

Piŕga, cachaça, branquinha: conheça melhor a “marvada!”



As diferenças aparecem em variáveis como cana, processo de produção, envelhecimento e teor alcóolico da bebida.

E conhecer um pouco desse processo pode ser o toque especial que você dá em um drinque, aperitivo ou mesmo na harmonização de petiscos e refeições.

O que dá cor a cachaça, por exemplo, é o contato com recipientes de madeira. A tonalidade pode ir de um palha claro até âmbar escuro e o que define isso é uma equação que envolve o tamanho do tonel, tipo de madeira e tempo de armazenamento.

Entenda as diferenças para escolher melhor sua bebida:

Cachaça branca – pode ter passado por madeiras que alteram pouco a coloração da bebida. Em outros casos, a cachaça branca só “descansa” em tanques de inox.

Cachaça envelhecida – para receber esse nome, precisa ter ao menos 50% de uma cachaça que passou um ano ou mais em um tonel de, no máximo 700 litros. Em outras variações de tempo ou tamanho do tonel, ela será chamada de **armazenada**.

Mais suaves – procure as que passam por envelhecimento em madeira. As gaúchas podem ser uma boa opção.

Mais intensas – são as que passam por madeiras como jatobá, angica e garimpeira – costumam ter personalidade mais intensa. As paraibanas são uma boa alternativa.

Aromáticas – cachaças com passagem em umburana – podem lembrar **baunilha**. O bálsamo dá aromas de anis a castanheira faz lembrar caramelo e o ipê dá um aroma frutado.

Drinks – prefira cachaças brancas para caipirinhas. As envelhecidas são indicadas para receitas clássicas que levam uísque ou conhaque.

Como harmonizar – frutos do mar, carnes brancas e peixes vão bem com cachaça branca gelada. Carnes vermelhas e pratos mais pesados combinam com cachaças de envelhecimento mais leve. Sobremesas são ideias com cachaça armazenada em amburana.

Fontes: Leandro Nagata, docente do curso de formação de **sommelier em cachaça**, do **Senac** e Mauricio Maia, professor e autor do site **O Cachacier**.