

PUBLICIDADE



HOME REVISTAS COLUNISTAS VÍDEOS & FOTOS SABER

ASSINE veja

VEJA Newsletter Acervo Digital Edições anteriores Veja São Paulo Veja Rio Livros mais vendidos

Home » Revistas » Edição 2152 / 17 de fevereiro de 2010

Índice • Seções • Panorama • Brasil • Internacional • Geral • Guia • Artes e Espetáculos • ver capa

Guia

## CACHAÇA PARA DEGUSTAR

Ela começou a ser produzida há mais de 400 anos no Brasil. Mas só recentemente ganhou uma aura de refinamento.

Anna Paula Buchalla

Por definição, a cachaça é a aguardente de cana que possui teor alcoólico entre 38% e 48%. Ela pode ser classificada como branca – em geral, engarrafada logo depois de produzida – ou envelhecida, com cor, aroma e sabor alterados pelo armazenamento em barris de madeira por um ano, no mínimo. A envelhecida pode ou não ser misturada a uma medida de destilado recém-produzido. Quando isso não acontece, ela recebe a qualificação premium ou extra premium (se passa mais de três anos armazenada).

FOTOS LAISON SANTOS



Há ainda a adoçada, com concentrações de açúcar superiores a 6 gramas por litro. Como existem mais de 4 000 marcas de cachaça produzidas de norte a sul do país, VEJA convidou seis especialistas para estabelecer um ranking das melhores, divididas entre brancas e envelhecidas. Cada jurado enviou uma lista com dez sugestões de sua preferência por categoria. Do cruzamento das listas, chegou-se às cinco melhores em cada uma delas. Todas foram degustadas e avaliadas com notas de zero a 10 no restaurante Mocotó, em São Paulo.

### OS DEGUSTADORES:

- A Delfino Golfeto**, fundador e presidente da rede de cachaças Água Doce
- B Geraldo Forbes**, advogado e conhecedor de cachaças
- C Erwin Weimann**, químico especialista em destilados, mestre cervejeiro e autor do livro *Cachaça: a Bebida Brasileira*
- D Leandro Batista**, especialista em cachaças
- E Maurício Maia**, publicitário e autor do site *ocachacier.com*
- F Rodrigo Oliveira**, chef do restaurante Mocotó e colecionador de cachaças



### O QUE ELES AVALIARAM:

- **Aspecto visual:** o líquido deve ser límpido e brilhante
- **Características olfativas:** o aroma tem de ser suave, sem sobreposição da madeira nem cheiro forte de álcool
- **Análise gustativa:** a cachaça não deve produzir sensação de ardor na boca nem ter gosto forte de madeira. Deve ser mais densa do que aguada
- **Retrogosto:** é o sabor que permanece na boca após a ingestão da bebida. Quanto mais tempo as notas agradáveis da cachaça durarem, melhor

### RANKING DAS BRANCAS (DE ZERO A 10)

 <b>Nota geral 5,5</b>	<p><b>1 VOLÚPIA E SERRA LIMPA EMPATADAS</b></p> <p>Onde é produzida: Duas Estradas, Paraíba</p> <p>Teor alcoólico: 45%</p> <p>Preço: 30 reais</p> <p>Comentário dos especialistas: "É uma"</p>	 <b>Nota geral 4,5</b>	<p><b>3 SANTO GRAU</b></p> <p>Onde é produzida: Paraty, Rio de Janeiro</p> <p>Teor alcoólico: 48%</p> <p>Preço: 35 reais</p> <p>Comentário dos especialistas: pode ser produzida em Paraty ou na cidade mineira de Coronel Xavier</p>
---------------------------	--	---------------------------	---

EDIÇÃO DA SEMANA

ACERVO DIGITAL

Todas as edições de VEJA desde 1968. [Acesse.](#)



10 de outubro de 1973  
**YOM KIPPUR**  
'Guerra santa' eclode no dia do perdão dos judeus.

ANTERIOR

PRÓXIMA

OFERECIMENTO

PUBLICIDADE

### SERVIÇOS

- Assine VEJA
- Aponte erros
- Facebook
- Newsletter
- Twitter
- Fale conosco
- RSS
- Para anunciar
- iPhone
- Abril SAC
- Celular

### OFERTAS

- Passarela.com**  
Rasteira Raphaella Booz 7x de R\$22,86
- Hope na Privalia**  
Calcinha Hope apenas R\$ 9,90 Aproveite
- Puma Sportwear**  
**75% OFF** Mochilas, agasalhos e + na Coquelux!
- Pesca Coletiva**  
**90% OFF** Produtos e Serviços no Pesca Coletiva



42%  
**Preço:** 35 reais  
**Comentário dos especialistas:** "É uma das mais macias e suaves, pois descansa em tonéis de freijó antes de ser engarrafada", diz Delfino Golfeto



ótima opção para bebidas que misturam frutas, como a caipirinha, por seu sabor mais neutro", afirma Geraldo Forbes  
**Nota geral** 5  
**COQUEIRO**  
**Onde é produzida:** Paraty, Rio de Janeiro  
**Teor alcoólico:** 44%  
**Preço:** 50 reais  
**Comentário dos especialistas:** "Por ser engarrafada jovem e ter pouco tempo de descanso, tem aroma forte e picante", diz Maurício Maia

Chaves. "A versão fluminense tem maior teor alcoólico e não passa por nenhuma madeira, por isso ela tem sabor forte e cheiro acentuado de cana", diz Leandro Batista



**SERRA PRETA**  
**Onde é produzida:** Alagoa Nova, Paraíba  
**Teor alcoólico:** 45%  
**Preço:** 35 reais  
**Comentário dos especialistas:** segue a tradição nordestina de produzir aguardentes mais doces, com alto teor alcoólico. "A Paraíba tem cachaças brancas de ótima qualidade", diz Erwin Weimann  
**Nota geral** 4

**RANKING DAS ENVELHECIDAS (DE ZERO A 10)**



**ANÍSIO SANTIAGO**  
**Onde é produzida:** Salinas, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em balsemo, por oito anos  
**Teor alcoólico:** 47%  
**Preço:** 250 reais  
**Nota geral** 9  
**Comentário dos especialistas:** "Desde a escolha da cana até o processo de envelhecimento, toda a produção da Anísio Santiago envolve muitos cuidados e higiene. Além disso, Salinas é uma região muito propícia para a fabricação de cachaça porque o clima e o solo são extremamente favoráveis para o plantio da cana", afirma Geraldo Forbes



**CANARINHA**  
**Onde é produzida:** Salinas, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em balsemo, por três anos  
**Teor alcoólico:** 44%  
**Preço:** 75 reais  
**Nota geral** 7,5  
**Comentário dos especialistas:** "Além de ser fabricada pela mesma família que faz a Anísio Santiago, a Canarinha tem sabor semelhante ao da vencedora, pois também é envelhecida em balsemo", diz Leandro Batista



**NÉGA FULÔ**  
**Onde é produzida:** Nova Friburgo, Rio de Janeiro  
**Envelhecimento:** em carvalho, por dois anos  
**Teor alcoólico:** 43%  
**Preço:** 40 reais  
**Nota geral** 6,5  
**Comentário dos especialistas:** "É equilibrada, e a madeira não esconde as características originais de sabor e aroma da cana", diz Maurício Maia



**VALE VERDE**  
**Onde é produzida:** Betim, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em carvalho, por três anos  
**Teor alcoólico:** 40%  
**Preço:** 50 reais  
**Nota geral** 7  
**Comentário dos especialistas:** "O gosto da Vale Verde é meio maltado, já que os tonéis de carvalho vieram da Escócia, onde eram usados para envelhecimento de uísque", afirma Rodrigo Oliveira



**ARMAZÉM VIEIRA**  
**Onde é produzida:** Florianópolis, Santa Catarina  
**Envelhecimento:** em arinibá e grábia, por 6 anos  
**Teor alcoólico:** 40%  
**Preço:** 60 reais  
**Nota geral** 6  
**Comentário dos especialistas:** "Embora seja armazenada por seis anos, as características do arinibá, uma madeira delicada, não se sobrepõem à essência da cachaça", diz Rodrigo Oliveira



\* Preços médios em São Paulo

Selecione uma revista

Clique e saiba tudo sobre sua assinatura!

**CLUBEDO ASSINANTE 1 ANO**  
O clube que conhece e reconhece você.

O clube que conhece e reconhece você.

Assine VEJA e ganhe meses a mais!

Assine VEJA Digital e ganhe até 12 meses grátis!

Assine SUPER e ganhe Kit Especiais Super!

Assine CARAS por 2 anos e ganhe mala de viagem!

Assine EXAME e ganhe meses a mais!

Assine por 1 ano e receba + 6 meses grátis!

Nome  Nascimento   
E-mail  CEP

Apenas 10x R\$ 51,48 ENVIAR

**NOTÍCIAS**

- Brasil
- Economia
- Internacional
- Ciência e tecnologia
- Saúde
- Educação
- Vestibular
- Veja na Sala de Aula
- Esporte
- Comer e beber
- Celebridades
- Os livros mais

**REVISTAS**

- VEJA Acervo Digital
- Destaques da semana
- Edições especiais
- Edições extras
- Edições anteriores
- Expediente
- Veja São Paulo
- Veja Rio
- Comer e Beber

**VEJA 40 anos**  
Educação

**VÍDEOS E FOTOS**

- Vídeos
- VEJA Música
- Galeria de fotos e slideshows
- Videogaleria
- Infográficos

**BUSCAS**

- Pesquise em VEJA Acervo Digital 1968-2009
- Arquivo 1997-2009

**COLUNISTAS**

- Antonio Ribeiro, de Paris
- Augusto Nunes, coluna
- Betty Milan, sexualidade
- Denis Russo, sustentabilidade
- Diogo Mainardi, coluna
- Geraldo Medeiros, nutrição
- Isabela Boscov, cinema

- Renato Dutra, atividade física
- Tony Bellotto, crônicas

**BLOGS DA REDAÇÃO**

- R 2010, Finanças
- VEJA Meus Livros, literatura
- Dez Mais, variedades

**SABER +**

- Retrospectiva 2019
- Aquecimento global
- Desastres Naturais
- Conheça o país
- África do Sul
- Afganistão
- Cronologia
- Roger Federer
- Roberto Carlos
- Em dia
- Em profundidade
- Terremoto no

- Homem na Lua
- Collor
- Eu Digital
- VEJA Na História
- Beatles
- I Guerra
- Perguntas e Respostas
- Análise de Perfil do Investidor
- Inquilinato
- Quem é quem
- Londres x Rio
- Diet x Light

**SERVIÇOS**

- New sletter VEJA
- Fale conosco
- Para anunciar
- Abri SAC
- Aponete erros
- Guia de navegação
- CELULAR**
- SMS - Últimas notícias
- Quiz VEJA
- Versão iPhone
- Guia de cinemas