

CACHAÇA



Che cos'è?

La cachaça è un'acquavite, comune in Brasile, ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero. Nella preparazione della cachaça si utilizza solamente il succo della canna allo stato grezzo. Il succo opportunamente bollito, fermentato e distillato produce così l'acquavite finale.

(Dev' essere obbligatoriamente lavorato con una gradazione che varia dai 68 ai 70 gradi alcolici e si riduce a circa 40° vol. prima di essere imbottigliata)

Storia

La storia della cachaça e il colonialismo portoghese e povertà del popolo brasiliano sono argomenti strettamente correlati tra loro. I portoghesi, nel momento della loro massima espansione coloniale, avevano dei possedimenti in Africa ed India, paese d'origine della canna da zucchero. Studiando le caratteristiche climatiche del Brasile, ne intuirono le potenzialità e ne incoraggiarono la coltivazione ottenendo subito ottimi risultati. Nel 1630 la East India Company si stabilì in Brasile per coltivare canna da zucchero e ricavare il costoso "brown sugar" venduto in Europa con guadagni decisamente elevati, in virtù dell'esclusività del prodotto, utilizzato da tutte le corti d'Europa. Oggi il Brasile è il più grande produttore di zucchero di canna del mondo, seguito da altri paesi tropicali come Cuba e Santo Domingo, dove fu diffusa inizialmente diffusa tale coltura.

Produzione

Le tecniche di produzione della canna da zucchero prevedono la raccolta due volte all'anno, a seconda dell'andamento stagionale. Per evitare retrogusti troppo terrosi, si elimina la parte inferiore più a contatto con il suolo e si cima la parte superiore, meno ricca di zucchero. La raccolta a mano, meno stressante per la pianta e che preserva al meglio la qualità organolettica della canna da zucchero, è ormai quasi del tutto scomparsa, nonostante il costo della mano d'opera in Brasile non sia elevato. Tale operazione rimane ad appannaggio solo delle piccole distillerie e dei produttori di cachaça biologica. Altro elemento fondamentale per la qualità del distillato di queste piccole realtà, è la vicinanza della piantagione alla distilleria, per far giungere la materia prima freschissima alle presse per ottenere il succo. Le macchine ormai operano sulla quasi totalità della raccolta, lasciando agli uomini solo le zone impervie e ad alta pendenza. Una tecnica per defogliare la canna da zucchero in maniera veloce è quella di provocare un incendio controllato all'interno della piantagione. Tale procedura, che allontana anche serpenti velenosi e ragni potenzialmente pericolosi per i raccoglitori, dona al succo caratteristiche organolettiche interessanti, provocando una sorta di "caramelizzazione" dello zucchero. Molti produttori sono contrari a questa tecnica, specialmente quelli biologici, poiché si ritiene che questi incendi modifichino il delicato ecosistema presente nella campagna circostante la piantagione.

Distillazione e invecchiamento

Per far partire la fermentazione si usa come starter il *metodo sour mash*, utilizzato per il whiskey americano, ovvero aggiungere alla nuova partita di succo di canna ad una parte di mosto fermentato della precedente cotta. Tale metodo garantisce una qualità costante del mosto, grazie all'utilizzo della medesima "madre". La distillazione del mosto fermentato, detto "vinho", avviene in due diverse modalità: la più utilizzata è con alambicchi a colonna a ciclo continuo che danno un prodotto molto alcolico, nell'ordine degli 86 gradi, con punte anche di 94/95 che andrà diluito con acqua de-mineralizzata per portare il distillato a 38/40° dopo un breve periodo di riposo in acciaio. La distillazione con alambicchi discontinui di rame, secondo una pratica molto vicina a tutti i distillati di vino, prevede spesso un solo passaggio. In altri casi si effettua una seconda distillazione per ottenere un'acquavite più pulita ed alcolica. Anche qui, come in ogni distillazione, abbiamo il taglio delle teste, dette "cabeças" pari ad un 15% del volume totale del liquido ed un altro 15% di code dette "caudas". Il cuore del distillato è quindi un 70% con una gradazione alcolica che raramente supera i 70 gradi. Rimane comunque un distillato molto gustoso e ricco di profumi legati alla materia prima, spesso può essere fatto anche invecchiare ulteriormente a sempre a discrezione del produttore. La produzione in colonna, definita aguardiente o cachaça industriale, si caratterizza per una certa irruenza alcolica e ruvidità, assenza di profumi in luogo di toni eteri, e normalmente prevedono un'aggiunta finale di glicerina al prodotto, per aumentare la percezione di morbidezza. Questa pratica è invece vietata nelle cachaças artigianali, ma al momento la legge brasiliana non ha una legislazione ferrea ed un vero e proprio disciplinare. Solo 11 aziende si possono fregiare dell'attestato di controllo delle autorità brasiliane, almeno a quanto afferma ad oggi la Abrabe, l'associazione brasiliana per le bevande.

Utilizzo

La cachaça può essere consumata liscia, con ghiaccio, con la frutta o preparata con la base dei famosissimi cocktail come la Caipirinha, tra i sette migliori drink del mondo secondo l'International Bartender Association.

La produzione annuale ammonta a ben un miliardo e trecentomila litri, consumati praticamente dal solo mercato interno.

Il consumo brasiliano ammonta a più di otto litri a persona, un vero record nell'ambito dei distillati.

BRASILE

WEBER HAUS

CACHAÇA



PROPRIETARIO: WEBER HAUS
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



LA FAMIGLIA WEBER HAUS

La storia della famiglia Weber Haus in Brasile ha avuto inizio nel 1824, periodo della migrazione Tedesca in particolare della regione Hunsrück, verso la regione del sud del Brasile. Gli Weber fissarono la residenza nelle foreste della Serra Gaúcha, precisamente nella città di Ivoti. Nel 1824 Jakob Weber, moglie e figli partono dalla regione Hunsrück, da una piccola città vicino Düsseldorf (Germania) diretti in Brasile. Arrivano a IVOTI e iniziarono la coltivazione della patata. José Weber, il figlio, utilizza la sua conoscenza per l'elaborazione di un prodotto chiamato *schnapps*, un distillato fatto dall'estrazione della canna di zucchero aromatizzata, una vera e propria innovazione per l'epoca. Nel 1948 il nonno José Weber si sposta con una carrozza verso città limitrofe con un barile di cachaça da 500 litri, a Novo Hamburgo la bevanda viene commercializzata per la prima volta. Nel 2001 i figli di Hugo e Eugênia - Eliana, Mariane, Edete ed Evandro e le loro rispettive famiglie, creano il marchio Weber Haus, oggi sinonimo della migliore cachaça artigianale in Brasile.

			
LUNDU GOLD Cachaça cod. WEC2 12 x 100 cl x 40%	LUNDU SILVER Cachaça cod. WEC1 12 x 100 cl x 40%	LUNDU PRATA Cachaça cod. WEC4 12 x 100 cl x 40%	WEBER HAUS Silver Cachaça cod. WEC3 6 x 70 cl x 38%
Invecchiamento e affinamento: 12 mesi in botti di Amburana (legno d'origine brasiliana) e Rovere americano.	Invecchiamento: 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.	Invecchiamento: 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.	Distillata in alambicco e fatta riposare per 6 mesi in serbatoi in acciaio inox.

UTILIZZO: quattro cachaças artigianali per creare una carta di caipirinhas, un ottimo modo per avvicinare i clienti alle cachaças originale.



PROPRIETARIO: WEBER HAUS
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



IL LEGNO BRASILIANO "AMBURANA"

L'Amburana è un albero originario dell'entroterra nord-orientale, i suoi semi sono usati commercialmente in profumeria e il legno è usato in falegnameria. La corteccia del gambo ha proprietà terapeutiche, scientificamente provate contro le difficili condizioni respiratorie, quindi serve come materia prima per la produzione di medicinali a base di erbe. Usato per la fabbricazione di botti, il legno di amburana regala un sapore speziato e legnoso alle migliori cachaças.



N°8 GOLD organica
Cachaça
cod. WEC9
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento e
affinamento: 12 mesi in botti
di Amburana
(legno d'origine brasiliana) e
cannella sassofrasso.



AMBURANA
Cachaça
cod. WEC5
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento e
affinamento: 12 mesi in
botti di Amburana
(legno d'origine brasiliana).



CANELA SASSAFRAS
Cachaça
cod. WEC7
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento: 12 mesi in
botti di legno di cannella e
sassofrasso.



CARVALHO CABRIÚVA
Cachaça
cod. WEC6
6 x 70 cl x 38%

Invecchiamento: 12 mesi in
botti di Carvalho
americano e Cabriúva.



PROPRIETARIO: WEBER HAUS
SITO WEB: WWW.WEBERHAUS.COM.BR



PREMIUM BLACK 3 YEARS
Cachaça
cod. WEC10
6 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 2 anni in botti
di Rovere e 12 mesi in botti di
legno balsamico.



**CLASICA EXTRA PREMIUM
BLACK 6 YEARS**
Cachaça
cod. WEC12
6 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 5 anni in botti
di legno Carvalho e 1 anno in
barriques balsamiche.



CLASICA EXTRA PREMIUM XII YEARS
Cachaça
cod. WEC13
3 x 70 cl x 40%

Invecchiamento: 6 anni in botti di legno Carvalho e 6 anni in barriques balsamiche.
(confezione con due bicchieri)



SILVER SPECIAL BOTTLE
Cachaça
cod. WEC11
6 x 100 cl x 40%

Gusto morbido e armonico, distillata e fatta
riposare per un anno.
Ideale da sorseggiare pura o come mix per
un buon cocktail di frutta.