



# Andressa Soares



Do nosso jeito e  
melhor do que nunca

ENTREVISTA

## Fernando & Sorocaba

Mulheres, aviões e 20% do faturamento de Luan Santana

## CATRA

Na pista com o rei do funk carioca

## Várzea F.C.

Os campeões, as gírias e as histórias do futebol amador

## A capital da cachaça

As purinhas mineiras de Salinas

RD  
Rickdan



1º SEMESTRE 2011, ED. 379  
R\$ 5,90  
DESCONTO 10% PARA  
MEMBROS DE 18 ANOS



**36**

**ANDRESSA SOARES**  
A MULHER  
MELANCIA



**62**

**MARISA NEDYCH.**  
ELA SABE SEGURAR UM HOMEM



**74**

**PAULA FERRARI.**  
NUA NA BALADA

- 06** carta do editor
- 08** gente que rala
- 10** fala que eu te escuto
- 12**  A Garota Fitness 2011, um guia de pousadas de inverno, dicas de Nana e Testosterona, dois festivais de cinema, a beleza da Flip e Carlos Colla
- 30** o sentido da vida segundo...  
FERNANDO & SOROCABA
- 56** A IMPORTÂNCIA DE SER O FIEL  
A vida frenética de Mr. Catra, o rei do funk carioca
- 70** TERRÃO FUTEBOL CLUBE  
Um almanaque do futebol de várzea em São Paulo
- 82** fino trato  
BEM-VINDO AO FRIO...  
Como enfrentar o tempo gelado com estilo
- 88** boteco  
A MECA DA PINGA...  
As cachaças de Salinas (MG)  
 MIXOLOGIA. Uma receita com o Aperol e dois novos restaurantes paulistanos
- 94** sex machine  
Novo Classe C e gadgets para digitalizar suas recordações
- 96** festa  
Didi Balsini nas pickups
- 98** piadas  
E a charge do Jacobsen!

# A MECA DA PINGA

FOMOS A SALINAS, NO CORAÇÃO DE MINAS GERAIS, DESCOBRIR 12 CACHAÇAS QUE VOCÊ PRECISA PROVAR

por **LUIZ FELIPE MAZZONI**  
fotos **FERNANDO PEREIRA**

**UMA PESQUISA RECENTE,** encomendada por produtores de cachaça da pequena cidade mineira de Salinas, confirmou: os consumidores da bebida já não confundem o nome do lugar com a purinha homônima fabricada por lá. Além disso, cachaceiro de raiz sabe que onde se fabrica a boa da famosa marca há muitas outras. Grande parte delas junta ao nome um estratégico prefixo "Sali" como identidade ou garantia de bons goles. É um tal de Salideira, Saliboa, Salicana, Salimel, e por aí vai. A exemplo do filme *Entre Umas e Outras*, de 2004, mudando só o foco da uva para a cana, a **SEXY** pegou a estrada em direção à terra das melhores aguardentes do Brasil e descobriu algumas das branquinhas – e amarelinhas – mais

supimpas da capital mundial da cachaça de alambique. Quem nos recebeu na Meca da pinga nacional, porém, não usava turbante. Até por ser um ex-seminarista! Lucas Mendes tem 38 anos e comanda a Tabúa, marvada de currículo invejável, apesar da pouca idade na certidão de nascimento. Criada em 2005 pelo mineirinho que largou o mundo das batinas para se embrenhar em canaviais e administrar fazendas, esta danada, em apenas seis anos, tornou-se uma das mais vendidas do Brasil, no segmento das artesanais, ao lado das conterrâneas Seleta e Salinas. A produção é robusta. Foram 400 mil litros em 2010, e há previsão de 500 mil para este ano e o dobro dessa quantidade no próximo (veja como é feito o "mé" do padre

nas próximas páginas). Lucas é de Taiobeiras, município vizinho à capital ética de Minas, mas igualmente farto de produtores de canjibrina. Para alavancar sua produção às paradas de sucesso cachaçais, sua estratégia foi arrojada. "Em vez de ir do centro para as periferias, fizemos o inverso", explica o quase pároco. Um ponto de venda no Pesqueiro Maeda, em Itu, no interior de São Paulo, foi a isca para fisgar mercados populares. Deu certo. Hoje, quando os botequeiros da cidade grande matam o bicho nos bares abarrotados das capitais, estão apenas repetindo um recurso bem utilizado pelos peões-filósofos da roça para driblar a rotina. Afinal, tem maneira melhor de enganar o tempo que entornando uma caninha? Tem não, só!

## FESTA DA CANA

A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE CACHAÇA DE SALINAS (APACS) REALIZARÁ, ENTRE 15 E 17 DESTE MÊS, O X FESTIVAL MUNDIAL DA CACHAÇA DE SALINAS, PARA APRESENTAR AOS CACHACEIROS, TURISTAS E INTERESSADOS QUE PASSAREM PELA REGIÃO SUA PRODUÇÃO DE MAIS DE 50 MARCAS, COM CERCA DE 5 MILHÕES DE LITROS FABRICADOS POR ANO. A CIDADE LOTA DE TURISTAS, E É UMA BOA OPORTUNIDADE PARA CONHECER MELHOR ESTE UNIVERSO, QUE INCLUI UM CURSO SUPERIOR PARA A FORMAÇÃO DE "CACHAÇÓLOGOS" (NO INSTITUTO FEDERAL DO NORTE DE MINAS, COM DURAÇÃO DE TRÊS ANOS) E A CONSTRUÇÃO DO MUSEU DA CACHAÇA.

INFORMAÇÕES: APACS.COM.BR

AGRADECIMENTOS: LUCAS MENDES E EQUIPE DA TABUÁ, APACS, SEU JANDER E TODO MUNDO QUE SERVIU CAFEZINHO PARA A REPORTAGEM NA ROÇA



Cachaça de Salim

## SELETA

Criada, em 1970, pelo mítico Antônio Eustáquio Rodrigues, misto de Beato Salu com empresário e cuja biografia já virou até tema de cordel, é uma das cambraias mais vendidas do país. A versão de 600 ml (R\$ 11) possui teor alcoólico de 42% e é armazenada por dois anos em tonéis de umburana. Bem conhecida e apreciada. **Informações.** [vivaseleta.com](http://vivaseleta.com)

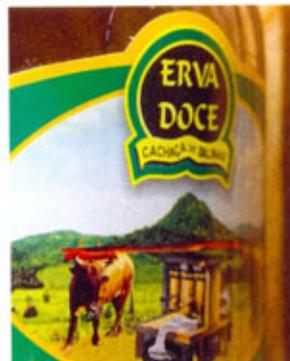


## FASCINAÇÃO

Produzida em uma fábrica no município de Fruta de Leite, vizinho de Salinas, por um ex-executivo da Xerox, seu diferencial é o cuidado com o meio ambiente. É fermentada em dornas de aço e destilada em alambiques de cobre. A versão de 600 ml (R\$ 13) dessa boa tem teor alcoólico de 44% e é envelhecida em tonéis de bálsamo. **Informações.** [cachacafascinacao.com.br](http://cachacafascinacao.com.br)

## MAJESTADE

Apesar de produzida desde 2000, pela sociedade entre três irmãos maçons, era vendida apenas a granel (muitos cachaceiros da região vivem disso, a chamada pinga solta, sem rótulo). Em 2009, fez seu primeiro envasamento. O teor alcoólico da versão de 600 ml (R\$ 13) fica na casa dos 43%. Ela envelhece no bálsamo. **Informações.** [cachacamajestade.com.br](http://cachacamajestade.com.br)



## ERVA DOCE

Em sua apresentação no site da Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas, a APACS (de onde também fazem parte as outras canas desta lista), a Erva Doce se gaba de ser light e agradar paladares sensíveis. Envelhece no jequitibá-rosa por dois anos e a garrafa de 670 ml (R\$ 32) tem 40% de teor alcoólico. **Informações.** [cachacaervadoce.com.br](http://cachacaervadoce.com.br)

## TERRA DE OURO

Marca própria de uma cooperativa da região, a CooperCachaça, cuja produção inclui a distribuição da cana-de-açúcar em oito fábricas, a Terra de Ouro (que tem até versão especial para caipirinha) é um blend. A garrafa de 600 ml (R\$ 10) tem 42% de teor alcoólico e descansa no tonel de bálsamo antes de ir pro mercado. **Informações.** [coopercachaça.com.br](http://coopercachaça.com.br)



## AS MAIS ANTIGAS

Este quarteto é histórico. Indaiazinha (R\$ 65 a de 600 ml, com 48% de teor), Lua Cheia (R\$ 21 a de 600ml, com 45% de graduação), Canarinha (R\$ 45 a de 600 ml, com 44% de álcool no sangue) e a lendária Havana (R\$ 330 a de 600 ml, com 47% de teor) são das mais antigas e tradicionais não só da cidade, mas do Brasil, do mundo! **Informações.** [apacs.com.br](http://apacs.com.br)

## Passo a passo



**COLHEITA.** A colheita é feita depois de um ano da cana-de-açúcar ser plantada. Antes, mede-se o brix, que é o teor de doçura dela. O da Tabúia chega à marca de 23 brix de doce, ponto ideal antes de ser levada para o engenho.



**MOAGEM.** Da colheita, a cana é trazida para moagem em um palete, espécie de estrado onde ela é empilhada, evitando contato com o chão, o que garante higiene ao processo e facilita o trabalho dos moedores. A garapa obtida é decantada.



**FERMENTAÇÃO.** A garapa passa por uma dorna de diluição, onde seu caldo adquire 15 brix de doce, ao ser misturado com água, e, na sequência, vai para as dornas de fermentação (o fermento da Tabúia é natural, da própria cana), onde fica por 12 horas.



**ALAMBICAGEM.** O caldo de cana vira vinho e, nos alambiques, aquecidos pelo vapor da caldeira, a 90° C, acontece o processo de destilação. Depois, uma coluna de água resfria a bebida, que sai para armazenamento com 42% de teor alcoólico.

## SABOR DE MINAS

Fundada em 2000, com fábrica dentro de Salinas, levou dois anos de preparação para colocar no mercado sua marca (tem também outro rótulo, a Baluarte). Não usa agrotóxicos na cana, não faz queimadas. Bom exemplo. A versão de 700 ml (R\$ 14) tem 42% de graduação alcoólica e matura em tonéis de bálsamo e jequitibá. **Informações.** cachacasabordeminas.com.br



## TABÚA

A água nada benta do ex-futuro padre Lucas tem duas versões, a Tabúa Flor de Ouro e a Tabúa Flor de Prata (ambas por R\$ 10 a garrafa de 600 ml, com 42% de teor, e R\$ 13 a de 700 ml, com 41%), e outra marca, a popular Salideira, envelhecida em tonéis de bálsamo, e cuja garrafa de 600 ml sai por R\$ 10, com 42% de graduação. **Informações.** tabua.com.br

## SALIMEL

De sabor adocicado e agradável, é uma cachaça da linha da marca Artista, que existe desde 1991 e cujo nome vem de seu produtor, sujeito conhecido em Salinas e arredores pela alcunha de... bom... de Artista, né? Mas a Salimel só nasceu em 2007. A garrafa de 600 ml (com preço de R\$ 14) tem teor alcoólico de 42%. **Informações.** apacs.com.br



## SALICANA

Além de uma loja-hotel em Salinas, onde se pode vislumbrar e, inutilmente, barganhar a compra de garrafas antigas de Havana e Anísio Santiago, a marca tem outra purinha com o infalível prefixo, a Salinense. A versão Extra Premium Especial da Salicana sai por R\$ 63,50 a garrafa de 700 ml, envelhecida no bálsamo e com 42% de teor. **Informações.** apacs.com.br

## BEIJA FLOR

Com produção informal que foi mantida em esquema familiar desde a década de 50, a Beija Flor só passou a ser fabricada, engarrafada e distribuída em 1988. Essa gengibirra tradicional nasce na Fazenda Laje, no município de Salinas, e sua versão em garrafa de porcelana de 700 ml (R\$ 25) tem graduação de 48%. Braba! **Informações.** cachacabeijafior.com.br



## AS MAIS SEXY

Estas aqui ficam escondidinhas atrás do balcão da loja da Apacs. Brincadeira. A Peladinha (com 40% de teor alcoólico e preço de R\$ 25 na garrafa de 670 ml, envelhecidos em tonel de bálsamo) e a Dona Moça (cuja 600 ml da garrafa de porcelana em formato sugestivo são envelhecidos no carvalho e saem por R\$ 55) são bem tradicionais. **Informações.** apacs.com.br



### ARMAZENAMENTO.

Nos barris, a cachaça descansa e adquire características que variam de acordo com tempo e tipo de madeira dos barris onde é armazenada, como jequitibá, umburana e bálsamo. Na Tabúa, esses períodos vão de um a cinco anos.



### ENVASE.

Depois do armazenamento, vem o envase, onde o néctar é engarrafado em processo semi-mecânico, e, depois, tampado. Nosso querido ex-presidente, por exemplo, não poderia trabalhar ali, cara a cara com tanta binita sem tampa.



### ROTULAGEM.

A seguir, vem a rotulagem (manual também) das ampolas de dengosa, com um diferencial: o laçre. "Ele traz a segurança do selo É um capricho que a gente faz. A maioria não coloca", explica Lucas Mendes, o proprietário da Tabúa.



### "BICAGEM".

Por fim, mas não menos importante, vem aquele momento sagrado de bicar o birinaite, se possível acompanhado de uma generosa porção de carne-seca, prato típico da região de Salinas. Cai bem pra danar com uma danada. 🍷