

Pesquisa procura descobrir “segredo” da cachaça da PB

Pesquisadores querem saber que leveduras atuam na produção da bebida para torná-la diferente das demais do país

Juliana Cavalcanti
juliana.ferreiracavalcanti@gmail.com

Em outros tempos, “cachaceiro” não tinha nem de perto uma conotação positiva. Isto está mudando graças a um trabalho muito sério de pesquisa e marketing dedicado a estabelecer e divulgar a qualidade da cachaça. Em festas, como as de fim de ano, esse produto genuinamente brasileiro, com forte presença produtiva na Paraíba, vai ganhando espaço e disputando atenção com outras bebidas outrora vistas como mais nobres, como o uísque.

A Universidade Estadual da Paraíba, no campus de Lagoa Seca, vem trabalhando em um verdadeiro processo de investigação: quer descobrir quais leveduras específicas atuam no processo de fermentação da cachaça paraibana e que são responsáveis por diferenciar os produtos locais do restante do país.

A pesquisa vem sendo feita no engenho-escola localizado no Centro de Ciências Agrárias e Ambientais, do campus II. O engenho-escola possui um alambique de cobre e também um laboratório para pesquisas voltadas à cachaça.

“Nesse laboratório realizamos um projeto no qual fazemos uma pesquisa voltada para o isolamento de leveduras – micro-organismos que atuam no processo de fermentação para transformar o gosto da cana-de-açúcar em vinho. Esse vinho é destilado e transformado em cachaça”, explica o professor José Felix de Brito Neto, diretor do Centro de Ciências Agrárias e Ambientais e coordenador do programa de seleção de leveduras fermentadoras para cachaça e aguardente de cana da UEPB.

“Nós acreditamos que existem cepas de leveduras selvagens aqui em nosso Brejo paraibano”, prossegue. “Essas pesquisas estão sendo realizadas em parceria com alguns engenhos para que a gente possa isolar essa levedura, uma levedura intrínseca



Fotos: Divulgação

A pesquisa vem sendo feita no engenho-escola localizado no Centro de Ciências Agrárias e Ambientais, do campus II da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB). O engenho-escola possui um alambique de cobre e também um laboratório para pesquisas voltadas à cachaça. Com isso, a cultura da cachaça só ganha mais renome nacional, já que vem sendo reconhecida entre as melhores bebidas e levando, assim, o status que ainda não tinha: o de uma bebida nobre, como o uísque. Num mercado exigente e competitivo, a cachaça paraibana desponta.



da região que nós possamos utilizar no processo de fermentação. Isso tem uma série de benefícios. O maior seria a indicação geográfica da nossa cachaça”.

Essa pesquisa sobre a levedura está na mira da Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba (FapesqPB), que já programa para o início de 2021 um edital sobre a cachaça. O professor Roberto Germano, presidente da fundação fala sobre os pontos do edital: “O levantamento das leveduras do estado da Paraíba, tentando fazer um diagnóstico; outro voltado para a análise sensorial e uma tentativa de ranqueamento das cachaças da Paraíba; e, por último, o atendimento da padronização exigida pelo Ministério da Agricultura, que a gente tivesse esse diagnóstico e essa caracterização das cachaças mais conhecidas da Paraíba”.

Esta semana, uma dissertação de

mestrado foi defendida no campus já partindo dessa pesquisa e resultado na fabricação de uma cachaça. Um ponto de um projeto maior: “A ideia é montar um banco de leveduras no laboratório para atender a demanda dos engenhos e também isolar essa que a gente acredita que existe aqui no Brejo”, diz o professor Felix.

Mudança de status

A cachaça foi associada por muitos anos aos piores botequins, mas agora é oferecida em restaurantes chiques em cartas, como as cartas de vinho, e conta com especialistas que podem dizer que cachaça vai melhor com que tipo de carne, por exemplo. Se o vinho tem sommeliers, a cachaça tem os “cachaciers”.

Outra questão importante que tem colaborado nessa mudança de status está ligada à questão do envelhecimento

da bebida. “Diferentes madeiras do Brasil são usadas para envelhecer cachaça”, conta o professor. “E isso proporciona uma melhor qualidade à bebida. São madeiras como bálsamo, jequitibá, freijó, jaqueira, umburana, carvalho europeu, carvalho americano...”

Assim, há cachaças envelhecidas por 8, 10, 12 anos em barris de carvalho ou de jequitibá, agregando sabor e valor. “Hoje você tem garrafas de cachaça que são mais caras que garrafas de uísque”, diz Felix.

Salão virtual

O Salão Paraibano da Cachaça foi realizado de 15 a 17 de dezembro, de forma, claro, virtual. A pandemia não intimidou os organizadores que sentiram a necessidade de um evento para levar informações a produtores, estudiosos e apaixonados por essa bebida. “Pensa-

mos em um modelo digital que pudessem atender a essa expectativa. Houve uma exposição em 3D, com um Parque do Povo digital com estandes das empresas do estado, e também algumas de Minas e de São Paulo”, diz Felix, que também foi organizador do salão.

Palestras foram transmitidas no YouTube, em canais do salão e da UEPB. Houve a participação de 11 palestrantes, como Aline Bortoletto, Maria das Graças Cardoso, André Alcarde – nomes importantes do estudo da cachaça no país. “Foram três dias de muita riqueza técnica, científica e cultural sobre a cachaça paraibana”, conta.

Já está programado para o ano que vem a segunda edição do Salão Nacional da Cachaça, em setembro de 2021. O Governo do Estado, através da Fapesq, também vai apoiar a realização do evento, com apoio do Sebrae.

Além da degustação

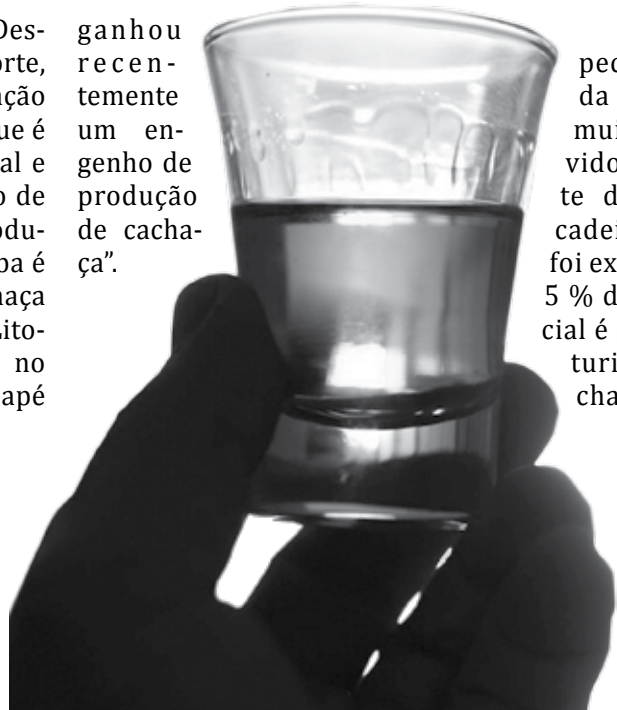
A importância para a economia e turismo local

Em 2019, 30 milhões de litros de cachaça foram produzidos na Paraíba. Alguns engenhos foram responsáveis por uma parcela de 3,5 milhões de litros nesse montante. É um número que mostra como esse mercado tem adquirido cada vez mais importância no estado.

“Gera muito emprego e renda e muita divisa eco-

nômica para o estado. Desde o cultivo da cana, corte, transporte, transformação em cachaça, o bagaço que é usado para ração animal e em pisos para a criação de aves... É uma cadeia produtiva muito rica. A Paraíba é apaixonante: tem cachaça sendo produzida no Litoral, na Zona da Mata, no Brejo e no Alto Sertão. Sapé

ganhou recentemente um engenho de produção de cachaça”.



E há um aspecto que ainda precisa ser muito desenvolvido. “Outra parte dentro dessa cadeia que não foi explorado nem 5 % do seu potencial é a questão do turismo da cachaça – sobre-

tudo no Brejo. É preciso trabalhar muito isso para fortalecer o turismo cachaceiro na região”.

“A Paraíba, depois de Minas Gerais, é o estado que possui o maior número de marcas de cachaças de alambique, cachaças artesanais, tendo um protagonismo muito forte nacionalmente”, concorda

Roberto Germano, presidente da Fapesq. “É esse momento que precisamos aproveitar para melhorar a qualidade do nosso produto, divulgar a importância desse produto como harmonização com a cozinha paraibana. Essa questão com a harmonia gastronômica é de extrema importância”, completou.

Depois de Minas Gerais, a Paraíba é o estado que possui mais número de marcas de cachaças de alambique e artesanais