

CACHAÇA DO BRASIL: ENTENDA POR QUE ELA É NOSSO PATRIMÔNIO CULTURAL

Wilson Barros

Quem nunca ouviu falar da famosa “cachaça brasileira”? Se você nasceu no Brasil, já está familiarizado com essa bebida, gostando ou não. Entretanto, você conhece a verdadeira história da cachaça?

Muita gente não sabe que a famosa bebida destilada da cana-de-açúcar só pode ser considerada cachaça quando é produzida em solo brasileiro. (Agora é oficial: aguardente só pode ser chamada de cachaça se for 100% brasileira, 2016). Neste texto, vamos apresentar diversas informações a respeito da cachaça.

Você vai conhecer a história da pinga e alguns dos seus tipos. Além disso, poderá entender como está o mercado estrangeiro da cachaça e porque devemos evitar falar “cachaça brasileira”.

Figura 01: Cachaça Brasileira



Fonte: Arquivo pessoal, s/d

Entenda melhor a história da “cachaça brasileira”

Provavelmente, você conhece alguma história sobre o surgimento da cachaça. Entretanto, é possível que você tenha ouvido apenas um conto popular.

Os pesquisadores nunca chegaram a uma data exata, nem à maneira específica como a cachaça foi feita pela primeira vez. Os fatos que temos, porém, conseguem nos apresentar muito bem a história da cachaça.

Sabemos que ela surgiu no começo do século XVI, data que também corresponde ao início da exploração portuguesa em nossas terras. Além disso, trouxeram a cana da Europa para plantar no solo brasileiro e, depois, comercializá-la.

Assim, acredita-se que a primeira pinga tenha surgido no litoral nordestino, em algum dos primeiros engenhos. Entretanto, destaca-se as Feitorias de Itamaracá, no Pernambuco.

Atualmente, a cachaça é muito famosa, inclusive, faz sucesso em outros países. Aqui no Brasil, em 2016, o Congresso Nacional decretou a cachaça como patrimônio histórico e cultural do país. Entretanto, em 2001 já existia um decreto que restringia a cachaça como um produto genuinamente brasileiro (BRASIL, 2001).

Essas informações, portanto, nos esclarecem que referir-se a essa bebida como “cachaça brasileira” é redundante, afinal, a cachaça só pode ser brasileira. Seria o mesmo equívoco dizer, por exemplo, Tequila do México ou Champanhe da França.

E, já que estamos falando da fama da cachaça mundo afora, vamos conhecer um pouco mais a respeito desse assunto?

Figura 02: Barris Cachaça



Fonte: Arquivo pessoal, s/d



A “cachaça brasileira” no exterior

É interessante pensar que no mundo existem tantas bebidas alcóolicas, tantos destilados diferentes e, mesmo assim, nossa bebida consegue se destacar. De acordo com Coutinho (2020) em uma pesquisa apresentada no G1, a cachaça é o terceiro destilado mais consumido do mundo.

Na Europa, as pessoas são interessadas por nossa cultura, e a bebida brasileira, de dez anos pra cá, tem sido cada vez mais apreciada por lá. Por exemplo, na França, o mercado tem ganhado cada vez mais força, e entrou na lista dos países que mais consomem a cachaça, atrás de: Paraguai, Alemanha e Estados Unidos.

Para você ter uma ideia melhor da força da cachaça, os Estados Unidos, em 2013, reconheceram a cachaça como genuinamente brasileira. Antes deste reconhecimento a bebida era conhecida como Brazilian Rum.

Então, se algum dia você viajar a algum desses países, pode procurar por uma boa caipirinha de cachaça para tomar. O que acha?

Como brasileiro, você conhece quais são os tipos de cachaça? Abaixo, vamos mostrar alguns.

Figura 03: Tipos de Cachaça



Fonte: Tipos de cachaças: entenda a diferença, s/d

Conheça 2 tipos de cachaças brasileiras.

O universo da cachaça é enorme e existem tipos de cachaças para todos os gostos. Veja 2 tipos famosos dessa bebida.

Cachaça branca

A cachaça branca é aquela que o líquido parece água potável: transparente. Mas o cheiro não engana, não é mesmo? Esta cachaça, após sair do alambique, passa pelo processo de homogeneização para acertar o seu teor alcoólico. Esta etapa dura cerca de 6 meses, então, depois disso, a cachaça é finalmente engarrafada (Tipos de cachaças: entenda a diferença, s/d).

Cachaça Envelhecida

É aquela cachaça que após o armazenamento em Inox, passa por um período envelhecendo em barris de madeira que tenham entre 200 e 700 litros. Esse processo de envelhecimento, dependendo da idade do



barril, pode ficar por 1, 2, 3 anos ou o tempo que o produtor achar interessante que fique.

É importante salientar que hoje temos mais de 30 tipos de madeiras diferentes para o envelhecimento da Cachaça, sendo que cada uma dessas madeiras transmite para a bebida uma cor e um sabor peculiar.

Por fim, podemos concluir o quanto a cachaça brasileira é querida aqui e mundo afora. E, pode falar, não dá orgulho saber que essa bebida é genuinamente nacional?

Melhor do que só falar sobre cachaça é bebê-la.

Cachaça e Aguardente: Você realmente sabe a diferença entre elas?

A diferença entre cachaça e aguardente não é um assunto habitual entre os brasileiros, já que as duas são conhecidas como se fossem uma só. Porém, ao contrário do que muitos pensam, elas têm suas diversidades. Por ter uma matéria-prima em comum, ao longo dos anos, as pessoas costumam se confundir, até hoje, acreditando ser o mesmo destilado. E aí, também já achou que se tratava da mesma bebida? Então, continue o texto e veja as diferenças. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

O que é cachaça?

Uma bebida originalmente brasileira, é obtida apenas do mosto fermentado da cana-de-açúcar. Ela tem um teor alcoólico, de 38% a 48%. Caso essas especificações não sejam atendidas, a bebida não pode ser considerada cachaça, ou seja, ela se torna uma aguardente de cana-de-açúcar. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

Com isso, se não usar a cana-de-açúcar, mas outro componente, como banana por exemplo, deve ser chamado de aguardente de banana.



Por isso, toda cachaça pode ser considerada aguardente, mas nem toda aguardente pode ser chamada de cachaça. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

Sempre se ouviu que ela tinha relação com os pingos da evaporação do melado da cana-de-açúcar, que caíam dos tetos do engenho onde os escravos trabalhavam. Mas isso não passa de folclore. Assim, a verdade é que o apelido “pinga”, veio porque o líquido “pingava” do alambique. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

Segundo o historiador Muhne José Gomes da Silva, os escravos utilizavam os resíduos da cana-de-açúcar para amolecer a carne do porco do mato, uma espécie de porco selvagem chamado cachaço (macho) e cachaça (fêmea). Daí especula-se que a origem da cachaça tenha sido inspirada a partir deste momento. Outra hipótese, do castelhano, seria a “cachaza”, um vinho que era feito da borra da uva, semelhante a bagaceira, aguardente muito popular feito de uva em Portugal. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

Existem vários tipos de cachaça, dentre elas:

- Prata: transparente;
- Ouro: envelhecida;
- Premium: mínimo de um ano em barris;
- Super premium: mínimo de três anos em barris;
- Reserva especial: envelhecida em barris com mix de madeiras ou armazenadas por muito tempo. (TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA, s/d)

O que é aguardente?

Obtida a partir da fermentação de qualquer vegetal doce, inclusive, da cana-de-açúcar, a aguardente tem registros desde o Antigo Egito. Com



certeza, você não sabia que a tequila se torna, então, uma aguardente do agave, e a cachaça, uma aguardente da cana-de-açúcar, não é mesmo?

No Brasil, existem variados tipos de aguardente, como a de banana e a de caju. Ela deve ter um teor alcoólico que varia de 38% a 54%, um valor mais elevado que a cachaça.

Desde 1998, existe um museu da aguardente (MUSEU REGISTRA HISTÓRIA DA AGUARDENTE, 2013). O local conta com imenso acervo de garrafas, devido ao amor pela bebida de um empresário pernambucano.

E a pinga, também tem diferença entre cachaça e aguardente?

A pinga nada mais é do que a cachaça. Lembra-se da história que se popularizou da cachaça, de que o melado da cana-de-açúcar evaporava e caía nas costas dos escravos? Justamente por isso, a denominaram de pinga.

Além desse apelido, ela tem muitos outros espalhados por todo o Brasil, como branquinha, um dos mais comuns.

Conseguiu perceber a diferença entre cachaça e aguardente? Com essa história, podemos ver como nosso Brasil é criativo com relação aos apelidos para as bebidas.

Temos milhares de cachaças registradas no país, e muitas delas nem mesmo são conhecidas pela maioria das pessoas. Agora que você sabe que toda cachaça é aguardente, mas nem toda aguardente é cachaça, que tal conhecer uma infinidade de opções de cachaças?

Um dos maiores prazeres da vida é comer e beber.



Abaixo está reproduzida a matéria publicada no Jornal Estadão em 21/07/2022:

A atividade do Sommelier de Cachaça é reconhecida como profissão

(ESTADÃO 21/07/2022 – por Mauricio Maia)

A partir do próximo ano a atividade do Sommelier de Cachaça passa a ser oficialmente reconhecida pelo Governo Federal como profissão. O reconhecimento faz parte de um amplo trabalho de revisão das atividades profissionais do país, realizado pela FIPE e pelo Ministério da Economia, e reconhece também as atividades do Sommelier de Cerveja e do Sommelier de Saquê.

Ao contrário de muitas pessoas nesse nosso sofrido Brasil, tive o privilégio de escolher o que iria fazer da vida. Cogitei ser médico, jornalista e até músico, mas acabei na publicidade, onde fui feliz profissionalmente durante mais de 25 anos. Sempre levei a Cachaça junto comigo nessa jornada. Uma paixão. Um propósito. E a Cachaça me levou para dentro da sala de aula. Ensinar e compartilhar o conhecimento me enche de alegria, e hoje posso dizer que vivo para esse propósito. Nada me dá mais satisfação do que incentivar outras pessoas. Mais que qualquer reconhecimento, contribuir para o crescimento profissional daqueles que me cercam é a minha recompensa.

Hoje, não poderia estar mais feliz e compartilhar com vocês que depois de mais de 20 anos atuando e desenvolvendo a área de sommelieria da cachaça e outros 10 anos atuando na educação, formando novos profissionais, fico orgulhoso



e até emocionado com o reconhecimento da atividade profissional de Sommelier de Cachaça.

Taças de degustação para atividade do sommelier



FOTO: Isadora Bello Fornari

Após mais de 1 ano de um trabalho impecável da Sommelière Priscilla Colares, para o reconhecimento da atividade do Sommelier de Cerveja como profissão, fui chamado para participar da reunião de validação de outras especialidades da sommelieria, que também confirmou a atividade do Sommelier de Saquê e, claro, do Sommelier de Cachaça.

Particpei juntamente com profissionais que admiro e respeito: Bia Amorim, Jayro Pinto Neto, Fernanda Bressiani, Yasmin Yonashiro, Pedro Barcellos e José Padilha.

Além disso a lista conta com uma sinonímia para da atividade de Sommelier de Cachaça que constará como: Cachacier, Cachacière, Cachacista, Cachaceiro e Cachaceira. É muito orgulho!

Não posso deixar de mencionar também meu professor e amigo Arnaldo Ribeiro, da Fazenda Escola Cana Brasil, em Itaverava – MG, que sempre acreditou e apoiou minhas ideias, abrindo as portas da escola para montarmos juntos o único curso de formação profissional de Sommelier de Cachaça do mercado.

*Gente!!!! Agora Sommelier de Cachaça é oficialmente uma profissão!!!
Dá para bater no peito e dizer: Eu sou cachaceiro! Coisa que sempre fiz por sinal... Saúde!*

Quem somos nós?

Somos uma empresa produtora da Cachaça WIBA! Localizada na cidade de Torre de Pedra – SP a 167 km da capital.

Nossos produtos de altíssima qualidade, reconhecida em diversos concursos nacionais e internacionais como: Bruxelas, Concurso de vinhos e Destilados, IAC – Instituto Agrônomo de Campinas, Cúpula da Cachaça, Expo cachaça – BH.

Durante a fase inicial da empresa que já existe a 7 anos, fizemos várias pesquisas a respeito de como se tomava esta bebida genuinamente brasileira e, descobrimos que só tinha 2 formas de beber:

1 – Pura;

2 – Em drinks, onde o mais famoso é a caipirinha.



Como queríamos INOVAR, criamos a “Caipirinha na Boca”, que é a desconstrução da Caipirinha, onde se pega um pedaço de uma fruta qualquer, molha no açúcar, coloque na boca e após umas mordidinhas bebe-se um pouco da cachaça, fazendo desta forma a “Caipirinha na Boca”, que está virando febre nos bares de SP.

Figura 04: Cachaças WiBa!



Fonte: WiBa, s/d

Hoje, produzimos os seguintes destilados:

- Wiba Branca, que é uma cachaça armazenada em dornas de inox;
- Wiba Amburana, madeira brasileira, envelhecida por 1 ano;
- Wiba Blend de Carvalhos, envelhecida em barris de carvalho americano, por um período de 18 meses;

BARROS, W. CACHAÇA DO BRASIL: entenda por que ela é nosso patrimônio cultural. In:

- Wiba Blend Premium, envelhecida em barris de carvalho americano por um período de 3 anos;
- Wiba Tropicália Ginger, bebida mista com gengibre, limão, açúcar e cachaça.

Visite nosso site: www.cachacawiba.com.br



Referências

AGORA É OFICIAL: AGUARDENTE SÓ PODE SER CHAMADA DE CACHAÇA SE FOR 100% BRASILEIRA. Gazeta do Povo. 2016. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/economia/agora-e-oficial-aguardente-so-pode-ser-chamada-de-cachaca-se-for-100-brasileira-cplbe7o2yu6mp047lqo1x55si/>>. Acesso em 15 de fevereiro de 2022.

BRASIL. Decreto Nº 4.062, De 21 De Dezembro De 2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Diário oficial da União. Brasília. 2001. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d4062.htm>. Acesso em: 15 de fevereiro de 2022.

COUTINHO, Caroline Amaral. Cachaça brasileira ganha espaço e é produto de empreendedorismo na França. Portal G1. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2020/01/18/cachaca-brasileira-ganha-espaco-e-e-produto-de-empreendedorismo-na-franca.ghtml>>. Acesso em: 17 de fevereiro de 2022.

MUSEU REGISTRA HISTÓRIA DA AGUARDENTE. Udop, energia que Inova. 23 jul 2013. Disponível em: <<https://www.udop.com.br/noticia/2013/07/23/museu-registra-historia-da-aguardente.html#:~:text=O%20nome%20aguardente%20vem%20do,e%20em%20Portugal%20C3%A0%20bagaceira>>. Acesso em: 17 de fevereiro de 2022.

TIPOS DE CACHAÇAS: ENTENDA A DIFERENÇA. WIBA! SENSACIONES EM Cachaça. s/d. Disponível em: <<https://cachacawiba.com.br/wiba/noticias/tipos-de-cachacas/>>. Acesso em: 17 de fevereiro de 2022.