IVG

Lo spirito simbolo del Brasile, la Cachaça, e uno dei suoi più grandi conoscitori: il barman Augusto Amaral

di **Fulvio Santorelli**

03 Febbraio 2023 – 14:46

Oggi entriamo in un mondo, quello della Cachaça, che è la storia di una Nazione, il Brasile, che di questo distillato ne ha fatto anche un simbolo di indipendenza.

La Cachaça è un'acquavite ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero allo stato grezzo; La produzione di Cachaça ebbe un grande successo, ma venne arrestata intorno alla metà del XVII sec. dalle autorità portoghesi, che, timorose di un calo del consumo di acquavite di vino portoghese "bagaceira", imposero pesanti tasse sulla produzione della Cachaça.

Le misure proibitive dei portoghesi non funzionarono e anzi, ebbero l'effetto contrario: la Cachaça divenne simbolo del sentimento nazionale dei brasiliani e della contrapposizione all'imperialismo portoghese.

Dal 1994 la Cachaça è riconosciuta come "prodotto culturale rappresentativo del popolo brasiliano" e nel 2003 sono state promulgate le regole e i disciplinari per la produzione del prodotto.

Un aneddoto interessante si svolge in alcuni raccolti, che iniziano con un incendio controllato nella piantagione. In questo modo si allontanano innanzitutto ragni e serpenti velenosi, e in secondo luogo, vengono trasmesse al succo caratteristiche organolettiche particolari, grazie una sorta di "caramelizzazione" dello zucchero.

Parliamo di questo white spirit con uno dei massimi esperti in Italia, il Barman di origini brasiliane Augusto Amaral.

Augusto: fresco di un grandissimo risultato ottenuto dal locale ove sei resident nei Top 50 Bar di Barcellona con tutto lo staff de 'L'Antiquario": sensazioni?

È stata un'esperienza davvero unica. Essere tra i 50 migliori bar del mondo e ricevere un riconoscimento internazionale mi ha reso veramente orgoglioso, mi ha dato quello sprint in più per lavorare con ancora più dedizione.

Parliamo della tua grandissima passione e conoscenza del mondo Cachaça come nasce e raccontaci un po' di questo distillato

Sono brasiliano, e di conseguenza è quasi scontato che io sia attirato ed incuriosito dal "distillato nazionale del Brasile". Anni fa, sfruttando le mie origini, ho deciso di studiare meglio il terroir e la diversità di invecchiamento della cachaça, caratteristiche fondamentali per la conoscenza di questo distillato rude e genuino. La cachaça purtroppo è poco conosciuta dai bartender e meno ancora dai clienti. Io, nel mio piccolo, cerco sempre di diffondere informazione sulla cachaça attraverso seminari e serate, spesso collaborando con diverse aziende produttrici di cachaça.

Per noi italiani è quasi una rarità, ma puoi spiegarci il mondo della cachaça invecchiata?

La cachaça a differenza di quello che si pensa non è solo bianca; infatti, secondo il disciplinare può invecchiare in 28 tipi di legni diversi e ogni legno, avendo le proprie proprietà organolettiche e aromatiche, trasferisce al distillato caratteristiche uniche. La mia preferita è l'amburana, che trasforma la cachaça in modo radicale, l'aroma della canna da zucchero resta sempre persistente, ma questa botte rilascia note dolci e vanigliate.

Consigli di utilizzo?

La cachaça è un distillato molto versatile. Quelle bianche sono fresche e acide, perfette per la preparazione della caipirinha, ma anche per il fizz e sour. La cachaça in amburana regala note dolci e profonde a qualsiasi cocktail. Il classico negroni con la cachaça invecchiata in amburana è un qualcosa di indescrivibile.

Quanto conta la formazione continua in un lavoro come quello del barman?

Il lavoro del bartender è cambiato molto negli ultimi anni; infatti, le nuove generazioni di barman sono sempre sul pezzo, vivono cercando la classifica e la notorietà, però spesso dimenticano di vivere il bar e l'atmosfera che li circonda. La storia ci insegna che i "cocktail immortali" sono stati creati per i clienti e non per soddisfare il proprio ego.

Un tuo pregio e un difetto.

Tra i miei pregi ci sono sicuramente la puntualità e l'interesse costante nel far star bene coloro che mi circondano, sia in ambito lavorativo che personale. Tra i difetti posso dire che a volte mi dicono di essere a tratti superficiale, e poi credo di avere un senso dell'umorismo spesso non compreso da tutti, oppure ho semplicemente la fantastica abilità di fare battute in momenti non opportuni.

Il tuo cocktail preferito da realizzare e il tuo preferito da bere.

La verità è che non bevo quasi mai, frequento molto poco i bar e sono un grande amante della casa. Quando esco a bere i colleghi si aspettano che ordini una caipirinha, ma bevo il gin tonic la maggior parte delle volte. Mi piace definirmi un "barman popolare", i miei drink preferiti da fare sono quelli che i clienti bevono più spesso ovvero mai tai, negroni, daquiri. Ovviamente la caipirinha è quasi un mio signature, ma mi piace anche creare ricette ad hoc per il mio ospite, in base ai suoi gusti.

Sei un grande sportivo sembrano due mondi dicotomici il fitness e il mondo della notte e degli spirits.

Lavorare nel settore dell'ospitalità non è facile, si fanno orari strani e si dorme poco e spesso male, inoltre l'alimentazione è sempre freestyle e spesso sbilanciata e fuori orario. Qualche anno fa pesavo 120 kg, mangiavo troppo e male, le analisi del sangue erano sempre alterate e soffrivo spesso di dolori alla schiena, causati dall'eccessivo peso e aggravati dal mio lavoro che ti costringe a stare sempre in piedi. Un giorno, di punto in bianco andai da una nutrizionista vicino casa mia e mi iscrissi in palestra. Da quel momento in poi la mia vita è cambiata, ero più attivo, più concentrato e soprattutto non avevo più dolori e persi circa 30 chili. Con il passar del tempo la palestra diventò sempre più presente, così decisi di seguire un corso per ottenere il brevetto da personal trainer, e successivamente, durante la pandemia, seguì online anche persone della bar industry. Attualmente non lavoro fisicamente in palestra, magari un giorno, chissà, riuscirò a conciliare il bar e il mondo del fitness.

Cari lettori, nel darvi l'arrivederci al prossimo articolo, vi invito a chiedere, sorseggiare e provare nei drink questo distillato unico e ricco come la storia del suo Paese di origine.

Bibliografia: Accademia del Bar

Clicca qui per leggere tutti gli articoli.