

PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL***PRODUCTION OF ARTISANAL CACHAÇA***

Lucas de Oliveira – lucasoliveiramarco@hotmail.com
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

Edemar Ferrarezi Junior – edemar.junior@fatectq.edu.br
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

DOI: 10.31510/infa.v19i2.1542

Data de submissão: 01/09/2022

Data do aceite: 28/11/2022

Data da publicação: 20/12/2022

RESUMO

Como visto em livros históricos que retrata a evolução de uma bebida ingerida por povos nativos e escravos, no qual era uma bebida sem conhecimento, surgia no Brasil a cachaça, contudo no grau de conhecimento que a bebida ganhava perante os povos, ela ia ganhando espaço nas mesas dos senhores por ser uma bebida mais disponível. A cachaça tem um grande papel na história do Brasil e com os anos foi ganhando mais espaço. A finalidade do presente trabalho é mostrar a cachaça artesanal apresentando sua evolução com o decorrer dos anos, pois é uma bebida que está presente no histórico do Brasil, desde seu período colonial, e são diversas alternativas até aparecer a bebida destilada, que é um dos drinks mais consumidos por brasileiros e sendo mais procurada fora do país. A diretriz deste trabalho foi elaborado por meio de pesquisas bibliográficas, com suporte de obras que abrange o tema escolhido, pesquisas teóricas, sites oficiais e artigos científicos.

Palavras-Chave: Aguardente. Cachaça. Bebida Histórica.

ABSTRACT

As seen in historical books that portray the evolution of a drink ingested by native peoples and slaves, in which it was a drink without knowledge, cachaça appeared in Brazil, however in the degree of knowledge that the drink gained before the people, it was gaining space on gentlemen's tables because it is a more available drink. Cachaça has a great role in the history of Brazil and over the years it has gained more space. The purpose of this work is to show artisanal cachaça, presenting its evolution over the years, as it is a drink that is present in the history of Brazil, since its colonial period, and there are several alternatives until the distilled drink appears, which is one of the drinks most consumed by Brazilians and being more sought after outside the country. The guideline of this work was elaborated through bibliographical research, supported by works that cover the chosen theme, theoretical research, official websites and scientific articles.

Keywords: Brandy. Liquor. Historic Drink.

1. INTRODUÇÃO

A cachaça artesanal é uma das bebidas mais consumidas no Brasil, sua história começa com o período colonial do Brasil em meados dos anos 1530, onde os produtores de cana-de-açúcar notaram que o subproduto liberado na produção que era conhecido pelos escravos como “cachaza” e este líquido era utilizado em trato de animais e que notou que após alguns dias isso fermentava e virava um líquido ardente, no qual originou o nome aguardente. (SAKAI, 2022) Ao passar dos anos a cachaça que tinha como apelido aguardente de cana, de teor alcoólico, oriundo da destilação entre 38% a 48% pela destilação do mosto fermentado com características sensoriais e peculiares, desde então foram surgindo novas técnicas de produção e ela foi ganhando seu lugar no mercado e perdeu aquela visão que a população tinha como uma bebida sem comercio. (IBRAC, 2022).

O mercado da cachaça vem sofrendo uma mudança radical, pois o Brasil produz hoje 1,2 milhões de litros da bebida. E sua maior concentração de produção é no estado de São Paulo, correspondendo a 50% da produção nacional, seguido pelo estado de Minas Gerais que é responsável por 10% da produção nacional, visto que o seu crescimento está possibilitando entrada de novos consumidores essencialmente os de classes mais elevada, retirando aquele mito de uma bebida de baixa qualidade e destinada a consumidores das classes baixas. A cachaça destaca-se por suas qualidades e características únicas, pois trata se de uma bebida saborosa, e com o passar do tempo e com os avanços tecnológicos a

produção de cachaça melhora cada vez mais e vem ganhando seu espaço nos comércios do país. (SAKAI, 2022).

O processo de fabricação de cachaça artesanal requer uma série de detalhes em todos os processos, desde a seleção do tipo de cana e seus cuidados, a moagem, ingredientes necessários para fermentação e seu tempo, tipo de destilação, tonéis de armazenamento para envelhecimento e até mesmo no engarrafamento, pois uma boa embalagem chama atenção do público.

Além destes cuidados o engenho tem como dever oferecer um produto de qualidade sanitária, segurança alimentar e que estejam em dia com os regulamentos específicos e com a Boas Práticas de Fabricação, que são um conjunto de etapas procedimentos higiênico sanitários instituídos pelos órgãos fiscalizadores. (SENAI, 2014).

Entretanto, tendo em vista diversas tendências para a bebida brasileira o seu futuro é esplendido no mercado, pois por se tratar de uma bebida feita completamente de forma artesanal, é um ponto muito forte, com um grande potencial de crescimento, o capital investido

retorna se em pouco tempo e por ser um produto que está em expansão mercadológica, podendo ser encontrada em diversos pontos de venda. O objetivo deste estudo é demonstrar como o mercado da cachaça artesanal evoluiu, sendo a segunda bebida mais consumida entre brasileiros, ficando somente atrás da cerveja, e adquirindo reconhecimento e valor fora do país.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1. Análise e dimensionamento de mercado

A cachaça é tipicamente a segunda bebida mais consumida, pelos requisitos de sustentabilidade, social e econômico, que são analisados no processo de certificação validando o compromisso dos produtores com os consumidores. (HAIK, 2022).

A cachaça artesanal proporciona um ambiente promissor a bons negócios, onde a bebida vendo perdendo apenas para a cerveja em consumo no mundo. Analisando o comportamento dos consumidores a cachaça artesanal vem ganhando cada vez mais o paladar da sociedade, abrindo as portas para pessoas interessadas em saber como é o processo de fabricação e degustar a cachaça direto na fonte, isso ocorre principalmente nos alambiques os instalados na zona rural. (HAIK, 2022).

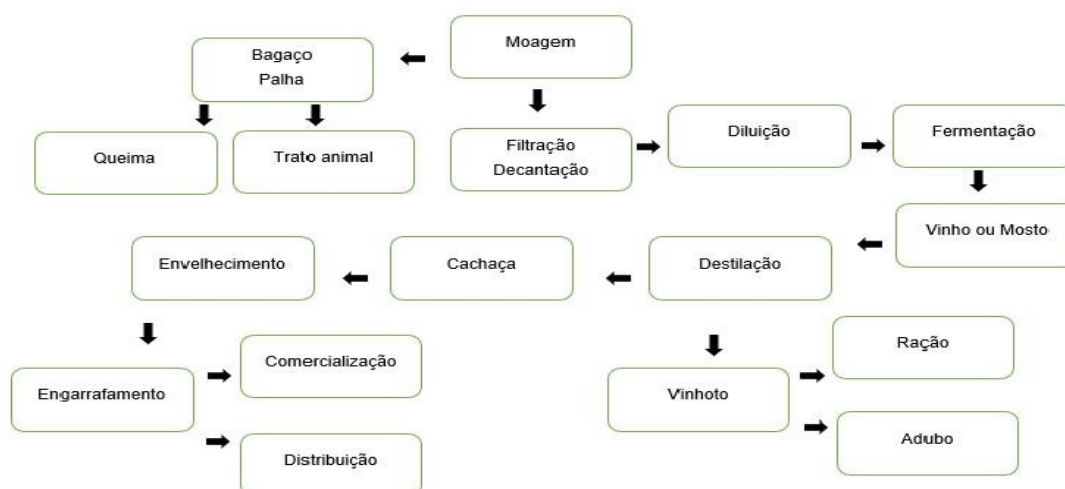
Conforme o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), a produção varia em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo cerca de 75% proveniente da fabricação industrial e 25%, da forma artesanal.

A cachaça artesanal é um produto que agrega muito valor por ser uma bebida considerada exclusiva por seus apreciadores. Quando se obtém certificados de qualidade e socioambientais, as cachaças artesanais ganham outra visão, de acordo com seus consumidores, pois a cachaça artesanal é uma bebida apreciada em maior quantidade pelos homens, e as mulheres estão tendo interesse em ocupar esse espaço no mercado, até mesmo como degustadoras passando a ser mais exigentes do que os homens apreciando todas as nuances da bebida, abrindo possibilidades aos produtores passando a ser líderes de pesquisas acadêmicas. O consumo da cachaça artesanal tem boa procura o ano todo, em especial nos meses de junho e julho onde são comemoradas as festas juninas. (HARMONIESCHNAPS, 2020).

2.2. Processos e operações industriais

O processo de produção de cachaça é bem diversificado e com o passar do tempo essas etapas foram aprimorando se, com o intuito de se produzir ainda mais, as principais etapas para

a produção de cachaça: colheita, moagem, fermentação, destilação, armazenamento e envelhecimento e engarrafamento e rotulagem (Fluxograma 1).



Fluxograma 1: Processo de fabricação de cachaça

Fonte: criação do autor (2022)

A Colheita deve ser realizado ao amanhecer, manualmente e sempre armazenando em locais apropriados para que assim evite contaminação, e verificar quando a cana estiver com o teor de amadurecimento com 18°Bx, selecionar canas mais retas, livres de palhas, doenças, pragas, fungos e bactérias para que se tenha um produto final de qualidade. Uma cana ideal e mais utilizadas para a produção de cachaça são aquelas mais resistentes e que tem um bom desempenho ricas em açúcar, colmos moles e de pouca fibra, essas são as mais utilizadas por produtores por conta de seu auto rendimento de produção de caldo. (SAKAI, 2022).

A Moagem deve ser feita no máximo nas primeiras 24 horas após a colheita no qual a cana de açúcar após serem selecionadas e limpas, vão para o moedor que lá é extraído a garapa e o bagaço, que é jogado em um local para ser descartado para seus fins, neste processo de moagem o caldo vai para um recipiente ele já passa por um sistema de filtragem para tirar as impurezas, após esse processo o líquido passa por um processo de decantação e em seguida vai para uma dorna de inox onde se faz a medição do brix da garapa, que seria uma medida para ver a quantidade de açúcar no produto e o ideal e de 13°Bx a 15°Bx para se ter uma cachaça de qualidade, e após esse processo o caldo pronto para a fermentação é chamado de mosto. (MAPA DA CACHAÇA, 2022).

A fermentação é o processo que as leveduras viram açúcares simples em álcool e gás carbônico e o organismo responsável por esse procedimento é o *Saccharomyces cerevisiae* que é conhecido como o fermento de pão ou os fermentos artesanais. Utiliza se 20 gramas do fermento para cada litro do caldo. Para fermentação do mosto primeiramente deve se transformar os açúcares da cana em vinho, este processo é responsável por atribuir sabores e

aromas a cachaça, e por fim se tem o pé de cuba, líquido da fermentação que é reutilizado para fazer mais cachaça assim não se adiciona fermento para próxima destilação, logo em seguida o caldo deve ser armazenado em tanques de inox em ambientes isolados e controlados no qual a levedura começa sua transformação de açúcares para vinho de cana durando um tempo de 14 a 24 horas, tudo de forma natural. (OLIVEIRA, 2010).

A destilação artesanal é feita em alambique de cobre por favorecer a qualidade na cachaça, no que este procedimento corresponde em aquecimento do vinho de cana a uma temperatura elevada onde o álcool evapora deixando a água, o vapor passa pelo pescoço do alambique e logo em seguida já passa por um resfriamento que condensa o vapor onde é transformado em líquido. O líquido liberado é uma aguardente de cana de açúcar que tem um teor alcoólico cinco vezes maior que o vinho e que para o consumidor é chamado de cachaça, onde é dividida em três partes: cabeça, coração e calda, cabeça que é a primeira cachaça com um teor alcoólico muito elevado, fazendo que não seja apropriada para consumo, já o coração é parte mais nobre da cachaça, e por fim a cauda que é o final da destilação, inapropriada para consumo. (PESAGRO, 2008).

Armazenamento e envelhecimento onde após a destilação a cachaça fica de repouso ou é mantida em tonéis de aço ou em de madeiras nobres. A cachaça tem um período mínimo de repouso, pois assim ocorre a liberação de alguns compostos que prejudica o sabor da cachaça. O armazenamento em tonéis de madeira serve para mudar as características da cachaça, tais como sabor, aroma e teor alcoólico. Esta técnica de armazenamento já é usado a anos e essa técnica de armazenamento faz com que a cachaça agrega valor, pois se tem mais de 50 espécies de madeiras para envelhecimento da cachaça e cada madeira dá uma característica única da madeira para a cachaça. (PORTAL SÃO FRANCISCO, 2022).

De acordo com Oliveira (2010, p.23) após todos os processos serem realizado a cachaça fica em tonéis onde ela descansa e envelhece, passando pelo processo de engarrafamento e rotulagem, no qual a cachaça passa por um sistema de filtragem para retirada de alguns resíduos dos tonéis e feito isso ela é engarrafada em recipientes de vidro ou de cerâmica e por fim se coloca o rótulo seguindo todas as recomendações exigidas.

A parte da legislação da cachaça não é muito diferente de alguns alimentos, pois a cachaça é considerada um alimento devido as suas particularidades que têm como a origem da matéria prima, produção e armazenamento fazendo necessário o cadastro em alguns órgãos como o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) no qual ele é responsável por criar um conjunto de normas para a produção de cachaça, essa norma tem 15 anos que está em

vigor e ela está mais ligada ao setor de produção, já a parte da caldeira cabe ao bombeiro fazer vistoria e a CETESB a partir do momento que se fabrica algo e tem liberação de dejetos em propriedades rurais cabe a eles fazer a fiscalização, para que o produtor faça tudo dentro das normas sem que agrida o meio ambiente. E o que não pode faltar é a documentação para poder produzir a cachaça. (NACÃO AGRO, 2022).

Os subprodutos liberados na produção de cachaça, temos as ponteiros das canas que pode ser usada como trato de animais ou fabricação de palmito de cana e tem as palhas que são liberadas com a limpeza, ela pode ser usada tanto para trato animal quando uso nas caldeiras para produção de cachaça. Após a moagem da cana temos o bagaço que pode ser usado tanto como trato animal e como combustível para as caldeiras, e após a produção e liberado em uma parte a cachaça e outra parte e liberado a vinhaça e esse líquido é muito usado com duas finalidades, uma delas e para a complementar a alimentação animal e outra usa se como adubo em plantações. (ROTEIRO DA CACHAÇA, 2020).

3. PROCEDIMENTOS METOLÓGICOS

O presente trabalho foi elaborado por meio de pesquisas bibliográficas baseando se em obras publicadas, sobre o tema escolhido: Produção de cachaça artesanal. No qual foram feitas diversas pesquisas atento ao referencial bibliográfico, onde segundo Fonseca (2002), é adquirida a partir de referências teóricas que já foram analisadas e publicadas, como artigos científicos, livros. Qualquer trabalho científico começa com uma pesquisa bibliográfica, que dá acesso ao pesquisador conhecer sobre o assunto. (FONSECA, 2002, P.32).

A presente pesquisa tem uma abordagem de natureza qualitativa que segundo Denzin e Lincoln (2006), esse trabalho contorna uma abordagem interpretativa do mundo, no qual onde os seus pesquisadores adquirem conhecimento das coisas em seus contextos naturais, de forma que vão em busca de entender os fatos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Brasil além de ser um grande produtor de cachaça também é seu maior consumidor, sendo consumido quase toda a produção e exportado somente cerca de 1% a 2% de toda produção de cachaça.

Seus principais importadores em volume são: Paraguai, Alemanha, Itália, Uruguai e Portugal. Segundo estudos do PBDAC, Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, estima-se que as exportações alcancem 100 milhões de litros em dez anos,

pois a qualidade da cachaça brasileira vem ganhando força a cada safra e conquistando ainda mais os consumidores estrangeiros, principalmente os europeus. (EXPO CACHAÇA, 2020).

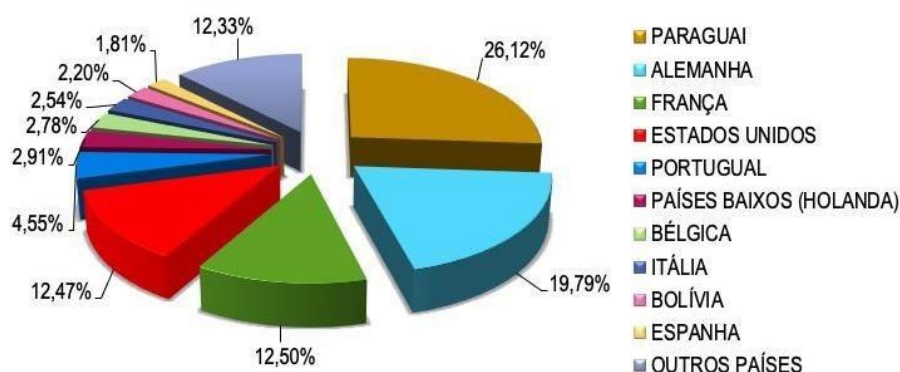


Figura 1: Principais países de destino em volume em 2020. Total de 5.575.461 litros.
Fonte: Instituto Brasileiro da cachaça- IBRAC. 2020.

A cachaça é produzida em todos os estados brasileiros, tendo uma maior concentração no que se refere as exportações por Estado, em 2020, segundo o Instituto Brasileiro da cachaça (IBRAC) os principais estados exportadores referente a valores são: São Paulo, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Ceará.

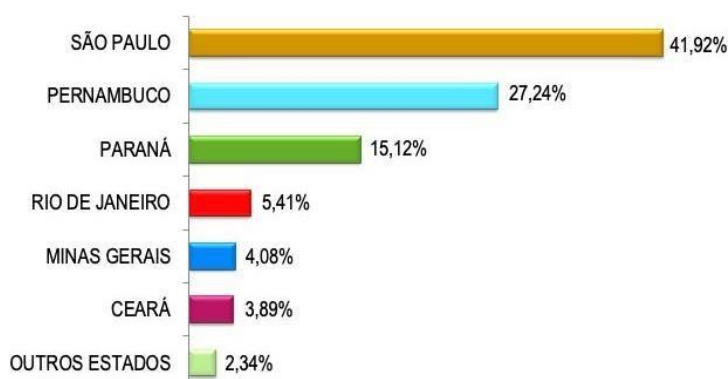


Figura 2: Principais estados exportadores em volume em 2020.
Fonte: Instituto Brasileiro da cachaça- IBRAC. 2020.

Pode-se concluir que o mercado da cachaça artesanal cresceu positivamente. A produção da cachaça envelhecida abrange uma série de processos que devem ter total atenção para a obtenção de qualidade da bebida.

Durante o ano que passou em meio pandemia Covid-19 a cachaça teve um grande impacto em suas vendas e seu principal canal de distribuição em grande parte do país sofreu com uma queda de 6,5% em 2020 e no ano seguinte teve uma recuperação de 2,2% e os mais afetados foram bares, casas de festas e restaurantes, devido as medidas de restrição estabelecida, já a produção de cachaça artesanal durante este período teve seu cenário oposto o das vendas, no qual em 2020 teve um aumento de 0,3% e no ano seguinte uma baixa de 0,3%. Espera se que

em 2022 o comércio se recupere, no qual a abertura do comércio, junto a comercialização entre países, liberação do público em eventos presenciais, pode fortalecer a retomada do comércio de cachaça. (FORBES, 2022).

Ainda de acordo com o autor os principais estados que exportaram a cachaça artesanal foram: São Paulo com US\$ 6,09 milhões e Pernambuco com US\$ 1,84 milhões, em seguida vem Rio de Janeiro US\$ 1,30 milhões, Paraná US\$ 1,23 milhões e Rio Grande do Sul US\$ 883 mil. Vistos esses valores pode-se notar que São Paulo vendeu 3,15 milhões de litros; Pernambuco 1,95 milhão de litros, Rio de Janeiro 378 mil litros, Paraná 1,15 milhão de litros e Minas Gerais, 248 mil litros. (FORBES, 2022).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considera-se que após os estudos levantados, o comércio da cachaça artesanal é favorável, um produto de valor histórico que é passado de gerações em gerações. Ao decorrer do trabalho realizado pode-se ver diversas vantagens, sendo uma delas o fato de o Brasil ser um dos países de maior matéria prima, a cana de açúcar, isto ocorre por ela ser de fácil adaptação em nosso clima e solo. O papel histórico da cachaça é tornar-se um símbolo brasileiro, fazendo com que o ganhe espaço no mercado exterior.

Conclui-se que o mercado da cachaça artesanal é promissor e com um grande potencial de crescimento, e ganhou seu espaço no mercado exterior, por ser uma bebida que carrega com si grandes valores históricos, que vem sendo apreciada e produzida por gerações, com grandeza em cada detalhe. Portanto, o mercado de cachaça artesanal cresceu positivamente ganhando reconhecimento no mercado.

REFERÊNCIAS

BIABIER. **Cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida do País**. Disponível em: <<https://biabier.com.br/cachaca-e-a-segunda-bebida-alcoolica-mais-consumida-do-pais/>>. Acesso em 17 set. 2022.

CACHAÇAGESTOR. **Tudo que você precisa saber sobre a legislação no mercado da cachaça**. DISPONIVEL EM: <<https://cachacagestor.com.br/blog/legislacao-no-mercado-da-cachaca/>>. Acesso em: 20 set. 2022.

DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. **Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa**. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.). O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. p. 15-41.

EMBRAPA. **Cachaça**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/cana/pos-producao/cachaca>>. Acesso em: 22 set. 2022.

EXPOCACHAÇA. **Números da cachaça: A importância do mercado da Cachaça no Brasil e no Mundo.** <Disponível em: <https://www.expocachaca.com.br/numeros-da-cachaca/>>. Acesso em: 24 set. 2022.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FORBES. **Exportação de cachaça recupera mercado e espera crescer em 2022.** Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbesagro/2022/01/exportacao-de-cachaca-recupera-mercado-e-espera-crescer-em-2022/?amp>>. Acesso em: 26 set 2022.

HARMONIESCHNAPS. **Árvore do conhecimento.** Disponível em: <<http://www.harmonieschnaps.com.br/sem-categoria/mulheres-cachaca-artesanal>>. Acesso em: 21 set. 2021.

IBRAC. **O que é cachaça.** Disponível em: <<https://ibrac.net/cachaca/4/o-que-e-a-cachaca>>. Acesso em: 22 set. 2022.

MAPADACACHAÇA. **Como fazer cachaça em 8 passos.** Disponível em: <<https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/como-se-produz-cachaca-em-8-passos/>>. Acesso em: 25 out. 2022.

NAÇÃOAGRO. **5 coisas que você precisa saber para produzir e vender cachaça artesanal.** Disponível em: <<https://www.nacaoagro.com.br/noticias/coisasprecisa-conhecer-para-produzir-cachaca-artesanal/>>. Acesso em: 25 out.2002.

OLIVEIRA, L. M. **O processo de produção da cachaça artesanal e sua importância comercial.** Disponível em: < https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/BUOS-99VGVE/1/monografia_ana_marcia_2011_2.pdf>. Acesso em: 17 set. 2022.

PESAGRO. **Cachaça de alambique.** Disponível em: <<http://www.espacodoagricultor.rj.gov.br/pdf/cachaca.pdf>>. Acesso em 20 set. 2021.

ROTEIRODACACHAÇA. **Produção de cachaça.** Disponível em: <<https://roteirodacachaca.com.br/producao-da-cachaca/>>. Acesso em: 27 out. 2022.

SENAI. **Fabricação de cachaça.** Disponível em: <<https://www.senairs.org.br/sites/default/files/documents/fabricao-de-cachaa-pdf1.pdf>>. Acesso em: 21 set. 2021.