

PEQUENA INDÚSTRIA DA JABOTICABA

AMAURY H. DA SILVEIRA

(Depto de Química Agrícola)

A jaboticabeira é uma árvore frutífera essencialmente brasileira que pertence à família Myrtaceae e apresenta várias espécies: *Myrciaria cauliflora* Berg., *M. jaboticaba* Berg., *M. Trunciflora* Berg., *M. tenella* Berg., e *Gomide-sia reticulata* Berg..

A jaboticabeira dá frutos — a jaboticaba — de setembro a Dezembro que se encontram em quase todos os Estados.

O fruto fresco é delicioso e com razão chamado a «uva do Brasil», porém conserva-se pouco tempo, entrando em fermentação de um dia para outro, por isso não existe nos mercados a não ser nos de pequenas cidades do interior. «Só é verdadeiramente deliciosa quando saboreada em baixo do pé».

A jaboticaba é uma baga cujo pericarpo é de cor violeta negra brilhante, lisa, encerrando uma polpa branca ou branca azulada de sabor doce acidulado.

A casca possui ácido, muito tanino e matérias corantes que se transmitem aos produtos feitos com a jaboticaba, com exceção da aguardente que é incolor.

A polpa é de composição semelhante à da uva, encerrando ainda ácido cítrico.

Presta a jaboticaba admiravelmente ao fabrico de geléia, licor, vinho, vinagre, jeropiga e aguardente.

A jaboticaba fornece cerca de 50 a 55% de suco em peso cujo teor de açúcar alcance de 10 a 13%.

O presente artigo visa divulgar conhecimentos para aqueles que desejam aproveitar sob diversas formas a jaboticaba caseiramente ou em fazendas.

GELÉIA

A jaboticaba dá uma excelente geléia de cor de vinho, cheiro e gosto que lembram a geléia de uva preta ácida.

Somente dá uma geléia que corta sem sujar a faca

quando ao caldo da fruta é adicionada a gelatina (1) ou a pectina.

A pectina é uma substância vegetal indispensável no fabrico de uma geléia e como a jaboticaba não a possui, é preciso adicioná-la.

A pectina encontra-se no comércio e na sua falta pode-se extrai-la facilmente da casca de laranja.

Extração da pectina — Tirar a «pele branca» de 8 laranjas, descascando primeiramente as mesmas de modo a tirar toda a parte amarela amarga que fornece o sumo. Somente a parte branca, isenta de sumo é aproveitada, devendo-se ter o máximo cuidado em não deixar pedaços amarelos.

Juntar à «pele branca» meio litro de água e caldo de meio limão.

Deixar em repouso de um dia para outro, depois do que se deve ferver ligeiramente e coar em flanela o caldo grosso que encerra a pectina de laranja.

Fabrico da Geléia

Ingredientes :

- 460 g de jaboticabas,
- 460 g de água,
- 580 g de açúcar,
- 300 g de pectina de laranja.

Modo de fazer :

- 1 Ferver as jaboticabas na água durante 20 minutos e esmagá-las;
- 2 Coar em flanela;
- 3 Juntar ao caldo da fruta o açúcar e a pectina;
- 4 ferver em fogo forte durante 45 a 60 minutos até o «ponto» de geléia, tirando sempre a espuma rosea que se forma.

LICOR

O licor de jaboticaba é também como a geléia de cor

(1) Não aconselhamos o emprego de gelatina por ser uma substância de origem animal e para uma geléia bem feita só o açúcar, a água, o caldo de limão e a pectina devem ser adicionados ao caldo da fruta.

«bordeaux» e uma bebida muito gostosa principalmente quando feita de fruta fresca e não muito madura e que além disso sofra um envelhecimento de 6 meses pelo menos.

Fabricao do Licor

Ingredientes:

- 400 g de jaboticabas,
- 200 g de açúcar,
- 200 cc de álcool de 95 G.L.,
- 200 cc de água.

Modo de fazer:

- 1 Esmagar as jaboticabas, aproveitando a casca, a polpa, caldo e sementes;
- 2 Deixar de infusão no álcool durante 24 horas;
- 3 Coar em flanela;
- 4 Fazer um xaropê da água com o açúcar;
- 5 Misturar o xaropê frio à infusão de jaboticabas;
- 6 Engarrafar;
- 7 Envelhecer durante 6 meses;
- 8 Filtrar.

VINHO

A jaboticaba dá um vinho ótimo, de cor e gosto que muito se assemelham ao de uva.

O tanino da casca concorre para a boa conservação do vinho.

Para o fabrico do vinho somente a fruta fresca é aconselhável.

A fermentação natural é perigosa, sendo preferível o uso do fermento alcoólico selecionado.

Fabricao do Vinho

Ingredientes:

- 10 quilos de jaboticabas,
- 10 litros de água,
- 4 quilos de açúcar.

Vinificação:

- 1 Esmagar as jaboticabas com casca e sementes em uma tina;

- 2 Dissolver o açúcar a quente em 5 litros de água;
- 3 Despejar o xarope e os 5 litros restantes de água na tina de fermentação;
- 4 Adicionar 15 gramas de Fermento Fleischman fresco;
- 5 Calcar com uma peneira de taquara o bagaço (cascas e sementes) na superfície do mosto para evitar o contacto com o ar, mergulhando-a com um sarrafo de madeira para manter o bagaço submerso, evitando assim a possibilidade de formação de vinagre na superfície do mosto;
- 6 Deixar fermentar durante 3 a 7 dias com o bagaço para o vinho adquirir o tanino necessário;
- 7 Trásfegar para uma pipa ou garrafão o vinho sifonado cuidadosamente de modo a ficar isento de partes sólidas do bagaço;
- 8 Atestar, isto é, encher completamente de modo a não deixar espaço vazio em contato com o ar (evitando assim a formação de vinagre);
- 9 Deixar em repouso 3 meses para que se torne límpido;
- 10 Engarrafar e guardar um ano.

VINAGRE

O vinagre de jaboticaba é muito aromático e ligeiramente adstringente, tem como o vinho a côr rubi.

Fabricao do Vinho

Ingredientes :

- 10 quilos de jaboticabas,
- 5 litros de água,
- 2,5 litros de vinagre forte não pasteurizado.

Acetificação :

- 1 Esmagar as jaboticabas;
- 2 Juntar a água;
- 3 Deixar fermentar alcoolicamente até cessar a produção de gás;
- 4 Filtrar;
- 5 Juntar um vinagre forte qualquer;
- 6 Deixar avinagrar em barril deitado (sistema Orleans) ou vidro coberto com filó.

JEROPIGA

Pode-se fazer também da jaboticaba uma jeropiga, isto é, uma espécie de vinho artificial que não fermenta ou cuja fermentação parcial é paralizada com o acréscimo de álcool.

A jeropiga é de mais fácil fabrico que o vinho pois este último requer cuidados especiais e só com a prática se conseguem bons vinhos.

Fabrico da Jeropiga

Ingredientes:

- 400 cc de caldo de jaboticabas,
- 100 g de açúcar,
- 60 cc de álcool de 95 G.L.,
- 20 g de cascas.

Modo de fazer:

- 1 Espremer as jaboticabas até obter o suco necessário;
- 2 Juntar o açúcar e o álcool e as cascas;
- 3 Deixar 15 dias de repouso;
- 4 Coar;
- 5 Engarrafar e guardar 3 meses.

AGUARDENTE

É o único produto incolor feito de jaboticaba porquanto na destilação as matérias corantes não são arrastadas pelo álcool.

Trata-se de uma aguardente fina e uma pequena amostra feita no laboratório apresentou-se de gosto e aroma agradáveis.

É possível que em uma fazenda onde haja um bom jaboticabal um fazendeiro caprichoso consiga em alambique de cachaça fabricar essa aguardente e vendê-la por bom preço, por não se encontrar ainda a mesma no mercado.

Esta — aguardente a qual talvez ficasse bem o nome de *jaboticabina* — deixa um vinhote que ao contrário do da cachaça é de sabor agradável.