

APENAS R\$ 24,90/mês

ASSINE A OESTE

PUBLICIDADE

Revista Oeste » Artigos » Edição 219 » A rainha dos destilados



A cachaça foi o primeiro destilado produzido nas Américas | Foto: RHJPhOTOS/Shutterstock

| EDIÇÃO 219

## A rainha dos destilados

A cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil, depois da cerveja

**EVARISTO DE MIRANDA** - 31 MAIO 2024





*“Assim que os homens aparecem no passado distante da História, os vemos viciados no uso de certas substâncias cuja finalidade não é alimentá-los, mas proporcionar-lhes, quando sentirem necessidade, um estado temporário de euforia e conforto agradáveis, uma sensação de aumento do bem-estar subjetivo.”*

**(Louis Lewin, farmacologista berlinense, 1850-1929)**

**C**om a proximidade do inverno e a queda progressiva das temperaturas, aumenta o consumo de destilados. Entre eles, reina a cachaça. **Cachaça** é a denominação legal de uma aguardente de cana produzida apenas no Brasil. Sua matéria-prima exclusiva é o mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar e outros subprodutos da produção do açúcar. Seu teor alcoólico deve estar entre 38% e 48% em volume a 20 °C (**Decreto nº 4.851/2003, artigo 92**). Fora desses critérios, a aguardente recebe muitas **denominações** (“caninha”, “pinga”, “malvada”...). Não o *label* de cachaça, reconhecido em vários países.

A palavra “cachaça” tem **origem espanhola**. “Cachaza” designa “*espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego*” (**Dicionário Histórico da Língua Espanhola**). Em português, a palavra derivou para designar o produto



Entrar  

todos os continentes. Foi longo o caminho para chegar à cachaça.

As **bebidas fermentadas** existem desde o Neolítico. Quase tão arcaicas quanto a agricultura. Os traços mais antigos de álcool (de 8 mil anos atrás) foram achados em potes de vinificação na Geórgia (região de **Shulaveri**). Na China, em Jiahu, encontraram-se **sinais da fermentação** de mel, uvas selvagens, arroz e milho (de 7000 a.C. a 6600 a.C.).

O **hidromel** é uma das mais antigas bebidas alcoolizadas. A ele deve-se a **lua de mel**. No Império Babilônico, era costume o pai da noiva

Pushnews

er ao genro tanto hidromel quanto possível, no mês seguinte ao casamento. Esse mês, lunar, era chamado de lua de mel. Na Grécia Antiga, o hidromel era a ambrosia ou o néctar dos deuses. Era consumido por celtas e *vikings*.

O hidromel é uma das mais antigas bebidas alcoolizadas | Foto: Kuttelvaserova Stuchelova/Shutterstock

A **cerveja** resulta da fermentação de cereais e é tão antiga quanto o hidromel na Ásia, na Mesopotâmia e no Egito dos faraós.

Trabalhadores das pirâmides eram **pagos com cerveja**, considerada mais saudável (e nutritiva) em comparação às águas do Nilo.

O **vinho** é obtido pela fermentação da uva (vinificação). O filósofo grego **Teofrasto** aborda o vinho no ***Tratado da Embriaguez*** (300 a.C.), assim como Aristóteles (***Do Uso do Vinho e da Embriaguez***).

Incorporados à eucaristia pelo Cristianismo, uva e vinho espalharam-se com a **civilização cristã**.

A **chicha** é uma bebida alcoolizada, feita sobretudo de milho e quinoa (*Chenopodium quinoa*), consumida por populações tradicionais nos

No Império Inca, a chicha era utilizada em rituais religiosos.

O **pulque** resulta do suco e da seiva fermentados do agave (*Agave americana*), e era consumido por maias, astecas e povos da Mesoamérica. Não é uma cerveja. Seu principal **carboidrato** é um complexo de **frutose**, e não de **amido**.

A **tiquira**, do Norte e do Nordeste do Brasil, uma bebida alcoolizada feita de mandioca, e o **cauim**, de outras partes do país, derivado do milho, são consumidos por povos indígenas. Na Amazônia, o **caicuma** é feito de milho e mandioca.

A maioria dessas bebidas tradicionais são cervejas de cereais, frutas e tubérculos, como a **kasiksi**, cerveja de banana da África do Leste; o **dolo**, de milheto e sorgo, da África subsaariana; e o **saquê**, de arroz, do Japão.

Não há como obter alto teor alcoólico apenas pela **fermentação**. A quantidade inicial de açúcares e a interrupção do processo pela concentração do álcool produzido limitam o teor a cerca de 18%. Só a destilação pode aumentá-lo.

A **destilação** é um processo de separação de uma mistura homogênea de líquidos, cujas temperaturas de ebulição são diferentes. Uma fonte de calor separa um gás do líquido, logo recuperado por condensação.

Estoque de cachaça em Paraty, no Rio de Janeiro | Foto: A. Ricardo/Shutterstock

Babilônicos utilizavam técnicas de **sublimação** para preparar essências e perfumes (do latim “*per fumus*“, “pela fumaça”, “vapor”). **Aristóteles**, **Plínio, o Velho**, e **Alexandre de Afrodísia** (século 3º a.C.) relatam processos com base em evaporação, como a dessalinização.

No início da Era Cristã, alquimistas gregos criaram processos de destilação. **Dioscórides**, fundador da farmacologia, em ***De Materia Medica*** descreve uma forma de destilação. Sobre a mistura aquecida estendia-se um manto de lã bem limpo. “*Essa lã umedecida pela ação dos vapores ascendentes é torcida num vaso e o procedimento repetido enquanto dure o cozimento.*”

Do século 2º ao 4º, o aumento da demanda por licores aperfeiçoou as destilarias. A primeira descrição de um “alambique” é do alquimista grego **Zósimo de Panápolis** (século 4º). Alquimistas no Oriente Médio (século 7º) aperfeiçoaram a destilação para purificar óleos, ésteres

Pushnews

perfumes e álcool. Entre eles, no ano 800, destacou-se **Jabir ibn Hayyan**, conhecido no Ocidente como Geber, o pai da química árabe.

Geber enunciou vários procedimentos químicos e sistematizou a análise quantitativa de substâncias. Descreveu vários instrumentos, dentre eles o alambique (do **árabe** الأنبيق, **transliteração** de “*al-anbiq*“, do **grego** “*ambix*“), cuja estrutura básica e o nome ainda são utilizados. Para obter melhor resfriamento e maior quantidade do destilado, Geber desenvolveu o bico prolongado do alambique, aplicado até hoje (**colunas de destilação**).

Pushnews

Geber, o pai da química árabe, descreveu o alambique, cuja estrutura básica e o nome ainda são utilizados | Foto: Reprodução/British Library

**No século 11, a invenção do tubo em espiral de resfriamento revolucionou as destilarias, com obtenção mais rápida e maior das**

Pushnews

ncias extraídas. A repetição do procedimento levou a bebidas com um teor alcoólico bem superior às de fermentação: os destilados.

A cachaça é um destilado. Sua história no Brasil coincide com o povoamento português, a expedição de Martim Afonso de Sousa e a fundação da Vila de São Vicente (1532). Em sociedade com comerciantes portugueses e flamengos, Martim Afonso, governador da Capitania de São Vicente, criou a manufatura açucareira de larga escala ao construir o **Engenho do Trato**.

Sua estrutura era completa: engenho d'água, casa da moenda, casa das fornalhas, casa das caldeiras ou dos cobres, casa de purgar, pastos para os animais e carros de boi para colheita. O engenho trouxe prosperidade ao assentamento português e à Capitania de São Vicente.

Em 1540, quando o engenho foi vendido a Erasmo Schetz, seus produtos já eram negociados com italianos, holandeses, franceses, portugueses e alemães. A família Schetz, católica, ligada aos jesuítas, ergueu uma capela dedicada a São Jorge. O **Engenho São Jorge dos Erasmos** produzia açúcar (exportação), rapadura e aguardente (consumo interno). Funcionou até o século 18.

Em 1584, **Gabriel Soares de Sousa**, em seu **Tratado Descritivo do Brasil**, cita na Bahia 40 engenhos: “21 que moem com água e 15 que moem com bois, e quatro que se andam fazendo”. E, entre eles, “oito casas de cozer meles [*méis*], de muita fábrica e mui proveitosas”, termo associado a alambiques de cachaça. Do século 16 à metade do 17, engenhos e *casas de cozer méis* se multiplicaram.

O primeiro engenho de açúcar no Brasil, construído em 1516 na Feitoria de Itamaracá (Capitania de Pernambuco) por **Pero Capico**, talvez tenha produzido alguma cachaça. Com certeza, a produção de cachaça no Brasil teve **início entre 1520 e 1532**. E segue, sustentável, há cinco séculos.

A cachaça foi o primeiro destilado produzido nas Américas, bem antes do **pisco** de uva (1574), da **tequila** de agave azul (final do século 16) e do **rum** de cana. A **primeira menção escrita** do rum é de 1688, na ilha inglesa de Barbados, descoberta pelo navegador português Pedro

Pushnews

Os em 1532 e assim nomeada. Os britânicos colonizaram-na em 1627 e plantaram a cana em 1630. Cem anos depois de Portugal colonizar o Brasil, destilaram o rum.

Segundo o **Instituto Brasileiro da Cachaça**, a cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil, depois da cerveja (esta só perde no mundo para chá e café!). O consumo de cachaça é superior ao de uísque e ao da vodca. Sua parte no mercado de destilados é de 86%. Movimenta cerca de R\$ 16 bilhões por ano e é o **terceiro destilado mais consumido** do mundo. A produção de cachaça é de 1,3 bilhão de litros por ano: 70% industrial e 30% artesanal. São Paulo é o maior produtor industrial: cerca de 44% da produção nacional e **48% das exportações**. Minas Gerais **lidera na cachaça artesanal**, superior a 300 milhões de litros por ano.

A cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil, depois da cerveja | Foto: Shutterstock

Quase 7 mil marcas de cachaça estão registradas no Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (**Inpi**). No passado, os **rótulos** eram veículos de **comunicação de acontecimentos políticos, sociais** e de registros históricos. No **Museu da Cachaça** (em **Lagoa do Carro**, Pernambuco) há mais de 15 mil rótulos. Cerca de 40 mil agricultores,

Pushnews **l**oria **pequenos e informais**, produzem cachaça, mesmo em áreas inadequadas ao plantio da cana-de-açúcar.

A produção **cresce em qualidade**. Diferentemente de outros destilados, a cachaça, quando armazenada, é envelhecida em mais de 30 tipos de madeira. Resultado: variedade de cores, aromas e sabores. A **Indicação Geográfica**, na modalidade Indicação de Procedência, dada pelo **Inpi**, sempre certifica **novas cachaças**. A cadeia produtiva da cachaça gera mais de 400 mil empregos diretos e indiretos.

**Cerca de 6,9 litros de cachaça são consumidos por brasileiro ao ano. Ela é companheira do brasileiro no prazer, na alegria e na tristeza**

Em 2023, o Brasil **exportou** mais de US\$ 20 milhões em cachaça para quase cem países, cerca de 10 milhões de litros, por meio de uma centena de empresas e cooperativas exportadoras. Os principais destinatários são Alemanha, Estados Unidos, Portugal, França e Itália. Agora, a Austrália entrou na lista. O país exigia envelhecimento em barril de madeira aos destilados importados. Exigência incompatível com a produção da cachaça, não envelhecida. Após **gestões** em Camberra e na OMC, em março de 2024 abriu-se o mercado australiano à exportação da cachaça brasileira.

Todas as bebidas alcoólicas são **valorizadas e reprovadas**. Cerca de 6,9 litros de cachaça são consumidos por brasileiro ao ano. Ela é companheira do brasileiro no prazer, na alegria e na tristeza. Exemplo dessa mescla de sentimentos são os ingredientes da **caipirinha** (cachaça, açúcar, limão e gelo). Surgiu no interior de São Paulo (Piracicaba), daí seu nome. Remédio na Gripe Espanhola (1918), foi **exaltada** na Semana de Arte Moderna (1922) como símbolo da cultura gastronômica nacional. Em 1995, entrou na lista de coquetéis da **International Bartenders Association**.

A cachaça *abre o apetite e é saideira*. Com ela abriu-se e encerra-se este artigo. Um gole ao Santo, um crédito antes de cometer o pecado. E

Pushnews

## Leia também “O Sol na terra”

---

Cana-de-açúcar

OMC

---

Gostei 105

Não Gostei 4



**16 comentários**

Comentários exclusivos para assinantes, clique aqui

Anterior:

**Em defesa (de um sócia) da razão**



Próximo:

**Meghan Markle deveria deixar os nigerianos em paz**

## Newsletter

Seja o primeiro a saber sobre notícias, acontecimentos e eventos semanais no seu e-mail.

Cadastrar