



Madeira nacional é boa para envelhecer cachaça



Segundo pesquisa da USP, testes mostraram que o jequitibá-rosa e a cerejeira funcionam tão bem quanto a madeira importada

Uma pesquisa realizada pela USP (Universidade de São Paulo) demonstrou que o envelhecimento de cachaça, geralmente feito em tonéis de carvalho –madeira importada da Europa e dos Estados Unidos– pode

também ser feito, com qualidade, em barris de madeira nacional, que é mais barata.

Pesquisadores da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), da USP, em Piracicaba (SP), analisaram oito tipos de madeira brasileira que podem ser utilizados para envelhecimento da cachaça.

Os testes mostraram que o jequitibá-rosa e a cerejeira funcionam tão bem quanto a madeira importada nesse processo, que diminui a acidez e o gosto acentuado de álcool da bebida recém-destilada. O estudo analisou também cabreúva, ipê-roxo, ararúva, amendoim, pereira e grábia.

O jequitibá-rosa se aproximou mais das características conseguidas com o carvalho europeu, enquanto a cerejeira proporcionou um sabor mais pronunciado e deixou a bebida com coloração mais forte.

"Nosso foco foi a utilização para a cachaça, mas destilados como uísque e conhaque também podem ser armazenados nessas madeiras", disse Aline Marques Bortoletto, uma das pesquisadoras que desenvolveu o trabalho.

O estudo feito com essas outras bebidas ainda não está finalizado.

A pesquisa com as madeiras nacionais foi feita no Laboratório de Tecnologia em Qualidade Química de Bebidas, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq e envolveu também a pesquisadora Lethicia Suzigan Corniani, sob orientação do professor André Ricardo Alcarde.

"A cerejeira e o jequitibá-rosa apresentaram-se como ótimas alternativas ao uso do carvalho, uma vez que são espécies nativas e economicamente viáveis", disse Lethicia Corniani.

Essas madeiras já são usadas na fabricação de tonéis para envelhecimento, mas a pesquisa da Esalq é a primeira a comprovar, cientificamente, que elas têm qualidades para concorrer com barris de madeira importada.

Jequitibá torna bebida menos ácida; cerejeira dá mais cor

A maturação das bebidas destiladas em tonéis de madeira é uma etapa importante no processo de produção. A bebida recém-destilada apresenta gosto forte de álcool, o que pode ser atenuado pelo envelhecimento.

Segundo Aline Bortoletto, a cachaça envelhecida no jequitibá e na cerejeira apresentam diferenças. "O produto envelhecido no jequitibá-rosa se aproxima da coloração da cachaça pura, mas é menos ácido que ela, assemelhando-se mais ao [à cor e ao gosto do] produto final destilado em carvalho."

Já a cerejeira, segundo ela, dá uma coloração mais intensa à bebida, e um aroma característico dessa madeira. "Ela quebra a acidez também, mas a bebida fica com gosto mais forte", afirma.

Madeiras nacionais podem baratear o processo

Embora o estudo não tenha focado a questão financeira –que será aprofundada posteriormente–, ele mostra que, além de preservar o sabor e a qualidade da cachaça brasileira, a utilização de madeira nacional pode

baratear o processo de produção da bebida, dizem as pesquisadoras da USP.

No estudo, elas utilizaram tonéis de 225 litros, envelhecendo a cachaça por três anos. Enquanto um tonel de carvalho europeu com esse tamanho, novo, não sai por menos de R\$ 3.000, os de madeira brasileira podem ser encontrados por R\$ 700, em média.

Para produções industriais, o valor também apresenta diferenças significativas. Um tonel de jequitibá-rosa de 20 mil litros –utilizado em pequenas e médias destilarias-- sai por R\$ 20,9 mil. O de cerejeira custa R\$ 17,7 mil.

No caso do carvalho, cada tonel com capacidade semelhante, para compra no exterior, não sai por menos de R\$ 40 mil. Com os custos de importação, o montante pode ultrapassar os R\$ 60 mil.

Envelhecimento confere mais valor à cachaça

Investir no envelhecimento da cachaça é uma forma de aumentar o valor do produto. Segundo informações da Embrapa (Empresa Brasileira Agropecuária), a cachaça industrial, geralmente armazenada em tonéis de inox, é vendida a comerciantes por cerca de R\$ 2,50 o litro.

A cachaça envelhecida consegue um valor de, no mínimo, R\$ 5,10 o litro e, dependendo da forma como é comercializada, pode chegar, em média, a R\$ 25 o litro.

No varejo, o preço de uma cachaça comum fica na casa dos R\$ 8. Para produtos envelhecidos, mas industriais, os valores chegam a R\$ 100. Já para cachaças especiais, de produção artesanal, o valor pode ultrapassar os R\$ 250.