

AS 20 MELHORES CACHAÇAS

Essa velha história de reunir um júri e proclamar os melhores não é muito digna de fé, todavia aqui vai uma primeira orientação.

- **RANKING DA CACHAÇA**

- Reunimos os maiores especialistas do Brasil para eleger as 20 melhores aguardentes

Por Willian Vieira:

Cada vez mais, o Brasil deixa de ser o único país do mundo a se envergonhar do seu destilado. A boa e velha cachaça há muito deixou de ser uma bebida sem valor. Hoje é apreciada em confrarias, tem admiradores mundo afora e já conta com legislação específica. Fatores que, combinados, impulsionam um mercado promissor, com lucro de até 600 milhões de dólares ao ano.

São mais de 5 mil marcas de cachaça legalizadas no Brasil e uma produção de cerca de 1,4 bilhão de litros ao ano. Nessa conta estão desde cachaças artesanais que levam anos para ficarem prontas e podem custar até 500 reais a garrafa, até pingas industriais produzidas em algumas horas e vendidas a 2 ou 3 reais. Um abismo não só de preço, mas principalmente de qualidade. Dizer qual cachaça tem sabor mais intenso, melhor buquê, melhor aroma e, em especial, qual realmente vale o que se paga por um vinho importado (embora raramente custe tanto) não é tarefa simples. Por isso, reunimos 13 experts no assunto e pedimos que eles votassem nas melhores cachaças do Brasil. Apurada a votação, levamos o químico especialista em destilados Erwin Weimann, autor do livro Cachaça: a Bebida Brasileira, à Universidade da Cachaça, em São Paulo, onde, ao lado do chef Sérgio Arno, dono da casa, ele degustou e comentou cada uma das 20 escolhidas. Confira aqui quais são, segundo os bons entendedores, as melhores aguardentes do país.



- **20º Lugar Volúpia**
- Procedência: **Alagoa Grande, PB**
Graduação alcoólica: **42%**
Envelhecimento: **descansada um ano em freijó**
- Bebida de sabor forte e bastante pronunciado, a paraibana Volúpia é uma das duas representantes das cachaças nordestinas na votação dos especialistas. É descansada em freijó, uma madeira típica do Nordeste, raramente usada por outros produtores e que pouco interfere na bebida, o que explica a cor branca dessa aguardente.



- **19º Lugar GRM**
- Procedência: **Araguari, MG**
Graduação alcoólica: **41%**
Envelhecimento: **dois anos em carvalho, umburana e jequitibá-rosa**
- Cachaça envelhecida de excelente equilíbrio e harmonia. A combinação de três madeiras suaviza a força da umburana e proporciona um sabor palatável, puxado para o amargo.



- **18º Lugar Seleta**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **42%**
Envelhecimento: **dois anos em umburana**
- Envelhecida em umburana, a Seleta é um bom exemplo da presença dessa madeira, que empresta um gosto acre, forte e persistente por muito tempo. Recomendada aos que gostam de sabores intensos.



- **17º Lugar Abaíra**
- Procedência: **Chapada Diamantina, BA**
Graduação alcoólica: **42%**
Envelhecimento: **três anos em carvalho**
- Límpida e brilhante, com aroma suave. Nela prevalece o carvalho, que virou um símbolo de qualidade entre destilados, por causa dos whiskies e cognacs.



- **16º Lugar Lua Cheia**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **45%**
Envelhecimento: **entre dois e três anos em bálsamo**
- Das mais típicas de Salinas. O bálsamo confere a ela uma cor dourada e cintilante, além de trazer um sabor amadeirado e levemente apimentado.



- **15º Lugar Mato Dentro**
- Procedência: **São Luiz do Paraitinga, SP**
Graduação alcoólica: **41%**
Envelhecimento: **descansada oito meses em amendoim**
- Na variação Prata, a escolhida pelos votantes, ela é envelhecida em tonéis de amendoim, uma madeira neutra, que interfere pouco na aguardente, e dá coloração límpida. Tem sabor e aroma delicados, próximos da cana. Quase com "cheiro de roça".



- **14º Lugar Corisco**
- Procedência: **Parati, RJ**
Graduação alcoólica: **45%**
Envelhecimento: **dois anos em carvalho**
- "É uma cachaça jovem, que ainda precisa envelhecer", afirmam nossos conhecedores. A combinação de muito álcool e pouco envelhecimento, característica das cachaças de Parati, resulta numa bebida forte e picante. Boa representante das pingas da região.



- **13º Lugar Sapucaia Velha**
- Procedência: **Pindamonhangaba, SP**
Graduação alcoólica: **40,5%**
Envelhecimento: **dez anos em carvalho**
- É do envelhecimento no carvalho que vem o sabor e o buquê acentuados. Criada em 1930, tem fama de ser produzida com extremo cuidado.



- **12º Lugar Indiazinha**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **48%**
Envelhecimento: **oito anos em bálsamo**
- De cor dourada, passa por longo envelhecimento no bálsamo, o que dá a ela um sabor ligeiramente semelhante ao de amêndoa. "Para se beber de joelhos", diz Weimann.



- **11º Lugar Maria Izabel**
- Procedência: **Parati, RJ**
Graduação alcoólica: **44%** (o rótulo indica, erroneamente, 42%)
Envelhecimento: **entre um e quatro anos em carvalho**
- Suave, agradável, de baixa acidez. Aroma e sabor lembram a cana. Se destaca entre as cachaças de Parati pelo esmero da produtora e pelo uso do carvalho.



- **10º Lugar Piragibana**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **47%**
Envelhecimento: **22 anos em bálsamo e carvalho**
- A Piragibana é harmônica, com sabor e aroma persistentes, ainda que delicados - resultado do longuíssimo envelhecimento em bálsamo e carvalho. Caso típico de influência da combinação de madeiras, aqui escolhidas por Juventino Miranda, o produtor.



- **9º Lugar Magnífica**
- Procedência: **Miguel Pereira, RJ**
Graduação alcoólica: **45%**
Envelhecimento: **três anos em carvalho**
- Uma cachaça equilibrada. Apesar dos 45% de graduação alcoólica, a Magnífica é uma bebida suave, que desce fácil e apresenta buquê simples de cana jovem. Sua cor límpida é mais um destaque.



- **8º Lugar Armazém Vieira**
- Procedência: **Florianópolis, SC**
Graduação alcoólica: **44%**
Envelhecimento: **quatro anos em ariribá**
- O ariribá, madeira do litoral catarinense pouco usada no armazenamento de cachaças, tem interferência mínima na bebida e permite que ela envelheça sem afetar o gosto da cana. Desce macia, segundo os especialistas, pois o frescor da cana equilibra bem com a madeira.



- **7º Lugar Casa Bucco**
- Procedência: **Passo Velho, RS**
Graduação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **dois anos em bálsamo e carvalho**
- Seu aroma e o sabor de carvalho são persistentes e lembram um bom brandy. É ácida e um pouco forte, sabores típicos de um terroir com pH elevado. Para quem gosta de carvalho e de tudo o que a madeira empresta à bebida.



- **6º Lugar Boazinha**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **42%**
Envelhecimento: **dois anos em bálamo**
- Cor brilhante e viscosidade perfeita, com forte presença do bálamo no aroma e no sabor, que persistem longamente. A Boazinha é uma clássica representante de Salinas, por causa da influência da madeira: cor bem amarelada e sabor marcante.



- **5º Lugar Claudionor**
- Procedência: **Januária, MG**
Graduação alcoólica: **48%**
Envelhecimento: **entre um e meio e dois anos em carvalho**
- A cidade de Januária já foi sinônimo da bebida, mas perdeu a vez para Salinas como região emblemática da cachaça mineira. A Claudionor, porém, é ótima opção para quem gosta de cachaça à moda antiga, forte, com muito gosto de cana. Para adequar-se à nova legislação, teve de reduzir seus 54% de graduação alcoólica para "apenas" 48%. Transparente, apesar de bem envelhecida, Claudionor tem buquê neutro, de cana madura e bem descansada, cujo gosto persiste na boca. É uma cachaça com corpo, equilibrada, perfeita para quem foge das madeiras.



- **4º Lugar Germana**
- Procedência: **Nova União, MG**
Graduação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **dois anos em carvalho e bálsamo**
- Facilmente reconhecida numa prateleira devido à embalagem, a garrafa da Germana é toda revestida de folhas secas de bananeira por mulheres artesãs do Engenho de Nova União. O objetivo é proteger a bebida da luz e do calor e assim manter suas características. Antes de ser engarrafada, a Germana envelhece dois anos em tonéis de carvalho e bálsamo. O resultado é uma cachaça suave, com sabor sutil, que pode agradar também ao público leigo.



- **3º Lugar Canarinha**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **44%**
Envelhecimento: **três anos em bálsamo**
- A procedência e o sobrenome do produtor são belas credenciais. Produzida em Salinas, a Canarinha é feita por Noé Santiago, sobrinho de Anísio Santiago, criador da famosa cachaça Havana (veja abaixo). Antes de ser embalada nas tradicionais garrafas de cerveja, ela é envelhecida por três anos em tonéis de bálsamo, o que lhe confere uma cor suave, amarelinha, e um sabor levemente apimentado, típico das aguardentes de Salinas. Para Weimann, a cor dourada como um champagne, o sabor frutado e o buquê de flores do campo e capim fazem a diferença. "É uma cachaça das mais puras, equilibrada, persistente e excelente", garante Weimann.



- **2º Lugar Anísio Santiago**
- Procedência: **Salinas, MG**
Graduação alcoólica: **44,8%**
Envelhecimento: **entre seis e oito anos em carvalho e bálsamo**
- Anísio Santiago é mais que uma cachaça - é um mito. Forte, com cheiro de madeira seca, um leve amargor que permanece na boca, sabor e aroma persistentes. "O segredo de Anísio é a combinação de madeiras diversas. Não é perfeita, é mais uma boa cachaça, um ícone a ser reverenciado", diz Weimann. E que se tornou mitológica devido a uma questão judicial: a Havana perdeu o nome e foi rebatizada como Anísio Santiago. Hoje, uma garrafa antiga de Havana chega a custar mais de 20 mil reais. "É o marketing 'cubano': 'a gente faz por gosto, dane-se o mercado, quem quiser que corra atrás'. Ainda que haja uma dúzia de cachaças tão boas quanto ela por 10% do preço", diz o jornalista Ronaldo Ribeiro, autor de várias reportagens sobre a Havana. O preço de uma Anísio Santiago varia bastante, podendo custar entre 200 e 300 reais em São Paulo. "A expectativa é tão grande que, ao provar, no primeiro gole você já está fascinado", garante Ribeiro. Tal é o sabor de uma boa história.



- **1º Lugar Vale Verde**
- Procedência: **Betim, MG**
Graduação alcoólica: **40%**
Envelhecimento: **três anos em carvalho**
- A campeã é uma cachaça correta em todos os sentidos. É produzida na fazenda Vale Verde que, além de engenho de cachaça, é também um parque ecológico, com visitas guiadas onde se pode conhecer os "segredos" da produção. A aguardente é equilibrada, encorpada e madura. Segundo os produtores, suas técnicas de fermentação e destilação foram baseadas naquelas praticadas na Europa para fabricação de whiskies. Isso proporciona um produto final equilibrado, estável, pronto. Os três anos em tonéis de carvalho explicam a cor dourada e o buquê marcante de madeira. É justamente esse envelhecimento que garante o equilíbrio da bebida, que desce redondinha, sem aspereza. A cana colhida no ponto certo, fruto dos solos calcários da região de Betim, a fermentação nos antigos alambiques de cobre e a criteriosa escolha dos barris de carvalho garantem a cor brilhante e o sabor adocicado persistente. Além disso, a Vale Verde tem a melhor relação custo-benefício: uma garrafa custa, em média, 30 reais.

Os jurados

- **MARCELO CÂMARA**
Degustador profissional e autor do livro Cachaça - Prazer Brasileiro
- **JOÃO BOSCO FARIA**
Doutor e pesquisador em química de destilados pela Unesp e Unicamp
- **ERWIN WEIMANN**
Químico e mestre-ervejeiro, autor do livro Cachaça: a Bebida Brasileira
- **MARIA JOSÉ MIRANDA**
Diretora da Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), que coordena o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Cachaça ou Caninha
- **PAULO MAGOULAS**
Jornalista, publicitário e presidente da Academia Brasileira da Cachaça
- **CLÁUDIA FERNANDES**
Cachaciére e presidente da Confraria do Copo Furado
- **MAURÍCIO MAIA**
Presta assessoria e consultoria especializada para cachaçarias
- **RONALDO RIBEIRO**
Repórter da revista National Geographic, autor de reportagens sobre Anísio Santiago
- **CELSO NOGUEIRA**
Especialista em destilados e palestrante sobre harmonização de cachaça e charutos
- **MARCO ANTÔNIO MARIANO**
Comanda a cachaçaria paulistana Consulado da Cachaça
- **SÉRGIO ARNO**
Dono da Universidade da Cachaça (SP) e colecionador com mais de 1.600 garrafas
- **MOACYR LUZ**
Músico apaixonado por cachaça
- **MARION BRASIL**
Cachaciére carioca responsável pela carta de diversas cachaçarias do Rio de Janeiro

Os 10 mandamentos da boa cachaça

Por Sérgio Arno, Chef e Dono da Universidade da cachaça

1º MANDAMENTO

ANALISARÁS BEM O RÓTULO

Verifique o ano, a procedência, a cor, o lacre e a graduação alcoólica. Garrafa deve ser sempre transparente, pois a cor ajuda a identificar, entre outras coisas, as impurezas.

2º MANDAMENTO

NÃO TERÁS PRECONCEITO

Se de qualidade garantida, a cachaça não tem nada de "marvada". Ter preconceito é totalmente infundado.

3º MANDAMENTO

BEBERÁS SEMPRE EM TEMPERATURA AMBIENTE

A temperatura ambiente é ideal, pois mantém o aroma e o sabor intocados.

4º MANDAMENTO

DARÁS A CADA CACHAÇA SEU FIM MERECIDO

Para a mundialmente conhecida caipirinha, deve-se usar uma cachaça com teor alcoólico alto, pois o gelo dilui a bebida. E sempre branca. O sabor envelhecido não combina com a caipirinha. O mesmo tipo de cachaça, branca e forte, deve ser usado para culinária, pois o alto teor alcoólico flamba melhor. E, para beber purinha, vale a melhor cachaça, claro, envelhecida em tonéis de madeira e de boa procedência.

5º MANDAMENTO

ESTOCARÁS SEMPRE

Monte a sua adega. Mantenha as garrafas num ambiente escuro, fresco e longe da mesa, para evitar a tentação.

**6º MANDAMENTO
CONHECERÁS PARA DEGUSTAR**

Um pouco de conhecimento sobre o mercado e a história da cachaça ajuda a não levar gato por lebre. Salinas, por exemplo, é ícone da cachaça nacional, mas algumas marcas desconhecidas embarcam na fama e vendem pinga barata com a rubrica da cidade. Atenção às cachaças indicadas por este ranking. Livros, como o de Erwin Weimann, também ajudam.

**7º MANDAMENTO
NUNCA BEBERÁS CACHAÇA SOZINHO**

Cachaça é para bebericar com os amigos, é algo social. Quanto mais amigos se tem, mais cachaça na cabeça...

**8º MANDAMENTO
COMBINARÁS A BOA CACHAÇA COM A BOA COMIDA**

Tudo que é gorduroso vai bem com cachaça. Mas tem de ser branca, nunca envelhecida, porque o sabor da madeira compete com o do alimento. Cachaça envelhecida, só após as refeições, de preferência com um bom charuto.

**9º MANDAMENTO
CONQUISTARÁS AMIGOS E MULHERES**

Para impressionar, diga que cachaça envelhecida guardada no freezer ganha a viscosidade de um licor, e substitui até um bom brandy.

**10º MANDAMENTO
DEGUSTARÁS, MAS NÃO SE TORNARÁS UM CACHACEIRO**

As provas de cada cachaça devem ser pequenas. Mesmo. Mas não se cospe depois- seria pedir demais. Tenha sempre água, pão ou bolinho para consumir entre as provas, para limpar a boca

ONDE COMPRAR:

- Cachaça & Cia.: www.cachaca.com.br;
- Cia do Whisky: Tel.(11)5055-6000;
- Cachaçaria Paraty: Tel.(24)3371-1054;
- Cachaças do Nordeste: www.cachacasdonordeste.com.br;
- Grife da Cachaça: www.grifedacachaça.com.br