vinetur

Cachaça = diversidad brasileña

Mundialmente reconocida como el destilado de Brasil, hoy los distintos estilos de cachaça pueden acompañar una comida de principio a fin además de ser el alma del cóctel más representativo de la tierra del samba: la caipirinha

viernes 20 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el mundo de las bebidas hablar de Brasil es hablar de caipirinha y hablar de caipirinha es hablar de cachaça. Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de cachaça? Básicamente hablamos de la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producido en Brasil con una graduación alcohólica de entre 38 a 48% vol obtenida por la destilación del mosto fermentado de la caña de azúcar.

Si hacemos un viaje a través del tiempo, podemos llegar a descubrir que la cachaça podría ser considerada el primer destilado de América. Ahora bien, al intentar llegar al origen de la bebida vamos a aterrizar en el período de la colonización de Brasil por los portugueses.

Es cierto que no existen datos precisos sobre dónde se destiló por primera vez la cachaça, pero algunos pueden afirmar que el aguardiente empezó a destilarse en un ingenio azucarero ubicado en la costa de Brasil, de manera intencional entre 1516 y 1532, años antes de la aparición de otras bebidas espirituosas del continente como el Pisco, el Tequila, el Bourbon o el Ron.

¿Qué dio origen a la cachaça?

Si bien no hay una sola teoría, una versión cuenta que los primeros exploradores portugueses que llegaron a las costas de Brasil improvisaron la elaboración de un aguardiente derivado de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar intentando que se pareciera a la bagaceira (destilado de uvas) que solían tomar en su tierra natal.



Otra versión sostiene que mientras se hervía el jugo de la caña de azúcar o ''garapa'' en los ingenios azucareros para producir azúcar, apareció una espuma en la superficie del agua hirviendo. Esa mezcla o "cagaça" fue utilizada para dar vigor al ganado en las fincas y los esclavos al ver el poderoso efecto que tenía en los animales empezaron a consumirla. Y como los portugueses ya estaban familiarizados con las técnicas de destilación perfeccionaron la cagaça sumando la melaza dando así origen a la cachaça.

Sea cual sea el origen de la cachaça es imposible negar que hoy es sinónimo de riqueza cultural y diversidad en Brasil. De hecho allí está protegida por una indicación geográfica nacional e indicaciones de origen en Salinas, Paraty, Abaira y Viçosa.



La gran variedad del mundo de la cachaça también se centra en que se usan alrededor de 40 tipos de madera distintas para el envejecimiento y almacenamiento de la cachaça. Algunas de las más usadas son la amburana que da a la bebida un color intenso y un aroma con recuerdos de vainilla y un sabor ligeramente dulce. El amendoim aporta un aroma sutil, apenas perceptible y un color ligeramente amarillento con un sabor un tanto astringente. La cachaça añejada en amendoim es una de las cachaças ideales para preparar bebidas como la caipirinha. El bálsamo da vida a una cachaça con un típico color amarillo verdoso, con intensos aromas a hierbas y un sabor ligeramente astringente. La grapia es una de las mejores maderas para el añejamiento ya que ayuda a reducir la acidez y la graduación alcohólica de la cachaça y hace que se vuelva más clara y suave, manteniendo su color original. La cachaça añejada en roble americano se presenta con un color dorado, aromas típicos de vainilla y coco, un sabor suave y un aromático y complejo bouquet. En cambio el roble europeo le aporta a la cachaça un color ámbar, además de aromas y sabores intensos a almendras, madera tostada y taninos.

Jairo Martins da Silva, el hombre que llevó la cachaça al mundo

Para conocer más en profundidad el universo de la cachaça conversamos con el profesor Jairo Martins da Silva, proveniente de Recife, un ingeniero electrónico, que desde inicios de los 90 empezó a formarse en el mundo de la cachaça cuando su trabajo en comunicación en una empresa alemana lo llevó a Munich y allí cada vez que pedía una caipirinha y le daban una caipiroska. Entonces la falta de conocimiento le encendió la chispa interna y empezó a hacer cursos de destilados en Europa que lo llevaron a dar clases en una universidad alemana sobre cachaça. Y poquito a poco los alemanes empezaron a entender que la cachaça no era solamente para caipirinha sino que se podía tomar pura. Después le pidieron que escriba un libro bilingüe sobre caipirinha, después otro sobre la cachaça y la gastronomía y después llegó su último libro centrado en los 200 años de la independencia de Brasil. Su conocimiento llegó a ser tan profundo que actualmente es parte de la Academia Brasileña de Calidad (ABQ), de la Cámara Sectorial de la Cachaça del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) y del IBRAC (Instituto Brasileño de la Cachaça), además de ser juez del Concours Mondial de Bruxelles – Spirit Selection.

Después de tanto trabajar por la cachaça en Alemania y en el mundo ¿qué espacio ocupa hoy en el mercado alemán?

Con el trabajo que hicimos hoy 25% de la cachaça exportada de Brasil va para Alemania. Actualmente es el principal consumidor fuera de Brasil y detrás está Paraguay y ahora también se está empezando a consumir en Estados Unidos.

Y en Brasil, ¿cuál es la importancia de la cachaça?

El 98% de la cachaça se consume en Brasil y sólo el 2% se exporta. En el extranjero se genera un problema de comunicación porque mucha gente piensa que la cachaça solo es para la caipirinha. Y como casi todos los destilados tienen un origen humilde muchas veces es difícil que las clases más altas consuman este tipo de bebidas, pero en Brasil ahora las clases más altas están empezando a tener cachaças en las cartas de

restaurantes. Principalmente consumen cachaças premium o añejadas.

Entonces, ¿cuál considera que es el desafío de la cachaça en el mundo?

Hoy hay muchos productores individuales y muchos tienen el orgullo de querer exportar solos y yo siempre les digo que tienen que exportar en grupo porque la primera exportación es tranquila pero la exportación de reposición tiene una logística muy cara. Entonces el desafío para imponer a la cachaça en el mundo es la logística. Por otro lado, los impuestos en Brasil son altos, tanto que para algunos pequeños productores son casi prohibitivos. Entonces hay pequeños productores que no registran sus producciones y eso genera una producción ilegal de la cachaça.

Claramente la cachaça es un universo super diverso, tanto que me sorprendí muchísimo al escucharlo contar que hay más de 40 tipos de madera para elaborar cachaças. ¿Cuáles son las más usadas y qué aportan al producto final?

Todavía se utiliza el roble europeo, el americano no se utiliza mucho, ahora la amburana está muy en boga y es muy elegida porque las mujeres la prefieren ya que aporta notas más dulces. También el bálsamo está casi sustituyendo al roble y se usa para elaborar cachaças más secas y fuertes como para acompañar una feijoada bien suculenta. Y hay una madera muy trendy del sur de Brasil, en Santa Catarina, la grapia que da un color muy atractivo.

¿Cómo recomienda empezar a disfrutar la cachaça?

Para empezar recomendaría tener siempre tres tipos de cachaça. La blanca, la de bálsamo y una amburana. Y para potenciar el disfrute sugiero beberlas de forma tranquila y siempre acompañadas con agua.

Y para hacer una buena caipirinha ¿qué consejos nos daría?

Primero hay que cortar la lima o el limón y sacar la parte blanca porque es lo que da amargor. Segundo, no usar tanto azúcar así se mantiene mejor el equilibrio entre lo dulce y lo ácido. Tercero usar siempre cubos de hielo porque si la caipirinha se prepara con hielo partido queda muy aguada. Por último ¡jamás tomar con sorbete! Y una cosa más, siempre recuerden que la caipirinha es una bebida individual que hay que preparar copa a copa, no se debería usar coctelera sino que queda muy amarga.

¿Con qué recomienda acompañar la cachaça?

Una ensalada con camarones se puede acompañar con una cachaça blanca bien fresca. Para un plato principal ideal una cachaçca de bálsamo o roble con una feijoada y con los postres va muy bien la amburana. Para el momento del café nada mejor que una cachaça añejada 10 años.