



CACHAÇA

João Batista Villas Boas Simoncini¹
Pedro Ivo Dias Tanagino²
Morisa Angélica Gandolfi Benites³
Mateus Delgado Marques⁴

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

RESUMO

Esta pesquisa trata de um dos principais produtos derivados da cana-de-açúcar, produzido desde o início da colonização portuguesa na América. A cachaça assumiu grande importância no comércio Atlântico durante o período colonial e se tornou, com profundas transformações agrícolas, tecnológicas, econômicas, sociais e culturais, na segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil hoje, depois da cerveja. O objetivo é analisar historicamente o desenvolvimento tecnológico, econômico, social e cultural da produção, distribuição e consumo da cachaça no país, avaliando o potencial da certificação de origem da cachaça de alambique, envelhecida ou não, “premium” e “extra premium” no Brasil. A pesquisa se orientou a partir da legislação vigente que define a “cachaça”. A partir disto, foi realizado um estudo multidisciplinar com a revisão bibliográfica sobre a bebida, considerada a partir da perspectiva legal e das pesquisas da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Do ponto de vista da história, geografia e antropologia da cachaça, foi levantada e analisada a bibliografia sobre seu papel como elemento formador de identidade social e como patrimônio histórico e cultural imaterial, considerando suas regionalidades históricas e as mudanças nos processos de fabricação.

Palavras-chave: Cachaça. Certificação de origem. Identidade social. Patrimônio cultural.

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia do UniAcademia Centro Universitário. Orientador.

² Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Bolsista de Pós-Doutoramento – CAPES-PNPD na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Coorientador voluntário.

³ Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia do UniAcademia Centro Universitário.

⁴ Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia do UniAcademia Centro Universitário.

A bebida alcoólica se tornou uma das principais moedas de troca do comércio português na África no século XVI, especialmente no que diz respeito ao tráfico negreiro. Usavam primordialmente o vinho e a bagaceira (aguardente de borras de uva típica de Portugal), mas estes produtos, gradualmente, perderam espaço na preferência africana diante dos vinhos espanhóis, mais alcoolizados e, portanto, valiosos, que continuavam a chegar, especialmente em Angola, mesmo após a proibição portuguesa do comércio castelhano na região, depois do fim da União Ibérica⁵. A partir de 1655, os negociantes portugueses e seus agentes comerciais luandenses começam a dar registros de que uma aguardente do Brasil também começava a roubar-lhes o comércio de bebidas alcoólicas em Angola e na África Central. Essa bebida brasileira, hoje mais conhecida como “cachaça”, era conhecida como “jeribita”. O famoso poeta e advogado baiano Gregório de Matos (1636-1696) utilizava essa mesma denominação, apontando seu uso corrente na Bahia do século XVII. No período imperial, o padre pernambucano Miguel do Sacramento Lopes Gama (1791-1852) também afirmava que a palavra era de uso corrente na província de Pernambuco para designar a bebida, e o religioso e lexicógrafo da língua portuguesa, Rafael de Bluteau (1638-1734) afirmou que a palavra teria mesmo origem brasileira. (ALENCASTRO, 2000. p. 312-313).

A origem da palavra “jeribita” provavelmente se deve a “jeribá”, nome tupi de uma palmeira comum do litoral da América portuguesa, com a qual faziam um vinho de palmeira parecido com o vinho de palmeira muito conhecido no Continente Africano. Além de palavras derivadas de “jeribita”, como “birita”, “piribita” e “jurubita”, tornaram-se correntes no Brasil sinônimos de “cachaça” palavras de origem africana como “marafo”, “angico”, “canjica”, “cumbe”, “geba”, “maçangana”, “mamãe-de-luanda”, “otim” e “malunga”. Esta última, de origem quimbundo, provém de “malungo”, “mulunga” ou “malongo”, palavras sinônimas que designavam as correntes de ferro com que se prendiam os escravizados. (ALENCASTRO, 2000. p. 313).

Já a origem da palavra “cachaça” talvez seja mais controversa, contudo, seu emprego pode ser analisado historicamente. De acordo com Luís da Câmara Cascudo (1986, p. 13-15), a palavra “cachaça” começa a aparecer, ainda que infimamente, na

⁵ Período que vai de 1580 a 1640, em que se uniram as coras de Portugal e Espanha, sob o domínio espanhol. Isso se deu após a guerra de sucessão ao trono que ocorreu após a morte do rei D. Sebastião (sem herdeiros) e de seu tio, o rei D. Henrique (sem herdeiros), permitindo que o trono lusitano fosse reclamado pelo rei Felipe II da Espanha, filho da rainha espanhola Isabel de Portugal.

literatura e poesia portuguesa na época das Grandes Navegações, nos séculos XV e XVI. No reinado de D. João III (1521-1557) já se produzia e consumia bebida chamada “cachaça” na província do Minho, região Norte de Portugal. Todavia, a palavra, possivelmente de origem espanhola (“*cachaza*”), designava então a aguardente feita de borras de uva, mais conhecida em Portugal como bagaceira, muito embora o famoso escritor português Gil Vicente (1465-1536) já registrasse, em 1525, a abundância de plantações da cultura asiática da cana-de-açúcar na província da Beira, na região Central de Portugal. O seu plantio para o fabrico do “mel de açúcar” tem registro em Portugal pelo menos desde meados do século XV, como substituto do mel de abelha na farmacopeia e culinária portuguesas (CASCUDO, 1986. p. 20).

Cascudo (1986) dá a entender que a fabricação de aguardente de cana-de-açúcar tem início no primeiro século da colonização portuguesa na América, aproximadamente em finais do século XVI, mas o uso da palavra “cachaça” para o destilado brasileiro de forma ampla é tardio. Entre os séculos XVI e XVIII esta palavra não aparece nos documentos e relatórios comerciais, fiscais e nem nos eclesiásticos. Nestes tipos de documentos oficiais aparecia como “aguardente da terra”, em contraposição à “aguardente do reino”. Relatos de viajantes não-portugueses do início do século XVII dizem que o consumo da “aguardente da terra” era então mais restrito aos “escravos e filhos da terra”, o que leva Cascudo a supor que o emprego da palavra “cachaça” fosse mais comum ao povo da América portuguesa, mas não à cultura letrada do colonizador. Durante o governo de Maurício de Nassau no Brasil holandês (1630-1654), estabelecido na região Nordeste do Brasil, “cachaça” designava um subproduto ou escória da fabricação do açúcar, que era aproveitado para a alimentação dos animais de tração, que comumente moviam os engenhos açucareiros:

“A primeira caldeira é chamada pelos portugueses “caldeira de mear descumos”, na qual o caldo é sujeito à ação de um fogo lento, sempre movido e purgado por uma grande colher de cobre chamada “escumadeira”, até que fique bem escumado e purificado. A espuma é recebida numa canoa, posta em baixo, chamada “tanque”, e assim também a *cachaça*, a qual serve de bebida para os burros” [...].

“Deste sumo, a coagular-se num primeiro tacho, com pouco fogo, tira-se uma espuma um tanto feculenta e abundante, chamada *Cagassa*, que serve de comida e bebida somente para o gado”. (CASCUDO, 1986. p. 16).

No início do século XVIII, na Bahia, o famoso missionário e historiador jesuíta italiano André João Antonil (1646-1716), autor de *Cultura e Opulência do Brasil por*

suas Drogas e Minas, descreve de forma pormenorizada o processo de fabricação do açúcar, apontando o mesmo significado acima posto para a “cachaça” como espécie de refugo da indústria açucareira:

“Guiando-se o çumo da cana (que chamão caldo) para o parol da guinda, daí vai por uma bica a entrar na casa dos cobres, e o primeiro lugar, em que cáí, é a caldeira que chamão do meio, para nela ferver, e começar a botar fora a imundicia, com que vem da moenda. O fogo faz neste tempo o seu ofício; e o caldo bota fora a primeira espuma, à *que chamão Cachaça*: e esta por ser imundicia vai pelas bordas das caldeiras ladrilhadas fóra da casa, por um cano bem enterrado, que a recebe por uma bica de páu, e serve para as bêstas, cabras, ovelhas e porcos; e em algumas partes também os bois a lambem; porque tudo é doce, e ainda que imundo, deleita”. (CASCUDO, 1986. p. 16).

Conforme Cascudo, a utilização da palavra “cachaça” como refugo dos processos de depuração dos “méis” era denominação clássica na Espanha e América Espanhola, as assim chamadas “*defecaciones de las cachazas*”. De todo modo, afirma o autor, nos séculos XVI e XVII, o destilado brasileiro de cana-de-açúcar não possuía ainda o nome de “cachaça”, como já mencionado acima por Alencastro (2000). Todavia, citando ainda os relatos de Antonil, Cascudo nos mostra que as tais espumas “cachaças” recebiam outro emprego para o consumo humano:

[Antonil]. Fala na *garapa*, feita das espumas sobrantes da segunda caldeira, ebulição no segundo tacho, *garapa que é a bebida de que mais gostão, os negros, com ela comprando farinhas, bananas, aipins e feijões aos parceiros. Bebia-se a garapa imediatamente, ainda doce, ou guardando-a em potes até perder a doçura, e azedar-se, porque então dizem que está em seu ponto de beber [...]*. (CASCUDO, 1986. p. 17).

E a esta bebida de garapa azeda chamavam muitas vezes de cachaça ou “caxaxa”, embora não guardasse semelhança com a aguardente destilada da cana que hoje leva esse nome (CASCUDO, 1986. p. 23). O emprego do nome “cachaça” para denominar a aguardente de cana-de-açúcar torna-se mais usual somente entre o final do século XVIII e início do XIX. Na poesia, a obra *Cartas Chilenas*, redigida poucos anos antes da Conjuração Mineira de 1789 pelo jurista e poeta “Inconfidente” Tomás Antônio Gonzaga (1744-1810), demonstra a difusão do nome para a bebida em Minas Gerais, o que, segundo Cascudo (1986, p. 32) também se verifica no Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco, províncias que então lideravam a produção da cachaça. O naturalista germânico que veio em missão ao Brasil em 1817 junto a comitiva de D. Leopoldina, futura imperatriz do Brasil e esposa de D. Pedro I, também

registra a aguardente de cana-de-açúcar como “cachassa” em 1818 em seu famoso livro *Viagem Pelo Brasil*. O também famoso naturalista francês Augusto de Saint-Hilaire (1799-1853) em seu livro *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e Pela Província de Goiás* afirma que “Cachaça é a aguardente do país” (CASCUDO, 1986. p. 33). É possível observá-lo também pelos registros que notam o surgimento de topônimos cada vez mais frequentes com o nome da bebida, como “Beco da Cachaça”, em São Paulo, e “Rua da Cachaça”, em São João Del Rey.

Devido à queda das importações de bebidas alcoólicas portuguesas no Brasil e o desvio do pleno potencial açucareiro com a produção da aguardente de cana-de-açúcar, a Coroa portuguesa criou uma série de limitações à fabricação e comercialização da “aguardente da terra” e da garapa fermentada (“vinho de mel”), tomando atitude mais drástica com a sua proibição em 13 de setembro de 1649 (com exceção concedida apenas a Pernambuco), restringindo o consumo desta bebida exclusivamente aos escravizados, vedando qualquer tipo de comercialização. As antigas restrições eram costumeiramente tratadas com desprezo pelos produtos brasileiros, mas a rigidez deste decreto de 1649 gerou uma série de revoltas celebrizadas como “Revoltas da Cachaça”, ou, nos termos da época, “revoltas dos jeribiteiros”. O governador Luís de Almeida (1652-1655) chegou a enviar um documento ao Conselho Ultramarino argumentando que a produção da aguardente de cana se apresentava como a única saída para a crise então vivida pelos engenhos fluminenses. Esse decreto régio foi revogado somente em 1661 (CASCUDO, 1986. p. 24-25; ALENCASTRO, 2000. p. 315). Esse fato histórico inspirou a recente criação do Dia Nacional da Cachaça no 13 de setembro (PL Nº 173/2017), reconhecendo-a, portanto, como um dos maiores símbolos da formação da identidade social e do patrimônio cultural e histórico do Brasil.

Nas últimas décadas tem aumentado as iniciativas, tanto por parte dos produtores quanto por parte do Governo, pela implantação de normas e procedimentos que visam a valorização do produto. Uma dessas iniciativas foi a criação, em 1997, do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC) pela Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE)⁶. O programa trouxe como

⁶ A Portaria MAPA nº 153, de 27 de maio de 2021 “estabelece os procedimentos de reconhecimento de equivalência para a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Sisbi-POV), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa). O Sisbi-POV é um importante instrumento de governança das fiscalizações e inspeções realizadas em produtos de origem vegetal e tem por objetivo padronizar, harmonizar e ampliar os procedimentos de inspeção em todo

objetivos: “valorizar a imagem da cachaça como um produto genuinamente brasileiro, capacitar o setor para competir no mercado internacional com eficiência e qualidade e ainda oferecer capacitação técnico-comercial aos produtores” (OLIVEIRA, 2010. p. 8). Um dos maiores êxitos dessa política de valorização da cachaça foi o considerável aumento do consumo pelo público de maior poder aquisitivo no país e pelo aumento nas exportações, indicativo de um mercado em plena expansão, tanto do ponto de vista dos produtores de cachaça, quanto daqueles que a utilizam na gastronomia brasileira, em suas inúmeras aplicabilidades.

Encarada como elemento de identidade social e do patrimônio cultural brasileiro, a cachaça tem o potencial de movimentar um vasto mercado, pensando, por exemplo, nas práticas do turismo gastronômico, entendido como forma de turismo cultural:

O turismo cultural por sua vez é uma prática comum a outras modalidades turísticas, tem ligação direta com o patrimônio material e imaterial dos lugares, valoriza o estilo de vida do residente e seus costumes, destaca a importância da preservação dos atrativos, um formato de turismo que agrega valor não apenas às belezas naturais, mas ao conjunto das informações construídas ao longo do tempo, onde a memória contida nos atrativos possui grande importância e é o potencial a ser explorado nesta modalidade de prática turística (BRAGA; KIYOTANI, 2015. p. 257).

Analisando a bibliografia sobre as questões mercadológicas sobre a cachaça na atualidade, pode-se constatar que, atrelada à valorização cultural da cachaça como patrimônio brasileiro, do ponto de vista da História, da Gastronomia e do Turismo, conforme salientar Jairo Martins da Silva (2018) e principalmente, a certificação de origem de cachaças é uma das melhores formas de demonstrar “a conformidade do produto quanto a requisitos de qualidade e segurança alimentar, além de demonstrar o compromisso do produtor com questões ambientais e de responsabilidade social” (SORATTO, VARVAKIS, HORII, 2007. p. 687). Isso confere maior valor agregado à marca, aumentando, portanto, sua competitividade no mercado e a qualidade apreciada pelo consumidor final.

Considerando-se o ano de 2020, os produtores de cachaça totalizaram 955 (novecentos e cinquenta e cinco) estabelecimentos registrados no Mapa. Os dez estados com mais estabelecimentos produtores de cachaça registrados continuam

país para melhorar o controle da qualidade e da segurança desses produtos. A adesão é voluntária e destinada aos estados, ao Distrito Federal, aos municípios e consórcios municipais”. (MAPA, 2021. p. 15).

sendo: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraíba, Goiás, Paraná e Bahia. Notadamente, é a região Sudeste a que possui o maior percentual de estabelecimentos registrados para produção de cachaça (68,7%), sendo um total de 656 (seiscentos e cinquenta e seis) produtores. Nos últimos três anos a ordem permanece igual, ficando em primeiro lugar o Sudeste, em segundo lugar o Nordeste (com 14,5% e 138 produtores), em terceiro lugar o Sul (com 12,4% e 118 produtores), em quarto o Centro-Oeste (com 3,7% e 35 produtores) e, por último, o Norte (com 0,8% e 8 produtores). A única região que apresentou decréscimo no número de produtores foi a Norte. A abrangência nacional de produtores de cachaça aumentou, em 2020 foram identificados produtores registrados no Mapa em 25 (vinte e cinco) unidades da federação, permanecendo sem produtores de cachaça registrados o Amapá e Roraima (MAPA, 2021, p. 13).

A classificação da cachaça está contida no Decreto nº 6.871, de 2009, e também na Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005 (MAPA, 2021. p. 7). “Cachaça” é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica⁷ de 38% a 48% em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/L. A cachaça que contiver açúcares em quantidade superior a 6g/L e inferior 30g/L será denominada de “cachaça adoçada” (BRASIL, 2009).

As características da produção da cachaça industrial hoje permitem uma alta produtividade e um produto a preços baratos ao consumidor final. Algumas dessas principais características são:

O canavial é queimado para desempalhar a cana e facilitar a colheita manual ou mecânica.

A cana é empilhada no chão para ser colhida pelas carretas (os treminhões) e transportada para as usinas.

A cana é lavada e moída com embebição para melhor aproveitamento do açúcar.

O caldo de cana resultante da moagem é fermentado com leveduras industriais, desenvolvidas para alto rendimento alcoólico.

A destilação é feita em alambique contínuo.

O rendimento é mais alto que no processo artesanal: uma tonelada de cana resulta em 190 litros de cachaça.

Como se trata de produção em larga escala, as empresas recolhem destilados de vários produtores e os uniformizam de acordo com seu padrão industrial. É o que se chama estandardização. Um dos procedimentos,

⁷ Quanto à graduação alcoólica, a cachaça pode ser: “Suave: de 38% a 41,9% do volume. Leve: de 42% a 44,9% do volume. Encorpada: de 45% a 48% do volume”. (SANTOS, 2007. p. 41-42).

autorizados por lei, é adoçá-los para torna-los mais suaves. (SANTOS, 2007. p. 36-37).

A “cachaça artesanal” se define por um conjunto diferente de características:

A cana-de-açúcar é cultivada em área próxima ao alambique. Isso evita que a matéria-prima tenha de ser transportada e estocada para se fazer a moagem.

Não há queima no campo. A cana é desempalhada manualmente e transferida para a moenda.

A moagem é feita sem embebição, ou seja, não se usa água no bagaço para retirar açúcar residual.

A garapa, ou caldo de cana, é fermentada num período de 24 a 30 horas. O pé-de-cuba, usado para desencadear a fermentação, é preparado no próprio engenho, no início da safra.

A destilação ocorre em alambique de cobre, em sistema de batelada (*pot*), pelo qual se descarta a cabeça (de 5% a 10% do volume a ser destilado). O calor é produzido pela queima do bagaço.

O coração (que corresponde a 80% do total) é aproveitado para a cachaça, e a cauda (cerca de 10%) é desprezada.

O coração vai para o envelhecimento antes de ser engarrafado e consumido. Esse processo tem baixo rendimento: uma tonelada de cana resulta em apenas 130 litros de cachaça. (SANTOS, 2007. p. 34-35).

De forma esquemática, as etapas do processo de produção da “cachaça de alambique”, como também comumente chamada a “cachaça artesanal”, envolve: moagem da cana, filtração e decantação do caldo; diluição do caldo, fermentação do mosto, destilação do vinho, armazenamento da cachaça, envelhecimento da cachaça, padronização da cachaça, filtração da cachaça, rotulagem e expedição. (OLIVEIRA, 2010).

De acordo com a legislação vigente, será denominada de “cachaça envelhecida”⁸ a bebida que contiver, no mínimo, 50% de aguardente de cana envelhecida por período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor (BRASIL, 2009). Quanto ao envelhecimento em madeira, a cachaça obedece também a um conjunto de regras: Cachaças Premium e Extra Premium têm seu tempo de envelhecimento 100% em madeira, e não há mistura com outras cachaças” (SANTOS, 2007. p. 46).

Do ponto de vista físico-químico, o processo de envelhecimento envolve várias reações baseadas na absorção de moléculas da madeira e aeração controlada do

⁸ Quanto ao envelhecimento, existem pelo menos quatro tipos mais usuais: “Branca, pura, nova ou crua: descanso de dois a quatro meses em tonéis de material inerte. Envelhecida: de 12 a 14 meses em barricas ou dornas de madeira de 100 a 700 litros, lacradas e datadas. Amaciada ou matizada: mistura de cachaça crua com envelhecida. Reserva especial: envelhecida por mais de 24 meses. (SANTOS, 2007. p. 42).

líquido alcoólico. Tais reações envolvem: “fenômenos de migração de constituintes da madeira, evolução de compostos fenólicos, aeração/oxidação, estabilização da cor, sabor e o surgimento do caráter amadeirado, contribuem para a riqueza e complexidade do buquê aromático [...]” (BORTOLETTO, 2016. p. 34). Conforme Bortoletto (2016), o envelhecimento de destilados, em geral, é o principal fator para a sua caracterização, uma vez que cerca de 60% dos compostos aromáticos destas bebidas são provenientes da sua interação com a madeira, sendo o restante derivado do próprio processo de produção.

A caracterização da madeira e do barril está condicionada a fatores ambientais, geográficos, país e floresta de origem, clima e solo, variações inerentes à composição das macromoléculas das árvores e suas individualidades (idade, largura do cerne e composição anatômica), método de obtenção das aduelas, tipo de maturação da madeira ou secagem (natural ou artificial), tempo em que as aduelas foram expostas ao ambiente antes da construção do barril – “*seasoning*”, tempo e temperatura de queima aplicada na produção do barril, tamanho, condições de temperatura e umidade do local de armazenamento dos barris durante o envelhecimento da bebida. (BORTOLETTO, 2016. p. 35).

Algumas das madeiras consideradas mais nobres para o envelhecimento da cachaça são: amendoim, carvalho, castanheira, garapa, jequitibá, freijó, vinhático. Destas, o carvalho é altamente questionado por alguns produtores e especialistas, que defendem que as propriedades naturais da cachaça não se harmonizam com a fragrância baunilha do carvalho⁹. Madeiras menos nobres, mas também comuns são: angelim-araroba, bálsamo, eucalipto, ipê, louro, sassafrás, alecrim-rosa, carvalho-brasileiro, peroba-rosa e peroba-amarela. Estas espécies são altamente aromáticas, por isso seu uso deve ser criterioso para não retirar as características da cachaça (SANTOS, 2007. p. 48-49). Falando de um modo geral, Bortoletto (2016, p. 34) também menciona acácia, araruva, grápia, jatobá e cedro.

A primeira forma de avaliação de uma cachaça é a chamada “análise do rosário”:

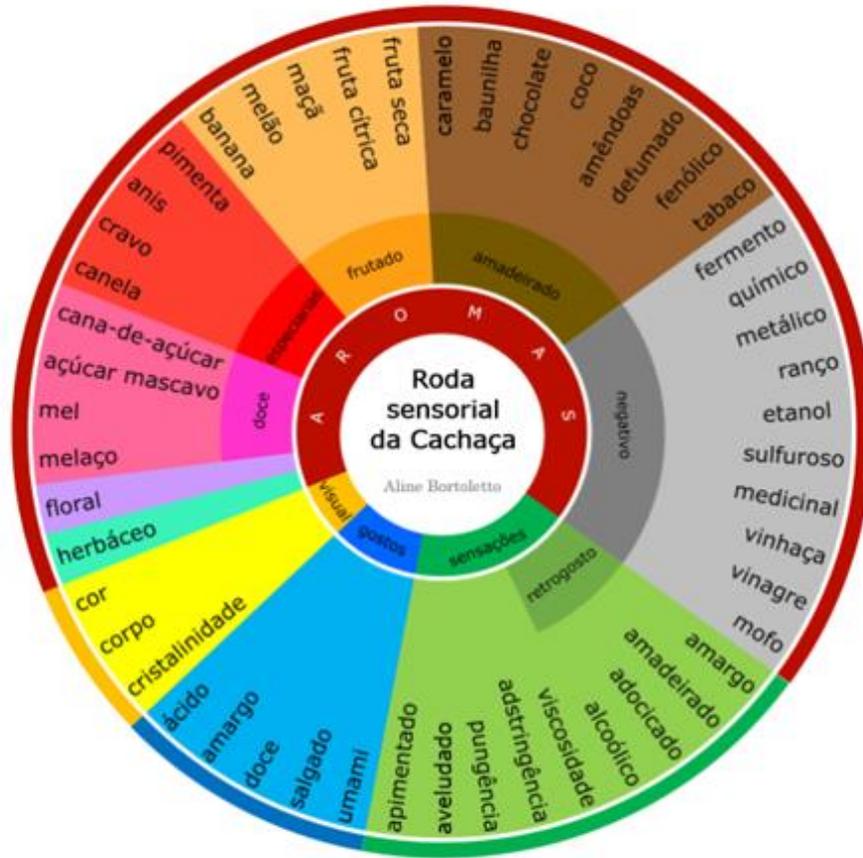
⁹ Bortoletto (2016) apresenta uma valiosa e minuciosa contribuição sobre as possibilidades e limites do uso do carvalho como madeira de envelhecimento de cachaça, uma vez que o carvalho é a madeira mais utilizada no envelhecimento de bebidas alcoólicas. Em sua tese de doutorado, Bortoletto apresenta, portanto, uma contraposição à essa visão comum trazida por Santos (2007), demonstrando um horizonte de possibilidades para o uso do carvalho americano e do carvalho francês no envelhecimento de cachaça.

[...] consiste em sacudir a garrafa e verificar o colar de bolhas que se forma sobre o líquido, no gargalo. Essas bolhas são fugazes e indicam a qualidade e higiene da produção. Não podem parecer espuma de sabão nem durar mais que quinze segundos. (SANTOS, 2007. p. 39).

Subsequentemente, Santos (2007, p. 44-45) aponta três métodos mais comuns de avaliação da qualidade de uma cachaça: a análise visual, a análise olfativa e, por fim, a análise gustativa. A análise visual consiste em erguer o copo com cachaça à altura dos olhos e observar se o líquido está límpido e brilhante, levando em conta sua cor e viscosidade. A limpidez indica boa higiene no processo de produção, ao passo em que, pela cor, notar-se-á se a bebida foi envelhecida ou não, percebendo-se nela tonalidades que vão do amarelo-claro ao ouro, devido as trocas físico-químicas que ocorrem no interior dos recipientes de madeira. A análise olfativa parte do pressuposto de que, sendo a cachaça um destilado da cana, um bom produto deve lembrar esta origem, apresentando aromas de melaço, rapadura, garapa e alambique. Além disso, as cachaças envelhecidas devem revelar, em harmonia com os aromas da cana, o aroma da madeira utilizada em seu envelhecimento com nitidez. Finalmente, a análise gustativa, considera-se o sabor, a sensação tátil e térmica da bebida. Como diz a autora, “a cachaça de qualidade não amarra a boca, não é adstringente, não desce arranhando, não pica a língua, não queima” (SANTOS, 2007. p. 46).

A roda sensorial da cachaça e aguardente de cana-de-açúcar (Figura I) desenvolvida por Bortoletto (2016, p. 185) apresenta uma ferramenta de termos padronizados e organizados para a descrição da qualidade sensorial de cachaças envelhecidas. A autora dividiu a avaliação sensorial da cachaça em quatro categorias principais: visual, aroma, sabor e sensação (em boca e nasal) (BORTOLETTO, 2016. p. 179). Essa metodologia serve como um instrumento para a análise e determinação do perfil descritivo para provadores treinados e para a formação de novos provadores. A roda sensorial apresentada pela pesquisadora demonstra diferenças estatísticas nos descritores “cor amarela”, “aroma de especiarias”, “aroma doce”, “aveludado”, “apimentado” e “retrogosto amadeirado”, sendo também fundamental para pesquisadores da área a atenção quanto a análise das madeiras utilizadas nos barris de envelhecimento.

Figura I - Roda sensorial da cachaça e aguardente de cana-de-açúcar



BORTOLETTO, 2016.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após análise do contexto sócio-histórico, cultural e científico-tecnológico da evolução da cachaça desde o período colonial até nossos dias, verificou-se que o processo de produção se modernizou pelo fator econômico, pois a produção industrial da “cachaça de coluna” em grande volume dominou o cenário nacional. Entretanto, o mercado nacional, e especialmente a gastronomia brasileira, assiste o crescimento do interesse pelos produtos de alambique, “envelhecidos” ou não, “premium” e “extra premium” de maior e comprovada qualidade, o que nos indica uma demanda crescente por produtos com denominação de origem controlada no mercado da cachaça.

Portanto, foi avaliado como positivo o potencial da certificação da cachaça de alambique, envelhecida ou não, “premium” ou “extra premium” no Brasil contemporâneo. Considera-se importante do ponto de vista tanto comercial, quanto da qualidade físico-química, sensorial, sanitária e sobretudo ao que nos interessa nesta pesquisa, da qualidade gastronômica. O investimento na certificação destes tipos de cachaça, sobretudo pela sua capacidade de geração de um produto de alto valor agregado, tendo em vista o aumento do público consumidor da cachaça de alambique. Tais modificações técnicas, mercadológicas e culturais impactam diretamente na utilização atual deste tipo cachaça na gastronomia brasileira.

CACHAÇA

ABSTRACT

This research deals with one of the main products derived from sugarcane, produced since the beginning of Portuguese colonization in America. Cachaça assumed great importance in the Atlantic trade during the colonial period and became, with profound agricultural, technological, economic, social and cultural transformations, the second most consumed alcoholic beverage in Brazil today, after beer. The aim is to analyze historically the technological, economic, social and cultural development of production, distribution and consumption of cachaça in the country, evaluating the potential of the certification of origin of alembic still cachaça aged or not, “premium” and “extra premium” in Brazil. The research was guided by the current legislation that defines “cachaça”. From this, a multidisciplinary study was carried out with the literature review on the drink, considered from the legal perspective and research in the area of Science and Food Technology. From the point of view of history, geography and anthropology of cachaça, the bibliography on its role as a forming element of social identity was surveyed and analyzed and as intangible historical and cultural heritage, considering its historical regionalities and changes in manufacturing processes.

Keywords: Cachaça. Certificate of origin. Social identity. Cultural heritage.

REFERÊNCIAS

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. **O Trato dos Viventes**: formação do Brasil no Atlântico Sul, séculos XVI e XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

BORTOLETTO, Aline Marques. **Influência da madeira na qualidade química e sensorial da aguardente de cana envelhecida**. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PPG-CTA da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ da Universidade de São Paulo – USP. Piracicaba – SP, 2016.

BRAGA, Marcus Vinícius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor. **Revista de Turismo Contemporâneo – RCT**, Natal, v. 3, n. 2, pp. 254-275, jul./dez. 2015.

BRASIL. **Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm>. Acesso em 16 de setembro de 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA); SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA (SDA). **A cachaça no Brasil**: dados de registro de cachaças e aguardentes ano 2021. Brasília: MAPA/AECS, 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/a-cachaca-no-brasil-web-2021.pdf>>. Acesso em 17 de setembro de 2021.

OLIVEIRA, Ana Márcia Lara de. **O processo de produção da cachaça artesanal e sua importância comercial**. Monografia (Microbiologia). Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2010.

SANTOS, Suzana. **Pequeno livro de destilados**: guia para toda hora. Campinas: Verus, 2007.

SILVA, Jairo Martins da. **Cachaça**: História, Gastronomia e Turismo. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2018.

SORATTO, Alexandre; VARVAKIS, Gregório; HORII, Jorge. A certificação agregando valor à cachaça do Brasil. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 27(4), pp. 681-687, out.-dez. 2007. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cta/a/DJbPvt8mD8fhzTT4Whf5W3K/?lang=pt>>. Acesso em 19 de setembro de 2021.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Iago de Castro Rocha, Daniela Aparecida de Miranda e Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira do Centro de Pesquisa e Extensão do UniAcademia Centro Universitário pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.