre os grandes players globais do segmento, a autonomia recém-alcançada garante à Müller controle total sobre a qualidade de seus produtos. A empresa, que em 1998 se tornou a pioneira do setor no Brasil a receber as certificações ISO 9001 e ISO 14001, concedidas

pela International Organization for Standardization (ISO), já se vale, por sinal, dessa condição privilegiada. A adição de açúcar aos destilados, por exemplo, foi definitivamente abolida. “Antes, para manter o padrão gustativo, tínhamos de adoçar cachaças fornecidas por terceiros”, conta Simone. “O sabor continua o mesmo, mas agora como consequência exclusiva e direta do nosso processo produtivo, sem quaisquer adições. O controle está 100% em nossas mãos.”

LEVEDURAS EM AÇÃO

Fermentos para a produção de cachaça



Caipira: Produzido de forma artesanal, é utilizado há séculos em pequenas destilarias. Seus ingredientes, que podem variar de acordo com a região, incluem farelo de arroz, fubá, biscoitos e sumo de limão ou laranja. A mistura entra em reação com a adição de caldo de cana-de-açúcar, por cinco a sete dias, que libera leveduras da matéria-prima da cachaça.

Selecionado: Variedade industrializada desenvolvida sob medida para a elaboração de cachaças. Permite fermentação mais rápida e inibe a ação de contaminantes no processo.

Prensado: Também conhecido como fermento de padaria ou de panificação, é um produto industrializado de amplo uso na elaboração de alimentos e bebidas, como cervejas e destilados em geral. Tem como princípio ativo a levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

Misto: Trata-se de uma combinação das variedades caipira e de padaria muito empregada, a exemplo da primeira, em alambiques de menor porte. Seu preparo demanda a mistura de um tablete de fermento prensado ao caldo de cana adicionado à massa de farinhas.



QUALIDADE ATESTADA

Certificações recebidas pela Companhia Müller de Bebidas

ISO 9001 e 14001: Em 1998, a Müller se tornou a primeira indústria de cachaça a receber, das mãos da Lloyd's Register Quality Assurance, estes relevantes atestados de qualidade concebidos pela International Organization for Standardization (ISO). A ISO 9001 contempla empresas com políticas de gestão da qualidade sobre toda a sua cadeia produtiva, buscando sempre a melhoria contínua e a satisfação do cliente. Já a ISO 14001 reconhece ações e esforços contínuos e coordenados em prol do meio ambiente, abrangendo, entre outros itens, coleta seletiva de lixo, reciclagem e/ou venda de materiais reaproveitáveis e, claro, o cumprimento estrito de leis, regulamentos e normas ambientais.

OHSAS 18001: A norma, de autoria da British Standards Institution (BSI), do Reino Unido, define requisitos para sistemas de gestão de saúde e segurança de empresas e organizações em geral. Concedida à unidade de Pirassununga (SP) da Müller em 2014, a OHSAS 18001 permite avaliações e controles mais eficazes de riscos resultantes das operações e rotinas do dia a dia, contribuindo para um melhor gerenciamento dessas áreas.

ETANOL VERDE: Criado em 2007 pelo governo paulista, o programa Etanol Verde deu origem, no mesmo ano, ao Protocolo Agroambiental do Setor Sucroenergético, que, como seu próprio nome sugere, tem por meta minimizar os impactos da indústria canavieira sobre o meio ambiente. A Müller aderiu de forma voluntária à iniciativa em 2011 e vem cumprindo à risca as metas estabelecidas no acordo. No ano passado, por exemplo, mecanizou toda a sua colheita, abolindo definitivamente a técnica da queima da palha da cana-de-açúcar.

KOSHER: Sinônimo de “correto” e “adequado” em hebraico, o termo *kosher* se aplica a produtos elaborados de acordo com o *Kahs-rud*, o código de leis alimentares do judaísmo. Desde 2010, vários destilados fabricados nas unidades da Müller em Porto Ferreira e Pirassununga, no interior de São Paulo, recebem este selo da BDK do Brasil, órgão criado pela comunidade judaica local. A lista inclui: **Cachaça 51** (Nacional e Exportação), **51 Gold, Reserva 51, Caninha 29, 51 Ice** (Balada, Kiwi e Maracujá) e **Vodka Polak**.

4

O MÉTODO

*Tecnologia e evolução
do sistema de produção
em coluna*

Iniciada na segunda metade do século 18, a Revolução Industrial tardou a bater às portas da manufatura de bebidas. Os alambiques, que realizam a destilação simples, reinaram quase que absolutos na produção dos chamados *spirits* até a década de 1830. Projetos começaram a sair das pranchetas a partir de 1810 pelas mãos, entre outros, do francês Jean Baptiste Cellier Blumenthal (1768-1840), de alguns destiladores alemães, do irlandês Anthony Perrier (1770-1845) e do escocês Robert Stein (1770-1854).

A grande mudança veio com o franco-irlandês Aeneas Coffey (1780-1852), alto funcionário e coletor de impostos do Reino Unido, especialista no combate à produção e ao comércio informal de destilados. Introduziu, na coluna projetada por Stein, bandejas perfuradas que realizam, em escala ascendente, sucessivas destilações, retendo os compostos mais pesados e liberando os vapores mais voláteis, os quais são condensados e resfriados para, na sequência, serem reintroduzidos no tubo, até ser obtida a composição desejada. Este método foi patenteado em 1830.

“As colunas foram um divisor de águas para as destilarias. Permitiram a ampliação da produção em escala geométrica, a redução dos custos dos fabricantes e, por extensão, dos preços dos produtos, ampliando o leque

de consumidores”, comenta João Bosco Faria, professor titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da Unesp e coordenador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça. “É um sistema pensado para não desperdiçar calor e energia. É muito mais rentável e eficiente.”

Como era previsível, o processo tardio de industrialização do Brasil contribuiu para adiar a introdução das colunas no plano doméstico. Foi só nas primeiras décadas do século 20 que o País começou a tomar contato com essa tecnologia. Em julho de 1933, por exemplo, um pequeno anúncio no jornal Folha da Noite recomendava aos leitores uma “super caninha [sic] rectificada com distillador [sic] contínuo Lobello”. A produção em escala industrial de cachaça só ganhou força, entretanto, a partir dos anos 1960 e 70.

De forma surpreendente, os principais fabricantes de cachaça conseguiram, em poucas décadas, recuperar o atraso de mais de cem anos na adoção do método criado por Coffey. Hoje, as linhas industriais respondem por 70% da capacidade instalada, com 1,2 bilhão de litros anuais, o que garantiu a posição de quarto destilado mais consumido do planeta – atrás apenas da vodca, do baijiu chinês, à base de grãos, e do soju sul-coreano.

Os maiores produtores de cachaça em colunas são os estados de São Paulo, Ceará e Pernambuco, responsáveis por quase 100% do total. A líder do segmento – nacional e global – é a Companhia Müller de Bebidas e sua **Cachaça 51**, com fábricas em Pirassununga (SP), Porto Ferreira (SP) e Cabo de Santo Agostinho (PE).

As cachaças industrializadas tiveram a valiosa contribuição da caipirinha, drinque nacional que cruzou fronteiras e ingressou, há 20 anos, na seleta lista de coquetéis oficiais da International Bartender Association (IBA). Os grandes fabricantes, adeptos dos sistemas de colunas, são ainda os principais responsáveis

“ AS COLUNAS FORAM UM DIVISOR DE ÁGUAS PARA AS DESTILARIAS. PERMITIRAM A AMPLIAÇÃO DA PRODUÇÃO EM ESCALA GEOMÉTRICA, A REDUÇÃO DOS CUSTOS DOS FABRICANTES E, POR EXTENSÃO, DOS PREÇOS DOS PRODUTOS, AMPLIANDO, EM MUITO, O LEQUE DE CONSUMIDORES. ”

JOÃO BOSCO FARIA, PROFESSOR TITULAR DA UNESP E COORDENADOR DO CENTRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DA QUALIDADE DA CACHAÇA

pelas exportações, que somaram US\$ 13,9 milhões em 2016, atingindo mais de 50 países.

Apesar desses feitos, as cachaças industrializadas ainda são vítimas de preconceitos. Tal implicância se deve a alguns mitos. O mais difundido aponta que os destilados elaborados em grandes volumes seriam inferiores aos de alambiques, teve falácia que respaldo até em estudo do BNDES, intitulado “O setor de bebidas no Brasil”. Lá é apontado que “a cachaça industrial é produzida em larga escala por meio de equipamentos conhecidos por colunas de destilação, que, em geral, são fabricados de aço inoxidável, material que compromete algumas características sensoriais do produto final”. Já a cachaça artesanal, de acordo com o trabalho, “geralmente é produzida em alambiques de cobre, material dotado de propriedades que resultam em uma bebida mais fina quanto a sabores e aromas”.

As colunas, de fato, são 100% de aço inoxidável, mas só externamente. No interior dos equipamentos, líquidos e vapores entram em contato com tubos e componentes de cobre. “O cobre é catalisador de algumas reações, de alguns compostos específicos que garantem à bebida um perfil sensorial sem defeitos. Se o destilado não é exposto

“ COLUNA E ALAMBIQUE DEVEM SER ESCOLHIDOS DE ACORDO COM O QUE O PRODUTOR DESEJA EM TERMOS DE ESCALA DE PRODUÇÃO, E NÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO. O QUE DIFERENCIA BOAS E MÁ S CACHAÇAS SÃO AS BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO, E NÃO O PROCESSO. ”

SIMONE SAYURI NAKAZONE, GERENTE DE QUALIDADE, P&D E MEIO AMBIENTE DA COMPANHIA MÜLLER DE BEBIDAS

à ação do cobre, surgirão, inevitavelmente, contaminantes e produtos indesejáveis em termos sensoriais”, explica Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e meio ambiente da Companhia Müller de Bebidas. “Só que este metal não pode ser usado de forma indiscriminada. A legislação sanitária estabelece um limite de cinco miligramas por litro de destilado.”

Um outro mito sobre as cachaças industrializadas, este ainda mais danoso, coloca em xeque a própria adequação do produto para o consumo. Essa lenda sustenta que a destilação em coluna não separa a “cabeça” e a “cauda” – ou seja, as frações indesejadas liberadas no início e no fim do processo realizado

em alambiques – da parte nobre do destilado, conhecida como “coração”. O resultado, segundo essa crença, seria uma bebida com substâncias tóxicas oriundas da “cabeça”, caso do metanol, e de sabor e odor desagradáveis, devido à “cauda”. “Essa história não passa de uma grande tolice”, afirma o professor Faria, da Unesp. “As colunas contam com saídas para a ‘cabeça’ e a ‘cauda’. Se não fosse assim, qualquer bebida industrializada seria intragável, além de perigosa.”

Um risco real para a saúde pública, na avaliação do acadêmico, é a elevada informalidade e a reduzida fiscalização do setor, que não se aplicam aos grandes fabricantes, sempre monitorados mais facilmente pelas autoridades. Além de seguirem legislações, normas e padrões estabelecidos, estes também estão investindo na sofisticação de seus produtos. É o caso da Müller com a sua linha **Reserva 51**, que vem colecionando prêmios em competições no Brasil e no Exterior, demonstrando que cachaças produzidas em colunas podem ser tão boas, ou até superiores, às de alambique. “Coluna e alambique devem ser escolhidos de acordo com o que o produtor deseja em termos de escala de produção, e não de qualidade do produto”, assinala Simone Nakazone. “O que diferencia boas e más cachaças são as boas práticas na produção, e não o processo.”

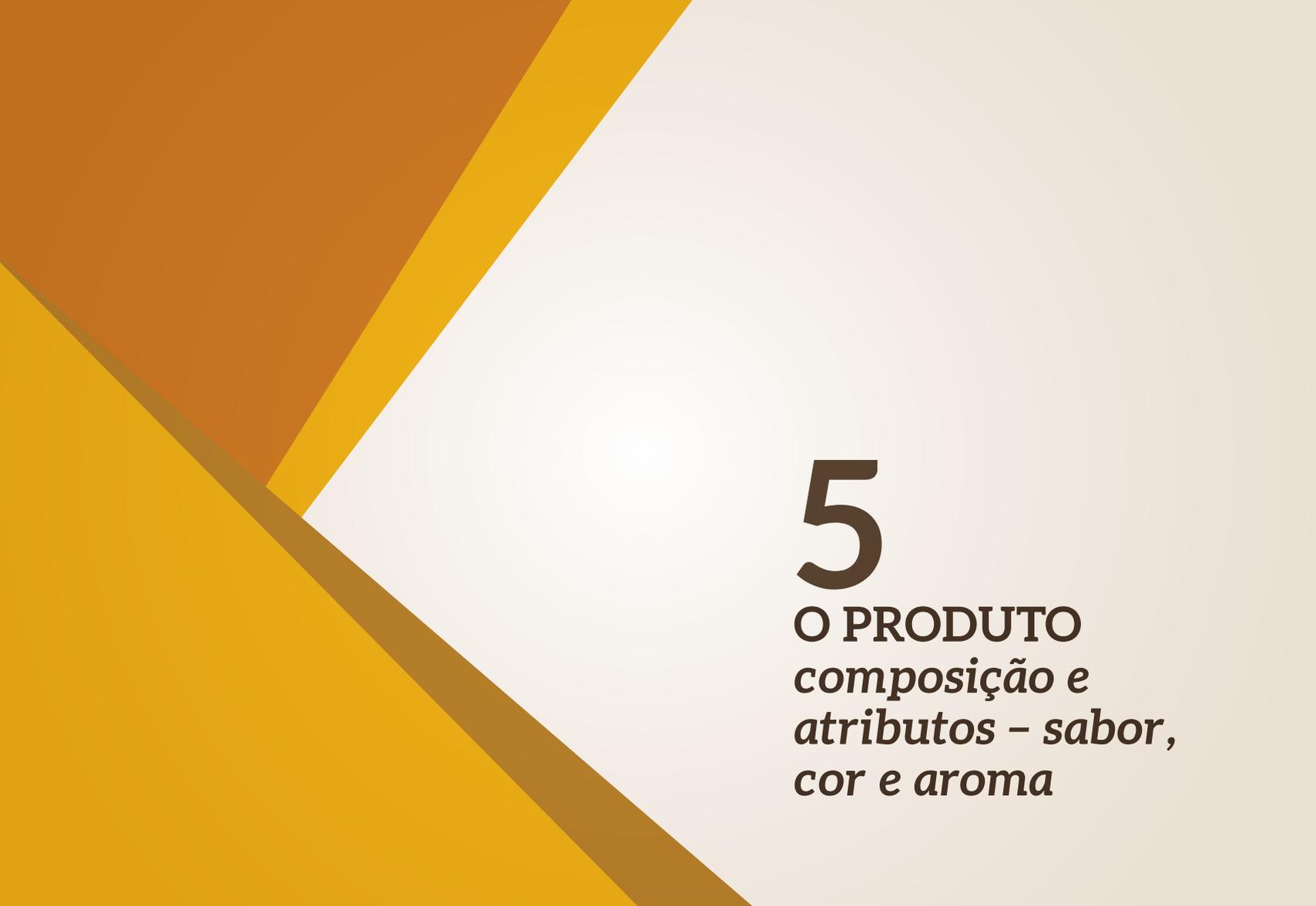
»» COLUNAS «« «« «« «« SOB MEDIDA

Projetado na origem para a destilação de uísque, o sistema de colunas de Aeneas Coffey ganhou várias versões pelo mundo. Os ajustes foram ditados por demandas específicas dos fabricantes de bebidas, já que o equipamento não tem uso universal. “Cada coluna tem detalhes e nuances para a produção deste ou daquele destilado”, explica Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e meio ambiente da Companhia Müller de Bebidas. “Uma serve para cachaça, outra para rum, e assim por diante.”

Algumas instituições de ensino superior também contam com linhas sob medida. É o caso da ESALQ, que conta em seu campus, em Piracicaba (SP), com uma coluna de destilação de cachaça. No livro “Cachaça – Ciência, tecnologia e arte” (Blucher, 2014), o professor André Ricardo Alcarde descreve minuciosamente o funcionamento do aparelho de processamento contínuo. Confira:

AS ETAPAS DA DESTILAÇÃO EM COLUNA ««

- 1 O vinho, aquecido entre 92 e 94°C, entra no terço superior da coluna;
- 2 O vinho desce pela coluna, perde teor alcoólico, e os vapores sobem através das calotas das bandejas;
- 3 Uma bandeja desprovida de calotas impede a passagem de vapores mais voláteis – a fração “cabeça” do destilado. Acima da bandeja “cega” há uma canalização lateral que retira a fração “cauda”;
- 4 Os demais vapores hidroalcoólicos vão até a parte superior da coluna retificadora. A destilação prossegue, com os vapores se enriquecendo;
- 5 Os vapores hidroalcoólicos da destilação, com concentração alcoólica de aproximadamente 65% de volume, saem pelo topo da coluna e são direcionados à serpentina de cobre, onde reagem com o metal, perdendo os maus odores;
- 6 Os vapores são liquefeitos em condensadores. Surge a cachaça, que depois é resfriada e encaminhada ao armazenamento.



5

O PRODUTO
composição e
atributos – sabor,
cor e aroma

Não basta ser produzida 100% de acordo com os padrões técnicos e sanitários vigentes no país. Para ser considerada boa, de fato e de direito, toda cachaça tem de apresentar “características sensoriais peculiares”, como estabelece o Decreto 6.871, de 4 de junho de 2009, o mais recente marco legal sobre o destilado. Tal avaliação demanda três dos cinco sentidos humanos – a começar pela visão, que deve entrar em ação com boa antecedência sobre o olfato e o paladar, na escolha da bebida. “A primeira recomendação para quem compra é olhar o rótulo e, especialmente, o contrarrótulo, onde deve constar o registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Comprar cachaças legalizadas é a garantia de que você está levando segurança alimentar para casa”, aconselha o engenheiro Jairo Martins da Silva, autor do livro “Cachaça – O mais brasileiro dos prazeres” (Anhembí Morumbi, 2006) e diretor do portal O Cachacista*. O passo seguinte, ainda antes de o consumidor efetuar a com-



DUAS BOAS OPÇÕES SÃO ON THE ROCKS, COM GELO, COMO O UÍSQE, OU DIRETO DO FREEZER, TAL E QUAL A VODCA E O STEINHÄGER, COMO ACOMPANHAMENTO DE CHOPES E CERVEJAS.



pra, é realizar uma prova simples e eficaz, conhecida como “teste do rosário”. Basta chacoalhar a garrafa e observar as bolhas de ar que se formam no líquido. As borbulhas têm de desaparecer em 20, no máximo 25 segundos. “Se isso ocorrer, significa que se trata de uma cachaça pura”, comenta Silva. “Se a espuma permanecer por mais tempo, já dá para desconfiar que a cachaça pode conter algum melão, adicionado para conferir cor à bebida.”*

Após esses exames preliminares, está tudo pronto para dar início, em casa ou em uma reunião com amigos, ao processo de degustação, no qual, em sua primeira etapa, a visão continua a dar

as cartas. Ao contrário do que ocorre com bons vinhos maduros, a cachaça tem de se apresentar absolutamente límpida. A presença de borras ou partículas em suspensão na taça ou no fundo da garrafa são claros indícios de que a produção, a filtragem e armazenamento da bebida não observaram padrões adequados de qualidade.

“A limpidez é essencial. A bebida deve apresentar brilho e absoluta transparência”, comenta o químico com especialização em destilados Erwin Weimann, professor dos cursos da seção paulista da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP) e autor do livro “Cachaça – A bebida brasileira” (Terceiro Nome, 2009). “Outros pontos importantes na avaliação visual são a cor da bebida e a sua untuosidade, a qual se traduz nas ‘lágrimas’ formadas pelo álcool nas laterais internas da taça, à medida que ela é girada.”

O cálice ideal para a cachaça, ferramenta essencial para as demais etapas da degustação, ainda é motivo de debates e controvérsias. A bebida chegou a ganhar uma taça sob medida – com 13 centímetros de altura, base circular, bojo largo e boca mais estreita – desenvolvida pela Cristais Hering, de Blumenau (SC), em parceria com a Cooperativa de Produção e Promoção da Cachaça de Minas Gerais (Coocachaça), e lançada no segundo semestre de 2003. No entanto, com o fim das atividades da empresa, em março de 2009, os apreciadores do destilado ficaram, literalmente, de mãos vazias.

Há quem prefira os copinhos de vidro de base espessa, conhecidos como “martelinhos”, ou mesmo as réplicas em es-

“ O AROMA DEVE SER SUAVE E DELICADO, NÃO PODE INCOMODAR O NARIZ. SE A CACHAÇA FOR BRANCA, GERALMENTE APRESENTA TONS FRUTADOS E HERBÁCEOS. NO CASO DAS BEBIDAS ENVELHECIDAS, PREDOMINA A MADEIRA. ”

ERWIN WEIMANN, QUÍMICO E AUTOR DO LIVRO “CACHAÇA – A BEBIDA BRASILEIRA”

cala reduzida do tradicional “copo americano”. A maioria dos sommeliers e cachaciers, contudo, utiliza em degustações e no dia a dia a taça ISO, recipiente universal criado, nos anos 1970, pela Internacional Organization for Standardization (ISO). Em descanso, o utensílio garante a concentração de aromas e vapores do álcool, os quais são liberados mediante a movimentação da taça em círculos, colocando à prova as suas virtudes. “O aroma deve ser suave e delicado, não pode incomodar o nariz”, explica Weimann. “Se a cachaça for branca, geralmente apresenta tons frutados e herbáceos. No caso das bebidas envelhecidas, predomina a madeira.”

É na avaliação do sabor, entretanto, que a bebida revela definitivamente, ou não, a sua grandeza. Uma boa cacha-

ça deve, por exemplo, ter acidez suficiente para estimular a salivação sem, no entanto, agredir as mucosas da boca. Além de agradável, o paladar tem de ser rico, com álcool suave e equilibrado, e toques, na dose certa, de doçura e de amargor, este propiciado pelo envelhecimento em barris de madeira (ver capítulo 6). “Dois outros quesitos importantes são retrogosto persistente e agradável, e a maciez. A cachaça deve descer pela garganta da forma a menos rascante possível”, assinala Weimann.

Sabores e aromas têm relação direta, claro, com os padrões de produção e as reações químicas sofridas pela bebida durante a sua elaboração. O ácido acético (CH₃COOH) e alguns aldeídos –

casos de acetaldeído, fomaldeído e acroleína – são compostos que merecem especial controle por parte dos fabricantes, pois emprestam à cachaça características sensoriais desagradáveis. Os predicados do destilado são fruto, sobretudo, de álcoois superiores, casos do isoalímico e do fenetílico, e dos ésteres, classe de compostos orgânicos derivados da reação

de ácidos com álcool, como o acetato de etila e o octanoato de etila (ver tabela). “Ésteres com estruturas carbônicas menores [...] têm geralmente maior volatilidade e menor valor de limiar de odor, sendo considerados importantes para a o aroma global da bebida”, descreve André Ricardo Alcarde, professor da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), da Universidade de São Paulo (USP), no livro “Cachaça – Ciência, tecnologia e arte” (Blucher, 2014).

A conservação adequada demanda poucos cuidados dos consumidores. A bebida, basicamente, não deve ser exposta a temperaturas muito elevadas e ao sol, devido, em particular, aos efeitos noci-

vos dos raios ultravioleta. Versátil, a cachaça pode ser saboreada de diferentes formas, além da tradicional, no estilo caubói. “Duas boas opções são on the rocks, com gelo, como o uísque, ou direto do freezer, tal e qual a vodca e o steinhäger, como acompanhamento de chopes e cervejas”, sugere Weimann.

“ É NA AVALIAÇÃO DO SABOR, ENTRETANTO, QUE A BEBIDA REVELA SUA GRANDEZA. UMA BOA CACHAÇA DEVE, POR EXEMPLO, TER ACIDEZ SUFICIENTE PARA ESTIMULAR A SALIVAÇÃO ”

** em entrevista ao programa Globo Rural, em agosto de 2011.*



6

O ENVELHECIMENTO *técnicas e tipos* *de madeira*

As grandes navegações, a partir da segunda metade do século 15, representaram um divisor de águas para a manufatura de bebidas. Foi quando surgiram os primeiros destilados, com teor alcoólico bem superior ao dos fermentados e, portanto, muito mais estáveis e duradouros. Tal invento se encaixava à tarefa de manter sob controle o humor de tripulantes de naus, caravelas, galés e galões nas travessias dos oceanos, e mitigando, assim, o risco de motins.

A bebida era levada e mantida a bordo em barris, recipientes utilizados pelos romanos desde 700 AC para o envase de vinhos. Os navegadores, entretanto, não tardaram a descobrir que a madeira emprestava qualidades. No século 17, o capitão de um navio mercante holandês registrou em seu diário de bordo: “Os espíritos [destilados] são agora mais suaves na língua e adquiriram uma cor dourada durante a viagem”.

A técnica de maturação na madeira ainda demorou a se tornar usual. Durante muito tempo os barris continuaram a ser meros continentes de bebidas. Algumas das exceções à regra eram o jerez, da Espanha, o vinho do porto, de Portugal, e o bourbon, cujos produtores, concentrados no leste dos EUA, teriam abraçado o método no terço final do século 18. Até mesmo o uísque escocês tardou a aderir à prática. “A maioria dos uísques, nos séculos 18 e 19, era consumida, provavelmente, sem qualquer maturação”, descreve John Conner, cientista senior do Scotch Whisky Rese-

arch Institute (SWRI), de Edimburgo, no livro “Whisky: Technology, Production and Marketing” (Elsevier, 2003).

Como forma de valorizar a sua bebida símbolo, os escoceses lançaram mão de barris de segunda mão. Compraram recipientes de produtores de bourbon do Kentucky, no leste dos EUA, e de Jerez, no sudoeste da Espanha. Depois, ampliaram o leque, reaproveitando recipientes antes usados no envelhecimento de vinhos, tintos e fortificados, da França, Hungria, Itália e de Portugal, além de runs. “O uísque escocês branco só adquire virtudes com o envelhecimento na madeira”, observa João Bosco Faria, professor titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da Unesp e coordenador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça. “Já no caso da cachaça, uma única destilação é suficiente para a produção de uma bebida que, de tão boa, nem precisa ser envelhecida.” As virtudes do destilado brasileiro contribuíram, tudo indica, para a adesão tardia de seus fabricantes ao processo de “amadurecimento” originário do hemisfério norte. A tanoaria nacional dominava, desde os primórdios do Brasil colônia, as técnicas de tostagem da madeira para a produção de “cartolas”, como eram então conhecidos os barris. “Há rótulos das décadas de 1920 e 30 que mencionam o envelhecimento em carvalho. Eram barris usados, comprados de importadores de vinho do porto e conhaque, entre outras bebidas”, observa o jornalista Dirley Fernandes, editor da Cachaça em Re-

vista e do portal Devotos da Cachaça. “O processo de envelhecimento à época, ao contrário do que ocorre hoje, não tinha regras estabelecidas. Cada um fazia do seu jeito.”

Acredita-se que madeiras nativas tenham sido utilizadas antes do carvalho com o mesmo fim. As suspeitas dizem respeito à amburana (*Amburana cearensis*), também conhecida como cerejeira, imburana e umburana, de uso recorrente, há séculos, nos alambiques de Januária, a antiga Salgado, no norte de Minas Gerais. A cidade era um importante entreposto comercial no médio São Francisco e teve a relevância da sua produção de cachaça atestada pelo explorador francês Auguste de Saint-Hilaire (1779-1853) em “Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais”, obra publicada em 1830.

O envelhecimento entraria de vez na agenda das destilarias de cachaça a partir do trabalho executado em Salinas (MG), 230 quilômetros a sudeste de Januária, por Anísio Santiago (1912-2002).

Ao contrário dos demais produtores da região, que vendiam a bebida a granel, ele apostou em uma marca própria (Havana), criada em 1947, a Havana, maturada por cerca de oito anos em barris de bálsamo (*Mycrocarpus frondosus*).

Os carvalhos americanos (*Quercus alba*) e europeus (*Quercus sessil*), que são referência na indústria de bebidas do hemisfério norte, ganharam espaço no País nas décadas seguintes. A partir dos anos 1980, contudo, um número crescente de produtores passou a

optar por madeiras da rica flora nativa, casos do amendoim (*Pterogyne nitens* Tul), freijó (*Cordia goeldiana*), jequitibá-rosa (*Cariniana legalis*) e castanheira (*Bertholletia excelsa*). Nos últimos tempos, a tendência ganhou o reforço, entre outras variedades, da jaqueira (*Artocarpus heterophyllus*), do pau-brasil (*Caesalpinia echinata* Lam) e de diversas espécies de eucalipto. “O Brasil tem tudo para inovar o mercado global de destilados”, diz Fernandes.

Uma das tendências em voga no setor é a blendagem. Trata-se da mistura de cachaças de coluna e alambique ou, ainda, da combinação de destilados envelhecidos em diferentes madeiras – caso da **Reserva 51 Singular**, da Companhia Müller de Bebidas, um blend de cachaça envelhecida em barris de carvalho americano, com uma parte finalizada em barris de amburana. É, em síntese, a mesma técnica vigente desde a década de 1860 na elaboração dos blended whiskies escoceses, que chegam a mesclar até 50 uísques de cereais maltados com dois a cinco destilados de cereais não maltados.

“ HÁ RÓTULOS DE CACHAÇAS DAS DÉCADAS DE 1920 E 30 QUE MENCIONAM O ENVELHECIMENTO EM CARVALHO. ERAM BARRIS USADOS, COMPRADOS DE IMPORTADORES DE VINHO DO PORTO E CONHAQUE, ENTRE OUTRAS BEBIDAS. ”
DIRLEY FERNANDES, EDITOR DA CACHAÇA EM REVISTA E DO PORTAL DEVOTOS DA CACHAÇA

Reconhecido pela legislação brasileira desde 1997 – inicialmente por meio do Decreto 2.314 –, o envelhecimento do destilado vem merecendo maior atenção das autoridades neste século. Em 2005, o Regulamento Técnico da Instrução Normativa nº 13 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) apresentou os critérios de classificação de cachaças envelhecidas, premium e extra premium. A portaria nº 90 do MAPA, de 23 de agosto de 2016, que anunciou uma consulta pública para a elaboração de uma Instrução Normativa sobre o envelhecimento em madeiras, colocou 33 variedades em discussão. A iniciativa tem por meta coibir o uso de barris que possam representar riscos à saúde pública. Weimann cita o pinheiro, do qual é extraída a terebentina, solvente de tintas e vernizes. “É perigoso realizar experimentos sem rigorosas análises fitoquímicas das espécies. Afinal, há muitos venenos saborosos”, observa o químico. Outro exemplo é a canela sassafraís (*Ocotea odorifera*), também conhecida como canela-funcho, louro-cheiroso, casca-preciosa e pau-funcho. Como o seu sobrenome científico sugere, esta madeira agrega muitas qualidades sensoriais à cachaça. O problema é que libera, também, o safról ($C_{10}H_{10}O_2$), substância considerada carcinogênica pela Food and Drug Administration (FDA), do governo norte-americano, e banida da indústria de alimentos e bebidas dos Estados Unidos há quase 60 anos. “Existe, portanto, a necessidade declarada de avaliar as propriedades sensoriais e os possíveis efeitos sobre a saúde humana do

emprego de madeiras brasileiras no envelhecimento de cachaças”, consideram Alexandre Ataíde da Silva, Eduardo Sanches Pereira do Nascimento, Daniel Rodrigues Cardoso e Douglas Wagner Franco (in memoriam), do Instituto de Química de São Carlos (IQSC), no estudo “Identificação de extratos etanólicos de madeiras utilizando seu espectro eletrônico de absorção e análise multivariada”, publicado em dezembro de 2011 na revista Química Nova. O uso de barris inadequados no processo de maturação é fruto, na avaliação de Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e meio

PROCESSOS DE TOSTA DE MADEIRA PARA ENVELHECIMENTOS DE BEBIDAS

LEVE - Queima por 50 min a 200°C

Conserva taninos e aroma da madeira original; toques herbáceos

MÉDIA BAIXA - Queima por 55 min a 250°C

Degrada polissacarídeos da madeira; transformações nos aromas

MÉDIA ALTA - Queima por 60 min a 270°C

Alta degradação de polissacarídeos; eleva aroma dos tostados

ALTA - Queima por 65 min a 300°C

Degrada aldeídos e ácidos fenólicos; aromas defumados e turfados

ambiente da Companhia Müller de Bebidas, da elevada informalidade do setor de cachaças. Muitos produtores, considera, não dominam com propriedade as boas práticas. “Há quem agregue, por exemplo, frutos e raízes à bebida sem qualquer critério”, observa, assinalando que o envelhecimento vai bem além do simples ato de depositar o destilado nos

barris. “É um processo complexo, que demanda avaliação sensorial e finalização adequada, que inclui a correta filtragem do produto para a correta retirada dos componentes oleosos liberados pela madeira. Só assim é possível entregar ao público bebidas aromáticas, saborosas e, sobretudo, absolutamente seguras para o consumo.”



TOQUE FINAL

Algumas madeiras utilizadas no processo de envelhecimento de cachaças

AMBURANA - Nome científico: *Amburana cearensis*

Características sensoriais: amarelo intenso, buquê e sabor levemente adocicados, com notas de baunilha

AMENDOIM - Nome científico: *Pterogyne nitens Tul*

Características sensoriais: tem reduzida interferência na coloração e no aroma, conferindo sabor suave e levemente adstringente à bebida

BÁLSAMO - Nome científico: *Mycrocarpus frondosus*

Características sensoriais: tons de amarelo esverdeado, sabor marcante e aromas herbáceos fortes, com notas de erva-doce, cravo e anis

CARVALHO AMERICANO - Nome científico: *Quercus alba*

Características sensoriais: coloração dourada, aromas característicos de baunilha, coco e mel, sabor suave

CASTANHEIRA - Nome científico: *Bertholletia excelsa*

Características sensoriais: coloração forte, aromas de baunilha e sabor marcante

FREIJÓ - Nome científico: *Cordia goeldiana*

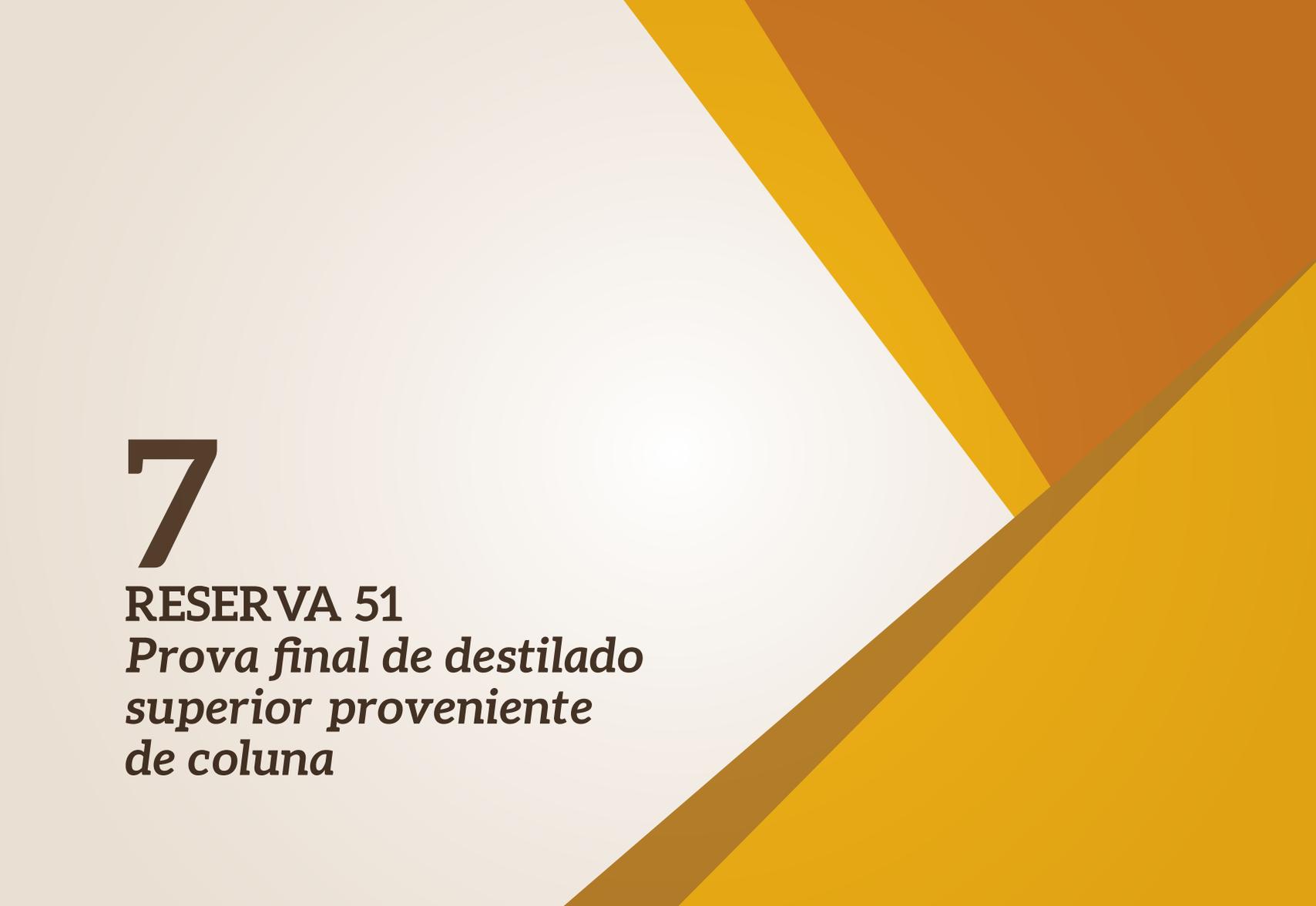
Características sensoriais: a exemplo do Amendoim, pouco interfere na coloração, mas contribui para tornar a bebida mais suave

IPÊ-AMARELO - Nome científico: *Tabebuia alba*

Características sensoriais: coloração pálida, aromas com notas de canela, baunilha e noz-moscada, retrogosto intenso

JEQUITIBÁ-ROSA - Nome científico: *Cariniana legalis*

Características sensoriais: cor dourada, sabor macio e buquê semelhante ao do Carvalho Americano



7

RESERVA 51

***Prova final de destilado
superior proveniente
de coluna***

Fundador da Companhia Müller de Bebidas, Guilherme Müller Filho, o “seu” Ézio, como era conhecido, costumava presentear amigos, parentes e algumas poucas pessoas de seus convívios particular e profissional com bebidas especiais. Era uma cachaça de sua exclusiva autoria, produzida nos sistemas de coluna da empresa – tal e qual a tradicional **Cachaça 51** – a partir de variedades específicas de cana-de-açúcar, e envelhecida em barris de madeira. Personalíssimo, esse destilado surgiu na segunda metade da década de 1990, período em que a empresa iniciou o desenvolvimento de sua primeira cachaça maturada em carvalho, a Terra Brazilis, que chegou ao varejo em 1998.

Müller faleceu no início de 2005, aos 84 anos, deixando como legado a maior fabricante de cachaça do mundo, além da sua preciosa coleção. O exclusivo destilado permaneceu repousando na madeira por mais algum tempo até que, em 2008, empresa decidiu apre-

“ DE INÍCIO, A CACHAÇA ERA TODA DO ACERVO PESSOAL DO FUNDADOR. DEPOIS, COMEÇAMOS A AMPLIAR O ESTOQUE DE BARRIS E A PRODUZIR A BEBIDA NO PADRÃO DESENVOLVIDO PELO ‘SEU’ ÉZIO, COM ENVELHECIMENTO POR PERÍODOS DE QUATRO A CINCO ANOS. ”

SIMONE SAYURI NAKAZONE, GERENTE DE QUALIDADE, P&D E MEIO AMBIENTE DA COMPANHIA MÜLLER DE BEBIDAS

sentá-lo ao mercado. A ocasião escolhida para isso não poderia ser mais propícia: o cinquentenário da Müller. Em junho de 2009, tinham início, em escala reduzida, as vendas da **Reserva 51**, uma cachaça extra premium 100% envelhecida em carvalho “temperado” com bourbon. “De início, a cachaça era toda do acervo pessoal do fundador. Depois, começamos a ampliar o estoque de barris e a produzir a bebida no padrão desenvolvido pelo ‘seu’ Ézio, com envelhecimento por períodos de quatro a cinco anos”, conta Simone. O lançamento não tardou a ser reconhecido nos cenários interno e externo – e não apenas pelo seu conteúdo. Desenhada pela Seregini Farné, de São Paulo, e produzida pela francesa Saverglass, com tampa projetada pela italiana Tapi, a garrafa da **Reserva 51**, com 700 mililitros, conquistou, de cara, cinco prêmios: o Abre Design & Embalagem, da Associação Brasileira de Embalagem (ABRE), o EmbalagemMarca e o Embanews, das revistas de mesmo nome, o Theobaldo de Nigris, da Confederação Latino-Americana da Indústria Gráfica (Conlatingraf), e o World Packaging Award, o “Oscar” do segmento.

Naquele mesmo ano, 2009, o destilado de um dourado intenso e brilhante, sabor suave e aveludado, passou a marcar presença em concursos no Brasil e no exterior. A série teve início nos Estados Unidos, com o Beverage Testing Institute (BTI), um dos mais conceituados institutos de análise de bebidas alcoólicas do planeta, que concedeu

uma medalha de ouro e classificou a **Reserva 51** como “*exceptional*”, atribuindo-lhe 93 pontos numa escala de zero a cem. Na temporada de 2010, o produto recebeu uma medalha de prata no concurso Cachaça Masters, promovido pela revista inglesa The Spirits Business. Desde então, as conquistas vêm se multiplicando. Em setembro de 2013, dois meses após o início das vendas online da **Reserva 51** em um site exclusivo, o destilado concebido por Müller foi contemplado com uma medalha de ouro na categoria de cachaças envelhecidas em carvalho em degustação às cegas promovida na 23ª edição da Expocachaça, em São Paulo. O evento, realizado no Mercado Municipal da Cantareira, atraiu 250 mil visitantes de todo o País. O desafio seguinte teve escala global. Na primeira semana de junho de 2014, às vésperas do início do Mundial de futebol, no Brasil, a **Reserva 51** e a **51 Gold** (esta também envelhecida em carvalho e voltada exclusivamente ao mercado externo) participaram, em Florianópolis, de uma disputa equivalente em seu segmento. O torneio em questão era o Spirits Selection, organizado pelo Concurso Mundial de Bruxelas, autodenominado a “ONU dos destilados finos”. A competição é bastante valorizada, pois, de acordo com pesquisas realizadas em supermercados na Bélgica e na França, uma medalha propicia um aumento médio de 30% nas vendas dos produtos premiados. Durante três dias, 55 jurados, dos quais 20 brasileiros, degustaram às cegas mais de 770 marcas de destilados de 40 países. O júri

concedeu medalhas de ouro e prata a 61 cachaças. Contemplada com dois ouros, a Müller foi a única entre os grandes produtores nacionais a ter premiadas 100% das marcas inscritas no concurso. Poucos meses depois, a empresa festejaria outra conquista de peso: uma medalha de prata para a **Reserva 51** na edição 2014 do International Wine & Spirit Competition (IWSC), em Londres. O reconhecimento de especialistas e do público às cachaças extra premium da Müller também aconteceu no II Ranking da Cúpula da Cachaça, promoção da Cachaça em Revista e de O Estado de S. Paulo. Na segunda quinzena de janeiro de 2016, 11 cachaciers se reuniram em Analândia (SP) para dar a palavra final sobre 50 marcas que haviam sido pré-selecionadas entre mais de mil, em dezembro, com 22.418 votos via internet. A **Reserva 51**, representante solitária dos destilados em colunas entre as finalistas, foi eleita a quinta melhor cachaça do Brasil, ou seja, do mundo. À época, a Müller estava às voltas com um plano ambicioso. Mantido em absoluto sigilo, o projeto teve início em 2009, por ocasião do lançamento da **Reserva 51**, e tinha como proposta apresentar aos consumidores mais exigentes opções com o mesmo padrão de qualidade e excelência da premiada cachaça extra premium. Por mais de seis anos, a empresa realizou testes e experimentos com diversas madeiras em busca de sabores diferenciados para novos destilados em sistemas de coluna. O resultado desse paciente trabalho, a linha **Reserva 51**, foi

apresentada na 32ª Feira da Associação Paulista de Supermercados (APAS), no Expo Center Norte, em São Paulo, em maio de 2016.

Prestes a completar sete anos de vendas, a pioneira da série passava a ser denominada **Reserva 51 Única** e ganhava três “irmãs”: **Reserva 51 Rara**, **Reserva 51 Singular** e **Reserva 51 Carvalho Americano**. As duas primeiras, a exemplo da Única, são cachaças extra premium com 40% de teor alcoólico envelhecidas de quatro a cinco anos em barris de carvalho americano de 200 litros anteriormente utiliza-

dos na produção de bourbons. As diferenças ficam por conta das etapas derradeiras dos processos de maturação.

A **Reserva 51 Rara** é finalizada em barris de carvalho americano antes usados no

armazenamento de vinhos, o que lhe garante paladar rico, suave, amadeirado, levemente doce e com notas de frutas vermelhas, seguido por um acabamento aveludado, longo e equilibrado. Já a **Reserva 51 Singular**, antes de ser engarrafada, repousa parcialmente em barris virgens de amburana, uma madeira nativa do Brasil. O resultado é uma cachaça de buquê aromático intenso, característico e sedutor, sabor amadeirado e aveludado, com notas aromáticas que remetem ao floral e à baunilha, e acabamento longo e equilibrado.



A RESERVA 51 RARA É UMA BEBIDA ELEGANTE E DE PERSONALIDADE ORIGINAL. E, SOBRETUDO, É CACHAÇA MUITO FÁCIL DE BEBER, QUE CONSEGUE AGREGAR QUALIDADES PARA AGRADAR TANTO AOS PALADARES INICIANTE - PELA SUAVIDADE - QUANTO AOS EXPERIMENTADOS - PELA CURIOSA COMPLEXIDADE.



“A primeira impressão da Singular é a de caramelo denso e de mel, mas tudo com uma marca de cítrico que agrega frescor ao conjunto. É uma característica bem marcante que aponta para um uso muito bem-sucedido da umburana. A umburana, madeira brasileira da mais alta estirpe, nas mãos de um master blender menos cuidadoso – ou talentoso –, não raro produz cachaças excessivamente adocicadas, eventualmente até verdadeiros xaropes”, comenta o jornalista Dirley Fernandes, editor da Cachaça

em Revista e do portal Devotos da Cachaça.

O terceiro reforço da linha é um caso à parte. A **Reserva 51 Carvalho Americano** passa três anos em barris de primeira mão da referida ma-

deira, usada na maturação de bourbons e dos melhores vinhos dos Estados Unidos. Com tiragens limitadas e garrafas numeradas, à venda desde o início de 2017 só pelo site www.reserva51.com.br, a cachaça tem sabor intenso e amadeirado, e bouquet inconfundível. “É uma aposta da companhia no segmento que os americanos chamam de **ultrapremium**”, registrou Fernandes, em janeiro de 2017, no portal Devotos da Cachaça. “É envelhecida em barris de carvalho americano novos, que, caracteristi-

camente, deixam um gosto adocicado, com tons de coco, e uma coloração mais clara que a do carvalho europeu.”

A embalagem da exclusivíssima cachaça, de vidro extratransparente, também mereceu atenção especial. Desenhada pela inglesa Claessens International e fabricada pela francesa Saverglass, a garrafa de 700 mililitros, com ombro largo e fundo espesso, é inspirada nas clássicas carafes francesas. O rótulo transparente, com serigrafia inorgânica, foi desenvolvido pela brasileira Premier Pack e a tampa, com cabeça de madeira e corpo de cortiça natural, pela portuguesa JC Ribeiro. “O público da **Reserva 51 Carvalho Americano** é o consumidor que tem como referência os melhores destilados do mundo”, assinala Rodrigo Maia, diretor comercial da Müller.

A criação da linha **Reserva 51** garantiu, como era esperado, novos prêmios para a empresa. A “colheita” começou em setembro de 2016 em São Roque, no interior paulista, na 14ª edição brasileira do Concurso Mundial de Bruxelas. O concurso contou com a participação de mais de 50 vinícolas e 82 destilarias nacionais, que inscreveram 402 amostras. Composto por 15 experts de seis países, o júri concedeu apenas três das 54 medalhas entregues na categoria de destilados a bebidas processadas em sistemas de coluna: prata para a **Reserva 51 Rara**, ouro para a **Reserva 51 Única**, e duplo ouro para a **Reserva 51 Carvalho Americano**, que ainda não tinha sido lançada comercialmente.

O aval mais recente à linha Reserva 51 veio de uma prova internacional, o Prêmio Sabor Superior, realizado em maio de 2017 pelo Instituto Internacional de Sabor e Qualidade (iTQi, na sigla em inglês), de Bruxelas. Composto por 125 prestigiados chefs de cozinha e peritos em bebidas indicados pela Association de la Sommellerie International (ASI) e por 15 entidades de ponta da culinária internacional – casos da Académie Culinaire de France, da Federazione Italiana Cuochi e da Jeunes Restaurateurs d’Europe –, o júri atestou a excelência dos destilados mais sofisticados da Müller. Consideradas “excelentes”, as cachaças **Reserva 51 Rara, Singular e Única** receberam duas estrelas de ouro cada. Já a **Reserva 51 Carvalho Americano** fez jus a três estrelas douradas, a condecoração máxima do prêmio, concedida apenas a produtos “excepcionais”.

A produção da **Linha Reserva 51** vem aumentando gradativamente. Saltou de 30 para 300 dúzias por mês desde o seu lançamento, em 2009, e conta com bom potencial de crescimento. São grandes, da mesma forma, as possibilidades de ampliação do leque de produtos. “Como é crescente o interesse dos consumidores por outras opções de cachaças envelhecidas, estamos realizando, há tempos, experiências com outras madeiras”, conta Simone Sayuri Nakazone, gerente de qualidade, P&D e meio ambiente da companhia. “A Müller é curiosa, inquietada. Herdou essas características de seu fundador, o mentor da **Linha Reserva 51**.”



Companhia **Müller** de Bebidas

www.ciamuller.com.br