

ANEXO XXV – Produtores de cachaça da Paraíba discutem criação de cooperativa.

Produtores de cachaça da Paraíba discutem criação de cooperativa

Écrit par Redação
Mardi, 07 Avril 2009 17:20 -

There are no translations available.

Pelo menos 20 engenhos deverão integrar a entidade que servirá de canal de comercialização e de compras conjuntas

Com foco na ampliação de mercado e fortalecimento do potencial produtivo do Brejo paraibano, produtores de Cachaça de alambique da região estudam a criação de uma cooperativa para agrupar a produção de vários engenhos. A entidade atuará, em médio prazo, como engarrafadora, unindo o excedente de produção dos engenhos em uma única marca.

A intenção com a criação da cooperativa é de trabalhar ações coletivas de mercado, bem como aproveitar a produção de pequenos engenhos, muitos deles ainda sem marca comercial. Para os engenhos com o nome consolidado no mercado, a cooperativa contribuirá na realização de compras coletivas, o que reduziria os custos do produto. Uma das idéias em análise é a de aproveitar a infra-estrutura existente na unidade produtiva de Chã dos Jardins para beneficiar a produção dos alambiques com a adequação de alguns equipamentos.

Os produtores integram o projeto de Cachaça de Alambique que atende a mais de 40 produtores do Brejo e Litoral da Paraíba e é desenvolvido pelo Sebrae/PB, Fiep, Associação Paraibana dos Engenhos de Cana-de-açúcar (Aspeca) e Sindicato das Industrias de Bebidas em Geral da Paraíba (Sindibebidas), CNI e Procomp. Segundo Edilson Batista, gestor do projeto, a cooperativa será um passo importante para a consolidação do setor, com a perspectiva de estimular mais negócios e crescimento para a região.

Experiência Paraense - No dia 19 de março, os produtores de Cachaça de Alambique na Paraíba conheceram a experiência da Cooperativa dos Produtores de Cachaça do Oeste do Paraná (Copercachaça), que tem sócios de 22 municípios, onde dos 35 associados 26 produzem cachaça de alambique. Os produtores associados estão concluindo os investimentos para a aquisição dos equipamentos e estrutura para o funcionamento da unidade padronizadora do blend Quaty.

Além de criar e se associarem a uma cooperativa, os produtores passaram por diversos cursos de capacitação, receberam consultorias tecnológicas e fizeram investimentos individuais para a adequação de suas unidades produtivas.

Fonte: Agência Sebrae

Fonte: www.investne.com.br/Noticias-Paraiba/produtores-de-cachaca-da-paraiba-discutem-criacao-de-cooperativa - acesso em 15/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XXVI – Museu da Cachaça é inaugurado na cidade mineira de salinas – Consumidor Moderno.

Museu da Cachaça é inaugurado na cidade mineira de Salinas - Consumidor Moderno

Escrito por Paula Furlan
Sáb, 19 de Janeiro de 2013 09:50

A cachaça é uma das principais bases econômicas da cidade mineira de Salinas. Lá são produzidos cinco milhões de litros da bebida e mais de 50 rótulos são comercializados. A chegada do Museu da Cachaça de Salinas ajuda a valorizar o trabalho dos produtores, que começaram a produzir a bebida no início do século passado e hoje concentra o maior número de produtores de cachaça de alambique do Brasil. Além disso, Salinas é a única cidade do Brasil que oferece curso de nível superior relacionado a esta bebida tão tipicamente brasileira, a cachaça.



O museu está instalado em um espaço de 13 mil metros quadrados e custou R\$ 4 milhões. São cerca de 1700 rótulos espalhados pelos mais de 10.000m² projetados pela parceria da Secretaria de Estado e Cultura de Minas Gerais, com a Prefeitura de Salinas e a UFMG (Universidade Federal de Minas Gerais). Além de poder conhecer os mais diferentes tipos de cachaça os visitantes poderão usufruir de cursos e ações educativas sobre todas as etapas da produção, desde o plantio da cana até a distribuição e o consumo responsável.

Em 2012, Salinas recebeu o Selo de Indicação Demográfica pelo INPI, que agrega maior valor às marcas produzidas na cidade e garantem ao consumidor a origem do produto. "Considerada a capital mundial da Cachaça, Salinas possui as condições climáticas e geográficas ideais para a produção da bebida com qualidade ímpar. Isso ocorre porque é produzida de maneira tradicional, que, associada a fatores climáticos (pouca chuva, calor) e geográficos (tipo de solo, altitude), além de leveduras consideradas endêmicas, faz com que a bebida obtida nessas localidades tenha sabores e aromas diferenciados, enriquecidos pelo envelhecimento em dornas antigas de madeiras", declara Cristiane Correia, gerente de produção das Cachaças Seleta, Boazinha e Saliboa.

Fonte: consumidormoderno.uol.com.br/vamos-as-compras/museu-da-cachaca-e-inaugurado-na-cidade-mineira-de-salinas - acesso em 15/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XXVII- Produção de Cachaça de Alambique é tema de encontro na UFPB e recebe inscrições até 23 de setembro

uni>ersia

DENTRO DO CAMPUS

Produção da Cachaça de Alambique é tema de encontro na UFPB e recebe inscrições até 23 de setembro

22/07/2011

Evento será realizado de 26 a 28 de setembro e vai discutir a melhoria do processo de fabricação do produto



(Crédito: Divulgação)

As atividades voltadas para a abertura do Encontro começam às 14h30 do dia 26 de setembro

Estarão presentes no evento alguns dos maiores especialistas da área

Produtores, pesquisadores, especialistas, técnicos da indústria sucroalcooleira e estudantes interessados das diversas regiões do País são parte do público esperado no II Encontro Regional sobre Melhoria do Processo de Fabricação de Cachaça de Alambique, que ocorrerá de 26 a 28 de setembro, no Auditório da Reitoria da **UFPB (Universidade Federal da Paraíba)**, em João Pessoa. [» Agenda: conheça os eventos promovidos pelas IES](#)

[» Universia Livros: Mais de 200 livros para baixar grátis](#)

[» Siga o Universia Brasil no Twitter](#) As inscrições podem ser feitas até o dia 23 de setembro, na Coordenação do Curso de Química Industrial, no Centro

de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba (CT/UFPB). A ideia central do Encontro é mostrar e transferir soluções biotecnológicas que possam contribuir com a otimização do processo de produção de cachaça de alambique, além de implantar boas práticas de fabricação nos engenhos da Paraíba de forma a manter um ambiente produtivo inteiramente asséptico; disponibilizar aos produtores linhagens ou cepas produtoras previamente selecionadas, isoladas e bem caracterizadas geneticamente; melhorar a condução e monitoramento do processo através da manipulação adequada de leveduras selecionadas; difundir tecnologias inovadoras na produção de cachaça artesanal de alambique e conscientizar os produtores sobre a importância da qualidade total da cachaça para efeito de certificação. Estarão presentes no evento alguns dos maiores especialistas da área, como Maria de Fátima Ventura de Almeida, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Cícero Eduardo Ramalho Neto, do Programa Genoma Brasileiro/Coopersucar/Universidade Federal de Alagoas (UFAL); João Assis Scavuzzi Menezes,

Fonte: www.agencia.ufpb.br/vernoticias.php?pk_noticia=12874 – acesso em 15/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XXVIII – História e cachaça das cidades do Brejo paraibano são destaques no portal UOL

História e cachaça das cidades do Brejo paraibano são destaques no portal UOL

Escrito por COINF
Sex, 13 de Julho de 2012 10:26

Os roteiros do Brejo paraibano voltam a ganhar espaços na mídia nacional. O portal UOL, um dos maiores do país, traz reportagem nesta quinta-feira (11) que destaca as rotas 'Caminhos dos Engenhos'.

A matéria, assinada pelo jornalista Eduardo Vessoni, ressalta que o Brejo é “destino ideal para as férias de julho, onde o visitante deve deixar a região viciado por uma das mais agradáveis opções turísticas e históricas de toda a Paraíba”.

Vessoni informa no texto que entre julho e agosto, quando a região chega a registrar temperaturas de até 12°, o Brejo paraibano serve também de cenário para o evento 'Caminhos do Frio'. Areia, Bananeiras e Alagoa Grande são algumas das cidades que recebem os visitantes com atividades como exposições de artesanato, apresentações de dança e de grupos folclóricos, shows de forró pé-de-serra, oficinas culturais e passeios como trilhas e visita aos engenhos locais. “É a mistura de história e degustação de cachaça pelo interior da Paraíba”, escreve

Destaque – A reportagem dá destaque à cidade de Areia. “Pode parecer história de fazendeiro exagerado, mas bem longe da cobiçada costa litorânea paraibana o viajante encontra um inesperado roteiro turístico que inclui visita a antigos engenhos produtores de cachaça, casario histórico bem preservado e um clima de interior com direito até o friozinho serrano”, conta Vessoni.

Localizada no Brejo paraibano, formada por serras e vales, Areia é uma das principais portas de entrada para os turistas. Esse pequeno município de 23 mil habitantes, que no século 17 serviu de parada de tropeiros que seguiam para o sertão nordestino, abriga um belo conjunto arquitetônico declarado Patrimônio Histórico Nacional em 2005. Areia abriga os primeiros engenhos da Paraíba a contarem com máquinas a vapor.

Outro dado curioso destacado pelo repórter é que essa cidade de tendências abolicionistas antecipou-se à Lei Áurea e, dias antes, libertou os últimos escravos que trabalhavam na região.

A presidente da Empresa Paraibana de Turismo (PBTur), Ruth Avelino, ressalta que a repercussão do evento na mídia especializada é fruto das ações do Governo da Paraíba, que está trabalhando no sentido de atrair a divulgação espontânea dos veículos especializados. “Toda essa mídia está sendo feita praticamente sem custos para o Governo”, enfatiza Ruth Avelino.

A executiva informa que o jornalista veio visitar a Paraíba e teve apoio de todo o trade, como o Convention Bureaux de João Pessoa e Campina Grande, a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira (ABIH), o Sebrae, a Associação Brasileira das Agências de Viagens (Abav) e prefeituras.

A reportagem pode ser acessada no portal UOL, no link <http://viagem.uol.com.br/ultnot/2012/07/11/roteiro-caminhos-dos-engenhos-mistura-historia-e-degustacao-de-cachaca-pelo-interior-da-paraiba.jhtm>

Fonte: viagem.uol.com.br/ultnot/2012/07/11/roteiro-caminhos-dos-engenhos-mistura-historia-e-degustacao-de-cachaca-pelo-interior-da-paraiba.jhtm - acesso em 15/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXIX – EUA reconhece cachaça como produto brasileiro

EUA reconhece cachaça como produto brasileiro

Escrito por Assessoria de Comunicação Social do MDIC
Seg, 09 de Abril de 2012 12:53

Washington DC, EUA (9 de abril) – Os Estados Unidos vão reconhecer a cachaça como um produto exclusivo e genuinamente brasileiro. O processo de reconhecimento foi iniciado oficialmente hoje, em Washington, com a troca de cartas assinadas pelo ministro do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Fernando Pimentel, e o representante de Comércio dos Estados Unidos, Ron Kirk.

A cerimônia também contou com a participação de Carlos Lima, diretor executivo do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), entidade que reúne fabricantes da bebida. Por seu lado, o Brasil vai reconhecer como legitimamente americanos os uísques do tipo Bourbon e Tennessee. “É um desfecho importante para os dois países de uma negociação que durou os últimos dez anos”, disse Pimentel durante o evento.

Além de garantir que se trata de uma bebida típica e exclusiva do Brasil, o reconhecimento vai permitir às empresas brasileiras venderem o destilado nos Estados Unidos apenas com o nome de cachaça. Como a classificação de bebidas nos Estados Unidos baseia-se na matéria-prima de origem e, o rum e a cachaça são produzidos a partir da cana-de-açúcar, e o rótulo das garrafas da bebida brasileira, desde 2000, deveria conter a expressão “Brazilian Rum” (rum brasileiro), sem permitir a diferenciação dos dois destilados, dos seus parâmetros físico-químicos e das suas características sensoriais.

Os diálogos entre os EUA e o Brasil envolvendo a cachaça são antigos. Há cerca de 40 anos a bebida faz parte de tratativas entre os dois países. O diálogo se intensificou na última década, justamente depois da obrigação de uso da expressão “Brazilian Rum” nos rótulos do destilado brasileiro. As discussões foram lideradas pelos Ministérios do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e das Relações Exteriores (MRE) e pelo Ibrac.

Com a mudança, a promoção da cachaça no mercado americano poderá levar em conta seu caráter típico, tradicional. Também fica proibido o uso da denominação cachaça por empresas de outros países. Em 2011, as exportações de cachaça foram US\$ 17,3 milhões para todo o mundo. Desse total, US\$ 1,8 milhão, pouco mais de 10%, foi vendido para os Estados Unidos.

ANEXO XXX – BRASILEIRÍSSIMA: Cachaça é reconhecida como produto exclusivo do Brasil.

BRASILEIRÍSSIMA

Cachaça é reconhecida como produto exclusivo do Brasil

Esse reconhecimento abre o principal mercado do mundo para a cachaça brasileira. Medida entra em vigor em abril

Uma reivindicação antiga dos produtores brasileiros será atendida em poucos dias pelos Estados Unidos. A partir do dia 11 de abril, o Brasil poderá exportar a cachaça para aquele país, como produto de origem exclusiva.

O secretário de Relações Internacionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Célio Porto, diz que esse reconhecimento abre o principal mercado do mundo para a cachaça brasileira. “É um passo importante para a exportação de produtos de valor agregado dessa cadeia produtiva. A brecha para a cachaça no mercado americano, usando um nome típico conhecido em várias partes do mundo”, ressaltou.

Por determinação do país, o produto era vendido nos EUA como “Brazilian Rum”. Com a nova regulamentação, para ter o nome cachaça no rótulo, a bebida deve ser obrigatoriamente produzida no Brasil e estar de acordo com os padrões brasileiros de identidade e qualidade.

Segundo o secretário da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça do Ministério da Agricultura, Francisco



Facundo, essa é uma grande conquista para os produtores da cachaça. “Grande parte do que é produzido no Brasil vai para o mercado doméstico. Com a regulamentação dos EUA, ampliamos as chances de comércio no país”, disse. Facundo informou ainda que agora os esforços serão voltados para o reconhecimento na Europa. “O Brasil tenta, há alguns anos, o reconhecimento na União Européia. Esse será o próximo passo”, finalizou.

Fonte: Jornal Nossa Cidade, Cambé/PR, 1 de março de 2013, p. 5

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

Acordo prevê apoio para a cachaça

O único acordo comercial da visita oficial da presidente Dilma Rousseff aos Estados Unidos, hoje, será o reconhecimento da cachaça como um produto exclusivamente brasileiro. A bebida deixará de chegar ao mercado americano como uma espécie de rum. A contrapartida será o ingresso no Brasil do bourbon, o uísque de milho, como bebida típica dos EUA e não mais como Scotch. Outros cinco acordos menos pitorescos serão firmados em diferentes áreas, além de 14 em Educação. A presidente desem-

barrou na noite de ontem acompanhada por sete ministros, além de assessores especiais. Convidada por Dilma, a governadora do Maranhão, Roseana Sanyez, já a esperava no sábado em Washington. “A viagem foi ótima, mas cansativa”, queixou-se.

O terceiro encontro de Dilma com o presidente americano, Barack Obama, durará pouco mais de duas horas. Se o fracasso do diálogo político é dado como certo por especialistas, as perspectivas dos EUA no campo dos negócios com o Brasil são mais

alentadoras

Não à toa, Dilma decidiu reunir-se a portas fechadas com cerca de 60 empresários brasileiros logo ao chegar ao hotel onde está hospedada. Hoje, ela discursará duas vezes para esses homens de negócios – mas em público e diante também de empresários e de autoridades dos EUA e de outros países. No último dia 3, depois de ter adotado medidas protecionistas, seu governo lançou um novo pacote de incentivos fiscais e financeiros para a indústria nacional. (AE) ■

Fonte: Gazeta do Sul/Política, 9 de abril de 2012.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXII – Serra Limpa no Cordel (Cachaça Paraibana)

Serra Limpa no Cordel (cachaca paraibana)

<p>Se você ainda não conhece A história da cachaça Lhe apresento uma agora Pura, limpa e sem jaça A melhor da Paraíba Que até o mel de tubiba Junto dela perde a graça</p> <p>No ano noventa e dois Foi quando ela nasceu E hoje com quinze anos Com galhardia cresceu E com muita competência Transformou-se em preferência Daquele que a conheceu</p> <p>Foi seu berço a fazenda Imaculada Conceição Perto de Duas Estradas Uma bela região Depois de Pirpirituba Pegue a estrada e suba Que você acha então</p> <p>Seu idealizador Foi Antonio Virgulino Homem de muita visão Muito senso e muito tino Diz que só tem o Mobral Mas possui um cabedal Talentoso e muito fino</p> <p>Calculou os prós e contras Investiu na qualidade Acreditou em si mesmo Empenhou-se de verdade E hoje colhe os louros Transformados em tesouros Pra sua felicidade</p> <p>O preço era muito baixo Da cachaça antigamente Pois não tinha qualidade Tinha o nome de aguardente Seu Antonio isso mudou E com isso despertou A produção concorrente</p> <p>Ele planta sua cana Do modo mais natural Sem usar produto químico Só esterco de curral Cama de galinha tem O vinhoto entra também Sem nada artificial</p> <p>O corte é manual Também não se faz queimada Tudo é selecionado Se tiver uma brocada É retirada na hora</p>	<p>E logo jogada fora Vai pro cocho da boiada</p> <p>Depois em carros de bois Tudo isso é transportado Para o pátio do engenho Na moenda é colocado E depois numa esteira Segue toda a bagaceira E sai tudo triturado</p> <p>O que mais impressiona De todo equipamento É o penico do boi Pra fazer saneamento Pois quando o boi faz xixi Eles retiram dali Pra não ficar ao relento</p> <p>O caldo sai da moenda Peneirado e filtrado Em tubos de PVC Para as dornas é levado Depois da fermentação Vai para a destilação Tudo bem monitorado</p> <p>Em alambiques de cobre É feita a destilação Primeiro vem a cabeça Depois vem o coração Que é a cachaça pura O produto de fimura Pra nossa apreciação</p> <p>A cabeçada não presta Pra beber ninguém agüenta É alto o teor alcoólico E queima que só pimenta Mas serve para lavar Garrafa esterilizar E limpar a ferramenta</p> <p>A cauda que é o final De toda a destilação Por conter as impurezas Mas serve de adubação Nada é desperdiçado Tudo é aproveitado Tudo tem sua função</p> <p>Dá gosto ir ao engenho Uma visita fazer Ver suas instalações E umas doses beber Ver um belo patrimônio Montado por seu Antonio Que lhe atende com prazer</p> <p>Desculpe se ainda não disse O nome dessa cachaça</p>	<p>Seu nome é SERRA LIMPA Já conhecida na praça Concorrendo até demais Com as de Minas Gerais Sem fazer muita pirraça</p> <p>Lá é tudo bem limpinho Muito bem organizado O pessoal de trabalho Todo uniformizado Tem até laboratório Ao lado do escritório Com bom gosto equipado</p> <p>Na sala da casa sede Na parede pendurados Exibidos com orgulho Tem vários certificados De entidades diversas Por este país dispersas Pelos títulos conquistados</p> <p>Dos prêmios que recebeu Já é hexa-campeã Só do TOP OF MIND Também de inovação Que a FINEP outorgou Pois tudo que conquistou Foi com muita devoção</p> <p>Seu Antonio Virgulino O respeito conquistou A história da cachaça Na Paraíba mudou Que o Governo do Estado Num gesto muito ousado O imposto até baixou.</p> <p>Fique certo meu amigo A SERRA LIMPA É BOA Ela não lhe dá ressaca Nunca mais beba à toa Para não cair no chão Chegar em casa durão E agradar a patroa</p> <p>Se segurem os mineiros Agora temos padrão Nós também temos cachaça Do tipo exportação O estrangeiro que provou Depois de beber falou: Isso é mesmo um "trem bão"</p> <p>Vários engenhos estão Investindo na cachaça Melhorando a qualidade Com esmero e muita raça Que um dia vamos ver</p>	<p>Em finos banquetes ter Alguém tomando uma taça</p> <p>Pra se ter um diamante Só encontra quem garimpa Eu encerro aqui dizendo Que cachaça mais supimpa Então aceite o convite Erga sua taça e grite: VIVA A NOSSA SERRA LIMPA!</p> <p>João Pessoa, 05/11/2007 Petronilo Pereira Filho Bancário aposentado Enviado pelo autor ao site recantos das letras em 18/03/2009</p>
---	---	---	---

Fonte: www.recantodasletras.com.br/cordel/1492822 - acesso em 28/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XXXIII - CORDEL: SERRA LIMPA PARA SEMPRE

CORDEL: SERRA LIMPA PARA SEMPRE

<p>Caros amigos leitores Hoje aqui venho falar De uma incrível cachaça Tão famosa e popular, Eu falo da Serra Limpa Que só sabe agradar.</p> <p>Tudo começou com um homem, Seu Antonio Inácio Um mestre inteligente Que brilhou pelo caminho Coragem para criar Algo melhor que o vinho.</p> <p>Fez surgir no nosso mundo A cachaça serra limpa Que é a melhor do Brasil É uma escolha minha E do povo brasileiro Melhor por ser nordestina.</p> <p>Pois é em Duas Estradas Que essa cachaça é feita É vencedora total Muitos prêmios foi eleita Um motivo dela ser A cachaça mais perfeita.</p> <p>Fabricada com carinho E respeito à natureza Essa é a serra limpa Cachaça de uma beleza Sem conservantes nenhum Melhora sua destreza.</p> <p>Serra limpa é genial Boa e não dá ressaca Sem dúvida é a melhor Com maior nome na praça.</p> <p>Eu indico e recomendo Beba com moderação Pois beber uma serra limpa Só faz bem ao coração.</p>	<p>Pense numa pinga boa Até o papa ganhou Pelas mãos de um importante Que o parabenizou. Vivemos a experiência De visitar o engenho Conhecemos o trabalho De esforço e empenho.</p> <p>Cito logo o professor, O Tal de Devid Wallas Que deu iniciativa Dessa viagem arrumada Que junto com nós alunos Também fez uma pesquisada.</p> <p>Bom demais ter ido lá Para ver o grande lar Da cachaça serra limpa Boa e popular.</p> <p>Show de bola a recepção Do proprietário dela Seu Antonio é tão legal Por ser bem dono daquela.</p> <p>Parabéns a seu Antônio É o que nós desejamos Pois com ele nós crescemos Somos melhores no ramo Bons em fabricar cachaça Que ganha prêmio todo ano.</p> <p>Muito boa a Serra Limpa Que faz bem por merecer Ser uma tão premiada A melhor para beber.</p>	<p>Isso é a Serra Limpa Que desce muito suave É a que não dá ressaca Que mal dela ninguém fale.</p> <p>Você pode procurar Que não encontra jamais Cachaça que chegue aos pés Do que a serra limpa faz.</p> <p>Bem por aqui eu encerro Este singelo cordel Que é uma homenagem Pra cachaça que é mel Um dom herdado para o homem Doado por Deus do céu.</p> <p>ERIVALDO RESENDE DA SILVA. (Relatório de Trabalho de Campo, E.E.E.F.M “Sagrado Coração de Jesus” – Duas Estradas/PB, Outubro de 2012).</p>
--	--	---

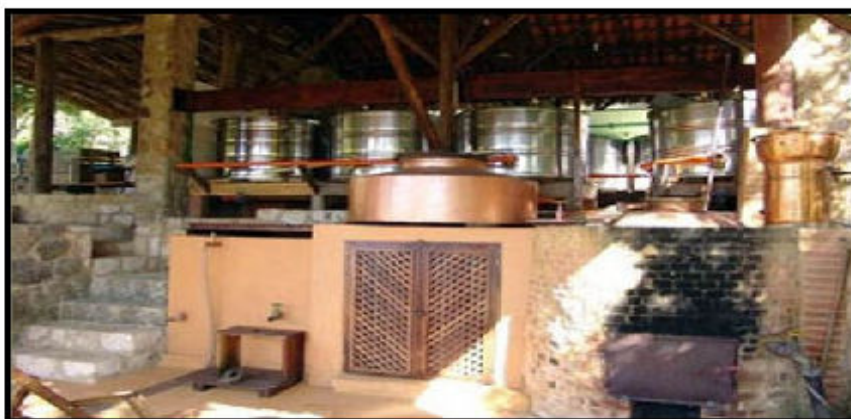
Fonte: (Relatório de Trabalho de Campo, E.E.E.F.M “Sagrado Coração de Jesus” – Duas Estradas/PB, Outubro de 2012, Autor do Cordel: Erivaldo Resende da Silva).

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXIV– Centro de excelência promove oficina de Produção de cachaça de Alambique

Centro de excelência promove Oficina de Produção de Cachaça de Alambique

Da Redação - Rodrigo Maciel Meloni Foto: Reprodução – Ilustração - 23/04/2013 - 09:05



Com certificação da Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (FEALQ), da Universidade de São Paulo (USP), começa no dia 11 de maio de 2013 uma Oficina de Produção de Cachaça de Alambique. Com o objetivo de capacitar o aluno para trabalhar e gerenciar processos de produção de cachaça de alambique, com ênfase na qualidade química e sensorial da bebida e nos aspectos ambientais relacionados à fabricação, o curso busca mostrar ao aluno a pontos como a importância sócio-econômica e cultural da cachaça.

Temas como a apresentação das exigências legais para a construção e funcionamento de um estabelecimento produtor e acondicionador de cachaça, abordagem das principais etapas do processo de fabricação da cachaça de alambique, com detalhamento das práticas empregadas desde o cultivo da matéria-prima até a produção da cachaça e seu respectivo armazenamento, aspectos relacionados a qualidade química e sensorial da cachaça.

O programa da oficina consta das seguintes aulas: (11/05 - A cachaça: aspectos históricos, econômicos e legislação); (25/05 - Cultivo da matéria-prima e produção da cachaça (primeira parte) e 08/06 - Produção da cachaça (segunda parte) e 15/06 - Aula prática - Produção na fábrica da Esalq/USP. O doutor André Ricardo Alcarde - Professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN/ESALQ/USP), com atuação na área de tecnologia da produção de açúcar e de etanol e das fermentações alcoólicas para a produção de bebidas fermentadas e destiladas; e o doutor Leandro Marelli - Pós-doutor pela USP, com estudos relacionados à Tecnologia de Bebidas e Controle de Qualidade em Bebidas Alcoólicas. Autor de artigos sobre qualidade química e sensorial da cachaça publicados em periódicos e congressos científicos nacionais e internacionais. Jurado do Ranking Playboy de Cachaças 2011, atuando como convidado de diversos encontros relacionados a qualidade química e sensorial de cachaça ministram o curso.

Fonte: http://agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro_de_excelencia_promove_Oficina_de_Cachaca_de_Alambique&id=5982

Fonte: agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro_de_excelencia_promove_Oficina_de_Cachaca_de_Alambique&id=5982 – acesso em 28/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXV: CONHEÇA A FAMÍLIA DE PRODUTOS.



Fonte: www.serralimpa.com.br, acesso em 13/03/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XXXVI – Cachaça. Agora também com sotaque americano.

CULTURA

Cachaça.

Agora também com sotaque americano

A bebida, com trajetória de mais de 500 anos, cai no gosto de todas as classes sociais e se confirma como parte integrante da cultura brasileira

POR DANIEL RUBENS PRADO

“O problema do mundo é que ele está sempre três doses “aracado”, sentenciou Humphrey Bogart lá pelos anos 1940, em algum boteco de Hollywood, nos tempos em que convivia o mundo trespassado de amor por Ingrid Bergman, no antológico, destumbrante e eterno clássico *Casablanca*. O ator norte-americano sabia o que estava dizendo. O que ele não sabia era que um presidente do seu país se encontraria, uns 70 anos mais tarde, com a presidente do Brasil para conversar sobre indigestos, planetários e intrigáveis temas, como crise internacional, tsunami monetário, alianças, oportunidades de empregos e negócios, expansão de intercâmbios, cooperação na defesa e na segurança social, na luta contra o narcotráfico, educação e cultura, ciputa das Américas, fontes de energia limpas e renováveis, biocombustíveis, gás, vistos, e, claro, petróleo. Mas o assunto que fez salvar os cidadãos de ambos os países, sem dúvida alguma, foi o único acordo bilateral firmado entre a presidenta Dilma Rousseff e o presidente Barack Obama, ambos tomados de boas intenções, no último dia 9 de abril, no Salão Oval da Casa Branca. Enfim, um dos símbolos das tradições brasileiras e, principalmente, mineiras, foi devidamente reconhecido e provado pela nação mais poderosa do planeta. A nossa cachaça, produzida e tão apreciada aqui, na forma

A photograph showing a row of numerous cachaça bottles of different shapes and sizes, some with labels, arranged on a surface. The bottles are in the foreground, slightly out of focus, with a blurred background.

Fonte: Revista Fiat (Cultura), s/d, p.48-49.

Por: Daniel Rubens Prado

Foto: Ignácio Costa

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXVII – Brava cana brasileira.

Brava cana brasileira

Voltado inicialmente para a indústria de cana-de-açúcar, o motor Iveco FTP Cursor 8 E-100, projeto em desenvolvimento pela FPT Industrial, é uma inovação que utiliza etanol como força motriz para diversas aplicações nesse segmento e que viabiliza a operação de "indústrias verdes", sendo uma solução viável para diversas formas de transporte que até hoje operavam exclusivamente a diesel. São inúmeras as vantagens para o setor de cana-de-açúcar, entre elas, o uso de uma fonte de combustível 100% renovável para neutralizar as emissões de CO2 que são absorvidas pelo cultivo da cana-de-açúcar. O transporte, o armazenamento de combustível e toda a logística são simplificados, já que será utilizada a própria estrutura já existente nas usinas. A indústria sucroalcooleira só tem a ganhar, tanto ecológica quanto economicamente, já que com o uso do Iveco-FTP Cursor 8 E-100, o preço do etanol pago pelo produtor é menor que o preço médio do diesel vendido a grandes consumidores.



Outro destaque, desenvolvido no Brasil, com o apoio institucional da União da Indústria de Cana-de-Açúcar (UNICA), é o Iveco Trakker Bi-Fuel Etanol-Diesel, apresentado pela Iveco, FPT Industrial e pela Bosch, na Agrishow 2011, a maior feira de agricultura no Brasil, realizada em Ribeirão Preto. O protótipo Iveco Trakker Bi-Fuel foi construído sobre a estrutura de um veículo 6x4 e possui peso bruto total combinado de 63 toneladas, equipado com um motor Cursor 9 de 360cv com "common-rail". O veículo pode ser utilizado em diversas atividades típicas do setor canavieiro, como por exemplo, o transporte articulado de vinhaça durante as safras. O caminhão tem dois tanques de combustível (um para etanol e outro para diesel), contando com uma centralina que faz a gestão dos dois combustíveis, uma bomba de pressão para o sistema a etanol e um sensor lambda no coletor de escape. O etanol é injetado diretamente no coletor de admissão, durante a fase de admissão. Depois da fase de compressão, o diesel é injetado para promover a combustão. Não é necessário qualquer tipo de aditivo ou anti-detonante. Até agora a proporção 40%-60% de etanol e diesel, reduziu em 6% os custos dos combustíveis tradicionais, nas atividades inerentes à indústria sucroalcooleira.



pura, e na forma de calpirinha mundo afora, agora é oficialmente um produto original, reconhecida como genuína e legitimamente brasileira.

Em contrapartida, os brasileiros passam a diferenciar o uísque escocês (à base de malte), do mais famoso destilado norte-americano – o Bourbon (destilado de milho). Para selar o acordo em grande estilo, a presidente Dilma apresentou Barack Obama com uma edição especial de cachaça envelhecida. A preciosa edição vem com armação em prata e ouro, e ainda é cravejada por mais de 200 brilhantes e um diamante. Deve dar dó até de abrir.

Depois de anos de negociação, esse brinde bilateral tem tudo para facilitar a certificação da cachaça pela Organização Mundial do Comércio (OMC) e o seu reconhecimento em todo o mundo. Antes do acordo, qualquer norte-americano que procurasse uma garrafa de nossa cachaça nos Estados Unidos encontraria estampada no rótulo a designação "Brazilian Rum". Após o encontro, ficou claro que, de agora em diante, nossos amigos de língua inglesa, e demais idiomas, terão que aprender a falar e, principalmente, a beber cachaça sem sotaque. E nós, faremos o mesmo com o Bourbon, como os cowboys do Texas nas terras do Tennessee. Ou, do Kentucky.

500 ANOS DE CACHAÇA

Conhecida por mais de 400 nomes – aguardente, pinga, suor do alambique, danada, veneno, remédio, elixir, purinha, "marvada", estoura-peito, canjilbrina, caninha, branquinha, da boa, bagaceira, água-que-passarinho-não-bebe... - a cachaça tem uma história que se confunde com a história do Brasil. Com uma trajetória de mais de 500 anos, a cachaça surgiu nos primórdios da colônia, quando os escravos acidentalmente colocaram o caldo da cana em um tacho e o levaram ao fogo, para obter o melado. Um belo dia, exaustos de tanto trabalhar, resolveram dar uma trégua e acabaram deixando o melado muito tempo no fogo. Acabou

passando do ponto e, para não serem re-preendidos, esconderam o produto. No dia seguinte, depararam com uma outra e surpreendente substância. O melado havia fermentado. Para tentar disfarçar o erro, misturaram o melado fermentado com o novo e levaram ao fogo mais uma vez. O melado fermentado, que na verdade era álcool, evaporou e formou gotinhas no teto do engenho. A cachaça, recém-descoberta, pingava do teto e, ao cair nos escravos, que experimentaram aquele líquido que escorria por suas faces sófregas, deixava-os alegres e bem dispostos para o trabalho duro. Além de fazer com que eles



esquecessem as angústias e dores vividas no duro regime escravo. Aquilo passou a ser rotina. As mesmas gotas, vez ou outra, também caíam sobre o lombo ferido dos escravos, o que ardia muito. Daí, vem, segundo os pesquisadores (provavelmente após a terceira dose), a denominação de "água ardente". Pode ser lenda, mas esta é a versão das rodas de bar.

Com o passar do tempo, o processo de fabricação da cachaça foi se aprimorando e a bebida espalhou-se por todas as classes sociais. Hoje, a cachaça tem reconhecido seu papel na história do país e é parte integrante da cultura e da economia nacional. Seus adeptos espalhados pelo Brasil contam-se aos milhões, não importa aonde você vá. Seja num toco e original botiquim de esquina, seja num

A cachaça ganha sabor requintado com a guarda em barricas

Fonte: Revista Fiat (Cultura), s/d, p.50-51.
Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXVIII – Disponíveis colhedoras de cana A4000 e Série A8000.

CULTURA



Marcos Vinicius explica a melhor forma de saborear a cachaça

restaurante de fino couvert, ela estará à sua disposição. Numa taça de cristal, ou num legítimo lagoinha, o nome mineiro para copo americano. A gostosa descerá, como disse Jean Paul Sartre ao virar uma lambada, em Ouro Preto, *comme il faut*. O filósofo entendeu (e bebeu) o espírito da coisa.

A BOA É 'DA ROÇA'

Existem várias formas de se apreciar a cachaça. Pura, gelada, em drinques, e até com gelo (que os ortodoxos abominam), tal como se bebe uísque. Cada um tem um jeito preferido de consumi-la. Uns em doses homeopáticas, outros em doses industriais. Mas, segundo especialistas, para se conhecer uma cachaça "da boa", ela deve ser bebida pura e aos poucos, saboreando cada gole, sem pressa e com bastante respeito. "Primeiro, você tem

que observar o rótulo – procedência, informações do produtor, teor alcoólico e envelhecimento. Depois, é preciso sacudir a garrafa para observar o *resíduo*, que são as bolhinhas que se formam dentro dela. Bolhinhas que devem desaparecer em 15 segundos. Quando a cachaça é boa, você pode sentir o aroma, o cheiro de cana ou cheiro do tipo de tonel onde ela foi envelhecida", explica Marcos Vinicius Duarte, especialista no ramo e dono da Cachaçaria Nacional (www.cacharianacional.com.br), loja virtual que vende mais de 500 rótulos da bebida. Mas que fique claro: como todo bom crente, o apreciador da cachaça degustará a danada, adornada pela mágica informação de que é "da roça".

SANTO REMÉDIO

Dos malefícios da danada, a maioria das pessoas já está cansada de saber - acidentes de trânsito, violência familiar, cirrose, pancreatite, atrofia cerebral, anemia, entre outros males. Mas o que pouca gente sabe é que, se for consumida com parcimônia, traz benefícios não só para o corpo, como também para alma. Seus benefícios medicinais eram reconhecidos desde o tempo em que os senhores de engenho a serviam, parcimoniosamente embora, aos escravos, para lhes dar mais vida, ânimo e resistência. Até hoje, a cachaça é usada e considerada como remédio por várias pessoas no Brasil. Para potencializar seu poder de cura, às vezes a misturam com limão e mel, tiro e queda para acabar com gripes e resfriados: "Uma dose diária, por exemplo, pode proporcionar prevenção de doenças coronárias, é anti-coagulante, um ótimo digestivo, além de trazer longevidade e ainda reduzir o estresse", diz, brincando discretamente, o especialista Marcos Vinicius. Saúde!

PS. Mas atenção: jamais dirija depois de beber.

Disponíveis colhedoras de cana A4000 e Série A8000

A Case IH disponibiliza no Brasil três opções de colhedoras de cana, a A4000 e a série A8000, nos modelos A8000 (pneus) e A8800 (esteiras). A A4000 inaugura uma nova categoria de colhedoras de cana com sua bitola de 1,36 m que viabiliza a colheita mecanizada em áreas plantadas com espaçamentos reduzidos a partir de 1,0 m. A máquina é também uma alternativa para aumentar o rendimento das colhedoras convencionais, pois em áreas pequenas, pulverizadas e com baixo rendimento agrícolas, as colhedoras convencionais acabam sendo subutilizadas.

Já as colhedoras de cana-de-açúcar da Série A8000 ganharam um pacote de atualização em 2012, melhorando

o desempenho das máquinas e a rentabilidade da operação de colheita no canavial. As novidades incluem um novo software de controle do consumo do combustível conhecido como Smart Cruiser, além de melhorias no sistema de arrefecimento da caixa do motor, no sistema de controle automático do corte de base (auto tracker) e em alguns itens de segurança das máquinas. Disponível nos modelos A8000 (pneus) e A8800 (esteiras), a série traz o motor Case IH C9, fabricado pela Fiat Powertrain Technologies (FPT), que fornece motores para todas as montadoras do grupo FIAT, incluindo a Case IH, que já possui tratores e colheitadeiras de grãos equipadas com os motores FPT.



Com seu centro mundial de Pesquisa & Desenvolvimento para cana localizado no Brasil, a Case IH atende à crescente demanda por máquinas com tecnologia embarcada

52

MUNDIAT

MUNDIAT

53

Fonte: Revista Fiat (Cultura), s/d, p.52-53.
Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XXXIX – VALE VERDE – QUE TE QUERO VERDE.

CULTURA

VALE VERDE - QUE TE QUERO VERDE



Não é à toa que a cachaça Vale Verde é degustada em todo território nacional. Com 27 anos de história, a missão que o Grupo Vale Verde carrega vai além de inundar de sabores o paladar do brasileiro com suas premiadas cachaças – Minha Deusa e Vale Verde Extra-Premium, envelhecida três e 12 anos, sendo a primeira classificada no ranking da Playboy, por três anos consecutivos, como a melhor extra-premium do Brasil e com a chancela internacional de melhor cachaça envelhecida, recebida em 2010 pela revista inglesa *The Spirit Business*. A cachaça produzida atualmente, 250 mil litros, em perfeita comunhão com a filosofia centrada na preservação da memória e da natureza.

Betim, cidade lar da Fiat Automóveis há 35 anos, abriga também o Vale Verde Alambique e o Parque Ecológico, o maior complexo turístico da região, que funciona em um espaço de 300 mil metros quadrados, onde o visitante pode se aventurar em um emocionante passeio, que mistura a história da cachaça e sua produção com uma apaixonante e incansável luta pela preservação da vida. Na extrema área onde se encontra o alambique, são preservadas mais de 1.300 aves ameaçadas de extinção e 20 mil orquídeas, numa paisagem tropical onde luzem amênis lagoas e muito verde. E lá também que fica o Museu da Cachaça, com mais de 2.500

exemplares, incluindo um da Pelé Caninha, cachaça dedicada ao mineiro de Três Corações pela conquista da Copa de 58. Essa cachaça saiu do mercado a pedido do jogador, para não ver seu nome ligado à bebida. Dessa batalha restaram apenas cinco garrafas, das quais uma está exposta no museu. "O Vale Verde é, sem dúvida, um ótimo lugar para o lazer, onde visitantes de todas as idades podem descansar em um ambiente de preservação ambiental e desfrutar de momentos inesquecíveis", ressalta Natara Corrêa, gerente de marketing da empresa.

O cuidado com a natureza e a preservação ambiental também estão presentes em todas as etapas de produção da cachaça Vale Verde. A água, utilizada para lavar a cana, passa por uma estação de tratamento e é reutilizada para irrigação dos jardins. O bagaço utilizado para alimentar as caldeiras, condicionar o solo, alimentar os animais e, ainda, como forro para os veículos das aves. Em uma das etapas de produção, a cachaça, já condensada, desce para o resfriador final e ocorre um corte em três frações, chamadas de *cabeça, ovação e cauda*. A única parte que pode ser consumida é o *coração*. A *cabeça* e a *cauda*, naturalmente descartadas por produtores, no Vale Verde transformam-se em combustível para os veículos internos do parque. ■



Luiz Otávio Pissas Gonçalves é empresário e produtor da cachaça Vale Verde

Mais do que visitar, agora a Vale Verde será um lugar para morar

Com projeto do conceituado arquiteto mineiro Gustavo Penna, o Ecovillas Vale Verde é o mais novo empreendimento do Grupo Vale Verde. Inaugurado em maio, o Ecovillas compreende um condomínio de 368 lotes e um núcleo hoteleiro com centro de convenções, que deve ser lançado até o final desse ano e entregue até a Copa do Mundo de 2014. O empreendimento contempla uma série de atrativos como trilhas, mirantes, arena para eventos culturais, concertos ao ar livre, áreas para recreação infantil, postos de observação de pássaros e parques de esculturas. Localizado ao lado do Vale Verde Alambique e Parque Ecológico, a dez minutos de Betim e a 30 minutos de Belo Horizonte, o Ecovillas "é um empreendimento de luxo, diferenciado, que vai absorver executivos das muitas empresas instaladas na região, que ficam horas no trânsito para deslocar de casa para o trabalho e do trabalho para casa", disse José Renato Araujo, diretor comercial do empreendimento.

54

MANDIAT 55

Fonte: Revista Fiat (Cultura), s/d, p.54-55.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

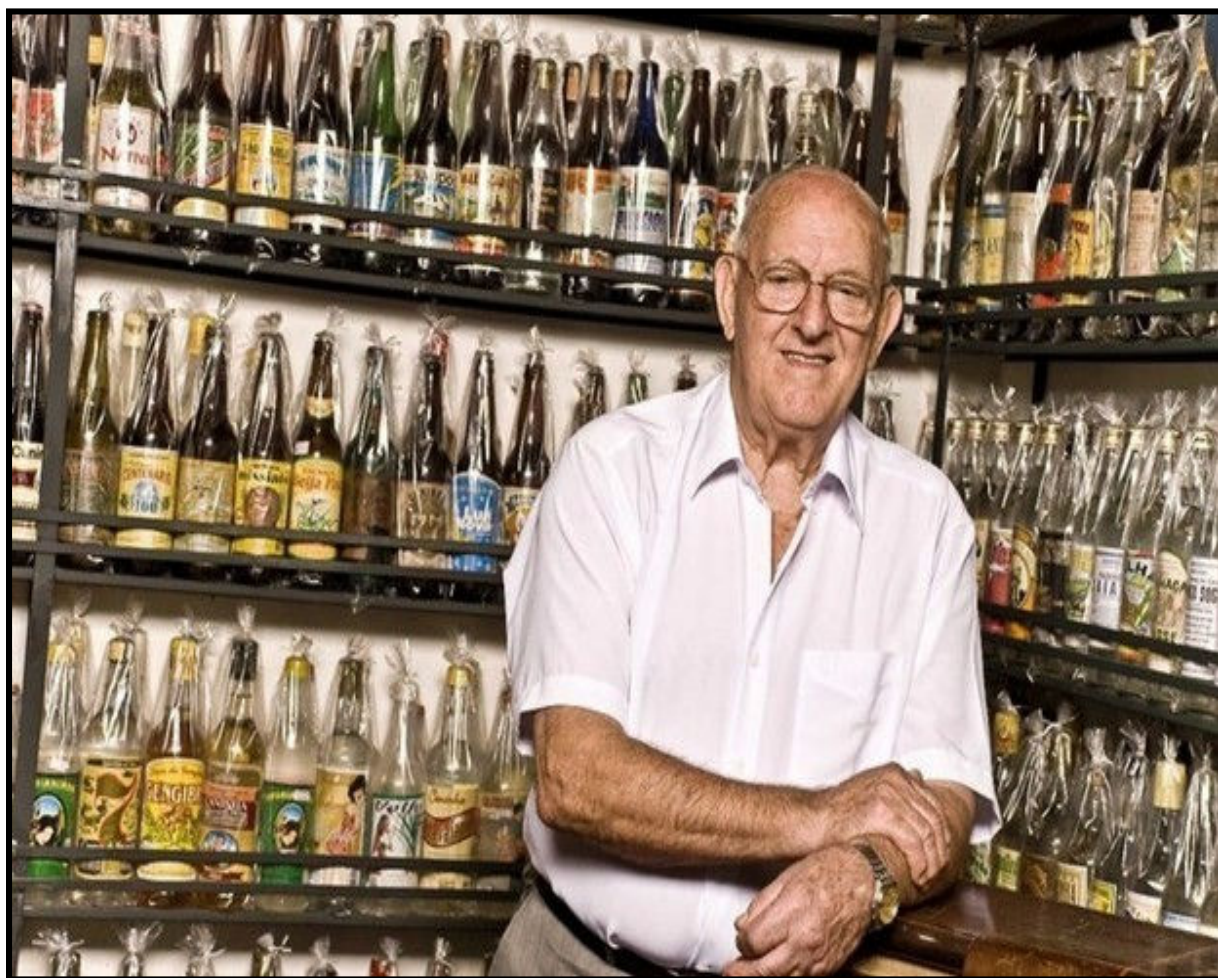
ANEXO XL - Cachaça vai bem com tudo: Primeiro, uma branca. Depois, uma amarela. Para fechar, um licor da aguardente. A bebida pode acompanhar vários pratos e, como os vinhos, tem carta e até copo certo!



Fonte: www.revistacasaejardim.globo.com, acesso em 18/06/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO XLI - MUSEU DA CACHAÇA REÚNE MAIS DE SETE MIL GARRAFAS EM CATANDUVA/SP: Já imaginou um local com sete mil garrafas de cachaças, de variados países e épocas? Na região noroeste paulista, Catanduva (SP) sedia um "Museu da Cachaça", que fica dentro do Engenho Santo Mário, onde são produzidos por ano 30 mil litros da bebida, o acervo é o maior do Estado de São Paulo e um dos maiores do Brasil.



Fonte: www.g1.globo.com, acesso em 18/06/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XLII – YES, NÓS TEMOS CACHAÇA: Reconhecida, cachaça quer conquistar o norte-americano: Chega de “brazilian rum”. A partir de 11 de abril, a cachaça passa a ser chamada como tal, reconhecida no mercado norte-americano por lei como bebida genuinamente brasileira. Os produtores já comemoram, e esperam ganhar mercado, embora acreditem que o sonho de conquistar o Tio Sam virá no longo prazo.



Fonte: www.jornalmontesclaros.com, acesso em 18/06/2013.

Org.: Deivid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XLIII – O ranking das melhores branquinhas do Brasil

O ranking das melhores branquinhas do Brasil

Reunimos um comitê de feras para degustar, às cegas, cachaças não-envelhecidas.

Marcos Nogueira - Foto: Eduardo Colesi 12h27min. 13/09/2011



Fonte: www.vip.abril.com.br/boa-vida/cachaca/o-ranking-das-melhores-branquinhas-do-brasil/, acesso em 18/06/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XLIV – Marvada Pinga (Inezita Barroso)

Marvada Pinga (Inezita Barroso)

Com a marvada pinga
É que eu me atrapaio
Eu entro na venda e já dou meu taio
Pego no copo e dali nun saio
Ali memo eu bebo
Ali memo eu caio
Só pra carregar é que eu dô trabaio
Oi lá
Venho da cidade e já venho cantando
Trago um garrafão que venho chupando
Venho pros caminho, venho trupicando, xifrando os barranco, venho cambetiando
E no lugar que eu caio já fico roncando
Oi lá
O marido me disse, ele me falo: "largue de bebê, peço por favô"
Prosa de homem nunca dei valô
Bebo com o sor quente pra esfriar o calô
E bebo de noite é prá fazê suadô
Oi lá
Cada vez que eu caio, caio deferente
Meaçõ pá trás e caio pá frente, caio devagar, caio de repente, vô de corrupio, vô deretamente
Mas sendo de pinga, eu caio contente
Oi lá
Pego o garrafão e já balanceio que é pá mor de vê se tá mesmo cheio
Não bebo de vez porque acho feio
No primeiro gorpe chego intê no meio
No segundo trago é que eu desvazeio
Oi lá
Eu bebo da pinga porque gosto dela
Eu bebo da branca, bebo da amarela
Bebo nos copo, bebo na tijela
E bebo temperada com cravo e canela
Seja quarqué tempo, vai pinga na guela
Oi lá
É marvada pinga!
Eu fui numa festa no Rio Tietê
Eu lá fui chegando no amanhecê
Já me dero pinga pra mim bebê
Já me dero pinga pra mim bebê e tava sem fervê
Eu bebi demais e fiquei mamada
Eu cai no chão e fiquei deitada
Ai eu fui prá casa de braço dado
Ai de braço dado, ai com dois sordado
Ai muito obrigado!

Fonte: <http://letras.mus.br/inezita-barroso/67242/>

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ENTREVISTA **Giovanni Vioti**



FOTÓGRAFO

“ Em franca expansão

Bebidas destiladas representam uma grande fatia do mercado brasileiro, com destaque para a tradicional cachaça

O Brasil é o quarto mercado no mundo em bebidas destiladas. Produzindo as melhores cachaças artesanais do país, Minas Gerais aposta na qualificação de quem produz e na diversificação do mix de produtos. Nesta entrevista ao JORNAL DA CIDADE, o empresário Giovanni Vioti, presidente da Cachaças Pendão, dá um panorama sobre o mercado para 2013. Confira a seguir.

JORNAL DA CIDADE Como está hoje o mercado de bebidas destiladas?
GIOVANNI VIOTI Mantendo o ritmo de crescimento. O Brasil

é o 4º mercado no mundo neste segmento. A cachaça representa 80% do setor, somando a industrializada e a artesanal. A cachaça artesanal de alambique representa 30% do mercado, cerca de 540 milhões de litros produzidos por ano. Depois da cerveja, a cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil.

Minas Gerais produz as melhores cachaças artesanais. O que a empresa do senhor vem fazendo para fazer parte desse mercado competitivo?
Buscamos qualificar nossos profissionais e implantar uma filosofia de padronização e qualidade da bebida. Substituímos

os equipamentos por outros mais modernos e de melhor qualidade. Apostamos em diversificação no mix de produtos, hoje temos, além de diversas variações da bebida, produtos que somam ao segmento, como exemplo, kits,

PERFIL

NOME Giovanni Vioti
NASCIMENTO 27/06
SONO Câncer
CO Branca
PAIÃO Frango com quiabo
ESTADOS Casado
BEBIDA Cachaça artesanal carvalho e vinho (preferência chilenos)
HOBBY Futebol e cachaça
FACILIDADE CEFET-MG - Eletrônica

cachaça especial para gastronomia. Apostamos também no reposicionamento da marca, com um trabalho de marketing e publicidade, explorando as diversas alternativas no uso da cachaça, seja na gastronomia ou na criação de drinks.

O senhor adquiriu a Cachaças Pendão em 2011. A sua atuação é na área de informática. Por que o senhor resolveu investir nessa área?

Estávamos pensando em diversificar os negócios, já tínhamos alguma coisa na área de agronegócio, daí apareceu oportunidade de aquisição da marca. Depois de analisarmos, entendemos que seria uma boa oportunidade e um bom desafio transformar uma marca pouco conhecida em uma marca conceituada e respeitada no Brasil e no mundo. Além de tudo, trata-se de um mercado em franco crescimento, com boa posição no Brasil e no mundo, com muito a se conquistar ainda, e mais oportunidades com a Copa do Mundo, que o torna bastante atrante.

A Cachaças Pendão vem ganhando destaque no mercado nacional. Quais foram as ações implementadas para chegar a esse patamar?

Contratação de profissionais capacitados; investimento em treinamento dos já existentes; busca da qualidade, padronização e melhorias do produto. Também apostamos em pesquisas de mercado para elaboração de planejamento estratégico, abordando as necessidades do mercado e a opinião do público final – o consumidor.

Agora, o objetivo da empresa é conquistar, cada vez mais, o mercado internacional, já que abriu até um escritório em Miami, nos Estados Unidos?

Faz parte do planejamento estratégico da empresa abrir mais espaço no mercado internacional. Daí, além dos prêmios conquistados no exterior, que além de atestar a qualidade dos nossos produtos, coloca-os em evidência nesses mercados, era necessário estar mais próximos dos clientes externos e aproveitar o advento da Copa do Mundo que irá atrair muitos turistas. É uma oportunidade de mostrar ao público consumidor estrangeiro a qualidade das nossas cachaças; assim, quando chegarmos aos seus países não seremos apenas mais uma marca.

Quais os diferenciais dos produtos que a empresa comercializa e que têm boa aceitação no nosso mercado?

Primeiro, a nossa cachaça branca especial para caipirinha e drinks, que é bidestilada, eliminando os componentes ruins do processo de destilação, o que confere ao produto final mais qualidade e sabor, produzindo drinks mais agradáveis ao paladar. O lançamento de nossa bebida premium, a Pendão Black Diamond (um single desenvolvido exclusivamente para comemoração de 12 anos da Destilaria Alambique Pendão), envelhecida em carvalho, para paladares mais exigentes. A tradicional amburana, preparada com todos os cuidados necessários, com baixa acidez, conferindo à bebida um sabor especial, perfeita pra acompanhamentos e drinks, premiada em Bruxelas, na Bélgica, pelos mais

exigentes paladares mundiais. Além da tradicional carvalho de dois anos, que também pode harmonizar com pratos da nossa cozinha, bem como ser usada no seu preparo, como aconteceu no Festival de Tiradentes, já em duas edições 2011 e 2012, bem como no Cachaça Gourmet de 2012, escolhida pelo público como a melhor cachaça do Festival.

Desde que o senhor assumiu a direção da empresa, ela vem conquistando prêmios importantes. Isso é o resultado dos investimentos realizados?

Investimentos realizados em contratação e capacitação dos colaboradores, em pesquisas técnicas, bem como em aquisição de equipamentos de melhor qualidade e barris especiais. Um conjunto de fatores que trouxe mais qualidade e padronização para a bebida.

Conte-nos um pouco dos planos para 2013. A empresa vai intensificar as ações internacionais?

Vamos continuar focados em conquistar o mercado interno, temos ainda muito a crescer nesse mercado que, apesar de ter a bebida como a segunda mais consumida, vê outros destilados ocupando fatias no mercado brasileiro que poderiam ser ocupadas pela cachaça artesanal. Com certeza vamos ampliar nosso espaço no mercado internacional; vários acordos e parcerias estão sendo firmados neste sentido. Mas, com certa cautela, o planejamento prevê o crescimento para os próximos três anos.



Belo Horizonte FUNDADO EM 19/9/1959

FUNDADOR Joffre Alves Pereira (1918/1990)

PROPRIEDADE HAP Comunicação Empresarial Ltda.

CNPJ 05.346.096/0001-68

INSCRIÇÃO ESTADUAL Isenta

DIRETOR RESPONSÁVEL

Humberto Alves Pereira Reg. Prof. 2.334/MG

DIRETOR EXECUTIVO

Humberto Alves Pereira Filho

GERENTE OPERACIONAL

Adriana Alves de Almeida Willcox

CHEFE DE REDAÇÃO

Marina Castanheira - Reg. Prof. 11.891/MG

EST. DE JORNALISMO

Amanda Medeiros / Renato Mesquita

COMERCIAL

Ana Naves

comercial @jornaldacidadebh.com.br

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Alameda da Serra, 222 - Conjuntos

801/807

Vale do Sereno - Nova Lima -

CEP 34.000-000

Tel. (31) 3286-6811 Fax. (31) 3264-

0595

E-MAIL

geral@

jornaldacidadebh.com.br

IMPRESSÃO Sempre Editora Ltda. As matérias

assinadas são de inteira responsabilidade de

seus respectivos autores.

Fonte: Jornal da Cidade/BH, 25 a 31 de janeiro de 2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XLVI - Não se perca entre umas e outras

Não se perca entre umas e outras

José Orenstein

ESPECIAL PARA O ESTADO

Tem uma goteira no Mercado Municipal paulistano. Ela pinga, pinga e não é água, não – é cachaça mesmo. Desde terça-feira, centenas de marcas da mais brasileira das bebidas estão à mostra – e à prova, gratuita – em 45 estandes nos corredores do Mercado. É a ExpoCachaça Dose Dupla, evento que acontece em Minas Gerais há 15 anos e agora estreia em São Paulo.

E para ninguém se perder, entre umas e outras, convidamos o sommelier de cachaças do restaurante Mocotó, Leandro Batista, para indicar os caminhos.

“Agora é a vez da cachaça, tá na moda”, diz Leandro, que escolhe e cuida de mais de 300 rótulos no bar do restaurante, onde também conduz degustações. Ele trabalha para valorizar a caninha da mesma forma que o vinho e assim acabar com o preconceito em relação ao destilado.

Para começar, Leandro explica o que nem todo mundo sabe: cachaça, segundo a lei brasileira, só pode ser vendida e chamada assim se for um destilado do mosto fermentado, obtido do caldo de cana-de-açúcar com teor alcoólico entre 38% e 48% e no máximo 6 gramas de açúcar por litro. Acima dessa graduação, é aguardente de cana.

Na feira do Mercado, são vá-

rios tipos de cachaça expostos, todos de produção artesanal. Diferentemente da aguardente industrial, as cachaças artesanais são destiladas no alambique, após passarem pela fermentação. Na destilação, cada produtor tem um ponto de corte, que é quando se separa o coração da cabeça e da cauda, como explica Leandro: “A cabeça é o líquido do primeiro processo de destilação, com álcoois superiores, muito fortes para consumo, assim como a cauda, líquido da destilação final”. Cabeça e cauda são descartados. A cachaça de alambique é feita com o coração.

Uma vez destilada, a bebida já pode ser consumida – é a cachaça pura, a branquinha. É por ela que Leandro recomenda que se comece uma degustação. A tradicional Santo Grau Coronel Xavier Chaves (R\$ 35), de Minas, é uma dessas. Depois, deve-se partir para as douradas, que passam por envelhecimento em madeira e por isso podem ter aromas e sabores mais diversos.

Jequitibá, freijó e grábia são alguns dos tipos de madeira por que passam cachaças. Na feira do Mercado há, por exemplo, a Rio de Engenho, Reserva (R\$ 56), da Bahia, que passa por tonéis de bálsamo, umburana, itiúba e louro-canela.

“São cerca de 24 madeiras utilizadas no Brasil. É o único destilado do mundo que tem essa varie-

dade”, empolga-se Leandro. Um fator importante para se atentar ao escolher uma garrafa envelhecida é a tipificação da cachaça, normalmente marcada no rótulo (*veja o quadro ao lado*).

Engana-se, no entanto, quem pensa que muitos anos de envelhecimento são determinantes para se obter uma boa cachaça. Leandro avisa que tudo depende do gosto do consumidor e o alto preço das mais antigas deve-se sobretudo à dificuldade de se conservar a bebida, que tende a evaporar.

Degustação. O que conta mesmo, na hora da degustação são três fatores. A cor deve ser límpida, sem resíduos; o aroma tem de ser frutado; e as lágrimas precisam demorar para escorrer da parede do copo. Se ao agitar a garrafa se formarem pequenas bolhas de ar na superfície que custam a desaparecer é sinal que o teor alcoólico está acima de 45%, diz Leandro.

“Cachaça é para se saborear, em pequenos goles. Não é para virar. Senão, desce queimando mesmo”, ensina o especialista. Para acompanhar as degustações, Leandro costuma servir caju com flor de sal ou torresmo.

Quem for de carro ao Mercado, depois de tantos goles e doses, que trate de deixar o veículo por lá. Tem metrô na São Bento, táxi e vários ônibus por ali.



CLAYTON DE SOUZA/AG



THIAGO TEIXEIRA/AG

Made in Brasil. Mercado abriga feira com 45 estandes; o sommelier de cachaça Leandro Batista, do Mocotó

TIPOS DE CACHAÇA

Envelhecida. Fica um ano em tonéis de até 700 litros

Ouro. É feita a partir da mistura de 50% de cachaça envelhecida com uma pura

Premium. Passa de 1 a 3 anos em tonéis de até 700 litros

Extra Premium.

Deve ficar por no mínimo 3 anos em tonéis de até 700 litros

Armazenada.

É conservada em tonéis de mais 700 litros, sem tempo determinado

! Onde

● **ExpoCachaça Dose Dupla**
Mercado Municipal Paulistano.
R. da Cantareira, 306. Sé, 3313-3365.
Até domingo, das 11h às 18h.
Entrada gratuita.
Mais informações no site: www.expcachacadosdupla.com.br

Fonte: Jornal O Estadão, em 6 de maio de 2011..

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

BEBIDA

Alambique no Mercado

Depois de uma jornada de doze anos em barril de carvalho negro num alambique mineiro, a aguardente Dona Beja Sarau adquire notas aromáticas de coco e baunilha e está pronta para o envasamento em garrafa de porcelana decorada com fios de ouro. Produzida no fino trato cada vez mais comum na elaboração da velha e boa pinga, esse rótulo (650 reais por 750 mililitros) será um dos destaques da primeira edição na capital da Expo Cachaça Dose-Dupla, que acontece entre terça-feira (6) e domingo (11) no Mercado Municipal, com 120 criações de quarenta expositores vindos de seis estados brasileiros. O evento acontece em Belo Horizonte há quinze anos. “Vimos para São Paulo focados em aumentar as vendas in-

Feira terá 120 rótulos de aguardente de seis estados brasileiros, com degustação gratuita

ternacionais, já que muitos estrangeiros passam por aqui”, diz José Lúcio Mendes, presidente do Centro Brasileiro de Referência da Cachaça e organizador da feira. A estratégia explica a escolha do Mercado, o quarto ponto turístico mais visitado da cidade, depois do Parque do Ibirapuera, da Avenida Paulista e do Masp, de acordo com a SPTuris.

A degustação, que acontecerá em quiosques montados no corredor principal do prédio, será gratuita, mas não à vontade. Os produtores controlarão o que será distribuído ao público para evitar exageros nas doses. “Comece provando primeiro as brancas, mais neutras, até chegar às amarelas, que têm sabores variados”, recomenda Leandro Batista, sommelier de cachaça do restaurante Mocotó, na Zona Norte. A venda das garrafas ocorrerá em dezesseis dos boxes do mercado.

FLORA MONTEIRO

■ **Expo Cachaça Dose-Dupla.** Rua da Cantareira, 306, centro, ☎ 3313-3365. Ter. (6) a dom. (11), 11h/18h. Grátis.



Dose certa *Alguns dos destaques do evento*

Corisco
Armazenada em madeira de amendoim, é bastante suave.
R\$ 68,00

Ouro 1
Leva malte na fórmula, o que lhe confere notas de uísque.
R\$ 32,00

Germana
Heritage
O gosto amadeirado vem do bálsamo e do carvalho.
R\$ 270,00

Dona Beja Sarau
Tem notas de coco e baunilha, após doze anos em carvalho negro.
R\$ 650,00

Santo Grau
Coronel Xavier Chaves
Do alambique mais antigo do país, indicada para caipirinha.
R\$ 35,00

Rio Do Engenho – Reserva
Possui aroma frutado, sabor de ervas e leve amargor no final.
R\$ 56,00

Weber Haus
Produzida no Rio Grande do Sul, é apreciada pela suavidade.
R\$ 32,00

Fonte: Revista Veja, em 6 de maio de 2011.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

Bebida. Produtores registram aumentos consecutivos nas vendas do produto típico do Estado

Cachaça mineira celebra o momento

Nomes ficaram conhecidos e conseguiram agregar “glamour”

■ JULIANA GONTIJO

■ Hoje é comemorado o Dia da Cachaça, bebida que é produzida por cerca de 90 mil produtores em Minas Gerais, segundo estimativa do presidente da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), Alexandre Wagner da Silva.

Para vários produtores mineiros há motivos para comemorar, já que a demanda vem crescendo. É o caso das Cachaças Pendão que, con-

forme o gerente de marketing, Luciano Ramalho, investiu cerca de R\$ 500 mil na construção de um novo alambique, o Melo Viana, em Esmeraldas, região metropolitana de Belo Horizonte, inaugurado há um mês. “A produção vai ser triplicada”, diz. O outro alambique fica em Itatiaiuçu. De acordo com ele, no acumulado do ano até agosto, as vendas cresceram em torno de 40% em relação ao mesmo período do ano passado.

O resultado, conforme Ramalho é fruto de vários fatores, em especial, os investimentos feitos na divulgação do produto. “O consumo vem aumentando, isto se deve a desmistificação da bebi-

da que, para muitos ainda está associada aos bêbados. Queremos valorizar a bebida, mostrar que ela também é nobre”, ressalta.

O gerente administrativo da cachaça Seleta, Márcio Nogueira, afirmou que a bebida agregou valor ao nome, e hoje tem “glamour” entre os apreciadores. Ele afirma que o mercado está aquecido e a empresa investe em produtos diferenciados para prender o consumidor, como cachaças com sabores diferentes, além das específicas para caipirinha. “Queremos atingir a produção de 236 mil caixas de cachaça, superando um milhão de litros ao mês”, diz.

No Alambique, em Belo Horizonte, a cachaça e as bebidas à base do produto, como a caipirinha, ocupam o quinto lugar na preferência dos clientes, de acordo com o coordenador de compras, Washington Guedes.

Raio-X do setor

▼ **Produtores em Minas Gerais:** 90 mil

▼ **Legalizados:** 10%

▼ **Marcas registradas no Ministério da Agricultura:** 900

▼ **Mercado nacional:** Minas abastece todo o país e São Paulo é o principal consumidor das cachaças mineiras

▼ **Exportação:** menos de 1% da produção estadual vai para o mercado internacional

FONTE: AMPAQ

Artesanal

Imposto alto incentiva a ilegalidade

➕ Em Minas, apenas 10% da cachaça produzida é legalizada, segundo o presidente da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), Alexandre Wagner da Silva. O motivo, segundo o dirigente, é a alta tributação do setor. “O IPI para a cachaça industrial opera na faixa de R\$ 0,14 a R\$ 0,18 por garrafa. Já a cachaça artesanal tem o custo de R\$ 2,50. A diferença é muito grande, e essa é a razão de muitos produtores optarem pela ilegalidade”, observa.

O gerente de marketing da Cachaças Pendão, Luciano Ramalho, também reclama da alta carga tributária. “É muito desigual. Você encontra cachaça industrializada por R\$ 3 o litro, enquanto uma boa bebida artesanal, que é mais trabalhosa, é comercializada por R\$ 20, R\$ 30”, observa. No caso da Pendão, o produto pode ser encontrado com valores entre R\$ 16 e R\$ 250. (JG)

Fonte: Jornal O Tempo, em 13 de Setembro de 2012.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XLIX – Dia Nacional da Cachaça: 13 de Setembro.



Fonte: http://thekanalhas.blogspot.com.br/2011_09_01_archive.html, acesso em 13/07/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO L – Prefeito Alemão de Altötting visita as instalações do Engenho Imaculada Conceição – Duas Estradas/PB.



Fonte: http://www.brejo.com/social/galeria2005/eventos/galeriab8_1col.php?gallery=1002&cont=21, acesso em 20/07/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

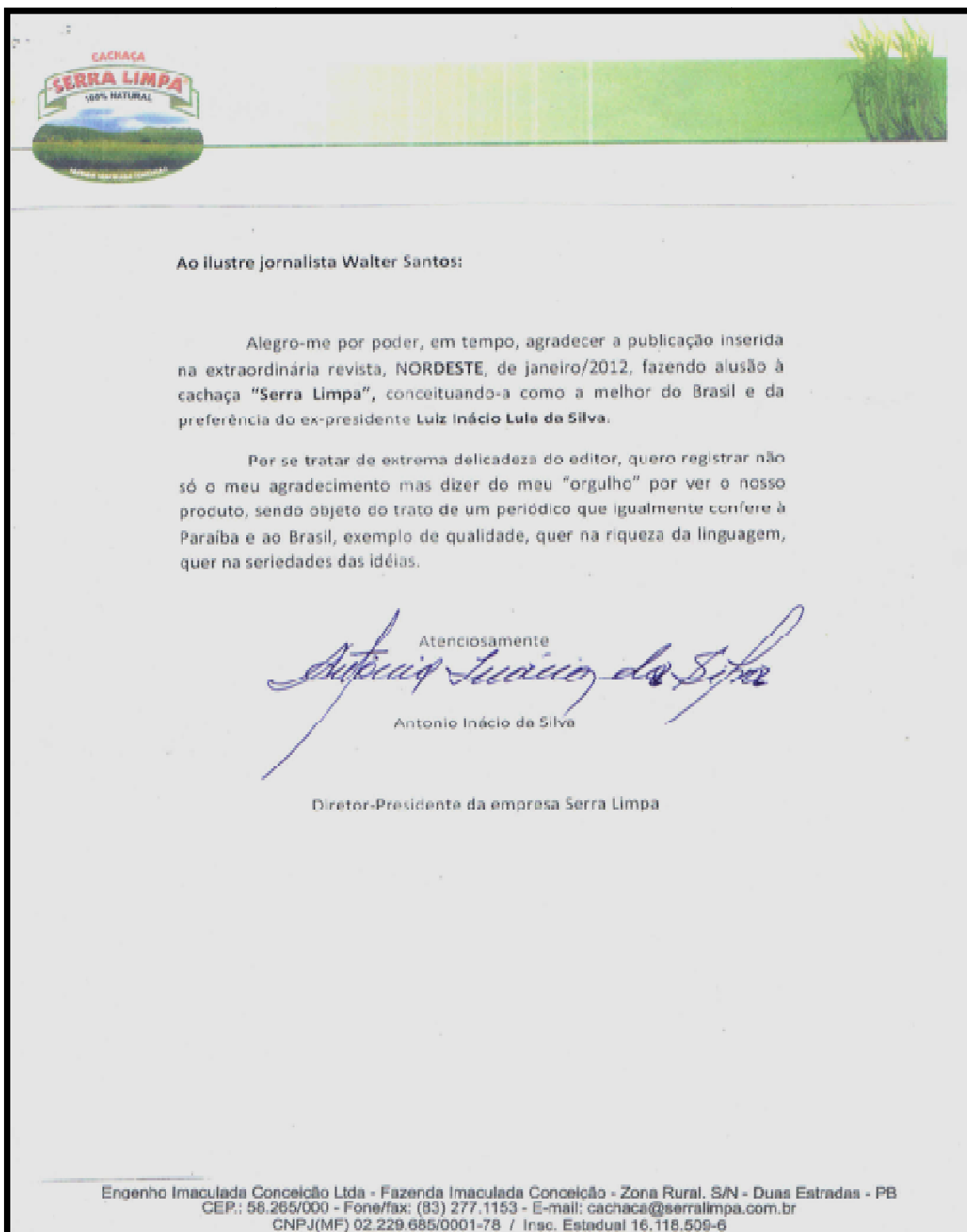
ANEXO LI – Localização da área do objeto de Pesquisa (Engenho Imaculada Conceição)



Fonte: Adaptado do Google/Earth, acesso em 20/07/2013.

Org.: Deivid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO LII - Proprietário da Cachaça Serra Limpa diz que sente orgulho em ser mencionado pela Revista NORDESTE



Fonte:<http://www.wscom.com.br/noticia/economia/+DONO+DA+SERRA+LIMPA+DESTACA+NO+RDESTE-121540>, acesso em 25/07/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO LIII - Representatividade e reconhecimento em produzir cachaça de qualidade faz a cachaça Serra Limpa um produto de conquistas.

SERRA LIMPA.
QUEM TE CONHECE
JAMAIS ESQUECE!

TOP OF MIND
2012
Juiz Positivo - PB
CAMPEÃ CONSECUTIVA DESDE 2001
FINALISTA 2011

11
UNICACAMPÃO
TOP OF MIND
Juiz Positivo - PB

veja
1º RANKING DA CACHAÇA
REVISTA VEJA

VIP
5º RANKING DA CACHAÇA
REVISTA VIP

PLAYBOY
5º RANKING DA CACHAÇA
REVISTA PLAYBOY

CACHAÇA
SERRA LIMPA
ORGÂNICA
FAZENDA IMACULADA CONCEIÇÃO
Conteúdo 355 ml

Certificado de qualidade orgânica. A única da Paraíba a garantir o selo.

IBD
www.ibd.com.br

USDA ORGANIC

1º LUGAR
TOP OF MIND
CAMPEÃ
2001
A
2011
PARAIBA

WWW.SERRALIMPA.COM.BR
TELEVENDAS: 83 3277-1153 / 8690-1153

BEBA COM MODERAÇÃO

Fonte: WWW.serralimpa.com.br, acesso em 25/07/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges

ANEXO LIV – Antônio Inácio e seu neto Jobson, representando a cachaça Serra Limpa na premiação TOP OF MIND, onde pela 12º ano consecutivo foi vencedora como melhor cachaça da Paraíba.



Fonte: <http://brejo.com/nggallery/post/fotos-serra-limpa-e-a-marca-mais-lembrada-pelos-paraibanos-confira-as-imagens/slideshow/> - acesso em 08/08/2013

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.


ANEXO LV – IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

Licença de: **OPERAÇÃO** Nº **2686/2012**
Processo Nº **2012/003235 / TEC / LO 3088**

IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

Razão Social: **ENGENHO IMACULADA CONCEIÇÃO LTDA.**
CNPJ: **02.229.685/0001-78**
Endereço: **FAZENDA IMACULADA CONCEIÇÃO S/N - ZONA RURAL - DUAS ESTRADAS PB - Cep. 58265/000**
Atividade Licenciada: **FABRICAÇÃO, ENVAZAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE CACHAÇA**

Data de Emissão da Licença: **VINTE DO OITO DE DOIS MIL E DOZE**
Prazo de Validade: **20/08/2014**

   **GOVERNO DA PARAÍBA**

Fonte: <http://www.riotintopb.com.br/v2006/> - acesso em 08/08/2013.

Org.: Deivid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO LVI – Família que reside na propriedade do Engenho Imaculada Conceição –
Duas Estradas/PB**



Fonte: <http://www.riotintopb.com.br/v2006/> - acesso em 08/08/2013.
Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO LVII – Quadros de valores significativos da cachaça Serra Limpa localizado na casa sede do Engenho Imaculada Conceição – Duas Estradas/PB.



Fonte: <http://www.riotintopb.com.br/v2006/> - acesso em 08/08/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO LVIII – Valorize o que é nosso! CACHAÇA: A única bebida verde-amarela.



Fonte:https://www.facebook.com/photo.php?fbid=332687840190345&set=a.332687830190346.1073741831.100003473948947&type=3&src=https%3A%2F%2Ffbcdn-sphotos-d-a.akamaihd.net%2Fphotos-ak-ash4%2F417874_332687840190345_930225172_n.jpg&size=720%2C487 – acesso em 08/08/2013.
Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO LIX – REGISTRO DE VISITANTES: Livro encontrado nas dependências do Engenho Imaculada Conceição.



Fonte: WWW.serralimpa.com.br, acesso em 13/03/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges