



Esalq produz cachaça com nível de whisky escocês

Trabalho desenvolvido em Piracicaba foi aprovado em conferência em Edimburgo, capital da Escócia

O Laboratório de Açúcar e Álcool, da Esalq/USP, desenvolveu uma cachaça especial, com a mesma metodologia utilizada na produção de um Single Malt Scotch Whisky (uísque escocês puro malte). Além de inovar na produção da bebida, o mérito maior dos pesquisadores envolvidos

deve-se a importante classificação conquistada em Edimburgo (Escócia). Na capital escocesa, docente do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) participou da Conferência Mundial de Aguardentes Destilados, onde apresentou resultados da pesquisa. A2

Método do puro escocês produz cachaça com nível de whisky

Pesquisa está sendo desenvolvida no Laboratório de Açúcar e Álcool (LAA) e foi apresentada em conferência mundial em Edimburgo

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 na produção foi a de Single Malt Scotch Whisky (uísque escocês puro malte), o que agregou à bebida 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 metodologia inovadora e com período maior de envelhe-

cimento. Assim, o resultado da pesquisa 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 (Escócia). Na capital escocesa, Alcarde participou da WorldWide Distilled Spirits Conference (Conferência Mundial de Aguardentes Destilados, em tradução livre), onde apresentou resultados dessa e de outras pesquisas sobre produção de cachaça por bidesilação em alambique. Na ocasião, a cachaça de pesquisa

realizada na Esalq foi avaliada por painel de degustadores da Scotch Malt Whisky Society (SMWS, sigla em inglês para Sociedade do Malte de Uísque Escocês) e considerada superior aos whyskys disponíveis no mercado mundial e similar aos puros maltes de 8 a 12 anos.

Após degustação da bebida, os provadores demonstraram interesse em avaliar a cachaça com 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 cachaça bidesilada, que segue a metodologia na produção de uísque escocês puro malte, envelhecida em tonéis de carvalho de 50L. "O importante é que ficou comprovado que sabemos fazer

cachaça com categoria de uísque", diz Alcarde. "Esse reconhecimento me motiva ainda mais a dar continuidade nos projetos sobre desenvolvimento de cachaças de qualidade", finaliza o pesquisador.

A mestranda Paula, graduada em Nutrição pela Universidade de Uberaba (MG), reitera as palavras do orientador, ressaltando que ingressou na área de fermentação de bebidas por acreditar que esteja em expansão. "Fizemos experimentos para produzir aguardente por bidesilação em alambique simulando a produção de uísque, com padronização do processo de produção. Os resultados das análises físico-químicas e sensoriais mostram que conseguimos produto final satisfatório", revela a pesquisadora.