

ANDRÉ RICARDO ALCARDE

CACHAÇA

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ARTE

2ª EDIÇÃO



Blucher

Cachaça

Ciência, tecnologia e arte

André Ricardo Alcarde

*À minha querida Sarita e a meus filhos Manuela e Leonardo.
A meu pai e à minha mãe, mais que agradecimento ou dedicatória,
como vocês me fazem falta! Não mais por aquilo que vocês tão bem fizeram,
mas simplesmente para um abraço e um beijo.*

Cachaça: ciência, tecnologia e arte

© 2014 André Ricardo Alcarde

2ª edição – 2017

Editora Edgard Blücher Ltda.

Imagem da capa: Gerhard Waller (ACOM/ESALQ)

Blucher

Rua Pedroso Alvarenga, 1245, 4º andar
04531-934 – São Paulo – SP – Brasil
Tel.: 55 11 3078-5366
contato@blucher.com.br
www.blucher.com.br

Segundo o Novo Acordo Ortográfico, conforme 5ª ed. do
Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa, Academia
Brasileira de Letras, março de 2009.

É proibida a reprodução total ou parcial por quaisquer meios
sem autorização escrita da editora.

Todos os direitos reservados pela Editora Edgard Blücher Ltda.

DADOS INTERNACIONAIS DE
CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
Angélica Ilacqua CRB-8/7057

Alcarde, André Ricardo
Cachaça : ciência, tecnologia e arte /
André Ricardo Alcarde. – 2. ed. – São Paulo :
Blucher, 2017.
96 p. : il. color

ISBN 978-85-212-1229-4

1. Cachaça I. Título

17-1083

CDD 663.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Bebidas alcoólicas – destilados

Conteúdo

1 Aspectos históricos, sociais e econômicos	7
2 Definição e composição	11
3 Compostos secundários	15
4 Qualidade química da cachaça/aguardente nacional	21
5 A cana-de-açúcar como matéria-prima para a produção de aguardente	27
6 Processo de produção	35
7 Aspectos sensoriais das aguardentes	85
Referências bibliográficas	93

Aspectos históricos, sociais e econômicos

A história da aguardente de cana, ou cachaça, se mistura com a história do próprio Brasil e do povo brasileiro. Nossa cultura e nossos costumes estão entrelaçados com a origem desta bebida.

Os primeiros engenhos de cana-de-açúcar se estabeleceram na capitania de São Vicente por volta de 1532 (Figura 1). Provavelmente o engenho São Jorge dos Erasmos foi o primeiro a entrar em operação no Brasil. Desde 1958 suas ruínas estão sob a guarda da Universidade de São Paulo. O solo fértil e o clima quente e úmido proporcionaram o rápido desenvolvimento da cultura da cana-de-açúcar na região litorânea do nosso país, marcando o início de uma atividade que se transformaria em grande fonte de riqueza (Figura 2). Paralelamente à produção de açúcar em terras brasileiras, a destilação, empírica ou intencional, do vinho da cana ou do caldo azedo residual resultou em um líquido incolor, brilhante e ardente. Por ter a aparência da água, chamaram-no de aguardente.

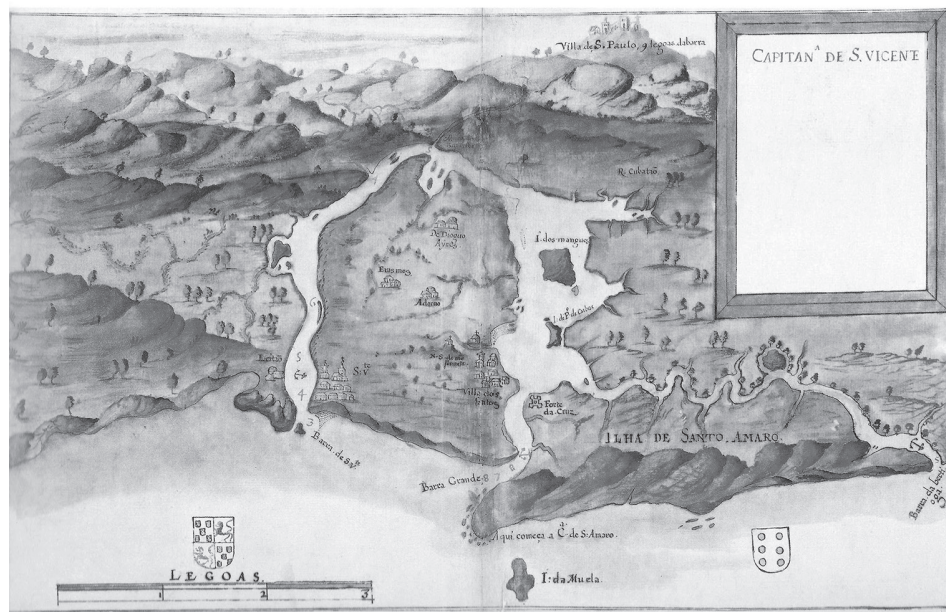


Figura 1 Gravura de João Teixeira Albernaz, que representa a costa da capitania de São Vicente em 1631, desde a barra de São Vicente até a barra de Bertioga, incluindo a vila de Santo Amaro. Identifica os engenhos de Leitão, de Diogo Aires, dos Erasmos e dos irmãos Adorno.

A aguardente, a princípio um produto secundário da indústria açucareira, ganhou importância econômica e social na época colonial, chegando a ser um importante produto nas trocas comerciais e um dos fatores que levou à união do povo pela reivindicação da Independência do Brasil.

Quanto à denominação cachaça, há algumas versões para a sua origem. Uma delas diz respeito ao termo espanhol *cachaza*, que designava um tipo de vinho consumido em Portugal e na Espanha. Outra se relaciona ao termo *cagaça*, como era conhecida a borra do caldo de cana residual da produção do açúcar. Uma terceira hipótese considera que a denominação possa ter sido inspirada na fêmea do cachaço, um porco selvagem cuja carne dura era amaciada com a aguardente.



Figura 2 Gravura de Johann Moritz Rugendas, de 1835, representando um engenho de açúcar da época.

Anualmente são produzidos cerca de 800 milhões de litros de aguardente de cana ou de cachaça no Brasil, tendo o país uma capacidade instalada de produção de aproximadamente 1,2 bilhão de litros anuais. É a quarta bebida destilada mais produzida no mundo, ficando somente atrás do *Baijiu*, da *Vodka* e do *Soju*. No entanto, normalmente a qualidade da cachaça ainda deixa a desejar, pois o processo de produção muitas vezes continua sendo realizado de maneira empírica e rudimentar. Por causa disso, menos de 1% da produção nacional é exportada, sendo o Brasil o maior consumidor. Entretanto, com a adoção de boas práticas de fabricação, como o uso de equipamentos adequados e novas tecnologias, houve melhorias significativas na qualidade. Como consequência, a bebida foi valorizada e surgiram novos mercados consumidores, tanto que atualmente ela já pode ser comparada aos mais nobres destilados do mundo.

A partir de 11 de abril de 2013 os Estados Unidos passaram a reconhecer a cachaça como um produto “genuinamente brasileiro”. É uma tendência as exportações aos Estados Unidos crescerem em um futuro

próximo. No entanto, o uso das boas práticas de fabricação é primordial para garantir a qualidade do produto.

Estima-se que há mais de 40 mil produtores e mais de 5 mil marcas de aguardentes no país. O faturamento aproximado do setor é de US\$ 600 milhões ao ano, gerando cerca de 600 mil empregos diretos e indiretos. Da totalidade da área cultivada com cana-de-açúcar no Brasil, aproximadamente 2,5% (225 mil ha) é destinada à produção de aguardente ou de cachaça.

A cachaça é produzida em todos os Estados brasileiros, sendo os maiores produtores São Paulo (responsável por 44% da produção nacional), Pernambuco (12%), Ceará (12%), Minas Gerais (8%), Rio de Janeiro (8%), Paraíba (8%) e Paraná (4%). Os três primeiros estados são responsáveis por quase toda a produção industrial (1,2 bilhão de litros), destilada em colunas contínuas. Já a produção de alambique (500 milhões de litros) está concentrada em Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e São Paulo, sendo que o estado mineiro contribui com cerca de 50% de toda a produção feita em alambique.



Clique aqui e:

Veja na loja

Cachaça

Ciência, tecnologia e arte

André Ricardo Alcarde

ISBN: 9788521212294

Páginas: 96

Formato: 17x24 cm

Ano de Publicação: 2017

Peso: 0.190 kg
