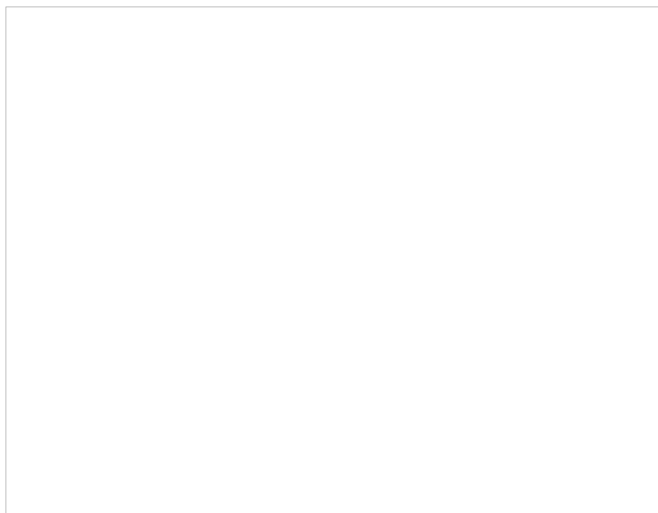


Jurados do Concurso Cachaças Mineiras 2024 participam de nova etapa de capacitação

Qui 22 agosto



A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) deu início nesta quinta-feira (22/8), em Belo Horizonte, a mais uma etapa de capacitação dos jurados que irão participar do Concurso Cachaças Mineiras 2024 – 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras.

Emater-MG / Divulgação

Durante dois dias, a equipe de 24 pessoas passará por um treinamento, com objetivo de padronizar e balizar a análise sensorial das cachaças inscritas na competição.

“Para selecionar os jurados, nós consultamos a Associação Brasileira de Sommeliers. A maioria passou por cursos da associação. Também são pessoas com notório saber na área de cachaça”, explica a coordenadora estadual de Agroindústria da Emater-MG, Thaís Brumano Kalil.

Uma metodologia própria foi desenvolvida para o concurso. Nesta fase de capacitação, os jurados estão conhecendo a planilha de análise sensorial que será usada durante os julgamentos e fazendo testes de odor.

Na planilha, eles têm que dar notas a diversas características em relação ao visual, olfato e paladar das bebidas.

Um primeiro encontro dos jurados do concurso foi realizado no final de maio, no Laboratório de Análise Sensorial da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), na capital, onde eles participaram de testes de triangulação (diferenciação de amostras da bebida). Uma terceira etapa de capacitação está prevista para a próxima semana.

Além da Emater-MG e da UFMG, fazem parte da equipe responsável pelo treinamento de análise sensorial o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), a Universidade Federal de Lavras (Ufla), a Universidade Federal de Viçosa (UFV) e o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais - Campus Salinas.

O concurso

O Concurso Cachaças Mineiras 2024 – 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras terá 225 bebidas concorrentes.

São de produtores que entregaram a documentação obrigatória e as amostras para avaliação dentro do prazo de inscrição. Todas as bebidas são registradas no Ministério da Agricultura.

Serão distribuídas até 36 premiações, tanto para a Cachaça de Alambique quanto para a Aguardente de Cana.

A primeira é aquela produzida exclusivamente em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua, com graduação alcoólica de 38% a 48%.

Já a aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54%, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

A competição tem dez categorias, para as duas bebidas que estão sendo avaliadas: Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras.

As categorias são: Cachaça de alambique, Cachaça de alambique armazenada, Cachaça de alambique envelhecida, Cachaça de alambique envelhecida - Premium, Cachaça de alambique envelhecida - Extrapremium, Aguardente de cana, Aguardente de cana armazenada, Aguardente de cana envelhecida, Aguardente de cana envelhecida - Premium, Aguardente de cana envelhecida - Extrapremium.

Em cada categoria, haverá premiações aos primeiros, segundos e terceiros colocados, sendo que a nota de corte será de 70 pontos.

Haverá ainda as seguintes premiações: Diamante, um por bebida, que será concedido a maior nota acima de 95 pontos; Agricultor Familiar, um por bebida, para as bebidas mais bem pontuadas entre as notas mais altas; e Troféu Mulher Alambiqueira, um por bebida, para as bebidas mais bem pontuadas entre as notas mais altas, conforme regulamento.

O julgamento vai ocorrer de 11 a 13/9 no Mercado de Origem, em Belo Horizonte. Já a cerimônia de premiação dos vencedores do Concurso Cachaças Mineiras 2024 será no início de novembro, em data a ser anunciada.