

## **CACHAÇA**

**Celina Maria Henrique**

PqC do Pólo Regional do Centro Sul/APTA

[celina@apta.sp.gov.br](mailto:celina@apta.sp.gov.br)

A cachaça é uma bebida tipicamente brasileira e acompanha a história do Brasil e dos brasileiros desde a introdução da cana-de-açúcar nos anos de 1530. Recentemente o termo cachaça foi patenteado internacionalmente e só pode ser utilizado para aguardente de cana-de-açúcar produzido no Brasil.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bebidas – ABRABE, a produção brasileira de aguardente de cana-de-açúcar mais que triplicou entre 1970 e 1999, saindo de 418 milhões de litros para cerca de 1,3 bilhão de litros anuais. O estado de São Paulo é o principal produtor nacional de aguardente de cana, onde operam 850 empresas distribuidoras, com faturamento anual estimado em R\$ 5 bilhões (SEBRAE, 2001). Esses números são de grandes indústrias que em 2002, concentravam 80% (1 bilhão de litros) da produção nacional. Já a produção nacional da cachaça de alambique é cerca de 300 milhões de litros, montante que representa apenas 20% do total, mas compreende 90% dos produtores do setor (SILVA, 2005).

Enquanto a produção de cachaça industrial tem se mantido estável desde 1995, a cachaça de alambique apresenta um crescimento de 5% ao ano, ritmo de crescimento que deverá ser mantido nos próximos anos.

A legislação brasileira estabelece valores de uma série de parâmetros em relação à qualidade da bebida, expressos principalmente no grau alcoólico, teor de cobre, carbamato de etila, metanol, entre outros. Ocorre que a produção de cachaça em sua grande parte é realizada por pequenos produtores, cuja atividade é considerada artesanal, e o monitoramento de sua qualidade é ainda pequeno. A região de Piracicaba, onde o Pólo Regional Centro Sul /APTA, está inserido, já foi uma das mais tradicionais produtoras de cachaça. Hoje, com o incentivo da produção de cana para a indústria de açúcar e álcool, a

cachaça perdeu a relevância que tinha. Contudo, muitos pequenos produtores persistem na atividade. Num levantamento prévio realizado, junto com a Prefeitura Municipal, CATI e Sebrae, notou-se que existem poucos dados sobre a atividade na região. Não há registro do número exato de produtores e como se caracteriza a atividade. Em relação ao mercado, as perspectivas são promissoras. Em 2004, 10,2 milhões de litros foram exportados. Como a região tem tradição nessa atividade e o mercado está em expansão, acredita-se que essa seja uma excelente oportunidade para a promoção do desenvolvimento do setor, resgatando a importância que a região já teve e também de adequar os tradicionais produtores às normas da legislação, agregando valor e qualidade ao seu produto.

Dessa forma a pesquisadora científica Dra. Celina Maria Henrique (Pólo Centro Sul), com a colaboração do Prof. Dr. Waldemar Venturini (FCA/Unesp – campus de Botucatu) e o Prof. Dr. Arnaldo A. Rodella (Esalq/USP) e o Agr. Angelo C. Bosqueiro (SAI/Sebrae) vem desenvolvendo pesquisa junto aos produtores locais, com objetivo de analisar os parâmetros físico-químicos da cachaça produzida na região de Piracicaba/SP, comparando os resultados com as normas da legislação federal especificadas pelo Ministério da Agricultura.

O trabalho teve início em junho/06 com a aplicação de um questionário e coleta de amostras de cachaça, no momento estão sendo realizadas as análises químicas. No primeiro semestre de 2007 os produtores que participaram da pesquisa irão receber os resultados, onde também serão oferecidas, palestras de capacitação visando adequação, as normas vigentes e maiores agregações de valor ao produto.

## **Referências**

ASSOCIAÇÃO MINEIRA DOS PRODUTORES DE CACHAÇA DE QUALIDADE (AMPAQ). Disponível em: [www.ampaq.com.br](http://www.ampaq.com.br). Acesso em: 10/2005.

SEBRAE. Diagnóstico da cachaça de Minas Gerais. Belo Horizonte, 241 p., 2001.  
SILVA, P. F. Alambique, *Procedimentos para Legalização*. Florianópolis, 2005.