



Visitamos **A DESTILARIA DRACO**

JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE*

Em 05/07/2019, os seguintes confrades da Gin on Mondays visitaram a destilaria Draco Still House: André Novaes Patury, Newton Duarte Barros e eu. As novas instalações recém-implantadas estão localizadas no município paulista de Engenheiro Coelho, vizinho à Limeira. Lá fomos recebidos muito fraternalmente pelos seus 2 sócios: Rodrigo Marcusso e seu sogro, o químico Paulo Moran.

Eles compram álcool neutro básico a 96% de álcool em volume, bidestilado, 100% de cereais, principalmente milho e sorgo, de uma firma voltada ao fornecimento de álcool para a indústria farmacêutica. Esse produto fica armazenado em um tanque de aço inox de 2.000 litros, instalado fora do prédio de produção.

Foto: Divulgação





Inicialmente, o álcool base é transferido para uma cuba de aço inox de 1.200 litros, onde os botânicos ficam macerando por cerca de 24 horas. Após, este estágio, o álcool é bombeado para um alambique tradicional de cobre, de fornecimento da Santa Efigênia, com capacidade para 200 litros. O aquecimento é realizado por banho-maria, através de eletricidade, entre 80-90°C. A destilação de cada lote dura cerca de 2 dias. Após passar pela coluna de resfriamento de cobre, o destilado é enviado para 2 tanques de padronização de aço inox de 2.000 litros. Nestes, usa-se água pura de um poço artesiano para abaixar a graduação alcoólica do gim para 47% de álcool em volume.



Da esquerda: Newton Duarte Barros, André Novaes Patury e José Osvaldo Albano do Amarante

“
Um moderno sistema de
envasamento automático com
capacidade para 200.000
garrafas por mês
”

A etapa seguinte, é um moderno sistema de envasamento automático com capacidade para 200.000 garrafas por mês, adquirido de uma fábrica mineira. Atualmente, a produção média da planta é de apenas 6.000 garrafas por mês. No presente, eles produzem apenas um gim, o Draco. Ele utiliza 12 botânicos: bago de zimbro, car-

damomo, raiz de angélica, sálvia, lírio-florentino, alcaçuz, semente de coentro, cascas de limão-rosa, cascas de laranja amarga e cascas de tangerina, além de dois outros. Entretanto, devido a capacidade das suas instalações, eles estão planejando o desenvolvimento para terceiros, que estejam interessados em ter marca própria de gim. ☑

*José Osvaldo Albano do Amarante - Engenheiro Químico, Autor do livro “Os Segredos do Gim”, Ed. Mescla e Coordenador da “Gin on Mondays”. www.amarante-vinhos.com.br



Fotos: Divulgação