

CACHAÇA SP

ALAMBIQUES DO ESTADO DE SÃO PAULO



SECRETARIA DE
**AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO**





Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Lima, Milton

Cachaça, SP : os principais produtores de
cachaça do Estado de São Paulo / Milton Lima,
Luiz Arkhan. -- 1. ed. -- Campinas, SP :
PCN Comunicação, 2022.

ISBN 978-85-66141-11-5

1. Cachaça - Aspectos sociais 2. Cachaça -
Brasil - História 3. Cachaça - Brasil - Indústria
e comércio I. Arkhan, Luiz. II. Título.

22-106809

CDD-641.210981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cachaça : Bebidas alcoólicas : Brasil : História
641.210981

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

CACHAÇA SP

ALAMBIQUES DO ESTADO DE SÃO PAULO

EDITORES

MILTON LIMA & LUIZ ARKHAN

1ª EDIÇÃO

AGROSP
SUSTENTÁVEL E INOVADOR

SECRETARIA DE
**AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO**

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

O avanço na produção da cachaça paulista

A

cachaça é uma das bebidas mais consumidas pelos brasileiros e o Estado de São Paulo é um dos seus principais produtores e exportadores, segundo pesquisa divulgada pelo Ministério da Economia.

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento tem investido no aprimoramento contínuo da cachaça paulista por meio da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), que há duas décadas trabalha em conjunto com o Grupo de Estudos da Cadeia da Cachaça de Alambique (GECCA), em prol da inovação na produção da bebida e da sustentabilidade dos produtores. A alta qualidade do nosso produto tem sido reconhecida em concursos nacionais e internacionais, fruto da grande evolução do setor nas últimas décadas.

Uma das estratégias para valorizar e potencializar a bebida passa pela elaboração de um novo perfil de produtores com o foco no turismo rural. Um tipo de atividade caracterizado por investimentos tecnológicos na cadeia de produção, novos blends, cachaças envelhecidas a partir de barris de diferentes tipos de madeira, embalagens mais atraentes e rótulos mais elaborados. Um exemplo disso é a participação notadamente histórica da cachaça paulista de alambique ao compor o “Pavilhão dos Artesanais” na maior feira de máquinas e implementos agrícolas do mundo, a Agrishow, realizada em Ribeirão Preto, em abril de 2022.

A cachaça paulista está em constante evolução graças à adoção de novas tecnologias, as boas práticas no processo de produção, ao aprimoramento do cultivo da cana-de-açúcar, as linhagens de levedura para fermentação, os cuidados com a destilação, a melhoria da dinâmica da comercialização e o aumento dos indicadores de consumo de cachaça.

Esses investimentos estão alinhados com o novo perfil do consumidor brasileiro que está disposto a pagar por mais qualidade levando a um maior valor agregado do produto ao ser consumido em bares, restaurantes e na culinária gourmet.

Esse livro mostra o avanço da produção da cachaça paulista nos últimos anos e como ela está inserida nos diversos municípios paulistas.

Boa leitura!

Francisco Maturro
Secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo



Sustentabilidade, inovação e mercado para a cachaça paulista

C

achaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% (v/v) a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar e apresenta uma complexidade sensorial incrível. Caso não se enquadre nesta definição, a bebida não pode ser comercializada como cachaça, mas sim como aguardente de cana, por se tratar de uma bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% (v/v) a 20°C, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. Também não é permitido chamar de cachaça outros destilados não oriundos de mosto de cana.

Além do etanol, outros componentes presentes em uma pequena porcentagem do volume da bebida e denominados congêneres (aldeídos, ésteres, ácidos voláteis, álcoois superiores), juntamente com o etanol, contribuem para as características sensoriais de aroma e sabor peculiares da bebida.

A valorização da originalidade brasileira da cachaça teve maior ênfase a partir da publicação do Decreto 4.062, de 21 de dezembro de 2001, notadamente seus artigos 1º e 2º, voltados à defesa da denominação “Cachaça do Brasil”. De acordo com o Decreto, o nome cachaça constitui “vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional” e o “nome geográfico “Brasil” constitui indicação geográfica para cachaça”.

Ainda nessa perspectiva de valorização da bebida tipicamente brasileira, instituiu-se o dia 13 de setembro como o “Dia Nacional da Cachaça”.

Segundo informações veiculadas na imprensa, derivadas de fontes oficiais, a cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil e o quarto destilado mais consumido no mundo. No geral, ao considerar a produção industrial e de alambique, o Estado de São Paulo é o maior produtor, consumidor e exportador de cachaça do Brasil. Atualmente, a capacidade de produção nacional da

bebida é de 1,2 bilhão de litros por ano. Apenas 1% desse volume é exportado, tornando-se assim, um desafio a ser vencido na conquista de novos mercados.

O Estado de São Paulo produz cachaças de excelente qualidade, reconhecida em concursos nacionais e internacionais de destilados, pois a produção paulista evoluiu muito nas duas últimas décadas. A emergência de novo perfil de produtores, geralmente focado no turismo rural, pode ser caracterizado por expressivos investimentos em tecnologias de produção, na diversificação de barris de diferentes madeiras para envelhecimento da bebida, elaboração de blends, embalagens mais atraentes, rótulos mais elaborados, publicidade para o estabelecimento agroindustrial e para o produto, além da melhor profissionalização da atividade e da preocupação constante no aprimoramento da qualidade da bebida quanto à composição química em conformidade à legislação brasileira.

A adoção de novas tecnologias, junto às boas práticas no processo de produção, e a qualidade da cana-de-açúcar como matéria-prima, linhagens de levedura para fermentação, cuidados com a destilação, a dinâmica da comercialização, consumo de cachaça também estão em constante evolução. O produto hoje tem novo *status*, destinado a um nicho de consumidores mais exigentes e dispostos a pagar mais por uma bebida de qualidade tanto do ponto de vista químico, como sensorial. A cachaça tem sido valorizada nos últimos anos para o consumo em bares e restaurantes, em coquetéis especiais e utilizada inclusive, na gastronomia e culinária gourmet.

O Estado abriga importantes centros de pesquisa e universidades relacionados ao desenvolvimento de novas tecnologias que impulsionou a inovação na produção da bebida. Há quase duas décadas, a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, coordenadora de pesquisa da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - APTA/SAA, desenvolve projetos com cachaça, a partir da formação do Grupo de Estudos da Cadeia da Cachaça de Alambique - GECCA, composto por pesquisadoras de diversas áreas,

O Estado de São Paulo produz cachaças de excelente qualidade, reconhecida em concursos nacionais e internacionais de destilados, pois a produção paulista evoluiu muito nas duas últimas décadas.

desde economia até agregação de valor e engenharia de alimentos. No início, os trabalhos buscaram traçar o perfil dos produtores de cachaça paulista e pesquisar ajustes tecnológicos no processo de produção. Atualmente, a APTA, além da pesquisa contínua, realiza ações de transferência de conhecimento e tecnologia por meio de cursos técnicos, palestras, parcerias com outras instituições para realização de atividades e eventos voltados à mitigação dos obstáculos enfrentados pelo setor.

Mais recentemente, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, mediante o GECCA tem investido na valorização da bebida paulista, inserindo o produto em importantes eventos da alta gastronomia e de âmbito nacional. Assim, em novembro de 2021 a cachaça paulista de alambique participou do consagrado “Mesa São Paulo”, realizado no Memorial da América Latina e, em abril de 2022, fez história ao compor o “Pavilhão dos Artesanais” na maior feira de máquinas e equipamentos agrícolas, a Agrishow, tradicionalmente realizada em Ribeirão Preto.

Apesar dos grandes desafios que caracterizam o setor, notadamente ao considerar o montante de 412 propriedades com alambiques resultantes do Levantamento das Unidades Agropecuárias do Estado de São Paulo - LUPA, realizado pela Secretaria de Agricultura, são significativas as ações do GECCA, voltadas à formalização da bebida, boas práticas de fabricação, estratégias de governança da cadeia e de mercado.

Que essa publicação contribua para a valorização da cachaça paulista de qualidade e de seus territórios de produção. As articulações e as sinergias geradas pela organização desse trabalho já inauguram a retomada dos trabalhos e marcam a nova etapa das ações do GECCA.

PqC Drª Adriana Renata Verdi

PqC Drª Celina Maria Henrique

PqC Drª Elisangela Marques Jeronimo Torres

PqC Drª Patricia Prati

PqC Drª Raquel Castellucci Caruso Sachs

PqC Drª Raquel Nakazato Pinotti

Adriana Campos Silva de Lemos/Executivo Público do Gabinete

Marco Antonio Gomes/ Executivo Público do Gabinete

José Carlos de Faria Jr - Assessoria Técnica e Câmara Setoriais



Cachaça
 Uma história como nenhuma outra

O mapa mostra a rota migratória no Estado de São Paulo no final do século XIX
 O Estado é um dos mais importantes polos de migração do Brasil.
 Esse processo teve um avanço em 1935, quando o governo estadual estimulou a vinda de trabalhadores para as lavouras em todo o interior.

Uma breve história do destilado e a origem da mais genuína bebida brasileira

S

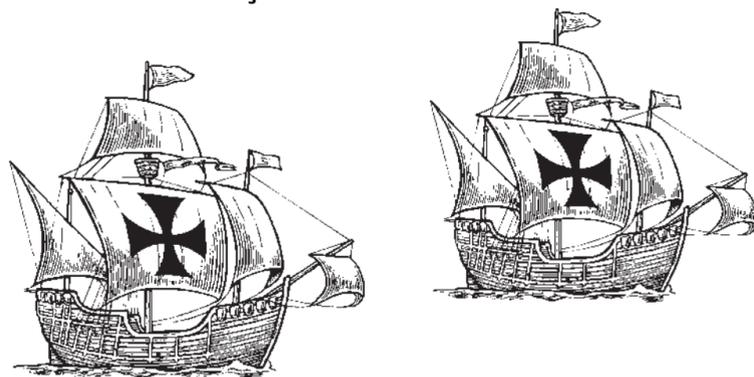
...o amigo que empunha o copo e enseja o papo que as bebidas destiladas são mais antigas do que imaginam muitos bebedores diletantes e praticantes. Contam as crônicas da História Universal que o processo de destilação como se conhece hoje foi desenvolvido por volta do ano 3.000 antes de Cristo. E que lá pelo 800 antes do nascimento do salvador surgiu o arak, a mais antiga aguardente de que se tem notícia, produzida à base de arroz e melão, nascido na Índia e levado depois para os países árabes. E ainda que o nome “aguardente” foi escrito pela primeira vez pelo naturalista romano Plínio, o Velho (23/79 d.C.), que registrou na sua “História Natural” o processo de obtenção da “acqua ardens”, ou “água que pega fogo”.

Pois a Humanidade passou alguns milênios tomando os mais diferentes tipos de aguardente, até que numa certa quadra do século XVI as caravelas portuguesas cruzaram o Atlântico e cá vieram a descobrir o Brasil, ó pá! As conseqüências dessa aventura foram tantas e tão difícil é enumerá-las, mas uma certamente foi muito especial: o surgimento da cachaça, a aguardente à base de cana-de-açúcar, que há de se eternizar como a mais genuína expressão, na forma de bebida, da alma brasileira.



“...o nome “aguardente” foi escrito pela primeira vez pelo naturalista romano Plínio, o Velho (23/79 d.C.), que registrou na sua “História Natural” o processo de obtenção da “acqua ardens”, ou “água que pega fogo”

Na foto uma edição italiana de 1580



A verdade verdadeira a respeito de como o fato se deu, isso ninguém sabe contar assim com certeza de cem por cento, e não há documentos confiáveis pra comprovar a maior parte das muitas versões sobre as histórias que circulam na praça. Uma das mais faladas diz que, nos engenhos coloniais, a garapa de cana era dada aos escravos numa espécie de cocho, dentro da senzala, como alimento altamente energético, pra ajudar os cativos a recuperar as forças pra enfrentar o trabalho pesado. Por conta do forte calor tropical, o caldo acabava fermentando naturalmente, depois evaporava e acabava se condensando no teto, voltando ao estado líquido.

Num certo dia iluminado, as gotas teriam pingado nas costas chicoteadas de um escravo. Segundo a lenda, ardeu tanto que o sujeito primeiro tratou de inventar logo um nome pro líquido - água ardente - e em seguida resolveu investigar o que era aquilo. Cheirou, provou e gostou, e daí pra entender o processo e fazer a primeira destilação teria sido só mais um passo. Mas dez entre dez historiadores afirmam que o caso assim contado é pura fantasia.

Bem mais fácil é acreditar que a cachaça brasileira tenha sido fruto da adaptação, às condições da colônia, da milenar tradição européia de consumir destilados.

Antes de atravessar o oceano, os pioneiros portugueses celebravam suas alegrias e afogavam suas mágoas ao sabor da

Vista aérea do Engenho São Jorge dos Erasmos.

Suas ruínas, no município de Santos, litoral de São Paulo, estão entre as provas documentais mais antigas da presença da cachaça no Brasil.

O estabelecimento foi uma das primeiras construções da Vila de São Vicente, fundada por Martim Afonso de Souza em 1532, e marca o início da atividade açucareira no litoral



bagaceira, aguardente à base de casca de uva fabricada nas vinícolas da península. Chegados aqui a esta terra de Santa Cruz, eles até tentaram, mas as parreiras não vingaram. Ao contrário dos canaviais, que vicejavam com invejável força e vigor nas áreas recém abertas ao cultivo. Era uma conta muito fácil de ser feita: tudo o que tem açúcar fermenta; tudo o que fermenta é passível de ser destilado; a cana é o vegetal mais eficiente na produção de açúcar; portanto, fermente-se o caldo, destile-se o mosto resultante, e estará pronta a aguardente pra aplacar a sede dos colonizadores.

Pensado, recitado e feito, o mais certo é que tenha sido desse jeito que surgiu a cachaça, que ao longo da história se transformaria num dos pilares da construção econômica, social e cultural do Brasil.

As ruínas do Engenho São Jorge dos Erasmos, no município de Santos, no litoral de São Paulo, estão entre as provas documentais mais antigas da presença da cachaça no Brasil. O estabelecimento foi uma das primeiras construções da Vila de São Vicente, fundada por Martim Afonso de Souza em 1532, e marca o início da atividade açucareira no litoral brasileiro. Em 1540 foi vendido pro comerciante flamengo Erasmo Schetz, que negociava na Europa os produtos aqui da terra, incluindo a cachaça. Os historiadores acreditam que o engenho tenha funcionado até o século XVIII. Hoje é um parque turístico e cultural administrado pela USP, a Universidade de São Paulo, com uma intensa agenda de atividades.

A cachaça na economia



*S*ó pode ser chamada de cachaça a aguardente de cana produzida no Brasil, a partir do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, com teor alcoólico de 38% a 48%. Mesmo com exportações ainda pouco significativas, é um dos destilados mais consumidos no mundo, produzida em milhares de alambiques e destilarias espalhados por todo o território nacional.

A cachaça também é uma Indicação Geográfica do Brasil, de acordo com o Decreto nº 4.062, de 2001, elaborado com base no Acordo TRIPS/OMC (Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, no âmbito da OMC, a Organização Mundial do Comércio).

Pura e branquinha, é uma bebida única, com sabor e aroma característicos da cana. E se isso fosse pouco, ela fica melhor ainda envelhecida em tonéis de madeira, que lhe conferem uma imensa variedade de cores, aromas e sabores absolutamente originais. Hoje, os produtores brasileiros usam, com esta finalidade, mais de 40 madeiras diferentes, cada uma com características próprias. Vale lembrar que os outros destilados que dominam o mercado mundial são envelhecidos exclusivamente no carvalho.

Segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, oficialmente o Brasil tinha, em 2020, 955 produtores de cachaça, que comercializam mais de 4.700 marcas diferentes. E num mercado que já é altamente competitivo, São Paulo está se destacando cada vez mais, sendo ponteiro tanto na produção quanto na exportação da legítima aguardente brasileira.

Falando agora no geral do setor canavieiro brasileiro, São Paulo é um gigante cuja produção tem forte peso não só na indústria nacional, mas no mundo inteiro. De acordo com os dados da PAM, a pesquisa da Produção Agrícola Municipal, feita pelo IBGE, que é o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a área plantada com cana no estado somou 5,5 milhões de hectares em 2020

Já na safra 2021/2022, as usinas paulistas processaram 298,04 milhões de toneladas de cana, com a produção de 21,49 milhões de toneladas de açúcar e 11,87 bilhões de litros de etanol, sendo 5,57 bilhões de litros de anidro e 6,29 bilhões de litros de hidratado.

Claro que tem muito mais coisa pra se falar a respeito dela, a marvada, amada e bela, apreciada sendo branca ou amarela, mas, pra arrematar a prosa por aqui, se depois de degustar este aperitivo o amigo ainda continuar sedento de mais informações, é só campear nas páginas seguintes.

Um Brinde!

Aqui alguns sites pra você ficar mais por dentro do universo da cachaça:
cachacas.com
cupuladacachaca.com.br
devotosdacachaca.com.br
mapadacachaca.com.br
vivacachaca.com.br
ibrac.org.br
agricultura.sp.gov.br
fapetec.org

Conforme os números levantados pelo Ministério da Economia, no ano passado o estado despachou pro estrangeiro pouco mais de sete milhões, duzentos e vinte e um mil litros da bebida, o que representou 43,67% das exportações brasileiras do setor. Por este volume, os produtores de São Paulo receberam US\$ 13.178.050,00, ou 46,23% do valor total arrecadado pelo país no período considerado.

E a boa notícia é que, depois de uma queda por conta da pandemia de Covid 19, as vendas externas da cachaça paulista voltaram a crescer. Em 2021, os embarques ficaram um pouco acima de 3,15 milhões de litros, enquanto o dinheiro recebido pelos alambiques e destilarias do estado somou US\$ 6,09 milhões.

O mesmo movimento de recuperação do mercado foi registrado em nível nacional, com as exportações brasileiras de cachaça alcançando um volume total de 5,58 milhões de litros, ou 29,52% a mais do que em 2020. O movimento financeiro foi de US\$ 9,52 milhões, com um crescimento de nada menos que 38,39% comparando com o ano anterior.

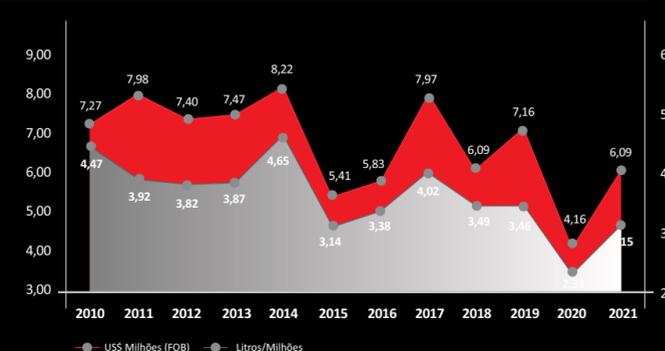
Participação do Estado de São Paulo Exportações de Cachaça Brasil



Ano	Valor US\$ FOB Brasil	(%) SP	Quantidade (litros) Brasil	(%) SP
2021	US\$ 13.178.050,00	46,23%	7.221.219	43,67%
2020	US\$ 9.522.402,00	43,67%	5.575.531	41,92%
2019	US\$ 14.603.035,00	49,05%	7.331.652	47,18%
2018	US\$ 15.600.595,00	49,58%	8.414.152	41,52%
2017	US\$ 15.808.490,00	50,41%	8.747.084	46,00%

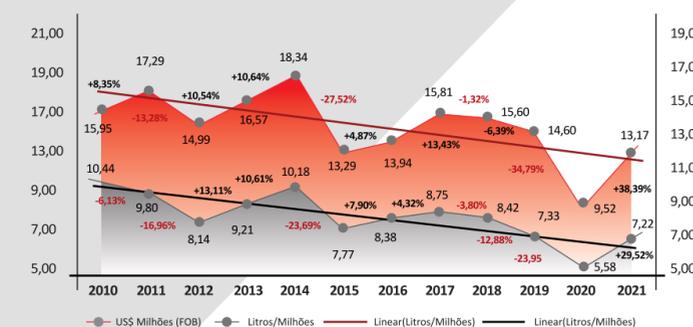
Fonte: Comex Stat | Ministério da Economia - NCM 2208.40.00 - Elaboração: Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC

Demonstrativo da Evolução das Exportações (São Paulo) 2010-2021



Fonte: Comex Stat | Ministério da Economia - NCM 2208.40.00 - Elaboração: Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC

Demonstrativo da Evolução das Exportações de Cachaça 2010-2021



Fonte: Comex Stat | Ministério da Economia - NCM 2208.40.00 - Elaboração: Instituto Brasileiro da Cachaça - IBRAC



Os municípios e seus alambiques

Américo Brasiliense



HABITANTES 41.545
 ÁREA 123.429 km²
 REGIÃO Central
 LATITUDE 21°43'34" Sul
 LONGITUDE 48°06'04" Oeste
 ALTITUDE 700 m
 IDH 0.751

Os primeiros registros de ocupação e atividade na região onde hoje está o município de Américo Brasiliense são do distante ano de 1854, quando duas famílias pioneiras, os Xavier Machado e os Martiniano de Oliveira, estabeleceram ali suas lavouras cafeeiras, a primeira na sesmaria do Rancho Queimado e a segunda na sesmaria de Cruzes. Já a construção das primeiras casas do futuro povoado aconteceu anos depois, por iniciativa e obra de Manuel Antonio Borba e do coronel Antonio de Toledo Pizza.

Mas, repetindo o caso que foi passado em grande parte dos municípios paulistas, demorou ainda um bom pedaço de tempo pra cidade entrar no triero do crescimento, o que só aconteceu quase quarenta anos depois, em 1892, quando o povo do lugar ouviu pela primeira vez apito da Maria Fumaça anunciando a chegada de uma nova era nos ermos daquela então boca de sertão.

Adiantando o relógio da história, em 1922, a vila foi promovida à condição de distrito de Araraquara, sendo então batizada com o seu nome atual, em homenagem ao jurista, republicano, abolicionista e escritor paulista Américo Brasiliense de Almeida e Melo, que conseguiu a façanha de ser presidente dos estados da Paraíba, do Rio de Janeiro e de São Paulo. Reforçando a sua vocação modernista e progressista, naquela época a pequena cidade já se destacava no Brasil inteiro, por dispor de luz elétrica, água encanada, atendimento médico, hotéis, restaurantes e outros serviços e equipamentos urbanos ainda raros no país. Em 1995, finalmente elevada à categoria de município, Américo Brasiliense já estava consolidada como um dos importantes pólos da agroindústria canavieira brasileira, o que lhe valeu, entre outras coisas, o apelido de cidade doçura.



O ALAMBIQUE



Na década de 60, a Fazenda Santa Rufina, localizada em Ibaté, no estado de São Paulo, produzia uma cachaça tão boa que um de seus grandes apreciadores a comparava às pernas de uma moça que trabalhava no engenho, de nome Sebastiana. Por essa razão, a cachaça foi batizada pela família Barros de "Perna de Moça". O tempo passou e, no intuito de resgatar mais de 60 anos de tradição, a segunda geração de produtores do Alambique Santa Rufina lançou sua cachaça premium com o nome de Sebastiana, também em homenagem à mesma moça da história antiga.



Inox
40% vol.

Amparo

Além do clima e da altitude, uma das suas grandes atrações é a qualidade das águas, tanto das fontes minerais quanto do rio Camanducaia, o principal manancial que corta o município.



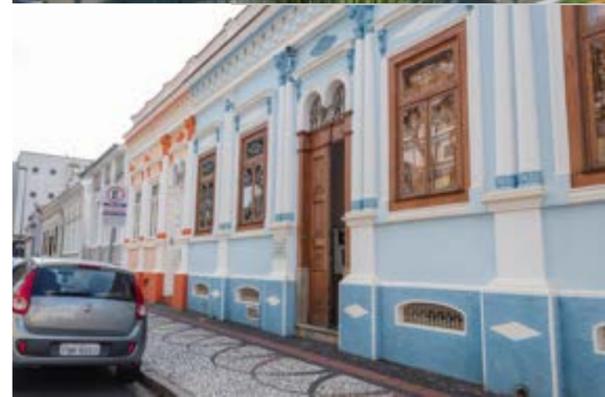
HABITANTES 73.145
 ÁREA 445.300 km²
 REGIÃO Circuito das Águas
 LATITUDE 22°42'04" Sul
 LONGITUDE 46°45'52" Oeste
 ALTITUDE 674 m
 IDH 0.785

Quem já andou pelo Circuito das Águas paulista decerto que gostou e se apaixonou por Amparo, uma das seis estâncias hidrominerais desta região de extraordinária beleza, que vem a ser o terceiro maior destino turístico do estado. Além do clima e da altitude, uma das suas grandes atrações é a qualidade das águas, tanto das fontes minerais quanto do rio Camanducaia, o principal manancial que corta o município. O Parque Linear Águas do Camanducaia é uma grande área pública, nas margens do rio, com uma estrutura que inclui, entre outras coisas, jardins, ciclovia, equipamentos de ginástica e de recreação, fonte luminosa com água tratada, onde até banho o visitante pode-se tomar.

Impossível também não se impressionar com o importante conjunto de construções históricas da cidade, muito bem conservado e cuidado por conta da proteção do Condephaat, que é o órgão estadual responsável pela preservação do patrimônio.

Seguindo com a prosa por este triero, a ocupação da região começou em data não muito certa, pelas mãos de pioneiros vindos de Atibaia, Bragança e Nazaré, que foram pra lá campeando terras de qualidade pra plantar, formando então um retiro batizado de Camanducaia. Por volta de 1824, os moradores da povoação, com autorização oficial da Igreja Católica, construíram uma capela na devoção de Nossa Senhora do Amparo, que acabou dando o nome atual da cidade.

Nas décadas seguintes, a cidade prosperou com a cultura cafeeira, ganhou serviço de correios, inaugurou a iluminação pública com lampiões a querosene e recebeu os trilhos da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro. Em 1878, quando já era considerada a maior produtora de café do Império, e tendo sido recentemente promovida a comarca, Amparo recebeu a honrosa visita de Dom Pedro II, que ficou hospedado na casa do Barão de Campinas, que apesar do título era amparense de domicílio e coração. Um orgulho pro povo da cidade, até hoje!





Carvalho Americano, Europeu e Umburana
40% vol.

A cachaca Giuseppe Benedetti foi criada para homenagear o mestre alambiqueiro da segunda geração da família, que mantém a tradição desde 1929. O envelhecimento da cachaca é parte dessa história: 8 anos em barris de carvalho americano, europeu e umburana originando um blend de 3 madeiras.

Analândia



HABITANTES 5.115
ÁREA 326.600 km²
REGIÃO Serra do Itaqueri
LATITUDE 22°07'36" Sul
LONGITUDE 47°39'49" Oeste
ALTITUDE 680 m
IDH 0.754

No tempo lá das antikeras, os primeiros aventureiros que tiveram peito pra desbravar aqueles eitos ali entre Rio Claro e São Carlos, na região central do estado, levaram um susto, mas foi de encantamento, quando toparam com um colosso de 900 metros de altura no caminho. O morro do Cuscuzeiro, um maciço de rocha arenítica com um paredão vertical de mais de cinquenta metros, visível a quilômetros de distância, até hoje surpreende gente do Brasil inteiro que visita Analândia, justamente em busca de ares puros, paisagens arrebatadoras, esportes de aventura e a mais pura tradição da cultura caipira.

A história da cidade é contada a partir de 1887, quando o pioneiro Manuel Vicente Lisboa, dono da Fazenda Santa Maria da Glória, na então Sesmaria do Cuscuzeiro, doou uma área de vinte alqueires pra formação de um povoado. No mesmo ano, os primeiros moradores do arraial levantaram uma capelinha consagrada à devoção de Santa Ana e foi debaixo da proteção da mãe de Nossa Senhora que o lugar passou a ser chamado de Annápolis.

Foi só muito tempo depois, em 1944, pra evitar confusão com a sua "xará" de Goiás, que o nome original foi mudado pra Analândia, com o sufixo grego "polis", que significa cidade, sendo trocado pelo inglês "land", que quer dizer terra ou lugar. Em 1966, por conta da qualidade de suas águas e principalmente do clima, Analândia passou oficialmente à condição de estância climática, recebendo turistas do Brasil inteiro e até do estrangeiro.



Cachaça CAZAMARO



Fazer cachaca artesanal era uma ideia de muitos anos pro produtor Carlos Amaro (Cazamaro) Rodrigues. Em 2012 apareceu a oportunidade de concretizar o seu sonho em Analândia, e foi assim que ele embarcou na empreitada de criar do zero sua própria cachaca, desde o primeiro tijolo do armazém ao último parafuso do alambique.



Inox
40% vol.



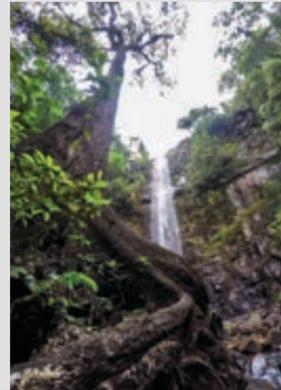
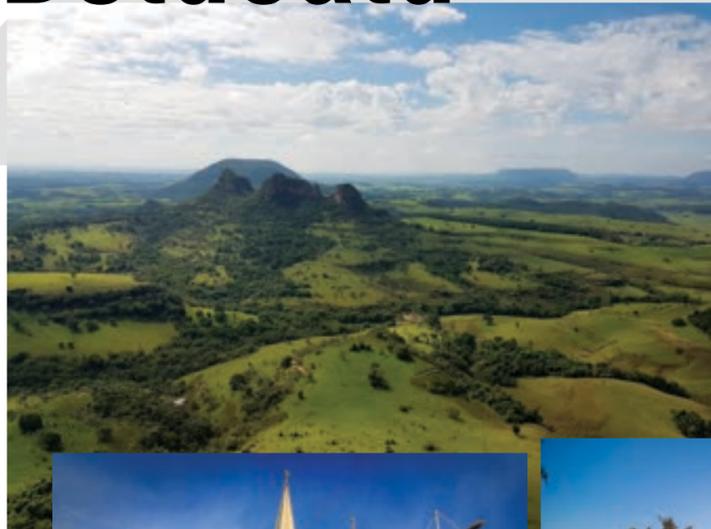
DA TORRE
Desde 1998
CACHAÇA DE ALAMBIQUE



Carvalho Europeu
40% vol.

Fundada em 1998, no sítio Torre Annunziata, no município de Amparo, pelo engenheiro agrônomo René Luiz Barreto de Arruda. Fabricada em pequena escala, o seu consumo era limitado a familiares, amigos do proprietário e moradores vizinhos. Com a boa aceitação, passaram a comercializar a produção.

Botucatu



HABITANTES 119.718
 ÁREA 1.482.642 km²
 REGIÃO Centro-Sul
 LATITUDE 22°53'09" Sul
 LONGITUDE 48°26'42" Oeste
 ALTITUDE 804 m
 IDH 0.800

Botucatu é mais uma de tantas cidades paulistas que foram buscar o seu nome na língua tupi, juntando as palavras “ybytu” e “katu”, que traduzindo pro português quer dizer bons ares. Aliás, em 1720, quando os primeiros exploradores começaram a chegar na região, era assim que eles se referiam às terras das sesmarias que começavam a ser ocupadas no interior do estado.

A cidade é lugar de muitos mistérios e lendas, que ainda hoje envolvem a região, que começaram a ser contatados quando os portugueses chegaram ao Brasil, em 1500. O maior deles é a história do caminho de Peabirú, que seria uma trilha lendária aberta na mata virgem pelos índios, em tempos imemoriais, que supostamente ligava o litoral de São Paulo a Cusco, no Peru, passando por quatro países e com uma extensão de mais ou menos quatro mil quilômetros.

Em 23 de dezembro de 1843, o fazendeiro capitão José Gomes Pinheiro, registrou a doação de um pedaço das suas terras para a criação do Patrimônio da Freguesia de Sant'Anna de Botucatu, sendo esta data considerada hoje a fundação de Botucatu. Mas o aniversário da cidade é comemorado em 14 de abril, que foi quando, em 1855, a povoação conseguiu sua emancipação política, sendo separada de Itapetininga.

Conhecida pelo seu excelente clima, Botucatu também é famosa por conta do campus da UNESP, a Universidade Estadual Paulista, que é dividido entre o Hospital e a Fazenda Lageado. O Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Botucatu é um dos mais conceituados do Brasil e atende pacientes de todas as regiões do país.

O perfil econômico e industrial de Botucatu é bastante diversificado, com forte presença em um grande número de setores e atividades, sendo sede ou tendo instalações importantes de algumas das maiores empresas brasileiras.

O turismo em Botucatu oferece ao visitante muitas atrações, especialmente suas belezas naturais, entre elas o Rio Tietê, as formações geográficas que geraram lendas como as Três Pedras, o Gigante Adormecido e o Morro do Peru, e mais de setenta cascatas e cachoeiras espalhadas pela sua rica hidrografia. Também merecem atenção a Fazenda Lageado, onde fica o Museu do Café, a Igreja de Rubião Júnior e a Festa do Saci, realizada em outubro.



O A L A M B I Q U E

A história começou em 2002, quando José Matheus Valenti Perosa comprou um sítio no pé da serra de Botucatu e achou lá um pequeno alambique meio esquecido num pequeno galpão de madeira da propriedade. A produção começou quase que por brincadeira pra passar o tempo, mas se transformou em atividade comercial depois da aposentadoria do seu fundador. O nome de Tipuana é uma alusão a esta árvore frondosa, de flores amarelas, muito presente na região.



Carvalho
42% vol.



Bragança Paulista



HABITANTES 172.346
 ÁREA 513.590 km²
 REGIÃO Leste
 LATITUDE 22°57'07" Sul
 LONGITUDE 46°32'31" Oeste
 ALTITUDE 817 m
 IDH 0.776

São tantos os bons motivos que fica fácil entender porque Bragança Paulista é conhecida e admirada no Brasil inteiro, e o primeiro deles é o fato de que o município, que é uma das estâncias climáticas do estado, fica numa região privilegiada pela beleza natural e pela qualidade das suas águas e dos seus ares em geral.

Além de muito lugar bonito pra apreciar, o que também tem sobra lá é coisa boa pra fazer. O caso é que o povo bragantino valoriza demais a sua história e as suas raízes caipiras, preservando suas manifestações culturais, e aí tudo vira festa, sempre com destaque muito especial pra culinária regional, que é de dar água na boca. Aliás, a cidade é tida e reconhecida como a capital nacional da lingüiça, acompanhamento magistral pras excelentes cachacas produzidas na região.

Para completar o quadro, a força e a sustentação da sua economia são referência pra toda a vizinhança, isso num pedaço do estado altamente desenvolvido tanto na produção rural quanto na indústria e ainda no setor de serviços.

A história da Cidade Poesia, como o povo de lá gosta de falar, começou em 1763. Foi quando ficou pronta uma capelinha em louvor a Nossa Senhora da Conceição, construída nas beiras do Ribeirão Canivete, por ordem de dona Ignácia da Silva Pimentel, que tinha encomendado à santa a cura do seu marido, o pioneiro Antonio Pires Pimentel, que padecia de grave enfermidade.

O primeiro nome do povoado foi Conceição do Jaguari, justamente por conta da igreja e também do rio Jaguari, que era o principal daqueles arredores. A mudança pra Bragança Paulista veio pouco tempo depois da fundação, em 1767, como homenagem à família real que governou o Brasil por algumas décadas e Portugal por alguns séculos.

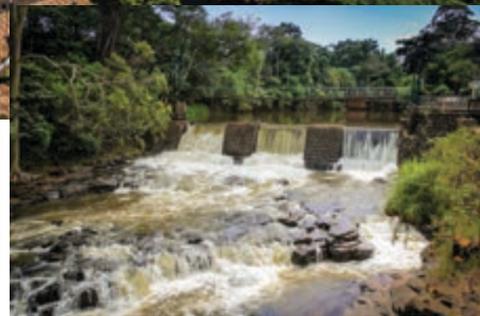
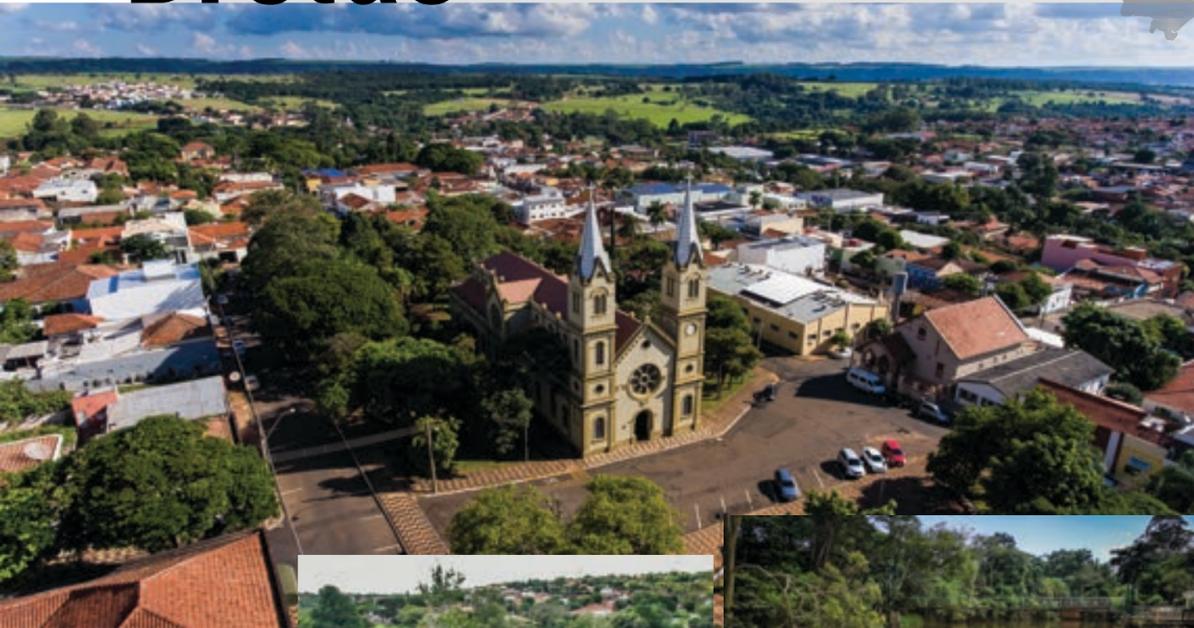
O A L A M B I Q U E

O projeto de produzir cachaça dos amigos Gilberto Krasilchik, médico oftalmologista, e Marcelo Tim Pimentel, empresário da noite, foi inspirada pelo pai do Marcelo, Jorge Pimentel, que destilava a legítima bebida brasileira na fazenda da família nos anos 80 do século passado. A Brasilchik, que é um trocadilho com o sobrenome do Gilberto, foi lançada em 2018.



Carvalho Americano
40% vol.

Brotas



HABITANTES 24.862
 ÁREA 1.101.372 km²
 REGIÃO Serra do Itaqueri
 LATITUDE 22°17'04" Sul
 LONGITUDE 48°07'39" Oeste
 ALTITUDE 645 m
 IDH 0.740

A história de Brotas começa a ser contada por volta do ano de 1839, e a primeira curiosidade a respeito do seu nascimento foi que ela teve uma fundadora, e isso numa época em que o mundo era absolutamente masculino. Mas o caso passado foi que, naquelas antieiras, a pioneira dona Francisca Ribeiro dos Reis comprou terras na região e estabeleceu fazenda nelas. Uma das suas primeiras providências foi mandar construir a Capela de Santa Cruz, e foi na roda da igreja que começou a se formar o povoado. Por conta do seu crescimento, trinta anos depois da sua fundação, em 1853, Brotas foi promovido a município, separando-se de Rio Claro.

A volta do crescimento aconteceu a partir das décadas de 80 e 90 do século passado, quando começaram a funcionar várias agroindústrias, tendo como matérias primas a cana, a laranja, e o eucalipto, e também a pecuária, com a criação de gado de corte. Igualmente muito importante foi a descoberta do turismo, com a exploração de esportes radicais aquáticos em seu principal rio, o Jacaré-Pepira.

Hoje, este tipo de atividade é extremamente importante para a economia municipal e atrai visitantes do Brasil inteiro e também do estrangeiro. Por conta desta vocação natural da região, em 2014 Brotas foi reconhecida pelo governo do estado como Estância Turística. A cidade foi a primeira do Brasil a criar uma lei específica para o turismo de aventura e natureza, e serviu de inspiração para o Ministério do Turismo criar também uma legislação federal para o setor, chamada de Programa Aventura Segura.

Pois então, agora falta só dar sabedoria da origem do nome do município, mas justamente aí que a história fica complicada. A questão é que existe pelo menos quatro versões sobre o assunto, mas duas parecem ter algum fundamento. A primeira diz que Brotas é uma referência a olho d'água, ou mina à flor do solo. E a segunda conta que a fundadora dona Francisca Ribeiro dos Reis, sendo descendente de portugueses católicos, era devota de Nossa Senhora das Brotas, e teria prestado uma homenagem à santa dando este nome à cidade.

O A L A M B I Q U E

Há mais de cem anos o pequeno Francisco Valenti e sua família, imigrantes vindos da região de Treviso, na Itália, se estabeleceram na região de Brotas. Anos mais tarde, Francisco se encantou pela cachaça e lançou a Cachaça Valente, que desde então vem passando de pai para filho, estando na quarta geração da família.



Amendoim
40% vol.



Cabreúva



HABITANTES 51.130
 ÁREA 260.200 km²
 REGIÃO Serrana
 LATITUDE 23°18'21" Sul
 LONGITUDE 47°07'55" Oeste
 ALTITUDE 614 m
 IDH 0.738

A cabreúva, escrita assim com letra minúscula, é uma imponente árvore característica da mata atlântica, que pode chegar e até passar dos trinta metros de altura, muito cobiçada desde sempre pela alta densidade e da extraordinária qualidade da sua madeira. Além disso, seus óleos também têm propriedades medicinais, e desde os tempos das antieiras era usada pra produção de infusões, xaropes e garrafadas. É, ainda, excelente pra envelhecer cachaça, sendo que, por conta dessas características, ficou conhecida também pelo nome de bálsamo. O nome, em tupi, é a junção das palavras caburé, que é coruja, e 'yba, que significa árvore.

No começo do século XVIII, o que não faltava na região onde futuramente nasceria a cidade de Cabreúva, agora assim com letra maiúscula, era árvore da cabreúva. Esta foi uma das coisas que mais chamaram a atenção do fundador do primeiro núcleo de ocupação. Deste pioneiro a história só registrou que ele era membro da família Martins e Ramos, e que teria saído de Itu subindo o rio Tietê pra campear terra boa e nova, pra se estabelecer como fazendeiro.

Foi num vale entre serras, já chamadas naquela época de Japi, Guaxatuba e Taguá, que ele achou o que procurava, e tendo feito então arranchamento, logo já estava plantando cana-de-açúcar pra fazer cachaça, suprimento fundamental no abastecimento da pequena população local e principalmente das comitivas de desbravadores que varavam o Tietê na direção do sertão desconhecido. Aliás, foi a boa e velha aguardente brasileira que sustentou a economia da região durante o período inicial da colonização, ao ponto de a cidade ter ficado conhecida como "Terra da Pinga".

Localizada a apenas 80 quilômetros de São Paulo, Cabreúva recebe visitantes de todo o Brasil, atraídos pelas belezas naturais da região, com fartura de cachoeiras e paisagens de montanhas e sua excelente estrutura de lazer e turismo ecológico e de aventura. Além destas atividades, a economia do município também tem forte sustentação no setor industrial, com a presença de grandes empresas nacionais e multinacionais, assim como no comércio e na prestação de serviços.

O A L A M B I Q U E

Os irmãos José Francisco e Antônio Tadeu Arantes Vilela começaram a fabricação desta tradicional cachaça em outubro de 1969 na Fazenda Água Comprida, no município de Cabreúva. Em 2007, Francisco e seus filhos assumiram a produção, preservando as origens e a tradição até os dias atuais, e há mais de 50 anos a cachaça Vilela acompanha o crescimento de toda a região.



Carvalho
39% vol.

Campinas



O A L A M B I Q U E

Na intenção de aumentar a renda da sua propriedade, em 1803 Floriano Camargo Penteado começou a fazer cachaça na Estação Salinas, no município de Campinas, numa área pertencente à antiga Fazenda Ponte Alta, que já contava com engenho para produção de açúcar. O rótulo é uma homenagem a um dos primeiros produtores de cachaça comercial do Brasil.



Bálsamo
48% vol.

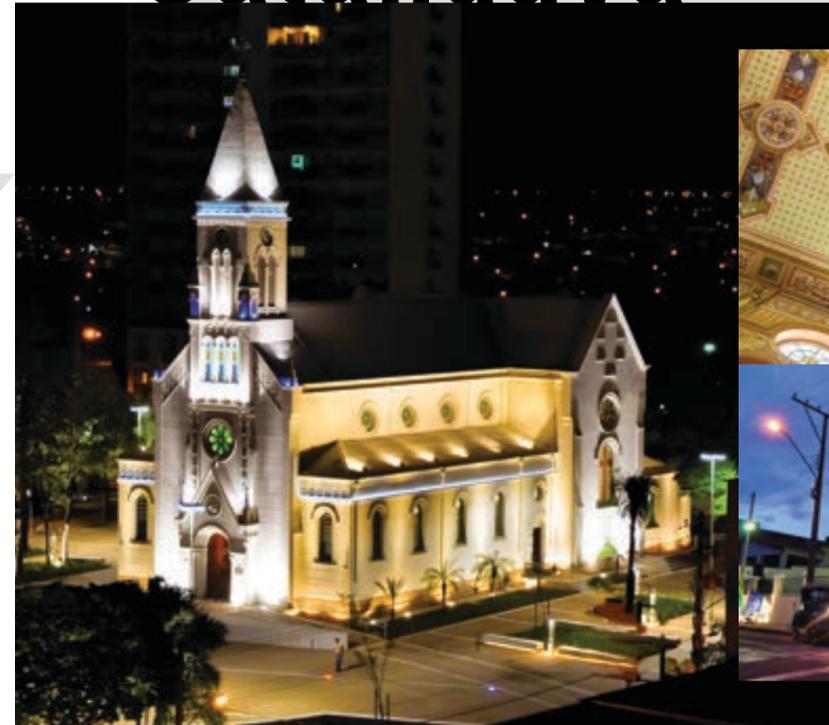


HABITANTES 1.223.237
ÁREA 794.500 km²
REGIÃO Leste
LATITUDE 22°54'20" Sul
LONGITUDE 47°03'39" Oeste
ALTITUDE 854 m
IDH 0.805

Campinas é um verdadeiro gigante, a única metrópole brasileira que não é capital de um estado. Com mais de um milhão e duzentos mil habitantes, é o terceiro município mais populoso de São Paulo, atrás só de Guarulhos e da capital, e o décimo quarto de todo o país. Dona do décimo primeiro maior PIB, Produto Interno Bruto do país, o seu desenvolvimento foi sustentado, a partir do final do século XVIII, primeiro pelo café, que construiu grandes fortunas por todo o estado de São Paulo, e depois pela cana-de-açúcar, que representou um novo ciclo de progresso pra região. A partir dos anos trinta do século passado, o município passou por um forte surto de industrialização, o que dinamizou extraordinariamente o comércio e o setor de prestação de serviços, com grande impacto na geração de empregos e renda pra sua população. Com um dos maiores IDH, Índice de Desenvolvimento Humano do país, Campinas ficou em quinto lugar entre os cem municípios analisados pelo Índice das Melhores e Maiores Cidades Brasileiras, feito com base nos dados do Censo 2.010 do IBGE, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, e do Ideb, o Índice de Desenvolvimento da Educação Básica. A educação e a cultura, aliás, estão entre os grandes destaques da cidade, que é atualmente um dos principais centros universitários do país, reunindo algumas das mais importantes instituições brasileiras de pesquisa e desenvolvimento. Em 2.011, na última vez em que este levantamento foi feito, o município foi responsável por 15% de toda a produção científica nacional.

De acordo com os registros históricos, a Freguesia de Nossa Senhora da Conceição das Campinas do Mato Grosso foi fundada em 14 de julho de 1774, quando o frei Antônio de Pádua rezou a primeira missa numa capelinha coberta de sapé erguida em louvor a santa padroeira, sendo nomeado pelas autoridades da época o seu “fundador, administrador e diretor” o fidalgo Francisco Barreto Leme do Prado, descendente de Pedro Álvares Cabral, por parte da mãe, e do bandeirante Fernão Dias, por parte do pai.

Catanduva



HABITANTES 123.114
ÁREA 290.500 km²
REGIÃO Noroeste
LATITUDE 21°08'16" Sul
LONGITUDE 48°58'22" Oeste
ALTITUDE 503 m
IDH 0.785

A respeito do nascimento de Catanduva não falta história pra contar. Uma delas diz que uma grande área de terras onde hoje fica a cidade foi comprada em 1850 pelo fazendeiro mineiro José Lourenço Dias Figueiredo, mas ele mesmo acabou de desinteressando de ocupar a gleba. Só muito tempo depois, em 1889, um filho dele, Joaquim Figueiredo, tomou posse efetiva da propriedade e se lançou na empreitada abrir o sertão pra se estabelecer no lugar, plantando lavoura e construindo ali a primeira casa de telhas.

Outros historiadores acreditam que a colonização começou na verdade pela mão de Antônio Maximiano Rodrigues, outro pioneiro mineiro, natural de Conceição do Rio Verde, que teria comprado terras na região na roda de 1850, mas só se mudou pra lá com gente, bagagens, animais e carruagens em 1892, formando ali a Fazenda São Domingos do Cerradinho. Na ocasião do seu estabelecimento, ele teria feito a doação de dez alqueires pra constituição da paróquia de São Domingos do Cerradinho, e por conta disso a futura cidade começou a ser chamada pelos seus primeiros habitantes por este nome, de Cerradinho.

Uma terceira turma é partidária de uma versão, menos aceita pelos pesquisadores, segundo a qual Catanduva surgiu graças ao pioneiro Domingos Borges da Costa, conhecido como Minguta, que teria se estabelecido, em data não definida, num ponto próximo de onde nasceria o arraial, nas beiras de um riacho, que depois foi batizado com o seu apelido, nome que é usado até hoje.

Os primeiros moradores, que abriram a mata e desbravaram a região, moravam em casebres de pau-a-pique ou de taipa cobertos de sapé, convivendo desde a sua chegada com a pobreza e a precariedade. O comércio era quase inexistente e se o que prevalecia era o escambo, com a troca dos poucos produtos locais pelas mercadorias trazidas esporadicamente por mascates, em lombo de burros. A primeira grande mudança na rotina da então Cerradinho aconteceu no final da Primeira Guerra Mundial, com a chegada dos imigrantes italianos, espanhóis, portugueses, japoneses e árabes, que trouxeram extraordinária contribuição pra a cidade em formação.

Com a expansão da lavoura cafeeira pela região, em 1910 a Estrada de Ferro Araraquarense esticou seus trilhos até Catanduva, e junto com a Maria Fumaça veio definitivamente o progresso. Em 1918, finalmente o então distrito de São José do Rio Preto conseguiu sua emancipação política, sendo promovido a município. E pra não deixar mais dúvidas a respeito da cidade, falta só dizer que o seu nome é uma referência ao cerrado, a vegetação dominante na região, e veio da língua tupi, juntando as palavras, “ka’a”, que é mata, “ata”, que significa duro, rústico, e “tyba”, que virou “tuba” na fala dos colonizadores brancos e quer dizer ajuntamento.



Engenheiro
SANTO MARIO

Desde 1983



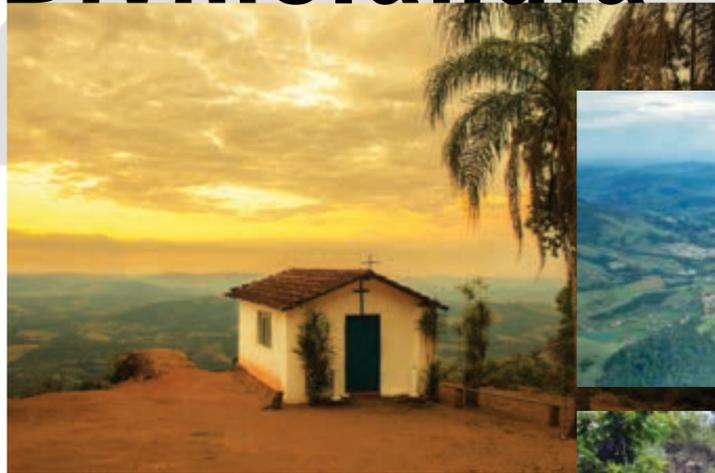
O A L A M B I Q U E

Empurrado pelo começo da Segunda Guerra Mundial, o italiano Baptista Seghese veio se refugiar no Brasil, fixando-se em Piracicaba. Enquanto trabalhava no corte de cana, montou no quintal da sua casa um pequeno alambique, juntando peças abandonadas e cedidas pelos patrões, e produziu sua primeira cachaça. Transferindo-se depois para Catanduva, levou junto o apreço pelo destilado brasileiro e fundou, em 1975, o Engenho Águas Claras, nome posteriormente mudado para Santo Mário, administrado hoje pelo seu filho, Mário Sérgio.



Amburana, Bálsamo
e Castanheira
40% vol.

Divinolândia



HABITANTES 11.027
 ÁREA 223.749 km²
 REGIÃO Serra da Mantiqueira
 LATITUDE 21°39'41" Sul
 LONGITUDE 46°44'21" Oeste
 ALTITUDE 1.058 m
 IDH 0.734

Em meados do ano de 1850, no ponto onde fica hoje Divinolândia existia só um pequeno rancho construído nas beiradas do Rio do Peixe, mas que era de muita serventia pra acomodação e pernoite das comitivas de tropeiros que vinham de Caconde com destino à vila de Casa Branca. Conta a história que, mais ou menos nessa época, aconteceu um pequeno incêndio que queimou partes da construção rústica e alguns pedaços da vegetação em volta dele. Os próprios tropeiros deram conta de consertar o estrago, e a partir daí o lugar passou a ser chamado pelos viajantes de Pouso do Sapecado.

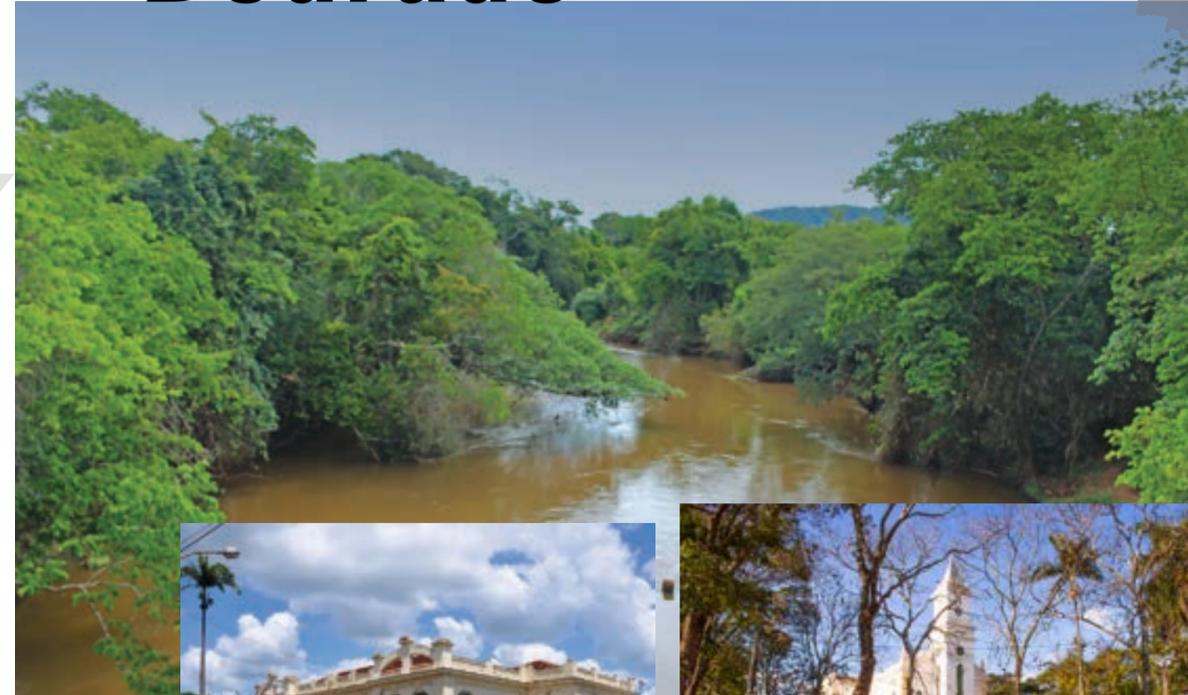
Foi com este nome um tanto quanto fora do padrão que o povoado surgido ao redor da parada tropeira começou a crescer e encorpar, especialmente depois de 1858, quando foi construída, lindeira do rancho, uma capela em louvor ao Divino Espírito. Não se sabe exatamente quem mandou fazer a igrejinha, mas o que está documentado é que, em 1865, já havia ali uma paróquia atuante, que recebeu neste ano a doação de uma área de terra feita pelo major Thomas de Andrade e pela sua esposa, dona Mariana Leopoldina da Costa.

O relevo da região é acidentado devido à posição do município, com isso Divinolândia tem muitas cachoeiras e mirantes, sendo o mais famoso o "Morro da Torre", a 1.380 metros acima do nível do mar, de onde é possível enxergar Divinolândia e São Sebastião da Gramma durante o dia, e várias outras cidades vizinhas quando anoitece, como Vargem Grande do Sul, São José do Rio Pardo, Tapiratiba e Caconde, entre outras.

Certificado como MIT, Município de Interesse Turístico em 2019, entre os seus principais pontos turísticos estão as cachoeiras Mário Valente, Quingo Forlani e Santo Barzagli. A Cachoeira do Santo, localizada a 14 quilômetros do centro, tem boa infraestrutura para receber os turistas. Já a Cachoeira Santo Ambrósio tem corredeiras que passam por paredões de pedra, mata nativa e cânions, formando paisagens de grande beleza.

Apesar do crescimento do turismo, a base da economia local continua sendo a agricultura, com destaque para as lavouras de batata e de café.

Dourado



HABITANTES 8.883
 ÁREA 205.874 km²
 REGIÃO Central
 LATITUDE 22°06'00" Sul
 LONGITUDE 48°19'03" Oeste
 ALTITUDE 706 m
 IDH 0.738

O atual município de Dourado, assim como muitos outros na região central de São Paulo, deve a sua existência a um intenso movimento migratório registrado no início do século XIX, que trouxe pro interior paulista uma verdadeira multidão de colonizadores e migrantes mineiros que se espalharam e ocuparam várias regiões do estado.

De acordo com histórias contadas de boca e registros documentais, por esta época as áreas ao redor de Brotas chamavam mais a atenção dos desbravadores, sendo então ocupadas primeiro. Por conta disso, quando chegou à região pontecendo a sua comitiva o capitão José Modesto de Abreu preferiu armar rancharia num ponto um pouco mais adiante, onde se estabeleceu e fundou um pequeno povoado, que daria origem depois ao atual município de Bebedouro. Pouco tempo depois disso, o pioneiro doou uma gleba de terras que ele tinha na Serra dos Dourados ao capitão José Sijus, seu amigo e companheiro de estradas e aventuras, que tomando posse do lugar ergueu ali o primeiro rancho. A partir de 1880, com a construção de uma capela lindeira da casa do capitão, algumas famílias foram se fixando ao seu redor, formando assim a povoação de São João Batista dos Dourados, cujo nome homenageia o santo padroeiro e identifica a localização do nascente arraial.

O progresso chegou ligeiro, e pouco mais de uma década depois, em 1891, a cidade já era elevada à condição de município. De 1900 até 1930, com a extraordinária expansão da lavoura cafeeira, que chegou a ocupar mais de sessenta por cento do seu território, Dourado viveu seu apogeu, chegando a ter aproximadamente 18.000 habitantes, o que na época era muita gente, e exercendo relativa influência nas cidades ao seu redor.

Conhecida hoje como "Cidade Coração", Dourado chama a atenção pela imponência de seus casarões construídos no final do século XIX, e tem uma forte vocação turística em função de sua beleza natural, do turismo rural e do turismo de aventura. No centro, praticamente todas as casas e prédios comerciais mantêm as características originais de suas construções, valorizando a arquitetura antiga e preservando a história.

O turismo religioso também atrai para a cidade centenas de fiéis de outras regiões, que visitam Dourado pra participar de eventos e celebrações na Igreja Matriz de São João Batista.

O A L A M B I Q U E

O Alambique Prosa Caipira nasceu da paixão dos seus fundadores por esse produto genuinamente brasileiro e do sonho de produzir cachaça artesanal, e o que era para ser um hobby acabou se tornando um negócio. A Cachaça Prosa Caipira, que está no mercado desde 2011, preza pela simplicidade e o bom gosto na elaboração de um produto destilado em alambique de cobre, com rigoroso controle de qualidade, envelhecido em barris de carvalho, umburana, jequitibá e bálsamo.



Carvalho
38% vol.



O A L A M B I Q U E

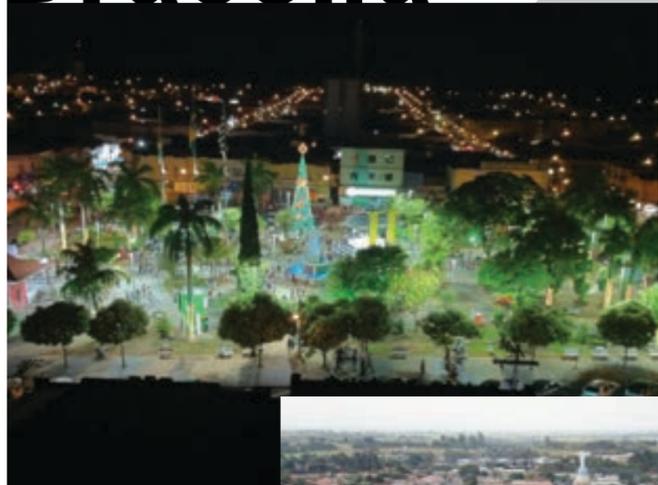
Nascida na bocaina, carrega a responsabilidade que honrar o legado da família Tonon, em produzir cachaças de qualidade em todo processo de produção é depositado o respeito pelo patriarca - A Família chegou na Região na década de 50 - compraram um pequeno engenho e em 80 virou uma usina - em 90 vendiam açúcar e energia - 2017 venderam a usina que e retomaram o sonho em 2018 em retornar as origens.



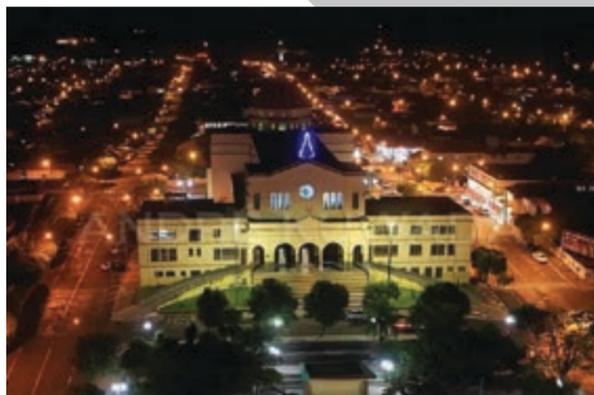
Inox
40% vol.



Dracena



HABITANTES 47.287
 ÁREA 488 km²
 REGIÃO Oeste
 LATITUDE 21°28'57" Sul
 LONGITUDE 51°31'58" Oeste
 ALTITUDE 421 m
 IDH 0.776



E quem nunca parou pra se perguntar o que é uma dracena, assim com a inicial minúscula mesmo, fique devidamente informado de que se trata de uma planta ornamental, cujas folhas têm as cores verde e amarela.

Plantada no Planalto Paulista, já chegando perto da divisa com Mato Grosso do Sul, a história de Dracena não segue o roteiro comum à grande maioria dos municípios do estado. Primeiro porque é relativamente jovem, tendo sido fundada em 1945, quando já restavam poucos espaços a serem desbravados no oeste do estado, a derradeira região a conhecer a chamada civilização.

Tudo começou quando um pequeno grupo de pioneiros saídos de Tupã e avançaram por cerca de 120 quilômetros até encontrarem o lugar que eles acharam ideal pra construir um rancho, já na intenção declarada de fundar uma vila que seria o ponto inicial da ocupação da região. O passo seguinte foi dividir as áreas lindeiras em lotes menores, facilitando assim a sua venda pra agricultores interessados em se estabelecer naquelas paragens e abrindo uma nova fronteira pra cafeicultura paulista, que ainda era um dos motores da economia estadual.

E quem nunca parou pra se perguntar o que é uma dracena, assim com a inicial minúscula mesmo, fique devidamente informado de que se trata de uma planta ornamental, cujas folhas têm as cores verde e amarela. O nome foi escolhido pelos próprios moradores da vila, numa votação promovida pelos seus fundadores logo depois do estabelecimento das primeiras famílias no povoado.

Empurrada pelo progresso trazido pelos trilhos da estrada de ferro Mogiana, Dracena cresceu muito rapidamente, sendo elevada à categoria de município em 1949, só quatro anos depois da sua fundação.



Carvalho Americano, Europeu e Umbrana 40% vol.

Produzida pelos descendentes dos pioneiros que colonizaram a região chamada hoje de Nova Alta Paulista e, nos anos 1940, fundaram a cidade de Dracena. O destilado típico do Brasil foi uma das primeiras alternativas de renda para os sitiantes e fazendeiros locais.



Carvalho Europeu 40% vol.

AMiddas nasceu em 2014, fruto do sonho do empreendedor Leandro Dias, que resolveu proporcionar ao apreciador a experiência de acrescentar flocos de ouro à bebida, hoje mundialmente conhecida por sua nobreza e excelência. Seu nome é uma alusão ao Rei Middas que, segundo a lenda, transformava em ouro tudo o que tocava.

Elias Fausto



HABITANTES 18.095
 ÁREA 202.360 km²
 REGIÃO Leste
 LATITUDE 23°02'37" Sul
 LONGITUDE 47°22'27" Oeste
 ALTITUDE 584 m
 IDH 0.695

Como boa parte dos municípios de São Paulo, a história de Elias Fausto também começa com uma linha de trem e uma pequena estação no meio do sertão. Se bem que, na roda do ano de 1870, a região onde a cidade nasceria já era muito movimentada pelos padrões da época, tanto que, alguns anos antes, um grupo de fazendeiros e gente de negócios e posses de Itu tinha se reunido para construir uma estrada de ferro ligando esta cidade a Piracicaba, na intenção de facilitar o comércio e a circulação de mercadorias nesse trecho.

A Estrada de Ferro Ituana foi inaugurada justamente naquele ano de 1870, com o trajeto passando por Indaiatuba, Monte Mor e Capivari até chegar no seu destino final. Pouco tempo depois, em 1875, moradores e sitiantes de Monte Mor pediram e conseguiram uma parada pra sua serventia, que foi construída na Vila Elias Fausto, que tinha este nome em homenagem a Elias Fausto Pacheco Jordão, engenheiro ferroviário que tinha trabalhado na construção da ferrovia.

Nas décadas seguintes várias outras estações e paradas de trem foram instaladas em propriedades rurais do futuro município. Neste local, margeando o Ribeirão Carneiro, já havia um pequeno arraial fundado pelas famílias Almeida Leite e Leite de Oliveira, descendentes de portugueses de muitas gerações no Brasil.

O tempo andou, a economia da região cresceu, e de acordo com os historiadores foi a igreja que serviu de referência pro povoado encorpar. Por conta disso, o comerciante José Rodrigues Cardeal é considerado o seu fundador.

Em 1943, animados com o seu desenvolvimento, acelerado pela excelência das suas terras para a agropecuária e pela chegada de algumas indústrias pioneiras, os moradores do então distrito começaram um movimento pela sua emancipação de Monte Mor. Um ano depois, em 1944, a cidade foi promovida à categoria de município.

A Fazenda Queluz, com sua imponente casa grande construída no início do século XX, é de grande importância como registro histórico do período cafeeiro e do desenvolvimento da região.



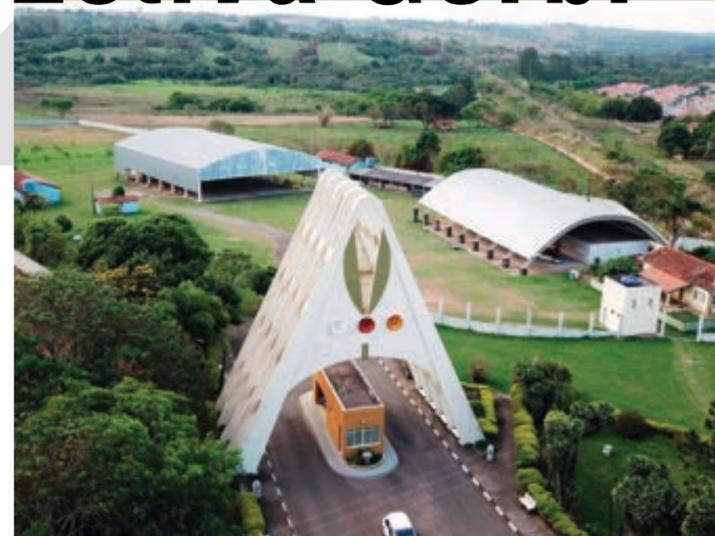
O A L A M B I Q U E

O agricultor Henrique Panzonato e sua esposa Rosa de Lima Panzonato começaram a produzir melado de cana e rapadura em 1946, inicialmente com uma moenda de madeira movida a tração animal. A cachaça chegou à propriedade em 1968, como mais uma alternativa de renda, e a empresa continua mantendo a tradição até hoje, administrada por dois filhos e dois netos do fundador.



Carvalho
40,5% vol.

Estiva Gerbi



HABITANTES 11.507
 ÁREA 74.144 km²
 REGIÃO Sudeste
 LATITUDE 22°16'217" Sul
 LONGITUDE 46°56'46" Oeste
 ALTITUDE 594 m
 IDH 0.740

Em 1850, o Vale do Rio Mogi Guaçu, onde fica o atual município de Estiva Gerbi, já era uma das regiões de destaque na produção agropecuária paulista, com grande quantidade de sítios e fazendas que prosperavam com as lavouras de algodão, café e milho, além da pecuária leiteira. Foi no triênio desse crescimento que começou a se formar um pequeno povoado ao redor de um ponto de parada e reabastecimento das comitivas de viajantes, batizado logo com o nome de São José.

Mas chegando nos arredores da vila os operários da obra tiveram de enfrentar uma grande atrapalhão pra assentar a linha numa área alagada, na várzea do Rio Oriçanga, e o único jeito de resolver o problema foi estivar, ou seja, entrar na lama com galhos, capim e folhas, marcando os locais mais adequados pro aterro, pra não ter de alterar o percurso da ferrovia. Foi assim que, do verbo estivar, surgiu o nome de Estiva pra batizar a estação do bairro, que foi inaugurada em 1887.

Curiosamente o episódio da transposição do barreiro na construção da estrada de ferro acabou revelando o que viria ser uma importante alternativa econômica: o próprio barro argiloso, que permitiu o surgimento de pequenas indústrias de cerâmica ao redor desse ponto do futuro município.

Uma dessas fábricas foi criada por Lourenço Gerbi, que começou produzindo manilhas e outros artefatos, mas prosperou rapidamente, levando junto no rumo do crescimento o antigo bairro São José, já então conhecido como Bairro da Estiva. Com a chegada da eletricidade em 1948, novas máquinas modernizaram e aumentaram a produção, o que acabou atraindo investimentos pra região e acelerando o seu desenvolvimento. Mas a emancipação política ainda demorou, tendo sido acontecida só em 1991, com a promoção da cidade à condição de município, que passou então a se chamar Estiva Gerbi, em homenagem à família de Lourenço Gerbi e aos trabalhadores e estivadores que construíram a estrada de ferro.

Mantendo as características de cidade pequena, Estiva Gerbi recebeu o reconhecimento oficial pelo governo estadual como MIT, Município de Interesse Turístico, atraindo cada vez mais gente de várias partes do país. Além das tradições e celebrações religiosas, especialmente do Santuário Nossa Senhora de Rosa Mística, a cidade também se destaca pela riquíssima gastronomia caipira. Nesta área, um grande atrativo é a feira noturna gastronômica regional, realizada semanalmente com uma grande variedade de frutas, verduras, cervejas artesanais do município, comidas típicas, pães e doces caseiros.



O A L A M B I Q U E

A palavra cambarissú, que batiza esta bela cachaça fabricada no município de Estiva Gerbi, vem da língua tupi, e significa alguma coisa um tipo de grande tambor, com parte enterrada no solo. A marca tem como diferencial de mercado os toneis de envelhecimento, feitos com a madeira de oliveiras trazida do estado de Minas Gerais, que garante um paladar especial à bebida.



Oliveira
40% vol.

Fernandópolis



HABITANTES 117.620
 ÁREA 549.797 km²
 REGIÃO Noroeste
 LATITUDE 20°17'00" Sul
 LONGITUDE 50°14'48" Oeste
 ALTITUDE 535 m
 IDH 0.797

Em 1927, o desbravador Joaquim Antônio Pereira, junto com os irmãos Francisco Joaquim e Bertolino Arnaldo da Silva, compraram uma grande área de mil alqueires de terras nas proximidades das fazendas Santa Rita e Marinheiro e, juntamente com Afonso Cáfaró, abriram fazendas e ali se estabeleceram. Logo em seguida, a chegada da ferrovia, o sucesso do café e o desenvolvimento de outros produtos agrícolas consolidaram a região e aceleraram o processo de migração e povoamento. Em 1938, Carlos Barozzi fundou um patrimôniozinho, que ele mesmo batizou com seu nome, mais tarde renomeado como Brasilândia. Pois não demorou nada e, próximo a este primeiro núcleo, Joaquim Antônio Pereira mandou abrir e fazer o levantamento topográfico de uma outra área, na intenção declarada de erguer o seu próprio arraial, que foi chamada de Vila Pereira, tendo aí levantado um cruzeiro em 1939 e construído uma capela.

Oficialmente, ficou registrado e entrou pra história foi que Fernandópolis foi fundada em 22 de maio de 1939, sendo sua padroeira Santa Rita de Cássia e o seu fundador Joaquim Antônio Pereira.

Atualmente, apesar da crescente importância da indústria, do comércio e do setor de prestação de serviços, a agropecuária de alta tecnologia é o principal esteio da economia local. A produção do município e região tá concentrada em culturas temporárias, com amplo destaque para a cana-de-açúcar, que representando cerca de 44% do total da sua área cultivada. Entre as culturas permanentes, a laranja e outros citros também são importantes fontes geradoras de renda, assim como a pecuária bovina de corte e de leite.

Os turistas encontram ainda atrativos de natureza ambiental, de lazer, religiosa, cultural e rural, com destaque pra Feira das Artes, pro Teatro Municipal, o Água Viva Thermas Clube e o Horto Florestal, além das igrejas do Senhor Bom Jesus, de São Luiz Gonzaga e de Santa Rita de Cássia.

Já a agenda de eventos fixos da cidade se concentra no mês de maio, nas comemorações do aniversário da cidade, com o Festival de Balonismo, a Cavalgada e a Exposição Agropecuária. Em agosto Fernandópolis recebe o Encontro de Coros, e em novembro, o Festival de Curtas "Se Liga Aí".

Karikana



O A L A M B I Q U E

Empresa familiar fundada em 2010, a Karikana tem hoje uma área industrial de 25.000 metros quadrados e suporte tecnológico de ponta para a produção de uma refinada cachaça artesanal. Uma área de 18 ha é destinada para a plantação da cana-de-açúcar selecionada exclusivamente para a fabricação da bebida de paladar único.



Amburana
39% vol.

Igarapava



HABITANTES 30.791
 ÁREA 468.300 km²
 REGIÃO Nordeste
 LATITUDE 20°02'18" Sul
 LONGITUDE 47°44'49" Oeste
 ALTITUDE 576 m
 IDH 0.768

Desde quando a coroa portuguesa tomou a decisão de mandar seus súditos instalados neste lado de cá do Atlântico entrarem matto adentro pra colonizar os interiores do Brasil, uma grande teia de trilhas e trieiros foi sendo rasgada pelos colonizadores em direção ao interior do país, e o que viria a ser depois o estado de São Paulo foi um dos territórios que tiveram participação mais intensa nesta marcha do que se entendia então como civilização.

Correndo o relógio do tempo, a região continuou praticamente bravia ainda por muitos anos, com poucos habitantes dispersos em sítios pioneiros quase isolados, até que 1842 o capitão Anselmo Ferreira de Barcelos, que já tinha formado e era dono da Fazenda Vargem Alegre, doou uma área pra construção de uma capela louvor a Santa Rita do Paraíso. A empreitada teve a ajuda preciosa do padre Zeferino Baptista do Carmo pra chegar a termo, e foi na roda da igrejinha que surgiram as primeiras casas da povoação, batizada originalmente com o nome da sua padroeira.

Com a expansão da lavoura cafeeira, a Companhia Mogiana de Estrada de Ferro esticou um ramal até a cidade nascente, inaugurando a pequena estação em 1904. A partir daí o progresso chegou e toda a região arribou de vez, tanto que já em dezembro de 1906 Santa Rita do Paraíso foi elevada à categoria de município.

No ano seguinte, a cidade trocou seu nome antigo pelo atual. Na língua tupi, Igarapava é a junção de "igara" quer dizer canoa pequena, e "pava", que significa lugar de parar, ou porto. A inspiração pra esta nomeação vem da época dos bandeirantes, quando esse tipo de embarcação era a única forma de atravessar o Rio Grande.

Como complemento à rica gastronomia legitimamente caipira, o visitante ainda tem à disposição um roteiro etílico por alambiques artesanais que, além de cachaças de excelente qualidade também oferecem estrutura pra turismo rural, com cachoeiras, piscinas naturais, riachos, escarpas e paredões com potencial para rapel e trilhas. O município tem também um comércio dinâmico e variado, e edificações de grande importância histórica, com arquitetura do início do século passado, com destaque para o conjunto da vila operária da Usina Junqueira, da década de 1920, composto por casas, igrejas e museu. Dois grandes cantores nasceram em Igarapava, o sambista Jair Rodrigues (1939 – 2014) e o caipira José Ramiro Sobrinho, o Pena Branca (1939 – 2010), que fez sucesso nacionalmente formando dupla com o irmão Xavantino.



O A L A M B I Q U E

Aos seis anos de idade Júnior Bozolla presenciou uma cena que ficou pra sempre gravada na sua memória: dois bois atrelados a uma moenda mansamente faziam girar engrenagens de aço que esmagavam colmos de cana-de-açúcar, enquanto por uma fina canaleta de madeira de lei o caldo esverdeado escorria. Muitos anos mais tarde, em 2022, a antiga lembrança da infância e o universo que ela representava serviram como inspiração pra batizar esta cachaça, apresentada ao mercado em 2022



Inox
41% vol.

Itatiba



O A L A M B I Q U E

Há mais de 60 anos! A Cachaça do Jeca é inspirada na tradição familiar - fabricada no Alambique Franciscan desde 1858, localizado no bairro Morro Azul e tem mais de 60 anos de tradição. A cana-de-açúcar utilizada na fabricação da cachaça é produzida na própria região, não utilizando a queima da palha no processo. Após extraído o caldo da cana, o bagaço é utilizado como fonte de energia. O alambique é aberto a visitas.



Balsamo e Carvalho
38% vol.



HABITANTES 124.254
ÁREA 322.230 km²
REGIÃO Leste
LATITUDE 23°00'21" Sul
LONGITUDE 46°50'20" Oeste
ALTITUDE 750 m
IDH 0.778

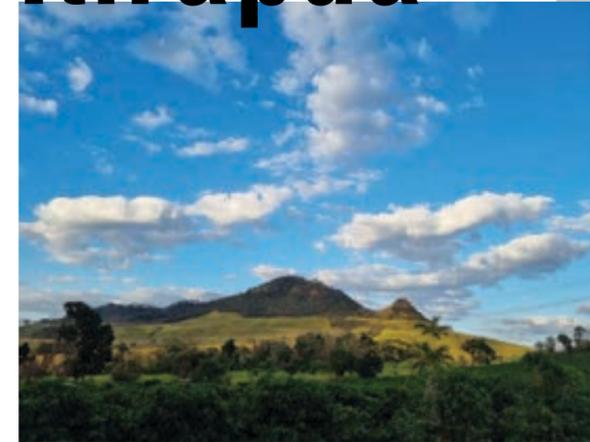
A respeito da ocupação dos territórios onde hoje se encontra o município de Itatiba, o que se sabe é que até meados do século XVIII não se tinha notícia da presença naqueles arrabaldes de colonizadores brancos, o que aliás não quer dizer que o lugar fosse completamente desconhecido, isso porque o Rio Atibaia, que é um dos principais da região, já era muito usado pra navegação, servindo de via de transporte de pessoas e mercadorias entre as raras e esparsas vilas ali existentes.

Por conta das suas terras de extraordinária fertilidade, não demorou pra que os exploradores e desbravadores de sertão descobrissem as suas qualidades pra agricultura e pra abertura de oportunidades pra quem estava procurando novos horizontes pra lida e pra vida. Em 1786, o primeiro registro documentado da história da futura cidade já dava conta de que doze famílias residiam na região. Estes pioneiros, vindos de Atibaia e Bragança Paulista, derrubaram a mata virgem e estabeleceram os primeiros sítios produtivos, voltados basicamente pra agricultura de subsistência.

A região foi se desenvolvendo e a população foi crescendo, até que a igreja ficou pequena pra tanta gente e acabou sendo necessário erguer outra maior, que pudesse acolher todo mundo. Pra resolver a questão o Sargentão e o seu companheiro fazendeiro Raimundo Cardoso de Oliveira compraram, em 1822, uma outra área de terra, agora numa parte de relevo mais suave, que foi doada oficialmente como patrimônio da Capela do Belém. Arredorando a nova igreja, os líderes desse movimento urbanizador já cuidaram de desenhar a futura cidade e de mandar abrir e construir as primeiras ruas, largos e praças, que hoje formam o centro de Itatiba. Em 1830, por um decreto do próprio imperador dom Pedro I, a pequena comunidade foi elevada à categoria de freguesia, com o nome de Nossa Senhora do Belém de Jundiá.

A diversificação e a consolidação desta vocação continuaram com a instalação de um moderno parque industrial, mas a agricultura continua sendo fonte importante de emprego e renda pra população. Itatiba é o maior produtor de vagem do país, e tem destaque nacional também na fruticultura, principalmente no caso do caqui, além de plantios expressivos de maracujá, uva, figo, goiaba, morango, pêssego e acerola. Por conta disso, a cidade faz parte do Circuito Turístico das Frutas, junto com outros nove municípios da região.

Itirapuã



HABITANTES 6.587
ÁREA 161.118 km²
REGIÃO Nordeste
LATITUDE 20°38'27" Sul
LONGITUDE 47°13'09" Oeste
ALTITUDE 865 m
IDH 0.707

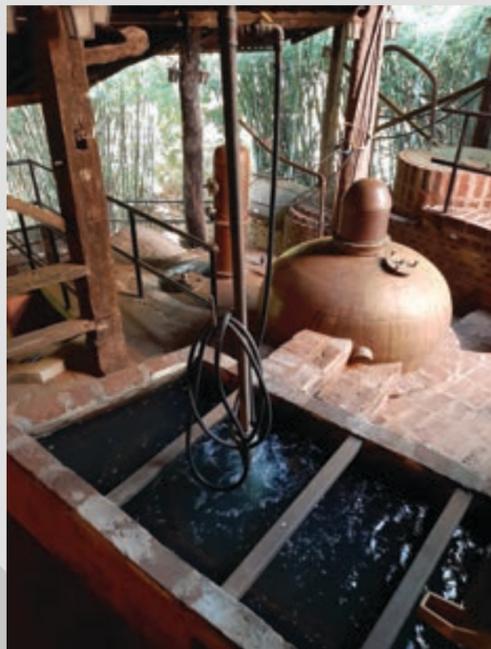
O viajante que, presencialmente ou mesmo por vias internéticas e eletrônicas, se lança na aventura de conhecer o estado de São Paulo, ganha de brinde uma aula de tupi-guarani. No roteiro pelo interior paulista é possível adquirir sabedoria, por exemplo, de que “ityra-puã” significa morro em forma de dedo, uma referência às escarpas da Serra de Franca, uma ramificação da sua irmã maior, a Mantiqueira, no limite leste de seu território. Itirapuã também é o nome escolhido pra batizar um povoado surgido por volta de 1890, quando correu a notícia da descoberta de diamantes na região do Rio Sapucaí Mirim, em território pertencente, naquela época, ao atual município de Patrocínio Paulista. Mas a história começa muito tempo antes. Nos primórdios do século XVII, e desde tempos imemoriais, os índios Kayapó dominavam uma imensa região que se estendia pelo norte e nordeste paulistas, Triângulo Mineiro e trechos do Mato Grosso e Goiás. Com a descoberta de ouro em Goiás e em Mato Grosso, na segunda metade do século XVIII, um intenso vai e vem de expedições em direção a essas áreas do Brasil Central, movimentou esta parte do sertão paulista, abrindo novos trilhos e plantando pequenas vilas no roteiro dos pioneiros. O povoamento que deu origem a Itirapuã surgiu na derradeira década do século XIX, quando Antônio Joaquim do Carmo, conhecido por “Antônio Beltrudes”, resolveu se enfiar na floresta pra explorar as terras a leste de Patrocínio Paulista, e logo foi seguido por outros pioneiros em busca de terras novas e de boa qualidade. Em 1892, um grupo de fazendeiros já estabelecidos na região, entre eles o coronel Cândido do Couto Rosa, Missael Franco da Rocha e Horácio Alves da Silva, doou uma área pra Nossa Senhora Aparecida, e em volta da capelinha erguida em louvor à santa surgiram as primeiras casas da futura cidade. Itirapuã continuou pertencendo a Patrocínio Paulista até 1948, quando conseguiu sua emancipação política e foi promovida pra condição de município

No roteiro pelo interior paulista é possível adquirir sabedoria, por exemplo, de que “ityra-puã” significa morro em forma de dedo, uma referência às escarpas da Serra de Franca, uma ramificação da sua irmã maior, a Mantiqueira, no limite leste de seu território.



CACHAÇA
Barra Grande
"Desde 1860"

Produzida há quatro gerações sob os cuidados rigorosos da família Figueiredo Cristófani, num alambique que começou a funcionar em 1860, movido a roda d'água, que é um dos mais antigos em funcionamento no estado. O caldo da cana moída escorre por canaletas diretamente para as dornas de fermentação. Após a destilação só a parte nobre da bebida, o chamado "coração", é engarrafada e comercializada.

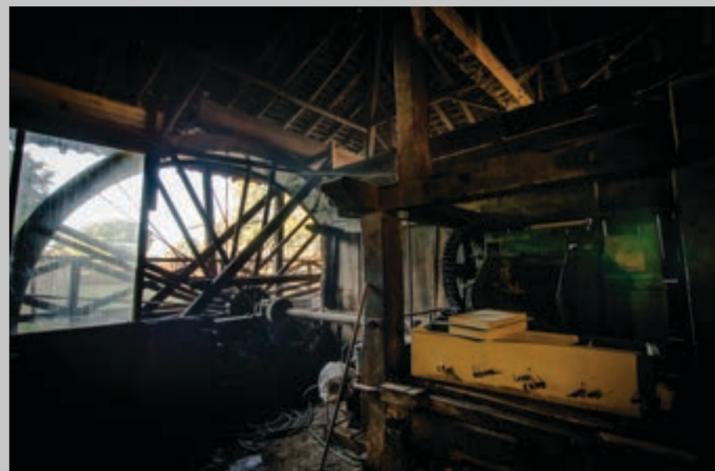


Carvalho Americano, Amburana e Bálamo
43% vol.



CACHAÇA
SANTO GRAU[®]
Cachaça de Origem
ITIRAPUÃ
SÃO PAULO

Preservando as origens e peculiaridades dos pequenos e tradicionais engenhos do Brasil há mais de 30 anos, a Santo Grau leva ao consumidor a essência da legítima cachaça de alambique, em três versões produzidas em três regiões de grande importância pro destilado nacional. A proposta da marca é justamente de valorizar cada origem, com sua história e sua tradição passadas de geração em geração por meio dos mestres alambiqueiros e suas famílias.



Carvalho e Jequitibá
41% vol.

Itupeva



HABITANTES 64.330
ÁREA 200.876 km²
REGIÃO Leste
LATITUDE 23°09'11" Sul
LONGITUDE 47°03'28" Oeste
ALTITUDE 675 m
IDH 0.762



A ocupação da região onde hoje está o município de Itupeva remonta ao tempo dos bandeirantes, quando numerosas expedições de exploradores e aventureiros rasgando o sertão bravo em busca de ouro, pedras preciosas, terras e especiarias. Neste avançamento, uma das rotas mais importantes no rumo do oeste foi o Caminho dos Goíases, aberta por Bartolomeu Bueno, o Anhanguera, que ao longo dos anos foi um verdadeiro berçário de cidades, não só no nosso estado de São Paulo.

A região teve um papel fundamental no desbravamento e na colonização não só dos territórios a noroeste de São Paulo, mas também de Mato Grosso, muito antes da divisão em dois estados, e de Goiás. Ainda no período colonial, a lavoura cafeeira praticamente invadiu e tomou conta de quase todo o território paulista, e Jundiá era um dos ponteiros nessa atividade que revolucionou a economia brasileira.

O plantio da tal rubiácea (este é o nome de família do café) criou grandes fortunas e deu nobreza a um grande número de produtores donos de grandes fazendas, majestosas arquitetonicamente e poderosas econômica e politicamente. Neste processo de enriquecimento dos senhores de terras, a região entrou pra história do Brasil em 1867, com a construção da São Paulo Railway, a estrada de ferro idealizada por Irineu Evangelista de Souza, o barão de Mauá, que ligou Jundiá ao porto de Santos, num trajeto de 246 quilômetros.

Nessas alturas da história, o lugarejo de Itupeva, onde ficavam algumas das maiores fazendas do município, começou a crescer e a reivindicar maior atenção da sede do município. Por conta disso, e como prova da força dos produtores locais, em 1889, os trilhos da ferrovia, que já tinha sido passada pro controle da Companhia Ytuana, chegaram à sede da fazenda Monte Serrat, propriedade do doutor Luiz Carlos Berrine, que hoje é nome de uma das principais avenidas da capital de São Paulo. E não ficou só nisto: além desta, duas outras estações foram construídas em Itupeva, enquanto Jundiá, a sede do município, tinha só uma.

Atualmente as principais atividades econômicas do município são a produção agrícola, especialmente a fruticultura e a horticultura, além do turismo, por conta do complexo Vida Completa SerrAzul, que inclui o parque aquático Wet'n Wild e o parque temático Hopi Hari.

Atualmente as principais atividades econômicas do município são a produção agrícola, especialmente a fruticultura e a horticultura, além do turismo, por conta do complexo Vida Completa SerrAzul, que inclui o parque aquático Wet'n Wild e o parque temático Hopi Hari.



Era 1925 quando o imigrante italiano Cyrineo Tonoli comprou e pôs para funcionar na sua propriedade o primeiro alambique de Itupeva. Nos anos seguintes, ele e a esposa Maria Poli Tonoli, sustentaram os onze filhos com o dinheiro da cachaça e também das lavouras de café, até que a grande crise de 1929 quebrou financeiramente a família e consumiu todo o seu patrimônio. Mas o sonho de recuperar a tradição e voltar a produzir cachaça virou realidade em 1962, pelas mãos de Danilo, o filho caçula do pioneiro, e de seus irmãos Ciro, Antenor, Teodomiro e Lélío Tonoli.



Inox
39% vol.



Na centenária Fazenda Nova Era, a produção da cachaça começa pelo plantio cuidadoso da cana-de-açúcar e segue com o mesmo rigor na colheita, na moagem e na fermentação, feita com a melhor tecnologia disponível. Somente o coração da do líquido destilado é engarrafado.



Amburana
39% vol.

Jaboticabal



HABITANTES 78.029

ÁREA 706.602 km²

REGIÃO Norte

LATITUDE 21°15'17" Sul

LONGITUDE 48°19'20" Oeste

ALTITUDE 607 m

IDH 0.778



CACHAÇA

Dona Odila®



O ALAMBIQUE

Uma verdadeira matriarca, amada e venerada pelos seus cinco filhos, sete netos, sete bisnetos e uma infinidade de parentes e agregados. Assim era dona Odila Basso, casada com Orvílio Pinelli e uma dos 16 filhos de Anselmo Basso, que construiu sua história na região de Cravinhos. As duas famílias, Basso e Pinelli, desembarcaram no Brasil por volta de 1910, quando começou a ganhar força em São Paulo a imigração italiana. A Cachaça Dona Odila, nascida em 2013, é uma justa homenagem à história desta mulher símbolo de força e fibra pra seus descendentes.



Carvalho
Americano
40% vol.

O aventureiro João Pinto Ferreira, fundador de Jaboticabal, nasceu em Portugal na roda do muito distante ano de 1778, e não se sabe exatamente quando ele subiu numa caravela pra atravessar o mar oceano e ajudar a colonizar o Brasil. Pelos registros históricos existentes, calcula-se que ele tenha começado a rasgar o sertão bravo de São Paulo por volta de 1809. Em 2 de dezembro de 1816, adquiriu de João Rodrigues de Lima a posse da Fazenda Cachoeira, mais tarde denominada de Fazenda Pintos, onde começou a história da futura cidade.

A iniciativa do pioneiro acabou sendo de grande serventia pros outros fazendeiros e pra um grande número de famílias que viviam nos arredores, tanto que o arraial inicial foi crescendo rapidamente e recebendo novos moradores. Aproveitando o interesse que a região despertava, pela qualidade das suas terras e pelas possibilidades novas que ela oferecia, Pinto Ferreira desmembrou o seu grande latifúndio em propriedades menores, contribuindo assim pra aumentar a ocupação dos interiores do futuro município e dinamizar a sua economia. O tempo passou, o relógio do progresso andou, até que em 1868, 40 anos após sua fundação, Jaboticabal foi elevada à categoria município.

A origem do nome, como aliás parece óbvio, é um bosque de jabuticabeiras nativas que existia perto do primeiro grupinho de casas que deu origem à cidade. O que nem todo mundo sabe é que jabuticaba vem da palavra "iaouti kaua", que na língua tupi quer dizer a fruta da qual se alimenta o jabuti.

A expansão da cafeicultura para o oeste paulista, na segunda metade do século XIX, e a implantação das ferrovias, foram os marcos do desenvolvimento da região. Já a partir da virada para o século XX, a chegada em grandes números dos imigrantes, com destaque pros italianos, portugueses, espanhóis e japoneses, influenciou profundamente a mudança da realidade e do perfil da região.

Jaboticabal é conhecida como a cidade das rosas por ter suas praças cobertas por roseiras. Entre seus principais pontos turísticos, destacam-se o Museu Histórico Aloísio de Almeida, o Lago Municipal Carlos Rodrigues, o Parque Florestal Francisco Buck, a Casa do Artesão, o Mercado Municipal e a Catedral Nossa Senhora do Carmo, que foi inaugurada em 1926 e chama a atenção por sua beleza e imponência.

Jales



HABITANTES 49.291
 ÁREA 368.574 km²
 REGIÃO Noroeste
 LATITUDE 20°16'08" Sul
 LONGITUDE 50°32'45" Oeste
 ALTITUDE 478 m
 IDH 0.776

Diferentemente da grande maioria dos municípios paulistas, Jales, um dos mais novos do estado, não surgiu por acaso nem espontaneamente. Muito pelo contrário, a cidade é resultado de um plano de arquitetura e urbanismo muito bem pensado e elaborado pelos seus fundadores, um grupo liderado por Euphy Jalles e formado, entre outros, por Aristóphalo Brasileiro de Souza, José Nunes de Brito, Ataíde Gonçalves da Silva, João Mariano de Freitas, Jorge Batista, Pedro Marcelino, José Baspília, Juvêncio Pereira de Brito, Manoel Paz Landim, João Mariano de Freitas Filho, Altino Antônio de Oliveira e Alfredo Barbour.

O núcleo pioneiro da cidade foi inaugurado em 15 de abril de 1941, quando já estavam prontos os primeiros prognósticos e estudos feitos sobre as possibilidades e potencialidades econômicas da região. Os projetos já detalhavam as zonas urbanas e suburbanas, em função dos possíveis futuros melhoramentos, e também com a finalidade de favorecer o estabelecimento de pequenas propriedades agrícolas. Criou-se um plano de aproveitamento do solo para as culturas de café, algodão, arroz e cereais em geral, com o aproveitamento de maquinaria por meio de processos técnicos e modernos.

Com apenas cem habitantes, a pequena vila atraiu rapidamente a atenção de muita gente que andava buscando novos horizontes, e em dezembro de 1948 já foi elevada à categoria de município, emancipando-se de Fernandópolis. Apelidada de "a cidade que acolhe", Jales tem grande oferta de atrativos turísticos nas áreas de cultura, religião, esportes, ecologia e natureza, negócios e eventos. O município se destaca nacionalmente pela fruticultura, em especial a produção de uvas finas.

A agropecuária, o comércio e a prestação de serviços são as principais forças do desenvolvimento local e regional. Além disso, o município é atualmente um dos principais centros médicos do Noroeste Paulista, junto com São José do Rio Preto, contando com uma unidade do Hospital de Amor de Barretos que atende cerca de mil pacientes por dia, vindos de aproximadamente dez estados do Brasil, uma unidade do AME, Ambulatório de Especialidades Médicas, que realiza também cerca de mil atendimentos diários.



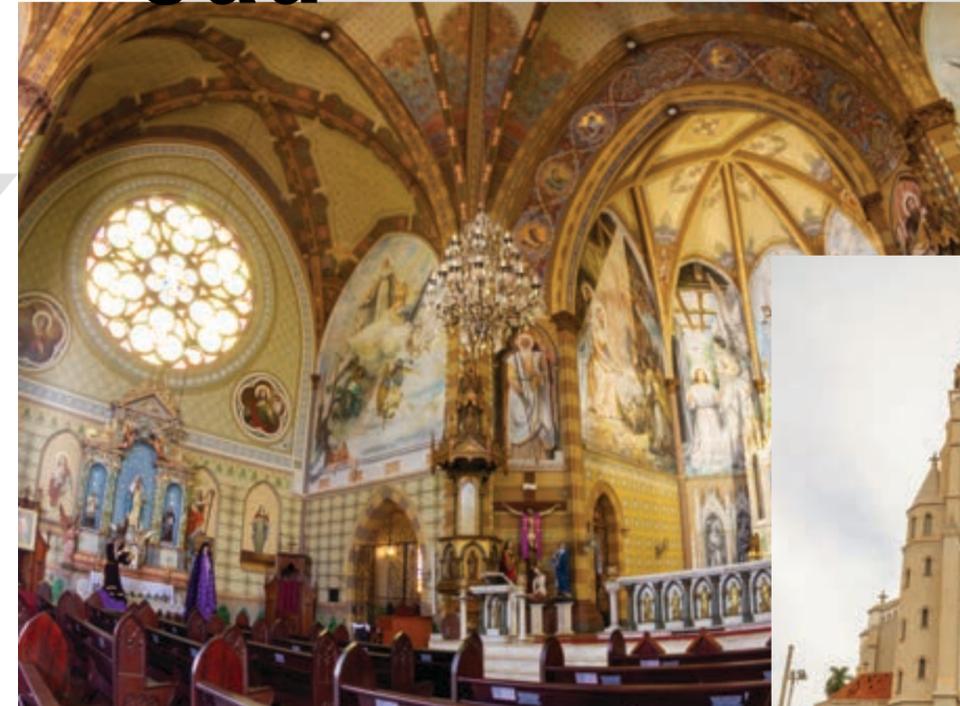
O A L A M B I Q U E

Nascida em Jales no começo dos anos 2000, como resgate da história da família de Hamilton de Freitas, conhecido como Patinhas, a Dom Patas começou a ser fabricada só para presentear amigos da família. O sucesso da bebida produzida incentivou a profissionalização do negociaram o retorno da bebida - uma cachaça que leva a sério o ofício do mestre alambiqueiro.



Carvalho 42% vol.

Jaú



HABITANTES 153.463
 ÁREA 687.103 km²
 REGIÃO Central
 LATITUDE 22°17'44" Sul
 LONGITUDE 48°33'28" Oeste
 ALTITUDE 541 m
 IDH 0.778

O Jaú é um gigante dos rios brasileiros e um dos maiores peixes de água doce do mundo, podendo chegar a um metro e sessenta centímetros de comprimento e 120 quilos de peso. Apesar disso, sendo carnívoro é extremamente ligeiro na caça das suas presas, e foi por conta disso que os índios kaingangues deram ele esse nome, que quer dizer alguma coisa como peixe guloso ou grande bagre comedor.

A história de Jaú começou quando os primeiros bandeirantes que navegavam o Tietê pescaram um desses gigantes, e aproveitaram a sugestão da natureza pra batizar com o seu nome o lugarejo de Barra do Ribeirão do Jahu, nascido nas margens esquerdas do Rio Jahu e do Córrego da Figueira. O tempo correu devagar e modorrento, até que, em agosto de 1853, alguns dos primeiros moradores do lugar formaram uma comissão pra tratar da fundação de um povoado, que afinal foi erguido numa área de quarenta alqueires, doados à igreja, em partes iguais, por Francisco Gomes Botão e pelo tenente Manoel Joaquim Lopes.

A proposta teve grande apoio do povo da região, que até então precisava andar nove ou dez léguas até a freguesia de Nossa Senhora de Brotas sempre que alguém precisava casar, batizar um filho ou registrar a posse de terras. Em agosto de 1853, a cidade nascente já tinha igreja, cemitério e lotes urbanos para residências e comércio, além de habitantes em número suficiente pra reivindicar das autoridades a condição de patrimônio. A padroeira escolhida foi Nossa Senhora do Patrocínio, cuja imagem foi esculpida em Itu e abençoada durante a primeira missa rezada na capelinha erguida pra sua devoção.

Os primeiros moradores eram na maioria agricultores que plantavam milho, mandioca, algodão, cana de açúcar e também criavam bovinos, suínos e ovinos. E justamente nessa começavam a surgir as primeiras lavouras de café, que mais tarde seriam predominantes na região.

Hoje o município faz parte da hidrovía Tietê-Paraná, com forte participação no transporte intermodal hidro-ferro-rodoviário, sendo a pioneira no transporte de cana de açúcar em chatas. Seu solo de excelente qualidade e fertilidade favorecem as culturas de cana, café, frutas e algodão. Atualmente as principais atividades econômicas da cidade são a indústria calçadista e a agroindústria canavieira.



Cachaça Mandaguahy

Fazenda Mandaguahy desde 1858 produzindo qualidade



O A L A M B I Q U E

Elaborada de forma artesanal, com extremo cuidado em todo o processo de fabricação. Utiliza cana e fermento próprios desenvolvidos na propriedade tendo assim um terroir diferenciado e único. Destilada em alambique de cobre, com o aproveitamento apenas da parte mais nobre do destilado, o chamado coração da cachaça. Todo o processo é auto sustentável, sendo os subprodutos utilizados como fertilizantes na lavoura ou como alimentação animal.



Castanheira 40% vol.

Lençóis Paulista



HABITANTES 69.533
 ÁREA 809.500 km²
 REGIÃO Centro-Oeste
 LATITUDE 22°35'46" Sul
 LONGITUDE 48°48'40" Oeste
 ALTITUDE 550 m
 IDH 0.764



O A L A M B I Q U E



Sua história começa em 1906, quando José Zillo e seus irmãos fundaram a destilaria pioneira e mantiveram a produção até meados de 1970. Em 2007, Luiz Santana Zillo, neto de José, e seus filhos, resgataram as origens da família, criando o Engenho São Luiz.



Amendoim
42% vol.

Ubirama, o primeiro nome de Lençóis Paulista, foi dado, mesmo sem querer, pelos índios da grande nação tupi, que dominavam esta região do estado de São Paulo antes da chegada dos colonizadores brancos. O significado da palavra é alguma coisa como "lugar agradável e bom de morar", o que aliás faz muita justiça ao município e ao seu povo hospitaleiro.

A respeito da sua história, o que se sabe assim com certeza é que ele foi fundado no distante ano de 1858, mas até hoje persistem dúvidas sobre quem de fato foi o autor desta heróica empreitada. Alguns historiadores afirmam que a povoação nasceu por obra do desbravador mineiro José Teodoro de Souza, que depois de correr muito chão pelo sertão brasileiro teria resolvido sossegar e parar com a andação pra se fixar na região.

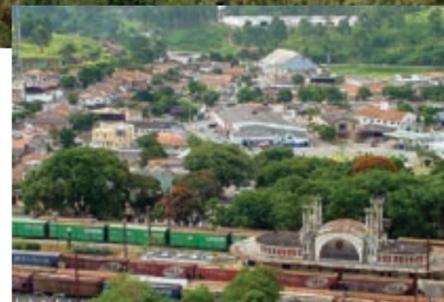
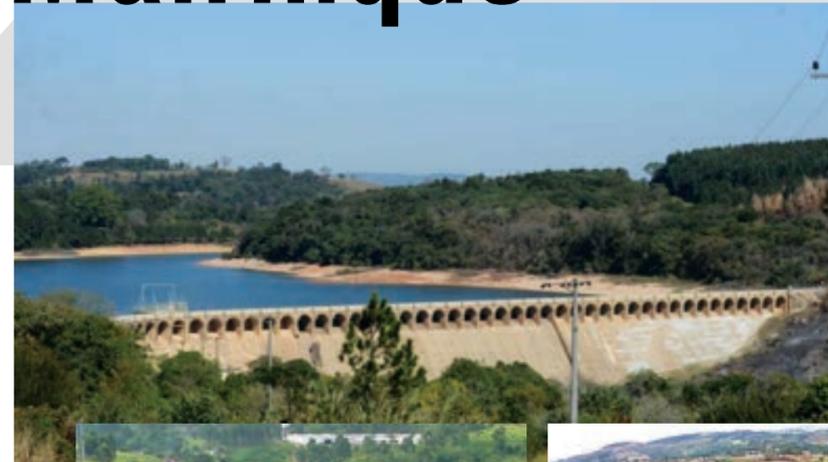
Já outra turma de pesquisadores diz que não, e que na verdade o verdadeiro fundador da cidade seria o aventureiro Francisco Alves Pereira, que tava correndo esse trecho como integrante de uma caravana de pioneiros que tinha como destinos os territórios bravios e desconhecidos de Goiás. Mas, chegando nesse ponto do planalto paulista, ele teria tomado a decisão de largar a comitiva e ficar por ali mesmo. De acordo com esta versão da história, foi Pereira também que deu o nome ao rio Lençóis, o mais importante do município, numa alusão às espumas brancas provocadas pela correnteza nas águas do manancial.

O grande impulso ao crescimento do município foi dado pela construção de um ramal da Estrada de Ferro Sorocabana que saía de Botucatu, passava por Lençóis e chegava a Bauru. Hoje, a economia local tem forte sustentação na agropecuária, especialmente no setor sucroalcooleiro, com destaque pra produção de cachaças de qualidade. Mas sendo dona da maior biblioteca do estado fora da capital, Lençóis Paulista também é conhecida como a Cidade do Livro.

Mairinque



HABITANTES 47.723
 ÁREA 210.149 km²
 REGIÃO Sudeste
 LATITUDE 23°32'45" Sul
 LONGITUDE 47°11'00" Oeste
 ALTITUDE 850 m
 IDH 0.743



Quando os engenheiros da Estrada de Ferro Sorocabana desembarcaram na região onde está localizada Mairinque, nas antequeras de 1890, ninguém nem pensava em fundar ali uma cidade. A ideia era construir ali uma estação e um grande entroncamento ferroviário juntando o ramal que viria de Itu com a linha principal da ferrovia e ainda com um segundo ramal que chegaria até o porto de Santos, o principal terminal exportador de café, que já era a grande riqueza do Brasil. Na época, a área pertencia ao município de São Roque.

A companhia iniciou as obras de construção das linhas, reservou áreas para as futuras oficinas e loteou parte dos terrenos nas imediações da estação para a criação de uma vila, que foi fundada nas beiras dos trilhos em 27 de outubro de 1890.

Em 1897, quando foi oficialmente inaugurado o ramal pra Itu, a estação foi batizada com o nome de Mayrink, em homenagem a Francisco de Paula Mayrink, que na época era o presidente da Sorocabana. Com o passar do tempo, a vila que se formou no lugar acabou assumindo o nome da estação e passou a se chamar Vila Mayrink, escrito assim com y e k, que anos mais tarde viria a se tornar o município de Mairinque, agora aportunuesado e grafado com i e qu.

Com o aumento da importância da Sorocabana no processo de ocupação e no desenvolvimento do oeste paulista, a vila cresceu rapidamente. Em 1902, as oficinas da ferrovia, antes localizadas em Sorocaba, foram transferidas para Mairinque, que se tornou ponto estratégico pro funcionamento e pra expansão da companhia.

Na década de 1950, a implantação da Companhia Brasileira de Alumínio também ajudou muito no reerguimento da cidade, de tal forma que, com a continuação do desenvolvimento econômico da região, em 1958 Mairinque foi promovida à condição de município, com território desmembrado de São Roque.

Mairinque promove há décadas a tradicional Festa de São José, que é realizada a partir da Praça da Matriz, se estendendo pelas ruas centrais da cidade. O evento acontece anualmente entre o final de abril e o início de maio, com barracas de comidas típicas, artesanatos, parque de diversões e apresentações artísticas.



Cachaça Paulista

O A L A M B I Q U E

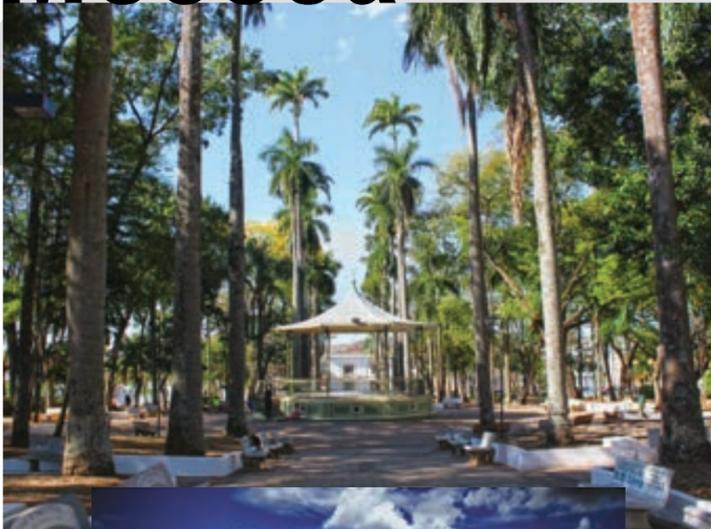


Rodrigo Palermo, empresário paulista, resgata essa história focado na exportação da bebida genuinamente brasileira. A Cachaça Paulista é saborosa, feita com receita tradicional desde 1896, com ingredientes selecionados que lhe conferem transparência e autêntico sabor de cachaça de alambique.



Carvalho
40% vol.

Mococa



HABITANTES 69.072
 ÁREA 855.156 km²
 REGIÃO Nordeste
 LATITUDE 21°28'04" Sul
 LONGITUDE 47°00'17" Oeste
 ALTITUDE 645 m
 IDH 0.762

A região onde futuramente surgiria a cidade de Mococa fica no nordeste de São Paulo, no vale do Rio Pardo, na divisa com Minas Gerais, e por conta desta proximidade foi até natural que a sua ocupação tenha sido começada pela mão de pioneiros vindos do estado vizinho. O caso foi que, na roda de 1840, alguns agricultores mineiros, tendo sabido da boa qualidade e da alta fertilidade das terras do lado de cá da fronteira, juntaram suas gentes, animais e demais bagagens, saíram em viagem e se puseram na dura lida de abrir a mata virgem, pra mudar de casa e de vida.

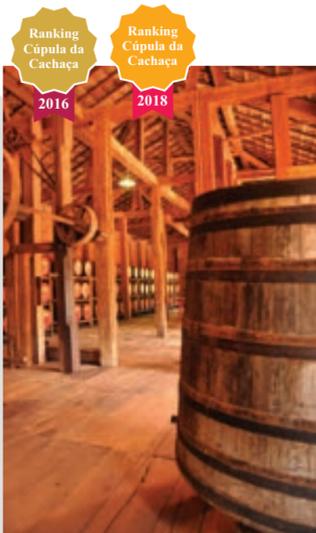
A documentação que foi preservada a respeito deste começo da colonização dá conta de que, por mais ou menos nesta época, Antônio José Gomes, que já era abastado fazendeiro estabelecido naquela boca de sertão, fez a doação de 16 alqueires a São Sebastião, onde deveria ser erguido um novo povoado. Mas em vez disso, o arraial que de fato deu certo acabou nascendo em 1844, nas terras de José Gomes de Lima, que apesar da parecência do nome era outro fazendeiro. Foi ele que mandou construir, nas margens do Ribeirão do Meio, uma igreja pra fazer a louvação do santo, e por conta disso o lugarejo foi logo batizado de São Sebastião da Boa Vista.

Pouco tempo depois disso, em 1846, começaram a surgir nas fazendas locais as primeiras lavouras de café, que alguns anos depois se tornaria a principal atividade econômica e fonte de renda dos moradores do campo e da cidade.

Em 1871 a vila foi promovida pra condição de município, mas foi só em 1892, com a criação da comarca, que o nome do padroeiro foi trocado por Mococa. A palavra veio da língua tupi e foi formada pelo ajuntamento de "mu", que significa pequeno, com "co", que é esteio, e "oca" que quer dizer casa, sendo que a tradução livre é "casa de pequeno esteio" ou "casa pequena".

Com a expansão da lavoura cafeeira, toda a região experimentou um forte surto de progresso, que acabou trazendo pra cidade, em 1890, os trilhos da Estrada de Ferro Mogiana, o que reforçou a ligação do município com outros centros do estado e do país, e deu nova dinâmica pra sua economia.

Nestas alturas, com a escravidão recentemente abolida, Mococa passou a receber levas de imigrantes europeus, especialmente italianos, mas também alemães, austríacos, espanhóis, portugueses e libaneses. Com o declínio do café, a economia do município mudou o seu eixo pra pecuária leiteira, além de um crescimento expressivo no comércio, na indústria e na prestação de serviços.



Cachaça da Tulha



A destilaria da cachaça da Tulha foi construída numa antiga fazenda de café do século XIX. Depois de comprarem a propriedade em 1998, Veva e Guto Quintella investiram na estrutura de produção de cachaça, em harmonia com as instalações originais. Além de inspirar o nome da cachaça, a tulha foi adaptada para comportar barris e dornas de jequitibá, carvalho, bálsamo e amburana utilizados para envelhecer a bebida. A partir de 2004 a marca cumpre um roteiro de excelência na qualidade e de reconhecimento por parte dos seus fiéis apreciadores.



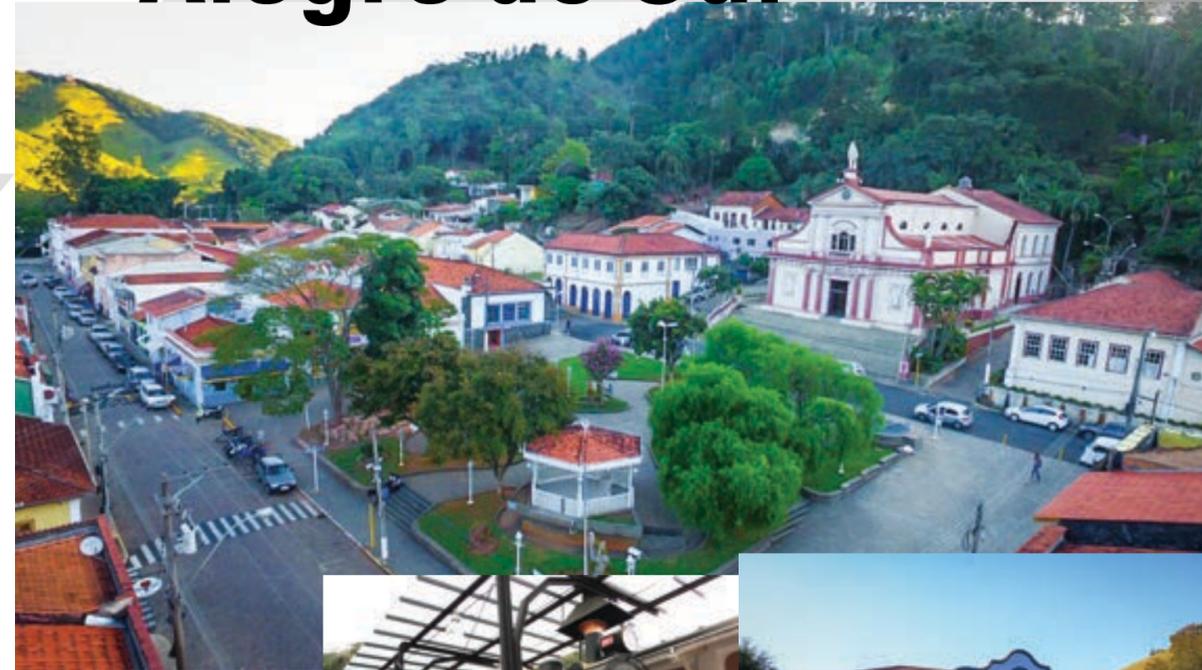
Carvalho Europeu 42% vol.

Ranking Cúpula da Cachaça 2016

Ranking Cúpula da Cachaça 2018

O A L A M B I Q U E

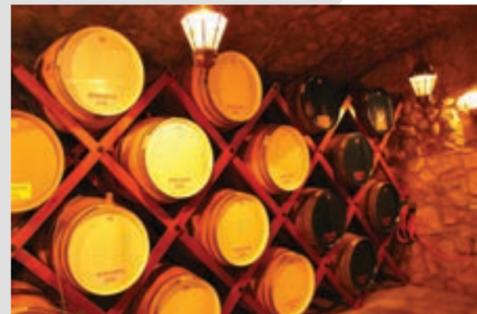
Monte Alegre do Sul



HABITANTES 8.181
 ÁREA 110.300 km²
 REGIÃO Circuito das Águas
 LATITUDE 22°04'00" Sul
 LONGITUDE 46°40'51" Oeste
 ALTITUDE 750 m
 IDH 0.759

De tudo o que se pode dizer de Monte Alegre do Sul, o principal é que o pessoal que fundou esta estância hidromineral encravada na Serra da Mantiqueira, no hoje chamado Circuito das Águas paulista, tinha a mais perfeita sabedoria do que quer dizer a expressão "bem viver". Com paisagens de tirar o fôlego, mirantes de onde a vista se perde nas lonjuras do horizonte e dezenas de cachoeiras num emaranhado de córregos, riachos e ribeirões que em algum ponto dão corpo ao Rio Camanducaia, o município recebe cada vez mais gente do Brasil inteiro, que vem atrás do seu clima de montanha, do ecoturismo e da sua cultura legitimamente sertaneja, manifestada ricamente nas festas tradicionais, na gastronomia e na excelência das suas cachaças de alta qualidade. A ocupação da região começou por volta de 1873, com a chegada de algumas famílias vindas de Amparo e de Bragança Paulista, atraídas justamente pela qualidade das águas e pela fertilidade das terras. Foi neste ano que ficou pronta uma capelinha erguida em louvor ao Senhor Bom Jesus, por iniciativa do pioneiro Teodoro de Assis, em terreno doado por Lourenço de Godoy. O povoado ficou conhecido como Bairro da Capelinha, até que, em 1887, por força de uma lei provincial, foi elevado à categoria de distrito de Amparo, rebatizado como Bom Jesus de Monte Alegre, pra honra do seu padroeiro e em alusão ao seu relevo serrano.

Os trilhos da Estrada de Ferro Mogiana chegaram à cidade em 1890, trazendo junto a modernização e um vigoroso surto de progresso, mas foi só em 1948 que Monte Alegre passou à condição de município. A cidade é linda e maravilhosa o ano inteiro, mas no inverno é melhor ainda, por conta de uma intensa agenda de eventos, que inclui o festival do morango e vários roteiros de visita aos mais de quarenta alambiques produtores de cachaça no município.



O A L A M B I Q U E

Tudo começou nos anos 1990, quando o engenheiro mecânico Evandro Cirineu começou a se interessar pela alquimia do legítimo destilado brasileiro. Obstinado pela qualidade, uma preocupação constante na sua atividade original, ele levou o mesmo rigor técnico para a produção da sua bebida.



Carvalho 40% vol.

Natividade da Serra



HABITANTES 6.624
 ÁREA 833.372 km²
 REGIÃO Vale do Paraíba
 LATITUDE 22°22'32" Sul
 LONGITUDE 45°26'31" Oeste
 ALTITUDE 720 m
 IDH 0.655



Cercada por montanhas, Natividade da Serra sempre foi marcada pela hospitalidade do seu povo e pela simplicidade e riqueza da sua cultura genuinamente caipira.

O caso documentando mais antigo a respeito da origem de Natividade da Serra foi acontecido em maio de 1853, quando o coronel José Lopes Figueira de Toledo, o seu fundador, perseguindo um escravizado rebelado e fugido, chegou a uma área de planície rodeada de montanhas, nas margens de um rio, e ficou impressionado com a beleza e os bons ares do lugar.

Com o aumento da produção e do movimento, logo a fazenda se transformou num vilarejo, chamado de Divino Espírito Santo de Nossa Senhora do Rio do Peixe, escolhido por conta da religiosidade do coronel e do rio que passava nas beiras do vilarejo, que na época era pertencente a Paraíba. Tendo como principais atividades econômicas a pecuária e a agricultura de subsistência, o povoado cresceu e incorporou, até ser elevado à categoria de vila em 1863, tendo nessa ocasião o seu nome mudado pra Natividade.

A nova Natividade da Serra começou a nascer em 13 de agosto de 1973, com o lançamento da pedra fundamental da Igreja Matriz da cidade em construção. Cercada por montanhas, Natividade da Serra sempre foi marcada pela hospitalidade do seu povo e pela simplicidade e riqueza da sua cultura genuinamente caipira. Apesar de grande mudança depois da inundação da cidade velha, as famílias preservam as tradições dos seus antepassados no artesanato, na religião e na culinária.

A represa é a maior atração turística de toda a região, com opções de esportes náuticos e pesca livre. Além disso, é oferecido um passeio de balsa pela área inundada, com paradas em três pontos de embarque, entre eles a Prainha de Natividade, muito frequentada pela população e pelos visitantes. Há ainda duas opções de passeio de balsa que levam aos municípios de Caraguatatuba e de São Luís do Paraitinga.

E como acontece em toda legítima cidade caipira, a cozinha é a porta de entrada, com fartura de comidas típicas oferecidas nos restaurantes e nas pousadas da cidade. Entre as iguarias, a canja de pescaria, o arroz caipira, o peixe frito, a paçoca, a rapadura, tudo acompanhado de cachaça da melhor qualidade.



Seu criador, Marcelo Pardin, foi dono de bar por mais dez anos, período em que adquiriu grande intimidade com garrafas e seus conteúdos. Também era fornecedor de cana pra produtores de caldo, percebendo que muitos colmos não eram aproveitados simplesmente por não serem retos. A primeira ideia pra cessar o desperdício foi fazer cachaça, e a partir daí passou a estudar o tema em profundidade, até lançar a primeira versão da sua marca em 2017. O reconhecimento não demorou, assim como a conquista de importantes prêmios no Brasil e no exterior.

Carvalho Francês, Carvalho Americano, Jequitibá, Amburana, Bálsamo, Grábia, Eucalipto, Freijó e Sassafrás



Blend 9 madeiras
45% vol.



Em 2018, o paulistano Élcio Campos deixou sua carreira executiva em uma multinacional na cidade de São Paulo, juntou suas economias e migrou para Natividade da Serra onde investiu em um alambique. O nome da cachaça é uma homenagem ao bairro Porto da Canoa onde está instalado o seu alambique. Em 2022 obteve o registro e passou a vender essa iguaria.

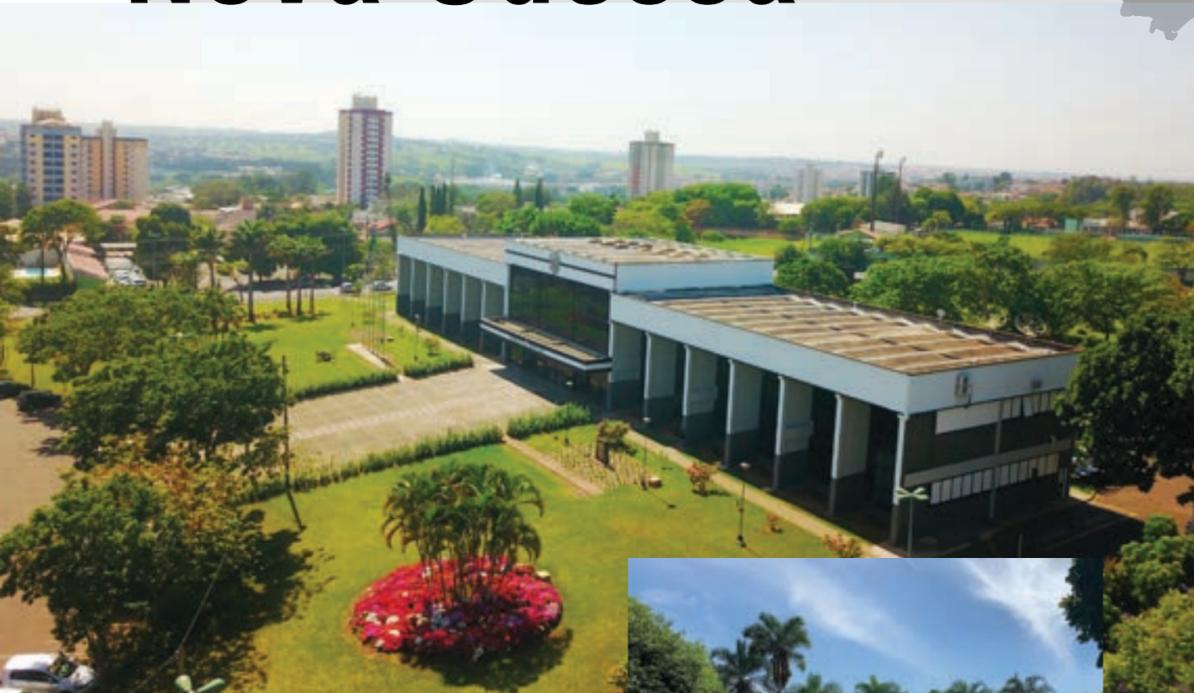


Carvalho Europeu
40% vol.

Nova Odessa



HABITANTES 61.716
 ÁREA 73.788 km²
 REGIÃO Leste
 LATITUDE 22°46'40" Sul
 LONGITUDE 07°17'45" Oeste
 ALTITUDE 570 m
 IDH 0.791



O roteiro tradicional que se repete na história de quase a maioria das cidades de São Paulo e do Brasil não serve para contar como foi que surgiu Nova Odessa, na região central do estado. A primeira notícia da existência de um pequeno povoado no lugar foi registrada em 1873, quando dezenas de trabalhadores foram rasgando o sertão no serviço de levar os trilhos da antiga Companhia Paulista de Vias Férreas e Fluviais de Campinas a Rio Claro, que nesta época já eram centros de grande importância na economia paulista.

A linha foi inaugurada em 27 de agosto de 1875, com a viagem festiva de uma grande comitiva da Corte Imperial Brasileira, encabeçada pelo próprio imperador Dom Pedro II, além do príncipe consorte Conde D'Eu, o padre Vicente Pires da Motta, o presidente da província de São Paulo e mais um trem inteiro cheio de autoridades.

Mas foi bem antes disso, em 1905, que o povoado entrou oficialmente na história. Naquele ano, Carlos José de Arruda Botelho, que era o secretário de agricultura do estado de São Paulo, editou um decreto criando o Núcleo Colonial Nova Odessa, nas terras recém adquiridas da Fazenda Pombal, que era de propriedade de Ângelo Gazzola.

O nome foi escolhido por causa de uma visita que o fundador fez à cidade de Odessa, na Ucrânia, de onde ele trouxe o estilo das casas e ruas. E aproveitando a inspiração os primeiros convidados para dar andamento no projeto de criação da cidade foram os colonos judeus ucranianos e russos. O problema é que esses primeiros imigrantes eram basicamente artesãos e profissionais urbanos, e não entendiam nada, nem queriam entender, de agricultura, que era a precisão da região.

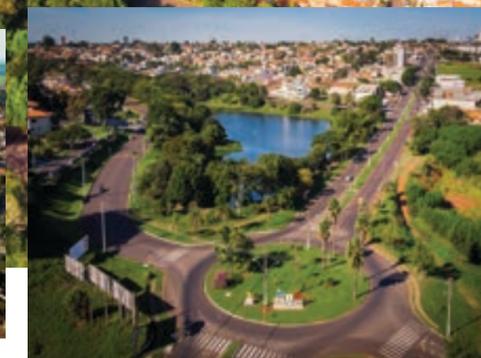
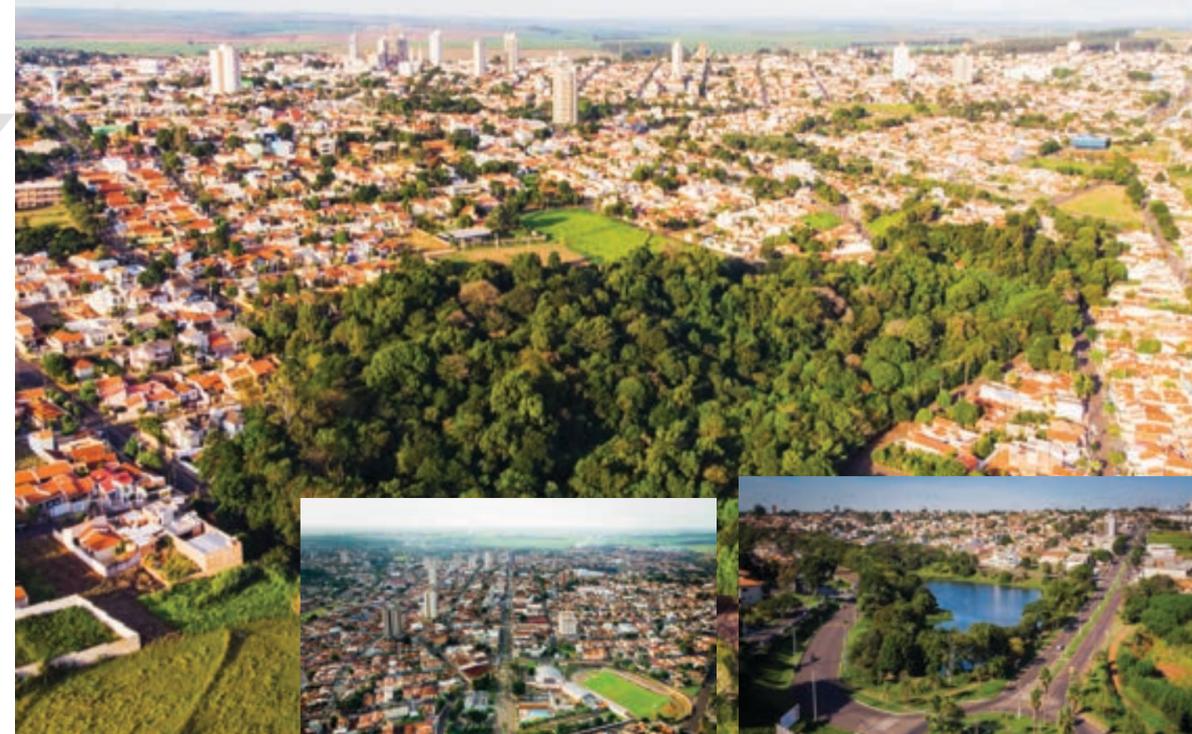
O município faz parte do circuito turístico da região central do estado, com atrações como o Parque Ecológico Isidoro Bordon, o Instituto Plantarum, o Centro de Cultura Herman Jankovitz, a Igreja Matriz Nossa Senhora das Dores e a Igreja Batista, que fica na área da antiga fazenda onde o povoado nasceu.

Nova Odessa tem localização geográfica privilegiada, com a malha viária mais moderna do Brasil, próxima do aeroporto de Viracopos e com acesso fácil ao Porto de Santos, além de boa disponibilidade de terrenos pra uso industrial, o que torna a cidade atrativa para as empresas dos mais variados setores da economia.

Ourinhos



HABITANTES 115.139
 ÁREA 295.818 km²
 REGIÃO Oeste
 LATITUDE 22°58'44" Sul
 LONGITUDE 49°52'14" Oeste
 ALTITUDE 488 m
 IDH 0.778



A té o final do século XIX, a região onde hoje fica Ourinhos era boca de sertão, no limite entre a chamada civilização e a mata virgem, habitada pelos índios pouco amistosos da etnia dos caingangues. Foi por essa época que os desbravadores que rasgavam a floresta buscando as terras desconhecidas do oeste paulista começaram a fazer parada no lugar, estabelecendo aqui e ali pontos de apoio aos viajantes.

As novas áreas abertas eram rapidamente ocupadas pelas lavouras de café e algodão, que trouxeram junto posseiros vindos principalmente de Minas Gerais e também os primeiros imigrantes italianos, que tiveram papel fundamental na colonização da região e na sua incorporação à economia do estado. Diz então a história que Jacintho Ferreira de Sá, que já era fazendeiro na vizinha Santa Cruz do Rio Pardo, comprou de dona Escolástica Melcheret da Fonseca uma vasta gleba, que representava quase a totalidade do município de Ourinhos na atualidade. Um pedaço da área, onde hoje é o centro da cidade, foi doada para a construção de uma escola e de uma igreja, e foi nesse ponto que, em 1906, surgiu com um pequeno número de casas o povoado pioneiro que daria origem à futura cidade.

Daí para a frente o crescimento foi numa toada cada vez mais acelerada, impulsionado pela altíssima qualidade e fertilidade das suas terras e pela sua condição privilegiada geograficamente, entre os rios Pardo, Paranapanema e Turvo, e estratégica economicamente, por sua ligação com o norte do Paraná e por estar localizada entre Assis e Avaré, que já eram cidades importantes do Vale do Paranapanema. Em 1918, ou só 12 anos depois da sua fundação, Ourinhos foi elevada à condição de município, desmembrado de Salto Grande, sendo hoje uma das principais regiões produtoras de grãos, especialmente soja e milho, e de criação de gado do estado.

O A L A M B I Q U E

Engenheiro agrônomo formado na tradicionalíssima Esalq, a Escola de Agricultura Luiz de Queiroz, de Piracicaba, Álvaro Barreto Peixoto trabalha no setor sucroenergético desde 1985, mas a sua grande paixão sempre foi a cachaça. O sonho de produzir a sua própria bebida se concretizou em 2007, quando comprou o Sítio Engenho Velho, em Ourinhos. As primeiras alambicadas foram feitas pra consumo próprio e dos amigos, mas com os bons resultados obtidos o que era quase uma brincadeira virou um negócio de sucesso, com reconhecimento nacional da qualidade da marca.



Carvalho
39% vol.



O A L A M B I Q U E

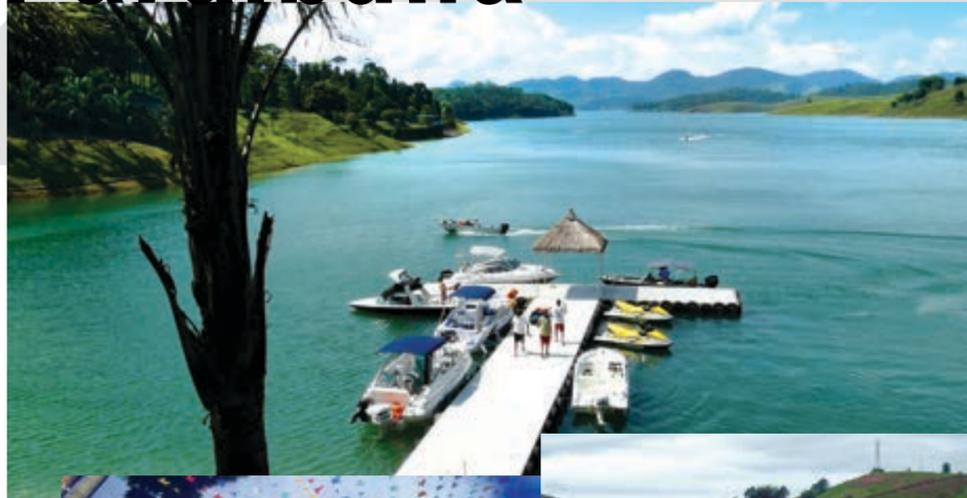
Produzir cachaça era um projeto antigo, acalentado quase como um sonho pela família Polacchini, que se realizou finalmente em 2010, quando a marca foi apresentada ao mercado. A bebida é resultado de cuidadosos estudos tanto na parte agrícola, na busca das melhores variedades de cana, quanto no processo de produção, respeitando a tradição secular da legítima aguardente brasileira.



Carvalho
39% vol.



Paraibuna



HABITANTES 18.302
 ÁREA 809.576 km²
 REGIÃO Alto Paraíba
 LATITUDE 23°23'10" Sul
 LONGITUDE 45°39'44" Oeste
 ALTITUDE 635 m
 IDH 0.719

Foi exatamente no dia 13 de junho do muito distante ano de 1666 que um grupo de sertanistas saídos de Taubaté e de São Paulo, viajando por barco pelo Rio Paraitinga, chegaram no ponto certo em que ele se encontra com o seu irmão, o Rio Paraibuna, e tendo apreciado o lugar resolveram desembarcar e ficar. A poder de foice, machado e facão, os pioneiros entraram pela mata por mais ou menos dois quilômetros até o ponto onde fincaram os esteios para a construção dos primeiros ranchos barreados e cobertos de sapé.

Não demorou para que, sabendo do surgimento da nova povoação de Santo Antônio do Paraibuna, moradores de centros mais antigos da região foram chegando, abrindo roças e encorpendo a pequena vila nascente. E antes de seguir em frente com a história, é o caso de explicar que o nome do rio e da futura cidade que ele batizou veio da língua tupi, juntando-se as palavras "parahyb", que significa água, e "una", que quer dizer preta, numa referência à cor escura das suas águas.

Por mais de um século o pequeno aglomerado de casas rústicas ficou parado no tempo, com poucos moradores e servindo quase só de ponto de parada pros viajantes que passavam por ali no trajeto de ida ou de volta entre o litoral norte de São Paulo e o Vale do Paraíba. Durante este período a economia do povoado era baseada só na agricultura de subsistência, mas a situação começou a mudar do meado para o final do século XVIII, com o aparecimento dos primeiros engenhos de açúcar e aguardente na região.

Com o declínio do café na região, acontecido por volta de 1870, Paraibuna enfrentou em um período de dificuldades, com a pulverização da sua economia em diversas atividades, entre as quais a pecuária leiteira tinha alguma relevância. Vencidas essas horas difíceis, em 1911 a cidade foi promovida à categoria de município, com território desmembrado de Jacareí.

Por outro lado, o turismo ganhou um forte impulso, por conta da sua localização privilegiada, cercada por montanhas, com fartura de rios e contando ainda com a grande represa, com 24 ilhas, além de várias falésias para a prática de rapel, mirantes e cachoeiras. Em dezembro de 2021, Paraibuna foi reconhecida como Estância Turística do Estado de São Paulo. ecuaría de corte e, bem mais tarde, de eucalipto.



Jequitibá,
 Amburana e
 Castanheira
 42% vol.

O A L A M B I Q U E

A marca foi concebida com objetivo de produzir uma cachaça de alta qualidade, focada no segmento de bebidas finas. Para isso, os fundadores construíram um alambique moderno e tecnologicamente avançado, e o resultado foi uma conjugação harmoniosa da tradição secular na produção da cachaça artesanal com o emprego da melhor tecnologia existente no processo produtivo, desde o plantio da cana de açúcar até o engarrafamento da bebida.



Canabella®



Patrocínio Paulista



HABITANTES 14.941
 ÁREA 602.848 km²
 REGIÃO Nordeste
 LATITUDE 20°38'21" Sul
 LONGITUDE 47°16'56" Oeste
 ALTITUDE 742 m
 IDH 0.730

Em 1830 correu pelo sertão no nordeste de São Paulo a notícia da descoberta de diamantes no Rio Santa Bárbara, afluente do Sapucaí-Mirim, um dos principais deste pedaço do estado, e não demorou quase nada pra que um grande número de garimpeiros vindos de várias regiões começasse a revirar terras e águas em busca da riqueza que poderia ser trazida pelas pedras.

Eram tantos os aventureiros que logo surgiu um povoado que, crescendo rapidamente, apenas três anos depois já foi elevado à categoria de freguesia, sendo batizado com o nome de Nossa Senhora do Patrocínio de Santa Bárbara dos Macaúbas.

O problema foi que, com o correr dos anos, os desentendimentos entre os garimpeiros e os fazendeiros já estabelecidos ou que reivindicavam posses no território foram se tornando mais frequentes, até se transformarem em guerra aberta. Em 1850, os garimpeiros, acusados de invasão, foram expulsos por João Cândido dos Reis e outros proprietários, com apoio de uma força militar que, com violência, os empurrou pra adiante do Rio Sapucaizinho, distante muitos quilômetros de onde ficava o arraial pioneiro. Algum tempo depois o que tinha sobrado da vila foi completamente destruído e o lugar foi abandonado.

O segundo nascimento da futura cidade aconteceu logo depois disso, em 1855, quando a família Monteiro de Araújo doou uma área pra construção de uma igreja em louvor a Nossa Senhora do Patrocínio do Sapucaí, e desta vez o povoado vingou e foi pra frente, sendo reconhecido como freguesia pelo Bispado de São Paulo em 1874. A elevação à categoria de município aconteceu em 1944, junto com a mudança oficial do nome pra Patrocínio Paulista, com território desmembrado de Franca.

Sua localização privilegiada oferece ao visitante serras, cachoeiras, riachos e matas nativas que compõem um cenário exuberante e abrigam flora e fauna variadas e abundantes. Uma natureza rica e ainda pouco explorada, que está sendo descoberta pelo turismo, uma atividade que vem crescendo exponencialmente na região. A preservação da autêntica cultura caipira paulista também merece destaque, com manifestações como a Folia de Reis e a Congada.

A maior relevância na economia local é agronegócio, com a produção de laranja, abacate, café, milho e cana de açúcar.

Sua localização privilegiada oferece ao visitante serras, cachoeiras, riachos e matas nativas que compõem um cenário exuberante e abrigam flora e fauna variadas e abundantes.



Carvalho
38% vol.

Criada em 2010, a Cachaçaria Fina Safra procura inovar em técnicas e procedimentos do fazer cachaça. Com a ideia de traduzir as origens e valorizar a história da cachaça brasileira, busca referências passadas aliadas a novos conhecimentos para produzir uma variação entre o rústico e o contemporâneo, contemplando a linha histórica e dando ênfase na ideia de que evoluir é aprimorar.

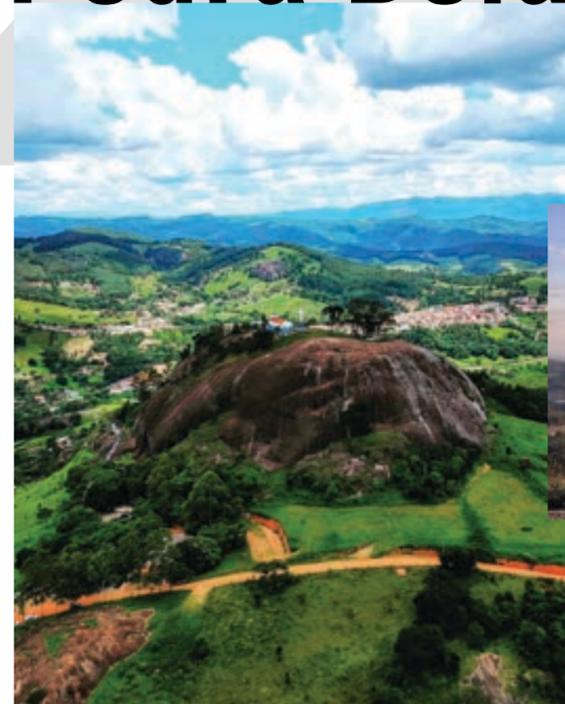
Cachaça Premium



Carvalho
40% vol.

Bruce Johnson, norte-americano radicado no Brasil, se apaixonou primeiro pelo país e, depois, pela cultura. Mas a paixão maior foi por uma brasileira neta de produtores de cachaça, e foi desta combinação de amores que ele começou a produzir, em 1997, a sua própria bebida, na propriedade da família, a Fazenda Santa Elisa.

Pedra Bela



HABITANTES 5.780
ÁREA 157.620 km²
REGIÃO Nordeste
LATITUDE 22°47'35" Sul
LONGITUDE 46°26'35" Oeste
ALTITUDE 1.120 m
IDH 0.677

No tempo em que o café começou a avançar pelo interior de São Paulo buscando cada vez mais terras e promovendo uma extraordinária revolução na economia do estado e do país também, coisa muito comum de acontecer era o surgimento repentino de novas vilas e cidades, geradas e nascidas da riqueza trazida pelo ouro verde. O povoado de Santa Cruz do Feital, fundado pelo pioneiro José Antônio de Oliveira em 1869, em território então pertencente a Bragança Paulista, foi um dos frutos deste forte crescimento proporcionado pela disseminação da cultura. O povoado foi se ajeitando e acompanhando o desenvolvimento da região, mas a população ainda demorou para se acertar em relação ao nome do lugar. Em 1930, quando da sua promoção para a categoria de vila, passou a se chamar Vila da Pedra Grande, mas mudou de novo em 1945, quando enfim foi rebatizado como Pedra Bela. A emancipação político-administrativa e a instalação do município aconteceram em 1964.

Uma das principais atrações do município é o Santuário de Nossa Senhora Aparecida, construído no topo da Pedra Grande. Conta a história que um garoto órfão, de nome Antônio, abandonado em Bragança Paulista, foi acolhido pelo fazendeiro Joaquim da Serra, cuja propriedade ficava nas proximidades de Pedra Bela. O menino tinha visões frequentes de uma mulher rodeada de luzes e com perfume de flores que conversava com ele. Numa dessas aparições ela se identificou como sendo Nossa Senhora, e pediu que fosse construída uma igreja no alto da pedra em sua homenagem.

Joaquim da Serra, que era homem religioso, acreditou e, junto com outros fazendeiros e comerciantes da cidade, construiu o santuário, que hoje recebe visitantes de todo o Brasil. Já o jovem escolhido pela santa para receber suas mensagens, que ficou conhecido como Antônio da Serra, morreu em 1999, pobre, humilde e anônimo como sempre viveu.

Além do Santuário de Pedra Bela, no Pico dos Tucuns, outros pontos muito procurados são a pedra Maria Antônia, a cachoeira Boca da Mata, a trilha das Lajes, as corredeiras dos Tucuns e 29 Capelas espalhadas pelo município.



O A L A M B I Q U E

A história desta cachaça começou a ser contada no final dos anos 1980, pelas mãos de uma família que valoriza a simplicidade, a união e o amor pelo trabalho no campo. A bebida batizada com o sobrenome dos seus produtores é fabricada no alambique João Artur, na cidade de Pedra Bela, com uma localização privilegiada, aos pés da Serra da Mantiqueira.



Amburana
40% vol.

Pereiras



cachaça artesanal
GUARAPÓ
PEREIRAS • SÃO PAULO



O ALAMBIQUE

Em 2014 o empresário Mario Gomes começou a montar o seu alambique como um hobby, mas a coisa foi ficando séria e virou um negócio, em 2021 se profissionalizou e obteve o registro do Mapa. A palavra Guarapó, que em tupi-guarani constitui literalmente a semântica árvore grossa”, representando assim a vida em perpétua evolução, em ascensão vertical. Simboliza também o crescimento de um povo.



Inox
39% vol.



HABITANTES 8.875

ÁREA 223.136 km²

REGIÃO Sudeste

LATITUDE 23°04'34" Sul

LONGITUDE 47°58'33" Oeste

ALTITUDE 490 m

IDH 0.736

A ocupação da região onde tá hoje a cidade de Pereiras começou como parte de um grande movimento de exploradores e pioneiros que no começo do século XVIII se lançaram na difícil e arriscada aventura de abrir o sertão do oeste paulista, bravio e desconhecido, na caça de ouro, prata, terras e riquezas diversas escondidas na densa floresta que dominava toda esta parte do estado.

A partir de 1831 pioneiros vindos de Bragança Paulista, chamados então de “braganceiros”, se estabeleceram nas áreas lindeiras da pequena parada de boiadeiros, tomando posse das terras devolutas e iniciando a sua exploração.

Outras famílias foram chegando e se agregando, de forma que em 1839 já existia ali um pequeno povoado formado. Foi no dia 8 de dezembro deste ano que Bento Pereira Barbosa, junto com outros membros da família Pereira de Araújo, construiu uma capela para abrigar a imagem de Nossa Senhora da Conceição. Esta igrejinha, que ficou conhecida como a capela dos Pereiras, ficava na parte baixa da região, na saída para Avaré e Botucatu.

O caso é que, naquelas antieiras, existia uma inquerência dos Pereiras com os Goes Leme, que por conta dessa rivalidade mandaram levantar outra capela, num terreno doado por Hermenegildo Alves de Moraes, pra fazer a louvação de Nossa Senhora da Conceição do Ribeirão das Conchas. A pendenga entre as duas famílias durou ainda um bom tempo, ponteando a história da futura cidade, até que 1889 a vila foi elevada à categoria de município, desligando-se de Tatuí e passando a ser chamada oficialmente de Pereiras.

Diante desse histórico, é de se imaginar que entre os principais pontos turísticos da cidade estejam justamente as capelas. São duas: a de Nossa Senhora do Rosário, no Bairro Jacaré, e a do Senhor Bom Jesus e Nossa Senhora das Dores, no Bairro Água Choca. Completam os atrativos de Pereiras o Morro da Santa, que tem uma das vistas mais deslumbrantes da cidade, além da Casa do Artesão, a Casa da Cultura, o Museu de Arquivo Pereirense, o Centro Educacional e Cultural e o Coreto da Praça da Matriz.

Entre as atividades econômicas que sustentam o município um dos destaques é a agroindústria da carne bovina, incluindo a criação, o abate, o processamento e a fabricação de produtos alimentícios e de utensílios de couro. A avicultura de corte também é bastante expressiva na geração de emprego e renda na região.

Pirassununga



HABITANTES 75.930

ÁREA 727 km²

REGIÃO Centro-Leste

LATITUDE 21°59'46" Sul

LONGITUDE 47°25'33" Oeste

ALTITUDE 627 m

IDH 0.801



As terras onde hoje se situa o município eram habitadas por índios de língua tupi que denominavam o atual distrito de Cachoeira de Emas como Pirassununga, que significa “peixes barulhentos” ou “barulho dos peixes”, O nome é uma referência ao fenômeno da piracema: todos os anos, em dezembro, os peixes (principalmente curimatás) sobem o Rio Moji Guaçu para a desova e, no esforço para nadar contra a correnteza, emitem sons semelhantes ao de roncões. Oficialmente fundado, em 6 de agosto de 1823, com a celebração da primeira missa pelo padre Felipe Antônio Barreto, o nome de Pirassununga, que era designação atual de Cachoeira de Emas, foi apostado ao nome do novo local, que passou a se chamar Bairro do Senhor Bom Jesus dos Aflitos de Pirassununga. A ferrovia chegou à cidade em 1880 por um ramal de linhas férreas que ligaria Moji Mirim à então Belém do Descalvado. A vila recebeu foros de cidade em 31 de março de 1879 e tornou-se comarca em 6 de agosto de 1890. Pirassununga na década de 50 – tinha aproximadamente 200 marcas de cachaça demonstrando forte a sua vocação pelo setor, hoje uma das maiores produtoras de cachaça do mundo por meio de grandes indústrias.

...todos os anos, em dezembro, os peixes (principalmente curimatás) sobem o Rio Moji Guaçu para a desova e, no esforço para nadar contra a correnteza, emitem sons semelhantes ao de roncões.



Cachaça ENGENHO PEQUENO



Jequitibá Rosa
47% vol.

A família Foltran chegou em Pirassununga em 1945, quando o pioneiro Laurindo Foltran (1911-1998) comprou uma antiga fazenda de café. Ao estabelecer-se no local, tratou logo de montar um engenho para dar continuidade à tradição familiar de produção de cachaça. Em rápida evolução, firmou-se no mercado regional da nossa aguardente. Mas, depois de muito trabalho e sucesso, o alambique destilou a sua última safra em 1987.

A produção só foi retomada nos anos de 2007 e 2008, com a construção de um novo engenho na mesma área, concretizando um antigo ideal de recuperação da tradição artesanal - tanto da família quanto do município, na fabricação da verdadeira cachaça brasileira.



Com um histórico de três gerações de produtores da mais genuína bebida brasileira, Diego Pavão é o responsável pelo resgate e pelo renascimento da Cachaça Pavão. A produção, no sítio São Manuel, continua sendo artesanal, limitada a pequenos lotes em cada safra.



Inox
40,5% vol.



Ribeirão Bonito



HABITANTES 12.909
ÁREA 471.498 km²
REGIÃO Centro-Leste
LATITUDE 22°04'00" Sul
LONGITUDE 48°10'34" Oeste
ALTITUDE 590 m
IDH 0.712



A história de Ribeirão Bonito começou em outubro do distante ano de 1862, quando um grupo de pioneiros liderados por Joaquim Alves Costa, seu filho José Venâncio Alves Costa e seu amigo português Antônio José de Souza Pinto, vindos de Ouro Fino, nas Minas Gerais, rasgaram a mataria e acharam que o lugar era bom pra armar rancharia e ficar.

Tomada a decisão, e depois de adquirirem as áreas do seu gosto, fizeram a doação de 15 alqueires de terra pra formar o patrimônio do Senhor Bom Jesus. Mas ainda demorou dez anos até que, em 1872, foram contratados os serviços profissionais do construtor João Leite de Arruda pra erguer a capela prometida, uma empreitada que teve a colaboração dos moradores do povoado. Aos poucos, o entorno do patrimônio foi se desenvolvendo.

Em 1890, já bastante encorpado e se destacando na economia regional, o povoado foi promovido à condição de município, sendo desmembrado de Brotas. Com a chegada dos imigrantes, principalmente os italianos, a cidade passou por forte surto de progresso, por conta especialmente da cafeicultura. Em maio de 1894, a Companhia Paulista de Estradas de Ferro inaugurou em Ribeirão Bonito a sua estação, e aí que o crescimento chegou de vez.

Atualmente a principal atividade econômica de Ribeirão Bonito é a agropecuária, com grande destaque para a cultura da cana-de-açúcar, além da criação de bovinos, suínos e aves. As plantações de café, cereais em geral, algodão e laranja também são pontos fortes da região.

O município fica junto à Serra de Dourado, cuja altitude, do ponto máximo, é estimada em 1.100 metros. Do alto dessa serra, avistam-se as cidades de São Carlos, Araraquara e Brotas. No coração do seu território está o Morro do Bom Jesus, com 600 metros, e ainda o Morro do Passarelli, com 715 metros de altitude.

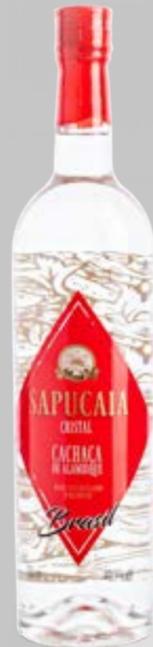
A topografia acidentada e as belezas naturais fazem de Ribeirão Bonito uma região muito atrativa, cheia de cachoeiras. Pro visitante, alguns pontos são obrigatórios, como a Praça da Matriz, o Morro Bom Jesus e a Igreja de São Benedito. A cidade também é famosa por suas tradicionais festas populares, como a Festa de Agosto, que é promovida em homenagem a Bom Jesus da Cana Verde, o seu padroeiro da cidade.

O ALAMBIQUE

O alambique da família Vanalli começou a funcionar em agosto de 1985, no distrito de Guarapiranga, município de Ribeirão Bonito, concretizando a realização de um projeto sonhado e muito bem elaborado pelo patriarca Francisco e pelo seu filho Luiz Antonio. Com o passar dos anos, graças a muita dedicação, estudos e pesquisas na área de envelhecimento, no ano de 2005 a cachaça Vanali começou a ser exportada para a Inglaterra, o que lhe abriu as portas do mercado externo e garantiu o reconhecimento internacional da sua qualidade.



Carvalho
39% vol.



Inox
40,5% vol.

A "Sapucaia" é uma árvore majestosa, típica da Mata Atlântica. Produz sombra farta e castanhas utilizadas pelos índios desde a época do Brasil Colônia. Foi o nome escolhido para a Cachaça porque, a Serra da Mantiqueira possuía exemplares da árvore. A fábrica tem origem em 1933, na cidade de Pindamonhangaba, em São Paulo, e foi fundada por Cícero da Silva Prado, um empreendedor conhecido no Vale do Paraíba paulista. Buscou o melhor que a indústria nacional tinha à disposição na época e produziu cachaças especiais voltadas à exportação. Com a mesma postura inovadora, a produção segue hoje, pelas mãos de Alexandre Bertin, que realizou movimentos importantes na empresa, transferindo sua operação para a cidade de Pirassununga, onde cria novos produtos, destila, envelhece, recebe visitantes e movimenta a cultura da cachaça de alambique na região.

Rio Claro



HABITANTES 206.424
 ÁREA 498.422 km²
 REGIÃO Centro-Oeste
 LATITUDE 22°24'48" Sul
 LONGITUDE 47°34'11" Oeste
 ALTITUDE 592 m
 IDH 0.825



O A L A M B I Q U E



Localizado na área rural de Rio Claro, o Engenho Zurita mantém a tradição na produção de cachaças artesanais e orgânicas, com foco na responsabilidade ambiental, sem a utilização de aditivos químicos, com produção limitada, alta qualidade e distribuição seletiva.



Ararua
41% vol.

Nos primeiros anos do século XVIII, com a notícia da descoberta de importantes jazidas de ouro nos arredores de Cuiabá, em Mato Grosso, a região central de São Paulo passou a ser rasgada por numerosas expedições de bandeirantes e todo tipo de aventureiros, que atravessavam o estado abrindo mato e procurando novos caminhos no meio da floresta na direção do Oeste.

O tempo correu ligeiro e com o século XIX já estreado e entrado o lugar onde hoje está a cidade de Rio Claro já registrava a presença de algumas famílias vindas da Vila de Moji-Mirim. Em 1817, Manoel de Barros Ferraz e Joaquim Galvão de França, os dois procedentes de Itu, requereram e conseguiram a concessão da primeira sesmaria nos sertões do Morro Azul, que foi dividida em glebas menores e vendida. Uma grande parte dessas terras foi comprada pelo já famoso senador Nicolau Vergueiro em sociedade com o histórico brigadeiro Luiz Antônio, e deu origem à Fazenda Ibicaba, dedicada à criação de gado, e onde pouco depois foi construído um engenho pra produção de açúcar e aguardente.

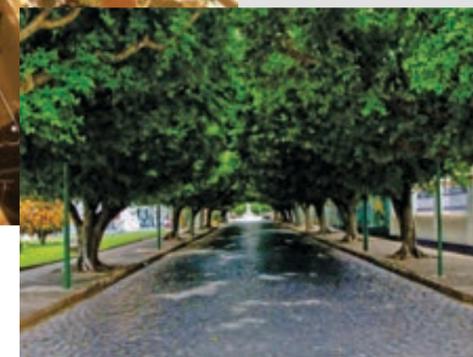
Conhecida como Cidade Azul, Rio Claro vem avançando substancialmente na exploração do seu potencial turístico, por suas belezas naturais e também pela localização privilegiada, a apenas 90 quilômetros do Aeroporto Internacional de Viracopos, em Campinas, e a 200 quilômetros da capital paulista. Entre os seus principais pontos de interesse estão a Igreja Matriz de São João Batista, com grandes e bem cuidados jardins, que é um dos marcos da fundação da cidade, e a Floresta Estadual Navarro de Andrade, o antigo horto florestal, que abriga uma das maiores coleções de eucaliptos do Brasil, onde são plantadas dezenas de variedades da espécie, que sustentam uma intensa e importante atividade de pesquisa na área de silvicultura.

Na sua agenda de eventos um dos grandes destaques é a realização do Campeonato Mundial de Balonismo, que leva ao município público e competidores do Brasil e de vários países. Alguns de seus filhos ilustres são a cantora Dalva de Oliveira e os políticos Siqueira Campos e Ulysses Guimarães.

Sales de Oliveira



HABITANTES 12.103
 ÁREA 305.776 km²
 REGIÃO Norte
 LATITUDE 20°46'19" Sul
 LONGITUDE 47°50'16" Oeste
 ALTITUDE 730 m
 IDH 0.772



A região onde hoje se levanta serena e alta a cidade de Sales de Oliveira já registrava movimento de gente nos primeiros anos do século XVIII, quando numerosas comitivas de bandeirantes começaram a atravessar este pedaço de São Paulo, abrindo novos caminhos em direção às minas de ouro e pedras preciosas que tinham sido descobertas nas províncias de Goiás e de Mato Grosso.

Mas o primeiro grupo de casas que deu origem a Sales Oliveira surgiu só em 1899, quando os trilhos da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro chegaram ao lugar onde hoje é o centro da cidade, e foi formado por gente que tinha alguma relação com a ferrovia, trabalhando nela ou oferecendo algum tipo de atividade ligada indiretamente a ela. Pois foi justamente esta ideia, de aproveitar o movimento trazido pelo trem, que levou o tenente-coronel João Damasceno Pereira a construir, no ano seguinte, uma casa comercial e um hotel lindeiros da estação recém fundada, o que é considerado pelos historiadores como o marco inicial da futura povoação.

Construída no ponto mais alto alcançado pela linha, no divisor de águas entre as nascentes dos córregos Aurora, Ponte Funda e Capão da Cruz, a parada foi logo batizada como Sales Oliveira, em homenagem ao seu engenheiro e presidente Francisco de Sales Oliveira Júnior, que aliás era pai do então presidente do estado, Armando de Sales Oliveira.

A pequena vila que se formou no lugar, em terras pertencentes à antiga Fazenda Pindaíba, ficou sendo conhecida pelos seus moradores e vizinhos como Santa Rita de Sales, sem ligação nem concordância com a denominação imposta pela ferrovia. Mas em dezembro de 1906, quando a povoação foi promovida a distrito de paz, o que prevaleceu foi o nome do empresário.

Até 1909, Sales Oliveira era distrito de Orlândia, passando a partir desta data a pertencer a Nuporanga, até ser promovida a município em 1944, integrando atualmente a região metropolitana de Ribeirão Preto. Na economia local a produção agropecuária tem forte expressão, com destaque para as lavouras de grãos (arroz, milho, soja e sorgo), cana de açúcar, café, fruticultura (abacate e manga), avicultura e pecuária bovina de corte. A atividade turística também tem relevância, especialmente na zona rural, com trilhas pelas fazendas do município, algumas datadas do início do século XX.



O A L A M B I Q U E

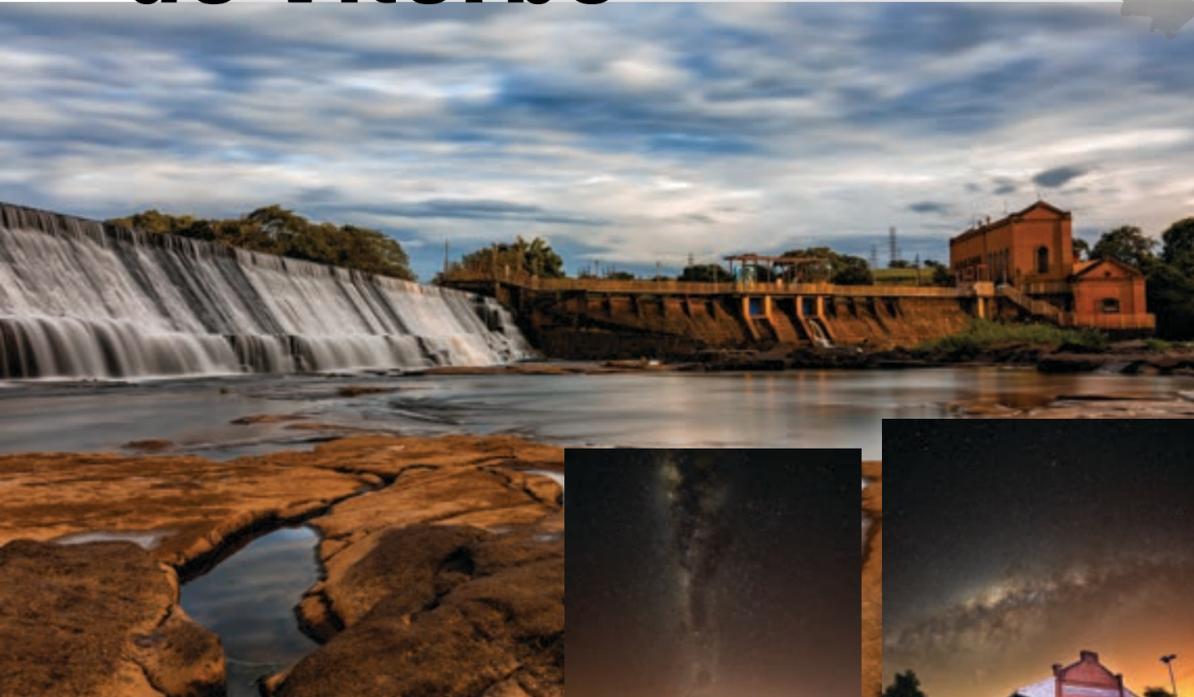


Tradicional na produção de cana de açúcar na região da Alta Mogiana, a família Margarido começou a produzir cachaça em 2015, com a proposta de fazer uma bebida de alta qualidade, que fosse capaz de atender aos mais exigentes paladares. Destilada em pequena escala, a Magô passa por um rigoroso controle desde o plantio da cana até seu engarrafamento, em embalagem exclusiva que valoriza ainda mais o seu conteúdo. Com todos estes cuidados, a marca está construindo uma carreira de grande destaque no mercado, com importantes premiações tanto no Brasil quanto no exterior.



Carvalho
Americano
40% vol.

Santa Rosa de Viterbo



O A L A M B I Q U E

Emprestado da língua tupi, o nome Inara significa “senhora das águas”, e homenageia ao mesmo tempo a divindade indígena, também chamada Iara, e a extraordinária qualidade da cachaça brasileira, que cada vez mais ganha reconhecimento como um dos mais perfeitos destilados do mundo. A história da marca começou no ano de 2017, com a proposta de seguir à risca a receita das tradicionais cachaças da época do Brasil Colônia, em harmonia com a modernização de processos e tecnologia que garantem a excelência da bebida levada ao mercado.



Inox
41% vol.



HABITANTES 26.960
ÁREA 288.576 km²
REGIÃO Nordeste
LATITUDE 21°28'22" Sul
LONGITUDE 47°21'47" Oeste
ALTITUDE 675 m
IDH 0.770

Pelos padrões da época, nos meados do século XIX a região central de São Paulo, onde futuramente nasceria a cidade de Santa Rosa de Viterbo, já era muito movimentada, com várias cidades importantes, economia forte e bem estruturada e rota de comitivas que cortavam o estado indo e voltando para o noroeste paulista, para o Triângulo Mineiro e para Mato Grosso. Os caminhos para estes destinos tinham sido traçados pouco mais de um século antes pelos bandeirantes, que saíam de São Paulo enfrentando mata fechada no sertão desconhecido e hostil, caçando índios e procurando ouro, pedras preciosas e novas terras.

Na roda de 1850, o casal Francisco e Francisca Feliciano, donos da fazenda Lagoa, promovia regularmente em sua residência a reza do terço em louvor a Nossa Senhora, sempre com presença numerosa dos moradores locais e de toda a vizinhança. Seguindo o costume, os fiéis que frequentavam estes encontros traziam todo tipo de prendas e oferendas pra santa, na intenção de juntar recursos pra construção de uma capela.

Em 1883 a chegada dos trilhos da Estrada de Ferro Mogiana, que avançava em direção a Ribeirão Preto, serviu como mais um atrativo pra fixar na região um grande número de famílias que estavam à procura de novos campos pra agricultura e criação de gado. Nestas alturas, o café, o toucinho e o queijo já eram os principais produtos das fazendas que ali se instalaram e que sustentavam a economia local.

Já na década de 1920 Dumont vendeu a Fazenda Amália pra um grupo empresarial que manteve o seu controle até 1930, quando ela trocou novamente de mãos, passando então pra ninguém menos que o conde Francisco Matarazzo Júnior, dono das Indústrias Reunidas Matarazzo, que foi por muito tempo o maior grupo industrial da América Latina. Sob o comando do conde, a fazenda passou a se dedicar à plantação e processamento de cana de açúcar, mas também diversificou suas atividades criando uma fábrica de ácido cítrico e outra de papel.

A agroindústria canavieira continua sendo até hoje a principal atividade econômica, mas aproveitando a sua localização geográfica privilegiada o município tem também o turismo como uma das suas fontes de renda, sendo reconhecido oficialmente como estância turística do estado de São Paulo.

Santo Antônio da Alegria



HABITANTES 7.024
ÁREA 310.311 km²
REGIÃO Norte
LATITUDE 21°05'13" Sul
LONGITUDE 47°09'04" Oeste
ALTITUDE 791 m
IDH 0.702

Nas beiradas do Ribeirão Pinheirinho, afluente do Rio Sapucaí-Mirim, Santo Antônio da Alegria nasceu onde existia um pouso pros viajantes que faziam o caminho entre São Paulo e Minas Gerais, em uma região onde a visão de um imponente morro se destacava na paisagem e impressionava os passantes. Por conta do seu formato, que algum pioneiro associou à forma de um grande cuscuze, o morro foi chamado de Cuscuzeiro, e o mesmo nome serviu pra batizar também o nascente povoado.

O marco inicial do seu surgimento é de 1860, quando o fazendeiro Francisco Antônio Mafra doou uma área de terra e mandou construir ali uma capela pra fazer a louvação de Santo Antônio, que era o santo da sua devoção. Pouco tempo depois, em 1866, a igreja passou a ser formalmente a sede de uma nova freguesia, nomeada pelas autoridades eclesiais do estado como Santo Antônio da Alegria. A referência ao santo é óbvia, e a explicação pra segunda parte do nome é a grande animação que os moradores da pequena vila demonstravam durante as festas, rezas e outras manifestações da comunidade. A autonomia política e administrativa demorou pouco e foi decretada 1873, com a sua promoção a município, desmembrado de Cajuru.

Uma das manifestações mais importantes é a festa do Reisado, que acontece no mês de janeiro, com cantoria e grande fartura de comida caipira, em homenagem aos Três Reis Magos. Já em maio, a festa em louvor a Santa Cruz leva toda cidade em romaria ao pé do morro onde o povoado foi fundado. Em junho, durante os festejos de Santo Antônio, o padroeiro da cidade, o evento mais famoso é a Mesa Comunitária. A Congada é outra manifestação de destaque no calendário do município. No mês de setembro, mais de quarenta grupos tradicionais se apresentam durante quatro dias na praça central.

Santo Antônio da Alegria é reconhecido oficialmente como MIT, Município de Interesse Turístico. Entre os destinos mais buscados pelos seus visitantes, estão a Cachoeira do Baú, com três belas quedas d'água e ruínas de um antigo moinho, o Córrego Fundo, ideal para prática de bóia cross, a Ilha do Ar ou Três Montes, com condições de vento ideais para prática do voo livre, e a Cachoeira do Deosdédi, de águas rasas e geladas.

E pra fechar a conta, falta só falar dos maravilhosos e famosos queijos e doces caseiros típicos da região, como o doce de leite cremoso e em pedaços, as compotas, o doce de figo e o de abóbora



CACHAÇA
VOVÔ CLEMENTE



O A L A M B I Q U E

Conta a história da família Clemente que o seu patriarca, Antonio Clemente, acalentou durante grande parte da sua vida o sonho de produzir a sua própria cachaça, mas não conseguiu transformar em realidade o seu desejo. Só muitos anos depois o plano do pioneiro finalmente se concretizou, pelas mãos dos seus bisnetos, que o homenagearam com o lançamento, em 2015, desta marca que vem ganhando respeito e admiração em todo o mercado nacional.

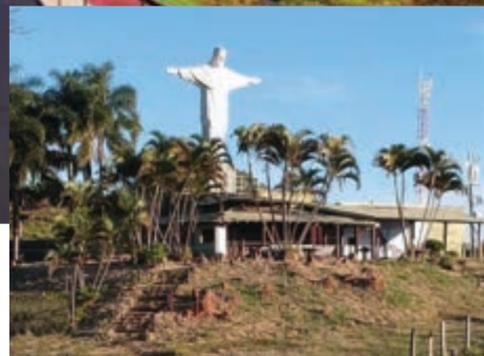
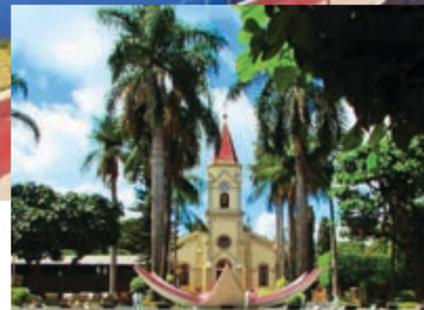


Amburana
40% vol.

São José do Rio Pardo



HABITANTES 55.298
 ÁREA 419.684 km²
 REGIÃO Leste
 LATITUDE 21°35'44" Sul
 LONGITUDE 46°53'19" Oeste
 ALTITUDE 676 m
 IDH 0.774



Lá no distante ano de 1870, quando o café já tinha começado a abrir o chão do sertão e a distribuir riqueza e poder pelas fazendas paulistas, a cidade de Casa Branca já era um centro regional de grande importância pro estado, tendo também fortes ligações culturais e comerciais com o sul das Minas Gerais. Foi nesta época que o coronel Antônio Marçal Nogueira de Barros, dono de muitas terras na região, se juntou com outros companheiros fazendeiros pra construir, nas margens do Rio Pardo, um ponto de pouso e descanso pros viajantes que faziam a viagem entre Caconde e Casa Branca.

Até hoje, o povo rio-pardenses tem grande orgulho do fato de que o município, liderado por políticos republicanos, foi o primeiro a romper com a monarquia, bem antes ainda do movimento que apeou o imperador dom Pedro II do trono e do poder. Por conta desse posicionamento histórico, mais tarde o governador do recém-criado estado de São Paulo, Américo Brasiliense, mudou o nome do município pra Cidade Livre do Rio Pardo, mas mesmo sendo lisonjeira a troca não foi do agrado dos moradores, que preferiram a volta do nome do santo.

O município também acolheu o engenheiro, escritor e jornalista Euclides da Cunha, e foi justamente no período em que morou na cidade que ele escreveu, há mais de cem anos, Os Sertões, que é o seu livro mais importante e uma verdadeira obra prima da história e da literatura do Brasil.

Atualmente a base da economia do município é a agricultura, com destaque pra produção de frutas e pra agroindústria da cana de açúcar.

Por conta da sua localização privilegiada pela natureza, São José do Rio Pardo faz parte do Circuito Turístico Café com Leite, que reúne dez cidades paulistas e dez mineiras. Desde abril de 2018 é considerado MIT, Município de Interesse Turístico, com fartura de atrações como várias cachoeiras e fazendas históricas abertas à visitação. Já na área urbana o visitante encontra a Casa Euclidiana, que tem maior acervo brasileiro sobre o célebre escritor e engenheiro, que fica praticamente ao lado da ponte metálica cuja restauração ele próprio comandou e hoje leva o seu nome. Também merecem atenção o Museu Rio-Pardense, o Centro Cultural Ítalo-Brasileiro e a igreja matriz.

São Luiz do Paraitinga



HABITANTES 10.693
 ÁREA 617.315 km²
 REGIÃO Vale do Paraíba
 LATITUDE 23°13'18" Sul
 LONGITUDE 45°18'36" Oeste
 ALTITUDE 741 m
 IDH 0.754



Se o tempo não fosse assim tão rigoroso na separação das suas diferentes eras, a gente até poderia imaginar um encontro amistoso em uma roda de prosa, numa mesa de bar ali na praça da matriz, entre o médico sanitarista Oswaldo Cruz, o geógrafo em Aziz Ab'Saber, o compositor Elpidio dos Santos e Manuel Jacinto Domingues de Castro, o barão de Paraitinga. Sim, porque o que todos estes personagens geniais, que deram contribuições fundamentais pra construção do Brasil, cada em sua época e em sua área de atuação, têm em comum é o fato de serem filhos de São Luiz do Paraitinga.

Além de ter sido berço de gente da maior importância, o município acumula uma riquíssima história ao longo dos seus mais de 250 anos de existência, sendo hoje um verdadeiro monumento à arquitetura colonial e um templo sagrado da verdadeira cultura sertaneja brasileira.

Desde meados do século XVII o vale do Paraíba era passagem de bandeirantes e de tropas que vinham das Minas Gerais levando pro litoral ouro, especiarias e outras mercadorias pra serem despachadas pra Portugal. E muitos desses viajantes faziam parada nas beiradas de um rio que os índios chamavam de Parahytinga, que na língua tupi quer dizer "águas claras".

Mas o nascimento da cidade demorou, e aconteceu só em 1769, de um jeito um tanto quanto fora dos roteiros tradicionais. O caso foi que, percebendo a precisão de aumentar a produção de alimentos, o então governador da capitania de São Paulo mandou construir uma povoação na região, e encarregou o sargento Manuel Antonio de Carvalho de dar conta da empreitada.

Sendo um serviço encomendado, o núcleo inicial da vila, tendo como ponto central a igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, foi todo planejado, diferentemente do processo natural e espontâneo de formação das cidades brasileiras. Hoje, o centro histórico, tombado e cuidadosamente preservado pela população e pelas autoridades ao longo dos anos, atrai visitantes do país inteiro e até do estrangeiro, e forma, junto com o carnaval de marchinhas, as festas caipiras tradicionais e a culinária local, a sustentação do turismo ecológico e cultural, que é uma das bases da economia do município.



O A L A M B I Q U E

CASA VIAN
DESTILARIA

Criada em 2017, a Destilaria Casa Vian produz, além de outros destilados, esta cachaça genuinamente artesanal batizada de Zlot, que em grego significa zelo, cuidado e primor. Para honrar este nome foram feitas aprofundadas pesquisas para a escolha da melhor matéria-prima, do melhor processo de produção e da perfeita maturação em tonéis de madeira.



Carvalho Americano
39% vol.



O A L A M B I Q U E



Rodeado pelas belezas da Serra do Mar, o advogado aposentado Manoel Rômulo Cembraneli descobriu os prazeres da ciência etílica e, a partir de 1986, começou a produzir artesanalmente e em pequena escala, a sua cachaça Mato Dentro. A princípio, a ideia era reunir com os amigos e saborear uma boa conversa, mas a brincadeira virou negócio e acabou dando origem a uma das mais festejadas marcas do destilado típico do Brasil.



Inox
42% vol.

Serra Negra



HABITANTES 29.669
 ÁREA 203.700 km²
 REGIÃO Circuito das Águas
 LATITUDE 22°36'44" Sul
 LONGITUDE 46°42'02" Oeste
 ALTITUDE 925 m
 IDH 0.817



A cidade de Serra Negra, que hoje é uma das principais e mais festejadas estâncias hidrominerais do estado de São Paulo, brotou no meio da densa floresta que dominava as montanhas da região atualmente chamada de Circuito das Águas.

No meio dessas andanças de tanta gente indo e voltando, subindo e descendo a serra, coisa muito comum de acontecer naquelas antieiras era o viajante se apaixonar pelo lugar e querer ficar. Foi mais ou menos isso o fato que se deu com o pioneiro Lourenço Franco de Oliveira, natural de Bragança, que era então o principal centro regional. Tendo conhecido os caminhos abertos pelas entradas e bandeiras, percebeu logo a alta fertilidade das terras, a excelência do clima e a especial qualidade das águas, ele reivindicou e conseguiu a posse de uma área então pertencente a Mogi Mirim, onde se estabeleceu e formou fazenda de criação de gado e de produção de cereais.

Com os negócios dando certo e a região recebendo mais moradores, em alguma hora que não foi devidamente documentada Lourenço Franco mandou erguer, no lugar chamado Três Barras, uma capelinha pra louvação de Nossa Senhora do Rosário, e na roda dela logo se formou uma povoação. Um bom tempo depois, no dia certo e reconhecido de 23 de setembro de 1828, o bispo de Mogi Mirim anunciou a elevação da pequena igreja à condição de capela curada, o que significa a criação de uma nova paróquia, e dali pra frente esta data ficou sendo considerada oficialmente como o aniversário da cidade.

Atualmente Serra Negra é um dos principais destinos turísticos do estado de São Paulo, contando com uma completa estrutura de hotelaria, restaurantes, e uma eficiente rede de serviços de recepção e apoio aos visitantes. Entre as suas principais atrações estão a cultura caipira, fortemente influenciada pelos imigrantes italianos, que começaram a chegar na região a partir de 1880. Desse encontro surgiu uma variedade imensa de manifestações artísticas de festas tradicionais e, pra arrebatá-los de vez corações, mentes e estômagos, uma culinária de extraordinária riqueza.



O A L A M B I Q U E

Fundada por Martin Hof em 2011, a marca trouxe para o Brasil um conceito inovador de micro destilarias boutique, onde se produz em pequena quantidade e alta qualidade. Em 2021 a Hof foi adquirida por Luis Paulo Luppa, passando a se chamar Bullhof, mas mantendo a essência de um produto de alta qualidade.

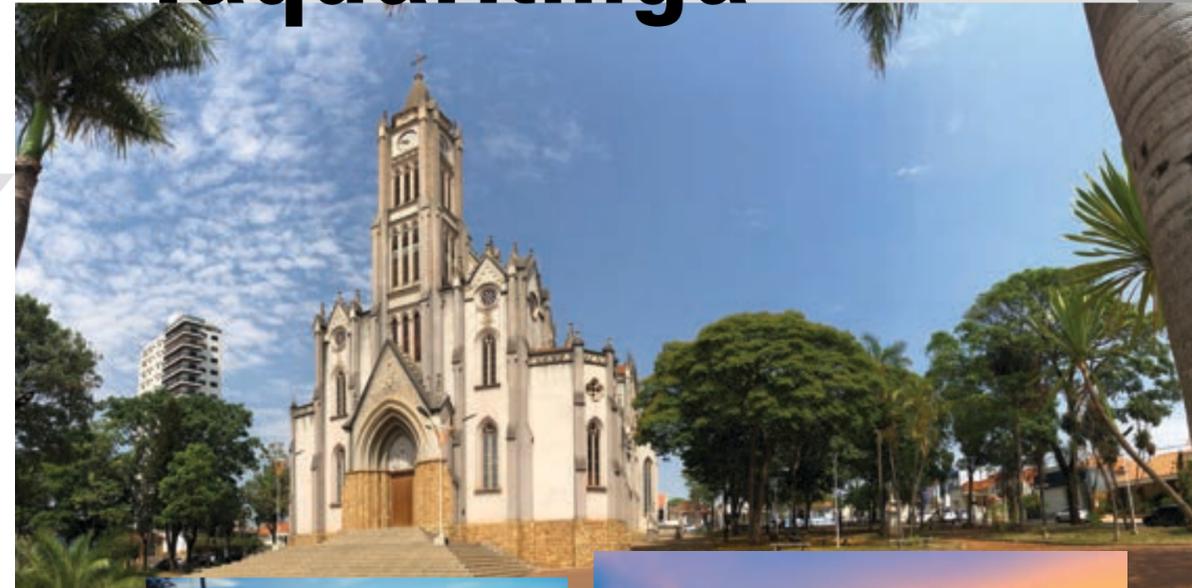


Carvalho Americano 42% vol.

Taquaritinga



HABITANTES 56.984
 ÁREA 595.840 km²
 REGIÃO Norte
 LATITUDE 21°24'21" Sul
 LONGITUDE 48°30'18" Oeste
 ALTITUDE 718 m
 IDH 0.748



Assim como aconteceu com a grande maioria dos municípios de São Paulo e também do Brasil, a história de Taquaritinga começa com uma doação de terras pra Igreja Católica. Dezenove pioneiros donos de fazendas, que se destacavam entre os primeiros habitantes não índios da região, se uniram e, em oito de junho de 1868, mandaram lavrar uma escritura e passaram oficialmente a posse de uma área de 64 alqueires pra formação de um patrimônio, o que efetivamente foi feito, com o povoado pioneiro sendo criado ao redor de uma igreja levantada em louvor a São Sebastião dos Coqueiros.

A grande revolução, que representou a consolidação econômica de Taquaritinga, aconteceu com a chegada dos trilhos da Estrada de Ferro Araraquarense, em 1895. Nesta época a região já tava sendo empurrada no rumo do progresso pela grande revolução provocada em praticamente todo o estado de São Paulo pela expansão do café. A partir daí novas fazendas foram surgindo, a produção foi aumentando e o dinheiro trazido pelo ouro verde passou a irrigar generosamente a economia local.

O turismo rural de Taquaritinga é um dos mais prestigiados da região. Com suas belezas naturais e arquitetônicas, o município recebe visitantes do Brasil inteiro, em busca de atividades como o passeio pela Serra do Jaboticabal, a prática de voo livre, as trilhas de ciclismo pelas fazendas históricas e pelos distritos e vilas da zona rural, onde a riquíssima culinária caipira é uma das grandes atrações. Além da serra, o Clube Náutico de Taquaritinga também oferece várias alternativas de lazer aos visitantes, como piscinas, tobogãs, quiosques e quadras esportivas, além da prática de pesca náutica.

Outro destaque são as fazendas históricas, como a Paraguassu, a Benjamim e a Contendas - que foi usada como cenário nas gravações da novela O Rei do Gado, da TV Globo, e onde atualmente funciona um centro universitário. Localizado a noroeste do município, o Morro do Broa é o ponto mais alto de Taquaritinga, com cerca de 718 metros de altitude.



O A L A M B I Q U E

Uma das marcas mais antigas do Brasil, esta cachaça é produzida há cerca de 120 anos, sem interrupções. Seu fundador foi o capitão Francisco de Paula Ferreira, o patriarca de uma família que se estabeleceu em Taquaritinga no final do século XIX, e a tradição continua sendo passada de pai pra filhos há cinco gerações. Hoje, o engenho da Cachaça Sertaneja, no Sítio São Sebastião, é de conduzido pelo bisneto do fundador, Francisco Carlos de Paula Ferreira, junto a sua esposa e os três filhos do casal.

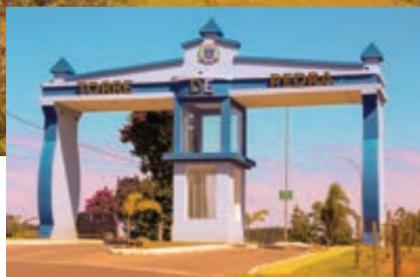


Carvalho 40% vol.

Torre de Pedra



HABITANTES 2.432
 ÁREA 71.349 km²
 REGIÃO Centro-Sul
 LATITUDE 23°14'40" Sul
 LONGITUDE 48°11'41" Oeste
 ALTITUDE 560 m
 IDH 0.714



Comparando com os outros, Torre de Pedra é um dos municípios mais jovens do estado de São Paulo, criado em 30 de dezembro de 1991. Antes disso, a cidade ficou por muito tempo debaixo da administração de outras prefeituras tendo sido distrito de Tatuí até 1927, e de Porangaba a partir daí.

Mas as primeiras referências a respeito do surgimento de um povoado na região são bem mais antigas, e vêm do final do século XIX e começo do XX, quando a região começou a ser riscada por trilhas e caminhos abertos por colonizadores e aventureiros que avançavam pelo oeste paulista, que até então era mata virgem e sertão bravo, dominado por índios nem um pouco amistoso.

Diferentemente de um grande número de cidades de São Paulo e do Brasil inteiro também, a vila original se formou não em torno de uma capelinha em louvor a algum santo, mas de uma pequena igreja protestante, a Presbiteriana Independente, que ergueu ali o seu primeiro templo em 1906. Por esta época, o que sustentava econômico a região toda era a agricultura, basicamente com lavouras de subsistência, além da criação de porcos e cabras.

Em 1932 chegaram no patrimônio os primeiros imigrantes alemães e franceses, que teriam sido responsáveis pela introdução da técnica do plantio de batata, uma atividade que se firmou e criou as condições necessárias pro estabelecimento de comércio com as localidades vizinhas. Mas o principal empurrão da cidade na direção do progresso e do desenvolvimento aconteceu bem depois disso, em 1963, com o início da construção da Rodovia Presidente Castello Branco, que hoje é umas principais e mais modernas do estado e do país, ligando a capital ao oeste do estado e fazendo importantes conexões que levam ao norte do Paraná, ao noroeste paulista e ao estado de Mato Grosso do Sul. Atualmente entre as atividades econômicas do município se destacam a pecuária bovina e a produção avícola.

A explicação para a escolha do nome de Torre de Pedra está numa área rural do município, bem próxima do perímetro urbano. É uma imponente e impressionante formação rochosa, muito parecida com uma torre, com cerca de setenta e cinco metros de altura. Isolada na paisagem de relevo pouco acidentado, ela pode ser vista a quilômetros de distância.



Blend de Carvalhos
40% vol.

WiBA!

Sensações em Cachaça



O ALAMBIQUE

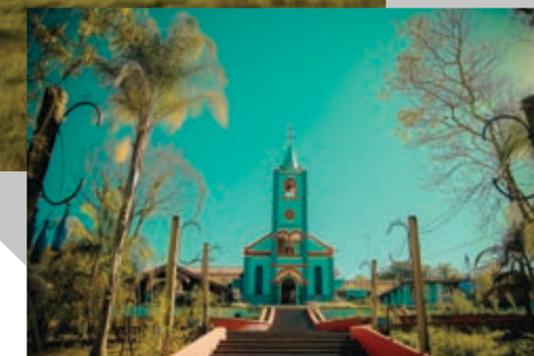
Fundada em 2013 pelo empresário Wilson Barros (foi justamente com as primeiras sílabas do seu nome que ele batizou a marca), a WiBa conseguiu muito rapidamente ser reconhecida como um produto de qualidade especial num mercado que já era altamente competitivo quando do se lançamento. Respeitando e valorizando a tradição artesanal da produção em alambique de cobre, suas versões exploram o envelhecimento em madeiras trazendo notas sensoriais marcantes. Todo o processo de produção tem controle de boas práticas de fabricação e é 100% sustentável..



Torrinha



HABITANTES 10.100
 ÁREA 315.200 km²
 REGIÃO Serra do Itaqueri
 LATITUDE 22°25'34" Sul
 LONGITUDE 48°10'09" Oeste
 ALTITUDE 802 m
 IDH 0.810



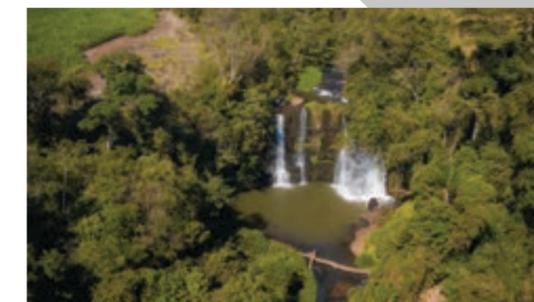
Ao longo dos séculos XVII e XVIII, os territórios que hoje formam o estado de São Paulo eram intensamente frequentados por bandeirantes, aventureiros, comitivas, tropeiros, comerciantes e todo tipo de gente que ia e voltava, subia e descia, trazia e levava os mais diferentes tipos de mercadorias pra embarcar no litoral ou pra abastecer os povoados que se espalhavam, desde o ouro garimpado nas Minas Gerais, até a cachaça destilada nos alambiques primeiras fazendas canavieiras e os burros e bestas criados nos distantes campos do pampa gaúcho. Boa parte das cidades paulistas nasceram desses encontros de pessoas diferentes e de interesses compartilhados, que muitas vezes estavam só de passagem, mas precisavam de um mínimo de estrutura que permitisse o abastecimento, algum descanso e a continuação da viagem.

Pois foi desse jeito que nasceu Torrinha, surgida de um núcleo inicial de pequenos comércios voltados especialmente pros viajantes que passavam pela região, com o fornecimento de suprimentos e produtos pra alimentação pras comitivas, de serviços de variadas naturezas, como consertos em geral de carros, carroças e equipamentos, e até de precários atendimentos médicos, se é que se pode chamar assim, né.

O nome de Torrinha foi escolhido, não se sabe exatamente quando nem por quem, por inspiração da única formação rochosa de arenito da região, com cerca de trinta metros de altura, que se destaca na paisagem, podendo ser vista a muitos quilômetros de distância. Com o correr dos anos, o município abraçou a cana de açúcar como a sua principal atividade, mas por conta principalmente do relevo desfavorável esta cultura acabou dando lugar ao café, que aí sim trouxe grande surto de desenvolvimento pra sua economia.

Em tempos mais recentes, Torrinha se tornou um dos maiores produtores de varas de pesca do país, com muitas propriedades do município se dedicando ao plantio de variedades especiais de bambu que se prestam a esta finalidade. Além disso, o turismo ecológico e de aventura é uma das atividades que têm papel fundamental na criação de empregos e na produção de renda pra população local.

O nome de Torrinha foi escolhido, não se sabe exatamente quando nem por quem, por inspiração da única formação rochosa de arenito da região, com cerca de trinta metros de altura, que se destaca na paisagem, podendo ser vista a muitos quilômetros de distância.





A história da Alzira foi começada pelo pioneiro imigrante italiano Octaviano Della Colletta que, apaixonado pela cachaça brasileira, começou a fabricar a bebida e a batizou com o nome da sua esposa, Alzira. Muitos anos mais tarde, a tradição cachaceira da família foi retomada pelos chefes Gustavo Della Colletta Mattos e sua esposa Célia Miranda Mattos. Produzida na Fazenda Basalto, em Torrinhã, a Alzira é feita por quem sabe respeitar o tempo para fazer a melhor cachaça.



Jequitibá e Amburana
41% vol.

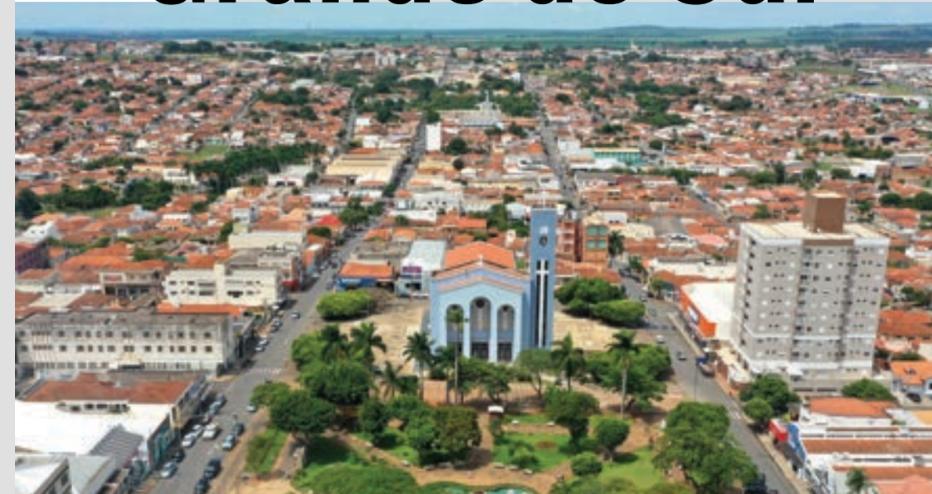


Fundada em 2004 em Piracicaba, por Miguel Zocca, esta marca de excelência é a história de três gerações da família, começando pelo pioneiro Pedro, que fez a primeira destilada no início do século XX. O nome é uma homenagem do fundador da marca ao seu pai, Albano Zocca Netto, cujo nome foi perpetuado nos rótulos da Cachaça Vecchio Albano.



Carvalho
40% vol.

Vargem Grande do Sul



HABITANTES	43.110
ÁREA	267.178 km ²
REGIÃO	Sudeste
LATITUDE	21°49'56" Sul
LONGITUDE	46°53'37" Oeste
ALTITUDE	721 m
IDH	0.737

Vargem Grande do Sul, carinhosamente apelidada de "A Pérola da Mantiqueira", tem sua origem em um antigo povoado, surgido à margem de uma antiga trilha bandeirante chamada de estrada Boiadeira ou Francana, que foi intensamente percorrida pelos pioneiros no século XVII, em busca das minas de ouro de Goiás. A primeira referência à existência desse povoado é de 1832, quando o local era chamado de Várzea Grande. O arraial ficava nas terras da sesmaria do sargento-mor José Garcia Leal, residente em Mogi Mirim, que era senhor de uma imensa região desde a Serra da Fartura até Pirassununga, e de Casa Branca até São João da Boa Vista e Aguaí.

Entre os anos de 1825 e 1874 a sesmaria dos Garcia Leal sofreu diversas divisões, dando origem a dezenas de fazendas e sítios, sendo que muitos desses sítios se transformaram em povoados. Um deles era o bairro da Porteira, futura Vargem Grande do Sul.

A data oficial de fundação do município é 26 de setembro de 1874. Em 1906, Vargem Grande do Sul foi elevada à categoria de Vila. Foi também nesse período, do fim do século XIX ao início do século XX, que começaram a chegar na região os imigrantes europeus, que vieram a compor depois a maior parte de sua população. Sua emancipação política aconteceu em 24 de fevereiro de 1922, com a eleição do primeiro prefeito municipal, Capitão Belarmino Rodrigues Peres. Em 1969, é instalada a Comarca de Vargem Grande do Sul.

Atualmente a economia do município gira em torno da agroindústria, da prestação de serviços e da indústria. Entre seus principais pontos turísticos está a Casa da Cultura, que foi instalada em um prédio típico da arquitetura urbana do início do século XX, que foi completamente restaurada e reinaugurada em 2006. O prédio histórico foi usado inicialmente para outras atividades, como escola pública, cadeia, Fórum e Biblioteca. Hoje, como Casa da Cultura, abriga um importante centro de memória, composto de Sala de Exposição Itinerante, Salas de Acervo Permanente, Sala dos Imigrantes, Cozinha das Fazendas de Café e Auditório. Outros destinos são a Barragem Eduíno Sbardellini, a Biblioteca Municipal Vítor Lima Barreto, o bosque municipal Nestor Bologna, o Caminho da Fé, o Cristo Redentor, a Praça da Matriz e o Zoológico Municipal.



A destilaria Geest foi criada por Marcelo Moukarzel Maaz e Marcelo de Abreu Maaz, pai e filho, em 2018, em Vargem Grande do Sul. O nome tem origem holandesa, e em uma tradução livre significa alguma coisa como "espírito", o que remete aos destilados produzidos na idade média, que eram chamados de "bebidas espirituosas". Já a Cachaça Vapor, que é o carro chefe da sua produção, foi batizada assim por conta do processo de destilação, que vaporiza o caldo fermentado, e também como referência às caldeiras que fazem funcionar os alambiques.



Bálsamo
39% vol.

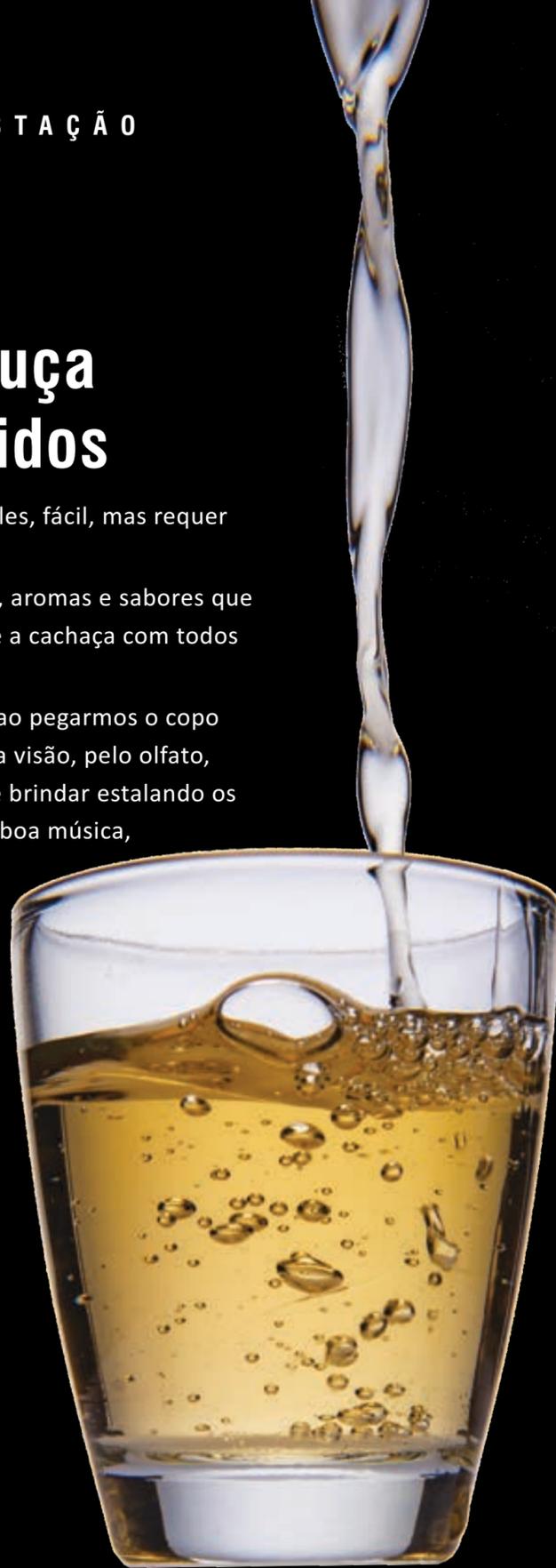
A cachaça aguça todos os sentidos

Apreciar uma boa cachaça é simples, fácil, mas requer alguns cuidados.

É infinita a possibilidade de cores, aromas e sabores que cachaça entrega, por isso, aprecie a cachaça com todos os sentidos.

O Tato é o primeiro que usamos, ao pegarmos o copo adequado. Passamos a seguir pela visão, pelo olfato, paladar e finalmente ao prazer de brindar estalando os copos e quem sabe ouvindo uma boa música, obtendo assim uma experiência sensorial com todos os sentidos.

E fique de boa, cachaça de qualidade não provoca ressaca, mau hálito, boca amarga, ou qualquer inconveniente no dia seguinte. A cachaça, bebida com prudência e moderação, tem efeitos benéficos para a saúde, funcionando como antioxidante.



V I S Ã O



Ela deve ser servida em um copo de vidro, transparente, para que você iniciar essa viagem sensorial. Uma boa cachaça é transparente ou translúcida (turva ou embaçada jamais). Mesmo envelhecida, ela não pode ser opaca e precisa ser brilhante e transparente.

Com a Visão, percebemos sua viscosidade: ao balançar o copo com a cachaça, na borda interna se formarão as lágrimas. A maneira como ela escorre revelará a densidade da cachaça. As mais densas, certamente, terão sabor mais concentrado. Uma boa cachaça “gruda” no vidro e escorre lentamente.



A Cachaça é certamente o destilado com a maior diversidade de cores, aroma e sabores. Certamente você encontrará uma que irá conquistar seu paladar e seu coração.

Dica: pegue 6 tipos de cachaças diferentes, com madeiras, regiões, anos de envelhecimento, teor alcoólico diferente – e deguste com um pequeno pedaço de pão e um gole de água entre uma e outra – isso ajudará a limpar sua boca para que a anterior não interfira na próxima.

O L F A T O



É hora do Olfato. Na minha opinião o mais importante de todos, pois é aqui que a cachaça mostra sua personalidade. São infinitos os aromas que as cachaças podem ter. Doces, herbais, frutados, amadeirados... uma boa cachaça nunca deixará com que o álcool prevaleça sobre essas sensações. Coloque o copo até o seu nariz e respire fundo, repita isso algumas vezes e tente identificar qual o aroma. Uma das coisas mais incríveis é a nossa memória olfativa – a cachaça poderá levar o apreciador a uma viagem no tempo – madeiras que podem te transportar para o guarda-roupas de sua avó ou sentir o gosto de um pudim da sua tia. O aroma tem que ser agradável e te remeter algo bom e especial.



Sinta os diferentes aromas e eleja sua melhor cachaça. A busca da cachaça perfeita é um prazer incrível!

E esteja certo que, ao escolher uma cachaça deste livro, você estará consumindo um produto brasileiro de altíssima qualidade, com 500 anos de história.



P A L A D A R



No paladar, começaremos a entender essa viagem dos sentidos. Tem que ser amigável. Beba um gole (nem pequeno e nem grande) como se fosse um gole de água. Beba devagar, primeiramente soltando o ar dos pulmões, engolindo e depois respirando, em um compasso. Engula sempre com a boca fechada. Ela tem que descer redonda, sem arranhar a garganta. Se abrir a boca no momento que estiver engolindo certamente queimará a sua garganta, queimou a garganta deu ruim. Tente novamente, o mais importante: engolir com a boca fechada.

Retro gosto: A cachaça irá queimar um pouco na região estomacal (nunca na garganta) ao sentir esse calor abdominal, respire fundo pelo nariz e solte o ar pela boca e ela começará a revelar seus mistérios.

Agora é a hora da verdade, é nesse momento, que ela “volta” que você irá “conversar” com a cachaça, nesse momento ela irá contar uma história pra você, e cabe a você nesse momento dizer se gostou ou não dessa história, se ela te entrega algo bom, uma lembrança boa e aí você poderá afirmar se essa cachaça é boa pra você, só você pode dizer qual é a sua melhor cachaça.

Uma boa cachaça pode ser ácida, pode ter uma percepção alcoólica mais evidente, mas nunca será agressiva.

Tecnicamente, o que é cachaça?

Sempre me perguntam:

- Qual é a diferença entre cachaça e pinga? O que a bebida precisa para ser chamada cachaça?

Bom, para ser chamada de cachaça, uma bebida precisa:

1. Ser fabricada no Brasil (não existe cachaça mexicana, chilena, americana...).
2. Ser feita de cana-de-açúcar (cachaça de mel, rapadura, mandioca, banana... é uso do santo nome em vão).
3. Ter de 38% a 48% de graduação alcoólica – mais ou menos que isso, a bebida pode ser chamada de pinga, caninha, aguardente... Pode até ser boa, mas não é Cachaça.



Nascido, fermentado e destilado em Pirassununga, Milton Lima ficou fascinado pela rica e variada tradição na produção de Cachaça de sua cidade no início dos anos 1980. Naquela época, a produção já era industrializada e era possível ver as máquinas a todo vapor, lavando e rotulando as garrafas.

Nos anos 90, inconformado com a supervalorização da tequila em terras tupiniquins, começa a pesquisar o fenômeno da desvalorização da Cachaça e, no início do ano 2000, escreve o TCC "Cachaça do Brasil, da Senzala para a Casa Grande". Este trabalho dá origem ao site cachacas.com, pioneiro em conteúdo exclusivo sobre Cachaça.

De lá pra cá tem atuado de forma constante e consistente na valorização da cachaça dentro do mercado nacional e mundial de destilados, sendo hoje uma das principais referências quando o assunto é a nossa grande bebida nacional.

REALIZAÇÕES

Idealizador dos 18 rótulos étlico-humoristas, em parceria com o cartunista Paulo Caruso e o diretor de arte Luiz Arkhan para o 32º Salão do Humor de Piracicaba

Jurado dos principais rankings de cachaças: como revista Playboy, VIP, Sexy e Prazeres da Mesa

Membro fundador e primeiro presidente da Cúpula da Cachaça

Junto com Luiz Arkhan, revolucionou o mercado das Cartas de Cachaça criando um novo conceito - aplicado em diversos bares, restaurantes e eventos no Brasil e lá fora, com destaque para as Cartas do Cão Véio e Sal Gastronomia do *masterchef* Henrique Fogaça e a do Cachaças Festival na Inglaterra

Membro idealizador e embaixador do 1º Cachaça Festival em Londres e Manchester | UK, onde lançou o primeiro livro especializado em cachaça totalmente em inglês, com a participação de 50 marcas

Proprietário do cachacas.com, site pioneiro sobre cachaça e do canal do YouTube "Um gole de cachaça com Milton Lima"

Proprietário da Cachaçaria Macaúva em Analândia | SP onde há 10 anos se dedica a valorizar o grande destilado brasileiro

Desenvolve projetos interativos e educativos, como o Trunfo das Cachaças

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço à cachaça, a que conecta pessoas, histórias, lugares, aromas e sabores da nossa cultura e a todo suor do trabalhador paulista seja no plantio, na colheita, na destilação e principalmente pelo amor e carinho que cada um tem em todas as etapas de produção do nosso ouro líquido engarrafado. Agradeço a Silvério Crestana, analandense construtor de pontes, sem ele não existiria essa publicação – ao deputado Itamar Borges (na época secretário de agricultura e abastecimento do estado de São Paulo) que acreditou e apostou na importância da cachaça paulista, ao atual secretário interino Francisco Matturo por dar sequência no projeto - Luiz Arkhan por deixar tudo lindo, Marcos Zaniboni pelos belos takes, Sidnei Maschio pela poesia caipira – à competente equipe da secretaria (Apta e Gecca) muito bem representada por Adriana Verdi, Dedico à Paula Peres, meu amor pelo apoio incondicional e paciência infinita.

Um brinde à Cachaça Paulista!

Milton Lima

F I C H A T É C N I C A

Concepção **Milton Lima Projetos Especiais**

Projeto Editorial e Direção de arte **Luiz Arkhan**

Editoração **VWZ Comunicação**

Texto "A Cachaça no Estado de São Paulo" **Sidnei Maschio**

Edição dos textos dos municípios e alambiques **Sidnei Maschio e Mariana Toledo**

Pesquisa **Lúcia Ayumi Kurosu Lomônaco e Milton Lima**

Pesquisa iconográfica **Marcos Zaniboni, Milton Lima e Luiz Arkhan**

Manual de Degustação **Milton Lima**

Fonte gráficos **IBRAC**

Arte gráficos **Guma Bastos**

Agradecimentos **Itamar Borges | Deputado Estadual**

Impresso em junho de 2022

U M P R O J E T O



A P O I O



R E A L I Z A Ç Ã O



SECRETARIA DE
**AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO**



Governador do Estado de São Paulo
Rodrigo Garcia
Secretário de Agricultura e Abastecimento
Francisco Maturro
Secretário-executivo
Adriano Quércia Soares
Chefe de Gabinete
Ricardo Lorenzini
Coordenador do PEA
Alberto Amorim

C R É D I T O S F O T O G R A F I A S *

Amparo

Cidade - Rogério Areais

Analândia

Cidade - Matheus Verzola e Marcos Zaniboni

Bragança Paulista

Cidade e Alambique - Alessandra Toledo

Botucatu

Cidade - Descubra Botucatu

Alambique - Alessandra Toledo

Cabreúva

1 - Danilo Biazin Cabreuva / Vista Aérea

2 - Divulgação

3 - Fernando Henrique

Catanduva

Fotos cidade / Interior da igreja - Marcio Costa

Fotos do Engenho /

Instalações e produto - Lucas Silva

Dracena

Credito das fotos: imagem - Sscity Bludz

Divinolândia

1 - Igreja do Pontal - Marco Antônio

Fiorite do Lago

2 - Cachoeira Marcílio Grespan - Marco

Antônio Fiorite do Lago

3 - Vista do Pontal - Felipe Lange Faria

Alambique e produto - Roberta Simões

Itatiba

Cidade - Alex Cardoso

Alambique - Divulgação

Mairinque

Cidade - Bruno Fabre

Pedra Bela

Cidade 1 - Daniel Mori Paixão

Cidade 2 - Paulo Germano

Rio Claro

Cidade / Balões - Jonas Avelino

Paraibúna

Prefeitura de Paraibuna

Pirassununga

Cidade - Marcos Zaniboni

Produto - Marcos Zaniboni

Ribeirão Bonito

Cidade - Neto Arthur

Santa Rosa de Viterbo

Cidade - Marcelo Zílio

Torre de Pedra

Cidade - Diogo Moreira

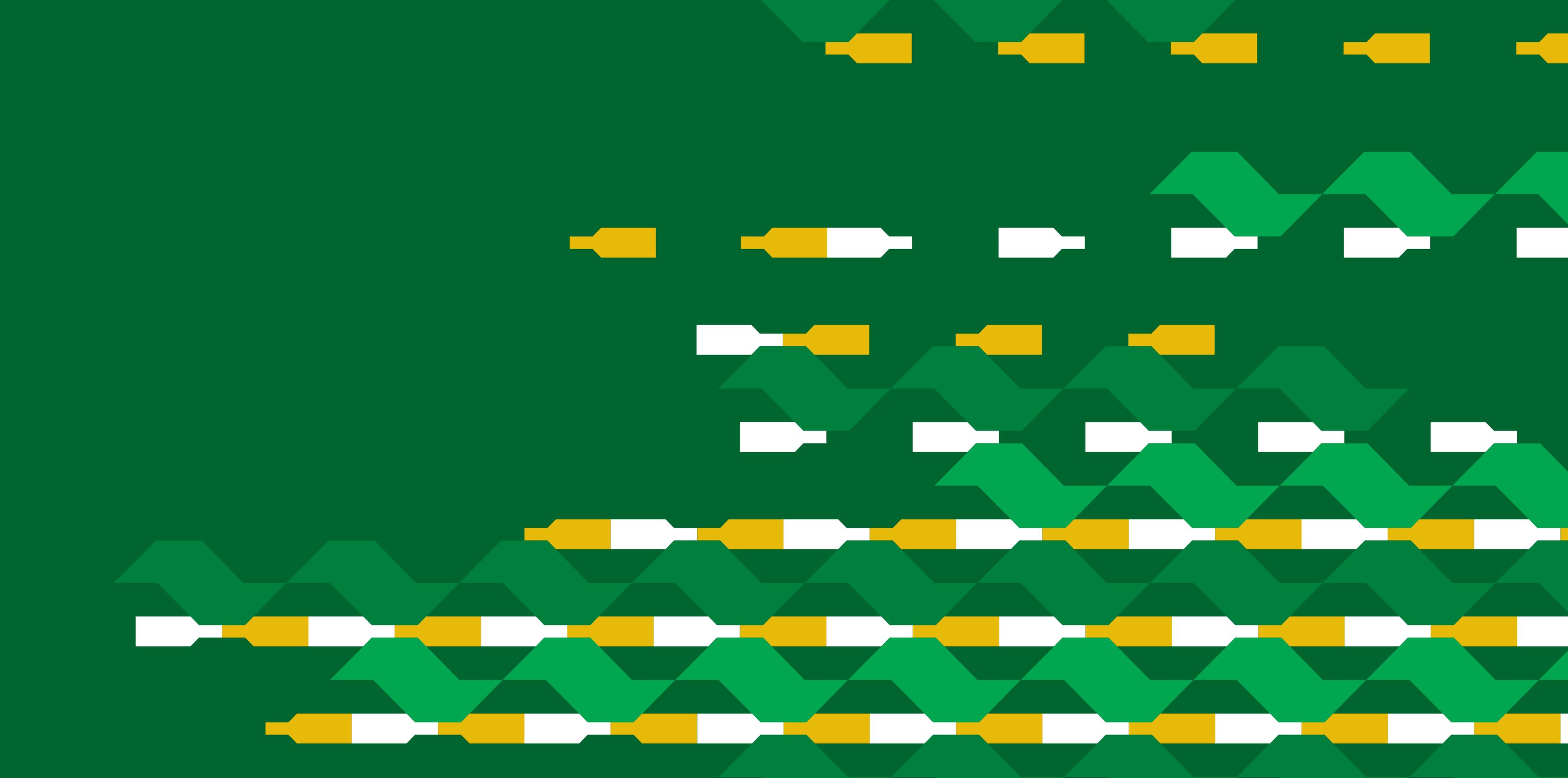
Torrinha

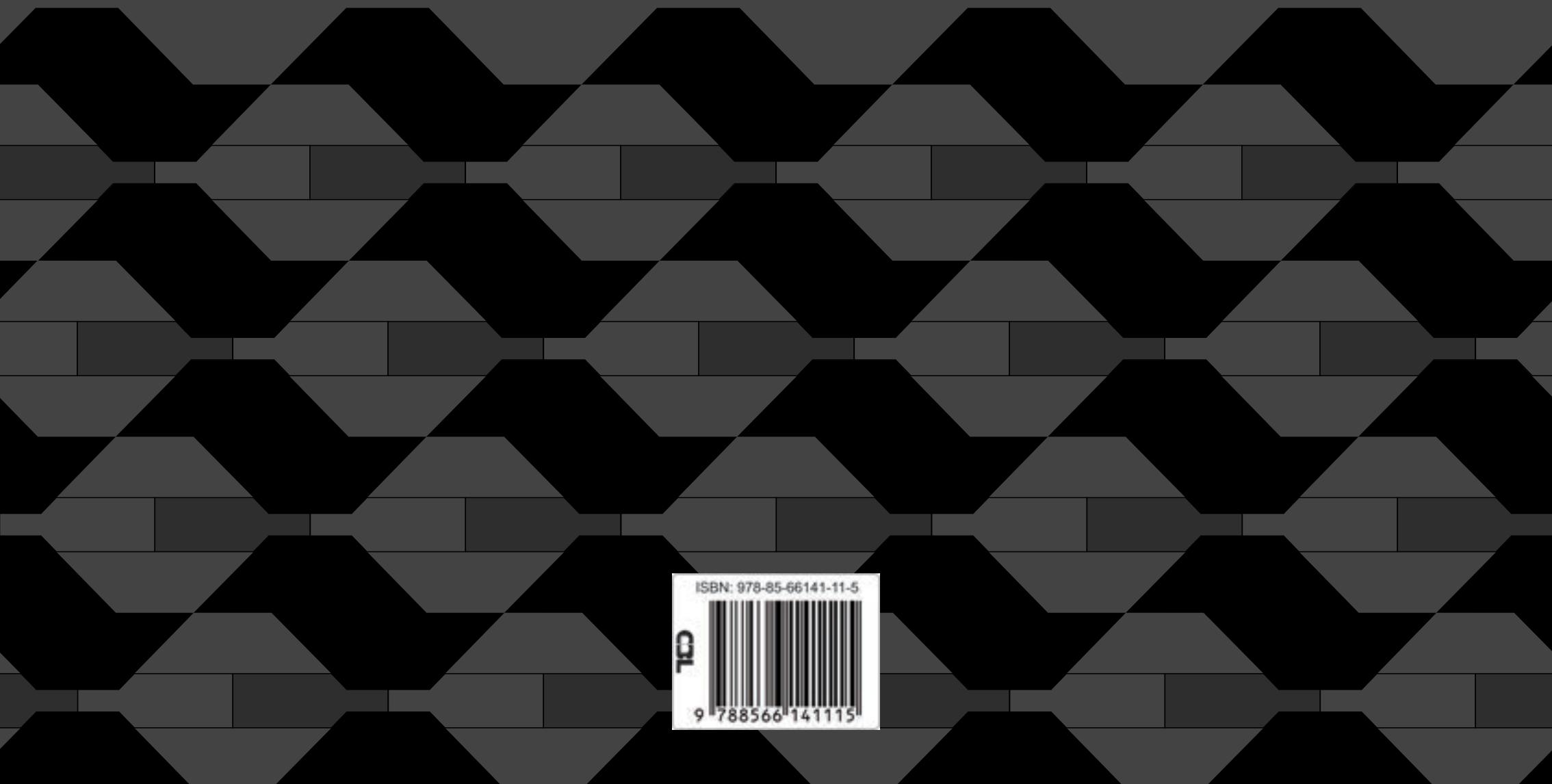
Cidade - Leopoldo Vasselo Sorrila / Santa Ideia Studio

*Os créditos das fotos das cidades que não constam da lista entram como "divulgação"

Francisco Stein, mapas como obras de arte

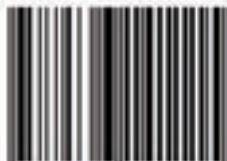
Nascido no Brasil, **Francisco Stein** transforma mapas em verdadeiras obras de arte feitas totalmente à mão. Sua paixão por História e Geografia o tornou referência na modalidade e pode levar de 300 horas a meses para compor cada mapa. Toda obra é digitalizada em alta resolução e impressa em filme de poliéster, o mesmo utilizado no original, tendo como resultado uma tela em fine arte com poucas diferenças de nuances em relação a ele. Trabalhando como Projetista Mecânico durante muito tempo, adquiriu conhecimento e habilidade para trabalhar com pranchetas, nanquim e poliéster, fundamentais para o que seria sua futura profissão: artista. Aliado a tudo isso, **Francisco Stein** ministrou aulas de história por alguns anos e descobriu ser impensável falar sobre História sem ter um mapa para demonstrar onde os fatos se desenrolaram. Tinha o hábito de fazer rascunhos na lousa, depois com esboços de mapas feitos em papel vegetal para apresentação de suas aulas, descobriu um aumento expressivo no interesse dos alunos pela matéria, esse hábito se transformou em talento e talentos são chamados de dons. Tudo isso acabou se transformando em um prazeroso hobby, e hoje se tornou seu ofício mais adorado.





ISBN: 978-85-66141-11-5

CD



9 788566 141115