

# BarTales

ANNO XIII | N. 8 | APRILE 2026

HOT SPIRIT  
MAGNIFICA GARAPA

FOCUS ON  
LESS IS MORE

REPORT  
GUSTO LOW

LIQUID STORY

# L'ELISIR DORATO DI CARTAGENA





# MAGNIFICA GARAPA

## Storia della Fazenda do Anil Un sogno diventato realtà

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**a storia della Cachaça è inevitabilmente intrecciata con la storia del Brasile. Settant'anni dopo la sua scoperta, con la nascita dei primi zuccherifici, iniziò il ciclo della canna da zucchero che acquisì importanza con l'esportazione dello zucchero, allora chiamato "oro bianco" dai mercanti por-

toghesi. Con la canna da zucchero arrivò anche la Cachaça che gradualmente migliorò la sua qualità sostituendo il consumo di "aguardente do Reino", un'acquavite distillata dalle vinacce, e si espanse in tutto il Brasile coloniale.

Storicamente il territorio attorno a Rio de Janeiro è da sempre un importante



produttore di Cachaça di qualità, una tradizione che continua ancora oggi.

João Luiz Coutinho de Faria è il fondatore di Magnífica Cachaça, uno dei produttori di Cachaça de alambique più stimati del Brasile. Ingegnere di formazione e appassionato sostenitore dei distillati tradizionali brasiliani, João Luiz ha fondato la distilleria nel 1985 a Fazenda do Anil, situata nella storica regione di coltivazione del caffè di Vassouras, a 110 km da Rio de Janeiro, un territorio noto per le piantagioni di caffè e le ricche tradizioni agricole, con clima eccezionale e aria e acqua incontaminate. La tenuta comprende circa 25 ettari di campi di canna da zucchero, coltivati principalmente con la varietà RB-867515, nota per il suo potenziale aromatico.

Negli anni '80 e '90, la maggior parte della Cachaça prodotta in Brasile era distillata industrialmente a colonna. João Luiz de Faria adottò l'approccio opposto e si propose di far rivivere la tradizionale arte della distillazione in alambicco di rame in piccoli lotti, utilizzando canna da zucchero coltivata nella tenuta e fer-





**PRODUTTORI**  
LA FAMIGLIA  
FARIA.



mentazione naturale. Il suo obiettivo era quello di elevare la Cachaça al livello dei grandi distillati del mondo.

Sotto la sua guida fu introdotto in di-

stilleria l'Alambique "Alegria", un esclusivo alambicco a triplo disco di rame sviluppato grazie al suo lavoro, un sistema pionieristico in Brasile, che consente una distillazione più precisa e una maggiore complessità aromatica nel distillato finale.

Cachaça Magnífica oggi è nota per i suoi metodi di produzione, l'attento invecchiamento in legni e rovere brasiliani e la sua dedizione alla conservazione del patrimonio della Cachaça tradizionale.

João Luiz è considerato una figura di spicco nella promozione degli standard di qualità e del riconoscimento internazionale della Cachaça. Il suo impegno ha contribuito a plasmare il moderno movimento della Cachaça di alta qualità e



alla reputazione globale dei produttori artigianali, inclusa la creazione della nuova denominazione “Cachaça de Alambique” nel 2023. Insieme ad altri produttori, nel 1997, João Luiz Coutinho de Faria lavorò alla creazione del Programma Brasiliano della Cachaça (PBDAC), iniziativa dalla quale nel 2006 nacque l’Istituto Brasiliano della Cachaça (IBRAC).

Il nome “Magnífica” racchiude una storia personale. Fu scelto in omaggio alla moglie di João Luiz, Clau che, all’epoca, deteneva il titolo di “Magnífica Reitora” (Magnifica Rettrice) presso l’Università Santa Úrsula di Rio de Janeiro. Oggi il marchio rimane a conduzione familiare,





**PRODUZIONE**

L'ALAMBIQUE  
ALEGRIA.  
A DESTRA,  
L'AREA DI  
PRESSATURA E  
FERMENTAZIONE.



preservando la filosofia originale del fondatore.

Raul de Faria rappresenta la seconda generazione della famiglia. Dopo aver lavorato al fianco del padre per molti anni,

ha gradualmente assunto la responsabilità della gestione e della direzione tecnica della distilleria. Oggi Raul supervisiona la produzione presso la Fazenda do Anil, garantendo che ogni fase del processo,



**PRODUTTORI**  
RAUL DE FARIA.

dalla coltivazione della canna da zucchero alla fermentazione, alla distillazione e all'invecchiamento, segue gli stessi rigorosi standard stabiliti dal fondatore.

Pur rimanendo profondamente fedele ai metodi tradizionali, Raul ha anche contribuito a guidare il marchio verso una nuova fase di sviluppo. Sotto la sua guida, Magnífica ha ampliato la sua presenza internazionale, rafforzato la sua reputazione tra i bartender e i professionisti del settore e introdotto nuove espressioni invecchiate e versioni speciali.

Con un processo sostenibile al 100%, la canna da zucchero raccolta manualmente viene macinata fresca da un mulino centenario alimentato da un motore a vapore che utilizza la bagassa ricavata dalla canna da zucchero come fonte di energia. La CO<sub>2</sub> rilasciata durante questa combustione viene recuperata e l'impronta di carbonio è pari a zero.

Il sottoprodotto della distillazione viene diluito e utilizzato per irrigare i campi di canna da zucchero, restituendo nutrienti



e materia organica dalla canna al terreno. La produzione di Magnífica si basa dunque su processi con un impatto minimo sulla natura.

Il succo fresco di canna da zucchero



#### PRODUZIONE

ADDETTI AL  
LAVORO.  
IN BASSO,  
BOTTE DI  
LEGNO IPÉ.



viene avviato alla fermentazione innesca in modo naturale con lieviti selvatici. È durante questa fase che iniziano a formarsi le componenti aromatiche della Cachaça. La distillazione avviene in un alambicco in rame a tre corpi, l'Alambicco Alegria, uno dei pochi ancora funzionante in Brasile con questa configurazione.

Per la sua maturazione, Magnífica utilizza legno di Ipé (uno dei legni più nobili del Brasile) e botti di rovere americano. La cantina di invecchiamento si trova all'interno dell'azienda agricola e beneficia del fresco clima montano. Magnífica possiede il più antico e grande sistema di invecchiamento soleria del Brasile, con oltre 100 botti, e anche il programma single cask più esclusivo.

**Magnífica Cachaça Bica do Alambique** (48°) si presenta limpida e cristallina. Al naso emerge una fresca nota vegetale di canna da zucchero appena tagliata, toni agrumati e floreali. Al palato entra secca ma subito rattivata da note di zucchero di canna, lime, fiori e spezie. La sua lunga persistenza emerge anche nel finale vegetale e agrumato. Viene im-



bottigliata subito dopo il riposo in acciaio inox, preservando freschezza e intensità aromatica.

Ideale per la miscelazione, **Magnífica Cristal** (40°) offre un gusto fresco e pulito che esalta gli aromi naturali della canna da zucchero. Toni freschi e fruttati con sentori di banana verde e frutti tropicali, insieme a una leggera nota erbacea. Il suo finale è morbido e leggero e la rende ideale per la miscelazione o da sorvegliare con ghiaccio. Il gusto fresco e frizzante di Magnífica Cristal è un vero riflesso della maestria artigianale della Cachaça brasiliana.

Colore dorato per **Magnífica de Faria Tradicional Ipê** (40°) che al naso esprime freschezza con note di spezie dolci, canna da zucchero e toni speziati. È una Cachaça morbida e molto bilanciata, al palato presenta frutta tropicale, erba fresca, miele e spezie.

**Cachaça Magnífica Extra Premium** (43°) si caratterizza per la sua doppia maturazione. Inizialmente riposa per un anno in tini di legno di Ipê e successiva-



mente affina in botti di rovere americano per un minimo di tre anni. Il colore dorato intenso e ricco, con una calda lucentezza e riflessi ambrati, indica la lunga maturazione in legno. Profumata e complessa:



note di vaniglia, caramello, miele, frutta secca (come albicocca o fico), leggero cocco e un robusto tocco legnoso di rovere. Il legno Ipê aggiunge delicate sfumature erbacee e floreali e un leggero sentore resinoso. Al palato è morbida nonostante l'elevato grado di maturazione: dolce e legnoso con un corpo medio-pieno. Sapori persistenti di vaniglia, caramello, spezie delicate, cioccolato e frutta secca, con tannini di rovere moderati che conferiscono struttura senza eccessiva amarezza. Equilibrio tra la dolcezza del legno e una discreta acidità. Il finale lungo ed elegante mantiene le dolci note di vaniglia e caramello, un ritorno di frutta secca e spezie, con una sensazione legnosa persistente ma raffinata.

**Magnífica Reserva Soleira** (43°) si apre al naso con note intriganti di legno tostato, vaniglia e delicati sentori speziati, accompagnati da leggere tracce frutta-



te che si fondono in un bouquet elegante. Al palato la morbidezza è bilanciata da una struttura vivace e persistente, con retrogusto leggermente amarognolo e note calde di caramello e spezie dolci.

Quello che è iniziato come un piccolo progetto artigianale sulle montagne di Rio oggi è un marchio premium che produce oltre 100.000 litri all'anno, esporta in tutto il mondo e negli ultimi decenni ha ottenuto riconoscimenti, sia in Brasile che a livello internazionale, che hanno contribuito a rafforzare il posizionamento del marchio come Cachaça artigianale premium.

Combinando la continuità generazionale con una visione moderna, Raul de Faria porta avanti la missione di famiglia: produrre autentica Cachaça che esalti il carattere e la tradizione del Brasile.

Cachaça Magnífica è distribuita in Italia da Meregalli Spirits.