



Brasileirinha arretada

Apreciadores de destilados do Brasil e do exterior cedem à qualidade e às sensações da cachaça reserva especial

por **Alexsandro Vanin e Marco Britto**

O costume de dar o primeiro gole para o santo pode estar com os dias contados. Com o reconhecimento nacional da qualidade da cachaça reserva especial (mais de quatro anos de envelhecimento), a bebida ganhou espaço em bares e restaurantes chiques e adegas particulares. E o preço também acompanhou a ascensão às classes mais altas. Uma garrafa de Havana Anísio Santiago - a mais famosa de

todas as aguardentes brasileiras e de produção controlada - pode ser comprada em lojas a partir de R\$ 150 ou arrematada em leilões virtuais por mais de R\$ 500. Nos botequins, a dose é vendida por R\$ 20, e em alguns estabelecimentos chega a mais de R\$ 120.

Nem sempre foi assim. A cachaça carregou a tacha de bebida de pobre e de baixa qualidade até o final do século passado, quando a

bebida conquistou estrangeiros e os brasileiros passaram a despertar para as virtudes sensoriais da caninha. A mudança em curso tem origem no Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), criado em 1997 pela Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), e desenvolvido em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportação e Investimentos (Apex Brasil). Nesses 10 anos, os aguardenteiros se organizaram e investiram em controle de qualidade e marketing para superar o preconceito e transpor as fronteiras.

As exportações passaram de 970 mil litros em 1997 para 9 milhões de litros em 2007, com pico de 11,3 milhões de litros em 2006, volume que neste ano deve ser superado ou pelo menos igualado, conforme projeções do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac). Embora tenha sido registrada uma queda de 20% na quantidade exportada, a redução em valor foi de apenas 4%. O preço médio do litro passou de US\$ 1,27 para US\$ 1,53, o maior de toda a história, o que pode ser considerado uma vitória tendo em vista que a maioria das exportações ainda é feita a granel, ou seja, sem marca, que tem menor valor agregado. Uma das razões é que a maior demanda pela bebida no exterior é para fazer caipirinha - o jornal americano The New York Times chegou a orientar seus leitores a como pronunciar o nome do badalado drinque: kye-peer-EEN-yahs. Mas isso ajuda a esquentar uma polêmica: a de que as aguardentes produzidas em indústrias (responsáveis por cerca de 90% das vendas externas) não têm a mesma qualidade daquelas produzidas de forma artesanal, em alambiques, ideais para serem degustadas puras.

A cearense Ypióca parece ser uma exceção à suposta regra. Criada em 1846, a empresa aderiu ao sistema industrial por volta da metade do século passado, durante a gestão de Paulo Telles. Foi ele, com a ajuda de seu filho, Everardo, atual presidente, quem despachou a primeira carga de cachaça para o exterior e abriu as portas de vários países, sempre com a marca estampada. "A Ypióca não exporta a granel e trabalha somente com importadores exclusivos, que prezem pela qualidade do produto", afirma Aline Telles Chaves, diretora de Marketing. Estratégia que garante à aguardente exportada pelo Ceará o segundo melhor preço médio por litro (US\$ 2,29). No Brasil, é líder de vendas no segmento premium (um a seis anos de envelhecimento) e considerada uma das dez marcas de bebida alcoólica mais admiradas por sete anos seguidos, sendo a



Panorama

Números do setor

1 bilhão de litros produzidos por ano

1,2 bilhão de litros é a capacidade instalada

7% do que é produzido é de alta qualidade

40 mil produtores

99% são micro e pequenos aguardenteiros

4 mil marcas registradas no Inpi

650 mil empregos diretos e indiretos

Ranking etílico

1º destilado mais tomado no Brasil

2ª bebida alcoólica mais consumida no Brasil

3º destilado mais bebido no mundo

Fonte: Ibrac

cachaça mais bem posicionada no ranking elaborado pela Interscience. Da linha reserva especial, dois produtos são vendidos a partir de R\$ 60: Ypióca Rio, maturada por cinco anos em carvalho e mais um em bálsamo, vendida em garrafas exclusivas produzidas na França; e a Ypióca 160, aguardente envelhecida seis anos em barris de carvalho e composta com malte importado, comercializada em garrafas de vidro escuro, premiada com o World Star de melhor embalagem de bebida alcoólica de 2007. Segundo Aline, esta bebida única, lançada em 2006 para comemorar os 160 anos do grupo e disponibilizada comercialmente este ano, foi inspirada no desejo de reconhecimento da cachaça e slogan criado por seu avô Paulo: "Ypióca, delicioso uísque nacional".

O controle de qualidade passa por todas as etapas de produção, a começar por plantações próprias, nas quais são utilizadas apenas adubação orgânica e modernas técnicas agrícolas e a cana-de-açúcar não é queimada antes da colheita. "A fermentação é o segredo", conta Everardo Telles, ao informar que é utilizada bactéria importada no processo e controlados rigidamente a temperatura e tempo de aquecimento e resfriamento da mistura. Mas o verdadeiro segredo é realmente sigilo industrial: colunas (equipamento para destilação em grande escala) de inox e cobre. Fabricado originalmente em inox, o artefato é desmontado e remontado na Ypióca para a colocação das peças de cobre em partes específicas, determinadas por dez anos de pesquisas feitas por Paulo para saber exatamente onde o metal faz a diferença.

A esmagadora maioria de cachaças tipo reserva especial, no entanto, é tirada de alambiques, como o existente na Fazenda Havana, em Salinas (MG). Anísio Santiago iniciou a produção em 1943, um ano após adquirir a propriedade, e em pouco tempo a atividade se tornou a principal fonte de renda da família. Em 1946, diferenciou-se de outros produtores da região ao identificar seu produto por meio de uma marca, o nome da fazenda, garantindo-lhe origem e personalidade. Iniciava-se, assim, a aura em torno desta pinga. Logo passou a vender e ser respeitado em toda a região do norte de Minas e no sul da Bahia, depois Belo Horizonte, Brasília, São Paulo e Rio de Janeiro. "Por incrível que pareça, a Havana Anísio Santiago não faz publicidade do produto por meio da mídia. Aliás, a única propaganda é o boca-a-boca", diz o neto Roberto Santiago, filho do responsável pela administração. Osvaldo.

ESTRATÉGIA



A espécie da cana e os cuidados com a plantação ajudam a definir o padrão de qualidade de aguardentes de reserva especial, como as da Ypióca (ao lado)

Impostos injustos

No Congresso Nacional tramita o Projeto de Lei 1187, que prevê a redução da carga tributária e inclusão no Simples para produtores de cachaça. Segundo o coordenador da Câmara Técnica da Cachaça de Alambique Artesanal do Conselho Estadual de Política Agrícola de Minas Gerais, Trajano Lima, o IPI recolhido sobre a garrafa de cachaça de alambique artesanal é de R\$ 2,23, enquanto o valor mais alto no caso da aguardente de cana industrializada é R\$ 0,38 por garrafa. Apesar dos alambiqueiros insistirem na isonomia tributária, ele concorda com a fixação do imposto de R\$ 0,57 para a garrafa. Para o presidente da Frente Parlamentar da Agropecuária, Valdir Colatto, a redução de impostos não diminuirá a arrecadação, pois vai aumentar a base de contribuição e permitirá o aumento da produção.

Seguir à risca os ensinamentos deixados pelos ancestrais também é a receita da Havana Anísio Santiago. Até hoje é usado o mesmo canavial, mas seu manejo é intensivo. Somente é utilizada adubação orgânica e plantadas canas da espécie java, cortadas individualmente quando prontas, sempre em um mesmo ponto. A água vem de uma nascente próxima da fazenda, na Serra dos Bois. Dez funcionários dividem o trabalho, sendo um responsável pelo alambique, outro pelo armazenamento e engarrafamento, e o restante pela manutenção da plantação e moagem. "Cada trabalhador exerce sua função no método ensinado por Anísio Santiago, mesmo após sua morte, no final de 2002, aos 91 anos", garante Roberto. A cada safra são produzidos 12 mil litros de cachaça, encaminhados para envelhecimento em antigos toneis de bálsamo - atualmente o tempo mínimo de maturação é de dez anos. A cada safra, 7 mil garrafas de 600 mililitros são comercializadas. Evita-se aumentar a oferta para não comprometer o padrão estabelecido pelo fundador. "O consumidor está disposto a continuar a pagar caro pela bebida, mas em contrapartida exige a manutenção do nível de qualidade", diz Roberto.

O sucesso de Anísio estimulou outros produtores de Salinas a identificar suas aguardentes por meio de marcas. A partir dos anos 60,

surgiram nomes como Piragibana, Indaiázinha Seleta, Teixeira, Asa Branca, Estrelado Norte e Pulusinha. Na década de 90, o Pró-Cachaça programa do governo mineiro, organizou toda a cadeia produtiva de aguardente artesanal. Atualmente, mais de 50 marcas são produzidas no município, somando mais de 5 milhões de litros por ano. Na esteira da Havana Anísio Santiago, e da preocupação em manter a qualidade, a cachaça mineira ganhou prestígio no Brasil e no exterior. Isso garante à aguardente de Minas o melhor preço de exportação: US\$ 3,21, o dobro da média nacional.

Mas a cachaça mineira não é unanimidade, nem mesmo a Havana Anísio Santiago. "A qualidade não é atestada, não está amarrada a algum referencial. Se você analisar as águas minerais, vai verificar que elas têm um nível elevado de acidez e sabor agressivo", afirma o engenheiro agrônomo Agenor Maccai da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Minas concentra um terço dos alambiques artesanais e responde por 8% da produção brasileira, mesmo percentual que a Paraíba, e abaixo dos 12% de Pernambuco e Ceará e de 44% de São Paulo, estados onde o forte é caninha industrial. O restante é dividido por todo o Brasil, inclusive regiões com grande tradição aguardenteira, como Rio de Janeiro



Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Bahia.

Paraty, no litoral sul fluminense, tem uma tradição de mais de 400 anos na produção de cachaça. Lá é produzida a Cachaça Coqueiro, por Eduardo Mello, que aprendeu o ofício com seu pai, o mestre Antônio Mello, e seu avô, o lendário José Mello, herdeiro de uma sabedoria nascida no século 18, quando seus ancestrais se iniciaram na arte. Eduardo alia o legado a modernos recursos tecnológicos - sem desvirtuar o processo artesanal - de controle e melhoria constante da qualidade. No fim do ano passado, a Coqueiro foi uma das seis marcas a receber do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) o selo de Indicação de Procedência "Paraty", a quarta indicação reconhecida no País e a primeira no ramo da cachaça. As outras foram Cachaça Corisco, Cachaça Engenho D'Ouro, Cachaça Labareda, Cachaça Maria Izabel e Cachaça Parafiana.

Engenhos

Na Ilha de Santa Catarina, parte insular de Florianópolis, os engenhos eram abundantes, mas hoje encontrar algum é quase milagre. A mais famosa das aguardentes da cidade, a Armazém Vieira, é produzida em Antônio Carlos, região metropolitana da Capital. "Entregamos

nosso coração a um único produtor artesanal, com ele fizemos a pesquisa de fermentação e de tempo de destilação, essencial para conseguirmos extrair as impurezas e atingir o sabor que almejamos para nossa cachaça", diz o sócio-proprietário Renato Bollo. De lá ela é encaminhada para envelhecimento em barris de ariribá e grápia localizados em uma casa de estilo português, na Ilha, tombada pelo patrimônio histórico. Por ano, são envasadas 7 mil garrafas feitas de forma artesanal, sopradas uma a uma. De uma linha de seis produtos, a Armazém Vieira Esmeralda, envelhecida quatro anos, é encontrada a partir de R\$ 40; já a Armazém Vieira Ônix, maturada por 16 anos, é vendida a partir de R\$ 180. "Sempre fomos uma cachaça cara, desde quando entramos no mercado, em 1985, e isso dificultou o começo", conta Renato. Mas logo o produto passou a constar em relações das melhores caninhas do Brasil, em avaliações da imprensa, como as revistas Playboy e VIP, e a ser assunto de reportagens, tornando-o conhecido do consumidor mais exigente.

Em um mar de aguardentes, não é muito fácil identificar aquelas de qualidade superior. A produção total é superior a 1 bilhão de litros, mais de 80% produzidos por indústrias, e o restante por cerca de 40 mil alambiques, em um total de 4 mil marcas. Mas, conforme

dados do Ibrac, apenas 7% é uma bebida mais refinada, atualmente consumida por um público formador de opinião, das classes A e B, "É importante ressaltar que cerca de 80% da cachaça artesanal brasileira é clandestina, sem origem, sem rótulo e sem registro no Ministério da Agricultura", afirma Roberto Santiago. Ele e muitos outros produtores mostram-se favoráveis à certificação da bebida. "O mercado está se tornando seletivo e o consumidor mais exigente. É natural que se estabeleça padrões mínimos de qualidade e selos de indicação geográfica para tradicionais regiões produtoras, como Salinas e Paraty."

A Campanha da Cachaça Certificada, parte do Programa Brasileiro de Avaliação da Conformidade, busca reverter esse quadro. O Sebrae fez um convênio com o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) para fornecer apoio e subsídios aos produtores de cachaça que querem certificar seus produtos, Além de pagar 50% dos custos relativos ao processo de certificação, o Sebrae presta consultoria para orientar os aguardenteiros em relação às normas exigidas. Ao todo são 93 itens a serem cumpridos, que envolvem qualidade da bebida, de produção, de responsabilidade social e ambiental e de segurança alimentar. "O selo de conformidade

ESTRATÉGIA



Armazem Vieira: produção anual de 7 mil garrafas de cachaça envelhecida em barris de ariribá e grápia

do Inmetro tem uma grande abrangência. Isso para o consumidor é a garantia de que o produto que ele está consumindo é feito dentro de normas de higiene, obedecendo a questões trabalhistas e ambientais corretamente", explica Agenor Maccari, que trabalha na conscientização dos alambiqueiros. Para o produtor, além de um diferencial de mercado, a certificação contribui para a melhoria do processo produtivo e a racionalização dos custos de fabrico, segundo o gestor do Projeto Alambiques Gaúchos, Carlos Andrade. Até o final do primeiro semestre deste ano, 29 marcas haviam sido certificadas pelo Inmetro.

A EQS Tecnologia, de Salvador, desenvolve um software para o controle da produção de cachaça. As informações de todas as etapas, da plantação da cana até o envasamento e comercialização, são armazenadas e analisadas para melhorar o processo e padronizá-lo. O programa é ajustado aos parâmetros do Inmetro, e qualquer indício fora das referências é alertado pelo sistema, o que torna a ferramenta essencial para quem busca a certificação. Dados relativos a investimentos, custos, mão-de-obra e capital de giro também são monitorados. Segundo o diretor da EQS, Fabrício Campos, com o rastreamento do processo produtivo, a redução de perdas pode chegar a 30% da produção. O software trabalha em módulos, um para cada etapa de feitura, que podem ser acessados via

internet ou instalados na rede local - mais indicado para grandes corporações, por motivos de segurança. A solução deve ser lançada em outubro, informa Campos, e deverá ter um custo de R\$ 50 por usuário.

A qualidade e a tradição não são irmãs gêmeas, mas é muito comum vê-las juntas, principalmente no ramo das cachaças envelhecidas. Aquelas marcas que não têm nem uma nem outra - ou apenas tradição - e desejam ganhar valor no mercado, nacional ou internacional, devem investir em boa matéria-prima, equipamentos e processos e na padronização da excelência para buscar os selos de conformidade e de origem. Àquelas que já trazem a dupla - e para as novatas de classe -, basta investir na manutenção de sua virtude. O santo agradece.

LINHA DIRETA

Armazem Vieira: (48) 3333-8687

EQS Tecnologia: (71) 3344-1690

Havana Anísio Santiago:

remsantiago@gmail.com

Ypioca: www.ypioca.com.br

Sebrae: 0800 5700800

UFPR: (41) 3360-5000

Origens da cachaça

Mais de 4 mil anos se passaram e muitos povos tiveram participação até que a cachaça tivesse origem no Brasil Colônia, mas para que o brasileiro respeitasse a bebida foram outros 500.

- ▶ Os primeiros relatos sobre fermentação vêm dos egípcios antigos
- ▶ Os gregos registram o processo de obtenção da água ardente, a água que pega fogo
- ▶ Os alquimistas atribuem à água ardente propriedades místico-medicinais e a batizam de Eau de Vie (água da vida), receita da como elixir da longevidade
- ▶ Os árabes descobrem equipamentos para a destilação, semelhantes aos utilizados hoje
- ▶ Portugal absorve a tecnologia dos árabes e destila o bagaço de uva, gerando a bagaceira
- ▶ Num engenho entre o recôncavo baiano e a capitania de São Vicente, entre 1532 e 1548, os primeiros colonizadores do Brasil descobrem o vinho de cana-de-açúcar, passo anterior à destilação
- ▶ Dos meados do século 16 até metade do século 17 as "casas de cozer méis", como está registrado, se multiplicam nos engenhos
- ▶ A cachaça torna-se moeda corrente para compra de escravos na África
- ▶ A descoberta de ouro nas Minas Gerais leva muitas pessoas para as montanhas frias da Serra do Espinhaço, que encontram na cachaça uma boa ajuda para aquecer
- ▶ A Corte proíbe várias vezes a produção, comercialização e até o consumo da cachaça, por causa da queda nas vendas de bagaceira e vinho portugueses. Sem resultados, a produção da cachaça é taxada
- ▶ Em 1729, o Conde de Assumar proíbe a entrada de aguardente. A Lei Seca mineira revolta o povo e gera uma série de protestos, conhecidos como a Revolta da Pinga
- ▶ Em 1756, a aguardente de cana-de-açúcar foi um dos gêneros que mais contribuíram com impostos voltados à reconstrução de Lisboa, abatida por um grande terremoto em 1755
- ▶ A cachaça se transforma no símbolo de resistência à dominação portuguesa
- ▶ No início do século 20, surge um preconceito a tudo o que fosse relativo ao Brasil, e a cachaça passa a ser tachada de marginal, devido ao seu baixo valor e associação às classes mais baixas (primeiros os escravos e depois os pobres e miseráveis).

Fonte: Ampaq