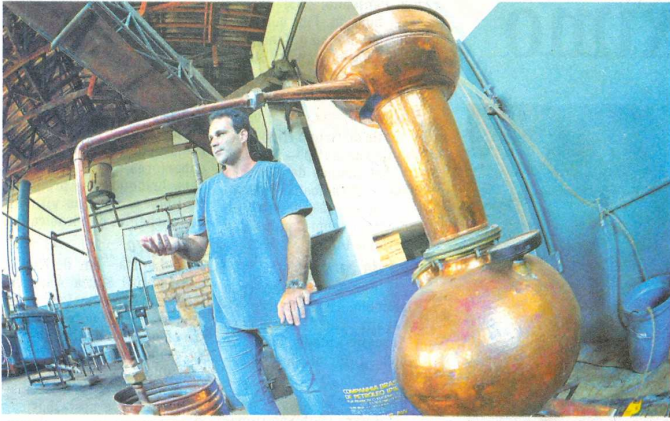




Esalq faz cachaça similar a uísque

Produzir uma bebida nobre que possa ser comparada ao tradicional uísque escocês. Este é o objetivo do Laboratório de Açúcar e Álcool da Esalq, que investe em estudos e pesquisas na produção de cachaça. Para isso, os pesquisadores aplicam esforços em projetos para desenvolver aguardentes de qualidade, o que despertou a atenção de produtores internacionais. **A 5**



O professor André Ricardo Alcarde participou da Worldwide Distilled Spirits Conference, na Escócia

PESQUISA Tecnologia de ponta foi aplicada para obter produto de qualidade

Esalq faz cachaça similar a uísque

JOSÉ ROBERTO SILVA
jose@pjournal.com.br

Produzir uma bebida nobre que possa ser comparada ao tradicional uísque escocês. Este é o objetivo do Laboratório de Açúcar e Alcool da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) que investe em estudos e pesquisas na produção de cachaça. Para isso, os pesquisadores aplicam esforços em projetos para desenvolver aguardentes de qualidade, o que despertou a atenção de produtores internacionais.

Além de inovar na produção da bebida ao simular o mesmo processo da fabricação de uísque, os pesquisadores aplicaram tecnologia de ponta. O resultado foi uma importante classificação conquistada em Edimburgo, na Escócia. Na capital escocesa, o professor André Ricardo Alcarde, docente do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), participou da Worldwide Distilled Spirits Conference - conferência sobre aguardente - onde apresentou resultados das pesquisas sobre produção de cachaça por destilação em alambique.

Na ocasião, a cachaça resultante da pesquisa realizada na Esalq foi avaliada por um painel de degustadores da Scotch Malt Whisky Society (SMWS). A bebida foi considerada sensorialmente superior

aos blended whisksys disponíveis no mercado mundial e similar aos single malt whisksys de 8 a 12 anos.

Segundo Alcarde, o diferencial da cachaça está na matéria-prima utilizada. "Substituímos a cevada do uísque pela cana usada na produção da cachaça, seguimos todo o processo de produção do uísque, observando a qualidade e a quantidade certas de levedura e controlamos a temperatura", explicou. A pesquisa adotou metodologia utilizada para a produção de uísque

escocês puro malte e foi envelhecida em tonéis de carvalho de 50 litros. Ao final do trabalho, os pesquisadores concluíram que a matéria-prima não influencia no resultado da bebida e sim, o processo de produção.

A cachaça é destilada em alambique, porém com uma metodologia inovadora e período maior de envelhecimento.

UÍSQUE MATURADO - Após a degustação da aguardente produzida na Esalq, os provadores demonstraram 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 é resultado da pesquisa sob a responsabilidade de Alcarde e da aluna de mestrado em Ciência e Tecnologia de Ali-

mentos, Paula Araújo de Souza.

O professor responsável pela pesquisa explicou que o processo seguiu padrões rigorosos de fabricação, desde a colheita da cana-de-açúcar, a moagem e extração do caldo, até o engarramento. Os procedimentos envolveram filtração e tratamento térmico para eliminar as impurezas do caldo e filtração 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.

Alcarde lembra que o curioso é que foi justamente quando a pesquisadora estava tirando a cachaça do processo de maturação para posterior engarramento, Donald Macrae, visitante escocês que estava na Esalq e passava naquele momento pelo Laboratório de Açúcar e Alcool, pediu para provar a aguardente. Foi nesse momento que o escocês fez o convite para Alcarde visitar a Scotch Malt Whisky Society.

"O importante disso tudo é que ficou comprovado que podemos produzir uma cachaça com categoria de uísque. Esse reconhecimento me motiva ainda mais a dar continuidade aos 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", comentou Alcarde.

A cevada do uísque foi substituída pela cana na produção