



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 02-09-07 (domingo)

Caderno/ Páginas: Cidades / A-9

Assunto: ESALQ reativa produção de cachaça

# Esalq reativa produção de cachaça ‘da boa’

*O fim da dor de cabeça é apenas um ‘sintoma’ de que outros efeitos colaterais foram eliminados*

**RODRIGO GUADAGNIM**

*rguada@jornal.com.br*

Entre os apreciadores de bebidas alcoólicas é de se supor que prevaleça o pensamento: depois de um porre de cachaça, vem a inevitável dor de cabeça. A aguardente feita na destilaria do departamento de agroindústria, alimentos e nutrição da Esalq (Escola Superior de Agricultura) derruba essa máxima por terra. Inativa por nove anos, a destilaria da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), passou por uma reorganização e voltou a produzir a tradicional cachaça que leva o logotipo da universidade.

A retomada está perto de completar um ano e, nesse período, técnicas para aprimorar a qualidade e o sabor foram desenvolvidas. O trabalho na destilaria, coordenado pelo professor André Ricardo Alcarde, e conduzido em conjunto com dez alunos, busca o constante aprimoramento técnico para que a cachaça se torne competitiva no mercado de bebidas e atenda a quaisquer novas exigências em relação à saúde pública.

As principais inovações estão no processo de fermentação e na destilação. A destilação vem sendo feita em colunas, com separação contínua dos compostos indesejáveis de aguardente.

No topo da coluna de destilação ficam os aldeídos, responsáveis pela dor de cabeça. Na cauda da coluna, param os chamados óleos fúseos, prejudiciais à qualidade química e sensorial.



Henrique Spavér/J.P.

**PURA**

*O professor André Ricardo Alcarde observa os tonéis: processo elimina elementos nocivos à saúde*

O fim da dor de cabeça é apenas um “sintoma” de que outros efeitos colaterais da “marvada” foram eliminados no processo. O resultado final, explica Alcarde, é uma cachaça sem compostos que podem prejudicar à saúde, principalmente o fígado e os rins.

O produto final é armazenado em tonéis de madeiras sele-

cionadas, onde permanece por três anos. A mais nobre delas é o carvalho, madeira importado do Estados Unidos ou da Europa.

Há, no entanto, tonéis de outros sete tipos de madeira nativas do Brasil, cada uma delas conferindo o seu toque sutil e marcante ao sabor e ao aro-

ma produto final. São elas: o Ipê Rocho, a Pereira, a Araruva, a

Cabreúva, o Jequitibá, o Amendoim e a Grapia.

A capacidade total da destilaria da Esalq é de 50 mil litros por ano e, atualmente, são fabricado 10% desse total. Alcarde afirma que as pesquisas desenvolvidas na destilaria da Esalq são importantes para os alunos.

“A destilaria oferece um complemento da teoria com a atividade industrial”. Mais informações sobre a produção de cachaça da Esalq podem ser obtidos pelos telefones: (19) 3429-4198 e 3429-4132.

**As principais inovações estão na fermentação e na destilação**