

# Cachaca



Cachaça („Kaschassa“ ausgesprochen), der bekannte Zuckerrohrschnaps, ist seit den 90er Jahren zu einem festen Bestandteil jeder Bar geworden.

Er kommt ausschliesslich aus Brasilien und ist dort bereits seit dem 17. Jahrhundert bekannt.

Irrtümlicherweise wird er noch immer oft mit Rum verglichen, allerdings ist weder Ausgangsprodukt noch Herstellung mit dem des Rums identisch.

In Brasilien ist er die Spirituose der einfachen Bevölkerung.

## **Erzeugung**

Während Rum vorwiegend aus Melasse hergestellt wird, benutzt man für die Herstellung Cachaça lediglich das Mittelstück (das so genannte Herz) des grünen, noch unreifen, Zuckerrohrs.

Dieses wird dann ausgepresst und der Zuckerrohrsaft daraus gewonnen. Seine Gärung verläuft genau so stürmisch wie beim Rum und ist bereits nach rund 24 Stunden abgeschlossen.

Das Destillationsverfahren gleicht sehr stark dem von Obstbränden.

Es werden zwei Qualitätsstufen angeboten. Bei uns ist

allerdings fast ausschliesslich die billige, industrielle, farblose Variante erhältlich.

Die teuren Sorten werden während zwei bis drei Jahren in Holzfässern gelagert und erhalten eine goldbraune Färbung. Sie werden aber auch, wie beim Rum, mit Zuckerkulör eingefärbt.

Die verschiedenen Varianten weisen zwischen 38% und 51% Vol.-Alkoholgehalt auf.

### **Konsum**

In Brasilien sind die so genannten „Batidas“ die Nationalgetränke. Sie werden unter Verwendung von Früchten, Eis, Zucker und eben Cachaça hergestellt.

Zusammen mit dem „Caipirinha“ sind sie für den Erfolg dieser Spirituose bei uns verantwortlich.

Caipirinha kommt übrigens vom Wort „Caipira“ und steht für die Bauern und Landbevölkerung.

### **Marken**

Bei uns sind meist nur die Hersteller Pitú, Cachaça 51 und Velho Barreiro bekannt. Sie gehören alle zu den günstigen Produkten.

Handwerklich hergestellte Cachaça werden unter Namen wie Espirito de Minas oder Delicana vermarktet.