



Cachaça com qualidade de uísque escocês

Bebida desenvolvida em laboratório da Esalq consegue status de legítimo "single malt"

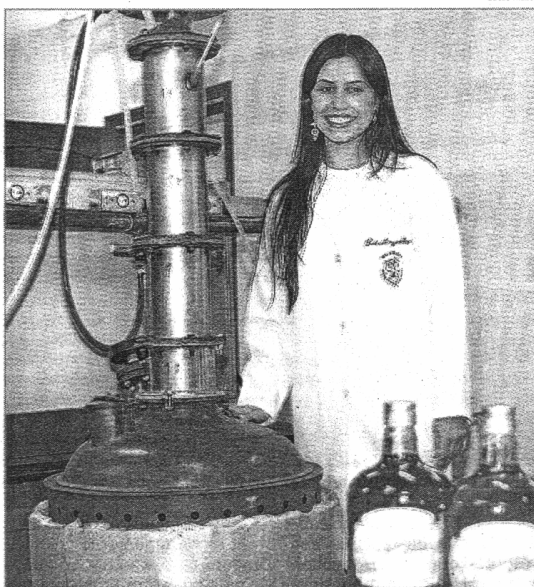
●●●●● O Laboratório de Açúcar e Alcool da Esalq (Escola Superior de Agricultura 'Luiz de Queiroz') desenvolveu uma cachaça especial, classificada em categoria semelhante a de um uísque escocês. O principal diferencial está na metodologia de produção da bebida, inovadora em relação à produção atual na universidade por se assemelhar à fabricação de um Single Malt Scotch Whisky (uísque escocês puro malte). O produto despertou o interesse não só de produtores nacionais como também internacionais

A cachaça alcançou status similar aos tradicionais scotch single malt whiskys (de oito a 12 anos) durante a Worldwide Distilled Spirits Conference que aconteceu em Edimburgo, capital da Escócia. A bebida desenvolvida no proje-

to de pesquisa da Esalq foi avaliada por um painel de degustadores da Scotch Malt Whisky Society (SMWS) e considerada superior aos blended whiskys disponíveis no mercado mundial.

Após degustação da bebida, os provadores demonstraram interesse em avaliar novamente a cachaça, agora com um período maior de maturação. Os especialistas acreditam que a cachaça possa atingir a qualidade de um uísque maturado por 18 anos ou mais. As pesquisas que resultaram no desenvolvimento de um método inovador da bebida esteve sob responsabilidade de André Ricardo Alcarde, docente do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e da aluna de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Paula Araújo de Souza.

A diferença maior na produção da bebida é a cachaça é bidestilada e submetida à metodologia utilizada para a produção de uísque escocês puro malte, envelhecida em to-



Lucas Rizzolo

Paula Araújo de Souza participou da produção da cachaça

néis de carvalho de 50 litros. "O importante disso tudo é que ficou comprovado que

nós sabemos fazer uma cachaça com categoria de uísque. Esse reconhecimento

me motiva ainda mais a dar continuidade nos projetos sobre desenvolvimento de cachaças de qualidade", comenta Alcarde. "Fizemos experimentos para produzir aguardente 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 satisfatório", diz Paula.

●TIPOS. Para se ter uma idéia da qualidade da cachaça piracicabana, a bebida obteve status semelhante ao do melhor tipo de uísque na classificação usualmente aceita pelos escoceses. Os uísques são classificados em: single malt, feitos 100% com cereais maltados provenientes de uma única destilação; vatted, que mescla de dois ou mais barris de single malt; grain whisky, que tem uma produção industrial baseada em grãos e mais barata; e o blended, o mais popular de todos, feito com uma mistura de destilações diversas (Felipe Rodrigues).