

INDÚSTRIA

BRASILEIRA

PRODUZIDO E ENGARRAFADO  
POR PLAYBOY

AS **28**  
MELHORES



**CACHAÇAS  
DO BRASIL**

AGE 50 1/2 GRAUS

**REUNIMOS UM TIME DE EXPERTS  
PARA AVALIAR AS CACHAÇAS E AGUARDENTES  
MAIS VENDIDAS NO PAÍS**

**POR  
CRISTINA BIELECKI**

**MARCA  
REGIST.**

**ILUSTRAÇÕES NIK**

# CACHAÇAS PREMIUM

Produção limitada e mais cuidadosa

## 1º empatadas

### GRM – GOSTO REQUINTADO MUNDIAL

NOTA 84

REGIÃO Araguari (MG)

PRODUTOR

Tropeira Rural

PREÇO 125 reais

Lançada em Paris

em 2002. É envelhecida

dois anos em tonéis

de carvalho, umburana

e jequitibá-rosa.

Excelente equilíbrio

e harmonia. "Aroma

herbáceo com toque

de fruta e especiarias

como canela",

diz Mário Telles.

### PIRAGIBANA

NOTA 84

REGIÃO

Salinas (MG)

PRODUTOR

Juventino Gomes

de Miranda

PREÇO 105 reais

Essa cachaça lidera

o tempo de

envelhecimento:

22 anos em tonéis

de bálsamo e carvalho.

Apresentou harmonia

e boa persistência,

segundo Ennio

Federico: "Aroma de

qualidade fina, intensa

e agradável", constata.

## 2º

### ARMAZÉM VIEIRA ÔNIX

NOTA 80

REGIÃO

Florianópolis (SC)

PRODUTOR

Canafita

PREÇO 203 reais

Vice-campeã também

em envelhecimento;

16 anos em tonéis

de arribá. Boa

qualidade de aroma,

com toques de

baunilha. "Na boca,

bom corpo, integrado

com a madeira",

constata Rafael Ribeiro

da Luz Jr., da ABS.

## O teste

As cachaças de alambique foram selecionadas entre as mais vendidas, segundo pesquisa de volume de vendas feita pela Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique. As aguardentes de cana escolhidas entre as mais vendidas do ranking da AC Nielsen. As premium foram selecionadas pela redação.

As marcas foram sorteadas e a degustação foi às cegas, isto é, ninguém sabia qual marca estava provando — as amostras, indicadas por números nos copos apropriados para degustação de destilados, foram servidas em dois painéis, com intervalo de 15 minutos entre cada um. Para recuperar o paladar, os degustadores foram servidos de água e fatias de pão.

Foi distribuída uma ficha para pontuar as características de cada amostra, e os degustadores orientados a não fazerem comentários durante o teste. A classificação foi feita pela média das notas, eliminando-se as notas extremas: maiores e menores. A degustação foi no hotel Grand Hyatt, em São Paulo.

Na ficha de avaliação elaborada por PLAYBOY são pontuadas as características visuais, olfativas e gustativas de cada amostra. A primeira observação é a análise visual: a densidade, oleosidade, transparência e limpidez são fundamentais na avaliação. Uma amostra turva, por exemplo, indica defeito na fabricação. E a densidade das lágrimas que formam um colar no copo, a boa qualidade da bebida. O exame olfativo avalia a qualidade, intensidade e persistência. No aroma, são notados o frutado e, nas bebidas envelhecidas, madeira. O aroma e gosto alcoólico não devem ser acentuados, e assim como a acidez, amargor e adstringência, não agredir na boca. A qualidade da bebida também é avaliada pelo tempo que o sabor permanece, sem causar sensação desagradável de ardência. O equilíbrio e harmonia entre todos esses aspectos garantem bom resultado na avaliação.

OS DEGUSTADORES

CLAIVE VIDIZ, *especialista em uísque e destilados*; DERIVAN FERREIRA DE SOUZA, *barman*; ENNIO FEDERICO, *enófilo*; ERWIN WEIMANN, *químico com especialização em destilados, e pelos profissionais da ABS-SP (Associação Brasileira de Sommeliers)*; MÁRIO TELLES JR., OSWALDO VASCONCELOS E RAFAEL RIBEIRO DA LUZ JR.

Fotos: Sérgio Cavonzi / 300px

## 3º

### GERMANA

NOTA 78,7

REGIÃO

Nova União (MG)

PRODUTOR

União Agropecuária —

Sérgio Caetano & Filhos

PREÇO 350 reais

Na produção só se

utiliza 60% do destilado.

Essa cachaça envelhece

dez anos em tonéis

de bálsamo e de carvalho.

Bem equilibrada e

harmônica, a amostra

apresentou aroma muito

intenso — "mentolado",

para Luz Jr., e boa

maciez no paladar.

## 4º

### ANÍSIO SANTIAGO

NOTA 76,5

REGIÃO Salinas (MG)

PRODUTOR

Anísio Santiago

PREÇO 221 reais

A antiga Havana é um

icone no país. Anísio

Santiago, o criador, não

registrou o nome, hoje

propriedade do rum

Havana Club. Envelhece

em barris de bálsamo

por cinco anos.

Aromas muito intensos

e presença agradável

de madeira, segundo

Oswaldo Vasconcelos.

## 5º

### ALAMBIQUE DE BARRO

NOTA 69,8

REGIÃO

Santa Rita do

Passa Quatro (SP)

PRODUTOR

Guilherme Brant

da Silva Carvalho

PREÇO 170 reais

O alambique de cerâmica,

diz o produtor, assegura

o sabor e o aroma sem

interferência do cobre

e madeira. "Boa qualidade",

diz Erwin Weimann,

"mas ficaria melhor

com o envelhecimento

em madeira".



# CACHAÇAS DE ALAMBIQUE

Maior tempo de fermentação

1°

## SAMBA & CANA

NOTA 75,6

REGIÃO

Lagoa Santa (MG)

PRODUTOR

Cooperativa da Cachaça de Minas

PREÇO 17,90 reais

Blend de cachaças que passam seis meses em tonéis de jequitibá-rosa para baixar a acidez e adquirir maciez.

"Aroma, corpo, retrogosto em equilíbrio", avalia Ennio Federico.

2°

## VALE VERDE

NOTA 73,2

REGIÃO Betim (MG)

PRODUTOR

Fazenda Vale Verde

PREÇO 19,90 reais

A filtragem em camadas de carvão de raiz e nós de pinho mais três anos em barris de carvalho retiram a acidez e amaciam o sabor da vice-campeã. "Cor palha com toques dourados, álcool equilibrado e um final redondo e agradável dado pela madeira", comenta Rafael Ribeiro da Luz Jr.

3°

## RESERVA DO GERENTE

NOTA 72,4

REGIÃO Ponta da Fruta, Guarapari (ES)

PRODUTOR

A. Belizário

PREÇO 21,90 reais

Desde 1986, Ademar Belizário produz sua Reserva do Gerente em um sítio em Ponta da Fruta. Se saiu muito bem no ranking com essa cachaça envelhecida cinco anos em barris de carvalho. Para Federico, aroma, sabor, corpo e maciez são ótimos.

4°

## VELHO PESCADOR

NOTA 71,8

REGIÃO Osório (RS)

PRODUTOR

Fazenda Maribo

PREÇO 21,30 reais

A produção é limitada em 30 mil litros/ano e envelhece um ano em barris de carvalho. Para Erwin Weimann, apresentou-se limpa, com acentuada cor amadeirada, boa oleosidade e sabor equilibrado. "É redonda no final graças à madeira na medida certa", segundo Luz Jr.

5° empatadas

## VOLÚPIA

NOTA 70,4

REGIÃO Alagoa Grande (PB)

PRODUTOR

Agro Industrial Lagoa Verde

PREÇO 15,50 reais

Segundo o produtor, esta é amaciada em barris de freijó de 10 mil e 30 mil litros, já que a legislação só considera envelhecida a cachaça que passa pelo processo em barris de no máximo 700 litros.

"Ótima", segundo Claive Vidiz.

## MARÉ ALTA

NOTA 70,4

REGIÃO Fazenda do Corisco, Paraty (RJ)

PRODUTOR

Alambique Maré Alta do Príncipe Dom João de Orleans e Bragança

PREÇO 38 reais

No Brasil colônia, havia 250 engenhos. A região mantém a fama. Produzida no alambique do príncipe Dom João, esta é safrada e tem garrafas numeradas. Envelhece três anos em carvalho. "Belo retrogosto e maciez", avalia Telles Jr.



6°

## ABAÍRA

NOTA 70

REGIÃO Chapada Diamantina (BA)

PRODUTOR

Assoc. dos Prod. de Cachaça da Microrregião de Abaíra (BA)

PREÇO 9 reais

A Abaíra é envelhecida três anos em carvalho. Segundo Luz Jr., a amostra limpa e brilhante, com aroma de média intensidade e boa persistência, é redonda e com um retrogosto agradável lembrando rapadura.

7°

## ARMAZÉM VIEIRA ESMERALDA

NOTA 69,8

REGIÃO

Florianópolis (SC)

PRODUTOR

Canañita

PREÇO 25 reais

A cachaça é envelhecida por quatro anos em antigos tonéis de arribá, madeira do litoral catarinense. "Macia e agradável", segundo Telles. Para Weimann, boa oleosidade e aroma com lembrança de cana.

8°

## SELETA

NOTA 69,6

REGIÃO Salinas (MG)

PRODUTOR

Seleta e Boazinha

PREÇO 10,90 reais

Envelhecida dois anos em umburana. Na prova, a madeira se mostrou muito pronunciada. "Mas tem um final agradável — talvez o contato com a madeira tenha sido excessivo", comenta Luz Jr. No aroma, traços de canela em pó fina e gengibre foram percebidos por Telles.

9°

## GERMANA

NOTA 69,4

REGIÃO

Nova União (MG)

PRODUTOR

União Agropecuária — Sérgio Caetano & Filhos

PREÇO 17 reais

Envelhecida em tonéis de bálsamo e de carvalho por 30 meses. A garrafa é protegida da luz por folhas de bananeira. É exportada para a Inglaterra. "Apesar do aroma alcoólico, é macia no paladar", diz Federico.

10°

## ATTITUDE

NOTA 64

REGIÃO Anicuns (GO)

PRODUTOR

Agroindústria Ary Valadão

PREÇO 10 reais

O produtor começou no negócio aos 14 anos, levando a cachaça produzida no município de Anicuns para vender na capital. Na análise de Weimann, é limpa, com oleosidade razoável e acentuada cor amadeirada: "Aroma equilibrado e discreto", comenta.

11°

## SALINAS

NOTA 62,25

REGIÃO Salinas (MG)

PRODUTOR

Heleno Medrado Fernandes

PREÇO 8,90 reais

Esta é a única cachaça de Salinas que pode usar o nome da região, patenteado pelo produtor. Envelhece de um ano e meio a dois anos em barril de bálsamo. "Na prova mostrou uma sensação alcoólica muito intensa", segundo Federico.

# AGUARDENTES DE CANA

São as produzidas industrialmente

## 1° CANINHA 21 NOTA 69,75

**REGIÃO**  
Pirassununga (SP)  
**PRODUTOR**  
Ind. de Bebidas Pirassununga  
**PREÇO** 21 reais  
Imigrantes italianos, em 1921, produzem a Caninha Especial Pirassununga 1921 em tonéis de jequitibá-rosa e fazem a fama da cidade. "Densidade, oleosidade e transparência notáveis", diz Derivan Ferreira de Souza.

## 2° ONCINHA NOTA 68,6

**REGIÃO**  
Ourinhos (SP)  
**PRODUTOR**  
Trapeira Rural  
**PREÇO** 2,50 reais  
Em 1918, em Ourinhos, um caçador visitava os botecos da cidade, com um filho de onça. A oncinha virou nome de aguardente de qualidade: incolor e limpa, com boa densidade: "O álcool aparece de forma agradável, e na boca apresenta equilíbrio", comenta Luz Jr.

## 3° CANINHA 51 NOTA 68

**REGIÃO**  
Pirassununga (SP)  
**PRODUTOR**  
Companhia Müller  
**PREÇO** 3 reais  
Também da região de Pirassununga, é uma das mais conhecidas no país. "Densa e macia, mostrou boa persistência aromática e gustativa", avalia Frederico. "Limpa e com leve aroma de cana", para Weimann. O conhecido slogan "uma boa ideia" surgiu em 1979.

## 4° YPIÓCA NOTA 66,8

**REGIÃO**  
Maranguape (CE)  
**PRODUTOR**  
Ypióca  
**PREÇO** 5 reais  
Está no mercado há 154 anos, desde quando seu fundador chegou ao Ceará vindo de Portugal. "Ótima", segundo Vidiz. Luz Jr. anotou um aroma de média intensidade com um certo perfume: "Na boca mostra equilíbrio, e o álcool, apesar de excessivo, não incomoda", diz.

## 5° VILA VELHA NOTA 64,2

**REGIÃO**  
Pirassununga (SP)  
**PRODUTOR**  
Ind. de Bebidas Pirassununga  
**PREÇO** 2,50 reais  
É do mesmo produtor da Caninha 21. Apresentou bom corpo, aroma persistente, brilhante, bem equilibrada e com boa qualidade gustativa, segundo Frederico. "Limpa, tem características de aguardente de coluna, levemente adocicada", comenta Weimann.

## 6° PITÚ NOTA 64

**REGIÃO** Vitória de Santo Antão (PE)  
**PRODUTOR**  
Ind. de Bebidas Paris  
**PREÇO** 4 reais  
A empresa foi fundada em 1938. Pitú, um camarão de água doce, vem do nome do riacho que resfriava os alambiques da primeira fábrica. Em 1974 passou a ser destilada em coluna. Apresentou aromas com intensidade média, bom equilíbrio e retrogosto longo.



## Confira as notas

**EXCELENTE** - acima de 90 pontos  
**ÓTIMO** - entre 80 e 90 pontos  
**MUITO BOM** - entre 70 e 80 pontos  
**BOM** - entre 60 e 70 pontos  
**ABAIXO DA MÉDIA** - abaixo de 60  
Nenhuma bebida chega à nota 100. Isso porque na avaliação são analisados diversos aspectos nas características visuais, olfativas e gustativas com muitas variações em cada amostra. Notas entre 80 e 90 podem ser consideradas excelentes para qualquer categoria de bebida.

## 7° CANINHA DA ROÇA NOTA 62,8

**REGIÃO**  
Rio das Pedras (SP)  
**PRODUTOR**  
Ind. de Bebidas Paris  
**PREÇO** 2,50 reais  
Do mesmo produtor da Pitú, a marca surgiu em 1971 em Rio das Pedras, próximo a Piracicaba (SP), e é uma das mais conhecidas no Rio de Janeiro. Na prova, apresentou boa intensidade aromática e notável limpidez.

## 8° JAMEL NOTA 62,4

**REGIÃO**  
Jandaia do Sul (PR)  
**PRODUTOR**  
Missiato  
**PREÇO** 3 reais  
Empresa fundada na década de 50, em Santa Rita do Passa Quatro (SP). Há dez anos, uma cisão separou a produção da Jamel em Jandaia do Sul (PR) e a da Caninha 61 na fábrica paulista. Mostrou densidade média e boa limpidez, segundo Weimann.

## 9° VELHO BARREIRO NOTA 62,2

**REGIÃO**  
Rio Claro (SP)  
**PRODUTOR**  
Ind. Reunidas Tatuizinho — 3 Fazendas  
**PREÇO** 3 reais  
A Tatuizinho, de 1909, lança a Velho Barreiro em 1975. A bebida é armazenada em tonéis de jequitibá-rosa com capacidade para 1 milhão de litros. Foram notados aromas de média intensidade, vegetais e herbáceos.

## 10° CANINHA 61 NOTA 62

**REGIÃO** Santa Rita do Passa Quatro (SP)  
**PRODUTOR**  
Missiato  
**PREÇO** 3 reais  
A empresa tem origem na dos mesmos produtores da Jamel e produz essa caninha no interior paulista. A marca é de 1961. Foi notada densidade e limpidez. "O aroma, apesar de pouco intenso, mostrou um certo toque resinoso e floral", diz Luz Jr.

**A** única bebida considerada típica do Brasil é a cachaça. E isso não é pouco. Assim como o vinho está para a França e o rum para o Caribe, esse destilado acompanha o samba e as mulheres e identifica o país. O esforço em criar uma boa imagem da bebida lá fora também aumenta seu consumo por aqui e melhora sua qualidade. Bares sofisticados têm carta de cachaça que indicam região, safra, envelhecimento e preços de doses chegando a 35 reais — batendo muita bebida importada, como alguns uísques escoceses.

Do Rio Grande do Sul à Paraíba, destilarias e alambiques somam uma produção de 1,3 bilhão de litros por ano — e quase tudo é consumido aqui. Apenas 1% é exportado, principalmente para países da Europa, como a Alemanha, um dos maiores consumidores de caipirinha, a segunda pedida depois da cerveja.

E, assim como misturar corintianos e palmeirenses dá discussão, a briga nesse departamento fica entre os produtores de cachaça e os da aguardente de cana.

A **cachaça de alambique** é a bebida elaborada em alambiques de cobre, tem colheita manual de cana e processo de fermentação que leva de 15 a 30 horas, conforme explica Dirlene Maria Pinto, da Fenaca — Federação Nacional das Associações dos Produtores de Cachaça de Alambique. No processo de destilação da cachaça de alambique, a primeira fração e a última, ambas de 10%, são elimina-

das. Elas são as partes ruins do álcool, que dão ressaca e dor de cabeça. “Na boa cachaça só está o coração — 80% do total do volume destilado”, conta Dirlene. As cachaças de alambique, envelhecidas ou não em tonéis de madeira, têm maior riqueza de aromas e podem ser apreciadas puras.

Já nas **aguardentes de cana**, produzidas nas grandes indústrias, a colheita é feita com máquinas e o processo de fermentação é de apenas seis horas. O alto volume da produção faz com que a aguardente tenha um preço bem mais acessível. Muitas delas não custam mais do que 2,50 reais a garrafa. A aguardente de cana, branca, vai muito bem em batidas e coquetéis nos quais seu sabor concorre com o dos outros ingredientes.

De acordo com Maria das Vitórias Cavalcanti, do PBDAC — Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça, o processo industrial tem melhor rendimento: cada tonelada de cana é transmutada em 170 litros de bebida. No alambique, a mesma tonelada rende 80 litros de cachaça.

As **cachaças premium** pertencem a uma categoria que recebe um tratamento só dado aos bons vinhos. A produção é limitada — algumas têm garrafas numeradas — e os passos da fabricação são controlados com rigor. Chegam a custar 350 reais a garrafa.

São, portanto, bebidas com características bem diversas. Para preservar o rigor deste ranking, dividimos as 28 bebidas em três grupos e avaliamos cada um com seus critérios próprios.



A cada segundo,  
os brasileiros  
tomam  
**618 doses**  
de cachaça.  
E bebem, por ano,  
**7,5 litros**  
per capita