

CACHAÇA – DIE MUTTER DES RUMS

LANGE ZEIT WAR DIE CACHAÇA BEI UNS NUR ALS MIXGETRÄNK IM EINSATZ. JETZT FINDET DIE „SENSIBLE BRASILIANERIN“ AUCH PUR NEUE FREUNDE. DASS DAFÜR ÜBERZEUGUNGSTÄTER HINTER DER BAR NOTWENDIG SIND, VERSTEHT SICH VON SELBST. VALDEMAR DA SILVA IST EINER VON IHNEN

Text: Peter Gabler Fotos: Peter Nitz



Sein Reich ist eher klein, sein Angebot an verschiedenen Cachaças dafür um so größer. Rund 100 unterschiedliche Cachaças kann man in seiner Bar „Ver-O-Peso“ in München probieren und entdeckt immer wieder neue Geschmacksnuancen. Die meisten seiner Cachaças sind handverlesen und kommen direkt aus Brasilien zu ihm. Das wichtigste Qualitätsmerkmal bei Valdemar da Silva heisst „handgemacht“. Industrielle Cachaças haben hier Hausverbot.

Bei hochwertigem Rum schnalzen die Kenner genüsslich mit der Zunge. Bei gleichwertiger Cachaça muss man den meisten erstmal erklären, worum es überhaupt geht. Haben es die Rumproduzenten verstanden, ihr Produkt marketingtechnisch nach vorne zu bringen, war es den Brasilianern eher egal, wer sich an ihrem edlen Getränk erfreuen konnte. Typisch brasilianisch könnte man meinen. Dabei waren sie es, die den anderen gezeigt haben, was man aus Zuckerrohr machen kann. Und das schon vor 500 Jahren. Aber statt mit stolz geschwellter Brust das Produkt zu preisen, hat man lieber Samba getanzt.

Heute sieht man das auch in Brasilien etwas anders. Um die Cachaça wieder aufzuwerten haben einige Hersteller die Initiative „Cachaça de Qualidade“ gegründet, um das Bewusstsein für besonders gute Cachaça in ganz Brasilien zu schärfen.

Cachaça ist ein besonders ehrliches Destillat. An keiner Stelle in der Herstellung einer guten, handgemachten Cachaça werden direkt oder indirekt geschmacksbildende Substanzen hinzugefügt. Diese Ehrlichkeit bedingt dann aber auch eine sofortige Bestrafung von Fehlern. Ist die Cachaça zu eilig oder unsensibel destilliert oder werden in der Herstellung andere Fehler gemacht, protestiert sie ob der schlechten Behandlung mit einem dumpfen, extrem stechenden Geschmack. Das Aroma bleibt flach, und das Genusserlebnis aus. Sie reagiert sensibel wie eine schöne Brasilianerin. Die Frage, wie Cachaça eigentlich genossen wird, kann nicht direkt beantwortet werden. Das ist auch vom Ort abhängig. In Brasilien meist pur, in Europa so gut wie immer in Cocktails, weil industriell gefertigte Cachaças keine Qualität haben, bei der pur trinken Spaß macht.

Es gibt zehn Merkmale einer optimalen Cachaça:

1. Niemals industriell produziert, sondern handgemacht.
2. In brasilianischem Holz, Grápia und Arribá, gereift. Eiche ist niemals ein Holz für traditionelle Cachaça.

3. Die Farbe ist sanft gelb/grün. Ist ihre Farbe bernstein oder braun, ist sie gefärbt, hat zuviel Stoffe vom Holz angenommen oder wurde in Eichenholz gelagert.

4. Ein Tropfen Cachaça kurz auf dem Handrücken verreiben und an der Luft getrocknet, muß nach dem Holz riechen, in dem sie gereift ist. Niemals darf es nach Alkohol riechen.

5. Die Registrierungsnummer des brasilianischen Ministeriums für Landwirtschaft ist die Garantie für zertifizierte Qualität und sollte auf dem Etikett vermerkt sein. Damit ist auch gleichzeitig die Abfüllung in Brasilien bestätigt. Dies gilt nur, wenn der Barcode mit 789... beginnt.

6. Frei von Zuckerzusatz

7. Die Reifedauer sollte als eindeutige Zahl von Jahren genannt sein.

8. Der Alkoholgrad darf 39% nicht unterschreiten.

9. Eine optimale Cachaça ist nur dort zu finden, wo eine umfassende Beratung stattfindet.

10. Eine ehrliche Cachaça entsteht immer sozial verantwortlich, d.h. zum Beispiel ohne Kinderarbeit.



“Cachaça ist ein Ausruf der Freude”

gereiften Cachaça hingegen die feinen Nuancen durch seinen intensiven Geschmack völlig überlagern. Nehmen Sie ganz einfachen, weißen Zucker – ob Rohrzucker oder Rübenzucker ist dabei egal – und lieber eine bessere und gelagerte Cachaça. Eigentlich überflüssig zu sagen, dass es bei Valdemar da Silva im „Ver-O-Peso“ die beste Caipirinha in ganz München gibt. Der Ursprung des Wortes Cachaça ist ungeklärt, steht aber noch heute im Sprachgebrauch Brasiliens für „eine gute Sache“, es ist ein Ausruf der Freude, wenn jemand etwas als „Cachaça“ bezeichnet. ■

Ver-O-Peso, Rosenheimerstr. 14, 81669 München, Tel. 089-444 99 799, e-Mail: veropesobar@hotmail.de



DA MATA

Die Gärung findet in einer natürlichen Weise statt und wird angesetzt mit Mais-Mehl ohne chemische Zutaten. Nach Kondensierung wird die Cachaça in speziellen Jequitiba-Fässer für 2 Jahren gelagert. Das Holz gibt eine leichte goldene Farbe ab, aber kaum Geschmack. Das Aroma ist leicht pürfumiert, duftet nach Honig. Geerntet wird auf der eigenen Bio-Plantage, die in der Hochebene von Santa Teresa. Pro Jahr werden 20.000 Liter produziert, von denen gerade mal 100 Liter in Deutschland verkauft werden



DELICANA GOLD

Wird im Eichenholzfass mehrere Monate bis zur Spitzenreife gelagert. Das verleiht ihm seine gold-braune Farbe und den typischen Vanille-Ton. Auch hier erwartet Sie ein 100%iger, natürlicher und extra milder Geschmack. Cachaça Delicana ist „Artesanal“ hergestellt, das bedeutet naturbelassen und ohne chemische Zusätze. Die Produktion ist streng reglementiert und kontrolliert. Delicana kann man pur genießen, nach wenigen Augenblicken im Glas verströmt er einen honiggelichen Duft und darf ohne Übertreibung als äußerst delikat bezeichnet werden.



DOURADINHA

Umburana-Holz verleiht diesem Tropfen innerhalb von 3 Jahren einen markanten Geschmacks- und Farbton. Einzigartig erweitert er das Zuckerrohr-Aroma mit Facetten von Karamell, Honig, Nuss und getrocknetem Waldmeister. Der Säuregehalt ist durch die Reifung in Umburana merklich reduziert - der Douradinha ist deshalb auch ein besonders mildes Destillat. Dem Holz wird übrigens eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Ein Meisterstück!



SERRINHA

Von der Cachaça Serrinha gibt es nur eine limitierte Produktion. Sie wird mit Mais-Mehl angesetzt und lagert ebenso wie Da Mata im Jequitibá-Holzfaß, das den Geschmack nicht beeinträchtigt. Selbstverständlich wird sie handgefertigt und kommt aus Ribeirão Vermelho aus der Region von Minas Gerais, eine der Hochburgen der Cachaça-Produktion.





RAINHA DA LAVOURA

Man nennt sie „Die Königin der Plantage“. In dem Familienunternehmen wird seit 1944 Cachaça produziert. Um den hohen Qualitätsstandard zu halten, wird die Produktion schon mal heruntergefahren. Die Cachaça lagert in Balsa-Holz, das einen hohen Süßegehalt hat. Wunderbar kräftige Aromen, die in ihrer Komplexität selten anzutreffen sind. Eine echte Königin eben.

ARMAZEM VIEIRA SAFIRA

Nach einer besonders behutsamen Fermentation und Destillation wird diese Cachaça für zwei Jahre in große Fässer aus Grápiá-Holz eingelagert. Die Lagerung verschafft ihr eine Güte, die in den ersten Jahren einer Cachaça kaum sonst so erreicht wird. Das für gewöhnlich etwas stürmische Temperament einer jungen Cachaça wandelt sich mit der Zeit zu einem leidenschaftlichen Genuß. Am Ende dieser Reife hat die feine Note des Holzes den gut erkennbaren Geschmack des Zuckerrohrs um eine entscheidende Nuance bereichert.



ARMAZEM VIEIRA TERRA

TERRA verfügt durch die zwölfjährige Reife in Grápiá- und Ariribá-Holzfässern über ein Bouquet von höchster Güte mit differenziertesten Aromen. Ihre ausgeglichene Komplexität, die weit über eine erlesene Cachaça hinaus reicht, wirft die Frage auf: »Ist das wirklich eine Cachaça?«. Liebhaber feinsten angelsächsischer Destillate seien an dieser Stelle gewarnt: Vielleicht ist die Milde von TERRA sogar das, was sie immer gesucht haben. Und dabei ist sie wirklich eine Cachaça.

ARMAZEM VIEIRA ONIX

Diese Cachaça ist ein Meilenstein für das, was eine Cachaça werden kann. Eine 16-jährige Reifezeit in Grápiá- und Ariribá-Holz hat etwas Einzigartiges entstehen lassen: Die harmonische Anwesenheit des Holzes und die hohe Komplexität fruchtiger Aromen präsentieren sich in einer Form auf dem Gaumen, die Grenzen und Kategorien durchbricht, eben auch solche, die bei hochwertigsten Destillaten eigentlich als fest gelten. In reiner Form, auf Eis oder bei Raumtemperatur, ist diese Cachaça ein vollendetes Erlebnis.

