

Ministério da Educação
Ministry of Education
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Secretariat for Vocational and Technology Education

Cachaça

cacheça

Brasília, setembro de 2005
Brasília, September 2005



Apresentação/ Introduction

As cartilhas temáticas sobre café, vinho e cachaça, publicadas pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (Setec/MEC), apresentam alguns aspectos do trabalho realizado por escolas integrantes da rede federal, em colaboração com setores produtivos locais e regionais.

Os exemplos apresentados nesses volumes resultam de uma política de educação profissional articulada com ações de desenvolvimento para a geração de emprego e renda de forma a combater as desigualdades sociais. Essa política pressupõe o papel decisivo

do Estado na indução do desenvolvimento econômico e social, com destaque para sua atuação na área de formação de trabalhadores. Ela trabalha na perspectiva do papel estratégico da educação profissional no processo de desenvolvimento regional.

As cartilhas que você tem em mãos abordam aspectos da história do café, do vinho e da cachaça no Brasil, os cursos oferecidos pelas escolas da rede para formação de profissionais nessas áreas, as pesquisas desenvolvidas nesses setores atualmente e também algumas maneiras de como saborear esses produtos.

Antonio Ibañez Ruiz

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica

The thematic pamphlets on coffee, wine, and cachaça, published by the Ministry of Education's Secretariat for Vocational and Technology Education (Setec/MEC), touch on some facets of the work done by schools that comprise the federal education network in collaboration with local and regional producers.

The examples mentioned in these publications bear the fruits of a vocational education policy, which is coupled with development initiatives aimed at creating jobs and bolstering income in the fight against social inequalities. This policy hinges on the central role played by the government in leveraging economic and social development by focusing on worker training initiatives. Furthermore, it acknowledges the strategic role of vocational education within regional development processes.

These pamphlets discuss some aspects of the history of coffee, wine, and cachaça in Brazil, while also describing professional training courses and current research, as well as some ways of savoring these products.

Antonio Ibañez Ruiz

Secretary for Vocational and Technology Education

Água boa de Salinas

Determinadas regiões têm condições ambientais de solo, clima, altitude, radiação solar e luminosidade que, aliadas ao talento e à técnica do homem, são responsáveis por produtos agroalimentares que se distinguem dos demais fabricados em outros locais. Assim, algumas marcas desses produtos se tornam referência de qualidade no mercado.

O uísque escocês, a grapa italiana, a vodka russa e a tequila mexicana são exemplos disso. Algumas vezes, o nome de um território denomina o produto lá fabricado. É o caso do conhaque e do champanhe, que devem suas denominações às regiões francesas de mesmos nomes.

No Brasil, algumas marcas de aguardentes de cana, produzidas artesanalmente, são referências de determinadas regiões. Paraty, no litoral do Rio de Janeiro, já chegou a abrigar cerca de 250 engenhos, no final do século 18, e, por mais de cem anos, foi sinônimo de cachaça de boa qualidade. Hoje, a referência nacional do produto é Salinas, no norte de Minas Gerais, mas, em outros períodos, foi Ponte Nova, Curvelo e Januária, no mesmo estado.



Tasty water from Salinas

Certain regions have environmental conditions – soil, climate, altitude, sunlight, and luminosity – which, coupled with talent and techniques, are key to producing agricultural and food goods that stand out from products made in other locations. These conditions thus enable some brands to set quality standards in the market.

Scotch whiskey, Italian grappa, Russian vodka, and Mexican tequila are but a few examples. In some cases, the product is named after a region. Cognac and champagne, for instance, are both named after regions in France.

In Brazil, some brands of artisan sugarcane *cachaça* are extremely typical of certain regions. Paraty, on the coast of Rio de Janeiro, was home to 250 sugarcane farms at the turn of the 18th century and, for a hundred years, was synonymous with high-quality cachaças. Nowadays, the most renowned cachaça comes from *Salinas*, in northern Minas Gerais State, though other cachaças also from the northern part of this state, such as *Ponte Nova*, *Curvelo* and *Januária*, have reigned supreme at different times in the past.



Capital

Minas Gerais é um dos maiores produtores de cachaça de alambique ou artesanal do país. Sua produção anual gira em torno de 180 milhões de litros e corresponde a 14% da produção nacional da bebida. Entre as regiões produtoras do estado, o norte de Minas destaca-se pela produção de cachaça de qualidade. É um dos principais centros de produção e concentra 30,6% dos estabelecimentos de cachaça de Minas Gerais.

Salinas, no Vale do Jequitinhonha, com população de 37.234 habitantes, segundo dados do IBGE de 2003, é conhecida como a “Capital Mundial da Cachaça”, pela tradição que tem em produzir cachaças de excelente qualidade, reconhecidas internacionalmente.



Capital

Minas Gerais is one of the largest producers of artisan *cacheça de alambique* in the country. 182 million liters are produced every year, which accounts for 14% of national production. One of the main production centers, northern Minas Gerais, is known for the premium-quality of its cachaças and is home to 30.6% of cachaça establishments in the state.

With 37,234 inhabitants (according to IBGE 2003 statistics), Salinas, in Vale do Jequitinhonha, is known as the “World Cachaça Capital” because of its longstanding tradition of producing world renowned, premium-quality cachaças.





Bebida é produzida artesanalmente

O setor reúne, em Salinas, cerca de 40 fabricantes. Em sua maioria trabalhando com processos artesanais de fabricação – do plantio da cana à destilação do caldo – e produção anual reduzida.

A cachaça começou a ser feita, na região, com a chegada dos primeiros fazendeiros. Na verdade, seguiu os rastros da pecuária. Os escravos daqueles homens pioneiros, além de lidar com o gado, tinham experiência em preparar a bebida. Balduino

Afonso foi um desses fazendeiros. Entre 1880 e 1890, chegou com sua família ao norte de Minas, após deixar a Bahia. Com algumas cabeças de gado e escravos, ele passou a desbravar as redondezas. Balduino, como outros antes dele, também reservou uma área de sua fazenda para o plantio de cana. Como conta seu neto, Vicente Afonso: *“A cana plantada aqui veio da Bahia. Meu avô e os outros fazendeiros, que vieram com ele pra cá, faziam uso dela pra tudo, servia para o gado, para os meninos chuparem, para se moer, para tirar o caldo para beber, e, principalmente, para a fabricação de rapadura, de melado e de cachaça”*.

Producers make cachaça using traditional artisan methods

There are over 40 cachaça producers in Salinas, most of whom employ artisan production processes – from planting the sugarcane to distilling the cane juice – that yield low annual amounts.

Cachaça production in the region began with the arrival of the first farmers, following in the wake of cattle ranching. Besides herding cattle, these pioneers' slaves also had the know-how to make cachaça. Balduino Afonso was one such farmer who left Bahia and settled in Northern Minas Gerais with his family in the 1880s. With some cattle and slaves, he began taming the surrounding wilderness. Just like his predecessors, Balduino set aside a part of his farm for planting sugarcane. As his grandson, Vicente Afonso, remembers, *“The sugarcane planted here came from Bahia. My grandfather and other farmers who joined him had all kinds of uses for sugarcane: to feed the cattle, for the kids to chew on, for milling, to make juice, and especially to make rapadura [a raw sugar in solid form], molasses, and cachaça.”*

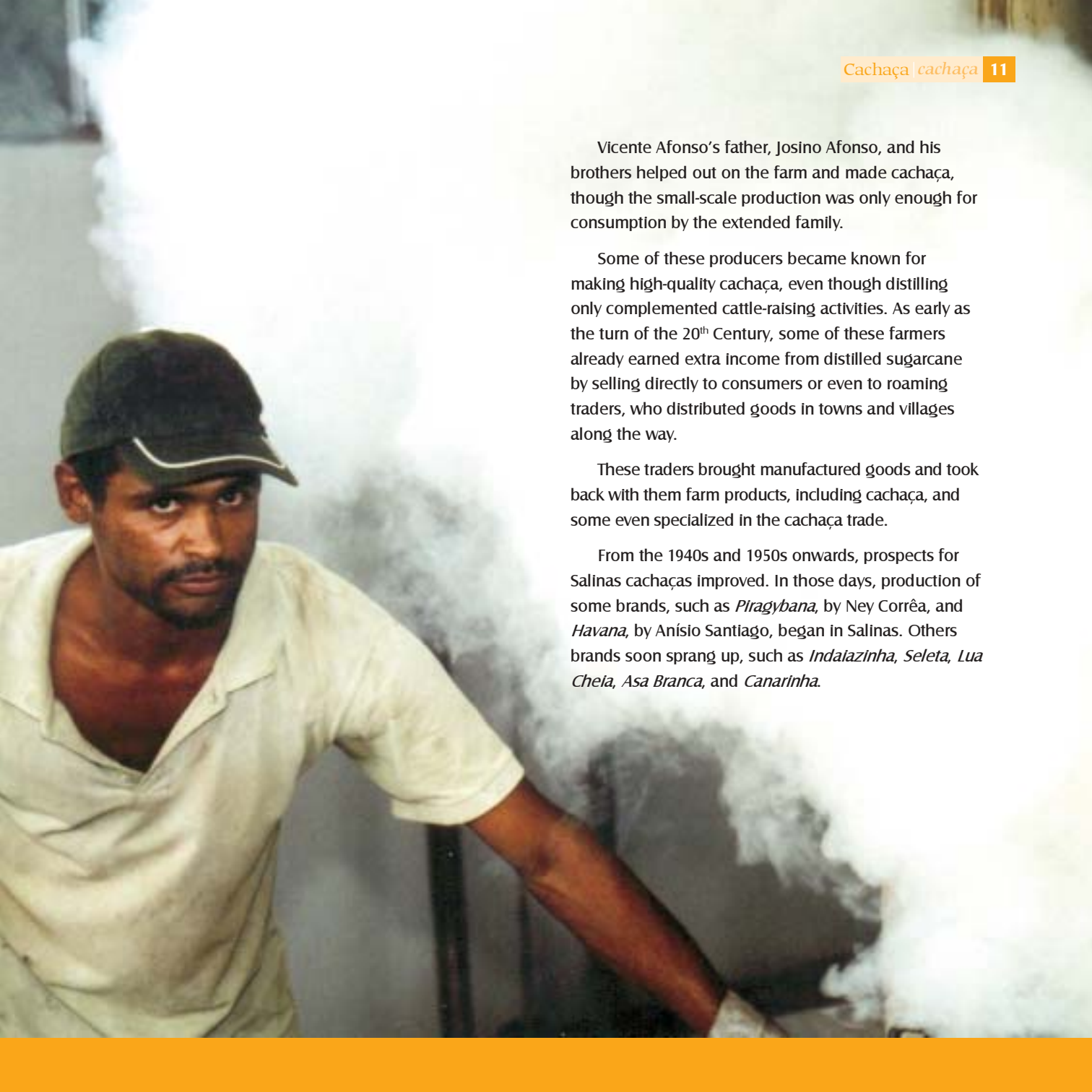


O pai de Vicente Afonso, Josino Afonso, e outros irmãos ajudavam nas atividades da fazenda e na fabricação de cachaça. A produção era pequena e só dava para o consumo da família e dos agregados.

Alguns desses produtores conseguiram se destacar pela qualidade da cachaça que produziam, mesmo que a produção da bebida fosse uma atividade complementar à pecuária. Desde o início do século 20, alguns deles já tinham uma renda extra com a aguardente, negociando diretamente com consumidores ou, então, vendendo para comerciantes, em sua maioria tropeiros que faziam a distribuição de mercadorias pelas cidades e povoados por onde passavam.

Os tropeiros traziam produtos manufaturados e voltavam com produtos da terra, entre eles a cachaça. Outros, trabalhavam somente com a bebida.

A partir dos anos 1940 e 1950, as perspectivas para a cachaça de Salinas melhoraram. Naquela época, algumas marcas começaram a ser produzidas na cidade, como a Piragybana, de Ney Corrêa, e a Havana, de Anísio Santiago. Depois, vieram outras, como a Indaiazinha, a Seleta, a Lua Cheia, a Asa Branca e a Canarinha.

A photograph of a man with a beard and mustache, wearing a white polo shirt and a dark baseball cap. He is looking towards the camera with a serious expression. Behind him, a large plume of white steam or smoke rises, partially obscuring the background. The scene appears to be an industrial or agricultural setting, possibly related to the production of cachaça.

Vicente Afonso's father, Josino Afonso, and his brothers helped out on the farm and made cachaça, though the small-scale production was only enough for consumption by the extended family.

Some of these producers became known for making high-quality cachaça, even though distilling only complemented cattle-raising activities. As early as the turn of the 20th Century, some of these farmers already earned extra income from distilled sugarcane by selling directly to consumers or even to roaming traders, who distributed goods in towns and villages along the way.

These traders brought manufactured goods and took back with them farm products, including cachaça, and some even specialized in the cachaça trade.

From the 1940s and 1950s onwards, prospects for Salinas cachaças improved. In those days, production of some brands, such as *Piragybana*, by Ney Corrêa, and *Havana*, by Anísio Santiago, began in Salinas. Others brands soon sprang up, such as *Indalazinha*, *Seleta*, *Lua Cheia*, *Asa Branca*, and *Canarinha*.





Setor começou a crescer nos anos 90

O setor agro-industrial de aguardente de Salinas cresceu muito a partir dos anos 1990. Em 1992, existiam apenas nove marcas no município, e em 2005, esse número passou para 48. A expansão coincide com o lançamento do Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardente (Procachaça), em 1992.

O segmento em Minas Gerais está estimado em mais de 8 mil alambiques, com produção próxima a 180 milhões de litros por ano.

The sector began growing in the 1990s

The agro-industrial cachaça sector in Salinas mushroomed as of the 1990s. In 1992, only 9 brands were distilled in this municipality, as compared to 48 brands in 2005. This expansion went hand-in-hand with the 1992 launch of the Minas Gerais State Program for Cachaça Production Incentives – *Procachaça* [*Programa Mineiro de Incentivo à Produção de Aguardente*].

In Minas Gerais alone, an estimated 8 thousand distilleries produce close to 180 million liters per year.



Os produtores da **cachaça fabricada em Salinas*** seguem as normas do Programa de Qualidade para a Cachaça de Minas, que estabelece como cachaça artesanal, a que tem produção limitada a 3 mil litros por dia por alambique e capacidade máxima de 2 mil litros de caldo de cana fermentado. Além disso, a cachaça deve ser obtida da destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar, ou reconstituído a partir da rapadura ou do melado, como os princípios tradicionais de produção aprendido com os escravos.

Em busca de maior qualidade, há uma constante preocupação dos produtores em melhorar a bebida e adequá-la à legislação brasileira em relação à acidez, ao teor de cobre e de álcool. Por isso, os cursos de qualificação, principalmente os promovidos pela Escola Agrotécnica Federal de Salinas (EAF-Salinas) em parceria com outras instituições, são muito procurados por profissionais do setor.

*Anísio Santiago, Artista, Asa Branca, Bandarra, Beija Flor, Boazinha, Brinco de Ouro, Brinco de Prata, Cachoeira, Canardente, Canarinha, Contendas, Cubana, EAFSAL, Erva Doce, Fortaleza, Furadinha, Indaiazinha, Java, Lua Cheia, Lua Nova, Majestade, Meia Lua, Monte Alto, Paladar, Peladinha, Piragybana, Preciosa, Puluzinha, Puricana, Sabor de Minas, Salíboa, Salicana, Salinas, Salinelra, Salinense, Saliníssima, Seleta, Serra Morena e Só Luar.

Cachaça distilleries in Salinas* are subject to norms established by the Minas Cachaça Quality Program, under which artisanal cachaça must be made in distilleries that produce less than 3 thousand liters per day per still, with a maximum capacity of 2 thousand liters of fermented cane juice. Moreover, the cachaça must be made by distilling the fermented must of sugarcane, which may also be reconstituted from *rapadura* [raw sugar in solid form] or from molasses, in keeping with the traditional production methods handed down by the slaves.

Many distilleries have been making efforts to improve the quality of their cachaça and to comply with

Brazilian norms regarding acidity, copper, and alcohol levels. This trend has triggered a big demand for professional training courses, especially those promoted by the Salinas Federal Agro-Technical School (EAF-Salinas) in partnership with other institutions.

**Anísio Santiago, Artista, Asa Branca, Bandarra, Beija Flor, Boazinha, Brinco de Ouro, Brinco de Prata, Cachoeira, Canardente, Canarinha, Contendas, Cubana, EAFSAL, Erva Doce, Fortaleza, Furadinha, Indaiazinha, Java, Lua Cheia, Lua Nova, Majestade, Meia Lua, Monte Alto, Paladar, Peladinha, Piragybana, Preciosa, Puluzinha, Puricana, Sabor de Minas, Saliboa, Salicana, Salinas, Salineira, Salinense, Saliníssima, Seleta, Serra Morena, and Só Luar.*





- ♦ **30 FÁBRICAS.** Dessas, 25 são registradas e 5 sem registro, com cerca de 70 alambiques.
- ♦ **3 MILHÕES.** Essa é a quantidade de litros de cachaça produzida em Salinas por ano.
- ♦ **48 MARCAS ROTULADAS** e duas sem rótulo, vendidas para todo o Brasil, principalmente para os mercados do norte de Minas Gerais, Bahia, Belo Horizonte, Brasília, São Paulo e Triângulo Mineiro.
- ♦ **750 HECTARES.** É a área de cana plantada no município.
- ♦ **1,1 MIL EMPREGOS DIRETOS E INDIRETOS** são gerados pelo setor.
- ♦ **ENTRE R\$ 12 MILHÕES E R\$ 15 MILHÕES** é a receita bruta do setor, gerada por 137 produtores.

Ano	Produção (em litros)
1985	216 mil
1995	640 mil
2005	3 milhões



- ◆ **30 DISTILLERIES.** 25 registered and 5 without registries, with a total of 70 stills.
- ◆ **3 MILLION LITERS.** The amount of cachaça produced in Salinas.
- ◆ **48 BRANDS WITH LABELS** and two without labels, sold throughout Brazil, mainly to markets in northern Minas Gerais, Bahia, Belo Horizonte, Brasília, São Paulo, and Triângulo Mineiro.
- ◆ **750 HECTARES.** The land area of sugarcane plantations in the municipality.
- ◆ **1,1 THOUSAND DIRECT AND INDIRECT JOBS** are created by the sector locally.
- ◆ **US\$ 5–6.5 MILLION.** Gross revenue generated by 137 cachaça producers.

Year	1985	1995	2005
Production (in liters)	216 thousand	640 thousand	3 million



Escola forma profissionais de qualidade

A Escola Agrotécnica Federal Clemente Medrado, de Salinas, Minas Gerais, fica na Fazenda Varginha e integra a rede federal de educação profissional e tecnológica. Criada em setembro de 1953, como Escola de Iniciação Agrícola, hoje a instituição mantém cinco cursos. Desses, quatro são **técnicos*** e um superior de tecnologia em Produção de Cachaça de Alambique. Com duração de três anos (2.760 horas), esse curso forma quadros para atender às demandas regionais e nacionais por força de trabalho gerencial e mercadológico do processo produtivo da cachaça de alambique. Esses tecnólogos são capazes de atuar em toda a cadeia produtiva do destilado, com qualidade, produtividade e menor custo de produção.

***Agroindústria, Agropecuária, Informática e Pecuária.**

The school that trains top-notch professionals

Located on Varginha Farm in Minas Gerais, the Clemente Medrado Federal Agro-Technical School (EAF) at Salinas is part of the federal vocational and technology education network. Founded in 1953 as an Agricultural Initiation School, the institution now provides five different courses, including four **technical*** courses and one college-level course in *Cachaça de Alambique* [Cachaça made in stills] production technology. This three-year course (2,760 hours) trains students to meet regional and national needs for managerial and marketing professionals specializing in *cachaça de alambique* production processes. These technology-oriented professionals are trained to work on the whole chain of cachaça production with a focus on increasing quality and productivity and reducing production costs.

**Agro-industry, Agriculture, Ranching, and Computing.*





Pesquisa melhora produtividade

Os produtores de Salinas têm melhorado a produtividade agrícola ao adotar novas tecnologias de adubação, irrigação, escolha de variedades mais produtivas e manejo varietal. Pesquisas nesse sentido são desenvolvidas pela Escola Agrotécnica Federal de Salinas, em parceria com universidades e outras instituições.

Os estudos hoje realizados na escola com variedades de cana-de-açúcar buscam definir parâmetros relativos ao crescimento vegetativo, produção de biomassa, rendimento industrial e qualidade do caldo para produção de cachaça artesanal de cinco variedades de cana-de-açúcar (SP-791011, SP-801842, RB-72454, RB-765418 e Java). As pesquisas são feitas em áreas irrigadas e de sequeiro na região de Salinas.

Outras metas dos estudos são selecionar entre diversas variedades de cana-de-açúcar, aquelas com bom potencial para a produção de cachaça artesanal na região e gerar tecnologias que contribuam para o aumento da lucratividade e rentabilidade das explorações agrícolas.

Research improves productivity

Salinas farmers have improved agricultural productivity by adopting new technologies in fertilization, irrigation, high-yield varieties, and varietal management practices. This research has been conducted by the Salinas Federal Agro-Technical School in partnership with universities and other institutions.

Current studies carried out at the school have been examining five varieties of sugarcane (SP-791011, SP-801842, RB-72454, RB-765418 and Java) to measure parameters such as plant growth, biomass production, industrial yield, and cane juice quality for producing artesian cachaça. This research is conducted in irrigated and non-irrigated plantations in the Salinas region.

Studies have also focused on selecting sugarcane varieties that hold a good potential for producing artesian cachaça in the region, as well as on increasing the profitability and cost-efficiency of agricultural enterprises in this sector.



Camarão na Cachaça

Ingredientes

1 quilo de camarões; 1 limão; sal e pimenta-do-reino branca; 125g de manteiga; 2 colheres de sopa de salsinha picada; 4 dentes de alho esmagados; 1 colher de sopa de cebola picadinha; ½ taça de vinho branco seco; 1 dose de cachaça.

Modo de preparo

Misture bem 100g de manteiga com a salsinha, o alho, a cebola, o vinho branco e 1 colher de cachaça. Deixe descansar na geladeira. Esquente o resto da manteiga numa frigideira e junte os camarões até dourar, por cerca de 3 minutos. Aqueça o resto da cachaça numa concha. Deixe que pegue fogo e jogue sobre os camarões, flambando-os. Quando o fogo terminar, coloque a mistura de manteiga. Mexa por mais alguns minutos.

Fonte: Adaptado de <http://www.chefonline.com.br/>



Caipirinha

Ingredientes

1 limão pequeno cortado em rodellas; 1 colher grande de açúcar; 1 copo de gelo picado; 200ml de cachaça.

Modo de preparo

Em um copo com capacidade de cerca de 300ml, coloque o limão. Macere-o pelo centro até soltar suco o suficiente para cobrir o açúcar e formar uma calda. Acrescente gelo picado até encher o copo. Cubra o gelo com cachaça. Mexa com uma colher de bar.

Fonte: Domínio Público

Prawns in Cachaça

Ingredients

1 kilo [2.2 lbs] prawns; 1 lemon; Salt and white pepper; 125g [4.4 ounces] butter; 2 tablespoons chopped parsley; 4 cloves crushed garlic; 1 tablespoon diced onion; ½ glass dry white wine; 1 shot cachaça.

Instructions

Mix 100g [3.5 ounces] butter with parsley, garlic, onion, white wine, and one tablespoon cachaça. Let stand in refrigerator. Heat the rest of the butter in a frying pan and sauté prawns until golden brown (about three minutes). Heat the rest of the cachaça in a ladle, let it catch fire and pour it over the prawns, flambéing them. When the flames die out, add the mixture of butter and stir for a few more minutes.

Source: adapted from <http://www.chefonline.com.br/>

Caipirinha

Ingredients

1 small lemon cut into round slices; 1 heaping tablespoon sugar; 1 cup smashed ice; 200ml cachaça.

Instructions

Put the lemon in a cup that holds roughly 300ml. Crush from the center outwards until releasing enough juice to cover the sugar and form a syrup. Add the crushed ice until it fills the glass, and cover it with cachaça. Mix with a drink mixer.

Source: Public domain



foto/photo: www.culinaryline.com

