
Coronel Xavier Chaves

By logomotiva

Published: 06/11/2008 - 12:48

Mapa da Região: Coronel Xavier Chave **Um alambique de dois séculos e um simples pudim de leite**

Chico Junior
Chico Junior



Rubens Chaves na frente da roda d'água do seu alambique

Pertinho de Tiradentes (MG) há uma cidade chamada Coronel Xavier Chaves. O tal do Coronel Xavier Chaves era bisneto da irmã de Tiradentes, Antônia Rita da Encarnação Xavier. Na pequena cidade, que fica a cerca de 20 quilômetros de Tiradentes, está o mais antigo engenho de cachaça em atividade no país, o Engenho Boa Vista, que produz a cristalina Século XVIII, de propriedade de Rubens Chaves, por sua vez bisneto do coronel.

O engenho foi construído em 1755 e, desde então, nunca parou de produzir cachaça artesanal de boa qualidade. Diz a história que o alambique funcionava na fazenda do irmão caçula de Tiradentes, padre Domingos da Silva Xavier. Há pouco mais de 20 anos, Rubens Chaves se aposentou e decidiu trocar Belo Horizonte pela região onde nasceu, comprando de um primo o engenho histórico.

Resolveu, então, dar continuidade ao negócio da produção de cachaça, no qual a família está envolvida há sete gerações.

“Eu não tenho uma destilaria, tenho um museu que funciona como destilaria”, afirma Rubens. E faz questão de dizer, ainda, que a sua cachaça não é envelhecida em barris de madeira. “Minha cachaça é cristalina, não tem vergonha de ser cachaça”. O envelhecimento se dá nas próprias garrafas, e o visitante pode comprar cachaças engarrafadas há 20 anos. As visitas devem ser marcadas com o próprio Rubens, que costuma fazer uma degustação aos sábados, das 10h às 12h. Importante registrar que, para a produção dos 20 mil litros anuais da Século XVIII, Rubens usa cana orgânica da própria fazenda. A Século XVIII só é vendida no próprio engenho ou na Pousada Sobrado. Fora de Coronel Xavier Chaves é praticamente impossível encontrá-la. Mas ele entrega em várias cidades do Brasil, é só entrar em contato.

Rubens é casado D. Cida Chaves, cozinheira de mão cheia, pesquisadora da comida regional brasileira, principalmente a mineira do século XIX. D. Cida é paulista, mas está em Minas há 50 anos. O visitante pode aproveitar o passeio e se hospedar na Pousada Sobrado, casarão centenário do início do século XX (1902), reformado pelo casal para servir de moradia e hospedagem aos visitantes. São apenas seis quartos finamente decorados, num ambiente que lembra mais um museu do que uma casa. Tudo muito bem cuidado e preservado.

A comida de Dona Cida

Chico Junior



Dona Cida, especialista em comida mineira do séc. XIX

O melhor de tudo, porém, é poder deliciar-se com a comida de D. Cida. Ela não cozinha todos os dias, por isso é bom encomendar com antecedência.

Eles me receberam com uma caipirinha feita com um delicioso limão e a puríssima Século XVIII, claro. No almoço, um certo lombo descansado, acompanhado de farofa de taioba, arroz e feijão. Trata-se de um lombinho de porco assado que, depois de pronto, é conservado na gordura, antes de ir para a mesa. A farofa é feita com farinha do milho da fazenda, moído em moinho de pedra, movido a roda d'água. E o feijão também é da fazenda.

Chico Junior



O lombo descansado de D. Cida

Depois viria a sobremesa, pudim de leite condensado. Poxa, Dona Cida, pensei eu, depois de um almoço desses um pudim de leite condensado. Enlatado? Mas ao botar a primeira colherada na boca vi que estava começando a provar o melhor pudim de leite condensado da minha vida. Quem diria, um simples pudim de leite. O detalhe (e o segredo) é que o leite é condensado lentamente na cozinha da casa, no fogão a lenha, sem açúcar, colocado depois. Vai daí, o sabor é simplesmente dos deuses. Um senhor pudim de leite!

Endereço e telefone

Cachaça Século XVIII / Pousada Sobrado
Praça Eduardo Chaves 99 – Coronel Xavier Chaves. Tel: (32) 3357-1238