



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHAREL EM GASTRONOMIA

CÉLIO VIANA DA SILVA JÚNIOR

**A CACHAÇA NO BRASIL: ORIGEM, DECLÍNIO CULTURAL E
REVALORIZAÇÃO.**

FORTALEZA

2019

CÉLIO VIANA DA SILVA JÚNIOR

**A CACHAÇA NO BRASIL: ORIGEM, DECLÍNIO CULTURAL E
REVALORIZAÇÃO.**

Artigo submetido à Coordenação do Curso de
Gastronomia da Universidade Federal do Ceará,
como requisito parcial para obtenção do grau de
Bacharel em Gastronomia, em dezembro de
2018.

Orientador(a): Prof. Msc. Luís Davi Alves
Lima

Co-orientador: Prof. Msc. Leandro Pinto
Xavier

Fortaleza

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S579c Silva Júnior, Célio Viana da.
A cachaça no brasil: origem, declínio cultural e revalorização / Célio Viana da Silva Júnior. – 2019.
17 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.

Orientação: Prof. Me. Luís Davi Alves Lima.

Coorientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Gastronomia. 2. Cachaça. 3. Brasil. I. Título.

CDD 641.013

A CACHAÇA NO BRASIL: ORIGEM, DECLÍNIO CULTURAL E REVALORIZAÇÃO.

THE CACHAÇA IN BRAZIL: ORIGIN, CULTURAL DECLINE AND REVALORIZATION.

Célio Viana da Silva Júnior*

RESUMO

A cachaça é uma bebida típica do Brasil. É derivada da cana-de-açúcar e o primeiro registro de sua produção data do período colonial. Nesse período, a bebida era frequentemente usada como moeda de troca para a compra de escravos, bem como para “domesticar” os mesmos. E, por estar ligada à escravidão, por muito tempo, a cachaça foi associada à embriaguez e marginalizada, devido sua origem, embora, na época, uma parte dos lucros dos senhores de engenho fosse devido à produção da bebida. Assim, o presente trabalho visa apresentar como se deu o processo de produção da cachaça, como passou a ser uma bebida destilada, os desafios que os produtores tiveram ao longo do tempo, os tipos de produção e o percurso histórico da bebida; desde o período colonial até os dias de hoje em que a bebida passou a ser valorizada não só no Brasil, mas também em outros países.

Palavras-chave: Gastronomia. Cachaça. Brasil.

ABSTRACT

Sugarcane liquor is a typical Brazilian drink. It is derived from sugar cane and the first record of its production dates from the colonial period. At that time, the drink was often used as a bargaining chip for the purchase of slaves, as well as to "domesticate" them. And because it was linked to slavery, for a long time, the drink was associated with drunkenness and marginalized because of its origin, although at the time much of the sugar planters' profits were due to the production of the drink. Thus, this work aims to present the production process of cachaça, as it happened to be a distilled drink, the challenges that the producers had over time, the types of production and the historical route of the drink; from the colonial period to the present day when the drink came to be valued not only in Brazil but also in other countries.

Keywords: Gastronomy. Cachaça. Brazil.

INTRODUÇÃO

A cachaça é um destilado tipicamente brasileiro, derivado da cana-de-açúcar, tendo sua origem nos engenhos, durante o período colonial (séc. XVI), na época em que a produção de açúcar era a principal atividade econômica do Brasil, tornando-se popular entre as classes menos favorecidas, sendo usada, inclusive, como moeda de troca durante o tráfico de escravos (CASCUDO, 1986).

Dentre os destilados, é o terceiro mais consumido no mundo, atrás somente da vodca russa e do soju coreano, tendo seu maior consumo no Brasil (VIDAL; GONÇALVES, 2008).

Sua produção pode ser tanto artesanal como industrial. O estado de São Paulo é o maior produtor da cachaça industrializada, responsável por 45% da produção no país. Também destacam-se Pernambuco (12%), Ceará (11%), Rio de Janeiro (8%), Minas Gerais (8%), Goiás (8%), Paraná (4%), Paraíba (2%) e Bahia (2%) (SAKAI, 2000). Minas Gerais é o maior produtor brasileiro de cachaça artesanal, possuindo aproximadamente 1.587 marcas. No Brasil, ainda pode-se destacar os produtores dos estados do Rio de Janeiro, de Pernambuco, do Ceará e da Paraíba (SEBRAE, 2013).

Mesmo com a transição do ciclo econômico do açúcar para o da exploração de pedras preciosas na região de Minas Gerais, houve uma interiorização dos engenhos para regiões mais centrais do Brasil, fazendo com que a bebida continuasse sendo produzida e apreciada pela população (SILVA, 2006). Somente com a cafeicultura (séc. XIX), os barões do café disseminaram a desvalorização de qualquer produto nacional, visando o estilo de vida europeu, fazendo com que a cachaça fosse associada a uma bebida de má qualidade e destinada a pessoas negras e pobres (FEITOSA, 2005).

O presente artigo tem como objetivo mostrar a relevância econômica cultural da cachaça na história do Brasil e de como seu consumo foi, por muitos anos, associado às classes marginalizadas, explicando, também um efeito de decadência cultural associado ao seu consumo, exaltando, por fim, as novas possibilidades de sua revalorização econômica e cultural, dentro e fora do Brasil.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva de revisão bibliográfica, incluindo textos jornalísticos, livros e artigos de plataformas digitais, como *SciELO* e *Portal de Periódicos CAPES* que abordam como a cachaça esteve presente na história do Brasil de forma relevante, desde o período colonial (séc. XVI) até o seu declínio durante o período em que o cultivo de café era a principal atividade econômica do país (séc. XVIII e XIX); como a bebida faz parte da cultura e da identidade dentro e fora do Brasil; e os tipos de produção, utilizando, como forma de pesquisa, as palavras-chave “cachaça”, “Brasil”, “cultura”, “gastronomia” e “história”.

A pesquisa foi realizada entre Agosto/2018 à Junho/2019, utilizando-se de informações coletadas em 36 referências textuais, dentre eles trabalhos acadêmicos, livros e artigos jornalísticos.

HISTÓRIA E ORIGEM DA CACHAÇA

A cachaça é uma bebida derivada da cana-de-açúcar, tendo seu primeiro cultivo registrado na Ásia e na Oceania, sendo utilizada, inicialmente, para a produção de açúcar e rapadura no Brasil durante o período colonial (PINHEIRO; LEAL; ARAÚJO, 2003).

Até então, a cachaça se tratava de uma bebida fermentada. No entanto, os árabes descobriram os equipamentos necessários para a destilação (BELTRAN, 1996).

Segundo Silva (2006):

Apesar das várias versões sobre a origem da cachaça brasileira, o certo é que a sua história no Brasil, tendo como principais protagonistas a cana-de-açúcar, o escravo africano e o imigrante português, que, juntos, numa terra de índios, criaram a bebida que mais simboliza o espírito descontraído dos brasileiros. (p 27)

Os portugueses, motivados a explorar as terras brasileiras, começaram a cultivar a cana-de-açúcar. Logo passaram a servir para os escravos a bebida que, até então, era conhecida como *Cagaça*. De acordo com Novo (2011), com a fervura da garapa, para a produção do açúcar, surgia uma espuma. Essa espuma, densa, também conhecida como mosto, era chamada de

Cagaça. Com a fermentação desse mosto e uma nova inserção ao fogo, surgiu a cachaça. Que mais posteriormente passou a ser uma bebida destilada.

DEFINIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS TIPOS DE CACHAÇA

Câmara (2004) define a cachaça como:

[...] a aguardente de cana-de-açúcar que pinga na ponta do alambique, é a bebida nova, branca, fresca, virgem, transparente, feita do coração (do meio) do destilo, desprezados a cabeça e o rabo ou cauda da destilação. Cachaça é bebida nova, sem envelhecimento, quando muito apenas descansada, repousada, guardada, no máximo, três meses, em madeira quase neutra, capaz de não alterar as suas características de cor, aroma e sabor, antes de ser engarrafada.

A Portaria nº 276/2009, publicada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, regulamenta os diferentes tipos de cachaça a partir de suas características durante a produção, de acordo com as normas técnicas determinadas na Instrução Normativa nº 35/2010 e determina as seguintes classificações para a bebida:

- Cachaça – É a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume), a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.
- Cachaça Adoçada – Contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro) expressos em sacarose.
- Cachaça Envelhecida – Contém no mínimo 50% (cinquenta por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano.
- Cachaça Premium – Contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano.
- Cachaça Extra Premium – É envelhecida por um período não inferior a três anos.

CACHAÇA: DA MARGINALIZAÇÃO SOCIAL À PATRIMÔNIO MATERIAL E IMATERIAL BRASILEIRO

No Brasil, o cultivo da cana-de-açúcar se deu no início no período Colonial, no século XVI. Os colonizadores portugueses, que trouxeram os negros do continente africano nas condições de escravos, passaram a ver o cultivo da cana-de-açúcar como uma grande fonte de renda e de lucro para os senhores de engenho e para a corte portuguesa. A princípio, essa matéria-prima foi utilizada para a produção do açúcar, mas, com o tempo, foi observado a possibilidade de se utilizar os produtos secundários, como a rapadura, melão e a cachaça (CASCUDO, 1967).

Por ter sua origem intimamente ligada à escravidão, ao cultivo da cana-de-açúcar, à produção do açúcar e da cachaça, por muito tempo, esteve ligada à uma imagem de segregação social. Enquanto os senhores de terra viviam nas casas-grandes usufruindo de todo o lucro se era obtido com a produção açucareira e da cachaça, os escravos trabalhavam sem receber nada dos lucros e ainda eram confinados em pequenos espaços na senzala e submetidos aos castigos que poderiam vir a sofrer caso desobedecessem os capatazes, homens brancos que eram pagos a obriga-los ao trabalho forçado.

Aos negros e aos índios, a cachaça foi uma revelação trágica. Usada como instrumento colonizador, pode-se afirmar que a bebida se converteu em mecanismo poderoso ao processo de colonização do Brasil, seja para incrementar a economia pela compra de escravos, seja para desarticular insurreições e impulsos de escravos “teimosos” de sua condição (BARBOSA, 2014).

Entretanto, tornar o escravo alcoólatra era uma forma de “desacreditá-lo pela embriaguez” (BARBOSA, 2014). Por outro lado, tanto para negros, quanto indígenas, a cachaça passou a ser “uma solução mágica, milagrosa que transfigura, mesmo temporariamente, o presente imediato” (BARBOSA, 2014). Como consequência disso, veio a exclusão social desses povos.

Como seu consumo se popularizou em larga escala, a bebida se brasilizou no sentido de se tornar comum, presente no cotidiano, na forma ordinária como as pessoas a consumiam nos lugares mais diversos, distantes dos cerimoniais abastados dos salões

imperiais com seus requintes nobres de vinhos europeus conduzidos em garrafas e taças apropriadas para cada evento e refeição (BARBOSA, 2014).

Cabe destacar que por estar muito ligada à cultura afro-brasileira, a bebida se tornou componente fundamental nas religiões também afro-brasileiras

Nos “cultos afro-brasileiros do candomblé e xangô, a cachaça é elemento importantíssimo, pois a cachaça é despejada no chão em homenagem às divindades. O catimbó brasileiro não dispensa o uso da cachaça, ela é usada para fazer o feitiço” (SANTOS; SALES, 2010). É importante lembrar que essas religiões e rituais sempre foram vistos de forma demonizada pelo cristianismo, o que também causa a marginalização desses povos e sua cultura.

A cachaça também passou a ser usada na medicina popular em decorrência da dificuldade ao acesso aos serviços médicos.

Nessa medicina praticada e transmitida pelo povo, a cachaça é bastante utilizada como veículo para as macerações e infusões de raízes e ervas, como base para as famosas garrafadas. Para cada mal ou doença, encontra-se nas feiras e mercados populares e nas práticas dos curandeiros, uma garrafada específica: para curar gripe, reumatismo, impotência, etc. (FEITOSA, 2005).

Logo, qualquer pessoa que consumia cachaça, era ligada à uma imagem marginalizada. Pois estava presente na casa do mais pobre e no boteco da periferia. E muito dessa imagem perdura até os dias de hoje.

Por ter sido essencialmente a bebida dos negros e dos primeiros brasileiros, a bebida faz parte da identidade do Brasil. De acordo com Martins (2003), “identidade é a consequência de pertencer a um grupo.”. De acordo com Ortiz (1994), “a memória nacional opera uma transformação simbólica da realidade social, logo, não pode coincidir com a memória particular dos grupos populares”.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional explica que a cachaça é, em alguns estados, como em Pernambuco, tida como um patrimônio material e imaterial. De acordo com Brasil (2009):

O patrimônio material é formado por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza: arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes; e das artes aplicadas. Eles estão divididos em bens imóveis – núcleos urbanos, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais – e móveis – coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos (p1).

Já o patrimônio imaterial é tudo que está relacionado “[...] aos saberes, às habilidades, às crenças, às práticas, ao modo de ser das pessoas” (BRASIL, 2009). Dessa forma, a cachaça está intimamente ligada às artes, à religiosidade, à culinária e, principalmente, aos momentos de lazer das pessoas.

No entanto, a cachaça ainda está ligada à uma imagem marginalizada, segundo Barbosa (2014):

A cachaça assume um duplo papel, ao mesmo tempo em que é apreciada e difundida, exaltada pelo efeito embriagador, também se transforma em catástrofe, ou instrumento de desagregação social, perturbador, desse modo, da ordem de pretensão civilizada. Cachaça é sinônimo de escravo, de marginalidade, moeda valiosa àqueles bárbaros da África, devendo ser controlado a todo custo seu consumo, pois o país, embora povoado por tantos negros, não poderia ser confundido como extensão do “continente negro”, mas sim, da Europa, nos modos de etiqueta ou etiquetagem de um mundo civilizado, pelo menos como projeto de elite (p 34).

Cascudo (1986) faz o seguinte comentário sobre o uso da cachaça por escravos:

Além de ser jubilosamente recebida pelo vendedor na Costa d’África, figurava necessariamente como alimento complementar na trágica dieta das travessias do Atlântico. O escravo devia, forçosamente, ingerir, todos os dias, doses de aguardente, para esquecer, aturdir-se, resistir. Soldados e marinheiros através dos oceanos sorviam álcool. Era um preventivo. (p 32)

No entanto, a bebida passou a ser malvista pela Coroa portuguesa, pois era concorrência direta de outra bebida caracterizada como sendo “um destilado consumido pelos portugueses e

produzido a partir do bagaço fermentado da uva” (FIGUEIREDO, 2011). Por essa razão, impostos passaram a ser cobrados, de forma, abusiva, tanto na produção quanto na venda, tudo isso com o objetivo de prejudicar a produção da bebida brasileira (FIGUEIREDO, 2011).

A sua produção e venda chegou a ser proibida, de acordo com a Carta Real, de 13 de setembro de 1649 (CASCUDO, 1986). Mas não impediu sua produção, venda e consumo.

O impedimento para a produção e a comercialização da cachaça perdurou por cento e vinte e quatro anos. Nesse período, várias revoltas populares aconteceram em todo o Brasil em favor do direito de produzir, vender, comprar e exportar a cachaça. A de maior importância foi a Revolta da Cachaça ou Bernarda, que aconteceu no Rio de Janeiro entre novembro de 1660 e abril de 1661. Cento e doze senhores de engenho não aceitaram a proibição e, unidos, depuseram o governador da capitania e derrubaram a proibição (FEITOSA, 2005).

Ainda é comum a venda da bebida apenas em pequenos comércios, botecos e bares nas periferias das cidades. De acordo com Feitosa (2005), “a elite bebe destilados estrangeiros e não a cachaça brasileira, como símbolo de status social e econômico. As pessoas não querem ser reconhecidas como bebedoras de cachaça, alcoólatras, vagabundas ou marginais.”

Galeno (2003), em seu livro “A Cozinha dos Cabeça-Chatas” conta que o comércio e o consumo da bebida era restrito pela polícia, que proibia sua venda nos dias de carnaval e, nos outros dias, até às 20h, podendo dar ordem de prisão tanto para o vendedor como para o consumidor. Em sua obra, ele justifica essa proibição mostrando o preconceito que sofria a cachaça e seus consumidores:

Uma discriminação odiosa, uma vez que a burguesia podia beber livremente o seu uísque, bebida do mesmo teor alcoólico da cachaça, sem que fosse importunada pela autoridade policial. Então porque a discriminação? Questão de classe unicamente! Felizmente, graças as conquistas democráticas conseguidas pelo nosso povo, o abuso foi abolido (GALENO, 2003 p.47)

A exploração do ouro no estado de Minas Gerais, também foi um fator muito importante na expansão da produção e do comércio da cachaça.

Décadas depois, com a queda do apogeu do açúcar e a descoberta de ouro e pedras preciosas na região das Minas Gerais, iniciou-se um processo de interiorização do Brasil e a cachaça o acompanhou, pois era bem apreciada pelos garimpeiros para amenizar o frio da região. A expansão da cachaça para o interior do Brasil se deu principalmente nos caminhos da Estrada Real, inicialmente com o Caminho Velho, percurso que ia desde Paraty/RJ até a cidade de Diamantina/MG, e depois pelo Caminho Novo, que ligava à cidade do Rio de Janeiro/RJ; rotas estas utilizadas no escoamento dos metais preciosos para serem levados a Portugal (BRAGA; KIYOTANI, 2015, p 206).

Com isso, multiplicaram-se os engenhos e os alambiques na região Centro-Oeste e Paraty passou a “ser sinônimo de cachaça” (SILVA, 2006).

DIFERENÇAS ENTRE A PRODUÇÃO INDUSTRIAL E ARTESANAL

Sendo um produto de origem exclusivamente brasileira, existem normas e métodos que regem sua produção. Tem basicamente dois tipos de fabricação, podendo ser industrializada ou artesanal (FEIJÓ; MACIEL, 2002).

Até chegar ao consumidor, a cachaça passa por alguns processos. Nigri et al. (2010), descreve como as “etapas do ciclo de vida da cachaça”. A produção da bebida se dá desde o plantio da cana-de-açúcar. Após isso, é feita a colheita, que pode ser manual ou por meio do uso de máquinas. Logo depois de ser cortada, a cana madura, fresca e limpa deve ser moída num período de 24 a 36 horas. Em seguida, acontece a fermentação, a destilação, o envelhecimento, o engarrafamento, o transporte e a venda (NIGRI et al., 2010).

As diferenças entre a produção artesanal e industrial se dá a partir da fermentação. De acordo com Pinheiro; Leal; Araújo (2003), “O modo artesanal utiliza fermento natural presente no caldo da cana e leva cerca de 24 horas para completar-se” Nesse processo, segundo os autores, ainda se pode também usar “fubá, milho moído cru ou tostado, farelo de arroz e suco de limão ao caldo para ajudar no desempenho do fermento” Já nas grandes indústrias, esse processo dura até 5 horas “devido à adição de fermento de panificação” (PINHEIRO; LEAL; ARAÚJO, 2003).

Na destilação artesanal o maquinário é feito de cobre e seu combustível se dá pela queima do bagaço ou de madeira, em que o vapor é condensado em uma coluna na parte superior da panela, cujo vapor condensa e volta ao vinho, atribuindo mau gosto e acidez elevada ao destilado. Já na produção industrial, a vaporização é feita em etapas e de forma contínua, aonde o vapor passa por um condensador parcial de forma que parte do líquido vá para o destilado final e a outra volta para a panela (BOZA; HORII, 1998.)

Segundo Faria (1995), quando recém destilada, a cachaça é de difícil degustação. Para melhorar o sabor, a bebida é envelhecida em tonéis de madeira. E o envelhecimento não adiciona nenhuma cor à bebida (LIMA NETO; FRANCO, 1994).

No entanto, de acordo com Novaes (1997 e 2000) tanto a produção artesanal quanto industrial podem apresentar problemas. Ao referenciar o autor, Pinheiro, Leal e Araújo (2003) apontam o que pode causar alguns desses problemas:

O uso de água de baixa qualidade na produção, a queima da cana antes da colheita, a contaminação do caldo de cana por hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (benzênicos) cancerígenos oriundos do contato com o óleo lubrificante das moendas, o uso de reagentes que não tenham grau alimentício e outros.

Lima Neto e Franco (1994), chamam a atenção para os problemas de saúde pública e comerciais relacionados à produção da bebida no país, ao levar em consideração que 40% da cachaça ingerida no Brasil ainda é produzida e comercializada de forma clandestina. Assim, para garantir a boa qualidade da bebida, independentemente do tipo de produção, é necessário que haja profissionais envolvidos e também uma fiscalização frequente e rigorosa por parte do governo.

REVALORIZAÇÃO DA CACHAÇA E SUA RELEVÂNCIA ECONÔMICA

Atualmente, muito se tem feito para a revalorização da bebida, começando pelo incentivo de um mercado consumidor. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas [SEBRAE] (2012) aponta as “oportunidades para a cachaça no mercado interno e externo”, mostrando, assim, que a bebida tem um enorme potencial para investimento e

podendo alcançar um mercado consolidado não só no Brasil, mas também no exterior. Segundo a Instituição

“[...] essas empresas investem na compra de marcas ou na associação com os produtores brasileiros e adotam como estratégia tornar a pinga um produto sofisticado para consolidar o posicionamento no mercado interno e, no futuro, investir na exportação. Atividade que tem um gigantesco potencial de crescimento” (SEBRAE, 2012).

Por ser uma das bebidas mais tradicionais do Brasil, a caipirinha, que tem como ingrediente principal a cachaça, foi determinada como bebida típica brasileira. O Decreto Nº 4.851, de 2 de outubro de 2003, no Artigo 81, parágrafo 4º aponta que a “Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com Cachaça, acrescida de limão e açúcar” (BRASIL, 2003). Bebida essa, que é uma das maiores responsáveis pela exportação da cachaça.

Braga e Kiyotani (2015) apontam que a bebida teve participação na criação de personagens marcantes na cultura do entretenimento nacional, destacando João Cana Brava (representado pelo ator e humorista brasileiro Tom Cavalcanti) e o personagem Mussum, de “Os Trapalhões”. Também se observa o permeio do tema em grandes romances, os quais a vida em ambientes de produção e de comércio de cachaça eram exploradas através de seus personagens, como “Menino de Engenho”, de José Lins, “O cortiço”, de Aluizio de Azevedo e “Quincas Berro D’água”, de Jorge Amado.

Atualmente, a produção da cachaça tem chamado a atenção de diversas multinacionais e a bebida tem sido exportada e apreciada também fora do Brasil, observando-se, inclusive a premiação de rótulos nacionais em eventos como o *Concours Mondial de Bruxelles*, mas também devido à fama da caipirinha brasileira feita com cachaça nacional. (MAIA, 2018)

Festivais culturais, como o *Festival Nacional Mel, Chorinho e Cachaça*, realizado no município de Viçosa do Ceará, que tem como objetivo misturar “o chorinho (estilo musical genuinamente brasileiro), a gastronomia e a oportunidade do desenvolvimento dos negócios locais produtores de mel e cachaça” (SCALIOTTI, 2019), são importantes para divulgar mais da história e valorização da cachaça.

No Ceará, por exemplo, também há parques e museus como o Engenhoca Parque, o qual “tem cerca de 1.000 objetos pertencentes ao primeiro engenho do Sítio Colégio (antigo nome do Engenhoca Parque). São peças de maquinaria, documentos, ferramentas e outras relíquias que ajudam a contar a história do engenho no Brasil e da cidade de Aquiraz” (ENGENHOCA EMPREENDIMENTOS TURISTICOS LTDA, 2019). No *YPark*, o *Museu da Cachaça* resgata a história da produção da Ypióca, iniciada em 1846.

“A história do Museu da Cachaça é contada por meio de documentos, maquetes e o cenário que, composto por um canavial com iluminação natural, fica no centro do museu. A cozinha do casarão foi preservada com utensílios originais, a exemplo do fogão à lenha” (IPARK ENTRETENIMENTOS S.A., 2019).

Também o *Museu Senzala Negro Liberto*, situado no município de Redenção no estado do Ceará que “trata-se de um sítio que ainda abriga o canavial para a produção da cachaça Douradinha, a antiga casa grande, construída no século XVIII, e a senzala onde mantinham-se os escravos. A criação do Museu deu-se no ano de 2003 e toda a arquitetura é original da época da escravatura” (CAMPOS, 2015). Espaços como estes são importantes para a preservação da história, para a produção e valorização da cachaça.

Em 2017 o setor da cachaça faturou cerca de R\$10 bilhões de reais, sendo a exportação para mais de 60 países responsável por gerar uma receita de US\$15,8 milhões para o país. Isso representa um crescimento de 13,4% em comparação com o ano de 2016. Dos países exportados, Estados Unidos (17,69%) e a Alemanha (17,44%) se destacam como os principais compradores da cachaça brasileira (GANDRA, 2018).

Em Belo Horizonte, a **Cachaçaria Nacional** transformou a bebida em artigo de luxo. Despertando o interesse de colecionadores e apreciadores da bebida, o empório surgiu dando mais destaque a pequenos produtores, os quais utilizam processos mais refinados, o que agrega valor a cachaça comercializada (FONSECA, 2019).

CONCLUSÃO

Apesar de fazer parte da cultura, do entretenimento e da economia do Brasil, é possível concluir que a cachaça foi, por muito tempo, símbolo de segregação social por ter tido origem nos engenhos pelas mãos dos negros escravizados durante o período colonial, sendo assim o preconceito a principal causa dessa imagem marginalizada.

Considerada patrimonial material e imaterial do país, atualmente, em números, o alto faturamento do setor de produção e exportação da cachaça e seu destaque dentro e fora do Brasil despertou interesse de empresários e consumidores, fazendo com que ações de revalorização da bebida fossem ganhando destaque a fim de contar mais da história da cachaça.

Apesar de toda essa movimentação de agregar valor à um produto tipicamente brasileiro, a expansão das cachaçarias pelo Brasil, de certa forma, ainda expressa um papel de segregação social, já que atualmente a bebida se tornou artigo de luxo para colecionadores e apreciadores, desassociando a imagem do “cachaceiro” para o “degustador de cachaça”, ou seja, essa segregação deixou de ser pela etnia e cultura afro-brasileiro, sendo hoje apenas de classes sociais.

REFERÊNCIAS

- BARBOSA, JLA. **Alimento, bebida e droga: uma abordagem histórica sobre a imagem e o uso da cachaça**. In: Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2014.
- BELTRAN, M. H. R. **Destilação: A Arte de Extrair Virtudes**. História da Química. 1998
- BRAGA, Marcus Vinicius Fernandes; KIYOTANI, Ilana Barreto. **A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor**. Revista de Turismo Contemporâneo, Natal, dez. 2015.
- BRASIL. **DECRETO Nº 4.851, DE 2 DE OUTUBRO DE 2003 nº 4.851, de 2 de outubro de 2003**. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, 3 out. 2003. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2003/decreto-4851-2-outubro-2003-497513-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 27 maio 2019.

BRASIL. **Conheça as diferenças entre patrimônios materiais e imateriais.** [S. l.], 31 out. 2009. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/noticias/cultura/2009/10/conheca-as-diferencas-entre-patrimonios-materiais-e-imateriais>. Acesso em: 29 abr. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Indústria, e Comércio Exterior. **Portaria nº 276 de 24 de setembro de 2009.** Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC001497.pdf>. Acesso em: 02 de maio de 2019.

BOZA, Y. e HORII, J. **Influência da destilação sobre a composição e a qualidade sensorial da aguardente de cana-de-açúcar.** Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 18, p. 391-396, 1998.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da Cachaça: Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça Prazer Brasileiro.** Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CAMPOS, Daniele. **Museu Senzala Negro Liberto | Redenção.** 2015. Disponível em: <http://www.rodandopeloceara.com.br/2015/11/museu-senzala-negro-liberto-redencao.html>. Acesso em: 27 maio 2019.

ENGENHOCA EMPREENDIMENTOS TURISTICOS LTDA. **Museu do Engenho Colonial.** 2019. Disponível em: <https://www.parqueengenhoca.com.br/cultura/>. Acesso em: 27 maio 2019.

FARIA, J.B. **Sobre a produção de aguardente de cana.** O Engarrafador Moderno, n. 40, p. 9-16,1995.

FEIJÓ, Atnéia; MACIEL, Engels. **Cachaça Artesanal do Alambique à Mesa.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2002.

FEITOSA, P. C. L. **A Cachaça Como Identidade Cultural.** 2005. Monografia. Especialização em Turismo, Cultura e Lazer. Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília, 2005.

FIGUEIREDO, R. **De Marvada a Bendita: a história, a gastronomia e as curiosidades da cachaça, a mais brasileira das bebidas.** São Paulo: Matrix. 2011.

FONSECA, Mariana **Cachaças podem ser um luxo? Eles já faturam R\$ 4 mi com a ideia.** Disponível em: <https://exame.abril.com.br/pme/cachacas-podem-ser-um-luxo-eles-ja-faturam-r-4-mi-com-a-ideia/> Acesso em 8 julho 2019.

GANDRA, Alana **Setor da Cachaça faturou mais de R\$10 bilhões em 2017.** 2018. Disponível em <http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2018-09/setor-de-cachaca-faturou-mais-de-r-10-bilhoes-em-2017> Acesso em 8 julho 2019

GALENO, Alberto A **Cozinha dos Cabeças-chatas: Uma excursão pelo campo culinário da história e do folclore dos cearenses.** Fortaleza: RBS, 2003.

IPARK ENTRETENIMENTOS S.A. **O Museu da Cachaça.** 2019. Disponível em: <http://site.ipark.tur.br/museu-da-cachaca/>. Acesso em: 27 maio 2019.

LIMA NETO, B.S. e FRANCO, D.W. **A aguardente e o controle químico de sua qualidade.** O Engarrafador Modeno, n. 33, p. 5-8, 1994.

MAIA, Maurício. Paladar Estadão. Coluna O Cachacier. 2018. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/blogs/ocachacier/o-mercado-externo-esta-maduro-para-a-cachaca-e-nos-estamos-maduros-para-ele/> Acesso em 24 junho 2019

MARTINS, Clerton. **Turismo, cultura e identidade.** São Paulo. Editora Roca, 2003.

NIGRI, Elbert Muller *et al.* **Comparando Processos Industriais e Artesanais: Uma Aplicação da Análise Simplificada do Ciclo de Vida na Produção de Cachaça.** In: XXX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 2010, São Carlos, SP. 2010.

NOVAES, F.V. **Em nome da qualidade da aguardente de cana.** O Engarrafador Moderno, n. 49, p. 68-73, 1997.

NOVAES, F.V. **Cachaça de alambique x aguardente industrial.** O Engarrafador Moderno, n. 72, p. 46-49, 2000.

NOVO, M. A. L. **Viagem ao mundo da cachaça.** São Paulo: New Book. 2011.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional.** 5ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

PINHEIRO, Paulo C.; LEAL, Murilo C.; ARAÚJO, Denilson A. de. **Origem, Produção e Composição Química da Cachaça.** Química Nova na Escola, [S. l.], 2003.

SANTOS, Jean Maykon dos; SALES, Telminto Marinho. **História da Cachaça: Símbolo de Identidade Nacional**. Caldas Novas-GO. 2010.

SAKAI, R. H. **Cachaça**. Agencia EMBRAPA de Informação e Tecnologia. 2000 Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONT000fiog1ob502wyiv80z4s473agi63ul.html> Acesso em 8 julho 2019

SCALIOTTI, Oswaldo. **Festival Nacional Mel, Chorinho e Cachaça acontece em Viçosa do Ceará**. Tribuna do Ceará, 10 maio 2019. Disponível em: <https://tribunadoceara.uol.com.br/blogs/investe-ce/2019/05/10/festival-nacional-mel-chorinho-e-cachaca-acontece-em-vicosa-do-ceara/>. Acesso em: 27 maio 2019.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Cachaça Brasileira, os Números de um Mercado em Expansão**. Disponível em <http://www.sebraemercados.com.br/cachaca-brasileira-os-numeros-de-um-mercado-em-expansao/> Acesso em 21 de nov. 2018.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa. **Oportunidades para a cachaça no mercado interno e externo**. 2012. Disponível em: <http://www.sebraemercados.com.br/oportunidades-para-a-cachaca-no-mercado-interno-e-externo/> Acesso em 27 de maio de 2019.

SILVA, J. M. da. **Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres**. São Paulo: Anhembi Morumbi. 2006.

UNIÃO DOS PRODUTORES DE BIOENERGIA. **A História da Cana-de-açúcar: da Antiguidade aos Dias Atuais**. Disponível em: <https://www.udop.com.br/index.php?item=noticias&cod=993> Acesso em 18 de junho de 2019.

VIDAL, M. F.; GONÇALVES, M. F. **Produção de Cachaça na Área de Jurisdição do BNB: Mercado e Estruturação da Cadeia Produtiva**. 2013. Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais. Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Acre, 2013.