

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO**

BÁRBARA LUIZA PANTALEÃO DOS SANTOS

CACHAÇA: HISTÓRIA, CULTURA E RECEITAS

OURO PRETO

2023

BÁRBARA LUIZA PANTALEÃO DOS SANTOS

CACHAÇA: HISTÓRIA, CULTURA E RECEITAS

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^ª Dr.^a Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2023

S237c Santos, Bárbara Luiza Pantaleão dos.

Cachaça [manuscrito] : história, cultura e receitas / Bárbara Luiza Pantaleão dos Santos. – 2023.

54 f.: il.

Orientador: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2023.

1. Gastronomia. 2. Cachaça. 3. Receitas. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU:

663.543


Catálogo: Gláucia Maria Ferreira de Carvalho - CRB-6/2231

BÁRBARA LUIZA PANTALEÃO DOS SANTOS


CACHAÇA: HISTÓRIA, CULTURA E RECEITAS

Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.


Aprovado em 01 de Setembro de 2023 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 11/09/2023 19:15:15-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANO NOGUEIRA TROMBINI**
Data: 11/09/2023 20:56:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. MSc. Cristiano Nogueira Trombini
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **FLAVIA NOELIA PUCHETA**
Data: 12/09/2023 12:42:03-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. MSc. Flavia Noelia Pucheta
Faculdade Novo Milênio

OURO PRETO

2023

*Dedico à Lourdes Pereira Brochado, quem eu
vi cozinhar na infância até os dias em vigor.
Ao Curso de Tecnologia em Gastronomia por
todos os aprendizados vividos e a todos com
quem aprendi, chorei e celebrei durante o
curso.*

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer primeiramente a todos que um dia me machucaram, me humilharam e disseram “você não vai conseguir”, me oprimiram e fizeram *bullying* na escola. Usei toda essa energia para estar aqui.

Obrigada a Deus por ter me dado saúde física e mental para chegar aqui.

À Dona Lourdes por ser a melhor vó que conseguiu ser e mesmo de longe sempre esteve presente.

À Aguida Pantaleão por ter apoiado durante o curso e ter feito visitas tão longes, com lembranças históricas.

À Ana Luiza Parreiras por ter me abrigado, adotado e amado durante a estadia ouropretana até os dias atuais.

À Jerrysson e Carina por me estimularem a seguir os sonhos e aproveitar as oportunidades que lutei para conseguir.

À ele que veio no pós, é Iuri Ramirez, me deu chocolates quando estava nervosa, falou de “foca”, “fica tranquila”, e não me deixar desistir, me viu sorrir e chorar.

À quem rezou, orou ou manifestou de forma positiva na fé a minha vida, meus sucessos e torceu por mim para uma fornada próspera.

Poderia citar nomes diversos, mas ficam os agradecimentos a todos que fizeram ser o que sou hoje. Obrigada!

“É saber que a vida é curta, mas é incrível, e mesmo vivendo alguns momentos tristes, dolorosos, ainda teremos esses momentos felizes aos quais voltar.”

Isabela Freitas – Não se humilha não

RESUMO

A cachaça é uma bebida antiga originária do Brasil. Ela tem grande impacto na história brasileira sendo considerada importante patrimônio cultural. Ao longo dos anos sempre foi muito relacionada às classes mais marginalizadas sofrendo bastante preconceito. Porém, nos últimos anos ela tem ganhado espaço nas mesas de todas as classes sociais, tanto a nível nacional quanto internacional. Essa bebida está muito relacionada ao turismo, elevando a valorização de regiões brasileiras de grande importância histórica e atraindo visitantes querendo conhecer locais de produção e fazer degustações. Além de seu consumo como bebida pura e adicionada em drinks, a cachaça pode servir como ingrediente chave para receitas de comidas salgadas, doces, temperos, entre outros. A gastronomia tem valorizado cada vez mais a peculiaridade que a cachaça trás para os pratos desde os mais simples aos mais rebuscados. Eventos muito famosos trazem mais visibilidade e valor a essa bebida. O presente trabalho trata-se de uma revisão descritiva qualitativa que tem por objetivo destacar o papel da cachaça dando valorização a essa bebida centenária como ingrediente importante na culinária mineira.

Palavras-chave: Gastronomia; Cachaça; Receitas.

ABSTRACT

Cachaça is an ancient drink originating in Brazil. It has a great impact on Brazilian history and is considered an important cultural heritage. Over the years it has always been closely related to the most marginalized classes, suffering a lot of prejudice. However, in recent years it has gained space on the tables of all social classes, both nationally and internationally. This drink is closely related to tourism, increasing the value of Brazilian regions of great historical importance and attracting visitors wanting to visit production sites and enjoy tastings. In addition to its consumption as a pure drink and added to drinks, cachaça can serve as a key ingredient in recipes for savory foods, sweets, seasonings, among others. Gastronomy has increasingly valued the peculiarity that cachaça brings to dishes, from the simplest to the most elaborate. Very famous events bring more visibility and value to this drink. This work is a qualitative descriptive review that aims to highlight the role of cachaça in giving appreciation to this century-old drink as an important ingredient in Minas Gerais cuisine.

Keywords: Gastronomy; Cachaça; food recipes.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
OBJETIVO GERAL.....	11
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
1. DEFINIÇÃO.....	12
1.2 Denominações.....	12
1.3 Cultura.....	13
1.4 Uma breve história sobre a cachaça.....	15
1.5 Cachaça e gastronomia.....	16
1.5.1 A cachaça artesanal.....	19
2. TIPOS DE CACHAÇA.....	21
3. AVALIAÇÃO SENSORIAL DA CACHAÇA.....	23
4. PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO GASTRONÔMICO.....	9
METODOLOGIA.....	10
DESENVOLVIMENTO.....	11
1. CACHAÇA: CONCEITO, HISTÓRIA, CULTURA E ECONOMIA.....	11
2. CACHAÇA, RITUAIS E RECEITAS.....	14
2.1 Receitas.....	15
2.1.1 Bolovo de Linguiça na Cachaça.....	16
2.1.2 Sorvete de cachaça.....	17
2.1.3 Bolo de limão com cachaça.....	18
2.1.4 Marinada de cachaça e ervas frescas para carne de porco.....	21
2.1.5 Medalhões com shoyo e cachaça.....	22
2.1.6 Brigadeiro de caipirinha.....	23
2.1.7 Frango na cachaça.....	24
2.1.8 Filé de merluza na cachaça.....	25
2.1.9 Rosquinha de cachaça.....	26
2.1.10 Cristal de caipirinha.....	27
2.1.11 Punch mapa da cachaça.....	28
3. CACHAÇA, CULTURA E ECONOMIA.....	29
4. PATRIMONIALIZAÇÃO DA CACHAÇA.....	33
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	35
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	36

INTRODUÇÃO

Apesar de não serem fenômenos recentes, a valorização regional e o resgate cultural têm estado bastante em voga na área da gastronomia. Movimentos como o do *slow food* buscam não apenas catalogar, como resgatar ingredientes e preparações para reinseri-los no dia-a-dia e recuperá-los do ostracismo ao qual são muitas vezes relegados.

A culinária de uma nação, de uma região ou de um povo não pode ser tratada como mera curiosidade histórica ou documentada como um registro acadêmico inerte, frio e distante. Ao contrário, ela faz parte do cotidiano, deve fazer parte do cotidiano, naturalmente transformando-se, evoluindo e absorvendo influências externas, mas jamais se descaracterizando ou desfigurando-se.

O tecnólogo de gastronomia possui o compromisso de, sempre que possível (e, por que não dizer, sempre que necessário) estudar os aspectos regionais da cozinha onde se insere, os hábitos das pessoas que o rodeiam, valorizando o produtor local e fortalecendo as riquezas peculiares das preparações com as quais entra em contato. Muitas vezes para fazê-los são necessárias uma reformulação de valores e uma desestigmatização de insumos. A cachaça é um deles.

Minas Gerais possui papel central na produção e no uso da aguardente de cana-de-açúcar, pinga, cachaça, branquinha, da água que passarinho não bebe. Ela aparece na literatura de Guimarães Rosa, nas estórias das modas de viola, nos balcões dos restaurantes populares e gastronômicos, é vendida a preços módicos ou descomunais, mas está presente na maioria das cidades e dos setores sociais e econômicos do estado. Infelizmente, muitas vezes seu uso é associado ao abuso alcoólico, à violência, ao desregramento de seus consumidores, o que acaba por torná-la objeto de pejorativização e ofusca seu valor sensorial e gastronômico.

O presente trabalho busca, valendo-se dos recursos bibliográficos e da compilação de receitas que incluem a cachaça nas preparações, dar sua contribuição para a revalorização dessa bebida centenária como ingrediente fundamental da cozinha mineira.

OBJETIVO GERAL

Traçar numa abordagem histórica as principais características da cachaça, frente aos aspectos culturais e verificar sua aplicação em produções culinárias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar a seleção de produções culinárias da cozinha brasileira que utilizam cachaça na sua elaboração;
- Listar produções culinárias que utilizam cachaça em sua composição;
- Investigar a identificação da cachaça como patrimônio cultural na gastronomia Brasileira

REFERENCIAL TEÓRICO

1. DEFINIÇÃO

Segundo a definição legal em Minas Gerais, cachaça significa:

“Cachaça de Minas é a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% v/v, à temperatura de 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, em alambique de cobre, sem adição de açúcar, corante ou outro ingrediente qualquer. A Cachaça de Minas corresponde à fração denominada “coração”, que vem a ser a parte destilada, de mais ou menos 80% do volume total, que fica entre as frações ‘cabeça’ e ‘cauda’ ou ‘água fraca’” (MINAS GERAIS, 2001).

Segundo Rafael Araújo (2017), existem dois principais tipos de produção de cachaça no Brasil: a Industrial e a de alambique (mais popularmente conhecida como artesanal). Sua diferença se dá por meio principalmente do modo de vista do manejo da matéria prima e do modo de produção. Perante a legislação, em termos de normas, elas são iguais, porém a industrial se utiliza de processos em maior escala utilizando de toneis e maquinários de aço inox. Já a cachaça de alambique é produzida através de processos por separações, pois nem tudo se faz em um alambique e cachaça. Sua destilação é feita em alambiques de cobre e possui uma fermentação natural (CAVALCANTE, 2011).

1.2 Denominações

Seja ela cachaça, branquinha, aguardente ou em qualquer de suas diversas denominações linguísticas, são tratadas de modo diferente ao que se refere sua palavra.

A cachaça teve e ainda tem milhares de nomes e chegou a ser conhecida como “parati” ou “Paraty”, “Januária” e, recentemente, “salinas”. Cachaças engarrafadas até 1950 apresentavam frequentemente no rótulo o termo “aguardente de canna” ou “aguardente de canna”, “caninha” ou “pinja”, embora os termos “parati”, “Paraty” e “Januária” também tenham sido utilizados algumas vezes. Muito raramente aparecia o termo “cachaça”, que começou a se popularizar a partir da década de 1960 e hoje predomina (CAVALCANTE, 2011).

Segundo Carlos Eduardo S. Gravatá (1910), em anúncios nas fábricas de depósitos de bebidas alcoólicas predominava o uso do nome “aguardente” e eventualmente “caninha” (CAVALCANTE, 2011).

Cachaça é um tipo de aguardente e esta é:

“Por definição aguardente são bebidas fortemente alcoólicas, obtidas pela fermentação e posterior destilação de mostos açucarados, oriundos do caldo, e de macerados vegetais ou não.

Assim, a definição de aguardente é genérica, e como tal., pode-se encontrar aguardentes de frutas como laranja, uva, banana, medronho, aguardente de cereais como cevada, milho, arroz; aguardente de raízes e tubérculos como beterraba, mandioca, batata; aguardente de colmos como cana de açúcar e bambu.”(WIKIPEDIA, 2020)¹.

O nome original dado a aguardente é “*aqua vitae*”, referindo-se ao elixir da longa vida dos alquimistas. Como a bebida tem a propriedade de queimar, os portugueses, embora já tivessem o radical germânico Brandão para exprimir essa característica, preferiram adotar o termo aguardente, semelhante ao *acquarzente* italiano e à aguardente espanhol (ALMEIDA JÚNIOR, 1940).

O decreto nº4851 de 02 de outubro de 2003 define aguardente de acordo com a matéria prima usada ao produzi-la.

1.3 Cultura

Diante de tais dizeres, a cachaça acaba sendo introduzida não somente historicamente, mas também na cultura brasileira, como na famosa música interpretada por Inezita Barroso, “Moda Da Pinga”. Assim já sendo inserida num âmbito cultural mais abrangente.

Moda da pinga

(Inezita Barroso)

¹ Todos os autores referenciados valeram-se desse mesmo conceito, razão pela qual se utiliza dessa fonte no presente trabalho.

“Co'a marvada pinga é que eu me atrapaio Eu entro na venda e já dô meu taio

Pego no copo e dali num saio

Ali mesmo eu bebo, ali mesmo
eu caio Só pra carregá é queu
dô trabaio, oi lá! Venho da
cidade, já venho cantando
Trago um garrafão que venho
chupando Venho pros
caminho, venho truplicando

Chifrando os barranco, venho cambeteando

E no lugar que eu caio já fico
roncando, oi lá! O marido me disse,
ele me falô

Largue de bebê, peço
pro favor Prosa de
home nunca dei valor

Bebo com o sor quente pra
esfriá o calô Se bebo de noite é
pra fazer suadô, oi lá! Cada vez
que eu caio, caio deferente

Meaço pra trás e caio pra frente

Caio devagar, caio de
repente Vou de corrupio,
vou deretamente

Mas sendo de pinga eu caio contente,
oi lá! Pego o garrafão é já balanceio

Que é pra mode vê se tá
mesmo cheio Num bebo de
vez por que acho feio No
primeiro gorpe chego inté no
meio

No segundo trago é que eu
desvazeio, oi lá! Eu bebo da pinga
porque gosto dela
Eu bebo da branca, bebo da
amarela Bebo no copo,
bebo na tigela
Bebo temperada com cravo e canela
Seja quarquê tempo vai pinga na goela, oi lá!

Eu fui numa festa no rio
Tietê Eu lá fui
chegando no amanhecê
Já me deram pinga pra
mim bebê
Já me deram pinga pra mim bebê, tava sem fervê,
oi lá! Eu bebi demais e fiquei mamada
Eu caí no chão e fiquei
deitada Aí eu fui pra
casa de braço dado
Ai de braço dado é com dois
sordado Ai, muito
obrigado”

(OCHELIS LAUREANO,1937)

1.4 Uma breve história sobre a cachaça

Segundo (CAVALCANTE, 2011) é complicado falar do processo histórico da cachaça devido as diversas versões sobre como surgiu sua produção e quando precisamente se considera sua origem. A falta de documentação pode ser atribuída a sua clandestinidade. Alguns vestígios documentais foram destruídos, dificultando a avaliação da veracidade dos fatos. Os registros que se mencionam sobre alambiques aparecem somente no século XVII, mesmo havendo registros de atividades dos engenhos de açúcar antes desse período não se detinha informação sobre a cachaça em si. O nome “cachaça” foi usado pela primeira vez apenas em 1660 como

substituto ao nome aguardente que inicialmente seria chamado “agoa ardente” em 1622 no estado da Bahia.

A origem da cachaça brasileira remonta ao início do processo de colonização do Brasil pelos portugueses. Ainda no século XVI, a cultura da cana foi introduzida por Martin Afonso de Souza na capitania de São Vicente (São Paulo, 1532), por Durte coelho na Capitania de Pernambuco (1535) e por Pero de Góes na Capitania de Paraíba do Sul (Campo dos Goitacases-RJ, 1540). A princípio os portugueses tentaram utilizar a população nativa (“índios”) no trabalho braçal de produção. Como não obtiveram sucesso, decidiram recorrer a mão de obra africana, já utilizada em outras colônias europeias. Imensos contingentes africanos foram trazidos para o Brasil. O açúcar produzido por escravos nos “engenhos” foi a base da economia e do comércio internacional brasileiros por muito tempo, caracterizando um dos ciclos de desenvolvimento do País: o ciclo da cana -de -açúcar.

Nesse contexto surgiram primeiro o vinho de cana e logo depois a cachaça. O caldo de cana que “azedava” (vinho de cana) não servia para produção de açúcar e era deixado nos cochos para consumo dos animais. Exalava um aroma frutado que aguçou a curiosidade dos escravos. Logo perceberam que o aroma agradável se associava a um sabor etílico e um efeito embriagador que ajudavam a esquecer, por momentos, a nostalgia e as condições sub-humanas em que viviam. De tal forma estimulados, logo aprenderam, utilizando o barro, a produzir alambiques e potes de armazenamento da bebida. Assim surgiu a cachaça (MAIA e CAMPELO, 2006).

1.5 Cachaça e gastronomia

Muito se é abordado sobre a cachaça e seus drinks em misturas de sabores e inovações. Ao pesquisar na internet, em revistas ou livros, é possível encontrar uma diversidade de drinks com a bebida. Porém seu uso em pratos já é algo associado a cultura gastronômica mineira. A relação entre a cachaça e a comida ocasiona diversos tipos de demonstrações.

Segundo Feitosa (2005) essas relações são de extrema importância pois o comer é essencial e biologicamente necessário. Beber se torna algo prazeroso, satisfatório e torna-se parte de um contexto social (FEITOSA, 2005).

Os alimentos e as bebidas fazem parte de uma interação social dentro da sociedade brasileira, mas também constituem partes de hábitos. A cachaça sendo tomada antes das refeições possui a função de limpar o paladar para uma refeição posterior e função higiênica limpando a boca e a garganta. Em outras localidades, como na região Nordeste, a bebida já é adoçada e utilizada para celebrar festividades ou quando se comem pratos substanciosos, como a rabada e a buchada de bode. Quando misturada a frutas, vira uma diversidade de arte em suas nuances de cores e sabores tropicais, como a caipirinha em sua mistura de cachaça com limão, gelo e açúcar – a clássica bebida brasileira conhecida nacionalmente e internacionalmente.

Algumas comidas também pedem a presença da cachaça, como a massa do pastel para que fique leve e crocante, antes de uma feijoada para abrir o apetite e ainda, segundo uma crença mais antiga, para que a carne de porco seja lavada na cachaça para se livrar do sofrimento do abate.

Mediante tais considerações, mesmo com o uso de tais hábitos, as inovações de receitas e métodos com a cachaça ainda são de uso recente, pouco se identifica receitas que levam a cachaça em sua composição além das clássicas principalmente consideradas de quem mora no interior e seus usos além da clássica flambagem na cachaça, que é um método de cocção. Assim, registros de receitas que ficaram descritos apenas em cadernos de receitas familiares, que são passados de geração em geração através de sua oralidade, acabam se perdendo. Sendo possível assim através do método de observação em estabelecimentos como bares, restaurantes ainda restringem a cachaça em suas preparações. Em muitos casos ela ainda é associada ao alcoolismo e não é tratada como uma bebida de garbo e elegância assim como o vinho e diante dessa conotação pejorativa perante a sociedade, não é muito utilizada. Atualmente chefes de perfil mais moderno buscam a utilização da bebida com maior versatilidade, mas ela ainda está distante da realidade da maioria dos estabelecimentos gastronômicos.

A cana de açúcar é um ponto alto em nossa economia, por isso já era de se esperar que seus derivados: melaço, rapadura, açúcar e cachaça tivessem participação com destaque na nossa culinária. A princípio, a cachaça acompanhava pratos que eram considerados mais pesados, tanto nas cozinhas mineiras quanto nas nordestinas. Era muito utilizada para compor tutu à mineira, feijão tropeiro, porco assado, panelada, feijoada,

buchada e rabada. Aos ser mistura aos sucos e frutas, deu origem a batidas e a licores. Na drincologia brasileira tem grande destaque uma bebida simples, composta de limão, cachaça, açúcar e gelo e que está presente nos locais mais sofisticados do mundo. No passado, a cachaça aparecia na culinária mais como acompanhamento de pratos regionais ou como aperitivo, por isso se tem pouco conhecimento do uso dela na culinária no passado (SILVA, 2020).

Por meio de *chefs* renomados e com a constante evolução da culinária brasileira, a cachaça tem experimentado uma fase nova de ascensão. Diversos eventos da alta gastronomia estão oferecendo pratos principais e sobremesas utilizando a cachaça de maneira flambada, em molhos, temperos e durante a sua elaboração. Pois a cachaça atribui aos pratos um sabor bem apurado, sendo combinada tanto com carnes brancas, quanto com carnes vermelhas. Os frutos do mar ficam maravilhosos quando flambados e as carnes podem ser servidas com molhos contendo cachaça, porque dessa maneira ela promove maciez e sabor. Pratos mais condimentados ficam bem melhores utilizando-se as cachaças envelhecidas ou armazenadas em barris ou toneis. Nas sobremesas, ela pode ser utilizada para flambar frutas, como pêssegos e bananas, ou na preparação de sorvetes, bombons, tortas e gelatinas. Inúmeras são as possibilidades, até geleia de cachaça já é encontrada. Desprezada durante anos, a cachaça tem se tornado promissora e tem se expandido revelando-se um produto com muito potencial para enriquecer ainda mais a gastronomia brasileira (SILVA, 2020).

A cachaça surgiu no Brasil juntamente com a chegada dos portugueses, sua colonização e com a cultura da cana de açúcar. A sua produção ora era instigada e ora era coibida. Ela foi o primeiro destilado originário da América Latina, inclusive a frente do rum e da tequila (MACIEL; PEREIRA; VALENTE, 2020). Entre os séculos XIX e XX a elite e classe média brasileira desenvolveram preconceitos contra os hábitos e costumes do país, a fim de se identificarem com a cultura Europeia. Dessa forma, a cachaça começou a ser considerada uma bebida inferior, sendo marginalizada. A partir de 1922, devido a Semana de Arte Moderna, movimentos que traziam simbologias brasileiras ganharam forças e a cachaça foi sendo inserida em todos os níveis sociais (DIAS, 2014).

Mesmo tendo sua presença marcante na história e na vida dos brasileiros o seu consumo ainda está relacionado a um preconceito com a bebida. Antes de consumir a cachaça, os brasileiros preferem outras bebidas fermentadas, como o vinho e a cerveja, e em relação aos destilados, o uísque suprime o consumo da cachaça. A predileção por

outras bebidas pode estar diretamente relacionada ao estigma negativo adquirido ao longo da história. Devido a sua origem, a cachaça possui uma imagem estigmatizada de ser uma bebida de classes menos favorecidas. Apesar de que internacionalmente a cachaça já tenha ganhado espaço sendo considerada uma excelente bebida. Porém, no âmbito nacional, o caminho ainda é extenso para que haja por completo a regressão da imagem negativa da cachaça pelos brasileiros (MACIEL; PEREIRA; VALENTE, 2020).

Com a finalidade de melhorar a imagem da cachaça e valorizá-la no território brasileiro, destacando sua importância cultural, algumas empresas e pessoas físicas se associaram criando a Associação Nacional de Produtores de Cachaça de Qualidade (ANPAQ) que foi criada em 1988. Essa associação criou um selo de qualidade para atestar as cachaças de qualidade por todo o país se tornando referência para os compradores, comerciantes e consumidores (MACIEL; PEREIRA; VALENTE, 2020).

1.5.1 A cachaça artesanal

O Estado de Minas Gerais é o maior polo de fabricação da cachaça artesanal do país (COSTA; PORTUGUEZ, 2015). A produção de cachaça artesanal é atualmente um dos principais segmentos da agricultura mineira. Ela é responsável pela geração de aproximadamente 115.000 empregos diretos e cerca de 400.000 empregos em sua cadeia produtiva com uma receita de R\$1,4 bilhão anuais (LIMA; SILVA; ROCHA, 2016).

A cachaça artesanal é produzida em pequenas quantidades, sendo cerca de uma média de 200 mil litros por ano (BORTOLETTO *et al.*, 2014). As etapas envolvidas no processo de produção da cachaça artesanal são:

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 (SIMONCINI *et al.*, 2021).

No seu processo de colheita, as canas são selecionadas e colhidas manualmente sem o processo de queima. A fermentação é feita com leveduras selecionadas ou selvagens e sem a adição de químicos, tendo uma duração de 24 a 36 horas. A destilação é realizada por bateladas em alambiques de cobre que favorecem a formação de congêneres que são responsáveis por agregar sabores e aromas à cachaça. Durante o processo de produção são separadas as partes

indesejadas, chamadas de cabeça e cauda, e mantida a parte nobre, chamada de coração, que contém a cachaça artesanal de qualidade. Enquanto na cachaça industrial essas partes não são separadas. O envelhecimento da cachaça artesanal pode ser realizado em diversos tipos de madeira e ela é mais complexa em aromas e sabores. Por esse motivo, ela é mais escolhida para utilização na gastronomia, com seu uso mais a mesa e maior apreciação, enquanto que a industrial consegue gerar um volume maior de produção, podendo ser usada em maior escala (BORTOLETTO *et al.*, 2014).

Em comparação com a cachaça artesanal, a cachaça industrial tem a utilização de diversos tipos de canas provenientes de várias colheitas e produtores, tem processo mais rápido e barato, mas com a qualidade inferior a artesanal, produção é em massa, ou seja em maior quantidade (MATIAS, 2020). Usa-se destiladores de coluna, também conhecidos como “destiladores contínuos”, para se obter a cachaça industrial. Já a cachaça artesanal é produzida em alambiques (FIGURA X)(PEREIRA; ROSA; FARIA, 2006).

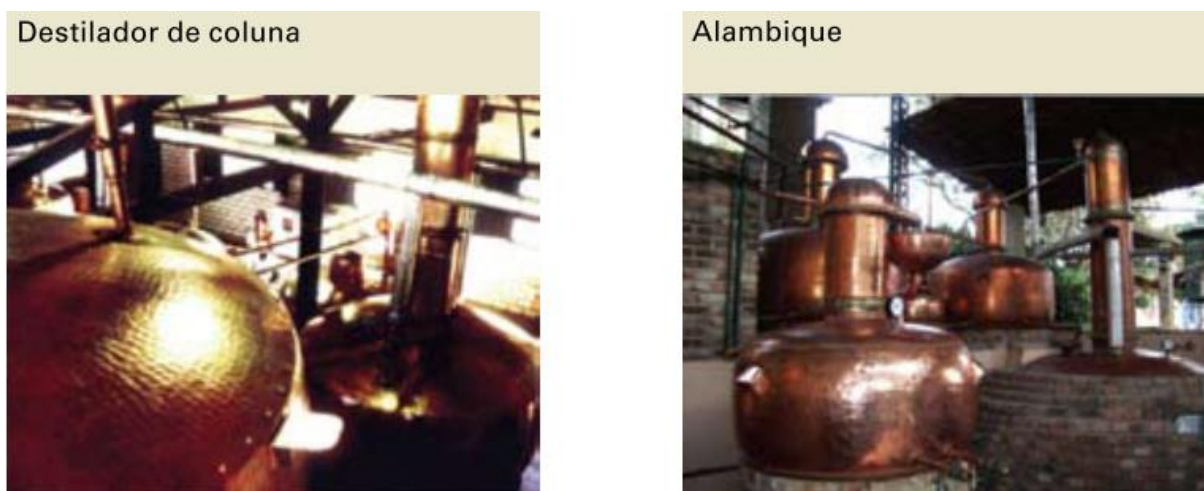


Figura x: Produção de cachaça industrial e artesanal, respectivamente. (PEREIRA; ROSA; FARIA, 2006).

A cachaça artesanal é produzida nas diferentes regiões do Brasil, sendo os principais locais: Estrada Real (MG), Januária (MG), Salinas (MG), Abaíra (BA), Paraty (RJ), Circuito das Águas e cidades serranas (SP), Luiz Alves (SC), Serra Gaúcha e Região Metropolitana de Porto Alegre (RS) e Agreste Paraibano (PB) (FIGURA X).



Figura: As diferentes regiões produtoras de cachaça no Brasil. (JANNUZZI, 2023).

2. TIPOS DE CACHAÇA

A cachaça produzida no Brasil precisa ter graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20°C, e ser obtida por destilação. Bebidas que não se enquadrem nessas características não podem ser comercializadas com o nome de cachaça (BORTOLETTO *et al.*, 2014).

O processo de produção da cachaça pode ser separado em 4 principais etapas. Sendo elas: na primeira etapa é feita a preparação da cana de açúcar (que é a matéria prima). Nessa etapa tem o corte, a separação das folhagens, o transporte e armazenamento; Na segunda etapa é realizada a fermentação e extração do caldo; Em seguida é realizada a destilação, etapa em que é extraída a cachaça; E por fim, a cachaça é engarrafada e distribuída. Antes dessa etapa, ela pode ser envelhecida em barris de madeira que promovem alterações na cor, aroma e paladar (BORTOLETTO *et al.*, 2014; VENQUIARUTO, L. D., DALLAGO, 2018).

A cachaça pode ser branca ou amarela. A cachaça, após a destilação, é descansada em recipientes de aço inox, ou em alguns casos elas podem ser retidas em madeiras que não soltam coloração, e por isso não podem ter nenhuma alteração na cor. No caso da cachaça branca, o paladar e o aroma são os mais próximos da cana. Os produtores podem denominar essas cachaças de “clássica”, “tradicional” ou “prata”. Já as cachaças que passaram por barris de madeira e apresentaram alteração substancial da cor para amarelo podem receber as nomações de “envelhecida”, “ouro”, “*premium*” e “*extra premium*” (BORTOLETTO *et al.*, 2014)(FIGURA X).



Figura x: diferentes estágios do envelhecimento da cachaça. (JÚNIOR *et al.*, 2021).

As cachaças *premium* devem ter seu armazenamento por um período não inferior a um ano. Devem conter 100% de cachaça envelhecida em recipientes de madeira com capacidade máxima de 700 litros. Já as cachaças *extra premium* devem conter 100% de cachaça em recipientes de capacidade máxima de 700 litros e armazenada a um período não inferior a três anos (BORTOLETTO *et al.*, 2014).

A cachaça também pode se diferenciar na forma como é feita, sendo artesanal ou industrial. A produção industrial permite alta produtividade e padronização no produto final, fazendo com que os preços sejam mais baratos para o consumidor final. Outras características que diferenciam a cachaça artesanal da industrial: o canavial é queimado no cultivo para a cachaça industrial enquanto que na artesanal não há queima do campo; a cana é lavada e moída

na industrial, enquanto que na artesanal a moagem é realizada sem a embebição; entre outras diferença (SIMONCINI *et al.*, 2021).

3. AVALIAÇÃO SENSORIAL DA CACHAÇA

A apreciação pela cachaça se deve pelo seu aroma e sabor característicos provenientes dos processos de fermentação, destilação e envelhecimento em barris de madeira. Sendo impulsionado pela conquista do mercado exterior, o setor produtivo tem solicitado aos laboratórios análises cada vez mais completas para que a qualidade do produto possa ser aprimorada e que a bebida seja cada vez mais apreciada. Diversos laboratórios tem dado mais atenção a descrição quantitativa e qualitativa dos compostos químicos presentes na bebida. A análise sensorial leva em consideração elementos como o aspecto visual, o sabor e o aroma e os correlaciona com os componentes responsáveis por eles (ODELLO *et al.*, 2009).

Para degustar uma cachaça deve-se fazer algumas etapas de análise, sendo elas: análise visual, análise olfativa, análise retro-olfativa e avaliação final. A análise visual corresponde a primeira etapa do processo de uma boa degustação. Um ambiente bem iluminado e limpo é o melhor cenário para realizar essa etapa. Além disso, um recipiente, de preferência um cálice com haste, favorece a observação visual do produto (BORTOLETTO *et al.*, 2014).

Para a análise olfativa, é interessante padronizar a distância entre o copo e o nariz de forma que fiquem próximos com uma distância aproximada de 3 a 4 centímetros. Interferências odoríferas no ambiente podem influenciar nessa etapa. A análise retro-olfativa é muito importante, pois nele se utiliza em conjunto a boca, garganta e nariz. Para realizar essa etapa deve-se inspirar enchendo parcialmente os pulmões de ar, colocando a cachaça na boca sentindo seu sabor, após engolir deve-se expirar lentamente. Essa análise promove uma experiência muito interessante na desgustação da cachaça. E por fim, é realizada a avaliação final que leva em consideração todos os processos anteriores. A aparência, o odor e o sabor devem ser avaliados e observados quais as sensações foram causadas nessa experiência para o degustador (BORTOLETTO *et al.*, 2014).

Segundo lista criada pela Forbes em 2020 com a ajuda de cinco profissionais relacionados ao assunto, as 10 melhores cachaças brasileiras são (CALAIS, 2020):



1. Tiê Prata: produzida por um casal paulista



2. Princesa Isabel Cachaça: produzida no Espírito Santo



3. Sebastiana Duas Barricas: envelhecida por 4 anos.



4. Gouveia Brasil: envelhecida por 18 anos.



5. Santo Grau Pedro Ximenes: cachaça adoçada



6. Da Quinta Amburana: produzida no Rio de Janeiro



7. Santa Terezinha Kraft: recomendação de consumo gelado



8. Magnífica Bica do Alambique: produzida no município de Vassouras (RJ)



9. Encantos da Marquesa Branca: cachaça safrada.



10. Mato Dentro: envelhecida em barris de amendoim

4. PATRIMÔNIO CULTURAL E TURISMO GASTRONÔMICO

A identidade nacional é um processo de ideológico de construção. Nesse processo há a reinterpretação e universalização das práticas populares. Todo esse processo é estudado e realizado por intelectuais e estudiosos. Em 21 de dezembro de 2001, foi assinado um Decreto pelo presidente da época, Fernando Henrique Cardoso que definia algumas expressões como sendo indicações geográficas, entre essas expressões estavam “cachaça” e “cachaça do Brasil”. Dessa forma, estabelecia que o nome cachaça passava a ter sua origem exclusivamente brasileira e constituía uma indicação geográfica para efeitos no comércio internacional e que essas expressões eram protegidas e só poderiam ser utilizadas por produtores estabelecidos no Brasil. Desse modo, a cachaça é um atrativo cultural brasileiro o que contribui como patrimônio cultural imaterial (DIAS, 2014).

Patrimônio cultural imaterial compreende como aspectos que fazem parte da história de um povo. Podem ser: crenças, modo de vida, hábitos, tradições, entre outros. Esses

aspectos são reconhecidos como comum as pessoas de uma determinada comunidade e os faz ter um sentimento de pertencimento. Por meio da construção desse patrimônio, sendo ele imaterial ou material, o turismo cultural consegue se desenvolver e beneficiar. A cachaça, no contexto de patrimônio imaterial, acaba sendo mais do que um produto de fabricação brasileira, pois suas contribuições culturais e patrimoniais são sob a perspectiva social, econômica e cultural (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

A cachaça contribui para ações relacionadas ao turismo rural no Brasil, pois os seus espaços de produção e comercialização são ótimas opções para passeios turísticos. De acordo com o Ministério do Turismo, esses passeios estão relacionados a atividades turísticas envolvidas no meio rural e que agregam valores a produtos e serviços e ajudam a promover o patrimônio cultural e natural da comunidade. O turismo relacionado à cachaça ocorre nos engenhos nos principais estados brasileiros produtores da bebida: Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Ceará, Rio Grande do Sul, Paraíba, Pernambuco e Rio de Janeiro (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desse projeto de conclusão de curso foram realizadas pesquisas relativas às referências bibliográficas presentes neste estudo. A pesquisa refere-se ao levantamento bibliográfico do projeto que compreendeu os meses de Junho e Julho de 2023. Para a composição do referencial teórico foram utilizados artigos, dissertações, livros, monografias, resenhas, resumos, fascículos de periódicos científicos, sites, teses de mestrado e doutorado os quais abordassem o tema “cachaça” apresentados em congressos, conferências, encontros e outros eventos científicos, encontrados por sua vez em bibliotecas públicas e em sites de dados eletrônicos, como Acadêmico², Portal de Periódicos CAPES/MEC³ e Scielo⁴. Na composição da primeira parte do referencial teórico desse trabalho utilizou-se os seguintes descritores: cachaça, certificação, e valorização do produto. No desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso pretende-se realizar a contextualização da importância da cachaça para economia local e de como o incentivo a certificação pode agregar valor ao produto e ao turismo local assim como a gastronomia.

² Acadêmico. Web, 2020.

³ Portal de Periódicos CAPES/MEC. Web, 2020.

⁴ Scielo. Web, 2020.

A monografia terá uma abordagem descritiva qualitativa em que não há o emprego de uma base estatística, não pretendendo numerar e nem medir categorias (DALFOVO; LANA; SILVEIRA, 2008).

As informações apresentadas serão levantadas a partir dos artigos e documentos extraídos dos documentos de sites e periódicos citados anteriormente, essa pesquisa é de caráter pesquisa bibliográfica sobre a cachaça, desde fatos históricos até sua aplicabilidade gastronômica. Além disso, será realizada a seleção de receitas com o uso da cachaça em produções culinárias em sites, revistas e jornais. A escolha dos meios de comunicação para a seleção das receitas, se deve ao acompanhamento tecnológico, por isso decidiu-se por jornais e revistas com publicações semanais, bem como sites próprios de revistas. Atualmente, o acesso às receitas está muito melhor e mais prático, contendo inclusive fotos e vídeos facilitando o aprendizado e sua execução. No desenvolvimento dessa pesquisa pretende-se abordar a importância da cachaça como patrimônio imaterial, cultural e alimentar no Brasil.

DESENVOLVIMENTO

1. CACHAÇA: CONCEITO, HISTÓRIA, CULTURA E ECONOMIA

O nome “cachaça”, parece ter se originado da velha língua ibérica, derivado da palavra cachaza, que significa vinho de borra. Em Portugal e na Espanha esse tipo de vinho tem a qualidade inferior, pois é obtido das borras da primeira fermentação (VENQUIARUTO, L. D., DALLAGO, 2018).

Antes de se popularizar o nome da bebida como cachaça, essa bebida derivada da fermentação e destilação do caldo ou do melaço de cana de açúcar, também era conhecida nos séculos XVI e XVII como “jeribita” e “aguardente”. Já ao final do século XIX, a cachaça ficou conhecida popularmente de “pinga”, esse nome se devia ao fato de que após o processo de destilação, fervura e evaporação do caldo fermentado, a bebida “pingava” na bica dos alambiques (VENQUIARUTO, L. D., DALLAGO, 2018).

A produção de aguardente começou a partir de pequenos engenhos - as engenhocas - sendo o seu consumo predominantemente relacionado às camadas mais baixas da população na época colonial. Ela se consolidou como um produto de status baixo, em relação ao consumo e à sua produção. Sua venda e distribuição era realizada em pequenos estabelecimentos e as margens da lei. Assim como o que aconteceu com o fumo, a cachaça tornou-se moeda de troca

na negociação do tráfico de escravos. Durante o século XVIII, Minas Gerais foi um grande produtor de cachaça (SOUZA, 2004).

O seu processo de popularização foi demorado, pois a medida em que ia conquistando os paladares de novas pessoas, a cachaça se tornava concorrência direta da “bagaceira”, que era uma bebida destilada produzida a partir do bagaço fermentado da uva e muito consumida pelos portugueses na época. Aos poucos a cachaça foi substituído a bebida da metrópole e conseqüentemente diminuindo os lucros da Coroa e foram aí que os impostos altos e abusivos eram cobrados, a fim de impedir a produção e distribuição da bebida (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

Por se uma bebida originalmente brasileira, o governo brasileiro, tomou a iniciativa de se apropriar da nomenclatura “cachaça”, a fim de proteger de possíveis apropriações do mercado internacional que também produz algumas bebidas destiladas provenientes da cana de açúcar. Portanto, somente o Brasil tem a permissão de comercializar o destilado proveniente da cana de açúcar com o nome “cachaça” (VENQUIARUTO, L. D., DALLAGO, 2018).

Essa bebida tem um incontestável legado de participação na cultura do Brasil. Além de possuir uma história rica, que acompanha desde a época do Brasil colônia, ele serviu de inspiração para poetas, artistas de diversas áreas de atuação e de compositores. Diversos nomes curiosos surgiram criados pelos brasileiros para se referir a cachaça, como por exemplo: conselheira, abre apetite, abençoada, urina de santo, água que passarinho não bebe, entre tantos outros. Não só na criação de nomes divertidos, que ela está ligada a cultura brasileira, mas também inspirou personagens marcantes do humor, como João Cana Brava e o Mussum, que estava sempre com sua pinguinha (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

A bebida também marcou presença no enredo de obras literárias que contam a vida em ambientes de produção e comércio da cachaça, como: “Menino de Engenho”, de José Lins Rego, “O cortiço”, de Aluizio de Azevedo, “Quincas Berro D’água”, de Jorge Amado e na literatura contemporânea no livro “O vendedor de sonhos”, de Augusto Cury. Além disso, na música popular brasileira serviu de inspiração para diversos compositores, como na música “Moda da Pinga”, interpretada por Inezita Barroso (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

No âmbito econômico, a exploração turística de espaços de produção e comercialização da cachaça acrescenta ao produto uma opção de fonte de renda promissora, pois há crescente desenvolvimento do turismo rural no Brasil. Além disso, esse tipo de turismo agrega valor aos produtos e serviços, resgatando valores do patrimônio cultural e natural da comunidade (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

Engenhos instalados em diversas regiões do país ganham destaque para promover o turismo a fim de conhecer mais sobre o processo de produção da cachaça e para degustação da bebida local. Em Minas Gerais há destaque para a “Cachaçaria Vale Verde”. Essa cachaçaria está localizada na Cidade de Betim, região metropolitana de Belo Horizonte, dentro do Parque Ecológico Vale Verde. A empresa Vale Verde é uma das mais bem conceituadas produtoras de cachaça do país, sendo considerada uma das 20 melhores marcas segundo *ranking* da Revista *Playboy* dos anos de 2007, 2009 e 2011. A Vale Verde tem agregado valor à localidade, pois tem desempenhado papel importante na inserção do turismo local. É uma ótima opção para lazer em família, com a experiência de entretenimento, contemplação de paisagem, um espaço ótimo e além da ida a um local de produção da cachaça. É oferecido ao visitante uma gama de elementos que proporcionam sensações e experiências, além de ser possível conhecer as etapas de produção da bebida, degustá-la, aprender sobre curiosidades, ver outras marcas no museu que conta a história da cachaça e vivenciar o contato com a natureza (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

O evento “Expocachaça” é um dos mais conhecidos no país. Teve início em 1998, em Minas Gerais, e já ganhou visibilidade mundial tendo 20 estados produtores de cachaça como participantes. Esse evento foi o principal responsável por dar mais visibilidade a bebida, dando um status mais nobre a ela. A feira tem por objetivo promover e divulgar produtos, serviços, fomentar negócios, equipamentos e insumos relacionados ao setor. Esse evento conta com pessoas do mundo inteiro e é bem popular (“A Expocachaça”, [S.d.]).



Figura: foto do evento “Expocachaça” realizado em 2023

2. CACHAÇA, RITUAIS E RECEITAS

Ao longo dos anos, há diversos registros de bebidas alcoólicas sendo indicadas como benfeitoras para a saúde humana. Muitas vezes eram indicadas para cura de doenças simples, ou mais complexas, ou até mesmo para manutenção e prevenção da saúde e do bem-estar. No decorrer da história, misturava-se a cachaça algumas essências, ervas e outros elementos naturais para formar um potente composto aliado a crenças populares e a fé (PRUDENCIO, 2021).

Segundo tradições da cultura popular, para degustar essa bebida, pode-se utilizar de utensílios próprios e rituais. Um dos rituais mais comuns e conhecidos é o de oferecer o primeiro gole a um santo. Esse ritual faz parte de uma tradição cultural, popular, histórica e religiosa, onde a primeira pessoa ao abrir a garrafa deve oferecer o primeiro gole a São Benedito, conhecido como o santo protetor dos bebedores de cachaça. No ritual de degustação de cachaça, acredita-se que ela deva ser consumida aos poucos, lentamente, de forma a apreciar o cheiro, as notas, o gosto e as sensações que a bebida promove. Mas há quem diga que beber em um só gole promove diversas sensações por ser de maneira abrupta (PRUDENCIO, 2021).

Outro ritual conhecido que envolve a ação de beber e degustar a cachaça é o de deixar um pouco no copo para ser jogado fora por cima do ombro direito. Deve-se fazer essa ação destinando para as almas dos bêbados. No Brasil, também se usa como costume saudar e celebrar a chegada de bebês com a cachaça, sendo costume em casas de parturientes a “meladinha” ou “consertada”, que é uma bebida a base de: cachaça, mel de abelha, losna, arruda, salsa, cebola-branca, hortelã grosso e erva-doce (PRUDENCIO, 2021).

A cachaça na cozinha se torna um ingrediente saboroso e versátil. Ela é contraponto para o sabor da gordura, realça e cria aromas e sabores, além de amaciar carnes. A cachaça combina com legumes, doces, frango, frutos do mar, carne, entre outros alimentos. Ela pode ser utilizada para assar, grelhar, marinar, cozinhar a vapor e flambar. No caso da cachaça a quantidade deve ser observada, pois em quantidades exageradas ela pode tomar conta do prato ofuscando os outros sabores. A qualidade e o sabor da cachaça influenciam muito no resultado final do prato, por isso deve-se procurar por produtos de boa qualidade e na dúvida optar pela cachaça branca que é a opção curinga na cozinha (PERALVA, 2019).

O mercado se ampliou bastante devido ao universo de opções disponibilizado pela cachaça. A mistura de cachaça com variadas especiarias, ervas, raízes, frutas, plantas entre tantos outros alimentos se tornou uma realidade e permitiu que surgissem uma variedade imensa de bebidas. Essas bebidas muitas vezes são comercializadas inclusive pelas próprias empresas

que produzem a cachaça, mas também são comercializadas por empresas especializadas nessas variações das bebidas (PRUDENCIO, 2021).

2.1 Receitas

Segundo Prudencio (2021), a cachaça é uma bebida utilizada para enriquecer a culinária, pois alguns *chefs* a dispõem para aprimorar ou compor seus pratos. A chef Nelsa Trombino, por exemplo, faz uma receita chamada “Costelinha da Sinhá” que contém cachaça, gengibre, vinho e tempero verde etc. Tem também a receita de “Lombo descansado” que é de autoria de uma das proprietárias de um dos mais tradicionais alambiques do Brasil, Cida Chaves, e na qual são utilizados 2 copos de cachaça, sal, alho, banha de porco, pimenta e outras especiarias. Alguns pratos refinados também levam o retoque da cachaça, como é o caso do “camarão com aspargos verde e espuma de cachaça”, que além da bebida leva limão, manteiga, pimenta branca etc. E os lanches e sobremesas também não ficam de fora, pois são inúmeras as possibilidades, dentre delas: pastel de chocolate feito com cachaça, crepes, entre outros (PRUDENCIO, 2021).

Há registros que datam que em 1924, da cachaça sendo muito apreciada, *très appréciée*, com o queijo mineiro por influência de modernistas paulistas que traziam a tona um lado pouco valorizado e muito cultural do Brasil. Cendrars, por influência de Tarsila do Amaral, Oswald de Andrade, Mário e entre outros, havia visitado o Brasil pela primeira vez, mais precisamente Minas Gerais e influenciado, resolveu experimentar essa combinação de cachaça e queijo mineiro (AGUIAR, 2022).

Em uma análise realizada do caderno de receitas de Aracy, esposa de Guimarães Rosa, é possível encontrar a cachaça sendo utilizada como ingredientes. Aracy faz a relação da cachaça com o açúcar dizendo que combinam bastante, pois ambos vêm da cana. Com isso, destaca-se a combinação de sabor do doce com a cachaça e apresenta algumas receitas de batidas com nomes mais carnavais como: “Suor de virgem”, “Meia de seda”, “Guindaste”. As batidas serviam para esquentar o corpo e conseguiam isso graças a junção de cachaça, ovos de codorna e amendoim. Com esses relatos, podemos perceber que há muito tempo a cachaça já vem sendo apreciada e utilizada como ingrediente nas receitas (BIAZIOLI, 2020).

A seleção das receitas foi baseada em sobremesas, pratos principais e acompanhamentos que utilizam a cachaça como ingrediente com o intuito de ressaltar o sabor, para amaciar carnes ou constituir o tempero do prato. Dessa maneira, consegue-se apresentar os diversos usos da cachaça dentro da gastronomia, mostrando o quanto essa bebida é versátil

e pode trazer diferentes gostos aos alimentos, pois pode ser utilizada desde pratos principais, comidas salgadas a sobremesas e comidas doces. O seu uso em comidas de interior traz consigo o gostinho e a valorização histórica. Se souber utilizar essa bebida adequadamente na gastronomia, muitas são as experiências e sensações gustativas causadas a quem experimenta os pratos.

As receitas foram retiradas de quatro meios de divulgação, descritos na metodologia, sendo preferencialmente receitas de pratos culinários, visto que o conhecimento das possibilidades do uso da cachaça em drinks já é bastante explorado por diversos autores e segmentos. Os meios de comunicação, para a obtenção das receitas, foram muito bem pensados ao serem escolhidos, visando e dando preferência por seguir a modernização dos meios de comunicação, bem como o acesso a eles. Assim, como são veículos de comunicação que rodam na atualidade todas as pessoas teriam acesso de modo geral e não só aquelas que possuem o contato com a alta gastronomia.

2.1.1 Bolovo de Linguiça na Cachaça

Essa receita rende 5 porções, tem tempo de preparo rápido e o nível de dificuldade é fácil (ESTADÃO, [S.d.]). Cachaça e linguiça são uma bela dupla, elas conseguem realçar o sabor da outra e assim se complementam. Nesse prato a cachaça é incorporada ao tempero da linguiça.

Ingredientes:

- 150 g de gomo de linguiça de pernil
- 2 ovos
- 10 g de cebolinha
- 2 g de páprica
- 10 ml de azeite
- 20 ml de cachaça
- 100 ml de óleo
- 50 g de farinha de trigo
- 50 g de farinha Panko

Preparo:

1. Retire a pele da linguiça.
2. Coloque o recheio da linguiça em um bowl.
3. Adicione a páprica, o azeite, a cebolinha, a cachaça e reserve na geladeira.
4. Coloque água para ferver.
5. Após levantar fervura, coloque o ovo na água durante 6 minutos.
6. Após o tempo indicado, coloque em água com gelo e espere esfriar.
7. Depois de frio, retire a casca do ovo e reserve.
8. Com um plástico-filme, abra a carne e envolva o ovo por completo.

Empanamento:

1. Passe o bolovo na farinha de trigo, depois no ovo batido e por último na farinha panko.
2. Coloque em uma panela com óleo, até que cubra o bolovo.
3. Frite durante 5 minutos.
4. Retire e embrulhe com papel-toalha para secar.
5. Corte ao meio e sirva.

2.1.2 Sorvete de cachaça

Essa receita rende 1 porção, tem tempo de preparo rápido e o nível de dificuldade é fácil (ESTADÃO, [S.d.]). A combinação da cachaça com o doce dá um sabor bem agradável ao paladar.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de creme de leite fresco
- 4 colheres (sopa); de cachaça
- Raspas de 1 limão

Preparo:

1. Misture o leite condensado com a cachaça e as raspas do limão até ficar homogêneo.
2. Bata o creme de leite na batedeira com o globo ou com um fouet até obter a consistência de chantilly.
3. Incorpore o creme batido em 3 partes na mistura de cachaça e leite condensado.
4. Leve para o freezer e homogenize a base do sorvete com um fouet a cada 1 hora.
5. Repita esse passo 4 vezes.
6. Deixe o sorvete descansar no freezer por 12h.

2.1.3 Bolo de limão com cachaça

Essa receita rende 162 porções, tem tempo de preparo médio e o nível de dificuldade é médio (ESTADÃO, [S.d.]). Nessa receita, a calda de cachaça juntamente com o sabor azedo do limão dá um toque especial à sobremesa.

Ingredientes:

Massa

- 5 ovos em temperatura ambiente (claras separadas das gemas)
- 2 xícaras de açúcar refinado (240 g)
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada (240 g)
- ½ xícara de água (90 g)
- ½ xícara de suco de limão cravo (90 g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (15 g)
- 1 pitada de sal Calda de cachaça
- ½ xícara de água (90 g)
- 1 colher de sopa de suco de limão cravo (15 g)
- 1 colher de sopa de suco de limão tahiti (15 g)
- 1 xícara de chá de açúcar refinado (120 g)
- ⅓ de xícara de chá de cachaça envelhecida (35 g)

Creme de limão

- aproximadamente 6 + ½ xícaras de chá de leite condensado (795 g)
- ½ xícara de chá de suco de limão tahiti (100 g)
- ⅓ de xícara de chá de suco de limão cravo (65 g)
- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor (6 g)
- ¼ de xícara de chá de água (20 g)

Montagem do bolo

- Bolo base
- Calda de cachaça
- 2 xícaras de chá + 1 colher de chá de recheio de limão (245 g)
- Bolo base
- Calda de cachaça
- Merengue (cobertura)
- Raspas de limão tahiti + raspas de limão cravo + Flores comestíveis (decoreção)

Utensílios necessários para a receita

- 2 formas de bolo de 17 cm
- Maçarico
- Espátula

- Panela
- Fogão
- Forno
- Fouet
- Batedeira
- Zester

Preparo:

Massa

1. Separe as claras das gemas.
2. Preaqueça o forno a 180°C.
3. Na batedeira, junte as gemas e o açúcar.
4. Bata até formar um creme esbranquiçado (método espumoso).
5. Acrescente a água e o suco de limão.
6. Bata até que fique homogêneo.
7. Peneire a farinha de trigo e acrescente na mistura. Reserve.
8. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Com o auxílio de um fouet, agregue as claras em neve e o fermento em pó, misturando delicadamente.
9. Unte as fôrmas com desmoldante (produto oleoso que cria uma fina camada entre a forma e o bolo, facilitando na hora de desenformar).
10. Divida a massa em duas assadeiras de 17 cm.
11. Asse por, aproximadamente, 40 minutos ou até que a massa esteja completamente assada (espete um palito para ter certeza de que a massa está assada. Se sair limpo, pode retirar do forno).
12. Desenforme o bolo morno.
13. Reserve.

Calda de cachaça

1. Em uma panela, junte o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo até que inicie a fervura, apenas o suficiente para o açúcar dissolver.
3. Retire do fogo e acrescente os sucos de limão e a cachaça.
4. Reserve.

Creme de limão

1. Em uma tigela, misture o leite e o suco dos dois limões

2. Em outro recipiente, junte a gelatina em pó com a água para hidratar.
3. Derreta em banho-maria ou micro-ondas.
4. Jogue a gelatina derretida na mistura de leite condensado e limão.
5. Misture rapidamente para que a gelatina dilua bem e não forme grumos.
6. Leve para a geladeira por cerca de 1 hora para que o recheio fique firme.

Merengue Suíço

1. Em uma panela, junte as claras e o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo ou em banho-maria.
3. Mexa até que o açúcar dissolva por completo ou até atingir 50°C.
4. Transfira para a batedeira e bata até atingir picos firmes.
5. Com o auxílio de uma espátula e uma colher de sopa, utilize o merengue para decorar o bolo.
6. Em seguida, passe o maçarico no merengue até dourar.

2.1.4 Marinada de cachaça e ervas frescas para carne de porco

Essa receita é uma mistura de temperos para amaciar e dar sabor as carnes, tem tempo de preparo rápido e o nível de dificuldade é fácil (ESTADÃO, [S.d.]). A cachaça serve para temperar e amaciar carnes, esse prato tem um sabor especial.

Ingredientes:

- 2 cebolas grandes em rodela finas
- 1 maço de ervas: salsinha, cebolinha e manjericão

- 2 folhas de louro
- 4 dentes de alho
- Suco de 1 limão
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cachaça
- Azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo:

1. Tempere os pedaços ou a peça suína com sal, pimenta e o suco de limão.
2. Regue o fundo de uma assadeira com azeite e acomode a carne.
3. Coloque por cima a cebola, as ervas, o louro e o alho.
4. Despeje a cachaça por cima e leve à geladeira. Deixe descansar de 6 a 12h.
5. Uma vez no forno (a carne deve estar em temperatura ambiente), regue a carne vez ou outra com a marinada.

2.1.5 Medalhões com shoyo e cachaça

Essa receita rende 4 porções, tem tempo de preparo rápido e o nível de dificuldade é fácil (ESTADÃO, [S.d.]).

Ingredientes:

- 4 medalhões de filé mignon
- 1 cebola pequena
- 1/2 xícara de shoyo
- 1 xícara de creme de leite fresco

- 1 colher (sopa) de sumo de gengibre
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- ¼ de xícara de cachaça
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para untar a frigideira

Preparo:

1. Pique a cebola em cubos pequenos e reserve
2. Descasque o gengibre. Um jeito fácil de tirar a pele é raspar com uma colher de sopa. Depois é só ralar – se não tiver aquele minirralador de gengibre, enrole duas camadas de filme plástico sobre os furos pequenos de um ralador comum e rale o gengibre. Desprenda o gengibre do plástico com cuidado e esprema bem: você vai usar apenas o caldo. Reserve.
3. Esprema o limão, coe e reserve. Aqueça bem uma frigideira, unte com um pouco de óleo, deixe esquentar bastante. Tempere e doure os medalhões, dois ou três minutos de cada lado. Tire da frigideira e reserve em local aquecido.
4. Na mesma frigideira, ponha o azeite, refogue a cebola até amolecer. Adicione a cachaça, deixe evaporar o álcool.
5. Ponha o shoyu, o sumo de gengibre, o limão e deixe cozinhar um pouco (cerca de um minuto).
6. Adicione creme de leite, tempere com sal e pimenta, cozinhe, mexendo, até engrossar.
7. Ponha os medalhões na frigideira com o molho, deixe um minuto para aquecer bem e sirva.

2.1.6 Brigadeiro de caipirinha

Essa receita rende 30 porções, tem tempo de preparo aproximado de 1 hora e 30 minutos (TUDO GOSTOSO, [S,d]).

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- cachaça a gosto
- suco de 2 limões

- 2 colheres (sopa) de essência de limão
- 2 gotas de corante alimentício verde
- raspas de limão a gosto
- chocoballs, coco ralado ou granulado para decorar

Preparo:

1. Leve ao fogo o leite condensado e a margarina, mexendo sempre, até virar uma massa que desgrude do fundo da panela. Apague o fogo e acrescente a cachaça. Ligue o fogo novamente por mais uns 5 minutos. Acrescente o suco de limão, a essência e as raspas de limão. Volte ao fogo por mais 5 minutos, cuidado para não deixar passar do ponto e queimar.
2. Unte um prato ou travessa grande e coloque a massa, espere esfriar bem.
3. Com o auxílio de uma colher untada e com as mãos bem untadas modele os brigadeiros e passe no coco ralado, granulado ou chocoballs.

2.1.7 Frango na cachaça

Essa receita rende 2 porções, tem tempo de preparo aproximado de 30 minutos (TUDO GOSTOSO, [S,d]).

Ingredientes:

- 500 g de coxa e sobrecoxa de frango
- 2 tomates grandes sem pele
- 1 cebola pequena picada
- alho a gosto
- 1/2 xícara de cachaça

- 1/2 xícara de água
- Maionese
- salsinha a gosto

Preparo:

1. Refogue a cebola e o alho até dourar.
2. Acrescente o tomate sem pele e cortado em pequenos pedaços. Espere que ele comece a derreter.
3. Acrescente o frango e deixe que ele "frite", juntamente com o tomate o alho e a cebola.
4. Ao notar que o frango está "frito" acrescentar a cachaça e a água e deixe cozinhar.
5. Após o frango cozinhar, desligue o fogo e acrescente a maionese, até que o molho fique encorpado. Acrescente a salsinha.

2.1.8 Filé de merluza na cachaça

Essa receita rende 8 porções, tem tempo de preparo aproximado de 30 minutos (TUDO GOSTOSO, [S,d]).

Ingredientes:

- 1/2 kg de filet de merluza
- 350 ml de cachaça (de boa qualidade)
- 5 dentes de alho (amassados preferencialmente)
- 400 ml de leite
- 2 ovos
- 200 g de farinha de trigo

- 200 g de farinha de rosca

Preparo:

1. Fazer uma redução de cachaça, com os dentes de alho fritos, e deixar o filé de merluza de molho por no mínimo 8 horas, antes de empaná-lo.
2. Deve-se colocar a farinha de trigo em um recipiente, em um outro separado o leite com o ovo (o ovo deve ser "mexido" cru junto ao leite), e a farinha de rosca em outro recipiente.
3. Antes de fritar, empane o filé com farinha de trigo, em seguida passar no ovo com o leite, e depois na farinha de rosca.
4. Frite em óleo quente.

2.1.9 Rosquinha de cachaça

Essa receita rende 13 porções, tem tempo de preparo aproximado de 30 minutos (TUDO GOSTOSO, [S,d]).

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/4 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de chá de cachaça
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

- 500 g de farinha de trigo

Preparo:

1. Misturar o óleo, ovo, manteiga e açúcar na batedeira.
2. Bater até obter um creme claro.
3. Junte o leite e a cachaça misture.
4. Numa bacia coloque a farinha de trigo e o pó royal.
5. Acrescente o creme e misture com as mãos até a massa estar macia e não grudar nas mãos.
6. Modele as rosquinhas e coloque em assadeira sem untar.
7. Leve ao forno até que dourem por baixo e fiquem clarinhas por cima.

Cobertura

Se desejar ao tirar do forno, com as rosquinhas ainda mornas, passe-as na cachaça e depois no açúcar de confeiteiro.

2.1.10 Cristal de caipirinha

Receita retirada do Mapa da Cachaça (BORTOLETTO et al., 2014).

Ingredientes:

- 100 g de água
- 25 g de suco de limão
- 25 g de cachaça branca
- 20 g de açúcar
- 1,5 g de ágar-ágar
- 100 g de cachaça
- 3 g de goma xantana
- açúcar demerara
- raspas de limão

Preparo:

1. Misture a água, o suco de limão, a cachaça e o açúcar em uma tigela.
2. Quando a mistura estiver homogênea, junte aos poucos o ágar-ágar, batendo sem parar.
3. Leve ao fogo até ferver.
4. Coloque a mistura em um banho-maria invertido de água fria e gelo e vá batendo com um batedor de arame para a mistura ir esfriando e ganhando volume, pela ação da gelatina.
5. Despeje a mistura sobre uma placa PVC de 20x20cm e espalhe para que fique com uma espessura de 3mm.
6. Congele a -18°C graus por 12 horas.
7. Quando firmar, corte em quadrados de 4x4cm e reserve no congelador, coberto com papel-manteiga, até o momento de usar.

Gel de cachaça

1. Com a ajuda de um mixer, dissolva a xantana com a cachaça e reserve.

Finalização

1. Em um prato pequeno, coloque 4 colheres de açúcar demerara.
2. Disponha o cristal de caipirinha sobre o açúcar.
3. Cubra o cristal com o gel de cachaça.
4. Finalize com raspas de limão.

2.1.11 Punch mapa da cachaça

Receita retirada do Mapa da Cachaça (BORTOLETTO et al., 2014).

Ingredientes:

- 10 g de Jurema Preta
- 50 g de cipó-cravo
- 30 g de casca de copaíba
- 300 mL de água
- 2 limões sicilianos
- 120 g de açúcar
- 225 mL de cachaça branca
- um punhado de gengibre fatiado
- 1 colher (chá) cravo-da-índia

- 1 colher (chá) grãos de pimenta-do-reino pretos inteiros
- 1 colher (chá) de semente de cardamomo amassada

Preparo:

Oleo-saccharum

1. Descasque os limões, junte as cascas com o açúcar, macere para liberar o óleo essencial e reserve por uma hora.
2. Depois, retire as cascas do açúcar e adicione 50mL de água quente. Mexa até obter uma mistura.

Chá

1. Adicione a Jurema Preta, o cipó-cravo e a casca de copaíba a 250 mL de água e ferva por 10 minutos.
2. Reserve até esfriar.

Punch

1. Em uma vasilha grande adicione o óleo saccharum, o chá e o suco dos dois limões.
2. Mexa até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione a cachaça e as especiarias a gosto e mexa novamente.
4. Engarrafe e conserve na geladeira por até dois meses. Se achar necessário, corrija com xarope de açúcar 2:1 (2 partes de açúcar + uma parte de água, mexa em fogo médio até obter uma mistura homogênea e deixe esfriar).
5. Conserve em geladeira por até um mês.

3. CACHAÇA, CULTURA E ECONOMIA

Fazer o posicionamento de um produto não é uma tarefa simples, porém é muito importante. Saber avaliar seu público, incluindo sua concorrência, se torna uma grande possibilidade de vantagem competitiva. Analisando a concorrência da cachaça artesanal ou de alambique deve-se levar em consideração não somente as bebidas alcoólicas e com composição similares, mas também as bebidas não alcoólicas e que podem ser boas “substitutas” em determinadas situações. Hábitos culturais, modismos, ambiente, certificação de origem, companhia de amigos, são alguns dos fatores que podem influenciar no consumo de determinada bebida (LOPES, [S.d.]).

De maneira geral, a cachaça é consumida em caipirinhas, em momentos em que o foco não é o consumo de refeições (com exceção da comida mineira) como por exemplo em baladas, comemorações e *happy hour*. A cachaça artesanal de melhor qualidade tem sido consumida em estabelecimentos com um público de maior poder aquisitivo ou em confrarias e degustações. O churrasco é um evento em que o consumo de bebidas destiladas ocorre mais, sendo aproximadamente 33,5%. A vodca é a preferida nas boates, enquanto a cachaça tem seu consumo como local principal em botecos, representando cerca de 50% de seu consumo. A procura em botecos muitas vezes está relacionada a momentos para relaxar e ocasiões em que os apreciadores estão principalmente sozinhos, sendo esses momentos cerca de 45% (LOPES, [S.d.]

A cachaça ou aguardente de cana é uma das mais apreciadas bebidas destiladas do país, ela é a segunda mais consumida ficando atrás apenas da cerveja. A sua produção anual chega a cerca de 1,6 milhões de litros, sendo 10% dessa quantidade referente a cachaça de alambique e 90% proveniente da produção industrial. Estima-se que há mais de quatro mil marcas diferentes de cachaça, sendo aproximadamente 40 mil produtores distribuídos em 9 estados brasileiros. Além disso, o complexo agroindustrial é responsável pela geração de mais de 600 mil empregos diretos e indiretos. O maior produtor de aguardente é o estado de São Paulo, seguindo de Pernambuco, Ceará, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Paraíba e Paraná. Porém, Minas Gerais é a maior produtora de cachaça de alambique. Em 2018, foram exportadas cerca de 8,06 milhões de litros de cachaça para países como: Portugal, Estados Unidos, Alemanha, Paraguai e França, sendo gerados uma receita de US\$ 14,99 milhões. Nesse contexto é possível perceber o quanto a produção e venda dessa bebida está relacionada à economia do país (MELO *et al.*, 2021).

Os fabricantes de cachaça de alambique se beneficiam muito de feiras e congressos e esses eventos vêm se multiplicando pelo país. Outras possibilidades têm sido a de eventos de agronegócio, turismo, bebidas em geral e gastronomia. Alguns eventos sobre cachaça bem conhecidos e que ocorrem no Brasil:

- IX Expo Cachaça (2006) – Belo Horizonte/MG
- Brasil Cachaça (2006) – São Paulo/SP
- I Rodada de Negócios da Cachaça (2006) – Natal/RN
- Festival Mundial da Cachaça (2006) – Salinas/MG
- I Congresso Brasileiro da Cachaça (2006) - Belo Horizonte/MG
- Festival de Cachaça (2005) - Salvador/BA

- Feica Rio – Feira Internacional da Cachaça (2007) - Rio de Janeiro/RJ (SANTANA, 2008).

O Estado de Minas Gerais além dos queijos mineiros e da sua cozinha específica é também lembrado pela cachaça, pois além de ser o maior produtor de café, tem o maior polo de fabricação artesanal do Brasil. Os Ministérios do Desenvolvimento Agrário e do Turismo juntamente com o SEBRAE desenvolveram roteiros visando passeios turísticos para cidades produtoras de cachaça (COSTA; PORTUGUEZ, 2015).

O turismo movimenta grande parte dos recursos do país e as empresas pequenas são responsáveis por movimentar mais de 97% nesse setor. Em janeiro de 2007, o IBGE contabilizou mais de 352 mil empresas relacionadas ao setor de turismo e que resultaram em um valor bruto de produção de 76 bilhões de reais. Cumpre ressaltar os benefícios gerados pela sinergia entre o turismo gerado pelas cadeias de cachaça, em que a maioria dos alambiques estão localizados em regiões rurais localizadas principalmente nos estados de Minas Gerais, Bahia, São Paulo, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul (SANTANA, 2008).

O Brasil produz por ano cerca de 1.3 bilhões de litros de cachaça, sendo a segunda bebida mais vendida dentro do país, perdendo apenas para a cerveja. A sua produção é quase que totalmente consumida no mercado nacional, porém as exportações estão crescendo significativamente sendo o terceiro destilado mais consumido mundialmente na atualidade, estando atrás do soju coreano e da vodca russa (LIMA; SILVA; ROCHA, 2016).

O Instituto Brasileiro de Cachaça (IBRAC) divulgou dados de 2019, do Centro Brasileiro de Referência da Cachaça (CBRC), em que apontam que cada brasileiro consome em média 11,5 litros de cachaça anualmente por habitante. Ou seja, o consumo da bebida é bem elevado. Ela detém 87% de *market share* do mercado de destilados no Brasil movimentando cerca de 7,5 bilhões anualmente em sua cadeia produtiva. É uma bebida capaz de fornecer um *boom* no mercado internacional (LOPES, [S.d.]).

Atualmente, a produção da cachaça artesanal é um dos principais segmentos da agricultura mineira, sendo responsável por gerar cerca de 115.00 empregos diretos e 400.00 empregos ao longo da cadeia produtiva, com uma receita anual de 1,4 bilhão de reais. O agronegócio da cachaça se consolidou como um importante segmento da agricultura para o estado de Minas Gerais nos últimos anos. A produção da Cachaça de Minas tem grande impacto econômico principalmente nas regiões mais carentes do Estado de Minas Gerais, como o Vale

do Jequitinhonha e o Norte de Minas, pois ela está relacionada a formação de renda do pequeno trabalhador rural (LIMA; SILVA; ROCHA, 2016).

Números oficiais divulgados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) publicados em 2019 e disponíveis no anuário da Cachaça, demonstraram que até o final de 2018, o número de estabelecimentos registrados produtores de cachaça totalizou 951, com 3.648 produtos registrados e distribuídos em 835 cidades do Brasil inteiro. Minas Gerais possui 44,3% da quantidade de estabelecimentos registrados. Conforme demonstrado no gráfico (FIGURA 1), Minas Gerais possui 421 estabelecimentos registrados produtores de cachaça, se destacando como o maior estado brasileiro com o registro de produção (LOPES, [S.d.]).

Número de Registros de Estabelecimentos Produtores de Cachaça por UF

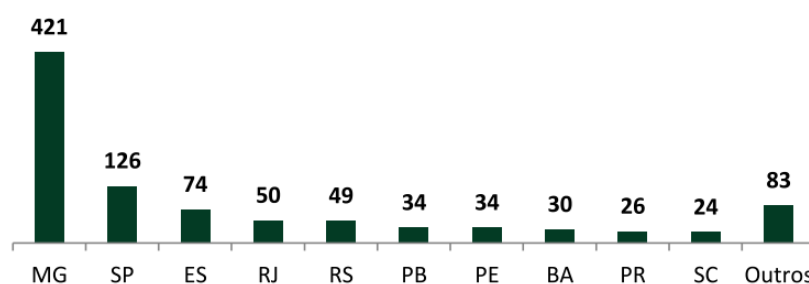


Figura 1. Número de Registros de Estabelecimentos Produtores de Cachaça por UF. Fonte: Lopes [s.d] - MAPA/Anuário da Cachaça (2019)

Minas gerais também está na frente dos demais estados brasileiros no quesito de número de produtos de cachaça registrados no ano de 2018, sendo o principal produtor contando com 1430 produtos registrados (FIGURA 2).

Número de Registros de Produto Cachaça por UF - 2018

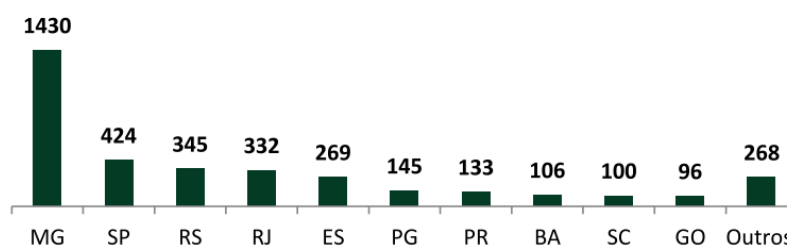


Figura 2. Número de registros de produto cachaça por UF. Fonte: Lopes [s.d] - MAPA/Anuário da Cachaça (2019)

As exportações de cachaça estão crescendo significativamente. A caipirinha é sucesso fora do país e segundo a revista *In Style*, revista norte americana, está entre os 8 drinks

mais famosos do mundo, sendo uma bebida sinônimo de ideais de liberdade e brasilidade. O Brasil envia 0,8% da cachaça produzida para o exterior, em 2005, por exemplo, o país exportou 10.860.157 litros da bebida. O principal importador foi a Alemanha obtendo 30,29% do total exportado. Em 2004, o Brasil exportou 10.270.874 litros de cachaça sendo os principais destinos: Alemanha, Uruguai e Paraguai (LIMA; SILVA; ROCHA, 2016).

Em 2013, a cachaça teve sua exportação para 59 países, sendo os principais deles: Estados Unidos, Alemanha, França, Paraguai, Itália e Portugal, gerando uma receita de US\$ 16,59 milhões (COSTA; PORTUGUEZ, 2015).

Segundo dados de 2018, disponibilizados pelo IBRAC, a cachaça foi exportada para 77 países (FIGURA 3), com a geração de US\$ 15,61 milhões com a venda de 8,41 milhões de litros sem distinção no tipo de cachaça (artesanal ou industrial) (LOPES, [S.d.]).

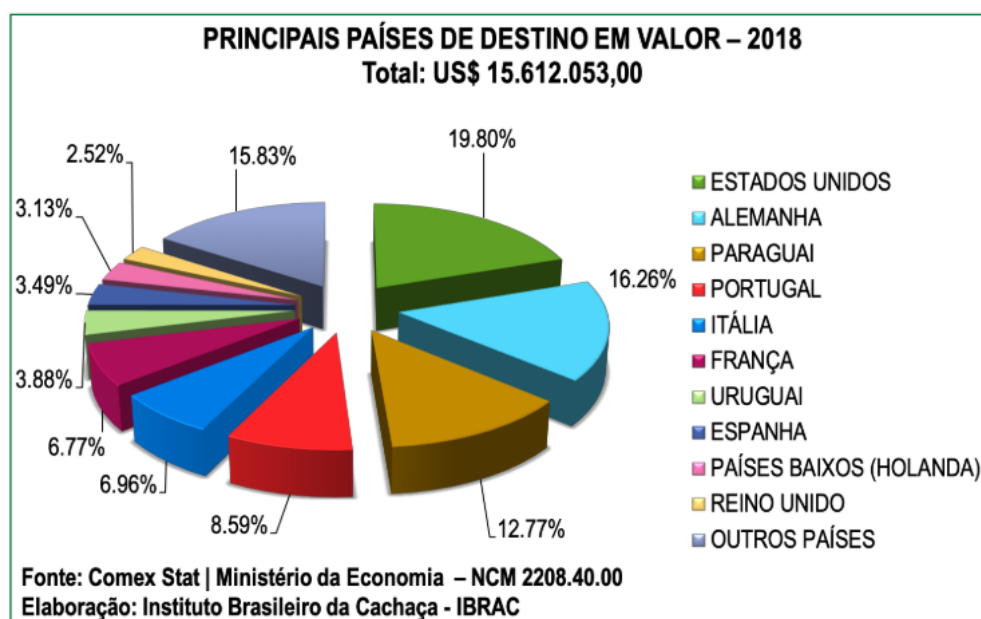


Figura 3. Principais países de destino em valor – 2018. Fonte: Lopes [s.d]

O aumento das exportações, juntamente com o aumento de consumo da bebida pelo público com maior poder aquisitivo no Brasil contribuído para a política de valorização da cachaça. O aumento das exportações é um indicativo da expansão do mercado tanto para os produtores da bebida quanto para aqueles que utilizam a cachaça na gastronomia brasileira em suas aplicabilidades inúmeras (SIMONCINI *et al.*, 2021).

4. PATRIMONIALIZAÇÃO DA CACHAÇA

Devido a história da cachaça, sendo relacionada com a marginalização, viu-se necessário criar um olhar para a bebida e por isso ter recursos que permitam a sua

ressignificação e sua promoção. A criação de uma identidade para a cachaça, sendo símbolo da colonização e da brasilidade aumenta a sua valorização como fruto das terras brasileiras. Ao encontrar relatos históricos da colonização brasileira que remetem a descoberta da cachaça percebe-se que surgiram engenhos de cana de açúcar nas capitâneas hereditárias, em todo país, principalmente nas regiões Centro- Oeste e Nordeste. E foram nesses engenhos que surgiram essa bebida tão apreciada pelos escravos na época. Atualmente a cachaça é considerada patrimônio imaterial e material do Brasil, pois em 2001, foi assinado pelo presidente da república um decreto (nº 4062) em que os nomes cachaça e cachaça do Brasil ficam restritos ao uso para produtores apenas nacionais (MACIEL; PEREIRA; VALENTE, 2020).

São inúmeros os momentos históricos em que ocorreu a descoberta e ascensão da cachaça. A bebida possui um legado incontestável, pois participou na formação cultural do Brasil. Ela é uma marca cultural dos brasileiros e um produto que agrega paladar e tradição e por isso muito utilizada na culinária e na alta gastronomia (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

Ao se tornar um produto de patrimônio cultural do país, a cachaça precisa manter algumas características próprias determinadas pelo Decreto nº 6.871, de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994. São estabelecidos a classificação, o registro, a padronização, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Com o decreto nº 4.062, de 2001, fica definido que as expressões como “cachaça” e “cachaça do Brasil” são para uso restrito, podendo ser utilizada apenas por produtores brasileiros. O MAPA é o órgão que tem a responsabilidade da aprovação do regulamento técnico e para a fixação de padrões de qualidade e identidade. Portanto, ao se tornar patrimônio cultural e tendo padrões a serem seguidos, a bebida ganhou uma visão muito melhor do que a que tinha nos primórdios da sua existência e tornou-se muito mais valorizada aumentando a sua apreciação entre os consumidores (MELO *et al.*, 2021).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cachaça é uma bebida originária da época da colonização do Brasil. Por conta da forma como foi descoberta e por ter sua produção relacionada às classes mais marginalizadas a cachaça sempre sofreu muito preconceito e inclusive perdeu espaço para consumo de outras bebidas por conta disso. Com a finalidade de resgatar e valorizar essa bebida como patrimônio cultural brasileiro, foi criado um decreto que permite que apenas produtores originários do Brasil comercializem e detenham o direito de uso do nome “cachaça”. Além disso, a fim de melhorar a qualidade da bebida comercializada, foi criada uma associação nacional para definir as regras de produção e condições para essa bebida e fazer a conferência desses fatores de qualidade entre os produtores.

Incluída como patrimônio imaterial, a cachaça é grande responsável pelo turismo em áreas rurais que possuem locais de plantação e fabricação dessa bebida. Conhecer o histórico de como ela foi criada, entender como ela é produzida e aprender melhor sobre suas características ajuda a aprimorá-la e com isso aumentar seu valor entre os consumidores. Arelado a isso, conhecer outras formas de incrementar as receitas ajuda a valorizar não somente a bebida, mas também a culinária que pode estar ligada a ela. A cachaça serve não somente para aprimorar drinks, mas também para utilização em pratos desde mais simples até os mais rebuscados, dando uma característica de sabor diferenciada e totalmente mineira aos pratos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A Expocachaça. Disponível em: <<https://www.expocachaca.com.br/a-expocachaca/>>.

AGUIAR, V. S. Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, v. 82, p. 78–96, 2022.

ALMEIDA JÚNIOR, A. Sobre o aguardentismo colonial. In: *Revista do Arquivo Municipal*. São Paulo, novembro/dezembro de 1940, p.155-164.

BIAZIOLI, T. Receitas para o amor, por Aracy e João Guimarães Rosa. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, p. 18–35, 2020.

BORTOLETTO, A. *et al.* Cachaça & Gastronomia 2014. *MAPA DA CACHAÇA*, p. 84, 2014.

BRAGA, M. V. F.; KIYOTANI, I. B. a Cachaça Como Patrimônio: Turismo, Cultura E Sabor. *Revista de Turismo Contemporâneo*, v. 3, n. 2, p. 254–275, 2015.

CALAIS, B. 10 das melhores cachaças segundo especialistas. *Forbes*, 2020. Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbeslife/2020/09/10-das-melhores-cachacas-segundo-especialistas/>>.

CAVALCANTE, M. S. A verdadeira história da cachaça. São Paulo: Sá Editora, 2011. 608p. ISBN 9788588193628

COSTA, E. R. C.; PORTUGUEZ, A. P. Por uma dose de cachaça brasileira: indicadores geográficos e o decreto da cachaça como mecanismos de preservação do patrimônio cultural brasileiro. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, v. 209, p. s.p., 2015.

DALFOVO, M. S.; LANA, R. A.; SILVEIRA, A. Métodos Quantitativos e Qualitativos: um Resgate Teórico. *Revista Interdisciplinar Científica Aplicada*, v. 2, n. 4, p. 1–13, 2008.

DIAS, N. C. A Cachaça é nossa: cultura e ideologia na construção da identidade nacional. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, v. 4, n. 1, p. 35–44, 2014

ESTADÃO. Paladar – Receitas. Bolo de limão com cachaça. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/bolo-de-limao-com-cachaca/>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

ESTADÃO. Paladar – Receitas. Bolovo de Linguiça na cachaça. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/bolovo-de-linguica-na-cachaca/>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

ESTADÃO. Paladar – Receitas. Marinada de cachaça e ervas finas para carne de porco. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/marinada-de-cachaca-e-ervas-frescas-para-carne-de-porco/>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

ESTADÃO. Paladar – Receitas. Medalhões com shoyo e cachaça. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/prato-do-dia/medalhoes-com-shoyu-e-cachaca/>>.

Acesso em: 15 de Julho de 2023.

ESTADÃO. Paladar – Receitas. Sorvete de cachaça. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/sorvete-de-cachaca/>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

JANNUZZI, F. *As diferentes regiões produtoras de cachaça no Brasil*. Disponível em: <<https://mapadacachaca.com.br/artigos/as-diferentes-regioes-produtoras-de-cachaca-no-brasil/>>.

JÚNIOR, R. N. *et al. A história e a Química da Cachaça*. [S.l.]: Atena, 2021.

LIMA, I. B. DE; SILVA, L. H. DA; ROCHA, L. E. DE V. “CACHAÇA DE MINAS” E DESENVOLVIMENTO RURAL: Uma análise para o cooperativismo e agronegócio. *Research Papers in Economics*, v. 15, n. 1, p. 165–175, 2016.

LOPES, U. DA S. A cachaça de alambique - Um estudo sobre hábitos de consumo em Goiânia. *SEBRAE*, p. 1–83, [S.d.].

MACIEL, M. M. DE F.; PEREIRA, J. S. G.; VALENTE, T. R. A ressignificação da cachaça : um olhar sob a perspectiva teórica da memória social Especialista Márcia Maria de Figueiredo Maciel Me . Juliano Sebastião Gonçalves Pereira Me . Tadeu Rena Valente. *Revista Analisando em Ciência da Informação*, v. 8, n. 1, p. 210–225, 2020.

MAIA A. R. B. A; CAMPELO, E. A. P. *Tecnologia da Cachaça de Alambique*. Belo Horizonte: SEBRAE, 2006, p.129

MATIAS, E. D. *A CACHAÇA DE ALAMBIQUE COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E SUA INFLUÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE BERNARDES - MG*. 2020. 168 f. 2020

MELO, T. DOS S. et al. Aguardente e cachaça brasileira, da história ao processamento moderno: A evolução da bebida artesanal a um produto de qualidade / Brazilian aguardente and cachaça, from history to modern processing: The evolution of artisanal drink to a quality product. *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 10, p. 95093–95111, 2021.

MINAS GERAIS, Lei nº 13.949, de 11/07/2001. Dispõe sobre estabelecer o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da “Cachaça de Minas” e dá outras providências. <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=140123>>. Acesso em 20 de jan.2020.

OCHELIS LAUREANO – Composição música: moda da pinga, 1937.

ODELLO, L. *et al. AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CACHAÇA*. *Química Nova*, v. 32, n. 7,

p. 1839–1844, 2009.

PERALVA, C. Leve a cachaça para a cozinha: ela é um ingrediente versátil e saboroso. Disponível em: <[PEREIRA, J. A.; ROSA, C. A.; FARIA, J. B. Cachaça Artesanal. *SEBRAE*, p. 180, 2006.](https://www.estadao.com.br/paladar/caderno-de-receitas/leve-a-cachaca-para-a-cozinha-ela-e-um-ingrediente-versatil-e-saboroso/#:~:text=Cria e realça sabores e,do mar%2C legumes e doces.>.>>.</p></div><div data-bbox=)

PRUDENCIO, S. C. P. *As Denominações de Cachaça: Um Estudo Dialetológico, Etnolinguístico E Semântico Cognitivo*. 2021. 618 F. 2021.

SANTANA, A. Cachaça Artesanal. *SEBRAE*, p. 180, 2008.

SILVA, J. M. DA. Cachaça: história, gastronomia e turismo. Editora Senac São Paulo, 2020.

SIMONCINI, J. B. V. B. *et al.* Cachaça. *ANALECTA- Associação Propagadora Esdeva*, v. 7, n. 2, 2021.

SOUZA, R. L. DE. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. *Revista de Estudos Históricos*, v. 33, n. 33, p. 22, 2004.

TUDO GOSTOSO. Site de receitas. Brigadeiro de caipirinha. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/130281-brigadeiro-de-caipirinha.html>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

TUDO GOSTOSO. Site de receitas. Filé de merluza na cachaça. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/74983-file-de-merluza-na-cachaca.html>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

TUDO GOSTOSO. Site de receitas. Frango na cachaça. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/141304-frango-na-cachaca.html>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

TUDO GOSTOSO. Site de receitas. Rosquinha na cachaça. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/166170-rosquinha-de-cachaca.html>>. Acesso em: 15 de Julho de 2023.

UBIRATAN DA SILVA LOPES. A cachaça de alambique - Um estudo sobre hábitos de consumo em Goiânia. *SEBRAE*, p. 1–83, [S.d.].

VENQUIARUTO, L. D., DALLAGO, R. . *Química das Bebidas*. [S.l: s.n.], 2018.

ora Esdeva, v. 7, n. 2, 2021.

WIKIPEDIA. Aguardente. Disponível em 05/01/2020

<<http://pt.wikipedia.org/wiki/Aguardente>>. Acesso em: 20 jan. 2020.