

A ORIGEM DA CACHAÇA E SUA IMPORTÂNCIA NA HISTÓRIA BRASILEIRA

Caroline Queiroz Cerqueira¹
Sandra Regina Marcolino Gherardi²
Jhenyfer Caroliny de Almeida³

RESUMO: Embora existam muitos relatos sobre a origem da cachaça, é certo que sua história está ligada à história do Brasil. A cachaça é um produto obtido a partir da cana-de-açúcar e é considerada a primeira bebida destilada da América Latina. Durante o século 16, nas primeiras décadas após a colonização do Brasil pelos portugueses, a produção de cana-de-açúcar foi introduzida e as primeiras fábricas de açúcar foram estabelecidas. A história da aguardente de cana ou da cachaça se mistura com a história do Brasil e do povo brasileiro. A cachaça é uma superpotência na economia brasileira, sua produção gira em torno de 1,6 bilhão de litros por ano, o que a torna a segunda bebida alcoólica mais consumida no país, superada apenas pelo consumo de cerveja. Dessa forma, é possível perceber os benefícios do destilado para o setor de bebidas e para a economia brasileira. O presente trabalho retrata a importância da cachaça não só na economia, mas também na cultura brasileira.

Palavras-Chaves: Cana-de-açúcar; Aguardente de cana; Economia; Cultura Brasileira.

THE ORIGIN OF CACHAÇA AND ITS IMPORTANCE IN BRAZILIAN HISTORY

ABSTRACT: Although there are many reports about the origin of cachaça, it is certain that its history is linked to the history of Brazil. Cachaça is a product of sugar cane and is considered the first distilled beverage in Latin America. During the 16th century, in the first decades after the colonization of Brazil by the Portuguese, sugar cane production was introduced and the first sugar factories were established. The history of sugarcane spirit or cachaça is mixed with the history of Brazil and the Brazilian people. Cachaça is a superpower in the Brazilian economy, its national production is around 1.6 billion liters per year, which makes it the second most consumed alcoholic beverage in the country, surpassed only by the consumption of beer. In this way, it is possible to see the benefits of distillate for the beverage sector and for the Brazilian economy. The present work reposts the importance of cachaça not only in the economy, but also in Brazilian culture.

Keywords: Sugarcane; Alcoholic beverage; Economy; Culture.

¹ Graduanda do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal Goiano Campus- Urutaí, Brasil.
E-mail: caroline.cerqueira@estudante.ifgoiano.edu.br

² Docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal Goiano Campus- Urutaí, Brasil. E-mail: sandra.gherardi@ifgoiano.edu.br

³ Tecnóloga em Alimentos, Instituto Federal Goiano Campus- Urutaí, Brasil. E-mail:
jhenyfer.caroliny@outlook.com

INTRODUÇÃO

A cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado de caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de até 6 g.L⁻¹ de açúcares (IBRAC, 2021). A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) é a principal matéria-prima utilizada para a produção deste destilado (RODRIGUES et. al. 2019). A ocorrência de fatores limitantes ao desenvolvimento da planta e à manutenção do seu estado fisiológico pós-colheita podem refletir em alterações na sua qualidade, impactando o processamento industrial. O armazenamento da cana é um dos principais fatores que determinam as perdas de qualidade da matéria-prima. (BORTOLETTO, 2016).

A cana-de-açúcar é uma planta tropical que se desenvolve bem em regiões com clima quente (temperaturas mínimas de 20 °C), sendo conhecida popularmente como uma “planta de sol”, em outras palavras, apresenta alta eficiência fotossintética, respondendo em produtividade, à luminosidade que predomina nas regiões tropicais e subtropicais. O principal constituinte da planta é a água, correspondendo a cerca de 65 a 75% do peso da matéria fresca. A cultura desenvolve-se melhor e apresenta maior produtividade em solos de boa fertilidade, profundos e de textura arenoso-argilosa e argilosa, sem apresentar camadas compactadas/adensadas, com boa capacidade de retenção de água, bons níveis de matéria orgânica e de capacidade de troca de cátions (MAGALHÃES, et. al. 2021).

Para a produção da cachaça a cana passa por diversos processos como corte, moagem, fermentação do mosto, conhecido como caldo da cana, e por fim, o processo de destilação, onde finalmente ocorre a produção da cachaça. A destilação pode ser efetuada em alambiques ou em colunas. No primeiro, a destilação é descontínua e no segundo, contínua (MARQUES, 2017). Os alambiques funcionam em sistema intermitente, no qual a caldeira é alimentada com o caldo da cana que mediante aquecimento emite vapores hidroalcoólicos que são conduzidos através do capitel e da alonga até o condensador, resultando no destilado alcoólico. As colunas de destilação são constituídas por uma sequência de pratos superpostos, os quais funcionam como caldeiras independentes. Os vapores hidroalcoólicos produzidos no prato inferior são conduzidos ao prato superior e assim sucessivamente, até o topo da coluna, de onde são direcionados aos condensadores (ALCARDE; REGITANO-D'ARCE; SPOTO, 2020).

Com as profundas transformações ocorridas a partir da segunda metade do Século XX, advindas do processo de evolução econômica e mudanças nos sistemas produtivos, as organizações têm intensificado seus esforços e investido na busca por uma maior flexibilização dos seus processos produtivos, principalmente, por meio do aproveitamento das habilidades múltiplas de seus colaboradores, descentralização e usos de novas ferramentas de gestão e tecnologias de informação e comunicação. Para tanto, estão procurando reorganizar e reavaliar os métodos de trabalho, construindo um ambiente de trabalho produtivo e desafiador, a fim de que a organização se torne inovadora e competitiva. (ABRABE, 2017).

Diante do apresentado o objetivo do trabalho foi retratar a importância da cachaça não só na economia, mas também com relação a parte cultural do Brasil.

METODOLOGIA

Esse estudo teve por base a revisão bibliográfica por meio de bibliotecas virtuais e bases de dados como Scielo, Periódicos da Caps, Science Direct, Google Scholar, software Publish or Perish. Foram utilizados nas buscas de artigos e periódicos os descritores com termos em inglês e português, “História da cachaça”, “cachaça e o Brasil”, “Diferença entre cachaça e aguardente”, “cachaça e a economia”. Foram usados os seguintes critérios de inclusão: artigos

completos e originais disponíveis on-line gratuitamente, em português, inglês ou espanhol. Sendo escolhidos as publicações entre 2015 a 2022, sempre realizando a verificação dos títulos e resumos para identificação dos temas dentro dos artigos.

DESENVOLVIMENTO

História da cachaça

Apesar de existirem muitos relatos sobre o surgimento da cachaça, é certo que a sua história está atrelada a História do Brasil. A cachaça é um produto oriundo da cana-de-açúcar, sendo vista como a primeira bebida destilada na América Latina. Durante o século XVI, logo nas primeiras décadas após a colonização do Brasil pelos portugueses, houve a introdução da produção de cana-de-açúcar e a origem dos primeiros engenhos (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

Os portugueses já faziam uso da técnica de fermentação para produção de vinhos, sendo assim, eles aprimoraram suas técnicas utilizando o caldo derivado da cana-de-açúcar, para assim chegar no produto final, um líquido transparente conhecido como cachaça (MARTINS, 2021)

A cachaça traz em toda a sua história referências marcantes que acarretaram destaques para o seu consumo e fama, como transformações socioeconômicas, culturais, religiosas e políticas que ao longo do tempo promoveram um maior destaque à bebida. A partir dessa popularidade, foi necessário desenvolver métodos produtivos mais eficientes que resultaram em mais qualidade para o produto (EVARISTO, 2021).

Cachaça e o Brasil

A história da aguardente de cana, ou cachaça, se mistura com a história do próprio Brasil e do povo brasileiro. Nossa cultura e nossos costumes estão entrelaçados com a origem desta bebida. Provavelmente o engenho São Jorge dos Erasmos localizado na Vila São Jorge, Zona Noroeste, Santos – SP, foi o primeiro a entrar em operação no Brasil. Paralelamente à produção de açúcar em terras brasileiras, a destilação, empírica ou intencional, do vinho, da cana ou do caldo azedo residual resultou em um líquido incolor, brilhante e ardente. Por ter a aparência de água, chamaram-no de aguardente, (ALARDE, 2017).

A aguardente, a princípio era um produto secundário da indústria açucareira, ganhou importância econômica e social na época colonial, chegando a ser um importante produto nas trocas comerciais e um dos fatores que levou à união do povo pela reivindicação da Independência do Brasil. Quanto à denominação do nome cachaça, há algumas versões para a sua origem, uma delas diz respeito ao termo espanhol cachaza, que designava um tipo de vinho consumido em Portugal e na Espanha, outra se relaciona ao termo cagaça, como era conhecida a borra do caldo de cana residual da produção do açúcar, uma terceira hipótese considera que a denominação pode ter sido inspirada na fêmea do cachaço, um porco selvagem cuja carne dura era amaciada com a aguardente (SANTOS, PINHEIRO, MARQUES, 2021).

Ao longo dos anos a cachaça esteve presente em vários episódios da História do Brasil e se consagrou como “símbolo de resistência”. Caminhou simultaneamente com o movimento de independência do Brasil, além disso, a descoberta e ascensão da cachaça fez parte de inúmeros momentos históricos como a Inconfidência Mineira e a Revolução Pernambucana. A bebida firmou uma data comemorativa, e o dia nacional da cachaça no Brasil é comemorado no dia 13 de setembro. Essa data é relacionada a uma rebelião ocorrida no Rio de Janeiro, em 1661,

que ficou conhecida como a “rebelião da cachaça”, que com o passar do tempo, levou à legalização da bebida, que até então tinha seu consumo proibido (PIRES, 2019).

Cachaça e a Economia Brasileira

A cachaça é uma grande potência na economia brasileira, sua produção nacional é contabilizada em cerca de 1,6 bilhão de litros no ano de 2020, tornando-se a segunda bebida alcoólica mais consumida em território nacional, sendo superada apenas pelo consumo de cerveja. (IBRAC, 2021). O Anuário da Cachaça 2021 registrou a existência de 1.131 produtores de cachaça e aguardente no Brasil em 2020, aumento de 4,14% em relação aos 1.086 de 2019. Estes são os dados oficiais; entretanto, de acordo com o Instituto Brasileiro de Cachaça-IBRAC, a informalidade no setor é muito alta, e 89% dos produtores não estão cadastrados no Ministério da Agricultura. O Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE de 2017, indica que existem 11.023 estabelecimentos produtores no país e o IBRAC, estima que a cadeia produtiva da cachaça emprega mais de 600 mil trabalhadores diretos e indiretos (IBRAC, 2017).

Há muito denunciada como a "birita" de um setor menos favorecido da sociedade, a cachaça se tornou mais refinada e, depois de ganhar destaque no exterior, conquistou o gosto da maioria dos brasileiros. Hoje, é considerada uma bebida nobre, e sua produção se transformou em uma indústria complexa e diversificada, mas as exportações ainda são pequenas. Segundo o IBRAC a produção anual do Brasil é de 1,2 bilhão de litros de cachaça no ano de 2021, esse número inclui todos os microempreendedores do país, sendo que, muitos produzem para o consumo próprio, já a produção real que é a contabilizada como grandes empresas e utilizada na exportação é de cerca de 800 milhões de litros. Em 2021, foram exportados 7,22 milhões de litros de cachaça, representando apenas 0,876% do total, gerando US\$ 13,17 milhões em receita, com aumento de quase 38,39% em valor e 29,52% no volume exportado em 2021 (SEBRAE, 2022).

Legislação

Atualmente, as definições legais de cachaça e aguardente, bem como sua composição, são estabelecidas pelo Decreto nº 6.871, de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas (BRASIL, 2009). O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é o responsável pela aprovação de regulamentos que estabelecem padrões e discriminam as especificidades químicas a serem utilizadas na produção dessas bebidas (ANDRADE., 2018).

A Instrução Normativa nº 13 de 2005 do MAPA, aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade a qual devem obedecer a aguardente de cana e a cachaça (BRASIL, 2005). Os padrões estabelecidos têm o propósito de moderar a influência de cada componente nas características sensoriais, assim como, têm finalidade na proteção à saúde pública e no padrão de qualidade da bebida (MIRANDA, 2015)

Aperfeiçoamento da Cachaça

As técnicas de fabricação da cachaça foram aperfeiçoadas e sua qualidade melhorada, o que fez o consumo crescer rapidamente, e em pouco tempo a cachaça passou a ser apreciada por todos (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

Em contradição a todo o avanço tecnológico nas atividades que o país atingiu, a cachaça de alambique, de certa maneira, manteve sua forma tradicional de produção, sendo caracterizada pelo orgulho de ser uma herança familiar entre as gerações na propriedade rural,

associada à adoção de novas tecnologias em sua produção (leveduras selecionadas, novas variedades da matéria-prima, manejo agrícola, boas práticas de produção e novas madeiras para o envelhecimento), (PINOTTI 2016)

No processo de fermentação utilizando a cana-de-açúcar produz-se as seguintes bebidas alcoólicas, **aguardente de cana**, que é a bebida com graduação alcoólica entre 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) e 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) a uma temperatura de 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar; destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, destinado à produção da aguardente de cana, que é o produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol. (setenta por cento em volume) a uma temperatura de 20°C (vinte graus Celsius); e a cachaça, que é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica entre 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) e 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a uma temperatura de 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares (RODRIGUES, et. al. 2019).

Diferença entre cachaça e aguardente

Existe muita confusão por parte de alguns públicos a respeito da aguardente e da cachaça, mas a diferença legal entre ambas está na concentração máxima de álcool permitida nas diferentes bebidas, para a aguardente é 54% vol. e para cachaça 48% vol. Outra diferença entre ambas também, é o líquido de origem, a aguardente pode ser produzida a partir do mosto fermentado do caldo ou do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, já a cachaça deve ser produzida exclusivamente a partir do mosto fermentado (CRUZ, 2021).

Toda cachaça é uma aguardente, mas nem toda aguardente é uma cachaça. A cachaça deve ser obtida através da destilação do mosto fermentado da cana, sem adição de açúcares e extrato de sabores. A aguardente é o nome dado a qualquer bebida obtida a partir da fermentação e destilação de vegetais doces. O uísque é uma aguardente de cereais. A Tequila, é uma aguardente de agave. Conhaque, Bagaceira e Grapa semelhantemente são aguardentes de uva, (ARAUJO, 2018).

A Cachaça é o destilado derivado exclusivamente da Cana. Qualquer outro destilado não provido da Cana não deve levar este nome. Um destilado de banana é uma aguardente de banana, se adicionarmos ervas, especiarias e/ou outros ingredientes na Cachaça, decerto não poderemos denominá-la como cachaça, mas sim como uma aguardente composta ou bebida mista, (ARAUJO, 2018).

CONCLUSÃO

Apesar do grande impacto que a cachaça gerou e gera na história e na economia brasileira, não se conseguiu até o momento datar de forma precisa o seu aparecimento no país.

A curiosidade pela história da cachaça tem aumentado no decorrer dos anos, juntamente com o aumento do seu consumo.

O constante aprimoramento das técnicas desenvolvidas para a fabricação da cachaça, visam buscar formas diferenciadas para a confecção desta bebida com o objetivo de conquistar cada vez mais o mercado consumidor e agradar ao paladar dos diferentes públicos apreciadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRABE – Associação Brasileira de Bebidas. Cachaça. 2017.
- ALCARDE, A. R. Cachaça: ciência, tecnologia e arte; sua história, teorias e ligações envolvendo o Brasil. São Paulo, SP: Editora Blucher, 96 p., 2017.
- ALCARDE, A. R; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. ed. 2^a, Barueri, SP: Manole, p. 43-75, 2020.
- ARAUJO, R. Você sabe a diferença entre cachaça e aguardente? Cachaçaria nacional, 2018.
- ANDRADE, L. P. Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica. Revista Gestão em Análise, v. 7, n. 2, p. 184-201, 2018.
- BRAGA, M. V. F; KIYOTANI, I. B. A cachaça como patrimônio: turismo, cultura e sabor. Revista de Turismo contemporâneo, v. 3, n. 2, 2015.
- BRASIL. Decreto-lei nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Brasília, 2009.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005. Brasília, 2005.
- BORTOLETTO, A. M. Qualidade pós-colheita de colmos de cana armazenados e seus reflexos na produção de cachaça, 2016.
- CRUZ, A. J. Aguardente, cachaça e pinga: existe diferença? Cachaça Golpe, 2021.
- EVARISTO, J. S. Estimativa do volume de produção de etanol higienizante proveniente das frações não potáveis da cachaça: estudo de caso; Universidade Federal da Paraíba, tcc, 2021.
- IBGE -Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2017.
- IBRAC –Instituto Brasileiro de Cachaça: Mercado da cachaça 2017.
- IBRAC –Instituto Brasileiro de Cachaça: Mercado da cachaça 2021.
- MAGALHÃES, A. E. M; MELO, T. S; SILVA, A. P. G. LÍVIA, E. S; LINS, H. T. S; FERREIRA, M. C; SANTOS, T. M. Processo de produção da aguardente e cachaça: uma revisão, Brazilian Journal of Development, v.7, n.10, 2021.
- MARQUES, C. M. Dimensões de um patrimônio: significados e silenciamentos na história da cachaça: Paraty, fins do século XVIII a meados do XIX, 2017.
- MARTINS, J. História da Cachaça. [S. l.], 3 jun. 2021.
- MIRANDA, C. G. Uso de levedura selecionada em escala piloto para a produção de cachaça de alambique, Feira de Santana, BA 2015.

PIRES, S. Cachaça: Saiba a história da bebida mais famosa do Brasil, 2019.

PINOTTI R, N. Caracterização da produção de cachaça paulista de alambique. In: II Simpósio Internacional em Agronegócio e Desenvolvimento -SIAD, 2016, Tupã. II Simpósio Internacional em Agronegócio e Desenvolvimento -SIAD, p. 1-5. 2016.

RODRIGUES, L. M. A; SILVA, A. G; CONSTANT, P. B. L; OLIVEIRA, C. P.; CARVALHO, A. G. Uma dose de história: cachaça de alambique e aguardente de coluna, revista de história social e práticas de ensino, v.2, n.2, 2019.

SANTOS, F. F. S; PINHEIRO, F. C; MARQUES, V; A proteção por marca e indicação geográfica na indústria da cachaça, API (Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual), 2021.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, 2022.