



RESENHA

Livro: Cachaça – o mais brasileiro dos prazeres

O livro "Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres", publicado pela Editora Anhembi Morumbí, com patrocínio da Veloso Produções Culturais, é uma das obras mais completas sobre a cachaça já editada no Brasil. Escrito pelo engenheiro Jairo Martins da Silva, estudioso e especialista autodidata no tema, o livro oferece ao leitor um verdadeiro passeio pelo mundo desse ícone da bebida nacional, desde a sua origem até o seu consumo, passando pela sua história, geografia, influência sócio-cultural, produção, armazenamento, serviço, legislação, saúde e harmonização. O livro tem 216 páginas e é bastante ilustrado com fotos temáticas coloridas.

Quando trata da história, o autor faz um verdadeiro ensaio sobre a invenção da técnica da destilação e a sua difusão no mundo, através dos numerosos destilados, culminando com o surgimento da cachaça na senzala, em território brasileiro, no tempo das Capitânicas Hereditárias. É mostrada toda a trajetória da cachaça e a evolução do seu uso: pelos escravos, pelos tropeiros, pelos integrantes dos movimentos pela independência do Brasil e pelos artistas da semana de arte moderna de 1922.

O encantador conteúdo da sociologia da cachaça é um primoroso documento sobre a importância da cachaça na formação da nacionalidade brasileira, com fatos antropológicos e sociológicos de visível presença no cotidiano do país. De forma silenciosa, durante os seus quinhentos anos

de existência, a cachaça influenciou as relações homem-trabalho, as religiões, o folclore, a medicina empírica, a arte, a música, a culinária e o adagiário, caracterizando uma verdadeira marca no espírito descontraído do povo brasileiro.

A matéria-prima da cachaça – a cana-de-açúcar – é também abordada enfocando a sua classificação botânica, o seu “terroir” e as suas propriedades, além de todo seu caminho trilhado desde a Nova Guiné, na Oceania, até chegar ao Brasil, onde encontrou todas as condições de solo e clima para o seu desenvolvimento. No capítulo geografia, são apresentados os principais estados e regiões produtores de cachaça além das principais marcas e escala de produção.

Ao tratar da produção, o autor descreve todo o processo desde o corte da cana até o armazenamento, percorrendo minuciosamente sobre os procedimentos e cuidados durante a fermentação, a destilação, o descanso, o envelhecimento até o engarrafamento. Aqui o produtor encontra as principais recomendações para a obtenção de um produto final de qualidade e para a melhoria da produtividade do alambique. No capítulo sobre legislação e mercado, o produtor encontra um elenco de normas e dados de mercados, para que possa melhor formatar e gerir os seus negócios.

Com a difusão da distribuição e do consumo da cachaça, vão surgindo expressões e termos para a denominação dos seus protagonistas. Para evitar a importação de palavras usuais de outras bebidas, principalmente do vinho, o autor propõe o uso de vocábulos bem brasileiros para os profissionais e para os apreciadores da bebida: Cachaçólogo (alambiqueiro), Cachaçófilo (cachaceiro) e Cachacista (sommelier da cachaça). Sendo também dirigido aos profissionais de gastronomia e hospitalidade, um capítulo inteiro é dedicado ao serviço da cachaça, mostrando todo o ritual a ser seguido para melhor servir ao cliente, com simplicidade, porém com estilo e elegância. Também são apresentadas algumas sugestões de harmonização, para que o apreciador possa tirar o melhor proveito do sabor das melhores combinações cachaça-prato, embora gosto não se discuta.

Quase que de forma científica, a avaliação sensorial da cachaça tem tratamento destacado no capítulo sobre degustação. Foram elaboradas fichas de degustação técnica e hedonística, para que, respectivamente, o degustador profissional e o apreciador possam registrar as características organolépticas das cachaças degustadas e assim possam comparar e decidir sobre aquelas que mais lhe agradam. Com o mesmo teor de profundidade, o autor não se descuidou dos efeitos negativos e positivos do etanol sobre a saúde dos apreciadores, explicando, com conhecimento de causa, os sintomas e os tratamentos contra a ressaca.

Uma caminhada pela variedade de frutas existentes nas diversas regiões do Brasil é apresentada no capítulo “Drincologia”, onde são apresentados 30 tipos de coquetéis e batidas, além do tradicional Rabo de Galo e da internacional Caipirinha – eleita como uma das 7 maravilhas das coquetelaria mundial.

Por fim, de forma didática, são listados mais de seiscentos sinônimos e eufemismos usados pelo brasileiro para apelidar a cachaça e os seus devotos, que mesmo em alguns casos ostentem uma conotação pejorativa, não deixam de expressar o caráter social e lúdico de uma das melhores características do nosso povo: a alegria de viver!

Indispensável aos apreciadores e produtores de bebidas destiladas e aos profissionais de gastronomia e hospitalidade, este livro, de perfil abrangente, fruto de minuciosa pesquisa e escrito com refinamento e erudição, deve ser degustado como a cachaça: em pequenos goles, aproveitando o melhor dos elementos que compõem a “ambiente”, purificando a cabeça e sensibilizando o coração.