



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: A Província

Data: 26/11/08 (quarta-feira)

Link: <http://www.aprovincia.com/padrao.aspx?conteudo.aspx?idContent=167518>

Assunto: ESALQ produz cachaça com nível de whisky

Cachaça desenvolvida na Esalq é considerada blended whisky

Uma cachaça especial desenvolvida no Laboratório de Açúcar e Álcool, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/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 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, 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 whiskys disponíveis no mercado mundial e similar aos single malt whiskys de 8 a 12 anos.

Após degustação da bebida, 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.

A bebida apresentada em Edimburgo trata-se de uma cachaça bidestilada, que segue a metodologia utilizada para a produção de uísque escocês puro malte, envelhecida em tonéis de carvalho de 50L “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, dando subsídios técnico-científicos para que os produtores nacionais possam, num futuro próximo, produzir cachaças com características comparáveis a de uísques”, comenta Alcarde.

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.