



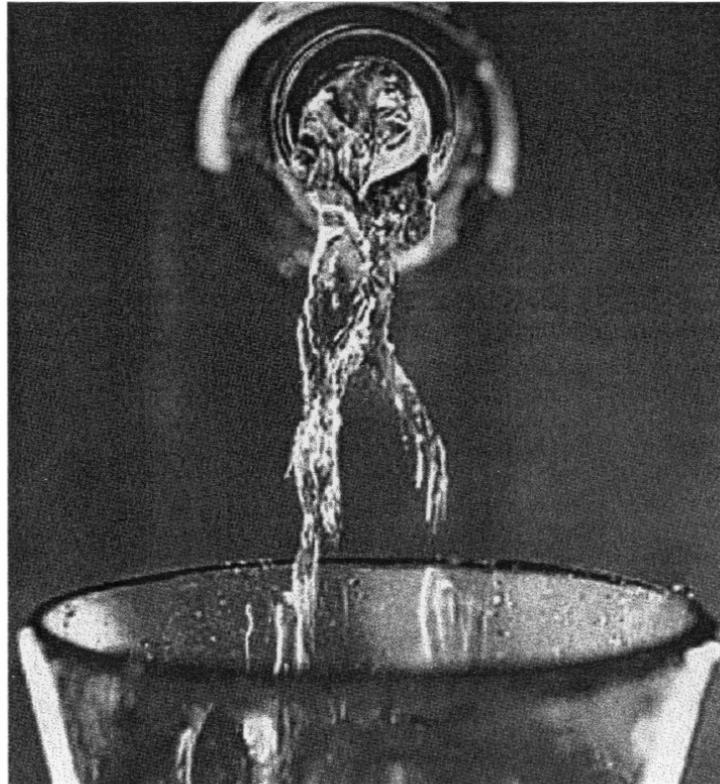
Uma cachaça especial desenvolvida no Laboratório de Açúcar e Alcool da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP motiva pesquisadores a continuar aplicando esforços em projetos sobre desenvolvimento de aguardentes de qualidade. A metodologia utilizada para a produção foi a de *Single Malt Scotch Whisky* (uísque escocês puro malte), o que agregou à bebida uma importância particular, despertando o interesse de produtores nacionais e internacionais.

Diferente daquela que vem sendo produzida na instituição em coluna de destilação, essa cachaça é destilada em alambique com a mesma qualidade química da anterior, porém com uma metodologia inovadora e com um período maior de envelhecimento. Assim, o resultado dessa pesquisa, sob responsabilidade do professor André Ricardo Alcarde, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, e da aluna de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Paula Araújo de Souza, será publicado ainda neste ano.

Além de inovar na produção da bebida, o mérito maior dos pesquisadores envolvidos deve-se a uma importante classificação conquistada em Edimburgo, na Escócia. Na capital escocesa, Alcarde participou da Worldwide Distilled Spirits Conference, onde apresentou resultados dessa e de outras pesquisas sobre produção de cachaça por bidestilação em alambique. Na ocasião, a cachaça proveniente da pesquisa realizada na Esalq foi avaliada por um painel de degustadores da Scotch Malt Whisky Society (SMWS) e considerada sensorialmente superior aos *blended whiskies* disponíveis no mercado mundial e similar aos *single malt whiskies* de 8 a 12 anos.

Após degustação da aguardente da Esalq que tem parâmetros de qualidade que a torna superior, os provadores demonstraram grande interesse em avaliar a cachaça com um período maior de maturação, acreditando que ela possa atingir a qualidade de um uísque maturado por 18 anos ou mais.

Puro malte – A bebida apresentada em Edimburgo adotou metodologia utilizada para a produção de uísque escocês puro malte, envelhecida em tonéis de carvalho de 50 litros. Todo o processo seguiu padrões rigorosos de fabricação, ou seja, desde a colheita da cana-de-açúcar, sua moagem e extração do caldo, até o engarrafamento. Os procedimentos envolveram filtragem e tratamento térmico para eliminar as impurezas do caldo e filtragem do caldo fervido para análises de teor de açúcar. Com o caldo frio e decantado, acrescentou-se a levedura em dornas experimentais a fim de controlar a temperatura e promover o processo de agitação para a mistura ser fermentada uniformemente. A mistura fermentada seguiu para destilação em alambique, onde, inicialmente, não foi feito nenhum ponto de corte para que ela se transformasse em produto alcoólico. Finalmente, a bebida voltou para o alambique para serem feitos os cortes padrões – cabeça, coração e cauda – e somente o coração foi colocado em tonéis de carvalho para ser feita a análise sensorial.



BEBIDAS

ALICIA NASCIMENTO AGUIAR, de Piracicaba

Cachaça com categoria de um escocês legítimo

Avaliada por degustadores da Escócia, aguardente desenvolvida na Esalq é considerada blended whisky

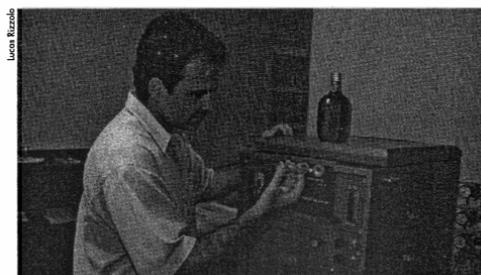
O curioso é que foi justamente quando a pesquisadora estava tirando a cachaça do processo de maturação para posterior engarrafamento, que Donald Macrae, visitante escocês que estava conhecendo a Esalq, passando naquele momento pelo Laboratório de Açúcar e Alcool, pediu para provar a aguardente, resultando daí o convite para Alcarde visitar a Scotch Malt Whisky Society.

“O importante é que ficou comprovado que podemos produzir uma cachaça com categoria de uísque. Esse reconhecimento me motiva

ainda mais a dar continuidade nos projetos sobre desenvolvimento de cachaças de qualidade, dando subsídios técnico-científicos para que os produtores nacionais possam, num futuro próximo, produzir cachaças com características comparáveis a de uísques”, comenta Alcarde, professor associado do Setor de Açúcar e Alcool do LAN, que atua na área de tecnologia da produção de açúcar e de etanol e das fermentações alcoólicas para a produção de bebidas fermentadas e destiladas.

A mestrand Paula, graduada em

Nutrição pela Universidade de Uberaba (MG), reitera as palavras de seu orientador, ressaltando que ingressou na área de fermentação de bebidas por acreditar que esta seja uma área em expansão. “Fizemos experimentos para produzir aguardente por bidestilação em alambique simulando a produção de uísque, com padronização de todo o processo de produção. Os resultados das análises físico-químicas e sensoriais mostram que conseguimos um produto final satisfatório”, revela a pesquisadora.



A mestrand Paula de Souza e o professor André Alcarde: metodologia inovadora e maior período de envelhecimento