

Ararauna Cachaçaria

E-BOOK CACHAÇA PARA INICIANTEs:

O melhor da cachaça em cada dose  
para você começar a degustar



Bem-vindo ao universo cachaceiro!

A cachaça não é tão simples quanto parece. Há um universo cheio de complexidade, termos técnicos, especificidades. Mas, o nosso objetivo é trazer esse universo de forma simples para você, de modo a lhe ajudar a se aventurar em um universo cacheiro ainda desconhecido da maioria dos brasileiros.

Este e-book foi elaborado pensando nisso: *em ensinar os brasileiros a valorizarem tudo que permeia o universo da cachaça para que você se encante com o nosso destilado.* Você conhecerá os processos, conseguirá escolher rótulos e degustar sua cachaça com maior confiança e credibilidade.

Serás um verdadeiro cachaceiro(a), aquele que aprecia, degusta, produz, pesquisa, estuda e ama uma cachaça de qualidade.

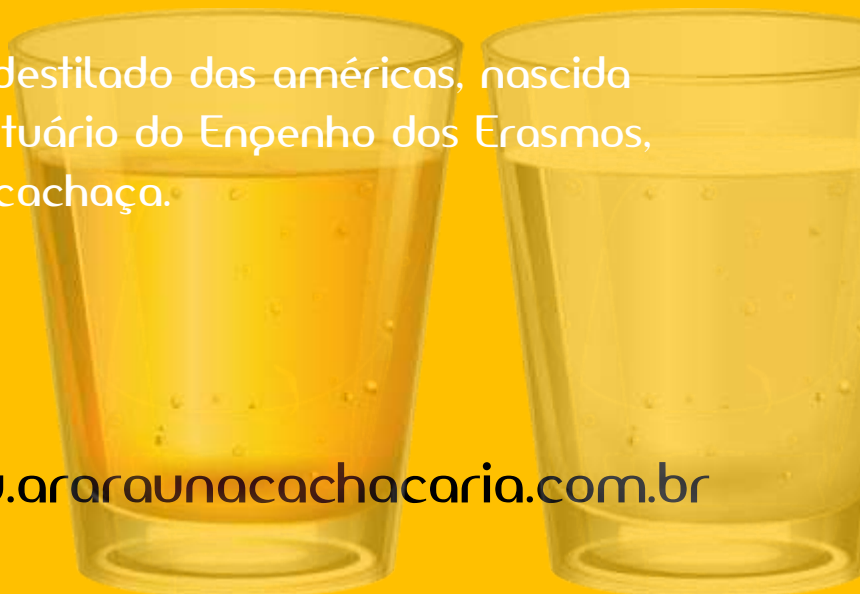
Ao final da sua leitura, parantimos que você escolherá melhor as suas cachaças e degustará os bons momentos com uma cachaça de qualidade ao seu lado.

# CACHAÇA

*Tecnicamente: Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aquardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.*

*Simplificando: cachaça é o ouro líquido brasileiro, destilado de cana-de-açúcar, produzido exclusivamente no Brasil, que reflete sua cultura, povo, tradição e características regionais. Além, de ser a matéria prima utilizada na caipirinha. É o melhor destilado do mundo por razão de sua complexidade de aromas, cores e sabores.*

A cachaça é o primeiro destilado das américas, nascida por volta de 1532, no santuário do Engenho dos Erasmos, considerado o berço da cachaça.



Independentemente de onde a cachaça tenha nascido, certo é que até os dias atuais ainda há muito a aprender sobre esta incrível bebida. São inúmeras variantes que a torna diferente em cada região do Brasil.

# TIPOS DE CACHAÇA

Nosso objetivo é auxiliar você a se encontrar no universo da cachaça. Por isso, vamos lhe apresentar como ela se classifica.

Mas, primeiro é importante fazer uma distinção: *"toda cachaça é uma apuradente, mas nem toda apuradente é uma cachaça"*.

Isso porque, apesar de o processo de confecção ser o mesmo, há características na cachaça que não encontramos nas apuradentes. Como por exemplo aromas, cores, sabores, graduação alcoólica, entre outros.

A cachaça é resultado de uma destilação, preferencialmente em alambiques de cobre, que confere características sensoriais peculiares. Enquanto a apuradente, devido a destilação simples, não possui algumas dessas características.



## CACHAÇA ADOÇADA

É a cachaça que contém adição de açúcares em seu conteúdo. A lei permite que sejam adicionados de 60 até 300 por litro de cachaça.

## CACHAÇA ENVELHECIDA

É a cachaça que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a **1 (um) ano**.

Se não for observadas essas regras a cachaça é considerada "armazenada".

## CACHAÇA PREMIUM

É a cachaça que contém 100% (cem por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a **1 (um) ano**.

Se não for observadas essas regras a cachaça é considerada "armazenada".

## CACHAÇA EXTRA PREMIUM

É a cachaça que contém 100% (cem por cento) de Cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a **3 (três) anos**.

Se não for observadas essas regras a cachaça é considerada "armazenada".

## CACHAÇA RESERVA ESPECIAL

É a cachaça que possui características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada pelo produtor junto ao MAPA. Os laudos técnicos deverão ser emitidos por laboratórios públicos ou privados reconhecidos pelo MAPA.

## *RESUMINDO*

A cachaça poderá ser produzida e se encaixar em qualquer dessas classificações. Geralmente, essas informações constam no rótulo da cachaça.

É importante conhecer esses detalhes para que você acrescente em seu vocabulário cachaceiro e em sua estante.

É uma aventura descobrir o que cada um desses tipos de cachaça pode nos oferecer.



como

## ESCOLHER UMA CACHAÇA

Agora que você já conhece os tipos de cachaça vamos lhe mostrar como escolher uma boa cachaça.

### REGISTRO

O primeiro sinal de qualidade de uma cachaça é seu registro no Ministério da Agricultura (MAPA). É um número que consta no rótulo da cachaça.

Esse número é um indicativo de que a cachaça possui os requisitos mínimos de higiene e segurança à saúde do consumidor.

Evite o consumo de cachaças sem esse registro.

### O RÓTULO

É a sua primeira paixão. Uma apresentação bem elaborada, com informações sobre a história, origem, localidade e outras é o portal de entrada para uma cachaça de qualidade.

Mas, não se engane achando que cachaças com rótulos simples não tem qualidade. Muito pelo contrário, veja os exemplos das famosas cachaças da região de Salinas/MG e Januária/MG que, em sua maioria, possuem rótulos simples, mas em seu conteúdo são surpreendentes.

Você terá que descobrir degustando e é por isso que o universo da cachaça é tão fascinante.

## LIMPIDEZ

Uma boa cachaça já apresenta em sua garrafa uma transparência em seu conteúdo. Coloque a garrafa contra a luz e veja se o líquido é límpido ou turvo. Se for turvo, há grandes chances da cachaça não ter sido bem filtrada.

Em nenhuma hipótese pode haver partículas suspensas no interior da garrafa de cachaça.

Às vezes, algumas cachaças apresentam partículas pretas ao fundo da garrafa. Isso ocorre por causa da precipitação da água utilizada para padronizar a cachaça. A princípio não causaria nenhum problema, mas por segurança peça que seja trocada a garrafa.

## PROCEDÊNCIA

Veja no rótulo se há informações sobre a procedência daquela cachaça, sua origem, onde é produzida. Caso não haja converse com o vendedor e peça para ele lhe explicar sobre ou lhe dar mais informações.

Se a compra for realizada através de sites prefira sites especializados em cachaça.

## OS SENTIDOS DA CACHAÇA

Apesar de todas as cachaças serem feitas da cana-de-açúcar há características sensoriais que interferem em seu produto final. Por essa razão, nenhuma cachaça será igual a outra. Bem como, nem toda cachaça agrada a todos os paladares.

Por isso, cada pessoa tem sua cachaça e cada cachaça tem sua pessoa. Bem como, há uma cachaça para cada momento.

A cachaça leva consigo história, um método de produção e as características da região em que é produzida.

Uma cachaça feita no Rio Grande do Sul não será igual a uma produzida no Rio Grande do Norte.

### ACIDEZ

A acidez da cachaça possui várias fontes. A cana utilizada em sua produção, o clima e principalmente o fermento.

Isso mesmo, as leveduras utilizadas para transformar o açúcar (sacarose) em álcool pode interferir e gerar acidez na cachaça.

Acidez é o sabor característico quando se bebe a cachaça e ela desce queimando. É a ardência na boca. Cachaça de qualidade possui acidez baixa, não arde e não queima, pelo menos não muito.

## AROMAS

O aroma primário de toda cachaça tem que ser o caldo de cana. A lembrança de um enpenho ou de rapadura. São os aromas naturais da cachaça.

Todavia, o processo de envelhecimento de cachaças em barris de madeira também lhe conferirá outros aromas.

E, neste ponto, **a cachaça supera todos os outros destilados do mundo**. Isso porque, ela pode ser envelhecida em uma infinidade de madeiras. Principalmente, quando temos uma flora tão diversa como a nossa.

Contudo, são madeiras mais comuns: carvalho, bálsamo, amburana, freijó, castanheira, pau-brasil, eucalipto, ipê, canela, canela amarela, canela sassafrás, jaqueira, entre outras.

Esse envelhecimento pode trazer aromas: florais, frutas, hortaliças, especiarias, amadeirados, baunilha, cravo, coco, totado, café, fumo, chocolate, resina, canela, caramelo.

Treine seu nariz para reconhecer bem esses aromas, cheirando suas oripens, e busque-os nas cachaças que degustar.

NÚMEROS DA

# CACHAÇA

1. **Teor alcoólico:** você verá que a cachaça pode variar de 38% a 48% de produção alcoólica. O que estiver além desses parâmetros certamente não é cachaça.

Mas, isso não define sua qualidade. Dependerá de seu paladar. Normalmente, um teor alcoólico mais elevado requer maior expertise do produtor para manter a qualidade de uma cachaça.

2. **Idade da cachaça:** **nem sempre uma cachaça mais envelhecida é sinônimo de qualidade.** Há excelentes cachaças "novas" que possuem uma qualidade superior àquelas com maior tempo de envelhecimento. Contudo, cachaças mais envelhecidas tendem a ser mais complexas, intensas e com aromas mais bem definidos, justamente por causa da evaporação natural do álcool pelo tempo e do seu contato com a madeira.



3. Preço: **Cachaça boa é cachaça cara? Errado.** As cachaças com valores mais elevados possuem um processo de cultivo e fabricação mais detalhado e elaborado. Por tal razão, concentram o investimento feito pelo produtor. **Todavia, há excelentes cachaças, senão melhores, com preços mais acessíveis.** O importante é você saber escolher entre elas aquela que melhor adequa ao seu paladar.

Não podemos esquecer que os impostos são grandes vilões para o preço final da cachaça. Além do frete, é claro.



# COMO DEGUSTAR A SUA CACHAÇA

Você não precisa ser um especialista para começar a degustar uma cachaça. Mas, seguir alguns passos fará você ter uma experiência rica e prazerosa. Vamos lá?!

## AMBIENTE

Degustar uma cachaça é um momento especial, mas não precisa de muita sofisticação ou regras. Mas, mantenha-se em um local limpo e arejado, com luminosidade, boa ventilação e prepare-se para o surpreendente.

1. **Copo ou taça:** o primeiro passo é você escolher o copo ou a taça que irá degustar. Independentemente da sua escolha o ideal é que seja de vidro transparente. Não há um tamanho específico, mas copos e taças de até 100ml lhe permite uma melhor sensação.

2. **Análise visual:** depois de já escolhido seu copo e sua cachaça agora é hora de colocar a mão na massa. Inicie avaliando o rótulo da cachaça, a limpidez, se está turva.

Balace a garrafa, em um ambiente iluminado, e observe a formação de pequenas bolhas no gargalo da garrafa. A espuma criada deve se desfazer em até 10 segundos,

comprovando a pureza da cachaça. Se a espuma permanecer por muito tempo é sinal que a cachaça recebeu alguma coloração artificial ou de elevada acidez.

3. **Cachaça boa chora:** isso mesmo, antes de ir para os finalmente coloque a cachaça no copo/taça e observe se ela cria lágrimas, escorre suavemente pelas paredes do copo/taça. Caso ela desça muito rápido é sinal que há muita água em sua composição ou alguma infusão. As lágrimas tem que descer lenta e límpida.

Uma pequena observação: o uso de água desmineralizada ou destilada na padronização de cachaça é permitido por lei. Ocorre que alguns produtores "erram a mão" e aí a cachaça fica popularmente conhecida como "aquada".

4. **Vamos chepar lá:** já em seu copo/taça sinta os perfumes da cachaça. O aroma não pode ser muito apressivo, arder o nariz por exemplo é sinal de grande teor de álcool ou acidez. O primeiro aroma tem que ser o da cana, da rapadura, do enpenho. O segundo da madeira.

Coloque um pouco de cachaça na mão e esfregue uma na outra levando ao nariz posteriormente. Você sentirá alguns aromas. Se a cachaça fo envelhecida em barril de carvalho, por exemplo, sentirá a presença de fumo, baunilha ou chocolate.

5. **O gran finale:** **deixe os shots para as comemorações ou barzinhos.** Nesta etapa deguste a cachaça em pequenos

çoles. Beba água antes para limpar as papilas gustativas e aqueça-las. Inicie com uma pequena dose (20ml), feche os olhos e dê um segundo gole, fazendo com que a cachaça percorra toda a sua boca, aqueça 10 segundos e finalize.

Neste momento você irá perceber as características da cachaça, se é ácida, amarga, doce ou salgada. Após engolir sinta como ela desce pela sua garganta. Uma cachaça de qualidade **NÃO DESCE QUEIMANDO, NÃO ARDE A BOCA**, apresenta equilíbrio e harmonia. Sinta os sabores que ela irá proporcionar.

## DICA

Faça uma lista das cachaças que já provou e dê notas a elas, a sua avaliação. Compare com colegas e até deguste novamente algumas cachaças em outros ambientes.





# MÃO NA MASSA, OU MELHOR, NA CACHAÇA.

Agora que você já tem uma base de como ser um verdadeiro cachaceiro(a) basta escolher seu próximo rótulo e colocar a cachaça no copo.

Se não souber por onde começar chame o Zé Cachaça, pelo whatsapp 61 999451524, que ele vai te ajudar.

E se você quiser comprar cachaças artesanais de qualidade com o melhor custo benefício acesse nosso site:

[www.araraunacachacaria.com.br](http://www.araraunacachacaria.com.br)

Escolha a sua cachaça e venha fazer parte deste universo cachaceiro.



[www.araraunacachacaria.com.br](http://www.araraunacachacaria.com.br)