

1822_2022

years

2000 cachaaças

A EVOLUÇÃO DA CACHAÇA, DA INDEPENDÊNCIA
AOS DIAS DE HOJE, CONTADA EM 200 RÓTULOS

THE EVOLUTION OF CACHAÇA, FROM INDEPENDENCE
UNTIL TODAY, TOLD IN 200 LABELS

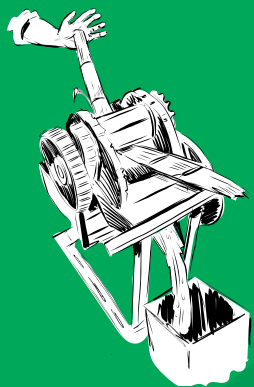


Bicentenário
DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL

1822 · 2022

do início
from the beginning





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

200 anos_200 cachaças : a evolução da cachaça, da independência até os dias de hoje, contada em 200 rótulos = 200 years_200 cachaças : the evolution of cachaça, from independence until today, told in 200 labels / editores Andréia Gerk...[et al.]. -- 1. ed. -- Campinas, SP : PCN Comunicação, 2022.

Outros editores: Milton Lima, Luiz Arkhan, Jairo Martins.

Ed. bilíngue: português/inglês.
ISBN 978-85-66141-12-2

1. Brasil - História - Independência 2. Cachaça - Brasil - Indústria e comércio 3. Cachaça - Brasil - História I. Gerk, Andréia. II. Lima, Milton. III. Arkhan, Luiz. IV. Martins, Jairo V. Título: 200 years_200 cachaças : the evolution of cachaça, from independence until today, told in 200 labels.

22-117539

CDD-641.210981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cachaça : Bebidas alcoólicas : Brasil : História
641.210981

Eliete Marques da Silva - Bibliotecária - CRB-8/9380



Bicentenário
DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL

1 8 2 2 - 2 0 2 2

200 anos_200 cachaças years

**A EVOLUÇÃO DA CACHAÇA, DA INDEPENDÊNCIA
AOS DIAS DE HOJE, CONTADA EM 200 RÓTULOS**

*THE EVOLUTION OF CACHAÇA, FROM INDEPENDENCE
UNTIL TODAY, TOLD IN 200 LABELS*

1ª E D I Ç Ã O
E D I T I O N

E D I T O R E S _ P U B L I S H E R S

Andréia Gerk | Milton Lima | Luiz Arkhan | Jairo Martins

REALIZAÇÃO_ORGANIZED BY

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



PARCERIA_IN PARTNERSHIP WITH

IBRAC

Instituto Brasileiro da Cachaça

Secretaria Especial de Cultura



50+50
Sebrae 50 anos

SEBRAE





200anos_200cachaças

200years_200cachaças

Marcos Montes
Ministro de Estado
Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

Minister of State
Ministry of Agriculture,
Livestock, and Food Supply

O ano de 2022 reveste-se de um significado muito especial, comemoramos o Bicentenário da Independência do Brasil em 7 de setembro e, em 28 de julho, nosso Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) completou 162 anos de existência inteiramente empenhado no fortalecimento da agropecuária brasileira, que gera empregos, oportunidades, aumenta as divisas, contribui para a segurança alimentar da população e para o progresso do País.

Dentre as muitas cadeias agrícolas nas quais o Mapa atua, destaca-se a Cadeia Produtiva da Cachaça. Não há como se falar em Bicentenário sem falar em cachaça. A cana-de-açúcar fez parte dos primeiros ciclos econômicos no Brasil colonial, quando o açúcar era o principal produto de exportação do Brasil, junto com o pau-brasil, o ouro, o café, o algodão e a borracha. Motivo de muitas revoltas populares, presente nos movimentos pró-independência, e expressão da brasilidade na Semana de Arte Moderna, a cachaça está presente nas mesas

The year 2022 has a very special meaning, we celebrate Brazil's Bicentennial of Independence on September 7 and, on July 28, our Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) completed 162 years of existence fully committed to strengthening Brazilian agriculture, which generates jobs, opportunities, increases foreign exchange, contributes to the food security of the population and to the progress of the country.

Among the many agricultural chains in which MAPA operates, the Cachaça Production Chain stands out. There's no way to talk about the Bicentennial without mentioning cachaça. Sugarcane was part of the first economic cycles in colonial Brazil, when sugar was Brazil's main export product, along with Brazilwood, gold, coffee, cotton and rubber. Reason for many popular uprisings, present in the pro-independence movements, and the Brazilian expression in the Modern Art Week, cachaça is present at the tables of all Brazilians, north to south, no matter the economic class, in products for every taste and

de todos os brasileiros, de norte a sul do país, sem distinção de classe econômica, com produtos que agradam todos os gostos e bolsos.

O papel do Mapa vai da pesquisa realizada por sua vinculada, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), no desenvolvimento de novas variedades, passando pelos estudos de Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc), no fomento via projetos setoriais e Planos Safra, da necessária fiscalização, agindo como os olhos do consumidor, para que as cachaças sejam produzidas seguindo todos os critérios estabelecidos no seu padrão de identidade e qualidade.

Atuamos fortemente contra a clandestinidade, pois o consumo de produtos sem registro no Mapa pode colocar em risco a saúde do consumidor. Apesar de termos estabelecimentos registrados em 25 unidades da federação, ainda é alta a informalidade, desta maneira, fortalecemos a nossa atuação no país em conjunto com os órgãos estaduais, como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pretendemos ampliar nossas ações, com o avanço

budget.

The role of MAPA covers research carried out by its affiliate, the Brazilian Agricultural Research Corporation (Embrapa), in the development of new varieties, also the studies of Agricultural Climate Risk Zoning (ZARC), the promotion via sector projects and Crop Plans, and the necessary inspection, acting as the consumer's eyes, so that cachaças are produced following all the criteria established in their identity and quality standards.

We act strongly against clandestine production, as the consumption of products without MAPA registration may endanger consumer's health. Although we have establishments registered in 25 states, there is still high informality, thus, we strengthen our operations in the country alongside state agencies, such as Minas Gerais Agriculture Institute (IMA) and we intend to expand our actions, with the advance made possible by the Unified Agricultural Health Care System (Suasa).

In the last decade cachaça has been gaining more fans both in Brazil and abroad and, aiming at the expansion of foreign trade,

Atuamos fortemente contra a clandestinidade, pois o consumo de produtos sem registro no Mapa pode colocar em risco a saúde do consumidor.

possibilitado pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

A cachaça na última década vem conquistando mais adeptos tanto no Brasil como no exterior e, visando a expansão do comércio exterior, o Mapa tem propiciado aos produtores de cachaça, juntamente com outros produtos brasileiros, participação em feiras internacionais, criando oportunidades de negócio e abrindo portas para nossa bebida nacional lá fora.

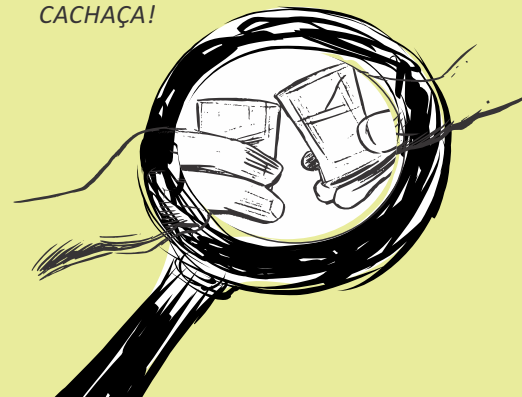
Apresentamos o livro “200 Anos_200 Cachaças” que pretende trazer a CACHAÇA para o cenário das comemorações do Bicentenário da Independência, como participe que é da história do nosso país, exemplo de manifestação cultural, histórica, artística e a primeira indicação geográfica do Brasil.

Brindemos com CACHAÇA e pela CACHAÇA!

We act strongly against clandestine production, as the consumption of products without MAPA registration may endanger consumer's health.

MAPA has provided cachaça producers, along with other Brazilian products, with participation in international fairs, creating business opportunities and opening doors for our national drink abroad.

We present the book “200 Years_200 Cachaças” that intends to bring CACHAÇA to the stage of the Bicentennial of Independence celebrations, as a participant in the history of our country, an example of cultural, historical, artistic and the first geographical indication of Brazil. Let's toast with CACHAÇA and for CACHAÇA!



Cultura da Cachaça



Considerada como o destilado mais antigo das Américas, a cachaça foi se mesclando aos hábitos dos brasileiros, com a cultura e a culinária, e ocupa hoje o segundo lugar na preferência de consumo de bebidas da população.

Considered as the oldest distillate in the Americas, cachaça has been blending with the Brazilians' habits, culture and cuisine, and today is the second most consumed and preferred drink by the population.

Cachaça é cultura *Cachaça is culture*

Hélio Ferraz de Oliveira
Secretário Especial da Cultura
Ministério do Turismo

*Special Secretary for Culture
Ministry of Tourism*

Nas comemorações do Bicentenário da Independência do Brasil não poderíamos esquecer de celebrar os produtos que se incorporaram à nossa cultura e se transformaram em verdadeiros símbolos de nosso país, como é o caso da *Cachaça*, bebida destilada da cana-de-açúcar que nasceu nos engenhos de açúcar, provavelmente no litoral do país, ainda nos tempos do Brasil Colônia.

Considerada como o destilado mais antigo das Américas, a cachaça foi se mesclando aos hábitos dos brasileiros, com a cultura e a culinária, e ocupa hoje o segundo lugar na preferência de consumo de bebidas da população. É também um importante produto na pauta das exportações do agronegócio do país, reconhecida internacionalmente por sua qualidade e sabor.

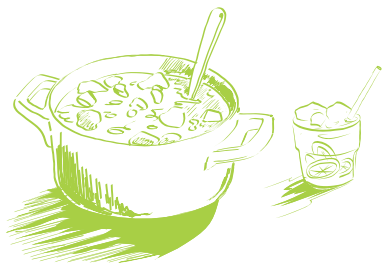
Bebida extremamente popular é produzida em quase todos os estados da Federação e pode ser encontrada desde os bares mais humildes das cidades até em estabelecimentos comerciais sofisticados, como as *cachaçarias*, especializadas na

In the celebrations of Brazil's Bicentennial of Independence, we could not forget to celebrate the products that were incorporated into our culture and became true symbols of our country, such as Cachaça, a sugarcane distilled beverage born in sugar mills, probably on the coast, still in the times of Colonial Brazil.

Considered as the oldest distillate in the Americas, cachaça has been blending with the Brazilians' habits, culture and cuisine, and today is the second most consumed and preferred drink by the population. It is also an important product in the agribusiness exports of the country, internationally recognized for its quality and flavour.

Extremely popular, cachaça is produced in almost all states of the country and can be found from the cities' humblest bars to fancy commercial establishments, such as cachaçarias, bars specialised in tasting and selling the traditional Brazilian flavour product.

Embedded with the country's diversity of gastronomic



degustação e venda do produto com sabor tradicional brasileiro.

Incorporada a variadas manifestações gastronômicas do país, como na feijoada dos sábados, com gelo, limão e açúcar no aperitivo da caipirinha, para amaciar os assados de carne de porco ou para comemorar as vitórias no futebol ou nas folias do Carnaval, a cachaça está sempre presente nas tradições e na cultura nacional.

Em muitas cidades do Brasil, como em Fortaleza (CE), Luiz Alves (SC) e Pirassununga (SP) a cachaça faz parte de rotas turísticas, onde os visitantes podem encontrar bares, alambiques e destilarias prontos para oferecer o produto e fornecer informações detalhadas sobre a história e o processo produtivo da bebida.

Levando em consideração todos estes motivos, a Secretaria Especial da Cultura do Ministério do Turismo (Secult/MTur) decidiu juntar-se à iniciativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para apresentar o livro “200 Anos_200 Cachaças”, dentro das atividades comemorativas do Bicentenário da Independência do Brasil.

manifestations, such as in the Saturdays' feijoada, with ice, lemon and sugar in the caipirinha, to soften pork meat before roasting it, to celebrate football wins or in the carnival revelry, cachaça is always present in traditions and national culture.

In many cities in Brazil, such as Fortaleza (CE), Luiz Alves (SC) and Pirassununga (SP), cachaça is part of touring routes, where visitors can find bars, stills and distilleries ready to offer the product and provide detailed information about the history and its production process.

For all these reasons, the Special Secretariat of Culture of the Ministry of Tourism (Secult/MTur) decided to join the initiative of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) to present the book “200 Years_200 Cachaças”, within the celebrations of Brazil's Bicentennial of Independence.

The book is a bilingual publication bringing how both consumption and the Brazilian cachaça market evolved through history, via its 200 most representative labels. The book release is supported by Brazilian Micro and Small Business

O livro é uma publicação bilingue que traz a história da evolução do consumo e do mercado da cachaça brasileira, por meio de seus 200 rótulos mais representativos. O lançamento da obra conta com apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac) e da Apex Brasil, foi elaborado por quatro especialistas na cadeia produtiva da bebida: a engenheira agrônoma Andréia de Oliveira Gerk (auditora fiscal federal agropecuária do Mapa); o Ativista da Cachaça e proprietário da Cachaçaria Macaúva, Milton Lima; o diretor de arte e design gráfico, Luiz Arkhan e o engenheiro eletrônico e consultor da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça do Mapa, Jairo Martins.

Support Service (Sebrae), the Brazilian Institute of Cachaça (Ibrac) and Apex Brazil, it was produced by four experts in the drink production chain: agronomist Andréia de Oliveira Gerk (federal agricultural inspector auditor of MAPA); cachaça activist and owner of Cachaçaria Macaúva, Milton Lima; art director and graphic designer, Luiz Arkhan; and electronic engineer and Sectoral Chamber of MAPA Cachaça Production Chain consultant, Jairo Martins.



pequeno empreendedor
small enterprises

inovação
innovation
agricultura familiar
family farming

O Sebrae tem atuado pela regularização dos alambiques, adequando a produção aos regulamentos do Ministério da Agricultura e construindo marcas de maior valor agregado a partir das diferenciações territoriais.

Sebrae has been working for the normalisation of stills, adapting production to the regulations of the Ministry of Agriculture and building brands of greater added value based on territorial distinction.

50+50
Sebrae 50 anos
years



Carlos Melles
Diretor Presidente
Sebrae Nacional

Chief Executive Officer
Sebrae Nacional

A cachaça, sem dúvida, é um dos produtos mais tradicionais da nossa economia. A história da sua produção se confunde com a própria trajetória do país, ao longo de séculos. Hoje, esse produto genuinamente brasileiro figura ao lado de outras bebidas mundialmente conhecidas e que são igualmente marcas registradas de seus países de origem, como o Scotch Whisky (do Reino Unido), a Tequila (México) ou o Rum (Cuba).

Estigmatizada durante muito tempo como uma bebida barata, de pouco valor agregado e de consumo restrito a consumidores menos exigentes, a cachaça foi se sofisticando e, depois de ter sido valorizada no exterior, conquistou o paladar de grande parte dos brasileiros. Hoje, ela é considerada uma bebida nobre e sua produção contribuiu para uma indústria cada vez mais forte e variada.

Em sua extensa cadeia produtiva, que vai do cultivo da cana-de-açúcar à produção da bebida nos alambiques e o seu comércio, a cachaça mobiliza no Brasil um universo de mais de 412 mil

Cachaça is undoubtedly one of the most traditional products of our economy. Over centuries, the history of its production intermingles with the country's own trajectory. Today, this genuinely Brazilian product is next to other world-renowned beverages that are also trademarks of their countries of origin, such as Scotch Whisky (from the UK), Tequila (Mexico) or Rum (Cuba).

Labelled for a long time as a cheap drink, of little added value and restricted to less demanding consumers, cachaça has been sophisticated and, after being valued abroad, it has gained the taste of most Brazilians. Today, it is considered a lofty drink and its production has contributed to an increasingly strong and varied industry.

In its extensive production chain, starting at sugarcane plantation to the production of the drink in stills and its trade, cachaça mobilizes in Brazil a universe of more than 412,000 companies among small, medium and large enterprises.

Sebrae sees great development

empresas entre pequenos, médios e grandes empreendimentos.

O Sebrae enxerga um grande potencial de desenvolvimento nesse setor, com enormes oportunidades para micro e pequenas empresas. Nesse sentido, a instituição vem trabalhando há décadas para tirar os donos de pequenos negócios da informalidade por meio de programas de qualificação e inovação, que estão permitindo, inclusive, a ampliação das exportações, com maior visibilidade para o produto em feiras e outros espaços no exterior. Temos atuado pela regularização dos alambiques, adequando a produção aos regulamentos do Ministério da Agricultura e construindo marcas de maior valor agregado a partir das diferenciações territoriais.

Não foi por coincidência que a cachaça se tornou o primeiro produto brasileiro reconhecido como uma Indicação Geográfica (IG) no país, o que assegurou proteção ao produto no âmbito internacional. Um decreto presidencial de 2001 estabeleceu que apenas fabricantes localizados no território brasileiro poderiam utilizar a

potential in this sector, with huge opportunities for micro and small businesses. With this in mind, the institution has been working for decades to remove small business owners from informality through qualification and innovation programs, which are even allowing the expansion of exports, with greater visibility for the product at fairs and other venues abroad. We have been working for the normalisation of stills, adapting production to the regulations of the Ministry of Agriculture and building brands of greater added value based on territorial distinction.

It was no coincidence that cachaça became the first Brazilian product recognized as a Geographical Indication (GI) in the country, which ensured protection of the product internationally. A 2001 presidential decree established that only manufacturers located in Brazil could use the name cachaça in their drinks. Shortly thereafter, in 2007, the National Institute of Industrial Property (INPI) would recognize Paraty as the first GI of cachaça producing micro-region. Subsequently, two new producing micro-regions would make this important leap:

...a instituição vem trabalhando há décadas para tirar os donos de pequenos negócios da informalidade por meio de programas de qualificação e inovação...

...the institution has been working for decades to remove small business owners from informality through qualification and innovation programs...

denominação cachaça em suas bebidas. Pouco tempo depois, em 2007, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) reconheceria a primeira IG de microrregião produtora de cachaça – Paraty. Na sequência, duas novas microrregiões produtoras dariam esse importante salto: Salinas e Abaíra.

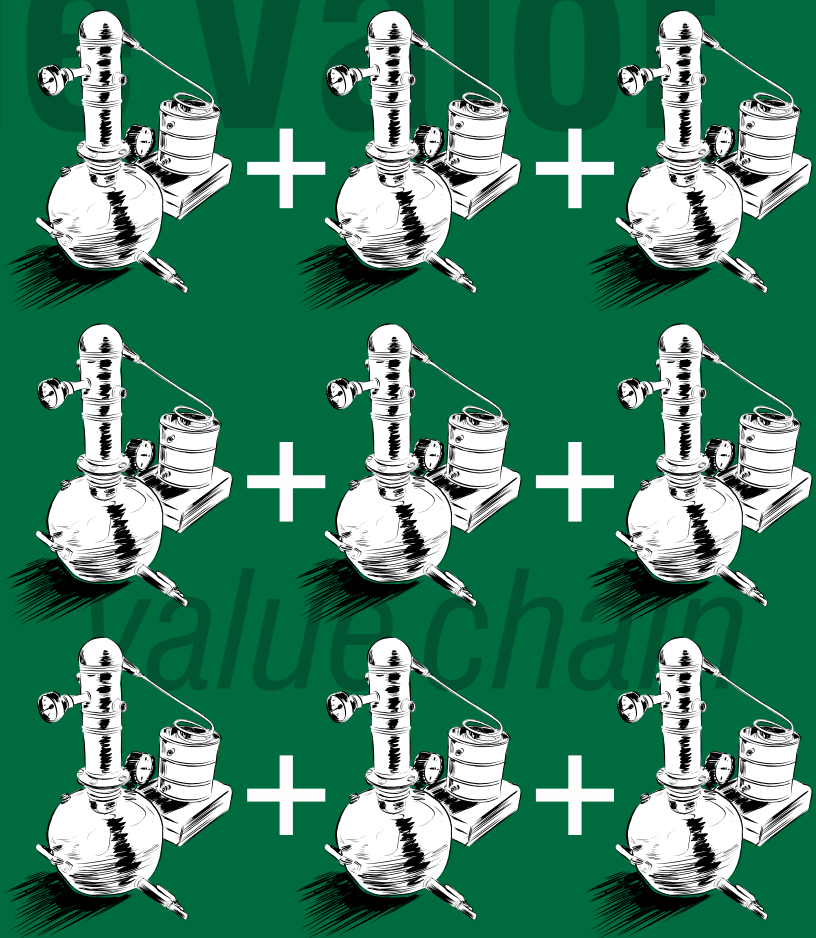
Acreditamos que essa bebida, que hoje faz parte da nossa identidade, tem tudo para continuar conquistando mercados de consumidores exigentes ao redor do mundo, gerando emprego e renda para nossa economia e reforçando a presença do país no mercado global.

Salinas and Abaíra.

We believe that this drink, which today is part of our identity, has everything to continue conquering demanding consumer markets around the world, generating jobs and income for our economy and reinforcing the country's presence in the global market.



Cadeia do Valor



Foi o primeiro esforço sistêmico envolvendo grandes, médias, pequenas e microempresas, além de entidades de classe do setor de todo o País, na construção de uma entidade nacional, para representar os interesses coletivos da Cadeia de Valor da Cachaça.

It was the first systemic effort involving large, medium, small and micro-enterprises, as well as the sector's trade associations throughout the country, in the building of a national body, to represent the collective interests of the Cachaça Value Chain.

O Instituto Brasileiro da Cachaça

The Brazilian Institute of Cachaça

Carlos Lima
Diretor Executivo do IBRAC

Executive Director of IBRAC

Fundado em 2006 em uma reunião histórica realizada no Forte de Copacabana, no Rio de Janeiro, a criação do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) foi um grande passo para o setor. Foi o primeiro esforço sistêmico envolvendo grandes, médias, pequenas e microempresas, além de entidades de classe do setor de todo o País, na construção de uma entidade nacional, para representar os interesses coletivos da Cadeia de Valor da Cachaça.

Assim, o IBRAC foi fundado tendo como propósito dar corpo à defesa da Cachaça, em âmbito nacional e internacional, unindo os produtores, defendendo o cumprimento dos padrões de qualidade e identidade da Cachaça, de acordo com a leis vigentes, de forma a agregar maior valor ao produto e aos serviços envolvidos. Como a entidade nacional e representativa do setor produtivo da Cachaça, entre os principais objetivos do IBRAC estão a realização de diversas ações de defesa dos interesses da Cachaça no Brasil e no exterior, de ações relacionadas ao consumo responsável de bebidas alcoólicas, o desenvolvimento econômico e

Founded in 2006 in a historic meeting held at the Copacabana Fort in Rio de Janeiro, the establishment of the Brazilian Institute of Cachaça (IBRAC) was a major step for the sector. It was the first systemic effort involving large, medium, small, and micro-enterprises, as well as class entities of the sector from all over the country, in the construction of a national trade association to represent the collective interests of the Cachaça Value Chain.

Thus, IBRAC was founded with the purpose of supporting the advocacy of Cachaça, nationally and internationally, joining producers, seeking to comply with Cachaça's quality and identity standards, in accordance with current laws, to add greater value to the product and services involved. As the national and the representative trade association of the productive sector of Cachaça, among the main objectives of IBRAC are the several undertaken actions to uphold the interests of Cachaça in Brazil and abroad, actions related to the responsible consumption of alcoholic beverages, economic and sustainable development of the

sustentável do setor, o combate ao mercado ilegal de bebidas alcoólicas e à concorrência desleal, além da promoção, proteção e defesa da denominação “Cachaça” e da sua Indicação Geográfica, em âmbito nacional e internacional.

De amplitude nacional e alcance internacional, o IBRAC conta, entre seus associados, com as principais empresas de todos os portes (micro, pequenas, médias, grandes e multinacionais) da Cadeia Produtiva da Cachaça, sejam produtoras, standardizadoras ou engarrafadoras, que correspondem a mais de 80% do volume de Cachaça comercializado no Brasil, além de entidades de classe e associações nacionais, regionais e estaduais. Seu modelo de governança, além de permitir um equilíbrio nas discussões, possibilita que os associados do IBRAC, independentemente de sua localização e porte, possam propor, analisar e discutir, de forma democrática e transparente, todas as questões referentes à legislação, produção, comercialização e promoção da Cachaça.

Sendo a mais ampla representação de uma categoria de bebidas no Brasil, a participação do IBRAC nos grandes fóruns de discussões

sector, the fight against the alcoholic beverages illegal market and unfair competition, in addition to the promotion, protection and defence of the denomination "Cachaça" and its Geographical Indication, nationally and internationally.

With a national scope and international reach, IBRAC has among its associates, the main companies of all sizes (micro, small, medium, large, and multinational) of the Cachaça Production Chain, whether producers, or bottlers, which correspond to more than 80% of Cachaça traded in Brazil, in addition to trade associations and national, regional, and state associations. Its governance model, in addition to allowing a balance in the discussions, enables IBRAC members, regardless of their location and size, to propose, analyse and discuss, in a democratic and transparent manner, all issues related to the legislation, production, commercialization and promotion of Cachaça.

Being the broadest representation of a beverage category in Brazil, the participation of IBRAC in the major sectorial discussion forums, with the Brazilian Government;

setoriais, junto ao Governo Brasileiro; Poderes Executivo e Legislativo; Ministérios, em especial o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Secretarias; Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça e diversas instituições nacionais e internacionais, tem possibilitado uma maior interação entre o setor e os diversos stakeholders. Essa atuação, ao longo dos últimos anos, fez com que a Cachaça, de expectadora, passasse a ser importante protagonista de grandes discussões nacionais e internacionais. O trabalho desenvolvido pelo IBRAC, entre outros ganhos, não só resultou no reconhecimento da Cachaça em vários mercados internacionais, mas também possibilitou que o setor da Cachaça retornasse ao SIMPLES NACIONAL, dando condições para que micro e pequenos produtores continuassem as suas atividades. Outro importante resultado das ações do IBRAC, foi a retomada das ações setoriais de promoção da Cachaça no mercado internacional, por meio do projeto setorial de promoção às exportações de Cachaça, “Cachaça: Taste the New, Taste

Executive and Legislative branches; Ministries, especially the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA); Secretariats; Sectoral Chamber of the Cachaça Production Chain and several national and international institutions, has enabled a greater interaction between the sector and the various stakeholders. This performance, over the past few years, has moved Cachaça from a to a protagonist position of major national and international discussions. The work developed by IBRAC, among other benefits, not only resulted in the recognition of Cachaça in several international markets, but also made it possible for the Cachaça sector to return to SIMPLES NACIONAL [simplified taxation system], giving conditions for micro and small producers to continue their activities.

Another important result of IBRAC's actions was the resumption of sectorial actions for the promotion of Cachaça in the international market. The sectorial project to promote Cachaça exports, “Cachaça: Taste the New, Taste Brazil” (www.tastebrasil.com), was developed by the Institute in a partnership with de Brazilian Trade and Investment Promotion

Brasil” (www.tastebrasil.com), desenvolvido pelo Instituto em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil). A parceria entre o IBRAC e a ApexBrasil tem sido de extremo valor para o aumento da presença da Cachaça no mercado internacional e, também, para a inserção de novas empresas, em especial micro e pequenas, nesse mercado. Dessa forma, o nosso Destilado Verde e Amarelo - por excelência - ganha notoriedade, respeito e reputação, para atingir a sua aspiração de ser reconhecido e estar, sem perder o foco na importância do consumo moderado e responsável, entre os três principais destilados do mundo em 2025, conforme estabelecido nas Diretrizes Estratégicas da Cadeia Produtiva da Cachaça 2021 – 2025. Tendo, a Cachaça, sido testemunha de mais de 500 anos das transformações econômicas, culturais, históricas e sociais do Brasil, desde as primeiras duas décadas do Brasil Colônia, é uma honra para o IBRAC participar desta histórica e importante publicação, em homenagem ao Bicentenário da Independência do Brasil, onde se reconstrói uma história heroica da Cachaça, dos seus produtores e

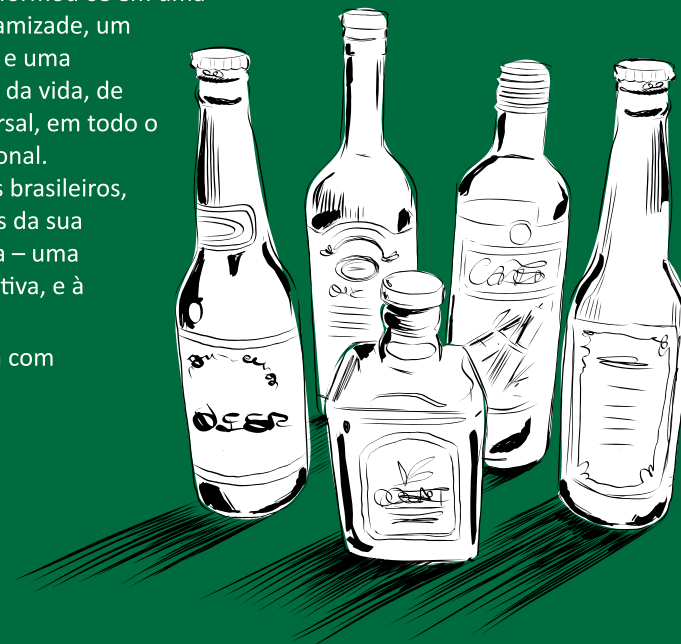
Agency (ApexBrasil). The partnership between IBRAC and ApexBrasil has been extremely valuable for increasing Cachaça's presence in the international market and for the insertion of new companies, especially micro and small, in this market. This way, our Green and Yellow Spirit quintessentially gains prestige, respect, and reputation, to achieve its aspiration of being recognized, without losing focus on the importance of moderate and responsible consumption, among the three main spirits of the world in 2025, as established in the Strategic Guidelines of the Cachaça Production Chain 2021 – 2025. Since Cachaça has been the witness of more than 500 years of economic, cultural, historical, and social transformations of Brazil, it is an honour for IBRAC to take part in this historical and important publication, a tribute to the Bicentennial of Independence of Brazil, at the makeover of a heroic history of Cachaça, its producers, and connoisseurs. As historians narrate, Cachaça was the common element of celebration for the achievements of the various independence movements throughout the country. On the other hand, with its unifying origin, Cachaça, the fruit of the

apreciadores. Como narram os historiadores, a Cachaça foi o elemento comum de celebração das conquistas dos diversos movimentos pela independência em todo o País. Por outro lado, com a sua gênese aglutinadora, a Cachaça, fruto da miscigenação de raças, hoje simboliza o espírito amigo, receptivo, sociável e descontraído do Povo Brasileiro. O fato é que a Cachaça, “O Mais Brasileiro dos Prazeres”, é hoje Símbolo de Brasilidade, tendo se instalado no coração da vida social dos brasileiros. Celebrar com uma dose de Cachaça, um copo de Caipirinha ou uma taça de batida de fruta, transformou-se em uma cerimônia de amizade, um ritual de afeto e uma comemoração da vida, de forma transversal, em todo o território nacional. Um brinde aos brasileiros, pelos 200 anos da sua Independência – uma conquista coletiva, e à Cachaça!

Saúde! Bebam com moderação!

miscegenation of races, today symbolizes the friendly, receptive, sociable spirit of Brazilian People. The fact is that Cachaça, "The Most Brazilian of Pleasures", is today a Symbol of Brazilianness, becoming the heart of Brazilians' social life. Celebrating with a shot of Cachaça, a glass of Caipirinha or a fruit cocktail, became a friendship ceremony, a ritual of affection and a celebration of life, in a transversally, throughout the national territory. A toast to Brazilians, for the 200th anniversary of their Independence – a collective achievement, and a toast to Cachaça!

Cheers! Drink Responsibly!



velhos
old



days

P R E F Á C I O

“A Cachaça vem dos mais velhos dias do Brasil”

Gilberto Freyre Neto

“Cachaça comes from the most oldest days in Brazil”

Com mais de 500 anos de história, como disse Gilberto Freyre, “a Cachaça vem dos mais velhos dias do Brasil”. Hoje Indicação Geográfica - IG Brasil, teve a sua primeira destilação em um engenho de açúcar da costa brasileira, na segunda década do Século XVI, ostentando o privilégio de ser o 1º Destilado das Américas, além de ser a “Mãe do Rum”.

Presente desde os primeiros anos da Colonização Portuguesa, a Cachaça, gerada em plena Civilização do Açúcar, foi testemunha de todas as etapas e transformações econômicas e políticas que marcaram a história do Brasil até os dias de hoje.

Nessa trajetória, a Cachaça foi se expandindo pelos diversos grupos sociais, tendo um papel importante no período pré-independência, marcado por várias revoluções, revoltas e rebeliões, quando era patriótico não consumir produtos vindos de Portugal. Deixar de bebê-la era considerada atitude antipatriótica. Um brinde com a caninha passou a ser sinônimo de nacionalismo. Missas foram

With more than 500 years of history, as Gilberto Freyre said, “Cachaça comes from the most oldest days in Brazil.” Today Geographical Indication - GI Brazil, it was first distilled in a sugar mill of the Brazilian coast, in the 2nd decade of the 16th century, boasting the privilege of being the 1st Distillate of the Americas, besides being the “Mother of Rum”.

Present since the first years of Portuguese Colonisation, and produced in the core of Sugar Civilization, Cachaça witnessed all the stages and economic and political transformations marking Brazilian history to this day.

This journey took Cachaça to all the various social groups, thus having an important role in the Pre-Independence period, set by several revolutions and uprisings, when it was patriotic not to consume products from Portugal. Refusing to drink it was considered an unpatriotic act. A toast with spirit became synonymous with nationalism. Masses were performed using cachaça and cassava as symbolism of Christ's body and



realizadas utilizando a cachaça e a mandioca como simbolismo do corpo e sangue de Cristo, no Pernambuco revolucionário de 1817.

Após passada a fase dos movimentos nacionalistas, chegou-se à Independência do Brasil em 1822, há exatos 200 anos. Diz-se até que Dom Pedro I teria brindado o Grito do Ipiranga com um cálice de Cachaça, transformando-a em símbolo de brasilidade.

Coincidência ou não, o fato é que um século depois, em 1922, jovens intelectuais repetiriam o gesto de Dom Pedro I na Semana da Arte Moderna. Os modernistas buscavam, através dos campos literários e das artes plásticas, romper as tradições acadêmicas europeias e reforçar o acento brasileiro – uma espécie de “Independência Cultural”. Consideravam a Cachaça e a Caipirinha símbolos líquidos do Brasil.

Assim, presente em todas as etapas do desenvolvimento deste país-continente, nada mais justo do que compilar e registrar, por meio desta obra, escrita a várias mãos habilidosas, a importância da nossa bebida nacional – a Cachaça - no

blood in the revolutionary Pernambuco of 1817.

After the nationalist movements period ended, Independence came in 1822, exactly 200 years ago. It is even said that Dom Pedro I the 1st would have toasted the Grito do Ipiranga [Independence Shout] with a Cachaça glass, turning it into a symbol of Brazilianness.

Coincidence or not, in 1922, young intellectuals would repeat the gesture of Dom Pedro I the 1st in the Modern Art Week. The modernists sought, through the literature and the fine arts, to break European academic traditions and reinforce the Brazilian accent – a sort of “Cultural Independence”. They considered Cachaça and Caipirinha to be liquid symbols of Brazil.

Thus, present at all stages of the development of this continental country, nothing fairer than compiling and recording, through this work, written by several skilled hands, the importance of our national drink, Cachaça, now when of the celebration of Brazil's Bicentenary of Independence. It is the coronation of a work that has been developed, for more than

momento em que se comemora o Bicentenário da Independência do Brasil. Trata-se da coroação de um trabalho que vem sendo desenvolvido, ao longo de mais de 500 anos, pelos abnegados agricultores, produtores, funcionários, escritores, pesquisadores, professores, fornecedores, comerciantes e, por fim, pelos apreciadores. Sem a contribuição de cada integrante da Cadeia Produtiva da Cachaça, não estaríamos no patamar de qualidade, segurança, apresentação e sustentabilidade que atingimos. Tenhamos certeza de que a Cachaça, IG do Brasil, é fruto do trabalho coletivo construtivo, como o da formação socioeconômica e cultural do nosso País, que tem na Cachaça um verdadeiro símbolo nacional - Expressão de Brasilidade - atributo de uma herança ancestral compartilhada, lema e emblema de todo um povo. Um brinde ao Bicentenário da Independência do Brasil com a nossa Cachaça – O Mais Brasileiro dos Prazeres!

500 years, by selfless farmers, producers, employees, writers, researchers, teachers, suppliers, traders and, finally, by connoisseurs. Without the contribution of each member of the Cachaça Production Chain, we would not have reached the current quality, safety, presentation and sustainability levels.

Let us be sure that Cachaça, Brazil GI, is the result of valuable collective work, such as the socioeconomic and cultural formation of our country, which has in Cachaça a true national symbol - Expression of Brazilianness - attribute of a shared ancestral heritage, motto and emblem of an entire people. A toast to Brazil's Bicentenary of Independence with our Cachaça – The Most Brazilian of Pleasures!



Um brinde! a toast!



O destilado que é um símbolo do país sempre refletiu nossas virtudes e contradições. Como a nação que completa 200 anos, viveu bons e maus momentos no passado e tem tudo para construir um futuro muito melhor!

The distillate, symbol of the country, has always revealed our virtues and contradictions. As the nation that turns 200 years old, it has lived good and bad times and it has everything to build a much better future!

Cachaça: Sempre ao lado do brasileiro

Dirley Fernandes

*Cachaça:
Always next to brazilians*

“Soou a hora da liberdade. O Brasil está liberto de seus tiranos”. Como testemunha o viajante Tollenare, foi assim que o padre João Ribeiro saudou, em 1817, a deflagração da Revolução Pernambucana, um dos episódios das lutas que levariam à Independência. Em seguida, o clérigo pediu “aguardente”, recusando o vinho da França e, claro, o Porto, para brindar à nova Pátria.

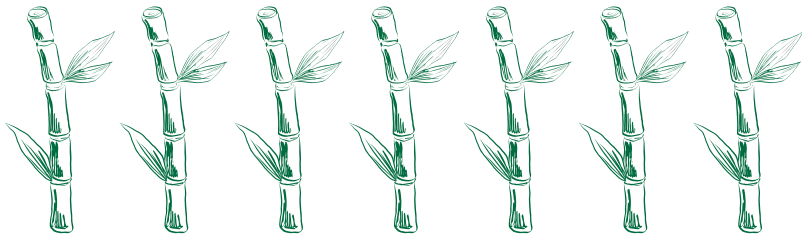
Ali, a Cachaça já se afirmava como símbolo de uma nação que se construía. E poucos símbolos poderiam ser mais pertinentes. Afinal, a bebida nacional brasileira nascera, dois séculos antes, da junção das nossas matrizes mais profundas. Dos índios, herdara as artes milenares de fermentação; dos portugueses, o domínio da destilação; dos africanos, o suor derramado nos canaviais de São Vicente, Pernambuco e outras terras do “novo” país.

A Cachaça foi, assim, espelho da formação do que hoje chamamos de Brasil. Portanto, após a emancipação de Portugal, era natural que fosse adotada como

“The hour of freedom has sounded. Brazil is free from its tyrants.” As traveller Tollenare testifies, this is how Priest João Ribeiro welcomed, in 1817, Pernambuco's Revolution outbreak, one of the episodes of the struggles that would lead to Independence. Then the clergyman asked for “spirit” to toast to the new homeland, refusing French wine and Port, of course.

There, Cachaça already asserted itself as a symbol of an under-construction nation. And few symbols could be more relevant. After all, two centuries earlier, the Brazilian drink was born from the mix of our deepest matrices. It inherited the indigenous ancient fermentation arts; the Portuguese distillation mastery; the African sweat poured into the sugarcane fields of São Vicente, Pernambuco and other lands of the “new” country.

Cachaça was thus a mirror of the formation of what we now call Brazil. Therefore, after the emancipation of Portugal, it was natural that it would be adopted as one of the symbolic elements



um dos elementos simbólicos de uma nação que ansiava pela construção de uma identidade.

E assim foi, com a cachaça vivendo o seu auge nas décadas seguintes ao nascimento da Pátria brasileira, há exatos 200 anos. Naquele momento, ela foi a bebida de um país que tinha orgulho do que lhe era nacional. A Corte mandava trazer a bebida de Paraty, onde mais de cem engenhos produziam a cachaça, armazenada em tonéis fabricados por dezenas de tanoarias instaladas às margens do Perequê-açú.

Mário de Andrade rememora no poema *Relicário* a predileção da Família Imperial pela *patricia*.

Foi o Conde d'Eu quem disse

Pra Dona Benvinda

Que farinha de Suruí

Pinga de Parati

Fumo de Baependi

É comê bebê pitá e caí

Fora da Quinta Imperial, as famílias celebravam o entrudo tomando goles da “branquinha”. Nos *zungus*, os negros comiam seu angu com miúdos acompanhado da cachaça de menor qualidade, destilada no mais das vezes de melado ou rapadura.

of a nation longing for its identity construction.

And so it was, with cachaça experiencing its peak in the decades following the birth of Brazilian homeland, exactly 200 years ago. At that moment, it was the drink of a country proud of what was national to it. The Court ordered the drink from Paraty, where more than a hundred sugar mills produced cachaça, stored in barrels made by many cooperages installed on the banks of river Perequê-açú.

Mário de Andrade would recall in his poem Shrinethe Imperial Family's preference for the local drink.

Foi o Conde d'Eu quem disse

Pra Dona Benvinda

Que farinha de Suruí

Pinga de Parati

Fumo de Baependi

É comê bebê pitá e caí

Outside the Imperial Manor, families celebrated the night before carnival by sipping cachaça. Inside zungus [slave houses], blacks ate their angu [cornmeal mush] with innards served with the lowest quality cachaça, mostly distilled from molasses or brown sugar tablets.

A cachaça havia penetrado em todas as classes sociais. Animava festas e quermesses, muitas vezes misturada a ervas – o cachimbo – ou a frutas – as batidas.

Mas, passado o tempo de construção da identidade nacional, o Brasil passou a uma nova fase: o país começou a almejar uma identidade europeia. Afinal, o continente refulgia como bastião da modernidade naquele final do século XIX.

Índios e, sobretudo, negros não tinham lugar nessa paisagem imaginada de Europa nos trópicos, onde o branqueamento era caminho para a “evolução”. Os primeiros foram afastados de todos os grandes centros, quando não simplesmente exterminados. Os negros eram em número maior. A eles se tentou impor a diluição identitária, a anulação de sua ancestralidade. As correntes de migração europeia no fim do século XIX atendem a esse propósito. A queima dos documentos da escravidão também.

A Cachaça, companheira dos negros escravizados nos seus piores momentos, permanece

Cachaça had entered all social classes. It cheered parties and festivals, often mixed with herbs – cachimbo (popular medicine) – or fruits – the shakes.

But after the national identity construction period, Brazil went on to a new phase: the country went after a European identity. After all, the continent shone as a beacon of modernity by the end of the 19th century.

Indigenous and, above all, blacks had no place in this imagined landscape of Europe in the tropics, where whitening was the path to “evolution”. The first were cleared from all major centres, or just simply exterminated. Black people were in bigger number. To them, identity dilution and their ancestry deletion was imposed. European migration flows at the end of the 19th century serve this purpose. The burning of slavery documents as well.

Cachaça, a companion of enslaved blacks in their worst moments, remains with them when freed and without compensation, move to the cities, creating new cultural forms, the “miracles of faith in the far west”. Cachaça sides with pardos [mestizos] and poor Portuguese

com os libertos e sem indenização que descem para as cidades, criando novas formas culturais, os “milagres de fé no extremo ocidente”. Ela está ao lado dos pardos e dos portugueses pobres recém-chegados da aldeia. Aquece o corpo dos migrantes italianos e alemães mandados para regiões frias e sem infraestrutura no Sul do país. A Cachaça chega à República como a *amiga do povo*.

Já as elites se apartam do nosso destilado, identificada com o passado rústico, componente da vil razão dos escravos. Nas casas grandes, bebe-se o Porto, brinda-se com champanhe, experimenta-se a novidade do chope.

Mas a história se move. E chegamos a 1922, quando o país completa cem anos e uma nova onda nacionalista se avoluma. A geração de intelectuais que vai promover a Semana de 1922 e a excepcional Geração de 1930, década em que surge Gilberto Freyre, formula o projeto de um Brasil que se orgulha de si, que acredita em uma matriz cultural fundada nas nossas raízes e vê na miscigenação um traço de força da civilização brasileira.

just arriving from the villages. It warms the body of Italian and German migrants sent to cold, lacking-infrastructure areas in the South. Cachaça finds the Republic as the folk's friend.

The elites stray themselves from our distillate, identified with the rough past, part of the despicable slave ration. In the big houses, they drink Port, toast with champagne, and try the ale novelty.

But history moves. And we reach 1922, when the country turns 100 years old and there is a new nationalist wave. The 1922 Modern Week promoted by a generation of intellectuals and the exceptional 1930's Generation of Gilberto Freyre thought of a project of a Brazil that is proud of itself, that believes in a cultural matrix based on our roots and sees in miscegenation the strength of Brazilian civilization.

Cachaça then, so Brazilian as the root of native sugarcane, is celebrated again. The 1920s marks a happy time for Brazil. Modernisation ambitions have gained strong momentum in the economic, political and cultural fields. Brazil goes in search of itself.

A cachaça havia penetrado em todas as classes sociais. Animava festas e quermesses, muitas vezes misturada a ervas – o cachimbo – ou a frutas – as batidas.

Nesse contexto, a Cachaça, brasileira até a raiz da cana crioula, é celebrada novamente. A década de 1920 marca um momento feliz para o Brasil. As aspirações de modernização ganharam forte impulso nos campos econômico, político e cultural. O Brasil vai em busca de si mesmo.

Mário de Andrade, um dos maiores empreendedores dessa busca, celebra a “batida paulista” – nada menos que a Caipirinha, que só ganharia esse nome mais tarde. Tarsila do Amaral, a mais brasileira dos modernistas, apresenta nosso destilado aos surrealistas franceses.

A Cachaça iniciava sua lenta retomada de status social. Mas a vitória ainda demoraria muito. A partir de 1937, o Brasil viveria duas ditaduras, com o intervalo democrático entre 1945 e 1964. É um período marcado pela crescente influência da cultura

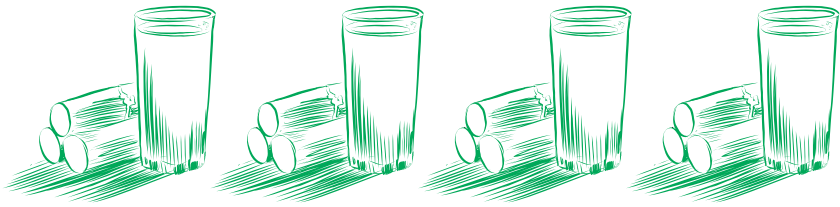
Cachaça had entered all social classes. It cheered parties and festivals, often mixed with herbs – cachimbo (popular medicine)– or fruits – the shakes.

Mário de Andrade, one of the greatest enthusiasts of it, celebrates the “São Paulo shake” – no less than Caipirinha, which would only gain this name later. Tarsila do Amaral, the most Brazilian of modernists, presents our spirit to French surrealists.

Cachaça slowly resumed its social status. But the victory would still take too long. From 1937, Brazil would live two dictatorships, with a democratic interval between 1945 and 1964. It is a period of increasing influence of American culture and an eternal wait for the “country of the future” establishment prophesied by Stefan Zweig.

We were not a country proud of itself and of its features. We were the “reverse narcissus”, victims of the “mongrel complex” - in Nelson Rodrigues' precise expressions.

But this reality begins to change



americana e por uma eterna espera pela realização do “país do futuro” profetizado por Stefan Zweig.

Não éramos um país que tinha apreço por si mesmo e por suas coisas. Éramos o “narciso às avessas”, vítimas do “complexo de vira-latas” - nas expressões precisas de Nelson Rodrigues.

Mas essa realidade começa a se alterar com a redemocratização. Os anos 1980 testemunham uma busca pelo (re)conhecimento e uma valorização do que é nacional. Esse processo passa pela ascensão do cinema nacional – culminando com o sucesso de *Central do Brasil* (1998) –, pela volta do samba, principal gênero musical brasileiro, ao *mainstream*, pela valorização da culinária regional e, claro, pela elevação do status da Cachaça.

Esse ambiente permitiu que, enquanto o país celebrava 500 anos do “Descobrimento”, a Cachaça entrasse em seu segundo grande momento histórico, que é aquele que vivenciamos ainda hoje. A bebida brasileira alcança, primeiro a partir de Minas Gerais – onde havia chegado no fim do século XVII para ali fazer sua morada

with re-democratisation. The 1980s witness a search for (ac)knowledge(ment) and an appreciation of what is national. This process involves the rise of national cinema – peaking with the success of Central do Brasil (1998) –, the return of the main Brazilian musical genre, Samba, to mainstream, the appreciation of regional cuisine and, of course, the uplift of Cachaça's status.

This mood allowed, while the country celebrated its 500 years “Discovery”, Cachaça to enter its second great historical moment, which is the one we still experience today. The Brazilian drink finds two crucial victories, first from Minas Gerais – where it had arrived at the end of the 17th century to there make its home par excellence –, and then nationally.

The first victory was becoming a legitimate object of academic studies. Before the 1980s, the Brazilian spirit, despite earning a living for hundreds of thousands of rural producers and traders, was not considered worthy of study. This starts to change by the end of the decade, when works are developed in knowledge hubs such as the

por excelência –, e depois a nível nacional, duas vitórias cruciais.

A primeira vitória foi ter se tornado objeto legítimo de estudo da Academia. Antes dos anos 1980, a bebida brasileira, apesar de sustentar o trabalho de centenas de milhares de produtores rurais e comerciantes, não era considerada objeto digno de estudo. Isso começa a mudar na metade final da década, a partir de trabalhos desenvolvidos em centros de conhecimento como a Universidade Federal de Lavras (UFLA) e a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo (Esalq/USP). Os estudos e pesquisas ali desenvolvidos chegaram ao alambique. O casamento entre conhecimentos tradicionais e tecnologia elevou muito o padrão de qualidade no setor.

A segunda vitória da Cachaça foi tornar-se objeto de políticas públicas. A Cachaça deixava de ser invisível para o Estado, que até os anos 1980 só a enxergava sob o prisma da arrecadação de impostos.

Os grandes marcos foram a criação do Programa Mineiro de Incentivo à Produção de

Federal University of Lavras (UFLA) and the Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, of the University of São Paulo (ESALQ/USP). The studies and research carried out there have reached the still. The bond between traditional knowledge and technology has greatly raised the standard of quality in the sector.

Cachaça's second victory was to become the object of public policies. Cachaça becomes no longer invisible to the State, which until the 1980s was only considered for tax collection purposes.

The major milestones were the creation of Cachaça Production Fostering Program of Minas Gerais (Pro-Cachaça), in 1992, and, later, the Brazilian Development Program of Sugarcane Spirit, Industrial Spirit or Cachaça (PBDAC), at national level.

Our distillate was now the object of study and public policy. It was a new era. And this moment was crowned with the recognition of our distillate as a Brazilian geographical indication in 2001. It was followed by the creation of identity and quality standards in 2005, which definitively

Aguardente (Pró-Cachaça), em 1992, e, mais tarde, do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), em nível nacional.

Nosso destilado agora era objeto de estudos e de políticas públicas. Era um novo tempo. E esse momento foi coroado com o reconhecimento do nosso destilado como uma indicação geográfica brasileira, em 2001. A isso se seguiu a criação dos padrões de identidade e qualidade, em 2005, que fixou em definitivo a denominação Cachaça para nosso destilado.

A cachaça atingira outro patamar. O Brasil também começava a responder a desafios importantes. A hiperinflação havia ficado para trás, os indicadores sociais melhoravam... Mas a última década e os tempos atuais comprovam que nem o Brasil nem a Cachaça atingiram ainda o futuro prometido. Enquanto o país segue enfrentando desafios, nosso destilado ganha musculatura, mas ainda está longe de gozar do status social que merece.

A qualidade é uma luta vencida. São centenas de produtores

established the name Cachaça for our distillate.

Cachaça had reached another level. Brazil was also beginning to respond to important challenges. Hyperinflation had fallen behind, social indicators improved, but the last decade and current times prove that neither Brazil nor Cachaça have yet reached the promised future. As the country keeps facing challenges, our distillate grows stronger but still far from enjoying the social status it deserves.

Quality is a won fight. There are hundreds of producers making the most varied cachaças with quality equivalent, if not superior, to that of the best spirits on the planet. Centuries old prejudice is already falling behind. But Cachaça is not yet embraced and consumed by Brazilians as their national drink, as the Portuguese do with their Port or the Scots with their whisky.

It is that we Brazilians have not yet got rid of our mongrel complex, we still do not fully trust the power of our unique vitality and our peculiar creativity. Cachaça is a blessing of Brazilian lands, a creation of



produzindo cachaças as mais variadas com qualidade equivalente, quando não superior, ao dos melhores destilados do planeta. O preconceito, velho de séculos, já vai ficando para trás. Mas a Cachaça ainda não é assumida e consumida pelos brasileiros como sua bebida nacional, como os portugueses fazem com seu Porto ou os escoceses com seu whisky.

É que os brasileiros ainda não vencemos de todo o complexo de vira-latas, ainda não confiamos totalmente no poder de nossa vitalidade única e de nossa criatividade peculiar. A Cachaça é uma benção das terras brasileiras, uma criação do engenho das matrizes nacionais mais profundas. Ela bem pode ser o símbolo de uma afirmação orgulhosa da singularidade brasileira.

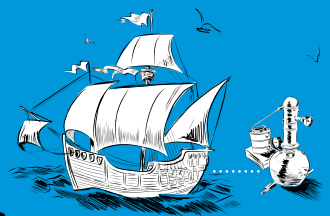
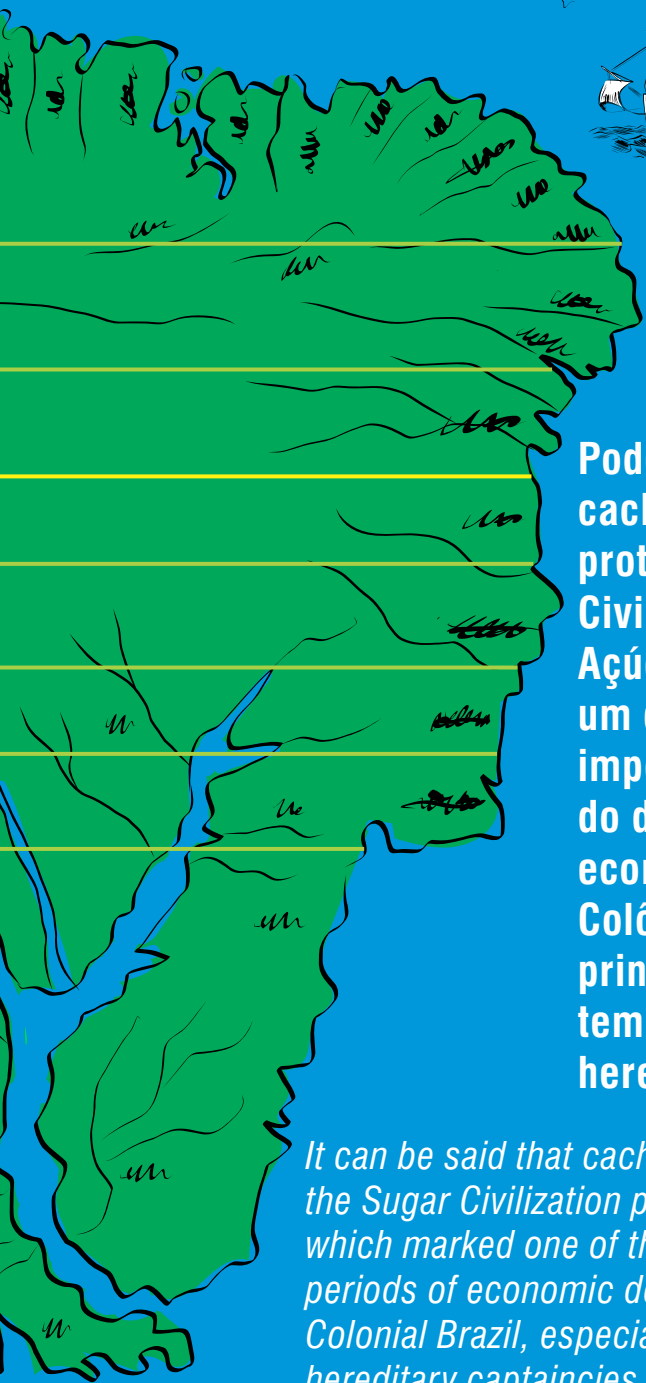
Quando nossa nação completa 200 anos, a *branquinha* se oferece ao brinde como o elixir que desnubla os olhos e desperta a consciência de que, para além de conjunturas adversas, no universo entre as nações resplandece a do Brasil.

the inventiveness of our deepest national roots. It may well be the symbol of a proud statement of Brazilian singularity.

When our nation turns 200 years old, the cachaça offers itself to the toast as the elixir that unclogs the eyes and raises awareness that, in addition to adverse conjunctures, in the universe between nations shines that of Brazil.

A Cachaça é uma benção das terras brasileiras, uma criação do engenho das matrizes nacionais mais profundas. Ela bem pode ser o símbolo de uma afirmação orgulhosa da singularidade brasileira.

Cachaça is a blessing of Brazilian lands, a creation of the inventiveness of our deepest national roots. It may well be the symbol of a proud statement of Brazilian singularity.



A História da Cachaça

Jairo Martins

History of Cachaça

Pode-se dizer que a cachaça foi uma das protagonistas da Civilização do Açúcar, que marcou um dos mais importantes períodos do desenvolvimento econômico do Brasil Colônia, principalmente no tempo das capitanias hereditárias.

It can be said that cachaça was one of the Sugar Civilization protagonists, which marked one of the most important periods of economic development in Colonial Brazil, especially in the time of hereditary captaincies.

Historicamente, o surgimento da cachaça se deu durante as primeiras tentativas de exploração das terras brasileiras pelos portugueses. A primeira plantação de cana foi feita em 1504 pelo fidalgo judeu de Portugal Fernão de Noronha, que recebeu a ilha, batizada com o seu nome, para exploração do pau-brasil. Há referências de que o primeiro engenho de açúcar foi construído por Cristóvão Jacques, em 1516, administrado por Pero Capico, na Feitoria de Itamaracá, criada pelo Rei Dom Manuel, no litoral pernambucano. A prova documental desta tese está nos registros de pagamento de tributo alfandegário sobre carga de açúcar, vinda de Pernambuco, datados de 1526, e encontrados em Lisboa. Pesquisas arqueológicas, conduzidas pela Universidade Federal da Bahia, encontraram ruínas de um engenho de açúcar, datado de 1520, nas redondezas de Porto Seguro. Em contrapartida, pelo fato de Martim Afonso de Souza ter chefiado a primeira expedição colonizadora oficial do Brasil, tendo fundado a Vila de

Historically, the emergence of cachaça occurred during the first attempts to exploit Brazilian lands by the Portuguese. The first sugarcane crop was planted in 1504 by Portuguese Jewish nobleman Fernão de Noronha, who received the island, named after him, to explore Pau-Brasil. There are references that the first sugar mill was built by Cristóvão Jacques, in 1516, managed by Pero Capico, in the Feitoria de Itamaracá, created by King Dom Manuel, on the coast of Pernambuco. The documentary evidence of this thesis is in the records of payment of customs tax on sugar cargo, coming from Pernambuco, dated 1526, and found in Lisbon. Archaeological research conducted by the Federal University of Bahia found the ruins of a sugar mill, dated 1520, nearby Porto Seguro. By contrast, due to the fact that Martim Afonso de Souza led the first official colonising expedition in Brazil, having founded Vila de São Vicente in 1532, and soon started sugarcane crops and the construction of sugar mills, the thesis that the production of

O que aconteceu, a partir de 1532, foi a forte expansão da “civilização do açúcar”, como atesta uma frase do folclorista Câmara Cascudo no seu livro *Prelúdio da Cachaça*: “onde mói o engenho, destila o alambique”.

São Vicente, em 1532, e logo iniciado o cultivo da cana e a construção de engenhos de açúcar, tem sido defendida a tese de que a produção de açúcar, e consequentemente da cachaça, tenha sido iniciada no litoral paulista. O que aconteceu, a partir de 1532, foi a forte expansão da “civilização do açúcar”, como atesta uma frase do folclorista Câmara Cascudo no seu livro *Prelúdio da Cachaça*: “onde mói o engenho, destila o alambique”.

Pode-se dizer que a cachaça foi uma das protagonistas da Civilização do Açúcar, que marcou um dos mais importantes períodos do desenvolvimento econômico do Brasil Colônia, principalmente no tempo das capitânias hereditárias. Historicamente, a cachaça foi testemunha ocular das transformações econômicas vivenciadas pelo Brasil.

From 1532, there was the strong expansion of the “sugar civilization”, as evidenced by a quote from the folklorist Câmara Cascudo in his book Cachaça Prelude: “where mill grinds, still distils”.

sugar, and consequently of cachaça, has been started on the coast of São Paulo has been defended. From 1532, there was the strong expansion of the “sugar civilization”, as evidenced by a quote from the folklorist Câmara Cascudo in his book Cachaça Prelude: “where mill grinds, still distils”.

It can be said that cachaça was one of the Sugar Civilization protagonists, which marked one of the most important periods of economic development in Colonial Brazil, especially in the time of hereditary captaincies. Historically, cachaça has been an eyewitness to the economic transformations experienced by Brazil.

Although there is no doubt that cachaça was created intentionally, and not by chance in some sugar mill of the Brazilian coast, since the Portuguese already used the



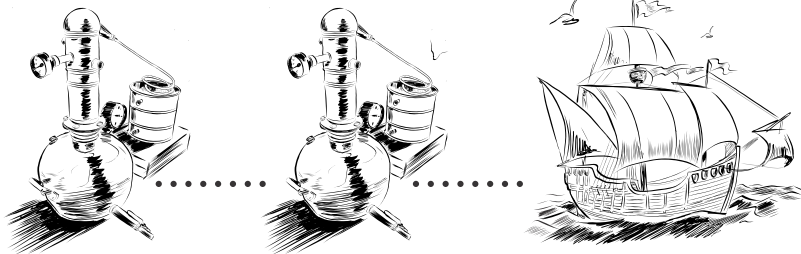
Embora não haja dúvidas de que a cachaça tenha nascido, intencionalmente, e não por acaso, em algum engenho da Costa do Brasil, pois os portugueses já utilizavam o processo de destilação para produzir a bagaceira (destilado de cascas de uvas), as vertentes citadas conduzem a três versões sobre o local de surgimento da cachaça no Brasil: Pernambuco, Bahia ou São Paulo. Apesar de não haver registro preciso, pode-se afirmar que a cachaça surgiu no território brasileiro, em algum engenho do litoral, entre os anos de 1516 e 1532, sendo, portanto, o primeiro destilado das Américas, antes mesmo do aparecimento do pisco peruano-chileno, da tequila mexicana, do rum caribenho e do Bourbon americano.

A produção em maior escala no Brasil começou nos fins do Século XVI, conforme Gabriel Soares: “na altura de 1584 existiam oito casas de cozer méis na Bahia”. Há registros de que, em 1610, a bebida já existia no Brasil, pois, durante a sua estada em Salvador, nessa época, o francês Pyrard de Laval escreveu: “Faz-se vinho com o suco da cana, que é barato, mas

distillation process to produce bagaceira (grape peel distillate), the mentioned references lead to three versions about the place of emergence of cachaça in Brazil: Pernambuco, Bahia or São Paulo. Although there is no precise record, it can be said that cachaça appeared in Brazilian land, in some coastal sugar mill, between the years 1516 and 1532, being, therefore, the first distillate in the Americas, even before the appearance of Peruvian-Chilean pisco, Mexican tequila, Caribbean rum and American bourbon.

Production on a larger scale in Brazil began at the end of the 16th century, according to Gabriel Soares: “around 1584 there were eight sugar mills in Bahia”. There are records from 1610 written by Frenchman Pyrard de Laval, during his visit to Salvador, stating that the drink already existed in Brazil: “Wine is made with sugarcane juice, which is cheap, but only for the slaves and natives”.

References to cachaça also appear in “Ceregye do Conde” Sugar Mill Account Book, in Bahia's Recôncavo, which belonged to Mem de Sá and, later, was inherited by his



só para os escravos e filhos da terra”.

Aparecem também referências à cachaça no Livro de Contas do Engenho “Ceregype do Conde”, no Recôncavo Baiano, que pertencia a Mem de Sá e, posteriormente, foi herdado pela sua filha, casada com o Conde de Linhares. Não se sabe se por doação ou venda, esse engenho, em 1662, pertencia ao Colégio dos Jesuítas de Santo Antão de Lisboa, com o nome de “Engenho de Nossa Senhora da Purificação de Ceregype do Conde”. Segundo as prestações de contas, de 1622 a 1653, os portugueses do Ceregype compravam para seu consumo pipas e mais pipas de vinho, azeite doce, queijo do reino, azeitona, lentilha e marmelada. Os escravos se alimentavam de farinha, caça, pesca e frutas; ovos e galinhas só quando estavam doentes. A aguardente, adquirida e depois fabricada no engenho, era para o consumo dos negros, durante o inverno ou em caso de enfermidades.

Também no período da escravidão, a Aguardente da Terra teve uma grande valorização, pois, juntamente com o tabaco, passou a ser moeda corrente de extensa

daughter, married to the Count of Linhares. It is not known whether by donation or sale, this sugar mill, in 1662, belonged to the Santo Antão de Lisboa Jesuits College, named “Engenho de Nossa Senhora da Purificação de Ceregype do Conde”. According to the accounts, from 1622 to 1653, the Portuguese of Ceregype bought for their consumption many barrels of wine, sweet olive oil, Reino cheese, olive, lentil and marmalade. The slaves fed on flour, game, fishing and fruit; eggs and chickens only when they were sick. The spirit, acquired and then manufactured in the sugar mill, was consumed by blacks, during the winter or in case of illness.

Also in the slavery period, the Land Spirit had a great appreciation, because, together with tobacco, it became a currency of great circulation for the bartering for slaves. In addition, cachaça began to be served to slaves and sailors, so that they could withstand the long journey across the ocean between Africa and Brazil. Ambrósio Richshoffer, embarked on the Dutch squadron coming to mug Pernambuco, notes in his

A produção em maior escala no Brasil começou nos fins do Século XVI, conforme Gabriel Soares: “na altura de 1584 existiam oito casas de cozer méis na Bahia”.

circulação para o escambo de escravos. Além disso, a cachaça passou a ser servida aos escravos e aos marinheiros, para que eles suportassem a longa viagem, através do oceano, entre a África e o Brasil. Ambrósio Richshoffer, embarcado na esquadra holandesa que vem assaltar Pernambuco, anota no seu Diário em 31 de dezembro de 1629: “foi então dada a ordem de distribuir-se, pela manhã e à noite, um pouco de aguardente pelas equipagens”.

Durante o período em que o Conde Maurício de Nassau governou, no Recife, o Brasil Holandês (1637-1644), o médico Guilherme Piso e o naturalista Jorge Marcgrave descreveram a fabricação do açúcar em Pernambuco, fazendo alusão a cachaça: “o caldo é sujeito à ação de um fogo lento, sempre movido e purgado por uma grande colher de cobre chamada

Production on a larger scale in Brazil began at the end of the 16th century, according to Gabriel Soares: “around 1584 there were eight sugar mills in Bahia”.

Diary on December 31, 1629: “it was then given the order to distribute, morning and evening, a bit of spirit for the crews”.

During the period in which Count Maurício de Nassau ruled, in Recife, Dutch Brazil (1637-1644), physician Willen Piso and naturalist Georg Marcgraf described the manufacture of sugar in Pernambuco, alluding to cachaça: “the broth is under to the action of a slow fire, always stirred and purged by a large copper spoon called skimmer, until it is well skimmed and purified. The scum is received in a vessel, put underneath, called a tank, and so is the cachaça”.

In 1654, the Dutch were expelled from Pernambuco, resuming sugar production in the Caribbean and, as learned in Brazil, began, in 1655, the distillation of a beverage they initially called “Tafiá”, which originated “Rum”. Thus, it can be

escumadeira, até que fique bem escumado e purificado. A espuma é recebida numa canoa, posta embaixo, chamada tanque, e assim também a cachaça”.

Em 1654, os holandeses foram expulsos de Pernambuco, retomando a produção do açúcar no Caribe e, como aprendido no Brasil, iniciaram, em 1655, a destilação de uma bebida, que chamaram inicialmente de “Tafiá”, que deu origem ao “Rum”. Assim, pode-se dizer que o Rum caribenho é filho da cachaça.

Com o passar do tempo, a cachaça, que era inicialmente bebida de escravos, teve seu processo produtivo cada vez mais aprimorado, atraindo vários consumidores e passando a ter importância econômica no Brasil Colônia. Com isso, os Vinhos e a Bagaceira importados de Portugal experimentaram uma redução alarmante do seu consumo. A relevância que a cachaça começou a adquirir, aliada ao fato de não ser taxada, fez com que aflorassem conflitos de interesses, obrigando a Coroa Portuguesa, em 1649, através da Carta Real, a proibir a fabricação e a venda de aguardente em todo Estado do Brasil. Talvez pela importância econômica no

said that Caribbean Rum is the son of cachaça.

Over time, cachaça, which was initially a slave drink, had its production process increasingly improved, attracting several consumers and becoming economically important in Colonial Brazil. As a result, wines and Bagaceira imported from Portugal experienced an alarming reduction in their consumption. The relevance cachaça began to acquire, and the fact it was not taxed, caused conflicts of interest to emerge, forcing the Portuguese Crown, in 1649, through the Royal Charter, to prohibit the manufacture and sale of spirit throughout the State of Brazil. Perhaps due to the economic importance in the sugar and agricultural scenario of the time, this prohibition had two exceptions: it did not apply to Pernambuco and the use of cachaça was restricted to the slave population, not to be traded, and only produced for self-consumption.

Due to pressure from the General Trading Company, the trade was cleared, but with the introduction of a new tax on cachaça. Then, in 1660, sugar mill owners and members of the

cenário açucareiro e agrícola da época, essa proibição tinha duas exceções: não se aplicava a Pernambuco e o uso da bebida ficava restrito à população escrava, não sendo permitida a venda, mas apenas a produção para o consumo próprio.

Devido à pressão da Companhia Geral do Comércio, a comercialização foi liberada, porém com a introdução de um novo imposto sobre a cachaça. Então, em 1660, senhores de engenho e membros da Câmara do Rio de Janeiro enviaram ao Governador uma lista de reivindicações. Como não foram atendidos, deflagraram, em junho de 1661, a Revolta da Cachaça.

A partir daí, houve uma grande reação dos senhores de engenho, comerciantes e destiladores, que continuaram a produzir e a vender a cachaça. Com a descoberta do ouro nas Minas Gerais, surgiram vários povoados espalhados em lugares altos e úmidos da Serra do Espinhaço. Os garimpeiros, para amenizar o frio, passam a consumir ainda mais a cachaça, então proibida, que era trazida pelos tropeiros que subiam a serra através de trilhas – daí a histórica “Trilha do Ouro” –

Municipality of Rio de Janeiro sent the Governor a list of claims. As they were not met, the Cachaça Revolt broke out in June 1661.

From there, there was a great reaction from mill owners, traders and distillers, who continued to produce and sell cachaça. With the discovery of gold in Minas Gerais, several villages appeared scattered in high and humid places of Serra do Espinhaço. To keep out the cold, gold diggers began to consume even more cachaça, then forbidden, which was brought by tropeiros [horsemen] who climbed the mountain through trails – hence the historical “Trail of Gold” – taking goods for daily consumption.

As all the gold was shipped to Portugal through Ilha Grande Bay, specifically through the Port of Paraty, the tropeiros' trails also departed from this city. Due to the growing cachaça trade, even during the drink's prohibition era, there was a proliferation of clandestine stills in this region, reaching around 150 sugar mills. The region's fame as a cachaça producer grew so much that “Paraty” became synonymous with it, in fact it

Com o passar do tempo, a cachaça, que era inicialmente bebida de escravos, teve seu processo produtivo cada vez mais aprimorado, atraindo vários consumidores e passando a ter importância econômica no Brasil Colônia.

levando mercadorias e gêneros para o consumo diário.

Como todo o ouro era escoado para Portugal, através da Baía da Ilha Grande, especificamente através do Porto de Paraty, as trilhas dos tropeiros partiam também desta cidade. Devido ao crescente comércio da cachaça, mesmo na época da proibição da bebida, houve uma proliferação de alambiques clandestinos nessa região, que chegou a ter cerca de 150 engenhos. A fama da região como produtora de cachaça cresceu tanto que “Parati” passou a ser sinônimo de cachaça, sendo comum pedir um “calix de paraty”, como utilizado ainda hoje para champagne, cognac, madeira, Porto, etc.

O fato é que, mesmo com a interdição, a cachaça, chamada por nomes diferentes, estava em todas as partes. Então, em 13 de setembro de 1661, em decorrência da Revolta da

Over time, cachaça, which was initially a slave drink, had its production process increasingly improved, attracting several consumers and becoming economically important in Colonial Brazil.

became common to ask for a “paraty calyx”, as still used today for champagne, cognac, Madeira, Port, etc.

The fact is that, even with the ban, cachaça, called by different names, was everywhere. Then, on September 13, 1661, as a result of the Cachaça Revolt, King Dom Afonso VI, under the regency of Queen Dona Luísa Gusmão, removed the ridiculous and ineffective prohibition. Thereafter, the solution found by the Kingdom was the constant increase in trading taxes. Later, precisely between 1756 and 1766, the “Voluntary Subsidy” was imposed by the Marquis of Pombal, whose resources were destined to the reconstruction of Lisbon, devastated by an earthquake in 1755. On top of this taxation, in 1772 the “Literary Subsidy” was established, intended for the payment of “primary school teachers”, having only been



Cachaça, o Rei Dom Afonso VI, sob a regência da Rainha Dona Luísa de Gusmão, suprimiu a proibição ridícula, inoperante e ineficaz. A solução encontrada pelo Reino foi o aumento constante dos impostos, a partir daí, sobre a sua comercialização. Mais tarde, precisamente no período entre 1756 e 1766, foi instituído o “Subsídio Voluntário” pelo Marquês de Pombal, cujos recursos eram destinados à reconstrução de Lisboa, devastada por um terremoto em 1755. Como se não bastasse essa tributação, em 1772 foi estabelecido o “Subsídio Literário”, destinado ao pagamento de “professores de primeiras letras”, só tendo sido oficialmente revogado alguns anos após a Independência.

Com o passar do tempo, a cachaça foi conquistando ascensão aos diversos níveis sociais, tendo tido um papel importante no período pré-independência, quando era patriotismo não beber produtos vindos de Portugal. Em 1789, durante o movimento da Conjuração Mineira, os intelectuais, sacerdotes e militares envolvidos tomavam a cachaça como símbolo da democracia, do nacionalismo e

officially revoked a few years after Independence.

Over time, cachaça has positioned itself to various social levels, having played an important role in the previous independence period, when not drinking products from Portugal was seen as patriotic. In 1789, during the Conjuração Mineira movement, intellectuals, priests and military involved took cachaça as a symbol of democracy, nationalism and protest against Lisbon orders.

When the revolution of 1817 broke out in Pernambuco, cachaça was the symbol of the struggle against Portuguese rule. People from Pernambuco, sure of their typical nationalism, boycotted products from the Kingdom. They even replaced bread with couscous and tapioca, so as not to consume wheat flour. Gilberto Freyre recalls that “Priest João Ribeiro – one of the sweetest individuals who have ever gone through the history of Brazil – insisted on toasting with sugarcane spirit, instead of Port wine. It was the patriotic and romantic praise of sugarcane”. Still in the 1817 revolution, Luiz da Câmara Cascudo also comments that “Priest João

de protesto contra as ordens de Lisboa.

Quando em Pernambuco rebentou a revolução de 1817, a cachaça foi o símbolo da luta contra o domínio português. Os pernambucanos, imbuídos do seu típico nacionalismo, boicotaram os produtos oriundos do Reino. Chegaram até a substituir o pão pelo cuscuz e pela tapioca, para não consumir a farinha de trigo. Gilberto Freyre lembra que “o Padre João Ribeiro – uma das figuras mais doces que já passaram pela História do Brasil – fazia questão de levantar seus brindes com aguardente de cana, em vez de vinho do Porto. Era a exaltação patriótica e romântica da cana-de-açúcar”. Ainda na revolução de 1817, Luiz da Câmara Cascudo também comenta que “o Padre João Ribeiro, mentor tão legítimo que se suicidou na derrota, recusou o “cálix” de vinho francês, que lhe oferecia Tollenare, e pediu, para o brinde, a aguardente.”

Após passada a fase dos movimentos nacionalistas, chegou a Independência em 1822. Com o aprimoramento da produção a partir do século 17, aumentou o número de consumidores, e a cachaça

Ribeiro, a mentor so legitimate that he committed suicide in defeat, refused the French wine “calyx” offered by Tollenare, and asked for a spirit for the toast.”

After the nationalist movements period ended, Independence came in 1822. With production improvement from the 17th century onwards, the number of consumers increased, and cachaça became economically important. The apex of prestige occurred in the 19th century, when it became a Brazilian symbol. Not drinking it was considered an unpatriotic attitude, as Brazil was undergoing its Independence fights period. A toast with spirit became synonymous with nationalism. It is said that Dom Pedro I would have toasted the Independence of Brazil with a glass of craft cachaça.

The history of Brazil went on, as well as the cachaça consumption by the most diverse social classes, but mainly by the lower ones due to the extremely affordable price. Many drifters roamed the streets begging for money to buy cachaça and drown their sorrows. The fact was aggravated mainly after the well-meaning, but poorly planned,

O ápice do prestígio ocorreu no século 19, quando se transformou em símbolo de brasilidade. Deixar de bebê-la era considerada atitude antipatriótica, pois o Brasil vivia o período das lutas da Independência.

passou a ter importância econômica. O ápice do prestígio ocorreu no século 19, quando se transformou em símbolo de brasilidade. Deixar de bebê-la era considerada atitude antipatriótica, pois o Brasil vivia o período das lutas da Independência. Um brinde com a caninha passou a ser sinônimo de nacionalismo. Diz-se que Dom Pedro I teria brindado a Independência do Brasil com um cálice de cachaça artesanal.

A História do Brasil evoluía, assim como o consumo da cachaça, pelas mais diversas classes sociais, principalmente pelos níveis mais simples, devido ao preço extremamente acessível. Muita gente desocupada perambulava pelas ruas pedindo esmolas para comprar cachaça e afogar suas desgraças. O fato agravou-se principalmente após a bem-intencionada, porém mal

The apex of prestige occurred in the 19th century, when it became a Brazilian symbol. Not drinking it was considered an unpatriotic attitude, as Brazil was undergoing its Independence fights period.

Abolition of Slaves, who left their masters' homes to celebrate their freedom, and after a week partying, had no shelter or food. From then on, cachaça experienced its sad side, serving as a refuge to ease the pains of misery and hunger. Then cachaça decline begins, it is viewed with prejudice for many years, considered as the drink of "pinguços" and "cachaceiros" [drunkards], which became pejorative terms and undermined its image.

A century later, in 1922, young intellectuals would repeat the gesture of Dom Pedro I at the Modern Art Week. Modernists considered cachaça a liquid symbol of the country. The couple Oswald de Andrade and Tarsila do Amaral liked to promote Brazilian cuisine and cachaça in Paris. They smuggled it in perfume bottles so they'd have no trouble getting into France. In

planejada, Abolição dos Escravos, que, saindo das casas dos seus patrões para comemorar a vitória, após uma semana de festas, não tinham mais abrigo nem comida. A partir de então, a cachaça experimentou o seu lado triste, servindo de refúgio para amenizar as dores da miséria e da fome. Aí começa a decadência da cachaça, que passa muito tempo a ser vista com preconceito, como bebida de “pinguços” e “cachaceiros”, que se tornaram termos pejorativos e denegriram a imagem da cachaça.

Um século depois, em 1922, jovens intelectuais repetiram o gesto de Dom Pedro I na Semana da Arte Moderna. Os modernistas consideravam a bebida um símbolo líquido do país. O casal Oswald de Andrade e Tarsila do Amaral gostava de divulgar a culinária brasileira e a cachaça em Paris. Levavam a bebida em frascos de perfume na mala para não haver problemas ao entrarem na França. Nas reuniões oferecidas a amigos parisienses, costumavam servir caipirinha e feijoada. Na Semana de Arte Moderna, que, através dos campos literários e das artes plásticas, buscava romper as

the gatherings with Parisian friends, they used to serve caipirinha and feijoada. Modern Art Week sought to break academic traditions and reinforce the Brazilian accent through literature and fine arts, especially in the states of Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais and Pernambuco. That is when cachaça returns to the table, pairing with traditionally Brazilian dishes.

Thus, after centuries of history, sips, gulps and whiplashes, the Brazilian cachaça had the privilege of being part of the celebrations of the 500 years of Brazil, on April 22, 2000, when the speech of the then President Fernando Henrique Cardoso finished with a toast for the future: “And the toast will be with the most authentic Brazilian drink, our sugarcane, CACHAÇA”.

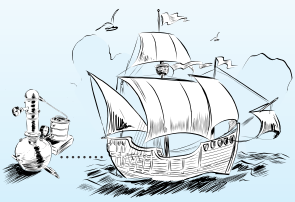
This year, on September 7, 2022, when we celebrate the 200th anniversary of Brazil's Independence, Cachaça continues onstage, being a national symbol - a true Brazilian expression - an attribute of a shared ancestral heritage, motto and symbol of an entire people.

tradições acadêmicas e reforçar o acento brasileiro, principalmente nos estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Pernambuco, a cachaça volta à mesa, acompanhando pratos tradicionalmente brasileiros.

Assim, depois de séculos de história, goles, talagadas e lapadas, a cachaça brasileira teve o privilégio de fazer parte das comemorações dos 500 anos do Brasil, em 22 de abril de 2000, quando a fala do então Presidente Fernando Henrique Cardoso foi encerrada com um brinde pelo futuro: “E o brinde será com a mais autêntica bebida brasileira, a nossa cana, a CACHAÇA”.

Neste ano, em 7 de setembro de 2022, quando comemoramos os 200 anos da Independência do Brasil, a Cachaça continua na cena, sendo um símbolo nacional - expressão de Brasilidade - atributo de uma herança ancestral compartilhada, lema e emblema de todo um povo.

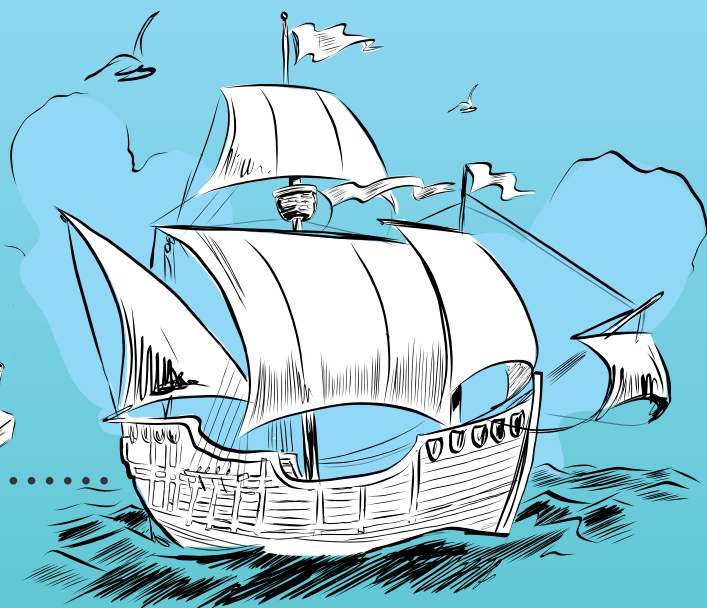
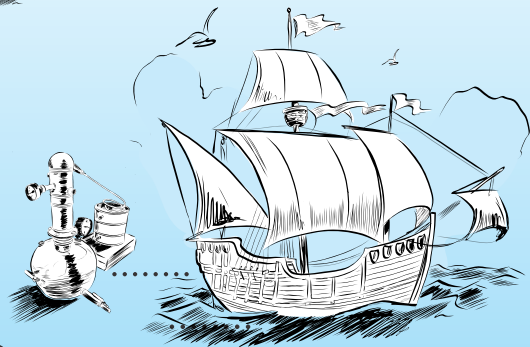




Jairo Martins

Linha do Tempo da Cachaça

Cachaça's Time Line



1415

“O Começo de Tudo”
Início da Era das Navegações
“The Beginning of All”
Beginning of the Age of Sail

1453

Tomada de Constantinopla pelos Turcos Otomanos. Espanhóis e portugueses buscam outro “Caminho para as Índias”. Fim da Idade Média e início do Renascimento.

Conquest of Constantinople by Ottoman Empire Spaniards and Portuguese seek another “Route to the Indies”. End of the Middle Ages and beginning of the Renaissance.

1492

1493

Cristóvão Colombo, que era genro de um grande produtor de açúcar na Ilha Madeira, introduziu o plantio da cana na América, em sua segunda viagem ao continente, na Isla Hispaniola.

Descobrimiento da América – Cristóvão Colombo chega na ilha Guanahani, que faz parte das Bahamas, e também na ilha que hoje forma o Haiti e a República Dominicana, chamando-a de Hispaniola.

Discovery of America – Christopher Columbus arrives on Guanahani Island, which is part of the Bahamas, and also on the island that today forms Haiti and the Dominican Republic, naming it Hispaniola.

1494

Christopher Columbus, son-in-law of a major sugar producer on Madeira Island, introduced sugarcane plantation in America, on his second trip to America, in Isla Hispaniola.

Assinatura do Tratado de Tordesilhas - assinado na povoação castelhana de Tordesilhas em 7 de junho, foi celebrado que os territórios a leste deste meridiano pertenceriam a Portugal e os territórios a oeste, a Castela.

Treaty of Tordesillas - signed in the Castilian settlement of Tordesillas on June 7, concluding that the territories to the east of this meridian would belong to Portugal and the territories to the west, to Castile.

1531

Partida da expedição comandada por Martim Afonso de Sousa, com a intenção de realizar uma política de colonização efetiva, confirmando a posse das terras da América portuguesa como uma verdade indiscutível.

Departure of the expedition led by Martim Afonso de Sousa, with the intention of carrying out a policy of effective colonisation, confirming the possession of the lands of Portuguese America as an indisputable truth.

1532

Início da construção do Engenho de Açúcar São Jorge dos Erasmos, em São Vicente, São Paulo.

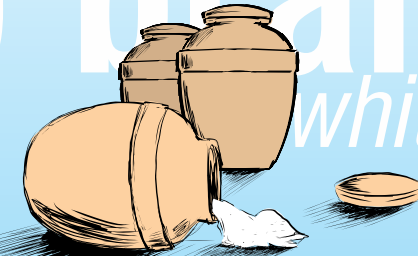
The construction of the Sugar Mill São Jorge dos Erasmos starts in São Vicente, São Paulo.

1533

Início do Período Escravagista no Brasil.
Beginning of the Slavery Period in Brazil.

Ouro Branco

white gold



1516

1526

Provável início da destilação da Cachaça na Feitoria de Itamaracá.

Possible start of Cachaça distillation at the Itamaracá Trading Post.

Figura na Alfândega de Lisboa o pagamento de direitos sobre o açúcar proveniente de Pernambuco, segundo informação revelada pela primeira vez por F. A. Varnhagen.

The payment of duties on sugar from Pernambuco is shown in the Lisbon Customs, according to information first revealed by F. A. Varnhagen.

Início do Ciclo do Açúcar – Construção, no litoral pernambucano, do primeiro engenho de açúcar de que se tem notícia no Brasil, na Feitoria de Itamaracá, confiada ao administrador colonial Pero Capico — o primeiro "Governador das Partes do Brasil".

Beginning of the Sugar Cycle – First sugar mill reported to be constructed in Brazil, on Pernambuco coast at the Itamaracá Trading Post, entrusted to the colonial administrator Pero Capico — the first "Governor of the Parts of Brazil".

1504

1498

Descoberta do Caminho Marítimo para a Índia, sendo a primeira viagem realizada da Europa à Índia pelo Oceano Atlântico, realizadas sob o comando do navegador português Vasco da Gama.

Discovery of the Sea Route to India, being the first voyage from Europe to India through the Atlantic Ocean, carried out under the command of Portuguese navigator Vasco da Gama.

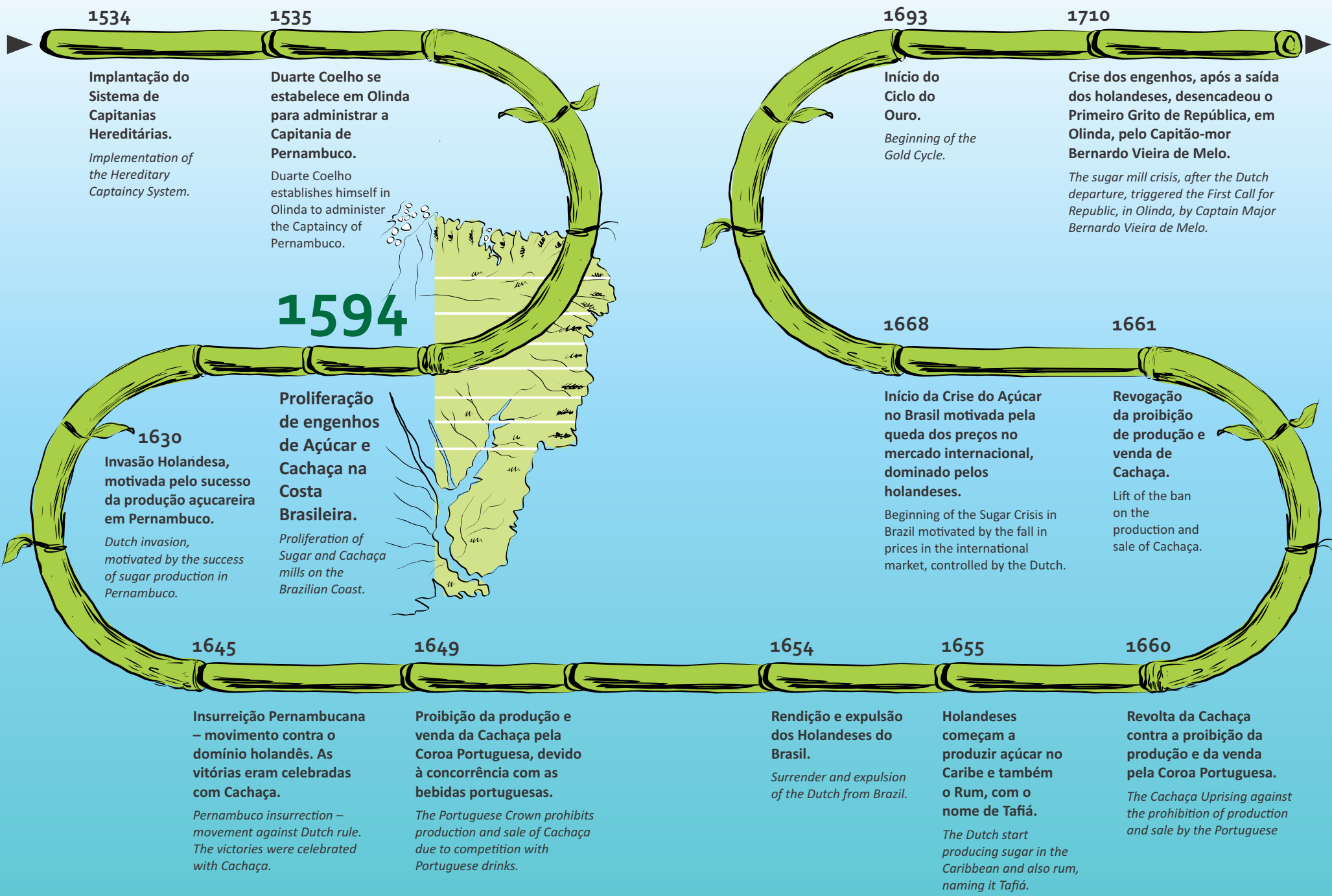
1500

Descobrimto do Brasil, ou a chegada e início da conquista dos portugueses das terras a oeste da África, ocorreu oficialmente em 22 de abril de 1500, com uma esquadra comandada por Pedro Álvares Cabral.

Discovery of Brazil, or the arrival and beginning of Portuguese conquest of the lands to the west of Africa, took place officially on April 22, 1500, with a fleet commanded by Pedro Álvares Cabral.

Primeira plantação de cana-de-açúcar no Brasil, em 1504, pelo fidalgo de Portugal Fernão de Noronha, que recebeu a ilha que hoje leva seu nome (Fernando de Noronha), para a exploração do pau-brasil.

First sugarcane plantation in Brazil, in 1504, by Portuguese nobleman Fernão de Noronha, who received the island named after him today (Fernando de Noronha) for the exploitation of Brazilwood.



1534

Implantação do Sistema de Capitâneas Hereditárias.
Implementation of the Hereditary Captaincy System.

1535

Duarte Coelho se estabelece em Olinda para administrar a Capitania de Pernambuco.
Duarte Coelho establishes himself in Olinda to administer the Captaincy of Pernambuco.

1594

Proliferação de engenhos de Açúcar e Cachaça na Costa Brasileira.
Proliferation of Sugar and Cachaça mills on the Brazilian Coast.

1630

Invasão Holandesa, motivada pelo sucesso da produção açucareira em Pernambuco.
Dutch invasion, motivated by the success of sugar production in Pernambuco.

1645

Insurreição Pernambucana – movimento contra o domínio holandês. As vitórias eram celebradas com Cachaça.
Pernambuco insurrection – movement against Dutch rule. The victories were celebrated with Cachaça.

1649

Proibição da produção e venda da Cachaça pela Coroa Portuguesa, devido à concorrência com as bebidas portuguesas.
The Portuguese Crown prohibits production and sale of Cachaça due to competition with Portuguese drinks.

1654

Rendição e expulsão dos Holandeses do Brasil.
Surrender and expulsion of the Dutch from Brazil.

1655

Holandeses começam a produzir açúcar no Caribe e também o Rum, com o nome de Tafiá.
The Dutch start producing sugar in the Caribbean and also rum, naming it Tafiá.

1660

Revolta da Cachaça contra a proibição da produção e da venda pela Coroa Portuguesa.
The Cachaça Uprising against the prohibition of production and sale by the Portuguese

1668

Início da Crise do Açúcar no Brasil motivada pela queda dos preços no mercado internacional, dominado pelos holandeses.
Beginning of the Sugar Crisis in Brazil motivated by the fall in prices in the international market, controlled by the Dutch.

1661

Revogação da proibição de produção e venda de Cachaça.
Lift of the ban on the production and sale of Cachaça.

1693

Início do Ciclo do Ouro.
Beginning of the Gold Cycle.

1710

Crise dos engenhos, após a saída dos holandeses, desencadeou o Primeiro Grito de República, em Olinda, pelo Capitão-mor Bernardo Vieira de Melo.
The sugar mill crisis, after the Dutch departure, triggered the First Call for Republic, in Olinda, by Captain Major Bernardo Vieira de Melo.

1756

Monjopina - primeira Cachaça engarrafada no Brasil, em Pernambuco, no Engenho Monjope – Município de Paulista.

Monjopina - first cachaça bottled in Brazil, at Monjope sugar mill – Municipality of Paulista, Pernambuco.



1789

Inconfidência Mineira, um dos movimentos de tentativa de liberdade colonial. O desenvolvimento da região estava entravado pelos rigores da política mercantilizada, que impedia qualquer progresso que beneficiasse a colônia.

Inconfidência Mineira, one of the colonial freedom attempt movements. The development of the region was hampered by the mercantile absolutism, which prevented any progress that would benefit the colony.

1798

Dentre as revoltas precursoras da independência do Brasil, a Conjuração Baiana foi o que apresentou características mais populares - pregava uma sociedade onde não houvesse diferenças sociais.

Among the first uprisings of Brazil's independence, the Bahian Conspiracy was the one presenting the most popular features - it preached a society where there were no social differences.

1808

Regulamentação, pelo Marquês de Pombal, da cobrança do Subsídio Literário sobre o preço da Aguardente.

Marquis of Pombal rules the collection of the Literary Subsidy on the price of Spirit.

1822

Após a independência, líderes pernambucanos, rompendo com o Rio de Janeiro, anunciaram a formação de uma república – a “Confederação do Equador”. Frei Caneca celebrava as missas com Cachaça, em substituição ao vinho português.

After independence, Pernambuco leaders, breaking with Rio de Janeiro, announced the creation of a republic – the “Ecuador Confederation”. Frei Caneca celebrated masses with Cachaça, replacing Portuguese wine.

7 de setembro, declarada a Independência do Brasil por Dom Pedro I.

September 7, Independence of Brazil is declared by Dom Pedro I.

1817

Revolução Pernambucana, conhecida como Revolução dos Padres, movimento de caráter liberal e republicano que eclodiu no dia 6 de março de 1817 em Pernambuco. Conta-se que os padres, nas celebrações, tomavam Cachaça, ao invés de vinho.

Revolution of Pernambuco, known as the Priests' Revolution, a liberal and republican movement that broke out on March 6, 1817 in Pernambuco. It is said that the priests, at the celebrations, drank Cachaça instead of wine



1860

Criação da Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas - precursor do MAPA | Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Creation of the State Secretariat for Agriculture, Commerce and Public Works - forerunner of MAPA | The Ministry of Agriculture, Livestock and Supply.

1888

Abolição da Escravatura no Brasil.

Abolition of Slavery in Brazil.

1918

Surto da Gripe Espanhola no Brasil. Criação da poção feita com limão, mel de abelha e alho, que mais tarde viria a ser a base da Caipirinha.

Outbreak of Spanish Flu in Brazil. Creation of the potion made with lemon, honey and garlic, which later became the base of Caipirinha.

1994

Publicação da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Publication of Law No. 8.918, of July 14, 1994, which provides for the standardisation, classification, registration, monitoring, production and inspection of beverages.

1997

Lançamento do Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC).

Launch of Brazilian Cachaça Development Program (PBDAC).

1998

Estados Brasileiros começam a se organizar e criam Associações Estaduais de Produtores de Cachaça.

Brazilian States begin to organize and create State Associations of Cachaça Producers.

2000

Brinde pelos 500 anos do Descobrimto do Brasil é feito com a "Nossa Cachaça".

The toast for the 500 years of the Discovery of Brazil is made with "Our Cachaça".



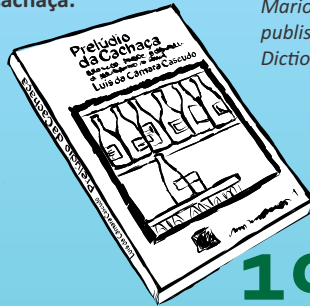
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS
Brasileiras

2001

1977

Gilberto Freyre publica o livreto "Cachaça", como parte integrante do Calendário Pirelli'77, com 114 receitas de batidas com Cachaça.

Gilberto Freyre publishes the booklet "Cachaça", as an integral part of Pirelli'77 Calendar, with 114 Cachaça cocktail recipes.



1973

Mario Souto Maior publica o "Dicionário Folclórico da Cachaça".

Mario Souto Maior publishes the "Folk Dictionary of Cachaça".

2003

Definição da Cachaça – Decreto Federal nº 4.851, de 2 de outubro de 2003.

Definition of Cachaça – Federal Decree No. 4.851, of October 2, 2003.

"Cachaça", "Brasil" e "Cachaça do Brasil" definidos como Indicação Geográfica – IG Brasil – Decreto Federal nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001.

"Cachaça", "Brazil" and "Cachaça of Brazil" defined as Geographical Indication – IG Brasil – Federal Decree No. 4.062, of December 21, 2001.

1922

Caipirinha torna-se o ícone da Semana de Arte Moderna.

Caipirinha becomes the icon of the Modern Art Week.

1968

Luis da Câmara Cascudo publica o primeiro livro sobre a Cachaça – "O Prelúdio da Cachaça – Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil".

Luis da Câmara Cascudo publishes the first book on Cachaça – "Prelude of Cachaça – Ethnology, History and Sociology of the Spirit in Brazil".

2004

Instalação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça, no âmbito do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Installation of the Sectoral Chamber of the Cachaça Production Chain, under the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA).

2005

Publicação da Instrução Normativa nº 13, de 29 de julho de 2005 (IN 13) – regulamento técnico para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para a Aguardente de Cana e para a Cachaça.

Publication of Normative Instruction No. 13, of July 29, 2005 (IN 13) – technical regulation for the establishment of identity and quality standards for Sugarcane Spirit and Cachaça.

2017

Criação da Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (Anpaq), como expansão da Associação Mineira de Produtores de Cachaça de Qualidade (Ampaq), criada em 1988.

Creation of the National Association of Producers and Members of the Production and Value Chain of Still Cachaça (Anpaq), as an expansion of the Minas Gerais Association of Quality Cachaça Producers (Ampaq), founded in 1988.

2018

Acordo de Livre Comércio entre o Brasil e o Chile, possibilitando o reconhecimento mútuo das indicações geográficas Cachaça e Pisco chileno.

Free Trade Agreement between Brazil and Chile, enabling the mutual recognition of Chilean Pisco, and Cachaça geographical indications.

2019

Acordo de Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do Brasil e México.

Mutual Recognition Agreement of Cachaça and Tequila as Geographical Indications and Distinctive Products of Brazil and Mexico.

2021

Publicação das Diretrizes Estratégicas da Cadeia Produtiva da Cachaça 2021–2025, como sucedânea da Agenda Estratégica da Cachaça 2010–2015.

Publication of the Cachaça Production Chain Strategic Guidelines 2021–2025, as a substitute for the Cachaça Strategic Agenda 2010–2015.

2022



Bicentennial
DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL
1822-2022

September 7,
Bicentennial of
Brazilian Independence

2013

2014

Registro da Indicação de Procedência da Cachaça da Microrregião de Abaíra – Bahia.

Registration of Geographical Indication of Cachaça from the Microregion of Abaíra – Bahia.



Acordo bilateral firmado entre Brasil e Estados Unidos, reconhecendo a CACHAÇA como produto exclusivamente brasileiro, e o Brasil reconhecendo o Bourbon whisky e o Tennessee whisky como exclusivamente dos EUA. Até então a Cachaça era rotulada como “Brazilian Rum” para ser comercializada nos EUA.

Bilateral agreement signed between Brazil and the USA, recognising CACHAÇA as an exclusively Brazilian product, and Brazil recognising Bourbon whisky and Tennessee whisky as exclusively from the USA. Until then, Cachaça was labelled as “Brazilian Rum” to be traded in the USA.

2012

Registro da Indicação de Procedência - IP Cachaça de Salinas – Minas Gerais.

A Colômbia foi o primeiro país a reconhecer a Cachaça como um produto distinto brasileiro. Evento considerado um marco para as ações de proteção e reconhecimento da Cachaça em âmbito internacional.

Registration of Geographical Indication - GI Cachaça from Salinas – Minas Gerais.

Colombia was the first country to recognise Cachaça as a distinct Brazilian product. Event considered a milestone for Cachaça’s protection and recognition actions internationally.



2006

Criação do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac) – organismo nacional, que congrega micro, pequenas, médias e grandes empresas, além de entidades de classe do segmento, para a defesa da Cachaça em âmbito nacional e internacional.

Creation of Brazilian Institute of Cachaça (Ibrac) – national body, which brings together micro, small, medium and large companies, as well as the industry class entities, for national and international support of Cachaça.

2007

Registro da Indicação de Procedência – IP Cachaça de Paraty – Rio de Janeiro.

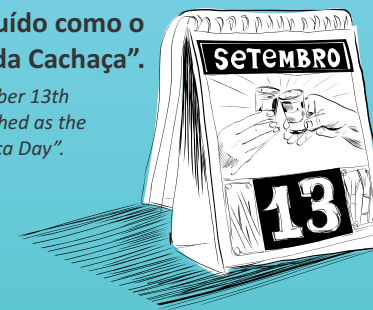
Registration of Geographical Indication – GI Cachaça from Paraty – Rio de Janeiro.



2009

13 de setembro instituído como o “Dia da Cachaça”.

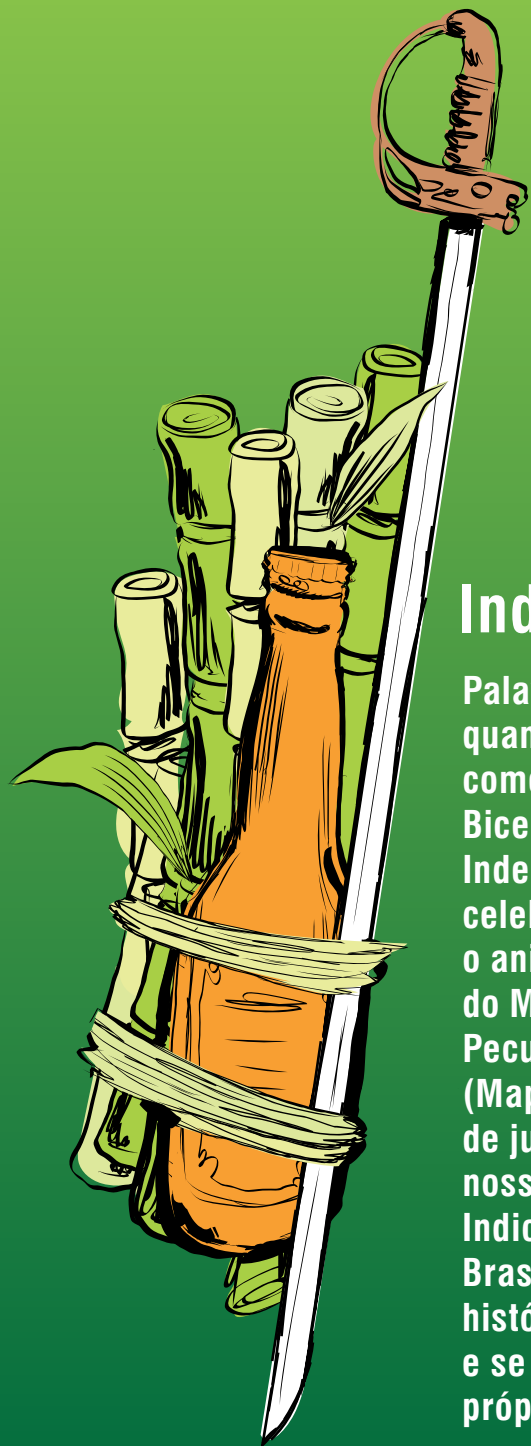
September 13th established as the “Cachaça Day”.



2011

Publicação da Agenda Estratégica da Cachaça 2010–2015.

Publication of Cachaça Strategic Agenda 2010–2015.



Indissociável.

Palavra que vem à mente quando se fala na comemoração do Bicentenário da Independência do Brasil, celebrado a 7 de setembro, o aniversário de 162 anos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) comemorado em 28 de julho, e a CACHAÇA, nosso destilado nacional, Indicação Geográfica do Brasil (IG-Brasil), cuja história perpassa a do Mapa e se entremeia com a própria formação do país.

O Bicentenário da Independência, o MAPA e a Cachaça

Andréia de Oliveira Gerik

See the abridged version in english at the end of this article

O Brasil é, por essência, um país agrícola. Um dos seus primeiros ciclos econômicos foi o da cana-de-açúcar, com origem na Papua (Nova Guiné), introduzida no país em **1504**, na primeira capitania hereditária no litoral brasileiro, doada pelo rei Dom Manuel a Fernando de Noronha. Muito embora oficialmente tenha sido introduzida no Brasil por Martin Afonso de Souza, em **1532**, a cana-de-açúcar já tomava conta da paisagem pernambucana desde os primórdios da colonização, ainda ao tempo da feitoria de Cristóvão Jacques, no Canal de Itamaracá (**1516**). Em **1526**, já figurava na Alfândega de Lisboa o pagamento de direitos sobre o açúcar proveniente de Pernambuco, segundo informação revelada pela primeira vez por F. A. Varnhagen. Onde havia um engenho de açúcar, ali também coexistiria a produção de CACHAÇA, que alimentava a alma, fomentava o comércio e percorria o caminho da senzala à casa grande, do tropeiro ao comerciante, do escravo, do português, do cidadão brasileiro em formação

até chegar aos consumidores ultramarinos.

A história do Mapa inicia-se na então capital federal, o Rio de Janeiro, em **1860**, quando o Poder Público entendeu que era necessário organizar e estruturar as ações relacionadas à agropecuária nacional, com o intuito de elaborar políticas públicas específicas para o setor que já se destacava pela pujança. O primeiro prédio ocupado pelo Ministério foi o famoso “Bolo de Noiva”, no Largo da Misericórdia, coração do Rio Colonial, prédio de arquitetura belíssima, construído para ser o pavilhão das indústrias na exposição internacional de **1922** e que o progresso demoliu na **década de 70** para abertura de uma das principais avenidas da cidade, Avenida Central, hoje Rio Branco. Com a vinda da capital federal para Brasília, e sua inauguração em **1960**, o Ministério logo viria com toda sua estrutura para a nova capital, após 100 anos de existência.

O Mapa está presente do campo à mesa, dentro e fora da porteira, garantindo a segurança alimentar dos produtos de

origem animal e vegetal que são consumidos; protegendo o Brasil de pragas e doenças na lavoura e pecuária; nas importações e exportações dos produtos; fomentando a produção agropecuária que responde pela maior parcela do PIB nacional trazendo riqueza para o país; apoiando os produtores rurais, concedendo-lhes crédito através dos Planos Agrícolas e Pecuários (PAPs), mais conhecidos como Planos Safra, disseminando a cultura do seguro rural, para garantir a renda do produtor em tempos de mudanças climáticas ou adversidades na safra; fomentando a produção com sustentabilidade, rastreabilidade, competitividade, inovação e respeito ao meio ambiente.

É responsabilidade do Mapa a gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, do fomento do agronegócio e da regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. Presente no campo, nas indústrias, nos laboratórios, nos portos, aeroportos e fronteiras, nos postos de trabalho, em todo território nacional, orientando,

fomentando, normatizando, fiscalizando, elaborando políticas públicas, realizando negociações internacionais, com a missão de “promover o desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas agropecuárias, em benefício da sociedade brasileira”.

FASES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO¹

O **Decreto Imperial nº 1.067, de 28 de julho de 1860** criou a **Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas**. A decisão buscava dar forma e estrutura de amparo ao setor mais importante da economia do país, e a data ficou conhecida como **Dia Nacional do Agricultor**. O novo órgão foi regulamentado, instalando-se oficialmente em **21 de fevereiro de 1861**. À época, a abrangência de atuação restringiu-se a compra e distribuição de sementes e plantas, legitimação de terras, colonização e trabalhos relativos a índios, introdução e invenção de máquinas, barateamento do

É responsabilidade do Mapa a gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, do fomento do agronegócio e da regulação e normatização de serviços vinculados ao setor.

crédito e promoção dos transportes, com construção de ferrovias.

Com o advento da República, em **1889**, extinguiu-se a Secretaria, integrando-a ao **Ministério da Indústria, Viação e Obras Públicas** e, em **1906**, com novas competências, passa a ser designado **Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio**, iniciando-se a sua independência. Já em **1909** foi instalado o **Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio**, abrangendo, na sua estrutura, a Diretoria de Indústria Animal e Inspeção Agrícola nos Estados (com 12 Inspetorias regionais e uma Delegacia no Território do Acre²).

Nos idos de **1930**, o órgão passou a ser denominado **Ministério da**

Agricultura (MA). Em **1963**, houve uma reformulação com inclusão das competências de inspeção e fiscalização das atividades agropecuárias, até então restrita à fiscalização dos produtos de origem animal, caça e pesca. Em **1990**, passou a se chamar **Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (Mara)**, e em **1992** foi redenominado para **Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária (Maara)**; em **1996**, ainda lutando por uma identidade, assumiu a denominação de **Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)**. De **2001** vem a denominação atual de **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)**. Na estrutura orgânico-institucional há destaque para a **fiscalização e inspeção de produtos de origem vegetal**, aqui incluídas as bebidas e, em especial, a **CACHAÇA**. Vale destacar que, em **1977**, são criados os embriões dos atuais Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagros), fundamentais para a realização de análises fiscais e de validação

1.Extraído e adaptado, para contextualização, da publicação em comemoração aos 150 anos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2011).

2.Precursoras das atuais Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento presentes em todas as unidades da federação (SFAs-UF).

A primeira menção à CACHAÇA, nas normas do Império, surge em 26 de janeiro de 1832

das metodologias utilizadas para garantir a inocuidade, qualidade e identidade dos produtos de origem vegetal e animal.

A publicação que retrata os 150 anos do Mapa, timidamente se refere à segurança alimentar quando trata do desenvolvimento do agronegócio mas é inexpressiva quanto à fiscalização dos produtos de origem vegetal. Termina com um *brinde à brasileira*, com CACHAÇA, sem, no entanto, ressaltar o seu valor como produto típico e exclusivo do Brasil.

ARCABOUÇO LEGAL E CONTEXTUALIZAÇÃO

PRIMEIRA FASE (1808-1889)

Neste período, que engloba o início do Bicentenário (1822), os compêndios da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA) trazem as normas do Império

(1808-1889) relativas à Agricultura. Na introdução, o presidente da SNA, Dr. Wenceslão Bello, diz que o propósito da obra foi: “organizar a collectanea das leis e actos dos poderes publicos relativos á agricultura e emitidos desde a data da abertura dos portos do Brasil ao commercio mundial” [sic].

Consta do compêndio a íntegra do **Decreto Imperial nº 1.067, de 28 de julho de 1860** e o **Decreto de 16 de fevereiro de 1861**, que o Regulamenta, trazendo as competências e a estrutura hierárquica, com os deveres e atribuições de cada um dos empregados, inclusive seus rendimentos, da **Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas**.

O **Alvará de 1º de abril de 1808** *autoriza as fábricas e manufaturas no Brasil*. Sobre o tema açúcar, constam alvarás de **1809** e **1814** que impedem a execução total das dívidas porventura existentes sobre as propriedades produtoras, sendo devidas as cobranças apenas nos rendimentos e pela terça parte, reservadas as outras duas para despesas da cultura da cana-de-

açúcar e administração. Entretanto, em **Lei de 30 de agosto de 1833**, sujeita as “fabricas de assucar e as lavouras de cannas” [sic] às Leis Gerais das Execuções.

Para o vinho, em **22 de março de 1811**, nomeia “Intendente da agricultura das vinhas de Coritiba e fabrico de vinho” aquele que ficaria responsável inclusive pelo modo de fabricação do vinho. Referência singular aparece em relação ao fomento da propagação da “canna de assucar de Cayenna, cuja superioridade é conhecida” [sic], em ato de **26 de março de 1811**. Há inúmeras referências sobre aguardente na seção impostos (Primeiro Período - Império).

Em **2 de fevereiro de 1808**, é editado ato que “Regula a cobrança do subsídio literário da aguardente”, idealizado pelo Marquês de Pombal, destinado ao pagamento dos professores nos diferentes graus de instrução, como parte da dotação necessária para a reforma da educação que estava em curso. Este mesmo subsídio viria também a incidir sobre o vinho e o vinagre, estabelecendo penalidade para quem agisse com dolo.

Santa Catarina e Espírito Santo, em **1823**, cobram impostos municipais sobre o consumo da aguardente, quando subsistia imposto do Império, cobrado por pipa de aguardente (bitributação). Ato de **29 de maio de 1832** “Manda cessar o abuso de ser arrematada por um só individuo a imposição municipal sobre aguas-ardentes e licores de consumo” [sic].

A primeira menção à CACHAÇA, nas normas do Império, surge em **26 de janeiro de 1832**, em ato que “Explica as instruccões de 4 de fevereiro de 1823 relativamente à arrecadação do imposto da aguardente” [sic]: “...fora determinado que os fabricantes de distilação devem pagar 1\$000 de subsídio de cada uma pipa de seu licor ou genebra, que entrar nesta cidade, na conformidade dos §§ 3º, 31 e seguintes das mesmas instruccões, ficando a cargo dos senhores de engenho o pagamento dos 1\$000 por pipa equivalente do contracto do tabaco, e dos 20 réis do subsídio literário por medida, da maneira explicada nos referidos paragraphos; vindo assim os senhores de engenho a pagar o imposto pela aguardente, ou **cachaça** consumida, ou vendida



nas suas fabricas; e os fabricantes os outros, que só são devidos da que entra na cidade.” [sic]

Sobre a arrecadação dos direitos de aguardentes, ato de **16 de setembro de 1835** esclarece que compete arrecadar 20% de direitos de consumo a que é sujeita a aguardente de produção brasileira às Mesas da Província, cabendo responsabilidade aos Inspectores da Alfândega apenas quanto ao recolhimento de impostos referentes à entrada da aguardente estrangeira.

Publica-se o **Decreto nº 36, de 6 de maio de 1839**, *elevando os direitos dos vinhos, e bebidas espirituosas de produção estrangeira, importadas no Brasil, e marcando a maneira de fazer-se o despacho dos líquidos e da farinha de trigo, durante o anno financeiro de 1839 a 1840* [sic]. O imposto, na ocasião, é de 50%, excetuando-se vinhos e bebidas espirituosas produzidas em países com os quais o Brasil possuía tratados em vigor.

Desta fase, o **Decreto de 1º de maio de 1858** traz o *“Regulamento para a arrecadação do imposto sobre o consumo da aguardente de*

produção do paiz” [sic]. O imposto de 20% do consumo da aguardente era cobrado dos engenhos, fábricas, alambiques, lojas, armazéns, tavernas e outros estabelecimentos, qualquer que fosse sua denominação, em que se vendesse aguardente de produção no país, simples ou composta, em grosso ou por miúdo, em qualquer porção abaixo de pipa de 180 medidas.

SEGUNDA FASE (1889-1930)

O servidor do então **Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio** *Gustavo Adolpho Bailly* elaborou o “Índice Alfabético da Legislação Brasileira sobre Agricultura, Indústria e Comercio” [sic], publicado em **1929**, abrangendo a legislação brasileira desde a Proclamação da República, no período de **15 de novembro de 1889 a 31 de dezembro de 1928**. Em quase 40 anos foram editados inúmeros decretos e, naquela época, o Ministério da Agricultura, preocupado com a presença de contaminantes em bebidas, criava laboratório próprio para análises (vislumbrando questões sanitárias e de risco à saúde do consumidor); e praticava política

Constata-se o exercício do poder do Estado, quando o Ministério da Agricultura estabelece penalidades para fraudadores; estabelece regras para rotulagem, e questões de propriedade intelectual, através da regulação sobre marcas.

protecionista, impondo taxas às bebidas importadas.

Constata-se o exercício do poder do Estado, quando o Ministério da Agricultura estabelece penalidades para fraudadores; estabelece regras para rotulagem, e questões de propriedade intelectual, através da regulação sobre marcas. Desde os primórdios da civilização, produtores desonestos fraudam produtos, por vezes colocando em risco a vida do consumidor, e causando prejuízos econômicos não só ao indivíduo afetado, mas a toda a cadeia produtiva, almejando vantagem sobre o concorrente, ganho inescrupuloso e concorrência desleal.

O vinagre está incluído na legislação brasileira de vinhos e bebidas e menciona-se inspeção do produto desde **1899**. Mais uma vez, aparece fraude, desta vez relacionada aos vinhos.

Parâmetros são estabelecidos para o aditivo antioxidante anidrido sulfuroso (dióxido de enxofre) para vinhos importados (que até hoje possui limite para vinhos nacionais e importados). Uma das maiores seções do Índice, trazendo **157 decretos**, refere-se àqueles do “ASSUCAR”.

A maioria versa sobre “concessão de favores” em nome de pessoas e seus engenhos (não há como aferir se se tratavam apenas de engenhos de açúcar ou se também se dedicavam à fabricação de aguardente), alguns trazem expressa a fabricação de açúcar e álcool (não especificado se para consumo humano ou industrial) localizados em **13 estados**: Alagoas, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Maranhão, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Santa Catarina, São Paulo e Sergipe. Em 10 destes estados concentra-se, atualmente, o maior número de estabelecimentos produtores de CACHAÇA (excetuando-se AL e SE).

Há decretos relacionados a fornecimento de cana a engenhos; cobrança ou restituição de juros; renovação

Desde sua origem, a CACHAÇA passou por mudanças principalmente quanto à matéria-prima utilizada para sua obtenção e graduação alcoólica.

ou modificação de concessões; instituição de prêmios para o fabrico de açúcar; aprovação de lugares para estabelecimento de engenhos ou sua alteração; aprovação das plantas dos engenhos; desapropriação de engenhos; fiscalização dos engenhos; taxa de importação do açúcar; controle de doenças da cana-de-açúcar, entre outros.

No compêndio de Legislação Agrícola de 1930, do então **Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio**, existem referências interessantes que tratam das reminiscências do controle exercido pelo Ministério na área de bebidas. São decretos que autorizam o funcionamento de estabelecimentos produtores de cerveja, refrigerante e aguardente e estabelecem a forma de cobrança de impostos sobre os vinhos nacionais.

TERCEIRA FASE (1930-2022)

Há uma interrupção de 40 anos sem referência legal de normas sobre bebidas, período que abrange de 1930 a 1970. A partir da **década de 70**, o arcabouço legal é extenso.

Em atendimento ao **Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019**, que determina a divulgação dos atos normativos dos órgãos públicos, com o objetivo de dar transparência e facilitar o acesso a todos os cidadãos, o Mapa implantou o **Sistema de Atos Normativos (Sisatos)**³ que permite a consulta a um acervo completo dos atos, portarias, resoluções, despachos, instruções normativas, enfim, normativos vigentes e revogados.

COMPANHEIRA, A CACHAÇA NA LEGISLAÇÃO

A CACHAÇA talvez seja a bebida que mais possui verbetes no mundo inteiro, sendo que o Mapa da Cachaça⁴ cita mais de setecentos (700), de A a Z.

Diversos motivos podem estar relacionados: origem tão antiga quanto a do próprio Brasil; regionalidades; literatura; música e, por que não dizer, a própria legislação. Desde sua

origem, a CACHAÇA passou por mudanças principalmente quanto à matéria-prima utilizada para sua obtenção e graduação alcoólica (**Tabela 1**).

A partir da **década de 1970**, a sanha regulatória tomou conta do poder executivo, demonstrando o excesso do poder regulamentador do Estado sobre o fiscalizado. Nos idos de **1973**, pelo **Decreto nº 73.267, de 6 de dezembro de 1973**, aguardente de cana era sinônimo de caninha e aguardente de melão sinônimo de CACHAÇA. O Regulamento estabelecido pela **Portaria nº 371, de 9 de setembro de 1974** trazia a complementação do padrão de identidade e qualidade (PIQ) para a cachaça.

Este entendimento vigorou por mais de 20 anos, modificado pela publicação do **Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997**. Aqui, o melão é apartado como matéria-prima permitida, configurando uma bebida única,

aguardente de melão, e tornam-se sinônimos aguardente de cana, caninha e CACHAÇA.

De **2001** vem o **Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001** que marcaria a identidade da CACHAÇA como vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constituindo-se o "Brasil" como indicação geográfica para cachaça, sendo o uso das expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" restrito aos produtores estabelecidos no País. O reconhecimento da bebida como produto típico e exclusivo do Brasil, elaborado com base no Acordo TRIPS/OMC⁵, foi fator importante para seu processo de internacionalização.

Em sua esteira, é publicado o **Decreto nº 4.072, de 3 de janeiro de 2002**, que aparta, de uma vez por todas, as denominações aguardente de cana e CACHAÇA. E, um ano após, além da denominação, altera-se a definição do produto

3. **Sistema de Atos Normativos (Sisatos)**. Disponível em: <https://sisatos.agricultura.gov.br/atos/listar>. Acesso em: 24 de julho de 2022.

4. **Mapa da Cachaça**. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/os-sinonimos-de-cachaca/>. Acesso em: 24 de julho de 2022.

5. Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, no âmbito da Organização Mundial do Comércio (TRIPS/OMC).

CACHAÇA e restringe-se a matéria-prima para sua obtenção, pelo **Decreto nº 4.851, de 2 de outubro de 2003**. A partir deste momento, CACHAÇA passa a ser definida como: “denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose”.

O PIQ da aguardente de cana e da cachaça foi atualizado em **2005**, com a **Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005**, em vigência até a presente data. O **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009** mantém a definição de CACHAÇA. É de 2005 também a **Instrução Normativa nº 20, de 25 de outubro de 2005** que estabelece as regras para registro de estabelecimentos produtores de cachaça organizados em sociedade

cooperativa, mas que nunca teve repercussão no setor.

Com a indicação geográfica para cachaça advinda do **Decreto nº 4.062, de 2001**, tornou-se necessário firmar acordos com os países para reconhecimento do produto como típico e exclusivo do Brasil. O Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac) elenca os fatos relevantes que se sucederam.⁶

Em **2012**, a **Colômbia** foi o primeiro país a reconhecer a Cachaça como um produto distinto brasileiro, considerado um marco para as ações de proteção e reconhecimento em âmbito internacional.

Fruto do Acordo bilateral entre **Brasil e Estados Unidos**, no **Decreto nº 7.968, de 27 de março de 2013** a Cachaça passou a ser reconhecida como produto exclusivamente brasileiro e o Brasil reconheceu o Bourbon whisky e o Tennessee whisky como exclusivamente dos EUA. Este fato quebrou anos de generalização do produto que, de **2001 a 2013**, foi obrigado a ser rotulado como “*Brazilian Rum*” para ser comercializado

CACHAÇA passa a ser definida como: “denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose”.

nos EUA.

Neste diapasão, foi realizado em **2018** o Acordo de Livre Comércio entre o **Brasil e Chile**, que possibilitou o reconhecimento mútuo das indicações geográficas Cachaça e Pisco (chileno).

O Acordo de Reconhecimento Mútuo da Cachaça e da Tequila como Indicações Geográficas e Produtos Distintivos do **Brasil e México**, com tratativas iniciadas em **2016**, resultou na publicação do **Decreto nº 9.799, de 23 de maio de 2019** e no estabelecimento do PIQ para

tequila segundo as normas mexicanas pela **Instrução Normativa nº 22, de 9 de julho de 2019**.

Em paralelo com as normativas que regulamentam o registro, a produção, a comercialização, a padronização, a análise, os deveres e obrigações do produtor, padronizador, engarrafador e comerciante de CACHAÇA, deu-se, em **2004**, a instalação da **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cachaça** em reunião ocorrida em **16 de setembro de 2004**, na Delegacia Federal de Agricultura do Estado de São Paulo, ato oficializado pela **Portaria nº 6, de 05 de janeiro de 2006**. Importante fórum de discussão do setor, a Câmara Setorial funciona como órgão consultivo e de assessoramento para o Mapa, com participação de entidades representativas do setor privado,

6. Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac). Disponível em: <https://ibrac.net/ig-cachaca>. Acesso em: 24 de julho de 2022.



As inovações e a dinamicidade do setor exigem adoção de novos critérios e práticas para propiciar aumento de competitividade ao nosso destilado brasileiro além de eliminar barreiras desnecessárias ao comércio, à concorrência, ao investimento e à eficiência econômica.

órgãos públicos, profissionais dos setores público e privado com interface com os temas da cadeia. Dentre as contribuições para o setor, destacamos as “Diretrizes Estratégicas da Cadeia Produtiva da Cachaça (2021-2025)”.

A intenção do Brasil em se tornar membro da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) provocou uma série de medidas relacionadas à transparência dos atos públicos, acessibilidade, simplificação, desregulamentação, desburocratização do Estado, com influência direta na gestão do estoque regulatório (redução do arcabouço legal e rito de análise de novas propostas normativas ou suas alterações) a fim de atender o Manual de Boas

Práticas Regulatórias da OCDE e reduzir o Custo Brasil.

Em obediência ao **Decreto nº 10.411, de 30 de junho de 2020**, o Mapa realizou Análise de Impacto Regulatório (AIR), desencadeando o processo de alteração da **Instrução Normativa nº 13, de 2005**, após 15 anos de sua publicação. Como seguimento para alteração do ato, foi editada a **Portaria nº 339, de 28 de junho de 2021**, com a fase de Consulta Pública. Com possíveis reflexos para a cachaça, a **Portaria SDA nº 562, de 12 de abril de 2022**, submeteu à Consulta Pública proposta de alteração do **Decreto nº 6.871, de 2009**.

Futuras alterações são esperadas pelo setor produtivo da CACHAÇA, dado que as inovações e a dinamicidade do setor exigem adoção de novos critérios e práticas para propiciar aumento de competitividade ao nosso destilado brasileiro além de eliminar barreiras desnecessárias ao comércio, à concorrência, ao investimento e à eficiência econômica.

SAIDEIRA

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

trabalha direta e indiretamente, por meio de suas entidades vinculadas (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Companhia Nacional de Abastecimento (Conab)), em prol da cadeia produtiva da CACHAÇA, começando pela produção de cana-de-açúcar. Atua na pesquisa relacionada ao melhoramento genético da cana-de-açúcar, desenvolvimento de variedades mais resistentes às pragas e doenças e aos diferentes tipos de solo e clima; realiza estudos de Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc), fundamentais para que o agricultor que segue estas recomendações, além de se prevenir contra os riscos climáticos e evitar perdas no seu cultivo, seja beneficiado pelo Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro) e Programa de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural (PSR). Possui políticas públicas que focam no desenvolvimento sustentável, no uso correto e racional da irrigação, que concedem juros mais baixos aos pequenos e médios produtores, nos Planos Safra, e para os demais produtores, que além de taxas competitivas contam

também com alternativas de financiamento privado, através da Cédula de Produto Rural (CPR), Certificado de Recebível do Agronegócio (CRA), Fundo de Investimento nas Cadeias Produtivas Agroindustriais (Fiagro), dentre outros. Fomenta a atividade, como no suporte técnico ao processo de obtenção de registro de indicação geográfica (IG) da cachaça, e para adequação às normas e formalização, crucial quando a ilegalidade do setor atinge níveis superiores a 90%. Legisla, estabelecendo os critérios para registro do estabelecimento, do produto, das instalações e equipamentos, das análises necessárias, do padrão de identidade e qualidade, da rotulagem, dos requisitos para exportação. E, por fim, exerce o poder fiscalizador do Estado, protegendo o cidadão contra fraudes, concorrência desleal, garantindo a rastreabilidade, a inocuidade, a identidade e a segurança alimentar dos consumidores que cada vez mais conhecem e apreciam o nosso destilado nacional, produto legitimamente brasileiro, a CACHAÇA.

Tabela 1

Identidade e composição da cachaça a partir da década de 1970

Normativa	Denominação	Matéria-prima	Gradação alcoólica
Decreto nº 73.267, de 1973 (R) Portaria nº 371, de 1974 (R)	Aguardente de melão ou Cachaça	1) destilado alcoólico simples de melão; ou 2) mosto fermentado de melão resultante da produção do açúcar até 0,6g (seis decigramas) por 100 ml (cem mililitros).	38 (trinta e oito) a 54º G.L. (cinquenta e quatro graus Gay Lussac) [sic]
Decreto nº 2.314, de 1997 (R)	Aguardente de cana, Caninha ou Cachaça	1) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; ou 2) mosto fermentado de cana-de-açúcar	38 (trinta e oito) a 54 (cinquenta e quatro) por cento em volume, a vinte graus Celsius [sic]
Decreto nº 4.072, de 2002 (R)	Cachaça	1) destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar; ou 2) mosto fermentado de cana-de-açúcar *denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, e com características sensoriais peculiares	38 (trinta e oito) a 48 (quarenta e oito) por cento em volume, a vinte graus Celsius
Decreto nº 4.851, de 2003 (R) Instrução Normativa nº 13, de 2005 (V) Decreto nº 6.871, de 2009 (V)	Cachaça	mosto fermentado de cana-de-açúcar *denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, e com características sensoriais peculiares	38 (trinta e oito) a 48 (quarenta e oito) por cento em volume, a vinte graus Celsius

(R) = REVOGADO (V) = VIGENTE

BIBLIOGRAFIA

BAILLY, G. A. Índice Alfabético da Legislação Brasileira sobre Agricultura, Indústria e Comércio. 2ª Edição (aumentada) [sic]. De 15 de novembro de 1889 a 31 de dezembro de 1928. Rio de Janeiro, 1929. 214 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio. Legislação Agrícola, Administração do Dr. Geminiano Lyra Castro. Rio de Janeiro, 1930. 195 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento 1860 - 2010 / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Assessoria de Comunicação Social. Brasília: MAPA/ACS, 2011. 179 p.

BRASIL. Sociedade Nacional de Agricultura. Legislação Agrícola do Brasil. Volume I, Primeiro Período. Império (1808-1889). Primeira Parte. Agricultura. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1910. 135 p.

BRASIL. Sociedade Nacional de Agricultura. Legislação Agrícola do Brasil. Volume III, Fim do Primeiro Período. Império (1808-1889). Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1911. 297 p.



by the legalized cachaça

pelela cachaça

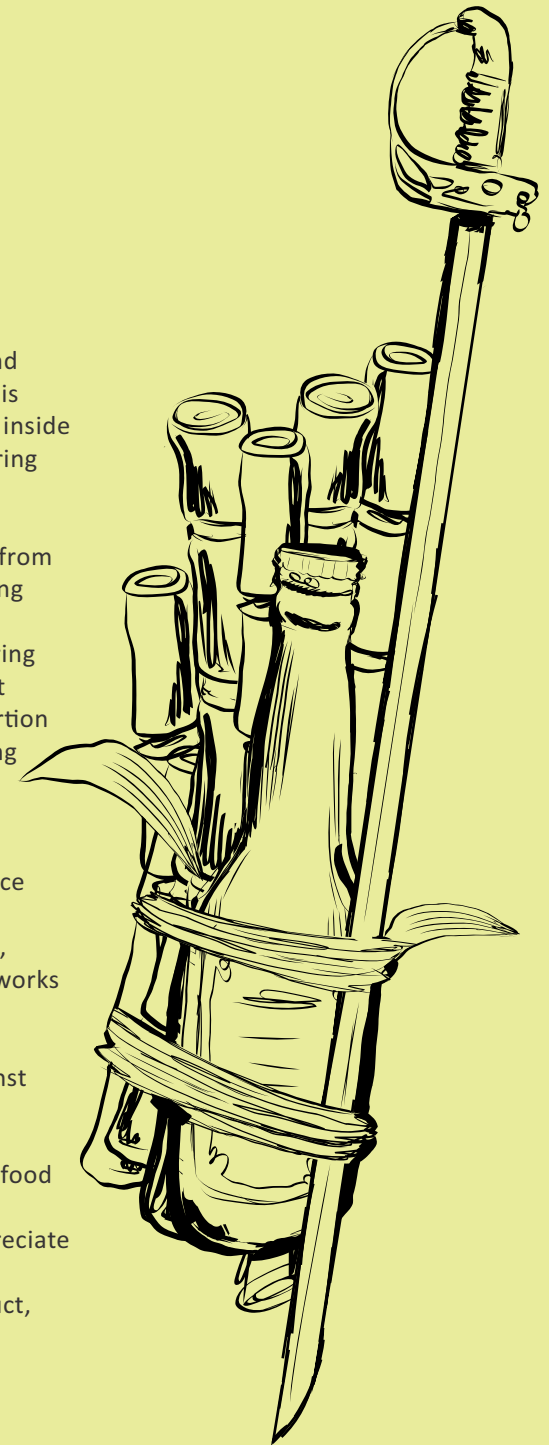
The Bicentennial of Independence, the MAPA and the Cachaça

Inseparable. A word that pops to mind when talking about Brazil's Bicentennial of Independence celebration, September 7th, the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) 162nd anniversary, July 28th, and CACHAÇA, Geographical Indication of Brazil (GI-Brazil), with a history covering that of MAPA and merging with the very formation of the country.

The MAPA began in former federal capital, Rio de Janeiro, in 1860, when the Government understood the need to organize and structure the actions related to national agriculture, developing specific public policies for the sector that stood out for its strength. After 100 years of existence, the Ministry moves with the federal capital to Brasília. Agriculture related Empire Rules (1808-1889) dealt with authorisations for the operation of beverage producing establishments and manufacturing rules, in addition to the collection of tax on aguardente [spirit] (literary

subsidy). CACHAÇA is mentioned in the 1832 tax rule. At a later stage (1889-1930), the Ministry of Agriculture shows concern about the presence of contaminants in beverages and creates its own analysis laboratory, glimpsing sanitary and consumer health risk issues. It exercises the power of the State, establishing penalties for fraudsters and dealing with labelling and intellectual property issues; this is the phase when inspection of sugar mills begins. Beverage legislation was dormant for 40 years, but since the 1970s legal framework has expanded. Since its origin, CACHAÇA has undergone changes related to raw material for its making and alcohol content. It was synonymous with molasses spirit and sugarcane spirit, but for the last 20 years it has its own identity. Its identity and quality standards are being revised after 15 years, given that innovations and the dynamism of the sector require the adoption of new criteria and practices to provide increased competitiveness and, eliminate unnecessary barriers to trade,

competition, investment and economic efficiency. MAPA is present from field to table, inside and outside the field, ensuring food safety of animal and vegetable origin consumed products; protecting Brazil from pests and diseases in farming and livestock; in products imports and exports; fostering agricultural production that accounts for the largest portion of national GDP and bringing wealth to the country; supporting rural producers through credit grants, disseminating rural insurance culture. It works for the CACHAÇA production chain, starting with sugarcane. It works in research, public policy, fostering, legislation and inspection, protecting against fraud, unfair competition, ensuring the traceability, harmlessness, identity and food safety of consumers who increasingly know and appreciate our national distillate, a legitimately Brazilian product, CACHAÇA.





MANUAL DE
DEGUSTAÇÃO
TASTING GUIDE

por Milton Lima
by

A cachaça aguça todos os sentidos

Cachaça sharpens all the senses

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

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

O Tato é o primeiro que usamos, ao pegarmos o copo adequado. Passamos a seguir pela visão, pelo olfato, paladar e finalmente ao prazer de brindar estalando os copos e, quem sabe, ouvindo uma boa música, obtendo assim uma experiência sensorial com todos os sentidos. E fique de boa, cachaça de qualidade não provoca ressaca, mau hálito, boca amarga, ou qualquer inconveniente no dia seguinte.

A cachaça, bebida com prudência e moderação, tem efeitos benéficos para a saúde, funcionando como antioxidante.

Enjoying a good cachaça is simple, easy, but it requires some attention.

The possibility of colours, aromas and flavors that cachaça delivers is infinite, so enjoy cachaça with all your senses.

Touch is the first one we use when we get the proper glass. We move on to sight, smell, taste and finally the pleasure of clinking glasses and perhaps listening to good music, thus obtaining a complete sensory experience.

And relax, quality cachaça does not cause hangover, bad breath, bitter mouth, or any inconvenience the next day.

Cachaça, if drunk prudently and safely, has beneficial effects on health, functioning as an antioxidant.

V I S Ã O



Ela deve ser servida em um copo de vidro, transparente, para que você iniciar essa viagem sensorial. Uma boa cachaça é transparente ou translúcida (turva ou embaçada jamais).

Mesmo envelhecida, ela não pode ser opaca e precisa ser brilhante e transparente.

Com a Visão, percebemos sua viscosidade: ao balançar o copo com a cachaça, na borda interna se formarão as lágrimas.

A maneira como ela escorre revelará a densidade da cachaça.

As mais densas, certamente, terão sabor mais concentrado.

Uma boa cachaça “gruda” no vidro e escorre lentamente.

S I G H T

The cachaça should be served in a crystal-clear glass, so you can begin this sensory journey. A good cachaça is transparent or translucent (It should never be cloudy!). Even aged, it cannot be opaque, and it needs to be bright and transparent. With our vision we discern its viscosity: when swinging the glass with cachaça, the tears will appear in the inside border. The way they flow will reveal the cachaça's density. The denser ones will certainly have a more concentrated taste. A good cachaça "glues" on the glass and trickles slowly.



O L F A T O



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

S M E L L

It is time to smell. In my opinion the most important of all the senses. This is where cachaça shows its personality. Cachaças can have infinite aromas: sweet, herbal, fruity, woody ... a good cachaça will never let alcohol overcome these sensations. Put the glass up to your nose and take a deep breath, repeat this a few times and try to identify which is the aroma. One of the most incredible things is our olfactory memory - cachaça can take the connoisseur to a time journey... through aromas that can take you to your grandmother's wardrobe or even taste your aunt's pudding. The aroma must be pleasant and refer to something good and special.



P A L A D A R



No paladar, começaremos a entender essa viagem dos sentidos. Tem que ser amigável. Beba um gole (nem pequeno e nem grande) como se fosse um gole de água. Beba devagar, primeiramente soltando o ar dos pulmões, engolindo e depois respirando, em um compasso. Engula sempre com a boca fechada.

Ela tem que descer redonda, sem arranhar a garganta. Se abrir a boca no momento que estiver engolindo certamente queimará a sua garganta, queimou a garganta - deu ruim. Tente novamente, o mais importante: engolir com a boca fechada.

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

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

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

T A S T E

On the palate, we will begin to understand this journey of the senses. It must be friendly. Have a sip (neither small nor large) as if it was a sip of water. Drink slowly, first releasing the air from your lungs, swallowing and then breathing, in a cadence. Always swallow with your mouth closed. It must go down smoothly, without hurting the throat. If you open your mouth the moment you are swallowing, it will surely burn your throat! Did you burn your throat? Stop and try again. The most important thing is to swallow with your mouth closed.

Aftertaste: *The cachaça will burn a little in the stomach (never in the throat). When feeling this warmth, breathe deeply through your nose and let the air out of your mouth. It will begin to reveal its mysteries.*

Now is the time for the truth, it is at that moment that it "comes back" that you will "talk" with the cachaça, it's when it will tell you a story, and it is up to you to say whether you like it or not, if it gives you something good, a good memory ... and then you can say if this cachaça is good for you.

A good cachaça can be acidic, it can have a more evident alcoholic perception, but it will never be aggressive.

algo de bom
something good

good memories boas
lembranças



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

Dica: pegue 6 tipos de cachaças diferentes, com madeiras, regiões, anos de envelhecimento, teor alcoólico diferente – e deguste com um pequeno pedaço de pão e um gole de água entre uma e outra

Cachaça is certainly the spirit with the greatest diversity of colors, aromas, and flavors, and surely you will find one that will bewitch your palate.

Tip: Take 6 types of different cachaças having different woods, regions, years of aging, and alcohol content. Do the tasting having a small piece of bread and a sip of water between one cachaça and another - this will help clean your mouth so there is no interference from one to another. Feel the different nuances and choose your best cachaça. The search for the perfect cachaça is an incredible pleasure! And be sure of when choosing a cachaça from our book, you will be consuming a Brazilian product of the highest quality, having 500 years of history. Cheers!



– isso ajudará a limpar sua boca para que a anterior não interfira na próxima.

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

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

Tecnicamente, o que é cachaça? *Technically, what's cachaça?*

Sempre me perguntam:

Qual é a diferença entre cachaça e pinga?

Ou... o que a bebida precisa para ser chamada cachaça?

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

1. Ser fabricada no Brasil

Não existe cachaça mexicana, chilena, americana...

2. Ser feita de cana-de-açúcar

Cachaça de mel, rapadura, mandioca, banana...
é uso do santo nome em vão

3. Ter de 38% a 48% de graduação alcoólica

Mais ou menos que isso, a bebida pode ser chamada de pinga, caninha, aguardente...

Pode até ser boa, mas não é cachaça.

People always ask me:

What's the difference between cachaça and pinga?

Or... what does a spirit need to be called cachaça?

Well, to be called cachaça, a spirit needs:

1. To be manufactured in Brazil

There's no such thing as Mexican, Chilean, American cachaça...

2. It has to be made of sugarcane

Honey, brown sugar, cassava, banana cachaça...

is using of the holy name in vain

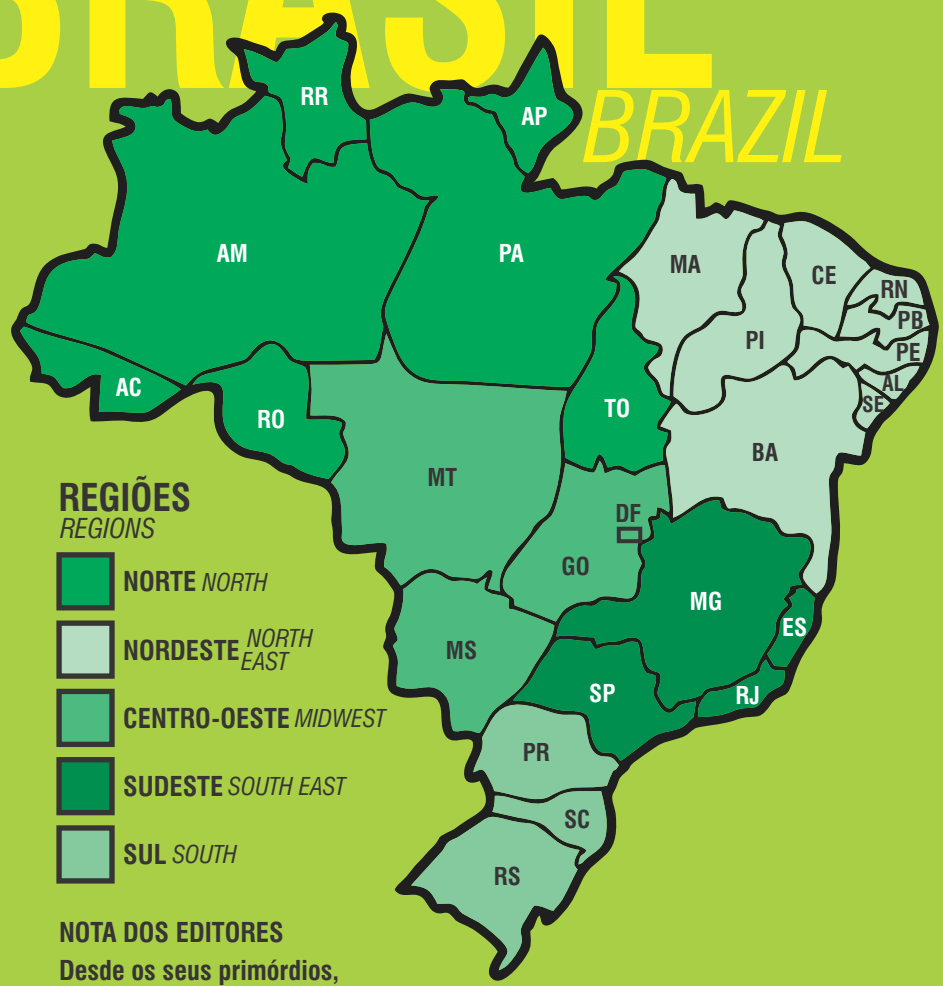
3. Alcohol content has to be 38% to 48%

More or less than that, the drink can be called pinga, caninha, spirit...

It may be good, but it's not cachaça.

BRASIL

BRAZIL



REGIÕES REGIONS

- NORTE NORTH
- NORDESTE NORTH EAST
- CENTRO-OESTE MIDWEST
- SUDESTE SOUTH EAST
- SUL SOUTH

NOTA DOS EDITORES

Desde os seus primórdios, a denominação “Cachaça” transitou quanto ao modo de obtenção (matéria-prima) e graduação alcoólica. Para fins desta publicação, consideramos as denominações “Aguardente de Cana” e “Cachaça” conforme vigência na época, pois o propósito é contar a evolução deste destilado nestes 200 anos.”

EDITORS NOTE

Since its beginnings, the name “Cachaça” has changed in terms of the method of obtaining (raw material) and alcohol content. For the purposes of this publication, we consider the names “Aguardente de Cana” and “Cachaça” as in force at the time, as the purpose is to tell the evolution of this distillate over these 200 years.”

2000 years 2000 cachaaças

1

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1756

CACHAÇA

Monjopina

20° Escala Cartier
Freijó



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY

Igarassu



2

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1775

CACHAÇA

Século XVIII

47% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Cel. Xavier Chaves



3

FUNDAÇÃO 1803
FOUNDATION



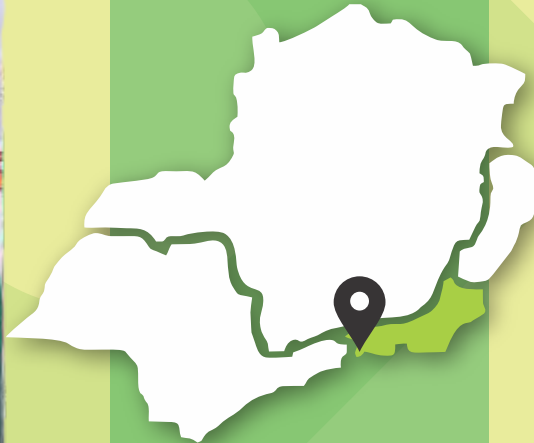
CACHAÇA

Coqueiro

40% vol.
Amendoim

REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Paraty



4

FUNDAÇÃO 1808
FOUNDATION



CACHAÇA

Cambéba

39% vol.
Carvalho

REGIÃO
REGION

Centro-Oeste



ESTADO
STATE

GOIÁS

DISTRITO
DISTRICT

Alexânia



5

FUNDAÇÃO FOUNDATION 1826

CACHAÇA

Paulista

40% vol.
Carvalho Americano



REGIÃO REGION
Sudeste



ESTADO STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO CITY
Mairinque



6

FUNDAÇÃO FOUNDATION 1839

CACHAÇA

Lira

40% vol.
Castanheira



REGIÃO REGION
Nordeste



ESTADO STATE
PIAUI

MUNICÍPIO CITY
Amarante



7

FUNDAÇÃO 1840
FOUNDATION

CACHAÇA

Armazém Vieira

40% vol.
Ariribá e Grápia



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

SANTA CATARINA

MUNICÍPIO
CITY

Florianópolis



8

FUNDAÇÃO 1843
FOUNDATION

CACHAÇA

Ypióca 5 Chaves

38% vol.
Carvalho e Castanheira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

CEARÁ

MUNICÍPIO
CITY

Fortaleza



9

FUNDAÇÃO 1850
FOUNDATION

CACHAÇA
Aviador

39% vol.
Amburana, Ipê Amarelo
e Carvalho Americano



REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
CEARÁ

MUNICÍPIO
CITY
Viçosa do Ceará



10

FUNDAÇÃO 1858
FOUNDATION

CACHAÇA
Mandaguahy

40% vol.
Jequitibá



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Jau



11

FUNDAÇÃO 1860
FOUNDATION

CACHAÇA

Barra Grande

43% vol.
Jequitibá, Umburana e Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Itirapuá



12

FUNDAÇÃO 1860
FOUNDATION

CACHAÇA

Vitória

43% vol.
Estandarizado em tonéis de
madeiras tradicionais



REGIÃO
REGION

Nordeste

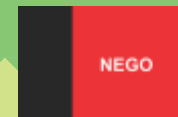


ESTADO
STATE

PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY

Areia



13

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1865

CACHAÇA

Matuta

39% vol.
Umburana



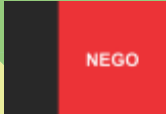
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Areia



14

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1868

CACHAÇA

Estação Coqueiros

42% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Nazareno



15

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1871

CACHAÇA

Santa Rosa

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Valença



16

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1873

CACHAÇA

Velho Barreiro

41% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Rio Claro



17

FUNDAÇÃO FOUNDATION 1877

CACHAÇA

Sete Engenhos



REGIÃO REGION
Sudeste



ESTADO STATE
RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO CITY
Quissamã



40% vol.
Cerejeira, Bálamo
Amendoim e
Carvalho Americano

18

FUNDAÇÃO FOUNDATION 1886

CACHAÇA

São Francisco

39% vol.
Carvalho



REGIÃO REGION
Nordeste



ESTADO STATE
PERNAMBUCO
MUNICÍPIO CITY
Cabo de Santo Agostinho



19

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1890

CACHAÇA

Japi

39% vol.
Amendoim



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Itupeva



20

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1890

CACHAÇA

Moendão

39% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION
Sul



ESTADO
STATE
SANTA CATARINA

MUNICÍPIO
CITY
Gaspar



21

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1896

CACHAÇA

Gregório

45% vol.
Freijó



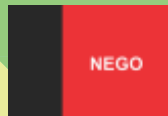
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Alagoa Grande



22

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1900

CACHAÇA

Gouveia Brasil

44% vol.
Amburana, Jequitibá-Rosa
e Carvalho Americano



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Turvolândia



23

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1901

CACHAÇA

Maribondo

21° Escala Cartier
Freijó



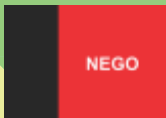
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Guarabira



24

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1905

CACHAÇA

Chave de Ouro

41° Gay Lussac
Carvalho



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
CEARÁ

MUNICÍPIO
CITY
Redenção



25

FUNDAÇÃO 1908
FOUNDATION

CACHAÇA

Serra das Almas

40% vol.
Grápia



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

BAHIA

MUNICÍPIO
CITY

Rio de Contas



26

FUNDAÇÃO 1908
FOUNDATION

CACHAÇA

Serra Preta

45% vol.
Freijó



REGIÃO
REGION

Nordeste

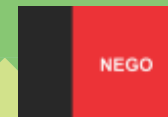


ESTADO
STATE

PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY

Alagoa Nova



27

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1910

CACHAÇA

Espírito de Minas

42% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

São Tiago



28

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1912

CACHAÇA

Flor das Gerais

42% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Sete Lagoas



29

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1912

CACHAÇA

Germana

40% vol.
Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Nova União



30

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1912

CACHAÇA

Jaualle

40% vol.
Umburana



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
BAHIA

MUNICÍPIO
CITY
Feira da Mata



31

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1914

CACHAÇA

Ferreira Januária

40% vol.
Amburana



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Engenheiro Navarro



32

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1919

CACHAÇA

Xingó

41% vol.
Armazenada em barris
de madeira neutra



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

SERGIPE

MUNICÍPIO
CITY

Laranjeiras



33

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1920

CACHAÇA

Colombina

41,5% vol.
Jatobá



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Alvinópolis



34

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1920

CACHAÇA

Tellura

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DA JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Campos dos Goytacazes



35

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1921

CACHAÇA

Cambraia

40% vol.
Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Pirassununga



36

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1923

CACHAÇA

Colonial

39% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

CEARÁ

MUNICÍPIO
CITY

Aquiraz



37

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1923

CACHAÇA

Da Quinta

42% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY
Carmo



38

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1925

CACHAÇA

Casa Bucco

39% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE
RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY
Bento Gonçalves



39

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1925

CACHAÇA

Claudionor

48% vol.
Amburana



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Januária



40

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1926

CACHAÇA

Engenho São Luiz

42% vol. | Amendoim



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Lençóis Paulista



41

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1927

CACHAÇA

Velha de Januária

48% vol.
Umburana



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Januária



42

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1929

CACHAÇA

Benedetti

40% vol. | Umburana,
Carvalho Americano
e Europeu



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Amparo



43

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1930

CACHAÇA

Jureminha

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Guarabira

NEGO

44

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1930

CACHAÇA

São Paulo

42% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Cruz do Espírito Santo

NEGO

45

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1932

CACHAÇA

Campanari

43% vol.
Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Monte Alegre do Sul



46

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1933

CACHAÇA

Caraçuípe

40% vol. | Jequitibá e Umburana



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

ALAGOAS

MUNICÍPIO
CITY

Campo Alegre



47

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1933

CACHAÇA

Sapucaia

40% vol.
Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Pirassununga



48

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1938

CACHAÇA

Pitú

40% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY

Vitória de Santo Antão



49

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1940

CACHAÇA

Cigana

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY

Cruz do Espírito Santo

NEGO

50

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1940

CACHAÇA

Harmonie Schnaps

38% vol.

Cabreúva, Grápia,
Louro e Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Harmonia



51

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1943

CACHAÇA

Batista

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Sacramento



52

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1943

CACHAÇA

Bylaardt

38% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

SANTA CATARINA

MUNICÍPIO
CITY

Luis Alves



53

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1943

CACHAÇA

Santa Terezinha

45% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
ESPIRITO SANTO
MUNICÍPIO
CITY
Vila Velha



54

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1944

CACHAÇA

Praianinha

42,7% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DA JANEIRO
MUNICÍPIO
CITY
São João da Barra



55

FUNDAÇÃO 1945
FOUNDATION

CACHAÇA

Havana

47% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



56

FUNDAÇÃO 1945
FOUNDATION

CACHAÇA

Patrimônio

44% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Pirassununga



57

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1945

CACHAÇA

Reserva do Zito

40% vol.
Ipê



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
MARANHÃO

MUNICÍPIO
CITY
Passagem Franca



58

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1946

CACHAÇA

Volúpia

40% vol.
Carvalho



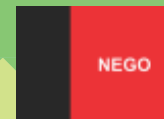
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Alagoa Grande



59

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1947

CACHAÇA

Providência

47% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Buenópolis



60

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1948

CACHAÇA

Castelo Branco

44,5% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Centro-Oeste



ESTADO
STATE

GOIÁS

DISTRITO
DISTRICT

Campo Alegre de Goiás



61

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1948

CACHAÇA

Chapéu de Palha

39% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Presidente Prudente



62

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1948

CACHAÇA

Weber Haus

40% vol. | Amburana, Bálsamo,
Grápia e Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Ivoti



63

FUNDAÇÃO 1950
FOUNDATION

CACHAÇA

D'dil

42% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Belém

NEGO

64

FUNDAÇÃO 1950
FOUNDATION

CACHAÇA

Rainha da Cana

42% vol. Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Alto Rio Doce



65

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1956

CACHAÇA

Mangueira

39° Gay Lussac
Garapeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

PIAUI

MUNICÍPIO
CITY

Castelo do Piauí



66

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1958

CACHAÇA

Indaiazinha

48% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



67

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1959

CACHAÇA

Reserva 51

40% vol.
Carvalho Francês

REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Pirassununga



68

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1959

CACHAÇA

Jamel

39% vol.
Inox | Sem madeira

REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE
PARANÁ

MUNICÍPIO
CITY
Jandaia do Sul



69

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1960

CACHAÇA

Guaraciaba

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Guaraciaba



70

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1961

CACHAÇA

Boa do Brejo

40% vol.

Inox | Sem madeira



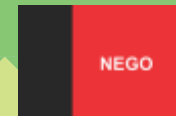
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Areia



71

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1971

CACHAÇA

Caninha da Roça

39% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste

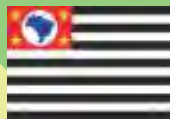


ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Rio das Pedras



72

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1971

CACHAÇA

Kariri com K

53° Gay Lussac

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

CEARÁ

MUNICÍPIO
CITY

Barbalha



73

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1975

CACHAÇA

Santo Mario

40% vol. | Amburana,
Bálsamo e Castanheira



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Catanduva



74

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1976

CACHAÇA

3 Praias

39% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY
Bom Jesus do Itabapoana



75

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1977

CACHAÇA

Corisco

46% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Paraty



76

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1977

CACHAÇA

Nêga Fulô

38% vol.

Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Nova Friburgo



77

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1977

CACHAÇA

Soledade

40% vol. | Pau-Brasil



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO
CITY
Nova Friburgo



78

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1978

CACHAÇA

Cabaré

38% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Mirassol



79

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1980

CACHAÇA

Siqueira

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Pedra Bela



80

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1981

CACHAÇA

Piragibana

47% vol.

Bálsamo e Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



81

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1982

CACHAÇA

Poço da Pedra

42% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

BAHIA

MUNICÍPIO
CITY

Caculé



82

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1983

CACHAÇA

Bassi

41% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

PARANÁ

MUNICÍPIO
CITY

Santa Mariana



83

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1985

CACHAÇA

Magnífica de Faria

REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY
Vassouras



43% vol.
Carvalho



84

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1985

CACHAÇA

Vale Verde

40% vol.
Carvalho Europeu

REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Betim



85

FUNDAÇÃO 1986
FOUNDATION

CACHAÇA

Mato Dentro

42% vol.
Amendoim



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

São Luiz do Paraitinga



86

FUNDAÇÃO 1986
FOUNDATION

CACHAÇA

Salinas

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



87

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1987

CACHAÇA

Barrica

38% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Norte



ESTADO
STATE
AMAZONAS

DISTRITO
DISTRICT
Rio Preto da Eva



88

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1988

CACHAÇA

Canarinha

44% vol.

Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Salinas



89

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1989

CACHAÇA

Cafundó da Serra

42% vol. | Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

SANTA CATARINA

MUNICÍPIO
CITY

Lauro Müller



90

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1989

CACHAÇA

Matriarca

42% vol.
Jaqueira, Louro Canela,
Amburana e Bálsamo



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

BAHIA

MUNICÍPIO
CITY

Caravelas



91

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1991

CACHAÇA

Mipibu

38% vol. | Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO NORTE

MUNICÍPIO
CITY

São José de Mipibu



92

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1992

CACHAÇA

Serra Limpa

45% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste

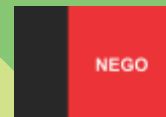


ESTADO
STATE

PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY

Serra da Raiz



93

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1992

CACHAÇA

Turmalina da Serra

42% vol. | Carvalho



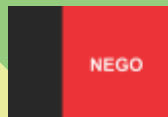
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Areia



94

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1992

CACHAÇA

Barra Velha

42% vol.
Carvalho Francês



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY
Campos dos Goytacazes



95

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1993

CACHAÇA

Sanhaçu

40% vol.
Umburana



REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY
Chã Grande



96

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1994

CACHAÇA

Capibarim

40% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY
Aliança



97

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1994

CACHAÇA

Companheira

40% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE
PARANÁ

MUNICÍPIO
CITY
Jandaia do Sul



98

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1994

CACHAÇA

Triunfo

41,5% vol. | Umburana



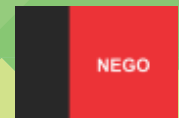
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Areia



99

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1994

CACHAÇA

Cállida

40% vol.
Amburana

REGIÃO
REGION

Centro-Oeste



ESTADO
STATE
GOIÁS

MUNICÍPIO
CITY
Cristalina



100

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1995

CACHAÇA

Tragaluz

40% vol. | Carvalho

REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Monte Alegre do Sul



101

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1995

CACHAÇA

Carvalheira

38% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY
Recife



102

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1996

CACHAÇA

Da Posse

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION
Centro-Oeste



ESTADO
STATE
GOIÁS

MUNICÍPIO
CITY
Guapó



CACHAÇA

Maria Izabel

42% vol.
JequitibáREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE
RIO DE JANEIROMUNICÍPIO
CITY
Paraty

CACHAÇA

Maria Bela

40% vol. | Carvalho, Jaqueira e Umburana

REGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE
BAHIAMUNICÍPIO
CITY
Paramirim

CACHAÇA

Paratiana

42% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO
CITY
Paraty



CACHAÇA

Reserva do Gerente

42% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
ESPIRITO SANTO
MUNICÍPIO
CITY
Guarapari



107

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1996

CACHAÇA

Caraguataí

44% vol.

Garapeira e Carvalho



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

BAHIA

MUNICÍPIO
CITY

Jussiape



108

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1997

CACHAÇA

Engenho da Vertente

42% vol. | Jequitibá Rosa



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Santo Antonio do Jardim



109

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1997

CACHAÇA

Bandarra



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Salinas



40% vol.
Jequitibá e Bálsamo

110

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1998

CACHAÇA

Coração de Minas

38% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Carmo do Rio Claro



111

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1998

CACHAÇA

Da Torre

REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Amparo



40% vol.
Carvalho Europeu

112

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 1998

CACHAÇA

Abaíra

42% vol.
Inox | Sem madeira

REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
BAHIA

MUNICÍPIO
CITY
Abaíra



113

FUNDAÇÃO 1999
FOUNDATION

CACHAÇA

Prazer de Minas

42% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Esmeraldas



114

FUNDAÇÃO 2000
FOUNDATION

CACHAÇA

Engenho D'Ouro

42% vol.

Jequitibá



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Paraty



115

FUNDAÇÃO 2001
FOUNDATION

CACHAÇA

Velho Alambique

40% vol.

Angico, Grápia e Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Santa Tereza



116

FUNDAÇÃO 2001
FOUNDATION

CACHAÇA

Jacobina

40% vol.

Ipê



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

MARANHÃO

MUNICÍPIO
CITY

Balsas



CACHAÇA

Triumpho

40° Gay Lussac
Inox | Sem madeiraREGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE

PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY

Triunfo



CACHAÇA

Bento Albino

40% vol.
CarvalhoREGIÃO
REGION

Sul

ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Maquiné



119

FUNDAÇÃO 2003
FOUNDATION

CACHAÇA

Amada

40% vol. | Grápia



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

BAHIA

MUNICÍPIO
CITY

Dias D'Ávila



120

FUNDAÇÃO 2003
FOUNDATION

CACHAÇA

Porto Morretes

43% vol. | Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

PARANÁ

MUNICÍPIO
CITY

Porto Morretes



CACHAÇA

Princesa Isabel

40% vol.
Jequitibá-RosaREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE
ESPÍRITO SANTOMUNICÍPIO
CITY
Linhares

CACHAÇA

Água de Arcanjo

40% vol.
Carvalho FrancêsREGIÃO
REGION

Sul

ESTADO
STATE
RIO GRANDE DO SULMUNICÍPIO
CITY
Maquiné

CACHAÇA

Don Diego

REGIÃO
REGION
SudesteESTADO
STATE
SÃO PAULOMUNICÍPIO
CITY
Serra Negra39% vol.
Carvalho Americano

CACHAÇA

Dose
Clássica40% vol.
Castanha do ParáREGIÃO
REGION
SudesteESTADO
STATE
ESPÍRITO SANTOMUNICÍPIO
CITY
Aracruz

125

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2004

CACHAÇA

Gogó da Ema

40% vol.
Bálsamo

REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
ALAGOAS

MUNICÍPIO
CITY
São Sebastião



126

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2004

CACHAÇA

Sagatiba

42% vol.
Carvalho

REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Patrocínio Paulista



CACHAÇA

Samanaú

38% vol.
FreijóREGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO NORTE

MUNICÍPIO
CITY

Caicó



CACHAÇA

Saracura

40% vol.
Carvalho EuropeuREGIÃO
REGION

Centro-Oeste



BRASÍLIA

Distrito Federal

FEDERAL DISTRICT



129

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2004

CACHAÇA

Tabua

42% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Taiobeiras



130

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2004

CACHAÇA

Vecchio Albano

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Torrinha



131

FUNDAÇÃO 2004
FOUNDATION

CACHAÇA

Dama dos Azuis

40% vol.
Umburana



REGIÃO
REGION

Norte



ESTADO
STATE

TOCANTINS

MUNICÍPIO
CITY

Taguatinga



132

FUNDAÇÃO 2005
FOUNDATION

CACHAÇA

Ouro 1

40% vol.
Jequitibá



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Papagaios



CACHAÇA

Rio do Engenho

38% vol.

Amburana, Itiúba,
Louro Canela
e Bálsamo

REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
BAHIA

MUNICÍPIO
CITY
Ilhéus



CACHAÇA

Leblon

40% vol.

Carvalho Francês



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Patos de Minas



CACHAÇA

Cedro do Líbano

41% vol.
Carvalho AmericanoREGIÃO
REGION**Nordeste**ESTADO
STATE**CEARÁ**MUNICÍPIO
CITY**São Gonçalo do Amarante**

CACHAÇA

Da Tulha

40% vol.
Carvalho EuropeuREGIÃO
REGION**Sudeste**ESTADO
STATE**SÃO PAULO**MUNICÍPIO
CITY**Mococa**



CACHAÇA

Marim dos Caetés

39% vol.

Inox | Sem madeira

REGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE

PERNAMBUCO

MUNICÍPIO
CITY

Olinda



CACHAÇA

Preferida

40% vol.

Inox | Sem madeira

REGIÃO
REGION

Centro-Oeste

ESTADO
STATE

MATO GROSSO DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Coxim



CACHAÇA

Canabella

42% vol. | Jequitibá,
Umburana e CastanheiraREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Salesópolis



CACHAÇA

Brejo dos Bois

40% vol.
CarvalhoREGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE

ALAGOAS

MUNICÍPIO
CITY

Junqueiro



CACHAÇA

Mapirunga

40% vol.
IpêREGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE
CEARÁMUNICÍPIO
CITY

Viçosa do Ceará



CACHAÇA

Reserva do Nosco

44% vol.
Inox | Sem madeiraREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE
RIO DE JANEIROMUNICÍPIO
CITY

Resende



CACHAÇA

Werneck

42% vol.
JequitibáREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Rio das Flores



CACHAÇA

Alma de Gato

39% vol.
CarvalhoREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Ourinhos



CACHAÇA

Famosinha de Minas

47% vol.
Amburana

REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Papagaios



CACHAÇA

Fuzuê

42% vol.
Amendoim

REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Rio Claro



CACHAÇA

Prosa Mineira

40% vol. | Carvalho e Castanheira

REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Santa Rita de Caldas



CACHAÇA

Divina d'Minas

40% vol.
AmburanaREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Barbacena



149

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2009

CACHAÇA

Capão da Palha



REGIÃO REGION
Centro-Oeste



ESTADO STATE
GOIÁS

MUNICÍPIO CITY
São João da Aliança



39% vol.
Canela Amarela

150

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2009

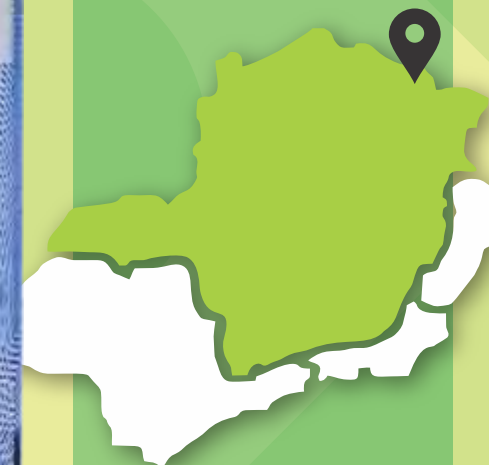
CACHAÇA

Encantos da Marquesa

42% vol. Inox | Sem madeira



REGIÃO REGION
Sudeste



ESTADO STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO CITY
Indaiabira

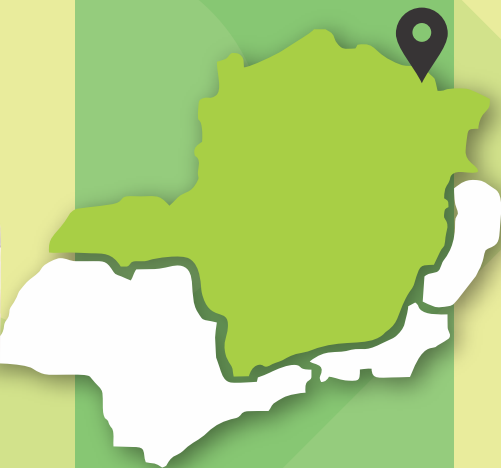


CACHAÇA

Havaninha

48% vol.
BálsamoREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



CACHAÇA

Premissa

42% vol.
BálsamoREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Salinas



153

FUNDAÇÃO 2010
FOUNDATION

CACHAÇA

Bem me Quer

39% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Pitangui



154

FUNDAÇÃO 2010
FOUNDATION

CACHAÇA

Cana da Terra

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Centro-Oeste



ESTADO
STATE
GOIÁS

MUNICÍPIO
CITY

Alexânia



155

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2010

CACHAÇA **W!**

39% vol.
Amendoim, Amburana, Bálsamo,
Castanheira, Jequitibá, Carvalho
Americano e Francês



REGIÃO REGION
Nordeste



ESTADO STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO CITY
Areia

NEGO

156

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2011

CACHAÇA
Trinchete

40% vol.
Carvalho



REGIÃO REGION
Norte



ESTADO STATE
TOCANTINS

MUNICÍPIO CITY
Porto Nacional



157

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2011

CACHAÇA

Granraiz

39% vol.
Carvalho



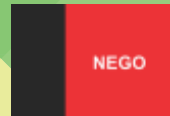
REGIÃO REGION

Nordeste



ESTADO STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO CITY
Mamanguape



158

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2011

CACHAÇA

Sebastiana

40% vol. | Castanheira
e Carvalho Americano



REGIÃO REGION

Sudeste



ESTADO STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO CITY
Américo Brasiliense



159

FUNDAÇÃO 2011
FOUNDATION

CACHAÇA

Tiê

42% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Aiuruoca



160

FUNDAÇÃO 2012
FOUNDATION

CACHAÇA

Dom Bré

40% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Guarani



CACHAÇA

Vale do Riachão

48% vol.

Inox | Sem madeira

REGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE

MARANHÃO

MUNICÍPIO
CITY

Sucupira do Riachão



CACHAÇA

Dona Odila

40% vol.

Carvalho Americano

REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Jaboticabal



163

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2013

CACHAÇA

Yaguara

41,5% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Ivoti



164

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

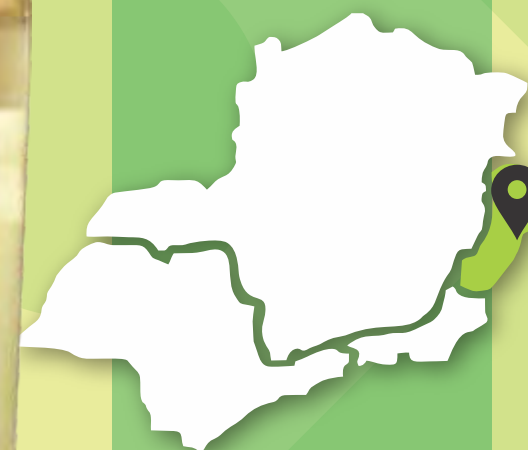
6 Annas

40% vol.
Castanha do Pará



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

ESPIRITO SANTO

MUNICÍPIO
CITY

Aracruz



165

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Baraúna

40% vol.
Carvalho



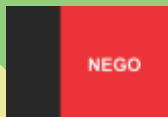
REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Alhandra



166

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Do Conde

39% vol.
Carvalho



REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE
SANTA CATARINA

MUNICÍPIO
CITY
Orleans





CACHAÇA

Filippini

40% vol.
Carvalho

REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Erechim



CACHAÇA

Middas

42% vol.
Carvalho Europeu

REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Dracena



169

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Mineiriana



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY
Itabira



40% vol.
Jequitibá e Carvalho

170

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Nobre

42% vol.
Inox | Sem madeira

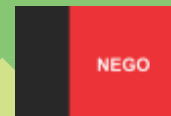


REGIÃO
REGION
Nordeste



ESTADO
STATE
PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY
Cruz do Espírito Santo



171

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Pindorama

40% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Eng. Paulo de Frontin



172

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2014

CACHAÇA

Wiba!

38% vol.
Amburana



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Torre de Pedra



173

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2015

CACHAÇA

Caninha do Brejo

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

PARAÍBA

MUNICÍPIO
CITY

Alagoa Nova

NEGO

174

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2015

CACHAÇA

Capotira

40% vol.

Carvalho



REGIÃO
REGION

Nordeste



ESTADO
STATE

MARANHÃO

MUNICÍPIO
CITY

Vargem Grande



CACHAÇA

Da Nossa

42% vol.
Carvalho EuropeuREGIÃO
REGION
Centro-OesteESTADO
STATE
MATO GROSSO DO SULMUNICÍPIO
CITY
Terenos

CACHAÇA

Indiazinha

40% vol.
Amburana e CastanheiraREGIÃO
REGION
NorteESTADO
STATE
PARÁMUNICÍPIO
CITY
Abaetetuba

CACHAÇA

Margô

40% vol.

Carvalho Americano

REGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Sales de Oliveira



CACHAÇA

Caminhos
de Santiago

40% vol. | Amburana

REGIÃO
REGION

Centro-Oeste

ESTADO
STATE

MATO GROSSO

MUNICÍPIO
CITY

Santiago do Norte



179

FUNDAÇÃO 2016
FOUNDATION



CACHAÇA

Lá de Nóis

40% vol.
Amburana

REGIÃO
REGION

Norte



ESTADO
STATE

PARÁ

MUNICÍPIO
CITY

Ulianópolis



180

FUNDAÇÃO 2017
FOUNDATION



CACHAÇA

Alambique Brasil

40% vol.
Amburana

REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

PARANÁ

MUNICÍPIO
CITY

Ortigueira



CACHAÇA

Barão Dourado

40% vol.
AmburanaREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

RIO DE JANEIRO

MUNICÍPIO
CITY

Santa Maria Madalena



CACHAÇA

Pardin 45% vol.

Jequitibá, Amburana, Bálsamo,
Grápia, Eucalipto, Freijó, Sassafras,
Carvalho Francês e AmericanoREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Natividade da Serra



183

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2017

CACHAÇA

Sagrada

40% vol.
Carvalho e Amburana



REGIÃO REGION
Sudeste



ESTADO STATE
MINAS GERAIS

MUNICÍPIO CITY
Bom Jesus do Amparo



184

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2018

CACHAÇA

Capueira

38% vol. | Pau-Brasil, Freijó e Carvalho Europeu



REGIÃO REGION
Centro-Oeste



ESTADO STATE
GOIÁS

MUNICÍPIO CITY
Paraúna



185

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2018

CACHAÇA

Jibóia

48% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO REGION

Norte



ESTADO STATE

ACRE

MUNICÍPIO CITY

Acrelândia



186

FUNDAÇÃO FOUNDATION 2019

CACHAÇA

Anunciada

40% vol.
Carvalho



REGIÃO REGION

Sudeste



ESTADO STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO CITY

Itajubá



CACHAÇA

Estância Moretti

40% vol. | Amburana, Castanheira,
Carvalho Francês e AmericanoREGIÃO
REGION

Sul

ESTADO
STATE
PARANÁMUNICÍPIO
CITY

Jandaia do Sul



CACHAÇA

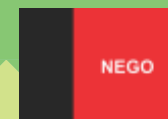
Pai Vovô

40% vol. | Amburana,
Carvalho Francês e AmericanoREGIÃO
REGION

Nordeste

ESTADO
STATE
PARAÍBAMUNICÍPIO
CITY

São Domingos



189

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2019

CACHAÇA

Pitangui

39% vol.
Bálsamo



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

MINAS GERAIS

MUNICÍPIO
CITY

Pitangui



190

FUNDAÇÃO
FOUNDATION 2019

CACHAÇA

Sóbria

39% vol.
Amendoim



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Itupeva



CACHAÇA

Alzira

41% vol.
Jequitibá e AmburanaREGIÃO
REGION

Sudeste

ESTADO
STATE
SÃO PAULOMUNICÍPIO
CITY
Torrinha

CACHAÇA

Cavaco

43% vol.
JequitibáREGIÃO
REGION

Centro-Oeste



BRASÍLIA

Distrito Federal

FEDERAL DISTRICT





CACHAÇA

Hartmann

40% vol. | Amburana

REGIÃO
REGION

Sul



ESTADO
STATE

RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO
CITY

Parei Novo



CACHAÇA

Remedin

39% vol.
Carvalho

REGIÃO
REGION

Centro-Oeste



BRASÍLIA Distrito Federal

FEDERAL DISTRICT



195

FUNDAÇÃO 2021
FOUNDATION

CACHAÇA

1922

40% vol.
Amburana, Bálsamo, Ipê,
Jequitibá, Jatobá e Pau-Brasil



REGIÃO
REGION
Sudeste



ESTADO
STATE
SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY
Piracicaba



196

FUNDAÇÃO 2021
FOUNDATION

CACHAÇA

Estrela

38% vol.
Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION
Norte



ESTADO
STATE
RONDÔNIA

MUNICÍPIO
CITY
Cacoal



197

FUNDAÇÃO 2021
FOUNDATION

CACHAÇA

Pavão

40,5% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Pirassununga



198

FUNDAÇÃO 2021
FOUNDATION

CACHAÇA

Única



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Itupeva



39% vol.

Amburana, Bálsamo,
Carvalho Americano
e Europeu

199

FUNDAÇÃO 2022
FOUNDATION

CACHAÇA

Cazamaro

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Sudeste



ESTADO
STATE

SÃO PAULO

MUNICÍPIO
CITY

Analândia



200

FUNDAÇÃO 2022
FOUNDATION

CACHAÇA

Santo Ambrósio

40% vol.

Inox | Sem madeira



REGIÃO
REGION

Nordeste



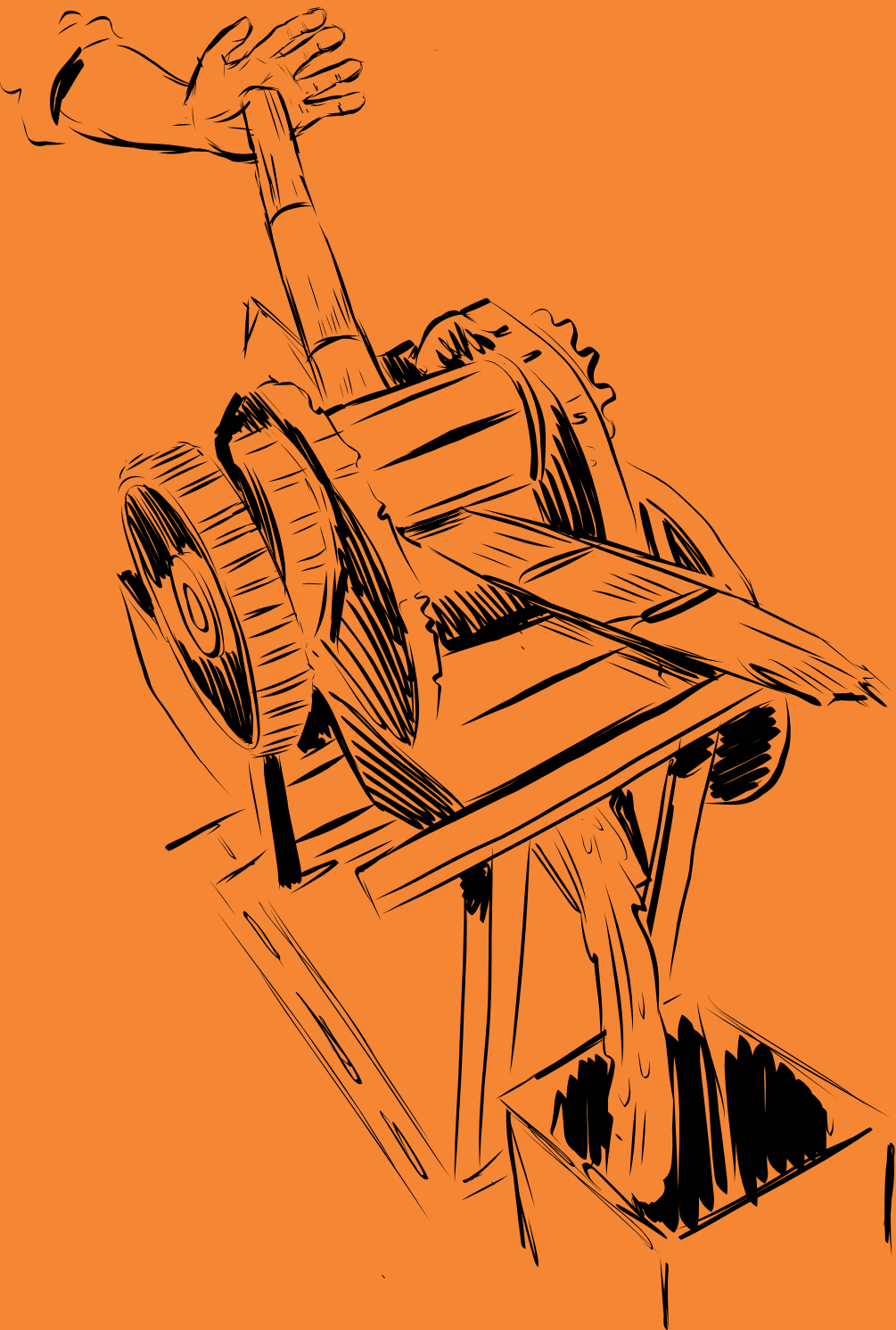
ESTADO
STATE

MARANHÃO

MUNICÍPIO
CITY

São Luis





Processo produtivo

A inserção da CACHAÇA nas comemorações do Bicentenário partiu da Coordenadora da Biblioteca Nacional de Agricultura (Binagri), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Neuza Arantes Silva, que ainda em processo de brotação convidou a Auditora Fiscal Federal Agropecuária Andréia de Oliveira Gerk para ajudá-la, sendo que inicialmente a ideia era traçar a linha do tempo da cachaça.

Foi após uma reunião ocorrida em 24 de junho de 2022, no Mapa, com representantes da Casa Civil e da Secretaria Especial de Cultura (Secult), do Ministério do Turismo, onde foi tratado o tema do Bicentenário da Independência e a comemoração dos 162 anos do Mapa, que perfilhou o projeto 200 anos_200 cachaças com o mosto maturando na cabeça da Andréia que então convidou o ativista da cachaça Milton Lima para participar da fermentação.

CACHAÇA has been included in the celebrations of the Bicentennial by the Coordinator of the National Library of Agriculture (Binagri), of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA), Neuza Arantes Silva, who still undergoing sprouting invited the Federal Agricultural Inspector Auditor Andréia de Oliveira Gerk to help her, initially the idea being to draw the timeline of cachaça.

It was after a meeting held at MAPA on June 24, 2022, with representatives from the Chief of Staff and the Special Secretariat of Culture (Secult) of the Ministry of Tourism, that the Bicentennial of Independence and the 162 years celebration of MAPA were discussed, which led to the project 200 years_200 cachaças with the must maturing in Andréia's head that then invited cachaça activist Milton Lima to join in the fermentation.

Nesta etapa foram convidados os demais integrantes, **Luiz Arkham** e **Jairo Martins** que comporiam a parte editorial e **Dirley Fernandes** que abriria o trabalho, prefaciado por **Gilberto Freyre Neto**. Todos, de pronto, aceitaram o convite para entrar nesta destilação.

Blendamos o projeto convidando **Marcos Zaniboni** pra cuidar da fotografia, **Nanuka** pra ilustrar o nosso sentimento e **Kevin Kraus** com suas traduções.

Ainda em processo, o projeto precisava, além do apoio do Mapa e da Secult para a sua realização, de patrocínio, foi quando procuramos o **Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac)**, que possui um projeto setorial em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil), e o **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae)**.

Para o nosso produto ficar pronto, foi necessário contar com a ajuda dos produtores de cachaça e, para aquelas cachaças que não são mais produzidas, foi fundamental a visita permitida por **Luciana Oliveira** ao acervo do colecionador **Messias Cavalcante** (*in memoriam*), de Alfenas, MG.

Pra rotular nossa garrafa tivemos o **Guma Bastos** e pra fechar a tampa e lacrar tivemos a ajuda do **Fernando Serrador** e **Paulo Pedrazzini** da Boom! Comunicação.

Por fim, não teríamos o produto pronto, a fim de se degustado, se não fosse o apoio também destas pessoas:

Mapa

Secretária-Executiva Adjunta, **Mara Marlene Machado Papini**
Chefe de Gabinete do Ministro, **Juliana Felício dos Santos**

Secult

Secretário Especial de Cultura, **Hélio Ferraz de Oliveira**
Chefe de Gabinete, **Leonardo Pereira de Melo Fogaça**

Casa Civil da Presidência da República

Assessor, Subchefia Adjunta de Gestão Pública, da Subchefia de Articulação e Monitoramento, **Gustavo Brechesi Servilha**

Ibrac

Diretor Executivo, **Carlos Lima**

Sebrae Nacional

Analista de Competitividade, **Gustavo Reis Melo**
Assessora do Gabinete da Presidência, **Silvia Almeida**

Frente Parlamentar do Empreendedorismo

(Assembleia Legislativa de São Paulo)
Consultor, **Silvério Crestana**

*In this stage, the other members were invited, **Luiz Arkham** and **Jairo Martins** forming the editorial part and **Dirley Fernandes** opening the work, prefaced by **Gilberto Freyre Neto**. All of them, at once, accepted the invitation to enter this distillation.*

*We blended the project by inviting **Marcos Zaniboni** to photograph, **Nanuka** to illustrate our feeling and **Kevin Kraus** to translate.*

*Still in process and besides the MAPA and Secult support for its realization, the project needed sponsorship. It was when we sought the **Brazilian Institute of Cachaça (Ibrac)**, which has a sector project in partnership with the Brazilian Trade and Investment Promotion Agency (ApexBrasil), and the **Brazilian Service of Support for Micro and Small Enterprises (Sebrae)**.*

*For our product to be ready, it was necessary to rely on the help of cachaça producers and, for those cachaças that are no longer produced, it was essential to visit, allowed by **Luciana Oliveira**, the collection of **Messias Cavalcante** (*in memoriam*), from Alfenas, MG.*

*To label our bottle we had **Guma Bastos** and to close the lid and seal we had the help of **Fernando Serrador** and **Paulo Pedrazzini** from Boom! Communication.*

Finally, we would not have the product bottled in order to be tasted, if not supported by these people:

MAPA

Deputy Executive Secretary, **Mara Marlene Machado Papini**
Chief of Staff of the Minister, **Juliana Felício dos Santos**

Secult

Special Secretary for Culture, **Hélio Ferraz de Oliveira**
Chief of Staff, **Leonardo Pereira de Melo Fogaça**

Civil House of the Presidency of the Republic

Advisor, Deputy Assistant of Public Management, Deputy of Articulation and Monitoring, **Gustavo Brechesi Servilha**

Ibrac

Executive Director, **Carlos Lima**

Sebrae Nacional

Competitiveness Analyst, **Gustavo Reis Melo**
Advisor to the Presidency Office, **Silvia Almeida**

Parliamentary Front of Entrepreneurship

(Legislative Assembly of São Paulo)
Consultant, **Silvério Crestana**



Andr eia de Oliveira Gerk

Brasiliense,
engenheira

agrônoma pela Universidade de Brasília (UnB), mestre em entomologia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Auditora Fiscal Federal Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) desde 2007, onde trabalhou por oito anos na área de bebidas, fiscalizando, registrando estabelecimentos e produtos e participando da elaboração de normas para o setor. Realizou inúmeras palestras sobre rotulagem, padrão de identidade e qualidade, requisitos gerais para registro de estabelecimentos produtores de bebidas e autocontrole. Autora e coautora de artigos e livros sobre cachaça no Mapa, Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (Anpaq), Associação Brasileira dos Responsáveis Técnicos de Destilarias, Alambiques e Engarrafadoras de Bebidas (ABRTB), Serviço Brasileiro de Apoio  s Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), e C pula da Cachaça, que integra desde 2019. Apaixonada pela causa da cachaça, atua arduamente a favor da legalização, da quebra de preconceito e do consumo responsável.

Born in Brasília, holds an Agronomic Engineering degree from the University of Brasília (UnB), and a Msc in Entomology at the Federal University of Viçosa (UFV). Federal Agricultural Inspector Auditor of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) since 2007, where she worked for eight years in the area of beverages, inspecting, registering establishments and products and participating in the elaboration of standards for the sector. She gave numerous lectures on labelling, identity and quality standards, general criteria for registration of establishments producing beverages and quality-control. Author and co-author of articles and books about cachaça at MAPA, National Association of Producers and Members of the Cachaça Productive Chain (Anpaq), Brazilian Association of Responsible Technicians of Distilleries, Stills and Beverage Bottlers (ABRTB), Brazilian Service of Support to Micro and Small Enterprises (Sebrae), and C pula da Cachaça [Cachaça Summit], which she has been part since 2019. Keen for the cachaça cause, she works hard in favour of its legalisation, prejudice reduction, and responsible consumption.



Milton Lima

Nascido,
fermentado

e destilado em Pirassununga, na década de 70, fica fascinado pela rica tradição na produção de Cachaça de sua cidade no início dos anos 1980. Nos anos 90 inicia sua pesquisa da Cachaça e em 2000, escreve o TCC 'Cachaça do Brasil, da Senzala para a Casa Grande' para sua graduação em Marketing. Este trabalho dá origem ao site cachacas.com, pioneiro em conteúdo exclusivo sobre Cachaça.

Desenvolveu projetos para mais de 300 marcas e se relaciona com toda a cadeia produtiva da cachaça no Brasil e Europa.

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

Membro fundador e primeiro presidente da C pula da Cachaça.

Revolucionou o mercado das Cartas de Cachaça criando um novo conceito.

Membro idealizador e embaixador do 1  Cachaça Festival em Londres e Manchester | UK, onde lançou o primeiro livro especializado em cachaça totalmente em ingl s.

Born, fermented and distilled in Pirassununga, in the 70's, he is fascinated by the rich tradition in the production of Cachaça in his city in the early 1980's. In the 90's he begins his research on Cachaça and in 2000, writes the TCC 'Cachaça do Brasil, from Senzala to Casa Grande' for his graduation in Marketing. This work gives rise to the site cachacas.com, a pioneer in exclusive content about Cachaça.

He has developed projects for more than 300 brands and has relationships with the entire cachaça production chain in Brazil and Europe.

He was a judge on the main cachaça rankings: such as Playboy magazine, VIP, Sexy and Prazeres da Mesa. Founding member and first president of C pula da Cachaça.

Revolutionized the Cachaça Letters market creating a new concept.

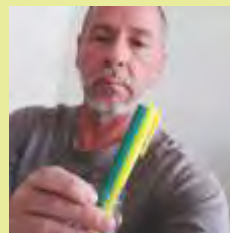
Founding member and ambassador of the 1st Cachaça Festival in London and Manchester | UK, where he launched the first book specialized in cachaça entirely in english.



Jairo Martins

É engenheiro eletrônico graduado pelo Instituto Tecnológico de Aeronáutica (ITA), com especialização em gestão empresarial pela Duke University, na Carolina do Norte (EUA). É autor, consultor, professor e conferencista internacional, com foco em destilados e ênfase em Cachaça, tendo proferido palestras e workshops nos seguintes países: Brasil, Alemanha, Áustria, Índia, Colômbia, China, Rússia, Hungria, Eslovênia, México, Belarus e Finlândia. É Membro da Câmara Setorial da Cachaça, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), do IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça, da APAR – Associação Pernambucana dos Produtores de Aguardente de Cana e Rapadura e da Academia Brasileira da Qualidade (ABQ). Juiz do Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil e do *Concours Mondial de Bruxelles – Spirit Selection*. Autor dos livros: Cachaça – o mais brasileiro dos prazeres; Caipirinha – cor, aroma e sabor do Brasil (português/inglês); Cachaça – história, gastronomia e turismo. É professor visitante da Münchener Volkshochschule, em Munique – Alemanha, e do SENAC – São Paulo. Idealizador do Site “O Cachacista” e do Podcast “Canal da Cachaça”. É Sócio-diretor da T&S Academy.

Jairo Martins is an electronic engineer graduated from the Technological Institute of Aeronautics (ITA), with specialization in business management from Duke University, North Carolina (USA). He is author, consultant, professor and international lecturer, focusing on spirits and emphasis on Cachaça, having given lectures and workshops in the following countries: Brazil, Germany, Austria, India, Colombia, China, Russia, Hungary, Slovenia, Mexico, Belarus and Finland. He is member of the Sector Chamber of Cachaça, in the Ministry of Livestock Agriculture and Supply (MAPA), IBRAC - Brazilian Institute of Cachaça, APAR - Pernambuco Association of Producers of Sugarcane Brandy and Lump and the Brazilian Academy of Quality (ABQ). Judge of the Wine and Spirits Competition of Brazil and the *Concours Mondial de Bruxelles – Spirit Selection*. Author of the books: Cachaça - the most Brazilian of pleasures; Caipirinha - color, aroma and flavor of Brazil (Portuguese/English); Cachaça - history, gastronomy and tourism. He is a visiting professor at the Münchener Volkshochschule in Munich – Germany, and SENAC – São Paulo. Creator of the Site "O Cachacista" and the Podcast "Canal da Cachaça". He is managing partner of T&S Academy.



Luiz Arkhan

Diretor de Criação

especializado em planejamento e criação de marcas e sistemas completos de Identidade Corporativa, no desenvolvimento de Campanhas, Publicações e Peças de Comunicação para públicos estratégicos.

Atua no mercado desde 1992, trabalhando para grandes agências de São Paulo e Rio de Janeiro. Desde 2001, em escritório próprio, ele se concentra no desenvolvimento e suporte para B2B Mkt.

Em 2004, a convite do especialista em cachaça Milton Lima, iniciou um trabalho pioneiro no segmento de Cachaça de Qualidade, com a proposta de elevar o nível de apresentação e comunicação de suas empresas e produtos à altura dos grandes destilados do planeta. Como resultado desse trabalho, e da incondicional dedicação de Milton Lima à cachaça, hoje, ele - Milton - é referência de qualidade na área, com projetos, ações e publicações reconhecidas e premiadas por especialistas e amantes da grande bebida brasileira, aqui e no exterior.

Creation Director specialized in planning and creating brands and complete Corporate Identity systems in the development of Campaigns, Publications and Communication Pieces for strategic public.

He has been active in the market since 1992, working for major agencies in São Paulo and Rio de Janeiro. Form 2001 on, in his own company, he has focused on development and support for B2B Mkt.

In 2004, on an invitation from the cachaça specialist Milton Lima, he started pioneer work in the Quality Cachaça segment, with the proposal of raising the level of presentation and communication for his companies and products to the height of the great distillates on the planet.

As a result of this work, and of Milton's unconditional dedication to cachaça, today he - Milton - is a quality reference in the area, with projects, actions and publications recognized and awarded by specialists and by lovers of the great brazilian beverage, here and outside the country.



Ficha técnica

Concepção | *Conception* **Andréia de Oliveira Gerk**

Direção Executiva | *Executive Direction* **Milton Lima** | **Projetos Especiais**

Projeto Editorial & Gráfico | Direção de Arte
Editorial and Graphic Design | *Art direction* **Luiz Arkhan**

Curadoria dos alambiques e cachaças participantes
Curatorship of participating stills and cachaças
Andréia de Oliveira Gerk, Jairo Martins e Milton Lima

Editoração | *Publishing* **VWZ Comunicação**

Captação e produção | Fotos das cachaças
Capture and production | *Photos of cachaças* **Marcos Zaniboni**

Ilustrações | *Illustrations* **Nanuka**

Versão em inglês | *English Version* **Kevin Kraus**

Tabela | *Chart* **Guma Bastos**

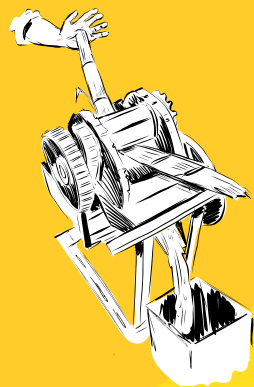
Manual de Degustação | *Tasting Guide* **Milton Lima**

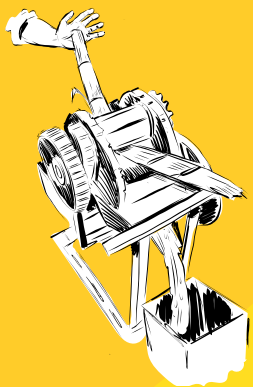
Realização | *Organized by*
MAPA | **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**
SECULT | **Secretaria Especial de Cultura**
Projeto Setorial de Promoção às Exportações de Cachaça
“Cachaça: Taste the New, Taste Brasil”

Parceria | *In partnership with*
IBRAC | **Instituto Brasileiro da Cachaça**
SEBRAE | **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**

Apoio
Boom! Comunicação







Until today



aos dias de hoje



Bicentenário
DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL

1 8 2 2 - 2 0 2 2



9 788566 141122

ISBN 978-85-88141-12-2