

Cachaça com Notícias

Informativo da ANPAQ
Associação nacional dos produtores
e integrantes da cadeia produtiva
e de valor da cachaça de alambique

Ano 15 • nº 70 • 2021

FISCALIZAÇÃO DE CALDEIRAS E SEGURANÇA DO TRABALHO

ANPAQ ORIENTA E PREPARA ASSOCIADOS PARA
ATENDEREM AS NORMAS SOBRE OPERAÇÃO DE CALDEIRAS
E SAÚDE DO TRABALHADOR E DA EMPRESA PG 3

Vídeos ressaltam o papel das mães na formação das novas gerações. Pg 07

A importância da água na degustação da cachaça. Pg 14

Perspectivas e os desafios da cachaça orgânica. Pg 16

Coquetelaria com cachaça ganha livro com receita de 40 drinks. Pg 18

APRECIE UMA BOA CACHAÇA COM RESPONSABILIDADE - CAMPANHA ANPAQ

CACHAÇA E FISCALIZAÇÃO

Os produtores da cachaça de alambique estão sob fiscalização da Superintendência Regional do Trabalho (SRT), numa iniciativa com o objetivo de se reduzir e eliminar os riscos e os acidentes de trabalho, em particular nas questões de operação com caldeiras. A Anpaq, cumprindo seu papel de representante dos seus associados e da cadeia produtiva e de valor da bebida nacional, ao ser comunicada da medida, buscou informar o setor, promoveu debates, questionou os processos, apresentou demandas junto a SRT.

A questão é complexa e controversa. A fabricação de cachaça possui características diferenciadoras, entre elas a própria sazonalidade da produção, concentrada em um período de três a quatro meses, quando o alambique funciona em plenitude, com toda a sua capacidade. É o momento em que as caldeiras estão em plena atividade. Findo o período, o processo, silenciam.

Dentre as questões levantadas pela Anpaq, em relação à fiscalização, está a necessidade de adequação e normatização das caldeiras oferecidas pelo mercado ao setor, de modo que os fabricantes cumpram os requisitos exigidos para o produto oferecido aos alambiques, conforme as regras estabelecidas para a segurança da saúde e do trabalho. Evidentemente trata-se de uma longa discussão e tratativas para que se chegue a um ponto de equilíbrio que redunde na garantia da qualidade, eficácia e eficiência das caldeiras ofertadas e da fiscalização dos seus fabricantes. Normas regulamentadoras são essenciais para isso, e a Anpaq defende a sua criação junto às autoridades responsáveis por essa padronização.

Considerando-se a periodicidade da produção de cachaça, de três a quatro meses por ano, é preciso que sejam reavaliados tópicos como a revisão anual das caldeiras e calibração dos dispositivos de segurança, que oneram bastante o setor, considerando o tempo de uso do equipamento tão-só no período da safra. O questionamento se faz e torno da anualidade da revisão, já que o equipamento tem tempo limitado de uso e este prazo poderia ser mais elástico.

Quanto a capacitação para os operadores de caldeira entendemos que é absolutamente necessária, mas a exigência de um funcionário de reserva, mesmo com contrato de trabalho intermitente, é um ponto inviável para o setor, diante dos custos e das especificações do trabalho e utilização da caldeira apenas no período da safra. Um ponto que pede reavaliação, conforme a realidade dos produtores de cachaça de alambique.

É certo que não abrimos mão das normas de segurança, aliás, é uma exigência que agrega valor à bebida, ao se cuidar da saúde do trabalhador e da empresa, contudo, acreditamos que é possível ajustar as necessidades à realidade do alambique e suas características.

A fiscalização, indubitavelmente, é legítima, precisa e preciosa. Cria situações que podem levar à redução da informalidade, imprime valor ao produto, promove diferenciações significativas no campo da qualidade, traduz-se também, ao final, em investimento com retorno garantido no posicionamento da marca que atende aos padrões exigidos para sua fabricação.

A Anpaq busca equacionar custos e benefícios também nestas questões. O compromisso com a cachaça, bebida nacional por excelência, inclui pesquisas, parcerias com a academia, interação com o consumidor e suas motivações e preferências, assim como com as normas reguladoras e exigências legais que signifiquem a melhoria da qualidade final da cachaça que chega às prateleiras dos pontos de venda e à mesa do consumidor final.

É justamente a visão panorâmica do setor, suas dificuldades, defeitos, problemas, dinamismo e perspectivas de crescimento e ajuste ao gosto do povo brasileiro que permitem ações e posições defendidas por nós na tradução do que pode ser, cotidianamente, o perfil e a sensibilidade da bebida que, com tão longa história e presença no inconsciente coletivo nacional, a cada dia, se configura como legítima representante do Brasil no exterior, caracterizada como a bebida nacional brasileira.

Boa Leitura.

José Otávio de Carvalho Lopes
Diretor-Presidente da ANPAQ



**ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS PRODUTORES
E INTEGRANTES DA CADEIA PRODUTIVA E
DE VALOR DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE**

Rua Levindo Lopes, 333 - Loja 08, Bairro Funcionários
Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP 30140.170
Telefones: +55 (31)3442.9181
www.anpaq.com.br - anpaq@anpaq.com.br

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Segunda a sexta-feira, das 09h às 14h

DIRETORIA EXECUTIVA

Diretor-zPresidente

José Otávio Carvalho Lopes
(Cachaça Bem Me Quer)

Diretor Administrativo e Finanças

Hermany de Pinho Tavares
Cachaça Sagrada

Diretor Técnico e de Desenvolvimento

Thales de Paiva Martins
TP Martins

Diretor de Mercado

Oswaldo Bernardino Júnior
Distribuidora Savana

Diretor de Articulação Institucional e Governamental

Trajan Raul Ladeira de Lima
Cachaça Lukana

Diretor Expansão Regional

Galeno Furtado Monte
Cachaça Cambeba

Diretor Expansão Regional

Francisco Magalhães da Rocha
Cachaça Lorena

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO SUPLENTE

Marco Antônio Afonso da Mota
Cachaça Batista

Henrique Medeiros Tenório Ferreira
Cachaça Gogó da Erna

Paulo Ricardo Ramos da Costa
Ramos Girardi Comércio e Representações

Lucas di Loretto Kerr Maia
Cachaça Matrilarca

CONSELHO FISCAL

Luiz Antônio Fernandez de Salles
Cachaça Gestor

Antônio Claret Sales
Cachaça Bocaina

José Maria Santana Junior
Cachaça Guaraciaba

**Cachaça
com Notícias**

Redação e Comercial

Jornalista Nilton Eustáquio - MG 02411 JP

Projeto Gráfico

Promobebidas (Ville Klemens) - (31) 99627 9369

Foto da Capa: Banco de imagens
Fotos sem crédito: ANPAQ,

Arquivos de Clientes e Banco de Imagens

Os conceitos emitidos nas matérias assinadas são de exclusiva responsabilidade de seus autores.

ANUNCIE!
(31) 3442.9181

anpaq@anpaq.com.br

CACHAÇA DE ALAMBIQUE É FISCALIZADA PELA SEGURANÇA DO TRABALHO

Desde janeiro deste ano a Seção de Segurança e Saúde no Trabalho, da Superintendência Regional do Trabalho em Minas Gerais (SRT/MG), iniciou o processo de notificação postal para empresas que possuem, em seus processos produtivos, caldeiras, vasos de pressão. Para a coordenadora do Projeto de Ações Especiais Setoriais da SRT, a Auditora-Fiscal do Trabalho Julie Santos Teixeira, “o objetivo da iniciativa é atuar coletivamente para que os empregadores possam esclarecer dúvidas e adequarem, em especial, máquinas e equipamentos, garantindo um ambiente seguro e saudável de trabalho”.

O documento descreve as medidas que devem ser adotadas pelo empregador para garantia das condições de saúde e segurança na empresa. A notificação contempla 40 itens, cujos prazos para cumprimento são de 90 dias, exceto para os itens relacionados a grave e iminente risco e para os dispositivos de segurança em caldeira previstos nos itens 13.4.1.3 da Norma Regulamentadora número 13.

Os produtores de cachaça de alambique estão no grupo atingido pela fiscalização e a Anpaq, ao tomar conhecimento da medida adotada pela Superintendência Regional do Trabalho movimentou-se para orientar os seus associados para o cumprimento das determinações, elaborando, inclusive, um questionário enviado aos produtores sobre caldeiras, geração de

vapor, vasos de pressão, tubulações de vapor (linha de vapor) e segurança. O objetivo foi o de obter um painel da situação na cadeia produtiva e de valor, em especial nas caldeiras, objeto da fiscalização para que pudesse assessorar seus associados nesta situação.

Os assessores da Diretoria Executiva da Anpaq se desdobraram para atender as demandas dos associados. O professor Benjamim Mendes participou de Roda de Ideias promovida pela Anpaq, em parceria com a SRT e em articulação com outras instituições, sobre o uso correto de caldeiras no setor de cachaça de alambique que tratou da fiscalização de caldeiras e as medidas para garantia de saúde e segurança na empresa. Nos debates, colocou as dúvidas e incertezas do setor da cachaça e cobrou, também, a fiscalização sobre os fabricantes de caldeiras de forma a que se adequassem às normas exigidas para o atendimento das necessidades dos produtores de cachaça de alambique no que diz respeito às normas técnicas para as caldeiras.

O termo de fiscalização lista 40 itens a serem verificados pelos auditores do trabalho mas os especialistas destacam que, provavelmente, cerca de 30% deles são os que se aplicam à maioria dos produtores de cachaça de alambique que utilizam caldeira e estes devem buscar seus consultores para verificarem quais os itens devem atender para se adequarem aos quesitos exigidos pela fiscalização.

Dentre a documentação a ser apresentada quando da visita dos auditores, com previsão para se iniciar em agosto próximo, são essenciais o relatório de inspeção periódica da caldeira, o certificado do operador da caldeira e o certificado de calibração da válvula de segurança e do manômetro da caldeira. Todos os três documentos representam, no âmbito da saúde e segurança do trabalho e da empresa, situações de grave e iminente risco, pois a caldeira que gera e armazena calor é considerada um insumo que se traduz, por vezes, “como uma bomba relógio esperando para explodir”, conforme explica o Auditor-Fiscal do Trabalho Carlos Fernando Lage Paixão, Coordenador Técnico de Projetos de Fiscalização em Minas Gerais.

Um tema questionado pelos associados da Anpaq diz respeito à qualidade das caldeiras vendidas em Minas Gerais. Muitas não atendem às normas de qualidade e segurança, incluindo as que são reelaboradas e que se tornam motivo de insegurança e risco para a segurança do trabalho. O setor reclama por uma rígida fiscalização sobre os fabricantes e a sua adequação às normas essenciais que garanta a qualidade final do produto para as necessidades e segurança dos alambiques. Outro assunto controverso diz respeito ao certificado de capacitação do operador de caldeira, que exige um curso de 40 horas presenciais abrangendo as partes teórica e prática e que



se torna complicado ante a característica sazonal e específica do período de produção da cachaça, que se resume a cerca de quatro meses, no máximo, anualmente.

Para José Otávio de Carvalho Lopes, presidente da Anpaq, “toda a fiscalização está sendo realizada no consumidor final” e os fabricantes de caldeira, não comprometidos com a qualidade do produto que entregam ao consumidor final, não são fiscalizados. “Porque não adotar a inspeção das caldeiras a cada dois anos, pois sabemos que não há grandes alterações na caldeira de um ano para o outro, principalmente nos alambiques, nos quais a caldeira é usada somente no período de safra, em média de três a quatro meses de produção”, questiona.

Ele ressalta que a Anpaq está à disposição dos associados para o acompanhamento e orientações acerca da fiscalização em andamento, destacando as ações em defesa do setor junto aos órgãos reguladores e fiscalizadores, com o objetivo de atender às normas de segurança do trabalho e também de

agregar valor à cachaça de alambique, eliminando ou reduzindo os pontos de gargalo e entraves que devam ser trabalhados “para legitimar e consagrar ainda mais a cachaça como a genuína bebida nacional brasileira”.

Para isso, frisa, a Anpaq solicita a seus associados que, ao receberem o termo de notificação, leiam-no atentamente para identificarem os pontos aos quais seu alambique será submetido e procurem a assessoria da Associação para as dúvidas e orientações. Ressalta, ainda que, na necessidade de um profissional para realizar as inspeções de segurança da caldeira, o Senai pode oferecer a consultoria. Lembra, por outro lado, que a adequação aos itens de higiene e conforto, assim como os cuidados de segurança com as instalações elétricas e da caldeira redundam em valor agregado para a qualidade da cachaça. “Reduzir o risco e o número de acidentes de trabalho é um compromisso de todos nós”, finaliza.

A VALIDADE E IMPORTANCIA DO REGISTRO DO DIREITO AUTORAL

JOSÉ CARLOS CABRAL LINHARES (*)

O registro do direito autoral internacional de rótulos, embalagens, catálogos, artes de publicidade, anúncios, folders e demais criações na Wipo, gestora da Convenção de Berna é de extrema validade e de real importância e necessidade para os produtores e comerciantes.

Este registro, que abrange 177 países subscritores da Convenção, tem validade por 25 anos e como objetivo primordial assegurar e garantir a titularidade, o direito de uso e de exclusividade sobre a obra, evitando a reprodução por terceiros.

É importante assinalar que o registro no INPI protege a marca e sua apresentação apenas para o produto específico objeto daquele registro, o que não impede que terceiros possam usar rotulo ou embalagem, designer ou arte idênticos para outros produtos ou para outra atividade.

Somente o registro do direito autoral confere a proteção total, abrangendo produtos ou serviços de todos segmentos.

O registro do direito autoral tem a certificação e a autenticação QRCode

Este registro é identificador da empresa e do produto.

(*) Cabral Linhares Marcas e Patentes
administrativo@cabralinhaires.com.br
(31)3327-7490



CONVÊNIO PARA CONSULTORIA EM EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO

A Anpaq firmou convênio com a associada Trevisan Supply Chain, empresa especializada em importação e exportação, com a missão de desmitificar todo e qualquer processo da cadeia de suprimentos, por meio de análise de fatores tributários, logísticos e financeiros, atendendo as necessidades de cada cliente.

Pelo convênio, associados Anpaq têm desconto de 15% na contratação dos serviços da Trevisan com a apresentação do comprovante de pagamento da mensalidade.

O convênio abrange serviços em importação e exportação, desenvolvimento de fornecedores (China e Índia), transporte internacional e nacional, armazenagem, e contratação de seguros.

Mais informações pelo telefone (19) 999387799 com Bruno ou pelo e-mail bruno@trevisansc.com e no site www.trevisansc.com

CONSULTORIA
**TREVISAN
SUPPLY
CHAIN**



ANPAQ

Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique

Marcas e Patentes
Cabral Linhares
Procuradoria e advocacia em Minas
Desde 1959

CONVÊNIO CELEBRADO ENTRE ANPAQ E PROCURADORIA DE REGISTRO CABRAL LINHARES

Prezado associado,

O convenio celebrado entre a ANPAQ e a Procuradoria de Registro Cabral Linhares proporciona vantagens e descontos especiais para os associados nos seguintes serviços:

➤➤ Registro de marcas e Patentes No INPI (instituto Nacional de Propriedade Industrial)

➤➤ Registro nacional e internacional de direitos autorais de:

rótulos, embalagens, e logotipos
anúncios folders e banners,
desenhos artes, criações, e personagens
roteiros de publicidade e de produções artísticas e de filmes,
Prospectos ,catálogos e Cardápios,
Projetos de stands,
Capas de discos, CDs e dvs
esquemas de programas,
ilustrações, peças publicitárias,
Músicas e roteiros musicais, Teses, Vídeos

ITENS DE SEGURANÇA

SEU CERTIFICADO CONTÉM 10 ITENS DE SEGURANÇA, DOS QUAIS DESTACAMOS OS SEGUINTE:



Carimbo do Tempo



Hash Code

Hash Code
SHA2



Assinatura
Digital



QR Code

Código QR (sigla do inglês)

- Pareceres sobre matéria relacionada com propriedade industrial e intelectual (sem ônus)
- Consultas sobre registros de marcas, patente e direitos autorais (sem ônus)

Registre suas marcas e suas idéias , quem não registra não é dono.

Contatos

ANPAQ
Procuradoria de Registros Cabral Linhares

Telefone (31) 3442-9181
Telefone : (31) 3327-7490

RÓTULOS CACHAÇA

VALORIZE SEU TALENTO COM RÓTULOS PROFISSIONAIS

PAGUE EM ATÉ **6x** SEM JUROS



APLIQUE CENTENAS DE RÓTULOS POR HORA



PARCELAMENTO 12x SEM JUROS



☎ 31 9 9198-1925
✉ labelsonic@gmail.com
labelsonic.com.br

SIGA A LABEL SONIC NO INSTAGRAM



ENTREGAMOS EM TODO O BRASIL!

PRODUÇÃO DE CACHAÇA ORGÂNICA E SUSTENTABILIDADE.

As práticas adotadas no processo produtivo da cachaça devem valorizar o uso eficiente e a preservação dos recursos naturais, a melhoria da qualidade do solo, o aumento da biodiversidade, a utilização de práticas agroecológicas para o manejo de pragas, doenças e plantas daninhas, a utilização de adubação orgânica e o uso de material propagativo de qualidade e de boa procedência.

Por isso no site Piranga Cachaças, a Pirapetinga Cachaçaria e a Cachaçaria Vale do Piranga tem orgulho de dizer que suas produções de cachaça valorizam o meio ambiente.

Veja matéria no capítulo do livro Agroecologia aqui nessa revista ou o capítulo completo entrando em contato com o Sérgio, no Whatsapp 31 996042244



MÃES CACHACEIRAS: INSPIRAÇÃO PARA UMA NOVA GERAÇÃO QUE VALORIZA A CACHAÇA

Aline Gonçalves (*)

Todo mundo já sabe que pais dedicados ao trabalho com a cachaça influenciam seus filhos a seguir nos alambiques. Diversas marcas têm orgulho em dizer que a sua produção já está na terceira, quarta e até nova geração. Mas e as mães? Se antes a importância delas antes era reconhecida apenas como quem apoia os maridos e dá o suporte para a família, agora já não é mais assim.

Neste dia das mães de 2021, uma série de vídeos “Mães Cachaceiras” surpreendeu a todos com os depoimentos de filhos que encontram em suas mães uma fonte de exemplo, excelência e perseverança no trabalho com a cachaça. Crianças e jovens de diversos estados no Brasil encantaram com seus vídeos bem humorados e carinhosos sobre mães que estão na produção, na comercialização e na pesquisa sobre a cachaça.

A série de mais de dez vídeos foi divulgada pelo Instagram do Movimento Viva Cachaça, com o comando de Bruno Videira e Aline Gonçalves, em parceria com a CONVIDA – Confraria Mulheres da Cachaça. A Convida, por meio da importante articulação feita pela sua presidente Rosana Romano e demais integrantes da Confraria, conseguiu depoimentos incríveis.

Foi o caso dos filhos da Alessandra Dutra Coelho, da Cachaça Jeceaba – MG que demonstraram conhecimento sobre a influência das madeiras no envelhecimento da cachaça. “Minha mãe pode ser comparada com uma cachaça clássica, porque é pura, transparente e original. Também pode ser a Amburana que é marcante e doce”, diz Fernando, o filho mais velho. “Ela também pode ser o Carvalho, já que está sempre elegante, ou até o Jequitibá porque quando ela acolhe a gente quando estamos mais tristes, o campo em volta fica todo florido”, diz Camila, fazendo qualquer um querer buscar o lençinho para seguir acompanhando o vídeo emocionante.

O vídeo com mais de 150 compartilhamentos e milhares de visualizações foi dos jovens Otto e Maria, filhos da Adeylza da Cachaça Paramirim – BA. Reconhecendo que a mãe é exigente em todas as etapas da produção da cachaça, Maria diverte a todos contando que a mãe “coloca cachaça em tudo que é comida, no arroz, na carne e até no bolo de chocolate”.

Os vídeos revelam que as famílias estão atentas à importância das mulheres no mercado da cachaça e apontam para o efeito inspirador que isso causa em uma nova geração. Foi o que mostrou a família Caetano, com os sobrinhos da Dirlene Pinto da Cachaça Germana. Eles reconhecem nela aquele papel acolhedor que extrapola o conceito de mãe. Ela é lembrada por sua generosidade nas conversas que tem, contando os causos ao lado do fogão a lenha, cozinhando para um verdadeiro “batalhão da família”.

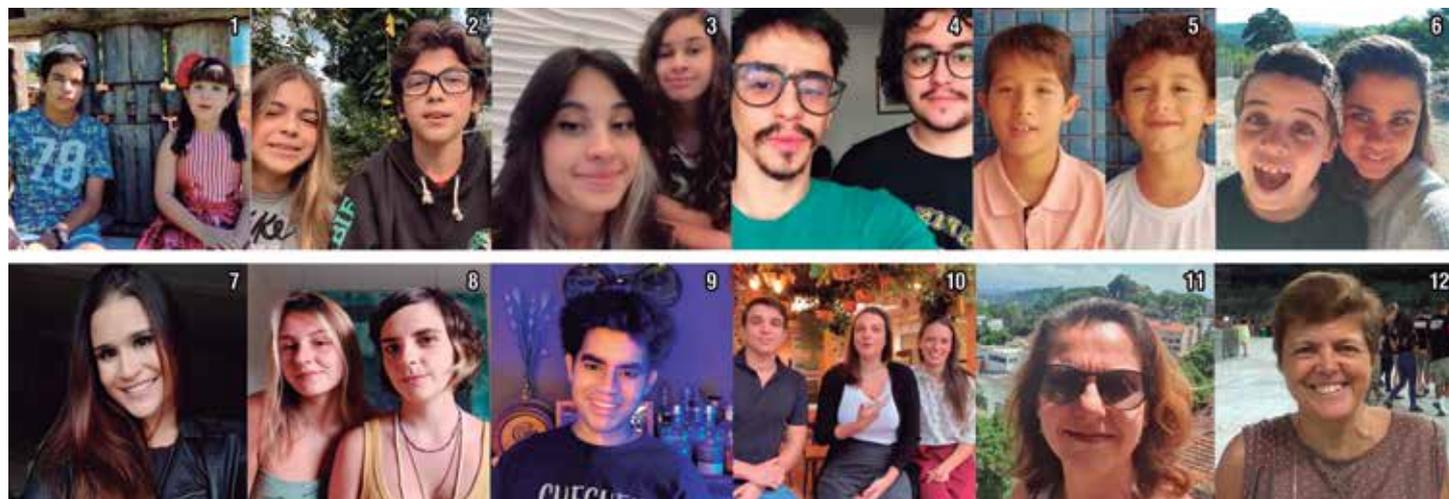
Participaram ainda da série: os filhos e familiares da Miriam, do restaurante e churrascaria Assacabrassa, de Belo Horizonte; de Cris Amin, da Cachaça Tiê, de Aiuruoca; de Cecília Helena, a “Louca da Cachaça”; de Lícia Carneiro, da Cachaça Claudionor, em Januária; da sommelier Vera Simão; de Ana Laura Guimarães; do portal Cachaciê; de Livia Megre, da Cachaça Colombina, de Alvinópolis; de Maria do Carmo, da Cachaça Magnífica, de Faria, no Rio de Janeiro; e de Ariane, da Cachaçaria Trilha Real.

O Viva Cachaça tem ainda outras séries de vídeos disponíveis em seu Instagram. Vale a pena maratona todos e conhecer as incríveis histórias de quem trabalha no mercado da cachaça.

* A gravação e divulgação dos vídeos e imagens das crianças e jovens que participaram da série foram autorizadas pelos seus pais e responsáveis

(*) Advogada e cachaceira do Viva Cachaça | @vivacachaca
www.vivacachaca.com.br

O Viva Cachaça é um movimento de valorização do destilado nacional. Fundado pelo sommelier e pesquisador da história da cachaça Bruno Videira, promove cursos e eventos. Tem um alambique urbano para visitaçao na região do Pacaembu em São Paulo.



1. Otto e Maria, filhos da Adeylza, da Cachaça Paramirim; 2. Fernando e Camila, filhos da Alessandra Dutra Coelho, da Cachaça Jeceaba; 3. Pietra e Laura, filhas da Ariane, da Cachaçaria Trilha Real; 4. Andrei e Ivan, filhos da Livia Megre, da Cachaça Colombina; 5. André e João, filhos da Ana Laura Guimarães, do portal Cachaciê; 6. Lorena e Antônio, filha e neto da sommelier Vera Simão; 7. Luciana, filha da Lícia Carneiro da Cachaça Claudionor; 8. Victoria e Luiza, filhas de Cris Amin, da Cachaça Tiê; 9. Lucas, filho de Cecília Helena, a “Louca da Cachaça”; 10. Ju, Julia e Gabi, filhos da Miriam, do restaurante e churrascaria Assacabrassa; 11. Ana Luiza, filhas de Maria do Carmo, da Cachaça Magnífica de Faria; 12. Dirlene Pinto, da Cachaça Germana, que recebeu homenagem de diversos sobrinhos

labrenta

Collection



Wood



Synthetic



Plastic



Oil



Aluminium



Wine

CACHAÇA BOCAINA

Aproveitando o reconhecimento da cachaça como bebida genuinamente brasileira e o momento que esse destilado deixa de ser discriminado e passa a ser apreciado pela elite brasileira, ocupando espaço em suas requintadas adegas, o Sr. Antônio, com uma vasta bagagem na Agroindústria Canavieira, associa seus conhecimentos técnicos ao processo artesanal de produção da cachaça e, em 1992, investe no projeto desse segmento, dando origem à Cachaça Bocaina, em Lavras, Sul de Minas Gerais.

Com base na legislação vigente de bebidas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e na prática de produção ao longo de seus mais de 25 anos de existência, a Cachaça Bocaina estruturou todas as etapas da produção, desde a matéria-prima, até a fase final, que é o envelhecimento do destilado em mesclagem de tonéis de variadas madeiras, sendo o período maior no carvalho, consequência que confere a Cachaça Bocaina uma bebida de qualidade e paladar diferenciados.

A sede da Cachaça Bocaina está situada em Lavras, Sul de Minas Gerais, no ponto de confluência entre o sul e o oeste de Minas. Além de oferecer condições climáticas excelentes para o cultivo da cana-de-açúcar, a cidade dispõe de recursos indispensáveis a um moderno centro urbano. É dotada de bons hotéis, rede hospitalar, comércio, shopping, diversos clubes sociais e esportivos, etc. No grande mapa, Lavras localiza-se a 230 km de Belo Horizonte, 370 km de São Paulo e 420 km do Rio de Janeiro, próxima ao circuito das águas e de algumas das cidades históricas de Minas Gerais como Tiradentes e São João Del Rey. Para quem vem da Fernão dias, logo após a entrada da cidade, na rodovia BR 265, está situada a Cachaça Bocaina, entre os trevos do Terminal Rodoviário e o Distrito Industrial. Existem diversas placas ao longo do percurso, mas, se desejar, configure o mapa abaixo no seu GPS.

OS CUIDADOS NA PRODUÇÃO:

CANA-DE-AÇÚCAR: As cultivares são as que mais se adaptaram à região e, com períodos de maturação em épocas diferentes, proporcionando maiores rendimentos e facilidade no processo de fermentação. O Sul de Minas tem como características climáticas, inverno frio e seco, condições estas que favorecem a maturação da cana.

COLHEITA DA CANA: Despalha sem queima, descarte da ponta e a moagem, logo após a colheita.

PREPARO DO MOSTO: Filtragem e decantação do caldo, correção do Brix e temperatura.

FERMENTAÇÃO: Com leveduras caipiras selecionadas em nosso microclima, tendo como nutrientes o farelo de arroz e o fubá de milho. Durante esta etapa, toma-se os cuidados para não deixar que o processo venha acontecer além de trinta horas. O controle microbiológico também integra esta fase.

DESTILAÇÃO: É feita em alambique de cobre, com separação das frações de cabeça e cauda, colhendo somente a parte nobre (coração), com acompanhamento da temperatura e o teor alcoólico do início ao fim, sem a necessidade de adicionar água para correção da graduação.

Somos associados ANPAQ e temos direito ao uso do SELO DE QUALIDADE ANPAQ.

Localização: BR-265, KM 349 (entre os trevos do terminal rodoviário de Lavras e o Distrito Industrial) - Lavras – MG – CEP 37200-000 - (35) 3821-6895 / (35)99119-9429 (whatsapp)
nfcachacabocaina@gmail.com - @cachacabocainaoficial



CARTA DE CACHAÇAS



BENDITO GRAU OURO

Cachaça orgânica certificada e auditada pelo IBD. Produzida e engarrafada por: JB INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE DESTILADOS LTDA
Endereço: Patrocínio, MG.
Armazenada em tonéis de carvalho
Telefone - WhatsApp - (34) 9 99024080
benditograu@terra.com.br
www.cachacabenditograuorganica.com.br



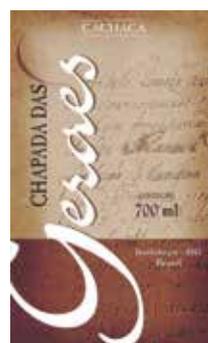
BENDITO GRAU PRATA

Cachaça orgânica certificada e auditada pelo IBD. Produzida e engarrafada por: JB INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE DESTILADOS LTDA
Endereço: Patrocínio, MG.
Armazenada em tanques inox.
Telefone - WhatsApp - (34) 9 99024080
benditograu@terra.com.br
www.cachacabenditograuorganica.com.br



SEGREDO DE ARAXÁ

Produzida e engarrafada por CHICRALA AGROINDUSTRIAL LTDA
Fazenda Asa Branca – Araxá – MG
Armazenada em tonéis de Carvalho e Jequitibá
(34) 99105z-6674
chicrala@terra.com.br
www.segredodearaxa.com.br



CHAPADA DAS GERAIS

Produzida por Recanto da Chapada Ind. e Com. Ltda
Fazenda Recanto Itatiaiuçu - MG
Armazenada em carvalho
(31) 99105-6915
(31) 99983-2385
paulomourao@isomonte.com.br



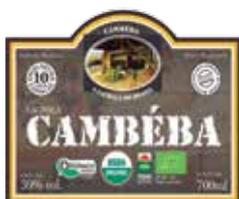
CACHAÇA GOGÓ DA EMA INOX

Ouro no CWSA Best Value 2018 (China Wine e Spirits Awards) Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas 2016, edição Brasil. Eleita a melhor cachaça branca da Expocachaça BH 2016. Produzida e engarrafada por SKL Medeiros Ferreira São Sebastião – AL
Armazenada em Tonéis de Inox
(82) 9 9935.9065 / (82) 9 9900.2058
cachacagogodaema@hotmail.com
www.gogodaema.com.br



TIRA MÁGOA

Produzida em Jequeri - MG
Armazenada em tonéis de Ipê, Jequitibá, Jatobá e Cerejeira.
(31) 99744-5483
tiramagoajequeri@gmail.com



CACHAÇA CAMBEBA

Produzida e engarrafada por Alambique Cambeba do Brasil Ltda
BR-060, S/N Km 21- Serra do Ouro em Alexânia - GO - 100% Orgânica
(62)3336-2220 / (61)99981-5868
cambeba@cambeba.com.br
www.cambeba.com.br



JEQUERI

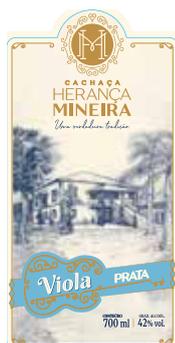
Produzida em Jequeri - MG
Armazenada em tonéis de Ipê, Jequitibá, Jatobá e Cerejeira
(31) 99744-5483
tiramagoajequeri@gmail.com

Algumas das melhores cachaças certificadas com o Selo de Qualidade ANPAQ



HERANÇA MINEIRA VIOLA PRATA

Produzida e engarrafada por
Vavek Ind. e Com. de Bebidas Ltda
Fazenda São Sebastião da
Boa Vista - S/N - Ubá - MG
Armazenadas em dornas de Inox
(32) 9 9932-4120
alambiqueherancamineira@gmail.com
@alambiqueherancamineira



HERANÇA MINEIRA OLHAR DE NAMORADEIRA

Produzida e engarrafada por
Vavek Ind. e Com. de Bebidas Ltda
Fazenda São Sebastião da Boa Vista
S/N - Ubá - MG - Armazenadas
em dornas de Araribá
(32) 9 9932-4120
alambiqueherancamineira@gmail.com
@alambiqueherancamineira



HERANÇA MINEIRA DE BARRIL BLEND DE 4 MADEIRAS BRASILEIRAS

Produzida e engarrafada por
Vavek Ind. e Com. de Bebidas Ltda
Fazenda São Sebastião da Boa Vista
S/N - Ubá - MG - Armazenadas em
dornas de Araribá, Amburana, Jatobá
e Jequitibá - (32) 9 9932-4120
alambiqueherancamineira@gmail.com
@alambiqueherancamineira



HERANÇA MINEIRA COPINHÔ LAGOINHA BLEND DE 2 MADEIRAS

Produzida e engarrafada por
Vavek Ind. e Com. de Bebidas Ltda
Fazenda São Sebastião da Boa Vista
S/N - Ubá - MG - Armazenadas em
dornas de Amburana e Carvalho
(32) 9 9932-4120
alambiqueherancamineira@gmail.com
@alambiqueherancamineira



PIRAPORA

1º Lugar na Categoria Envelhecida
Concurso Cachaça de Minas 2009
Produzida e engarrafada por
Viena Fazendas Reunidas Ltda
Fazenda Marambaia - Km 7
Pirapora - MG - Armazenada em
tonéis de Amendoim
(31) 2121-9101
(38) 3741-3191
claudio.tavares@vienasa.com.br



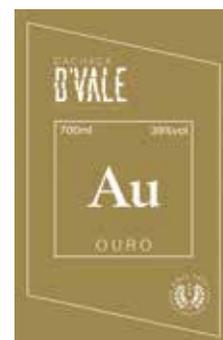
PIRAPORA

Produzida e engarrafada por
Viena Fazendas Reunidas Ltda
Fazenda Marambaia - Km 7
Pirapora - MG - Armazenada em
tonéis de Carvalho
(31) 2121-9101
(38) 3741-3191
claudio.tavares@vienasa.com.br



D'VALE OURO

Produzida e engarrafada por
D'Vale do Piranga Imp. e
Exp. de Bebidas Ltda
Fazenda Boa Vista, BR MG482
a 1 Km de Piranga - MG
Armazenada em tonéis de
carvalho, amburana e jequitibá
(31)99604-2244
contato@cachacadvale.com.br
www.cachacadvale.com.br



LEVEDURA SELECIONADA
CA-11

**QUANTIDADE
COM QUALIDADE
PARA SUA CACHAÇA**

LNF
33 anos

Selecionada entre mais de 1.800 diferentes cepas de leveduras selvagens, pela UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - MG, a *Saccharomyces cerevisiae* LNF CA-11 foi escolhida por sua capacidade de produzir cachaça de qualidade superior. A CA-11 é ideal para produções pequenas, médias e grandes de cachaça artesanal, pois possui início da fermentação imediato, com aproveitamento quase total da sacarose presente no caldo de cana, além de baixa produção de ácidos e aldeídos, com sabor frutal e aroma diferenciado.

E para aumentar ainda mais a qualidade e o sabor da sua Cachaça, a LNF oferece:

LACTOSTAB: ácidos extraídos do lúpulo, naturais, que inativam as bactérias lácticas, causadoras da maior parte das contaminações durante a fermentação, e responsáveis pela acidez da cachaça.

VITAHOP: nutriente da levedura, que mantém a sua viabilidade, especialmente ao final da fermentação.

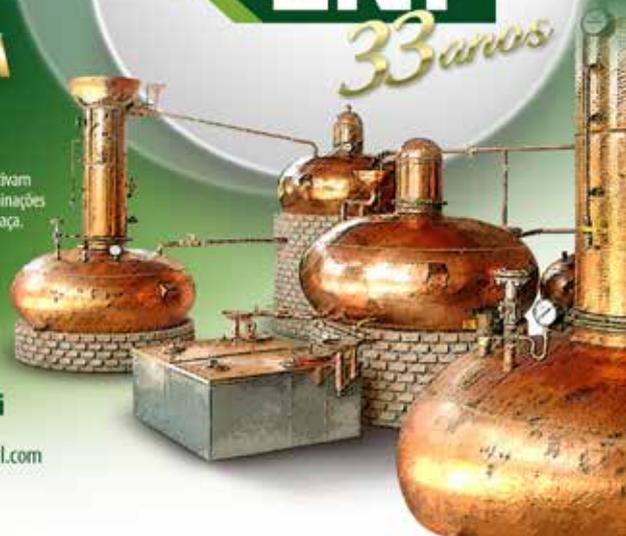
CHIPS DE CARVALHO: transferem à bebida a cor, sabor e aroma característicos desta nobre madeira. A grande vantagem dos chips sobre as barricas é seu baixo custo e a difusão das características da madeira virgem, sempre.

(54) 2521-3124 — www.lnf.com.br

CONTATO
TÉCNICO/COMERCIAL

Gotardo Cavalli

(31) 99892-8287
gotardocavalli@gmail.com



HOTEL • BAR • RESTAURANTE
brindes - canecas - garrafas

www.canecasaojoaquim.com.br
comercial@canecasaojoaquim.com.br

**SÃO
JOAQUIM**
PORCELANAS 60 ANOS



Tel.: 19 3893 3600 - Fax: 19 3893 2000

Rua Sebastião Canesso, 4 - Cx. Postal: 16
CEP.: 13920-000 - Pedreira - SP



Produto Patentado

METAINOX

PRODUTOS EM AÇO INOX AISI 304 E 444

O caminho para uma cachaça de qualidade.
Reservatórios, Dornas p/ fermentação,
Decantadores, Caixas de Recepção e outros.

Telefax: (31) 3852-9033

João Monlevade - MG
vendas@metainox.com.br | www.metainox.com.br

ENTREVISTA

O entrevistado desta edição do Cachaça com Notícias é o professor Benjamim de Almeida Mendes, assessor da Diretoria Executiva da Anpaq. Ele fala sobre os projetos e planos em desenvolvimento, funções da Diretoria Técnica e de Desenvolvimento e dos desafios para o setor na atual conjuntura.

CCN - Descreva o trabalho que é realizado pela sua Diretoria para os nossos leitores.

BM - Ao Diretor Técnico e de Desenvolvimento da ANPAQ, que é um dos sete membros da Diretoria Executiva, entre outras atribuições, compete: responsabilizar-se por todo o planejamento técnico da ANPAQ; visando o aprimoramento do processo de produção e a manutenção da tradição da Cachaça de Alambique ou Artesanal; supervisionar, organizar e estruturar a "Comissão de Avaliação de Qualidade – CAQ" responsabilizando-se pela fiscalização e controle de qualidade de todos os produtos que levem o "Selo de Garantia de Qualidade" junto aos associados da ANPAQ; fomentar a implementação de novos "Centros de Tecnologia da Cachaça de Alambique ou Artesanal", públicos ou privados, de modo a que eles prosperem em todas as regiões do país; promover a capacitação técnica e operacional do pessoal envolvido na produção de cachaça e de outros derivados de cana-de-açúcar e de profissionais autorizados a serem responsáveis técnicos, diretamente ou em parceria com Entidades, Empresas ou Instituições especializadas no assunto; assessorar o Diretor de Articulação Institucional e Governamental, no processo de adequação e modernização da legislação e normatização, especialmente no que diz respeito à construção e manutenção da "identidade" da Cachaça de Alambique; assessorar o Diretor de Mercado, na montagem de eventos, parcerias, divulgação e marketing, especialmente no que diz respeito à construção e manutenção da "IDENTIDADE" da Cachaça de Alambique;

CCN - Quais as principais funções da Diretoria Técnica e de Desenvolvimento, no organograma da ANPAQ?

BM - Interagir com instituições de ensino, órgãos técnicos e científicos, públicos ou privados, de forma a obter maior unidade de ação, com vistas à melhoria da qualidade e da produtividade, na produção da cana de açúcar, na tecnologia de produção artesanal, com vistas ao atingimento do artesanal otimizado, no armazenamento, no design da embalagem, na comercialização, na divulgação e marketing da Cachaça de Alambique; promover, mediante convênios e contratos com entidades especializadas, públicas ou privadas, com e sem fins lucrativos, cursos e treinamentos, visando também a pesquisa, inovação e o emprego de novas tecnologias para o aprimoramento na produção de cachaça de qualidade dos associados e seus colaboradores; promover, através dos associados, parceiros e entidades conveniadas, a pesquisa, a inovação, treinamentos, reciclagens e cursos de capacitação para formação de técnicos, realização de consultorias técnicas e tecnológicas, parceiros que prestem serviços ou assessorias com benefícios específicos aos associados; identificar e levantar recursos em organismos nacionais e/ou internacionais, públicos ou privados para investir em novas tecnologias de produção, treinamento, capacitação, análise do padrão de qualidade, armazenagem, design de embalagens, comercialização e divulgação da Cachaça de Alambique;

CCN - Quais planos e projetos serão desenvolvidos neste ano e o seu significado para os associados?

BM - Estamos vivendo o segundo ano da Pandemia denominada COVID 19. Exatamente hoje, 19 de maio de 2021, estamos completando 429 dias de Distanciamento Social, conseqüente dessa pandemia. Tempo de reclusão, de reflexão e de planejamento para

o "DAY AFTER"... Nas respostas às questões seguintes, estaremos respondendo a esse questionamento

CCN - Que estudos e ou programas e projetos já foram desenvolvidos por sua Diretoria e os resultados obtidos?

Propostas de alteração da Instrução Normativa Nº 13, de 29 de junho de 2005, para que a Cachaça de Alambique fosse reconhecida como uma categoria diferenciada de Cachaça, em relação às cachaças industriais (de coluna). RESULTADO: aguardando que o MAPA realize as audiências públicas previstas.

Análise do Impacto Regulatório (AIR) das alterações da Instrução Normativa Nº 13, de 29 de junho de 2005. RESULTADO: concluída, o relatório foi divulgado para o setor nos grupos de Whatsapp da ANPAQ e da ABCA.

Propostas de alteração do Decreto Nº 6.871, de 04 de junho de 2009, para que a Cachaça de Alambique seja reconhecida como uma categoria diferenciada de Cachaça, em relação às cachaças industriais (de coluna). RESULTADO: o Senador Anastasia enviou ao MAPA uma Indicação solicitando ao Poder Executivo a alteração do citado decreto, através da inclusão de um parágrafo terceiro ao artigo 53 do mesmo. Simultaneamente, o MAPA abriu a Coleta de subsídios para a revisão do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 .

Proposta de criação do Imposto Sobre Álcool nas Bebidas Alcoólicas – IABA, em substituição ao IPI, tomando-se como base de tributação o teor alcoólico das bebidas fermentadas, fermento-destiladas, destilo-retificadas e por mistura; com exclusão delas do grupo de Imposto Seletivo, que está sendo proposto na Reforma Tributária, para bebidas e cigarros. RESULTADO: a Reforma Tributária está tramitando nas duas casas legislativas e o assessor Luiz Carlos Haully, um dos autores da PEC 110, prometeu atuar junto ao Senador Alberto Rocha (relator da reforma no Senado) no sentido de retirar as bebidas alcoólicas do grupo do Imposto Seletivo (Imposto do Pecado). Solicitou que a ANPAQ envie esforços junto aos três senadores de cada estado para que essa alteração seja realizada. Proposta de alteração do Decreto Nº 6.871, de 04 de junho de 2009 e da Instrução Normativa Nº 13, de 29 de junho de 2005 no que se refere à alteração do conceito de Eenvelhemento, permitindo a utilização de sólidos de madeira e de outras partes das essências vegetais na maturação de bebidas alcoólicas. RESULTADO: a Diretoria Executiva e os Assessores da ANPAQ acharam por bem não tratar desse assunto no presente momento, entendendo que, após a aprovação da diferenciação, seria/será o momento oportuno para essa proposição.

CCN - Quais são hoje os principais desafios a serem transpostos no âmbito da Diretoria?

BM - Para além da existência real, tornar a Cachaça de Alambique uma Realidade Legal, com a aprovação das alterações normativas propostas para o Decreto Nº 6.871, de 04 de junho de 2009 e para a Instrução Normativa Nº 13, de 29 de junho de 2005; Conseguir uma tributação justa, equânime e isonômica para todas as bebidas alcoólicas; Acabar com a produção criminoso (fraudulenta) e informal da cachaça; Filiar à ANPAQ todos os produtores de Cachaça de Alambique do Brasil; Aperfeiçoar a Comercialização e a Exportação da Cachaça; Trabalhar adequadamente a imagem da Cachaça de Alambique, como a Bebida Nacional Brasileira de qualidade, tornando-a, uma bebida carregada de simbologia, prazerosa, limpa, justa, sustentável, orgânica, cheia de charme, de valor e de glamour... e associar a produção de cachaça e de outros derivados da cana de

açúcar ao Turismo Rural, de experiência, de convivência, científico, de aventuras, esportivo etc. e aos roteiros e rotas turísticas.

CCN -Quais as expectativas diante do quadro econômico atual no que diz respeito ao trabalho desenvolvido por sua Diretoria? Como este cenário impacta as ações?

BM - O feio e triste cenário da COVID 19 trouxe consequências boas e ruins para o setor. A diminuição geral da atividade econômica vinculada a esse segmento é um fato lamentável: vendas, renda, empregos, postos de trabalho, consumo de bebidas em bares e restaurantes, satisfação geral das pessoas etc. foram seriamente afetadas. Houve diminuição do PIB e empobrecimento das pessoas. Por outro lado, o aumento do e-commerce, do home office, das reflexões, da identificação de necessidades de mudanças e de aumento da diversificação de atividades vinculadas à produção de derivados da cana de açúcar, do planejamento e das expectativas positivas para o pós-pandemia, são algumas das contribuições positivas legadas pela pandemia e pelo consequente silêncio do distanciamento social.

Fiscalização governamental por Auditoria; Assunção da autogestão, autocontrole e autorregulação como forma comum de gestão pelo setor cachaceiro; Utilização das APPCCs, das BPFs, dos POPs e dos protocolos recomendados pelo autogoverno do setor; Certificação de processos; Controle da produção por quotas e organização dos produtores nas suas instâncias representativas; Admissão dos Arranjos Produtivos Industriais Multifuncionais – APIMs e a consequente diversificação planejada da produção, Cumprimento das normas e recomendações, emanadas das Superintendências Regionais do Trabalho, no que se refere a caldeiras, tubulações e outros vasos de pressão etc.

Essas e tantas outras são expectativas que, sem dúvidas, foram, são e serão impactadas pela COVID 19. Preocupações, recessão, esperança e recuperação são atitudes comuns nesses momentos de desencanto e desassossego. Agora, é ter paciência, se vacinar, e 'fé em Deus e pé na taba...'

QUANDO O ASSUNTO É CACHAÇA, ELA NÃO PODE FALTAR

Ana Laura (*)

Este pequeno texto é só para lembrar você da importância de degustar uma boa cachaça, acompanhada de uma boa água...

Sim. As cachaças não são todas iguais, tampouco as águas... Como aprendemos com o sommelier de água Rodrigo Resende (Instagram @rodrigorezende-somm).

A água está presente em todas as etapas de produção da cachaça, exercendo papel fundamental, desde o canalial até a padronização, para o engarrafamento.

E não pense que para por aí... Quando a cachaça chega ao copo do consumidor, para ser degustada precisa estar acompanhada de água.

Isso faz toda a diferença para uma experiência positiva. A hidratação durante a degustação de bebidas alcoólicas, sejam elas quais forem, é muito importante. Sugestão: um copo de cachaça (sugerimos dose de 30 ml) e um copo de água bem grande e cheio. Você dá uma bebericada na cachaça e um gole grande na água. E assim vai...

Para não ter tanta interferência no sensorial da cachaça sugerimos água natural, em temperatura ambiente. Mas, segue valendo a regra: "Sua Cachaça, Suas Regras". Então se você preferir pode degustar sua cachaça acompanhada de água gelada, água com cubos de gelo, com gás. Tudo pode! Faça testes e descubra o que mais te agrada.

CURIOSIDADE

Palavra universal. Não importa o idioma, o local onde se vive, a idade, nem mesmo os hábitos alimentares; todos no mundo precisam beber água.

Que tal descobrir como dizer "água" em 25 línguas diferentes?

Esta lista consta no site www.europa.com.br.

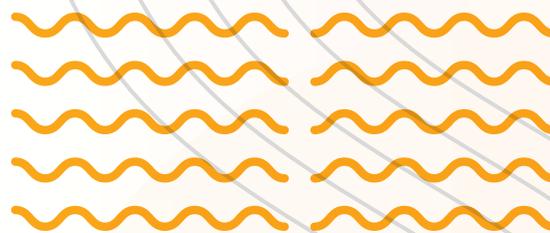
Inglês – water
Espanhol – agua (como no português, mas sem acento)
Alemão – Wasser (pronuncia-se "vássa")
Croata – voda ("vôda")
Italiano – acqua
Francês – eau ("ô")
Árabe – ماء ("maa")

Hindi – पानी ("paani")
Polonês – woda ("vôda")
Dinamarquês – vand
Japonês – 水 ("mitzú")
Holandês – water ("vaáter")
Sueco – vatten
Turco – su
Coreano – 물 ("mul")
Norueguês – vann
Galego – auga
Russo – вода ("vadá")
Catalão – aigua
Chinês – 水 ("shuí")
Armênio – ջուր ("djur")
Hebraico – מים ("mayim")
Tailandês – น้ำ ("naam")
Islandês – vatn ("vart" – com r pronunciado na garganta)
Romeno

#água #cachaça #cachacie
#cachaciê #caipirinha #hidratação
#soudacachacasoudobrasil



(*) Sócia-Diretora do Cachaciê – App e Portal de Conteúdo sobre Cachaça e Diretora de Novos Negócios do Minas Marca – Empresa multiplataforma com foco em comunicação e marketing de Minas Gerais. Graduada em Relações Públicas (PUC Minas) e Pós Graduada em Administração, com ênfase em Marketing (UFMG); Tem curso de extensão com foco em negócios na International Business Program - University of Califórnia/USA – UCIrvine / Extension.



TEMOS NOVIDADES!

Há 16 anos nasceu a Acqua Mineira, e hoje, transitamos para ACQUA EMBALAGENS, com nossa nova identidade visual aliando tradição e modernidade.

E não poderia ser diferente com o nosso mix de produtos. A ACQUA EMBALAGENS traz sua nova linha de garrafas importadas ideal para destilados e fermentados. Sofisticação e valor agregado para o seu produto.

CONTATO COMERCIAL
atendimento@acquamineira.com.br
(31) 3383-4327



PRODUÇÃO DE CACHAÇA ORGÂNICA E SUSTENTABILIDADE: EXPERIÊNCIAS, PERSPECTIVAS E DESAFIOS.

Antônio Sérgio Peixoto Maciel (1)
Silvio Marcos Ferreira (3)

Wânia dos Santos Neves (2)
Tancredo Alves Furtado Júnior (4)



Além da qualidade da cachaça, os consumidores começaram a se preocupar com seu processo de produção que, em alguns casos, podem gerar danos ao meio ambiente e à saúde do homem.

Por isso é crescente a adoção de técnicas que têm o propósito de reduzir esses impactos negativos, aumentar a sustentabilidade em toda sua cadeia produtiva e ao, mesmo tempo, produzir uma bebida de qualidade. Para atender tais exigências de consumo as cachaçarias têm adotado tecnologias inovadoras com práticas sustentáveis e tem buscado oferecer ao mercado produtos com diversos tipos de selo de certificação, como o de produto orgânico, por exemplo, que atestam sua forma de produção mais limpa, sustentável, segura e viável. Para produção orgânica é necessário implementar práticas em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária de Abastecimento (MAPA) e de exigências acompanhadas por Institutos Estaduais de Agropecuária.

Dentre as atividades e práticas no cultivo da cana-de-açúcar, podemos citar aquelas que vão de encontro a práticas sustentáveis que podem ser inseridas numa produção de base agroecológica e no sistema de cultivo sem agrotóxicos, tais como: práticas para manutenção, aumento ou incremento da biodiversidade; procedimentos para manejo de resíduos; práticas para o manejo fitossanitário; práticas para o manejo e conservação do solo e da água; aplicação de boas práticas agrícolas e de produção; utilização de material orgânico, como sobras do bagaço de cana, vinhoto, etc, para produção de compostagem e adubação controlada; manejo para produção de material propagativo ou aquisição de origem comprovada; utilização de adubação orgânica ou compostagem na área de cultivo da cana-de-açúcar.

No processo de produção da cachaça é possível realizar o aproveitamento de vários subprodutos para reduzir ao máximo o impacto ao meio ambiente aumentando a sustentabilidade da produção. As práticas sustentáveis adotadas durante esse processo incluem: utilização da água potável advinda de fontes naturais dentro das propriedades; reutilização da água de resfriamento da cachaça; utilização de energia renovável e proveniente da energia solar; elaboração de projetos de reflores-

tamento visando à reposição da madeira utilizada na produção dos tonéis de envelhecimento; reutilização de subprodutos como o bagaço para fazer o fogo da caldeira e a pressão do vapor é utilizada para o aquecimento do alambique na destilação da cachaça, na higienização de equipamentos e na padronização dos produtos. É importante destacar que a prática adotada em relação ao consumo de energia, que utiliza o subproduto bagaço da cana-de-açúcar, para produção de vapor utilizado na fabricação da cachaça, reduz seu custo de produção e constitui um dos fatores ecológicos da maior relevância. Com a adoção das exigências para certificação de produtos orgânicos é oferecido ao consumidor um produto diferenciado, de qualidade, mais saudável e com garantia de segurança alimentar e preservação do meio ambiente. As práticas adotadas no processo produtivo da cachaça devem valorizar o uso eficiente e a preservação dos recursos naturais, a melhoria da qualidade do solo, o aumento da biodiversidade, a utilização de práticas agroecológicas para o manejo de pragas, doenças e plantas daninhas, a utilização de adubação orgânica e o uso de material propagativo de qualidade e de boa procedência.

Veja o capítulo completo desta publicação no livro "Agroecologia" da Editora Científica. Siga o link e tenha este livro on line: www.editoracientifica.org/books/isbn/978-65-87196-94-7

(1) Zootecnista, Proprietário e Master Blender da Cachaçaria Vale do Piranga, Piranga - MG, contato@cachacadvale.com.br

(2) Pesquisadora, EPAMIG Sudeste, Viçosa - MG, waniaepamig@yahoo.com.br

(3) Engenheiro Agrônomo, PhD em Ecologia aplicada CENA/USP, Pesquisador, Agroindustrial Engenho D'água Ltda - Chapada dos Guimarães-MT, drsilvioferreira@hotmail.com

(4) Engenheiro Civil, Proprietário da cachaçaria Pirapetinga, Piranga - MG, tancredo.furtado@gmail.com

Distribuição da compostagem na área de cultivo da cana-de-açúcar.



O PAPEL DOS ARRANJOS PRODUTIVOS INDUSTRIAIS MULTIFUNCIONAIS (APIMs) NO DESENVOLVIMENTO E NA ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES E DA PRODUÇÃO DE CACHAÇA NO BRASIL

Prof. Dr. Benjamim de Almeida Mendes (*)

A organização dos produtores e da produção de Cachaça no Brasil, é uma necessidade gritante e urgente do setor cachaceiro brasileiro. Se nada for feito, nesse sentido, em pouco tempo estaremos diante de uma crise de consequências catastróficas. Produção descontrolada e excessiva, ausência de qualidade, de controle e de quotas de produção, preços aviltados e imagem destruída, associadas a outros problemas de: informalidade, falsificação de produtos e marcas, fraudes, descaminho, contrabando, ausência de linhas de crédito, sonegação de impostos e de assistência técnica qualificada, ineficiência da fiscalização pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), tributação injusta e excessiva, dificuldade de comercialização e de exportação; desonestidade de alguns produtores, dentre outros, são problemas do setor cachaceiro/aguarenteiro do Brasil que, se não forem enfrentados e resolvidos pronta e rapidamente, inviabilizarão a existência do mesmo.

Precisamos construir uma ressignificação do setor, que apresente uma imagem correta, bonita, atrativa e verdadeira. Urge minimizar a improvisação, o amadorismo e a ineficiência dos atores envolvidos na cadeia produtiva da Cachaça, na sua organização (empresas e incipiente Produção Coletiva E Solidária com cooperativas, condomínios, associações, consórcios) e nos modos de produção. Nesse sentido, estamos apresentando os APIMs, como estruturas organizativas e produtivas (fabris) que poderão contribuir na construção dessa ressignificação tão necessária e almejada para o setor produtivo da Cachaça.

A Cadeia Produtiva da cana de açúcar é muito rica na diversidade de produtos, coprodutos e subprodutos dela derivados: caldo de cana (garapa), caldo de cana fermentado (caná, vinho de cana ou caldo picado), aguardente de cana, Cachaça, aguardentes compostas, aguardentes medicinais, aguardentes aromatizadas e saborizadas (aguardentes destilado-retificadas e bidestiladas), rum, chicha, aguardente de melado, aguardente de melaço, aguardente de rapadura, uma infinidade de licores de partes de vegetais (raízes, cascas, caule, flores, folhas, frutos etc.), garrafadas, mezinhas, açúcar: cristal, mascavo e demerara; melado, melaço, rapadura, doces das mais variadas essências e formas, bagaço, bagaço hidrolisado, urecana, sacarina, mulch, palmito de cana, feno, silagem e, especialmente, Single Cell Protein (SCP), o mais nobre, menos conhecido e menos utilizado de todos os derivados da cana de açúcar. Esses são exemplos de derivados da cana de açúcar que podem aportar ganhos financeiros para os produtores, podendo ser produzidos durante os doze meses do ano.

É o conhecimento desse potencial da cana de açúcar e a possibilidade de fabricação desses derivados, que torna o alambique, mediante poucas, pensadas e planejadas modificações, um arranjo produtivo industrial, multifuncional.

A SCP, devidamente processada e utilizada com critérios bem definidos, é o mais nitrogenado dos derivados da cana de açúcar, rico em proteínas de altas digestibilidade e palatabilidade, tem um escore de aminoácidos perfeitamente balanceado e pode ser produzida e processada, nas quantidades mais desejáveis e

variadas possíveis, no APIM, projetado para fazê-lo, é ela que propiciará a integração e a interconexão de outras cadeias produtivas alimentares animais, tais como: avicultura, piscicultura, caprinocultura, ovinocultura, suinocultura, bubalino cultura e bovinocultura, com a cadeia produtiva da cana de açúcar.

É o APIM, também, o polo físico de atuação de produtores organizados em associações, cooperativas, consórcios, parcerias, grupos de trabalho etc. de produção coletiva e solidária, é o instrumento organizativo que possibilitará ao menos favorecido, àquele sem acesso a recursos financeiros, ao assentado, ao pequeno produtor da Agricultura Familiar, ao produtor informal e ilegal, ao excluído econômico e financeiro, ao que precisa trabalhar, às mulheres e aos jovens, a oportunidade de empoderamento, de captação de renda, de autonomização pelo trabalho e pela produção de bens e serviços, é o meio ideal de independência dos cidadãos, dos maléficos e tão explorados "ismos": clientelismo, assistencialismo e paternalismo. É o instrumento de resgate da dignidade e da historicidade do ser humano, na Terra, pelo trabalho!

A adoção de sistemas de produção associados ao turismo, em conexão com Rotas Turísticas da Cachaça, com turismo rural, com turismo de convivência e com turismo de aventuras, são estratégias modernas e necessárias ao sucesso dessas parcerias. Conhecer e evidenciar os atrativos turísticos naturais, econômicos e culturais regionais, existentes nos arredores dos APIMs, são fatores de propulsão das atividades turísticas, de fortalecimento dos APIMs e, sem dúvidas, de fixação positiva de imagem deles; e de sucesso financeiro para os atores dessa importante cadeia produtiva da cana de açúcar.

É, a adoção do APIM, sem sombra de dúvidas, um dos instrumentos necessários e indispensáveis ao êxito do setor cachaceiro/aguarenteiro do Brasil. Assumi-lo e promovê-lo é uma exigência econômica e ética!

Salvador, 13 de abril de 2021. Tricentésimo nonagésimo terceiro dia de Distanciamento Social da COVID 19.

(*) *Farmacêutico-Bioquímico pela Faculdade de Farmácia e Bioquímica da Universidade Federal de Juiz de Fora – MG; Mestre em Tecnologia das Fermentações pela FCF - USP – SP; Doutor em Engenharia de Alimentos pela FEA-UNICAMP – SP; Instrutor, consultor e projetista no setor cachaceiro e de*



outras bebidas alcoólicas e derivados da cana de açúcar; Diretor Técnico e de Desenvolvimento da Associação Baiana de Produtores e de Outros Interessados nos Negócios da Cachaça – ABAPOINCA e Membro da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cana de Açúcar do Estado da Bahia.

40 DRINKS COM CACHAÇA

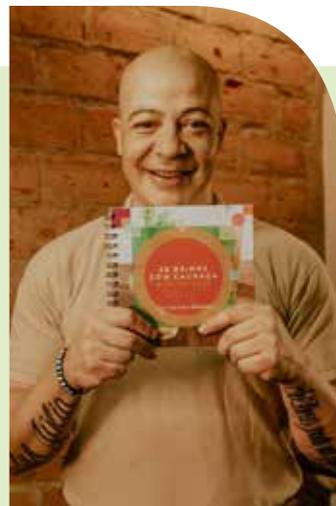
Os apreciadores da cachaça de qualidade têm um novo livro para apreciarem a bebida nacional brasileira em drinques que oferecem uma experiência sensorial para muito além da cachaça branca, utilizando na coquetelaria cachaças de regiões diferentes e com tempo de envelhecimento diverso, e da gama de madeiras utilizadas em sua produção.

O livro, "40 Drinks com Cachaça", do sommelier Leandro Batista, um inventor de combinações exemplares entre frutas e cachaça, tem concepção gráfica de Milton Lima, fotos de Tácito Carvalho e prefácio de Rodrigo Oliveira, chef do Restaurante Mocotó.

As receitas homenageiam pessoas que compartilharam a caminhada de Leandro Batista no mundo da cachaça.

Segundo o autor, objetivo da obra é "levar a cachaça para as periferias, onde muita cachaça é consumida, às vezes de forma equivocada, dentro do projeto Cachaçada na Quebrada".

Bílingue, o livro traz receitas fáceis para iniciantes e profissionais da coquetelaria, harmonizando frutas e cachaça de modo prazeroso, numa original carta de drinques com a bebida nacional brasileira. "40 Drinks com Cachaça" encontra-se a venda nas Cachaçarias Nacional e Trilha Real.



BRASILEIRÍSSIMA

INGREDIENTES

70ml de cachaça Guaraciaba
2 fatias de gengibre
1 tangerina
4 fatias de limão siciliano
30 ml de mel
Cubos de gelo

Receita retirada do livro:
40 Drinks com Cachaça,
de Leandro Batista

MODO DE PREPARO

Em um copo de 400 ml, coloque o gengibre cortado em pedaços pequenos e macere. Em seguida, coloque a tangerina cortada em cubos, o mel e as fatias de limão siciliano e macere novamente – no máximo cinco vezes. Acrescente bastante gelo, adicione a cachaça e mexa antes de servir

NOVO ASSOCIADO ANPAQ

É com grande satisfação que recebemos mais um associado para fazer parte do nosso quadro social:

CABRAL LINHARES – MARCAS E PATENTES | (Felipe Linhares Pirillo – ME)

Atua na área de Registro de Marcas e patentes, serviços de registro de software, assessoria jurídica, registro de direito autoral, registro de rótulos e ideias em 172 países.
(31) 3327-7490 administrativo@cabrallinhares.com.br www.cabrallinhares.com.br





Somos especialistas em barris, e fornecemos nossos produtos revisados e testados antes da entrega. Experimente e Deguste!



"Agregar valor à sua bebida é da nossa natureza"

E construir relacionamentos duradouros é o meu objetivo, proporcionando os melhores resultados para meus clientes.

NOSSOS CLIENTES, QUE TÊM SEUS PRODUTOS ENVELHECIDOS EM NOSSOS BARRIS, SÃO PREMIADOS POR DIVERSOS INSTITUTOS DE AVALIAÇÃO, ENTRE ELES OS PRINCIPAIS NO SEGMENTO DE CACHAÇA EXPOCACHAÇA E CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES.



CONHEÇA O NOSSO CATÁLOGO DE PRODUTOS, ATRAVÉS DO QR CODE



APROXIME A CÂMERA DO CELULAR AO QR CODE



(24)99919-0255

www.tanoariaagulhasnegras.com.br |



tanoariaagulhasnegras

tanoariaagulhasnegras@gmail.com

MEDALHAS CONQUISTADAS PELO MUNDO



CONHEÇA A CASA DA CACHAÇA CAMBÉBA ORGÂNICA

Levantado tijolo a tijolo, o Alambique CAMBÉBA se ergueu, imponente, com um único intuito: divulgar ao mundo o valor da cachaça totalmente brasileira e 100% orgânica.



■ CAMBÉBA EUROPA
BraSpirits

cambeba_ue@cambeba.com.br
+34 677 038-303

CACHAÇA
CAMBÉBA
ORGÂNICA

GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 608
7^oD | 08007
BARCELONA | ESPAÑA

■ CAMBÉBA DO BRASIL

cambeba_bra@cambeba.com.br
+55 62 3336-3636 ☎ +55 62 99700-1961

CAIXA POSTAL 25
FAZENDA BRIOSO | RODOVIA 060 | Km21
SERRA DO OURO | ALEXÂNIA
GOIÁS | BRASIL | 72930-000

■ CAMBÉBA USA

cambeba_usa@cambeba.com.br
+1 813 758-9710

8650 SW 133 AV RD #120
MIAMI | FL | 33183
UNITED STATE

  
#AlambiqueCAMBÉBA