

EdGarden of Delights

Coisas que eu gosto de falar quando estou no meu jardim

sexta-feira, 7 de dezembro de 2012

Dupla (bio)dinâmica



Quando fui convidado a visitar

uma confraria feminina de amantes de cachaça, confesso que a curiosidade pelas integrantes da confraria foi maior do que meu interesse pela "marvada". Gosto de uma caninha, mas não a bebo com frequência, nem em caipirinha. O feriado prolongado, de seis dias, diminuiu o quórum das confrades, mas estas me impressionaram menos do que as organizadoras da confraria. Mulher beber cachaça, assim como fumar charuto, gostar de cerveja, vinho, whisky é tabu que vem sendo quebrado, aos poucos, mas de maneira irreversível. Se, por um lado, as confrarias divididas por gênero podem restringir o contato, por outro, o gosto comum por tudo isso acaba nos aproximando mais cedo ou mais tarde.

Assim, a "marvada" me trouxe a felicidade de conhecer melhor o trabalho do Clube do Alambique, entidade organizadora do evento, tocada por Ana Lúcia Souza e Ariana Gomes de Souza, mãe e filha. Nem de longe eram acostumadas à cachacinha, pelo menos até 2006, quando o pai de Lúcia, seu Adelmo, iniciou a construção de um alambique em sua fazenda no interior de São Paulo. Dois anos depois, foi produzida a primeira safra própria. No entanto, em 2009, o patriarca faleceu e o negócio, ainda em seus primórdios foi assumido pelas duas e, mais à distância, pela irmã Anita.



Se a produção familiar ainda não atingiu o ponto de equilíbrio para sua comercialização, a fundação do Clube do Alambique (www.clubedoalambique.com.br) foi uma forma encontrada pela família de disseminar a cultura da cachaça, assim como manter viva a chama empreendedora do patriarca. E a proposta desse clube é das mais louváveis: levar ao mercado, especialmente de São Paulo, a cachaça feita por pequenos produtores, muitos nordestinos, que, embora sejam capazes de fazer uma excelente cachaça, muitas vezes acabam vendendo o que produzem para engarrafadoras a preços injustos. “Percebemos que há muita cachaça de excelência estocada no Brasil e, muitas vezes, não há retorno sustentável do negócio”, diz Lúcia. Mas há exigências também: “Para que a cachaça seja distribuída pelo clube, é preciso preencher alguns requisitos relacionados à sustentabilidade, como o tratamento do vinhoto, reutilização do bagaço na caldeira do próprio alambique, destinação de cabeça e calda da cachaça para a produção de álcool. Esses são apenas alguns dos critérios de seleção das cachaças pelo Clube do Alambique e que, desde já lhe garante um status de seriedade ao negócio, algo que falta ainda à boa parte da indústria nacional de cachaça.



No 2º. Encontro da Confraria Feminina da Cachaça, a confraria - e eu - pudemos experimentar uma cachaça que havia me chamado a atenção no ano passado, quando visitei Pernambuco. A Sanhaço, pinguinha com o passarinho de mesmo nome no rótulo e que, lá, já era vendida a um preço um tanto salgado. A degustação da Sanhaço veio em duas versões: a mais simples, envelhecida no freijó, como a maioria das cachaças nordestinas, com gosto mais cítrico, e a envelhecida dois anos em barril de carvalho, que deixa tudo sempre muito elegante, como vinhos, whiskies e fortificados. Outra cachaça provada foi a Gogó da Ema, lá das Alagoas, que fica 3 anos em Jequitibá, com coloração âmbar, um aroma um tanto fechado da madeira no início, mas extremamente suave. Das três, preferi a Sanhaço no carvalho, mas a feita no freijó me impressionou muito. Deve dar uma bela caipirinha.



Como disse, a produção própria do Clube do Alambique não me pareceu ainda pronta para uma comercialização. No entanto, as três amostras apresentadas em garrafinhas funcionaram muito bem quando misturadas aos pasteizinhos e até a carne seca preparada por Elzinha. Em casa, quando faço uma carne desfiada ou um bolinho, mesmo o de arroz, adotei o hábito de jogar umas gotinhas da “marvada” para apimentar o sabor.

A degustação foi acompanhada de um pratinho mineirinho simplesinho - só pra brincar com o jeito mineiro de falar - preparado pela Elzinha Nunes, chef de mão cheia e proprietária do restaurante Dona Lucinha (av. Chibará, 399, Moema, SP. Tel.: 11 5051 2050). O local da degustação, no entanto, foi no Cherubin Grill Bar (av. Lavandisca, 457, Moema, SP. Tel.: 11 4195 3813).

Postado por [edgard reymann](#) às 11:48 

Nenhum comentário:

Postar um comentário

Comentar como:

[Início](#)

[Postagem mais antiga](#)