



La cachaça: il bere generoso dal Brasile

La cachaça è l'acquavite prodotta in Brasile partendo dalla canna da zucchero (*Saccharum officinalis*) avente una gradazione alcolica compresa tra 38 e 48% vol. A differenza del rum, che può essere originato da melassa (sottoprodotto della lavorazione dello zucchero), la produzione della cachaça è fatta partendo direttamente dalla canna dalla quale si ottiene, per sfibratura e pressione che consente di ricavare un succo chiamato *vesu*. La canna può essere raccolta manualmente o meccanicamente, dopo che è stata *queimada* (bruciata) o meno. All'epoca della mietitura della canna (da settembre a marzo nel Nord/Nord Est e da aprile a settembre nel Centro Sud) intere città del Brasile possono essere invase da una fuliggine leggera che giunge, trasportata dal vento, dall'incendio delle piantagioni provocato per facilitare la raccolta manuale. L'operazione rende infatti più veloce il taglio, ma soprattutto più sicuro, allontanando i serpenti che hanno preso alloggio tra i vegetali. Logicamente se la canna è *queimada* si ha un riflesso sensoriale sulla cachaça originata, come pure se essa viene o meno lavata prima della sua estrusione per ricavare il succo zuccherino chiamato *caldo*. Esso ha intorno al 14% di zucchero e viene posto a fermentare in contenitori, in genere di acciaio inox, per un periodo che può oscillare dalle 36 alle 72 ore, previa correzione del pH o meno e l'aggiunta o meno di lieviti e at-



tivanti della fermentazione. Questi ultimi possono essere *caipira*, vale a dire spontanei, o selezionati secchi (*Saccharomyces cerevisiae*) o da panificazione. Molto in uso è, in ogni caso, il sistema delle madri che consiste in una premoltiplicazione dei lieviti. Il fermentato è quindi distillato in modi assai differenti: si va dal classico alambicco di rame a un corpo (alambicco semplice) riscaldato a fuoco diretto, alla più veloce colonna di distillazione. L'acquavite ricavata titola tra 70° e 95° alcol e, ridotta di grado, è posta a invecchiare in legni che vanno dai 300 litri circa ai 30.000 litri. Le botti sono per lo più costruite con quercia bianca, ma non manca l'interessante adozione di legni locali, come l'*amendoin* il *bálsamo*, l'*amburana* e il *jequitibá*. La produzione ufficiale di cachaça è di 1,3 miliardi di litri (il 44% è fatta nello stato di San Paolo), cifra che pone questa acquavite al terzo posto nel mondo, dopo la vodka e il *soju*, e al secondo posto in Brasile come consumi, con una quota del 6,6% in volume, quindi subito dopo la birra. Alcune fonti parlano però di una produzione di 2 miliardi di litri. Le



esportazioni nel decennio 1995/2005 sono aumentate di 40 volte raggiungendo la bella cifra di 20 milioni di litri, dei quali 2 milioni raggiungono l'Italia. Il suo consumo maggiore è nella versione *caipirinha*, un cocktail dove il limone brasiliano a fette viene coperto di zucchero e schiacciato in pesante bicchiere di vetro. In esso si pone poi ghiaccio in cubetti fino al bordo e si conclude l'opera affogando il tutto in cachaça.

Tipologie

- **Cachaça:** acquavite giovane con un tenore in zuccheri massimo di 6 g/L;
- **Cachaça adoçada:** acquavite giovane con un tenore in zuccheri compreso tra 6 e 30 g/L;
- **Cachaça envelhecida:** quando contiene almeno il 50% di cachaça o acquavite di canna da zucchero ed è invecchiata per almeno un anno in recipienti di legno della capacità massima di 700 litri;
- **Cachaça premium:** quando contiene il 100% di cachaça o acquavite di canna da zucchero ed è invecchiata per almeno un anno in recipienti di legno della capacità massima di 700 litri;
- **Cachaça extra premium:** quando contiene il 100% di cachaça o acquavite di canna da zucchero ed è invecchiata per almeno tre anni in recipienti di legno della capacità massima di 700 litri

Composizione

Composto	Unità	Mínimo	Máximo
Acidità volatile (in acido acetico)	*		150
Esteri (in acetato di etile)	*		200
Aldeidi (in acetaldeide)	*		30
Gradazione a 20°C	%	38	48
Somma di furfurale e idrossimetilfurfurale	*		5.0
Somma alcoli isobutílico, isoamilíci e n-propílico	*		360
Zuccheri	g/L	6.0	30

* mg/100 mL di alcol anidro

Descrittori Oggettivi¹

Visivi

- **Intensidade de cor (intensità del colore):** richiede la valutazione dell'intensità del colore passando dall'assoluta assenza all'ambra, per una scala che transita per il paglierino con o senza riflessi verdolini, all'oro con le medesime inflessioni;
- **Limpidez (trasparenza):** richiede la valutazione di quanto il liquido è in grado di lasciarsi attraversare da un raggio di luce senza deviarlo.

Olfattivi e retrofattivi

- **Floral (florale):** richiede la valutazione dell'intensità del floreale che, normalmente nella cachaça è relativamente basso e si estrinseca più che altro nel ricordo di prati in fiore, quindi di un misto tra floreale e vegetale fresco, odore di natura. A volte volge all'agrumato.
- **Frutado fresco (fruttato fresco):** richiede la valutazione dell'intensità della frutta, normalmente molto consistente nella cachaça con toni che partono dalla buccia del limone brasiliano (in genere tenue) per estrinsecarsi poi in ananas, mela, banana e altri ancora.
- **Frutado seco (fruttato secco):** richiede la valutazione dell'intensità della percezione della frutta secca, decisamente più presente nelle cachaça invecchiate che in quelle giovani.
- **Vegetal (vegetale):** richiede la valutazione della percezione del carattere vegetale, molto importante nella cachaça. I toni rilevati vanno dalla sensazione di erba appena sfalciata, di prato e di pomodoro (tenue) nei prodotti di maggiore qualità, alle foglie secche, erba mate e vegetazione umida.
- **Especiaria (spezie):** richiede la valutazione dell'intensità del carattere speziato, quasi assente dalle

¹ I descrittori sono stati estratti e perfezionati in tre anni diversi all'Università di San Paolo impiegando giudici addestrati scelti tra produttori, studenti e ricercatori universitari, per cui si lasciano nella lingua naturale di chi li ha estratti avvisando il lettore che la traduzione potrebbe non fornire l'esatta accezione con la quale il descrittore è stato inteso

cachaça giovani e molto accentuato in quelle invecchiate. Sono stati rilevati ricordi di: chiodi di garofano, cannella, vaniglia e altri ancora;

- *Madeira (legno)*: richiede la valutazione dell'intensità del carattere che la cachaça assume con l'elevazione in legno ed è descritto come legno, rovere e vaniglia;
- *Biológico/químico (biologico/chimico)*: richiede la misurazione dell'intensità di caratteri molto dissimili tra loro identificati come lettici, terra umida, acetone, aceto, solvente, composti solforati, frutta marcia, medicinale e altri ancora;
- *Empireumático (empireumatico)*: richiede la misurazione dell'intensità della percezione di cotto, mosto cotto, zucchero caramellato e bruciato;
- *Global odores positivos (globale odori positivi)*: richiede la misurazione dell'intensità degli odori positivi tecnicamente intesi complessivamente presenti;
- *Global odores negativos (globale odori negativi)*: richiede la misurazione dell'intensità degli odori negativi tecnicamente intesi complessivamente presenti

Gustativi e tattili

- *Ardência (pungenza)*: richiede la valutazione dell'intensità con la quale si percepisce l'aggressione alla mucosa del cavo orale da parte dell'acquavite;
- *Doce (dolce)*: richiede la misurazione dell'intensità del sapore dolce;
- *Amargo (amaro)*: richiede la misurazione dell'intensità della percezione del sapore amaro;
- *Adstringência (astringenza)*: richiede la misurazione della percezione dell'intensità con la quale alcuni componenti sono in grado di precipitare la proteina presente nella saliva, di produrre un effetto di cuoificazione della mucosa orale, fino all'estrema fase dell'occlusione dei dotti salivari.

Descrittori Soggettivi

Visivi

- *Atração (attraenza)*: richiede la valutazione soggettiva di quanto l'acquavite è gradevole sotto il profilo visivo;

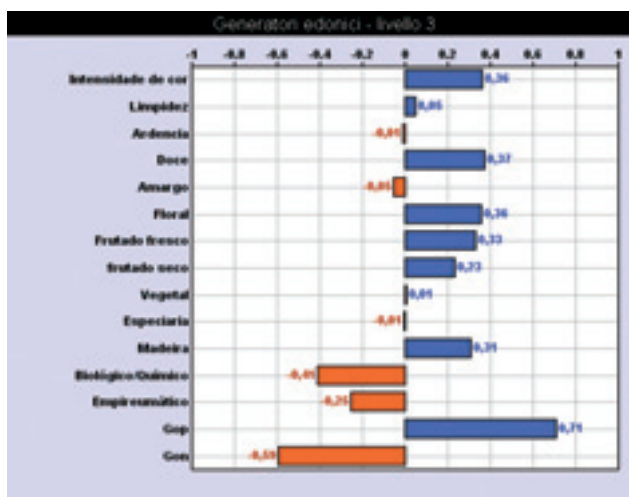
Olfattivi e retroolfattivi

- *Elegância (eleganza)*: richiede la valutazione soggettiva di quanto l'acquavite si presenta fine, franca e gradevole;
- *Complexidade (complessità)*: richiede la valutazione soggettiva di quanto l'acquavite si presenta complessa, ricca e profonda sotto il profilo olfattivo e retroolfattivo;
- *Avaliação do global (giudizio globale)*: richiede la valutazione globale del piacere che l'acquavite dona al suo fruitore;

Gustativi e tattili

- *Harmonia (armonia)*: richiede la valutazione soggettiva di quanto l'acquavite è equilibrata e, quindi, è compromessa dalla pungenza, dall'astringenza e dall'amaro, ma anche dall'eccesso di zucchero o di alcol.

Generatori edonici



Il grafico mette in evidenza come il livello di piacere di una cachaça, per i fruitori brasiliani riuniti nel panel di valutazione, aumenti al crescere dell'intensità del colore, del floreale, del fruttato e delle note dovute all'invecchiamento. Le spezie e il vegetale, pur annoverabili nei toni positivi, sono invece da tenere a livelli adeguati per evitare che diventino negativi. Per contro riducono il livello di piacevolezza la pungenza, l'amaro, i sentori chimico-biologici e quelli empireumatici.

Servizio di Luigi Odello, Lucia Pereira Silva, Douglas Wagner Franco

Correlazioni filiera produttiva - ritratto sensoriale

Descrittori

Relazione con le fasi della filiera di produzione

Visivi

<i>Intensidade de cor</i>	Assente nelle cachaça che non conoscono il legno, è strettamente correlata all'essenza legnosa, alla dimensione dei contenitori, allo stato di vetustà dei fusti, al tempo e alle condizioni dei magazzini di invecchiamento.
<i>Limpidez</i>	Perfetta nella normalità, eventuali anomalie sono dovute alla cattiva stabilizzazione dopo la riduzione del grado, a un uso di acqua impropria e a una cattiva filtrazione.

Olfattivi

<i>Floral</i>	Carattere relativamente tenue che compare quando la materia prima è di elevata qualità (canna non bruciata e lavata) e non viene compromessa da anomalie nella fermentazione e nella distillazione.
<i>Frutado fresco</i>	È direttamente correlato con la fermentazione e si sviluppa maggiormente (anche per quanto riguarda la qualità dei toni) a pH bassi, fermentazioni non tumultuose condotte a temperature non elevate.
<i>Frutado seco</i>	È presente soprattutto nelle cachaça invecchiate ed è soprattutto correlato alle essenze legnose che sono impiegate.
<i>Vegetal</i>	Il vegetale fresco, di prato in fiore e di erba sfalciata è tipico delle cachaça e più evidente in quelle giovani. Fermentazioni con molti frammenti vegetali o con l'intervento di batteri possono generare il vegetale secco e i sentori di pomodori secchi.
<i>Especiaria</i>	Anche se alcune cachaça possono evidenziare tenue note di erbe aromatiche fin da giovani, il carattere è soprattutto correlato con il tipo di elevazione in legno.
<i>Madeira</i>	Ha le medesime correlazioni dell'intensità di colore, ma assume toni differenti anche in funzione dell'essenza legnosa. L'amendoin, per esempio, tende a dare una maggiore aromaticità che lo ricorda direttamente.
<i>Biológico/químico</i>	È correlato per la maggior parte agli agenti della fermentazione alcolica che possono produrre un ampio spettro di molecole che vanno dal lattico-caseoso, all'acetico, al solvente, ai composti solforati ecc. La distillazione può ovviamente incidere nell'accentuarlo (per esempio l'assenza di rame negli alambicchi fa emergere decisamente il dimetilsolfuro, come una cattiva separazione delle teste può mettere in evidenza la mela marcia) o nel deprimerlo.
<i>Empireumático</i>	La filiera produttiva della cachaça è costellata di fasi che possono originare questi poco pregiati sentori olfattivi: la bruciatura delle canne, la fermentazione del mosto che a volte raggiunge temperature proibitive (45°C), la distillazione a fuoco diretto di fermentati che possono avere residui di zuccheri e di altri carboidrati

Gustativi - tattili

<i>Ardência</i>	È correlato con la gradazione alcolica, ma anche con la presenza di elevate quantità di acidi volatili, di acetaldeide e di acetali, quindi con le fasi del processo che coinvolgono soprattutto la fermentazione e la distillazione.
<i>Doce</i>	La naturale ricchezza alcolica e l'assenza di pungenza gioca un ruolo fondamentale, ma anche l'aggiunta di zucchero che può arrivare a 30 g/L ha un'importanza notevole.
<i>Amargo</i>	È correlato con la presenza di metalli come il rame, di certi alcoli superiori ed esteri, e di composti estratti dal legno.
<i>Adstringência</i>	Fondamentalmente ha la medesima correlazione dell'amaro, ma sono in primo luogo i costituenti del legno a produrla e poi gli alcoli superiori. Tende a essere accentuata dalla gradazione alcolica elevata.