

## INFORME PUBLICITÁRIO

Sexta-feira, 30 de dezembro de 2011

# cachaça

conceito, mania e qualidade

Jorge Luiz/Divulgação



Patrimônio cultural e imaterial do estado, a cachaça vem sendo cada vez mais valorizada. Primeiro centro produtor da bebida no país e um dos maiores fabricantes nacionais, Pernambuco vem desenvolvendo esforços para que a cachaça ganhe novos mercados no país e no exterior



Destilado popularizou-se devido aos engenhos distribuídos no estado, do Litoral ao Sertão



# História ligada à colonização

Bebida, à base da cana-de-açúcar, serviu como moeda no comércio de escravos

**A** cachaça foi o primeiro destilado da América Latina e sua história pode ser confundida com a própria história do Brasil. Ela surgiu no tempo da colonização portuguesa, descoberta ao acaso por volta de 1530 e 1550. Algumas versões apontam a cachaça como moeda no comércio de escravo e que surgiu na moagem da bagaceira e fermentação para o surgimento de uma bebida à base da cana-de-açúcar.

Dados históricos falam da bebida como suplemento para animais e escravos que deixavam a borra do melaço de cana fermentar por alguns dias e daí extraíam a aguardente. Os escravos realizavam a colheita da cana-de-açúcar e, após o esmagamento do caule, cozinhavam o caldo em grandes tachos até que o líquido se transformasse em melado.

Durante esse processo um líquido grosso era fabricado, e chamado de cagaça. Era de costume

oferecer esse material junto com as sobras da cana para os ani-

## Cachaça serviu até como suplemento para animais

mais. Essa rotina de produção fazia com que a cagaça fermentas-

se. Há quem diga que os animais foram os primeiros a experimentar a cachaça brasileira como suplemento alimentar.

Outras versões falam da mistura que os escravos faziam de melaço velho e fermento com um melaço do dia seguinte. Esse processo provocava a evaporação do líquido que se formava no teto da senzala fazendo com que caísse sobre os fermentos das costas dos escravos, daí o nome "aguardente".

A cachaça aparecia em textos históricos como "vinho de cana" e consumida apenas por escravos. Mas a popularização foi tamanha que a bebida ganhou as mesas dos colonizadores e substituiu as bebidas caras importadas da Europa.

Atualmente, a cachaça ganhou o mundo e está presente em mais de 50 países. Originalmente brasileira, ela faz parte do grupo de destilados mais consumidos no planeta.



# Um destilado de qualidade

Bebida é tida como de alto padrão e mercado interno é o grande consumidor

**A** cachaça é considerada uma das bebidas mais consumidas no Brasil e no mundo. De acordo com dados da Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), ela perde apenas para a cerveja, que ainda detém 88,8% do mercado. A cachaça leva sozinha 6,6% do bolo, enquanto os outros destilados somam 4,6% do mercado brasileiro. A bebida é tida como de alto padrão e possui detalhes que vão desde a fabricação por pequenos produtores artesanais, que somam a grande maioria dos fabricantes no país, às grandes destilarias.

Pernambuco é o segundo principal estado produtor de cachaça do país, ficando atrás apenas de São Paulo. As empresas da região têm encarado a cachaça como bebida de alto padrão e avistado o setor como peça fundamental na economia. "Pernambuco tem na produção de cachaça uma importante atividade econômica e com uma grande contribuição, tanto no cenário nacional quanto no internacional", avalia Carlos Lima, presidente do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac). "Ela não deixa a desejar para nenhum destilado produzido mundialmente".

Quando se fala na produção em nível nacional, 99% dela são consumidos pelo mercado interno.

São 40 mil produtores da bebida, com cerca de quatro mil diferentes marcas. Dos 40 mil, apenas 1% é de grandes produtores. O Brasil tem capacidade para produzir 1,2 bilhão de litros por ano. Mesmo com a bebida em alta, segundo Carlos Lima, o mercado externo precisa ser mais explorado. "Muito ainda precisa ser feito no sentido de promoção da cachaça no mercado internacional", aponta o presidente do Ibrac. "Um



Divulgação

São quarenta mil produtores da bebida, que é tida como de alto padrão, com cerca de quatro mil diferentes marcas espalhadas por vários cantos do país

dos principais entraves para o incremento das exportações é a falta da existência de um programa de promoção comercial com apoio governamental".

Desde que foi criado, em 2006, o Ibrac conta com várias empresas e instituições associadas em todo o território nacional. Foi o primeiro esforço do setor envolvendo grandes, médias, pequenas e microempresas, além de entidades de classe do setor. Para dar mais visibilidade à cachaça no mundo, o Ibrac assinou um convênio com o Sebrae em Pernambuco para o acompanhamento do processo de reconhecimento internacional da bebida, em especial nos Estados Unidos. "Essa é uma iniciativa única, de um Sebrae estadual, onde os beneficiados serão os produtores de cachaça do Brasil todo. Uma vez que se consiga esse reconhecimento nos EUA, produtores de norte ao sul do país serão beneficiados", prevê Carlos Lima.



**SINDICAPE**

O Sindicape parabeniza a APAR - Associação Pernambucana dos Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura. A Cachaça Pernambucana, feita com cana de qualidade, ultrapassa fronteiras.

**Gerson Carneiro Leão**  
Presidente



# Destilarias fazem bonito

Produção artesanal também garante fatia de mercado, segundo entidade do setor

Jorge Lutz/Divulgação



Produtores de vários estados e países visitam engenho na Zona da Mata Sul do estado durante Salão da Cachaça

O brasileiro adotou a mania de degustar e saborear a cachaça, prata da casa. Seja em bares, restaurantes ou até em botequins, a bebida à base da cana-de-açúcar tem como marca registrada o processo de fabricação, que pode fazer toda a diferença. Das destilarias que controlam tudo ao pinga-pinga dos alambiques artesanais, o final sempre agrada ao paladar brasileiro.

As destilarias pernambucanas abrangem grandes empresas do mercado da cachaça. É o caso da Destilaria Liberdade, localizada no município de Escada, a 55 quilômetros do Recife. "Somos a maior destilaria de cachaça do Nordeste e nossa produção é vendida para grandes empresas como a Pitú", conta Ismael Fortunato, gerente de produção industrial da empresa. Ainda segundo ele, os clientes menores não representam nem 1% das vendas.

Mesmo que de menor porte, algumas destilarias também abocanharam uma fatia do mercado. É o caso do Engenho São Pedro, em Ribeirão, na Zona da Mata Sul, o segundo menor produtor do estado. Ernesto Gonçalves, um dos sócios do engenho, diz que os clien-

tes em grande escala, como a Pitú, fazem a diferença para o pequeno produtor: "A produção industrial de cachaça no estado só vale a pena para quem tem cota de venda junto às indústrias grandes".

Segundo Margareth Rezende, diretora da Associação de Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura de Pernambuco (Apar), a qualidade da cachaça pernambucana é indiscutível: "Produzimos cachaça de alta qualidade. Podemos discutir o gosto, se é envelhecida ou não, mas qualidade não podemos discutir".

Os produtores associados à Apar têm registro no Ministério da Agricultura. "Eles são acompanhados e seguem à risca a legislação brasileira em termos de produção, qualidade e padrão de identidade da cachaça", completa Rezende. Outra vantagem para a qualidade do processo produtivo é o baixo índice de informalidade. Todas as empresas passam por uma prova de qualidade através de um laboratório creditado pelo Inmetro. "Além do laboratório do Itep, que faz a análise da cachaça, as grandes empresas também possuem seu próprio sistema de análise", esclarece a diretora da Apar.

A INDÚSTRIA DA CANA-DE-AÇÚCAR EM PERNAMBUCO  
É PIONEIRA NA HISTÓRIA DO BRASIL.



70 anos

SINDICATO DA INDÚSTRIA DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL  
NO ESTADO DE PERNAMBUCO

Cais da Alfândega 130 CEP 50030-100 Bairro do Recife  
Recife Pernambuco Brasil

sindicucar@sindicucar.com.br www.sindicucar.com.br

Telefone 81 2137 7622 Fax 81 2137 7623



# “Branquinha” famosa

A Pitú conquista o mercado internacional e está presente em mais de 50 países

Muita gente que gosta de cacheça certamente não imagina a dimensão que a bebida tomou com a instalação de grandes indústrias e o melhoramento da qualidade. Em Pernambuco, a “branquinha”, produzida em grande escala pela Pitú, é produto exportado para todos os continentes. No mercado há mais de 70 anos, direto de Vitória de Santo Antão, e a segunda maior produtora de cacheça do país, ela está presente em mais de 50 países mostrando o quanto é importante para o comércio local e do estado.

Com uma produção anual de 86 milhões de litros para o mercado interno e 2,5 milhões para o externo, a Pitú é a líder de mercado no Nordeste e no quesito exportação é a preferida dos alemães. A preocupação com a qualidade sempre fez a bebida chegar nesse patamar. Segundo o diretor comercial da empresa, Alexandre Ferrer, esse é o segredo que conquista o público. Entre os destaques está a Pitú Gold, uma cacheça requintada, envelhecida em barris de carvalho.

A preferência alemã pela Pitú está baseada no consumo. De acordo com a diretora de mercado externo, Vitória Cavalcanti, o país é o que registra o maior consumo. Ela ainda diz que o mercado europeu não é uma conquista recente. Foi conquistado há cerca de 20 anos. Mas, foi entre 1999 e 2001 que a Pitú comemorou a expansão com o aumento das exportações que chegaram a 56% em todo mundo, mais uma vez destaque para a Europa e os Estados Unidos.

O leque de produtos da Pitú vai além da cacheça. A empresa chega ao mercado também com a vodka Bolvana e o Vinho do



Jorge Luiz / Divulgação

Ivaldo Reges / Divulgação

Jorge Luiz / Divulgação



Frei, além de variedades da aguardente com misturas como a Pitú Limão e a Pitú Cola. Fundada em 1930 pelas famílias Cândido Carneiro e Ferrer Moraes, a empresa iniciou os trabalhos fabricando vinagre e bebidas à base de maracujá e jenipapo. Somente em 1948 ganha o nome de Engarrafamento Pitú Ltda.. Hoje, quem cuida dos negócios é a terceira e quarta gerações das duas famílias.



De cima para baixo: Aloísio Ferrer, Elmo Carneiro e Paulo Ferrer na linha de produção da Pitú, mais Alexandre Ferrer e Maria das Vitórias, que conduzem os destinos da famosa empresa de Vitória de Santo Antão



PATRIMÔNIO CULTURAL  
IMATERIAL. ESTAMOS  
FALANDO DA CACHAÇA.  
MAS BEM QUE PODERIA  
SER DA PITÚ.

PITÚ. MANIA DE BRASILEIRO.



BEBA COM MODERAÇÃO



# Para o paladar responsável

Destilaria JB produz aproximadamente 160 mil litros do produto por dia

**P**apel à parte de quem fabrica, a distribuição da cachaça faz o produto chegar aos paladares do Brasil e do mundo. Esse é um dos papéis da Destilaria JB, que atualmente produz cerca de 160 mil litros de cachaça por dia, além de fabricar açúcar e álcool. O produto pernambucano parte através dos portos de Suape, em Pernambuco, e Cabedelo, na Paraíba, com destino a outros países, entre eles Alemanha e Holanda.

Em 2011, a Destilaria JB aumentou a produção de açúcar em aproximadamente 50% e elevou de 18 megawatt/hora para 22 megawatt/hora a geração de energia através da usina termoeletrica (UTE) Pirapama, atividade que também integra o Grupo JB.

Com mais de 40 anos de experiência, o Grupo JB destaca-se no segmento agroindustrial pela diversidade e capacidade produtiva, atendendo aos mercados nacional e internacional de açúcar, álcool, gás carbônico, energia, combustíveis, armazenagem e indústria química.

São cinco mil empregos diretos e 20 mil empregos indiretos, o que possibilita ao grupo contribuir com o desenvolvimento sustentável da região.

Considerada a maior produtora de cachaça do Nordeste, a Destilaria JB conta com 300 funcionários que participam da fabricação da bebida, além do açúcar VHP e cristal de exportação, álcool. CO2 (carbogás) e na unidade termoeletrica. Na área agrícola são mais de três mil pessoas trabalhando.

O processo de fabricação da cachaça começa com a pesagem da cana-de-açúcar e a seleção para análise. Em seguida, é realizada a extração do caldo na moenda pa-



Carlos Beltrão, diretor do Grupo JB, exhibe o certificado de Inteligência Empresarial, recebendo-o das mãos dos executivos Fernando Mota e André Vercelli

ra que o produto seja colocado no estágio de fermentação. A etapa posterior trata da destilação do vinho fermentado que segue para as colunas de destilação do produto na fase final da cachaça.

Além da cachaça, a JB produz açúcar que atende todo o mercado nacional e internacional, em especial países da Europa, Ásia e África Meridional. São cerca de 10 mil sacos por dia, oriundos da cana plantada de uma área com 20 mil hectares. Depois do produto pronto, o trabalho fica por conta do setor de controle de qualidade com um laboratório industrial que controla todo o processo de fabricação até chegar ao produto final. A equipe trabalha na análise da matéria-prima, extração do caldo, fermentação do caldo, destilação e o produto acabado.



Bebida vem ganhando mais espaço em lugares sofisticados do país e do mundo, na composição de diversos drinks

Jorge Luiz/Divulgação

Pedro Luiz/Divulgação



# Reúso do bagaço

## Resíduo é utilizado até na fabricação de cimento

**E**ngana-se quem pensa que a cana-de-açúcar é matéria-prima apenas para fabricação do açúcar e cacheça. A produção de aguardente consegue aproveitar 100% da planta. Após o processo de moagem, o bagaço serve, entre outras utilidades, para adubo ou para queimar nas caldeiras gerando energia nas usinas e indústrias.

As etapas de produção no reaproveitamento de resíduos estão divididas em duas partes. A moagem na produção de aguardente aproveita-se apenas o caldo da cana, na maioria das vezes o bagaço é desperdiçado. No

reaproveitamento, esse bagaço pode ser queimado para aquecer as caldeiras. Dessa forma, as destilarias garantem a auto-sustentabilidade na geração de energia. A Destilaria Liberdade, localizada na cidade de Escada, na Mata Sul do estado, consegue com o aproveitamento gerar 3,2 megawatts/hora de potência, o suficiente para manter mais de 50 mil lâmpadas de 60 watts acesas.

A segunda parte no quesito reaproveitamento cuida da etapa final, na destilação da cacheça. A bebida é separada do vinho e na sobra fica um líquido deno-

minado vinhaça. As indústrias estão aproveitando esse líquido na fertirrigação (processo de aplicação simultânea de fertilizantes na água) e no complemento do adubo da terra onde será plantada a cana. Algumas indústrias ainda utilizam o resto do bagaço na produção de celulose, a exemplo do papel de embalagem na produção de flores.

### Pesquisa

Em São Paulo, pesquisadores conseguiram transformar o bagaço da cana em matéria composta na fabricação de cimento. O produto, chamado de Fi-



Destilarias garantem sustentabilidade com o aproveitamento do bagaço da cana

brocimento, é composto por água, polpa celulósica, fibra sintética - como alguns tipos de plástico e cimento, mas o pesquisador Ronaldo Soares, que é da Escola de Engenharia de São Carlos (EESC), em São Paulo, está substituindo parte desses elementos por fibra do bagaço da cana-de-açúcar e cinzas da queima do material.

O projeto foi desenvolvido pela EESC. Soares estima que a cada tonelada da planta processada, cerca de 250 quilos torna-se bagaço. A pesquisa constatou que o produto feito com esse tipo de matéria-prima tem resistência similar ao produzido pelas indústrias. Para isso, foram feitos testes após a cura do cimento sob condições adversas como sol e chuva.

O SABOR DE SUCESSO DA  
CACHAÇA DE PERNAMBUCO  
TEM A NOSSA MARCA



[www.grupojb.com.br](http://www.grupojb.com.br)



# Consumo deve ser consciente

Associação de produtores defende que bebida deve ser consumida com responsabilidade

A cachaça já conquistou os mais diversos paladares no país e ganha o mundo através dos incentivos de exportação das grandes indústrias. No Brasil, ela é única e reina no consumo com 99% do que é produzido, mas nesse paralelo de comemoração pelo crescimento do produto, as entidades ainda brigam pela quebra de barreiras e buscam massificar ainda mais o consumo da cachaça como bebida de alto padrão e detentora dos mais requintados processos de fabricação.

Em Pernambuco, o padrão de qualidade na fabricação é conferido de perto por órgãos fiscalizadores, entre eles a Associação de Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura de Pernambuco (Apar) que tem como meta para 2012 capacitações que envolvam donos de bares e restaurantes. "Está no planejamento do próximo ano começarmos a fazer umas capacitações nos mais diversos estabelecimentos para criar consciência e cultura, para as pessoas se orgulharem do produto nacional", adianta Margareth Rezende, diretora da Apar.



Fotos: Jorge Luiz/Divulgação

Pretensão da Apar é "colocar a cachaça no patamar que ela merece", orientando para que seja apreciada e degustada com responsabilidade

## Destaque

Segundo a dirigente, a pretensão com esse tipo de trabalho é chegar ao que acontece em países que produzem algum tipo de bebida. "Como acontece na Escócia, onde as pessoas só bebem o uísque, ou no México com a tequila. Infelizmente, no Brasil ainda existem pessoas que sentem vergonha em beber cachaça. Em muitos restaurantes é comum encontrar drinques com vodka ou uísque, mas nem sempre com cachaça", comenta Margareth Rezende.

Para 2014, uma das grandes preocupações da Apar é conquistar novos horizontes para a bebida. "Vamos colocar a cachaça no patamar que ela merece", garante Margareth. O consumo consciente também é tratado pela associação. "Não queremos induzir as pessoas que não bebem bebida alcoólica a consumi-la, mas se já consomem por que não bebê-la ao invés do uísque?", questiona a diretora da Apar. "Orientamos para um consumo consciente, com responsabilidade".



Cachaça pernambucana é presença marcante na gastronomia regional, acompanhando pratos típicos



# Avanços assinalam produção

Copa do Mundo de 2014 é vista como boa oportunidade para divulgação da cachaça

Jorge Luiz/Divulgação

**P**roduto genuinamente brasileiro, a cachaça conquistou o paladar nacional, seja ela de alambique ou industrial, pura ou misturada com frutas em forma de drinques. Noventa e nove por cento da bebida ainda são consumidos por aqui, mas mesmo com avanços no setor de exportação e no trabalho de entidades como a Associação de Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura de Pernambuco (Apar), a cachaça não é tão explorada como deveria lá fora.

Segundo o Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), em 2009 foram exportados 10,83 milhões de litros gerando uma renda de US\$ 15,58 milhões. Mesmo assim foi pouco diante da produção anual que ultrapassa 1,2 bilhão de litros no Brasil.

Para a diretora da Apar, Margareth Rezende, ainda falta muito para que o produto possa conquistar novos mercados. Apesar disso, ela destaca Pernambuco como pioneiro nos avanços da cachaça. "Nós estamos sendo um estado piloto nas ações exatamente para fazer o setor crescer e atingir o patamar que ele deveria estar. É um trabalho de formiguinha que a gente já vem fazendo e implantando as metas", comenta a dirigente.

“

**Estamos sendo um estado piloto para fazer o setor crescer e avançar mais”**

Margareth Menezes, diretora da Apar



Segundo maior produtor do país, depois de São Paulo, Pernambuco vem desenvolvendo um trabalho para maior colocação da cachaça no mercado externo

Uma das ações é fazer com que o governo americano reconheça a bebida brasileira como cachaça. "A gente está com um processo nos Estados Unidos para que a cachaça seja reconhecida com esse nome, por que hoje nós entramos no mercado deles como derivado do rum. O governo brasileiro está nos apoiando e acompanhando junto com o Ministério das Relações Exteriores e a Embaixada Brasileira", revela Margareth.

A Copa do Mundo de 2014 é vista como um bom momento para divulgação e comercialização da cachaça. Lançado recentemente, o Guia da Cachaça vai ajudar na propagação da bebida no evento. "Estamos fazendo um trabalho de bastidores para que possamos expandi-la nacionalmente. Como segundo maior produtor do Brasil, depois de São Paulo, Pernambuco acompanha uma situação promissora", pontua a diretora da Apar.

**CACHAÇA DE PERNAMBUCO.  
CANA DE QUALIDADE.**

**Através da APAR, Pernambuco  
é destaque no Brasil e no mundo.**

Alexandre Andrade Lima  
Presidente AFCP





# A marca do ciclo do açúcar

## Engenhos se distribuem do Litoral ao Sertão, definindo a história pernambucana

O cultivo da cana-de-açúcar deu-se pela necessidade imperativa de colonizar e explorar um território até então sem muita importância econômica para Portugal. Vários foram os motivos para a escolha da cana, entre eles a existência no Brasil do solo do massapé, propício para o cultivo da cana, além de ser um produto muito bem cotado no mercado europeu – destinado unicamente à exportação e capaz de gerar valiosíssimos lucros, transformando-se no alicerce econômico da colonização portuguesa no Brasil entre os séculos XVI e XVII.

As primeiras mudas foram trazidas da Ilha da Madeira por Mar-

tim Afonso de Souza, responsável pela instalação do primeiro engenho em São Vicente, no ano de 1533. Em seguida, muitos outros se proliferaram pela costa brasileira. O Nordeste, principalmente o litoral pernambucano e baiano, sorveu a maior parte da produção açucareira da colônia.

A maior contribuição dos engenhos, porém, foi estar em um ponto bastante privilegiado, facilitando o escoamento e agilizando a chegada do produto aos mercados consumidores. O posto mais elevado na complexa sociedade açucareira cabia ao senhor de engenho – o proprietário dos complexos agroexportadores –, que desfrutava de admirável status social.

A prosperidade da produção açucareira no Brasil chamou a atenção dos holandeses que, em 1630, invadiram Pernambuco, maior produtor de açúcar da época. Os flamengos passaram então a trabalhar no local, adquirindo a experiência necessária do cultivo da cana-de-açúcar para, após sua expulsão, poderem utilizar este aprendizado, e foi o que aconteceu. Após a expulsão, foram para as Antilhas, onde prosseguiram com a cultura do açúcar, passando a ser durante os séculos XVII e XVIII, concorrentes do Brasil no abastecimento do mercado europeu.

Porém, no século XVIII, a Holanda se supera na construção de uma indústria açucareira e

no abastecimento do mercado europeu, e faz com que o Brasil perca o monopólio do açúcar, desvirtuando o quadro político-econômico vigente na época. O século XVIII pôe fim ao ciclo da cana-de-açúcar no Brasil

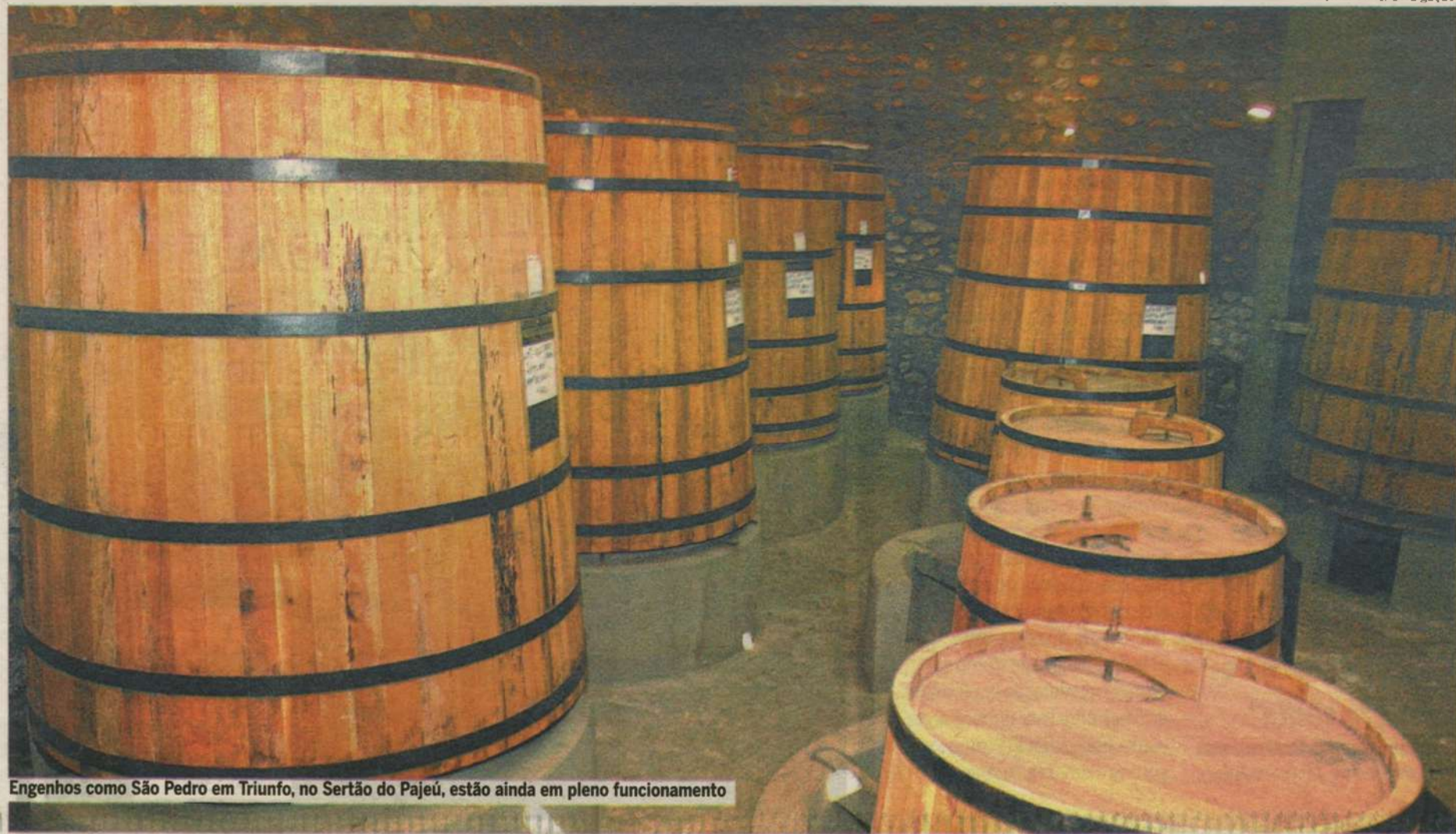
### Interior

Um dos berços da civilização do açúcar, Pernambuco teve um papel importante no desenvolvimento dessa atividade econômica no Brasil. Poucos engenhos ainda podem ser vistos em produção no interior do estado, como o São Pedro, em Triunfo, no Sertão do Pajeú. Lá, inclusive, é produzida a Cachaça Triunfo, conhecida internacionalmente, além de outros

produtos derivados da cana-de-açúcar como a rapadura.

Triunfo, por sinal, é uma das cidades que integra o polo rapadureiro do estado, juntamente com a vizinha São Cruz da Baixa Verde, que congrega até os dias atuais mais de 20 engenhos rústicos ainda em atividade. Outros engenhos, a exemplo dos existentes em Vicência, na Zona da Mata Norte, tornaram-se ponto de visitação turística, como representantes de um importante período da história pernambucana. Na Mata Norte ainda encontra-se o Museu da Cachaça, fundado em 1998, na cidade de Lagoa do Carro, e que guarda o maior acervo de cachaças do mundo.

Ademar Filho/Divulgação



Engenhos como São Pedro em Triunfo, no Sertão do Pajeú, estão ainda em pleno funcionamento