

De 15 a 21 de abril de 2005

da FOLHA

guia

O roteiro mais completo de São Paulo

A moda da pinga

Cachaça vira mania entre os paulistanos e ganha bares especializados; roteiro reúne 17 endereços e dá dicas de como degustar pág. 79

Tonel de aguardente da Cachaçaria Pompéia

TEATRO

Estréia a superprodução "O Fantasma da Ópera", com 38 atores em cena pág. 29

NOITE Skol Beats chega à 6ª edição com programação de 65 artistas pág. 89

CINEMA Entra em cartaz "Cabra-Cega", novo filme do diretor Toni Venturi pág. 6

CONCERTOS Osesp retorna à Sala São Paulo com solistas internacionais pág. 56





Adriana Elias/Folha Imagem

Marcas oferecidas no novo bar Universidade da Cachaça, de Sergio Arno

Cachaça ganha fãs em bares da cidade

Giuliana Bastos

Nem cerveja, nem uísque, nem vodca. A bebida que mais ganha adeptos na cidade é a cachaça. E não pense que ela ainda é aquela branquinha, servida em copo americano, que descia queimando a garganta dos pinguços. Alçada a status de bebida nobre, a cachaça, aguardente de caldo de cana-de-açúcar fermentado, conquistou espaço em adegas chiques da cidade.

A nova fase no consumo da bebida ganhou reforço de peso há duas semanas, com a abertura da Universidade da Cachaça. O bar, instalado em uma ruela no Itaim, pertence ao renomado chef Sergio Arno, apaixonado colecionador. A casa é decorada com bom gosto, ladeada por estantes que exibem 398 rótulos.

O alvoroço em torno da bebida também tem um dedo do governo federal, que há cerca de cinco anos iniciou a regulamentação dos alambiques mineiros. Com a elevação dos padrões de qualidade, o destilado começou a ganhar notoriedade na Europa e nos EUA e, somente assim, os brasileiros passaram a lhe dar mais atenção.

A sofisticação da bebida tem colaborado ainda para outra novidade: o perceptível aumento do consumo entre mulheres. A Cachaçaria Pompéia, por exemplo, criou um espaço dedicado a degustações e aulas para elas, que superam os homens no consumo do destilado na casa. No Club da Cana e na unidade paulistana da Água Doce Cachaçaria, a presença das mulheres chega a 40%.

Outro sinal da nova fase é a criação de uma taça oficial de degustação. Sim, pois agora, em vez de "virar" e bater o copo na mesa, é preciso observar as mais delicadas características da bebida, como cor, aroma e lágrima (veja pág. 80). Conheça 15 opções de lugares —dos mais simples aos sofisticados— selecionados pelo **Guia** no roteiro a seguir.





COMO DEGUSTAR



COR

O envelhecimento em barris imprime tons diferentes à bebida, tornando-a transparente (geralmente cachaças industriais ou neutras, sem envelhecimento; ou as amadurecidas em jequitibá-rosa ou amendoim), amarelada (envelhecidas em carvalho, bálsamo, amburana, cerejeira) e até avermelhada (caso da Mercedes, que descança em tonéis de pau-brasil).

AROMA

O ideal é que seja suave e não lembre o de álcool. As cachaças de maior teor alcoólico, em torno de 50%, têm aromas mais fortes, duros. As de aroma suave, em geral, são envelhecidas e apresentam teor alcoólico mais baixo (cerca de 36%). Exemplos são a João Mendes, a Santa Inês e a Canarinha.



LÁGRIMA

As bebidas artesanais, mais elaboradas, apresentam lágrimas (grandes gotas homogêneas) que escorrem suavemente nas paredes do copo. Essa característica denota qualidade superior e pureza da cachaça.

TEMPERATURA

Inspirados em destilados como vodca e steinhäger, os bares começaram recentemente a servir a cachaça extremamente gelada. Em algumas casas, como a Cachaçaria Pompéia, cerca de 80% do público prefere a bebida assim. As baixas temperaturas a tornam mais cremosa e suave. Mas, para degustá-la pela primeira vez, o correto é apreciá-la em temperatura ambiente.

Fotos Adriana Elias/Fruba Imagem



COPO

Pouco conhecida, a taça oficial para degustar cachaça foi criada em outubro de 2003 pela Fenaca (Federação Nacional das

Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique) e pela Cooachaça (Cooperativa de Produção e Promoção da Cachaça de Minas). O copo de cristal tem haste (para que o calor da mão não interfira na bebida), boca estreita (para uma melhor apreciação dos aromas) e bojo arredondado (proporcionando ao degustador a observação da cor, da oleosidade, do brilho e da limpidez).

Fontes: Sebastião Beraldo, da Cachaçaria Pompéia, Jorge Virgílio, do Club da Cana, e Luiz Cláudio Cury, da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade

DICAS DE CACHACEIRO

■ Esqueça o "vira, vira": o correto é apreciar a bebida lentamente, em pequenos goles

■ É hábito nacional intercalar a bebida com chope ou cerveja, para "refrescar" o paladar. Mas cuidado: assim, a bebida tem seu efeito alcoólico potencializado

■ Não só as cachaças brancas vão bem em caipirinhas. Há boas sugestões de amareladas para compor o drinque, como a Reserva do Gerente (ES), a Vale do Sol (MG) e a Brinco de Ouro (MG)

■ Nem sempre as mais caras são as melhores. Muitas vezes, garrafas menos conhecidas e produzidas em menor tiragem têm ótima relação custo-benefício. Exemplos são a Abaíra (BA), a Velha Januária (MG) e a Monte Alto (MG), cujas doses podem variar entre R\$ 2 e R\$ 3

■ Alguns apreciadores acham ruim quando uma cachaça lembra uísque. Isso acontece devido ao excesso de carvalho (madeira) em sua composição

Bebida leva mel e limão na mistura

Foi para evitar "cara feia" que Carlos de Oliveira se aventurou entre as panelas e colheres de pau de sua casa e, há sete anos, inventou a Busca Vida, uma mistura de cachaça com mel, açúcar e limão, que chega ao mercado neste ano.

A ideia de fazer uma aguardente adocicada surgiu há 12 anos, quando Oliveira montou uma cachaçaria em Salvador. "O consumo era grande, mas as pessoas faziam careta quando tomavam", conta.

Com a ajuda da Unicamp, ele transformou a fórmula caseira em um processo industrial, que é realizado em Bragança Paulista (SP), numa destilaria anexa à pizzeria que batiza a aguardente.

De baixa graduação alcoólica (17,5%) —e deliciosa gelada—, a Busca Vida pode ser encontrada nos restaurantes Grazie a Dio! e Capim Santo e nos bares Brahma e Café



Drinque preparado com limão e gelo

São Paulo. Para quem tiver disposição, vale a pena ir até Bragança para provar a Busca Vida, servida em um galpão agradável, que tem uma caprichada programação de shows. **[Adriana Ferreira]**

Galpão Busca Vida (estr. da Serrinha, km 3, bairro Serrinha, Bragança Paulista, tel. 8433-5560). Sáb. e qua. (dia 20): 20h às 3h. Ingr.: R\$ 1 e R\$ 12 (quando há show). Como chegar: há um mapa no site www.galpaobuscavida.com.br.

CLUB DA CANA Funciona há quatro anos como distribuidora especializada em cachaça. Oferece 500 opções da bebida em garrafas para o atacado ou o varejo. Em dose, só aos sábados à tarde, quando promove encontros, embalados por um grupo de chorinho, para degustação das cachaças e de caipirinhas (R\$ 4). A Anísio Santiago (R\$ 25, a dose), a Abaira (R\$ 3, a dose) e a Monte Alto (R\$ 9, a dose) estão entre as sugestões. r. Barão de Tatuí, 272, Santa Cecília, tel. 3663-1171, 50 lugares. Seg. a sex.: 9h às 20h. Sáb.: 9h às 16h. Dia 21: fechado. CC: D, AE, M e V.

CONSULADO MINEIRO As duas unidades da casa oferecem cerca de cem rótulos do destilado, todos mineiros. A Anísio Santiago (R\$ 22, a dose) e a Biquinha (R\$ 6) estão entre as sugestões. oca. Benedito Calisto, 74, Pinheiros, tel. 3064-3882, 92 lugares. Ter. a sáb.: 12h à 1h. Dom.: 12h às 24h. CC: todos. T: todos.

r. Cônego Eugênio Leite, 504, Pinheiros, tel. 3696-3241, 80 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 16h. CC: todos. T: todos.

MOCOTÓ Tradicional na zona norte —aberto em 1973—, ficou famoso por seu caldo de mocotó. O destaque, no entanto, é a carta de cachaças, com mais de 280 opções. Um exemplo é a João Mendes 8 anos, exclusividade do bar, por R\$ 4, a dose. av. Nossa Senhora do Lato, 1.100, Vila Medeiros, tel. 6951-3056, 80 lugares. Seg. a sáb.: 10h às 22h. Dom.: 10h às 16h. CC: D, M e V. T: B, C, Ti, v e W.

OLINDA PRUDÊNCIA Esse simpático bar serve mais de 50 marcas, que podem ser consumidas em doses no local ou compradas em garrafa. As marcas incluem a Armazém Vieira (R\$ 6), de Santa Catarina, a mineira Seleta (R\$ 4) e o licor de cachaça Régis Armmont (R\$ 3,50). r. Gama Cerqueira, 86, Cambuci, região central, tel. 3277-6536, 55 lugares. Ter. a sex.: 17h às 23h. Sáb.: 12h às 20h. Cuv. art.: R\$ 3 e R\$ 5.

CLUBE TERRA NOVA Cachaçaria com 320 opções da bebida, divididos por região e com informações sobre a graduação alcoólica. Mais de cem sugestões são produzidas em Minas Gerais. Entre elas, estão a Sobrado Velho, a Mato Dentro (R\$ 4, a dose da versão envelhecida), e outras de produção própria compostas com frutas. av. Maria Amália Lopes de Azevedo, 550, Vila Albertina, tel. 6996-7000, 90 lugares. Ter. a dom.: a partir das 20h. Cuv. art. (qu. a dom.): R\$ 3. CC: M e V.

UPSTAIRS No hotel Grand Hyatt, tem ambiente bastante sofisticado. Seu cardápio de cachaças agrada à clientela, formada em parte por estrangeiros. São mais de 30 opções, divididas por região e com indicação de origem, características e premiações, como a mineira Samba&Cana (R\$ 10, a dose), de Lagoa Santa, e a Carvalheira (R\$ 10, a dose), de Pernambuco, av. das Nações Unidas, 13.301, Vila Cordeiro, região sul, tel. 8838-1234, 164 lugares. Seg. a qui.: 17h à 1h. Sex. e sáb.: 17h às 2h. Cuv. art. (bunge): R\$ 20. CC: todos.

Divulgação

