



CONFRARIA DO
COPO FURADO

Panama - Rio de Janeiro - Brasil
Criada em 13 de agosto de 1994

Unidos Beberemos! Sozinhos Também!

Protetor: São Benedito
Patrão: Tom Jobim

G O L E S & T R A G O S

Folha de Pingofilia da Confraria do Copo Furado
Ano I nº 6 - Novembro de 1995.

PATI DO ALFERES - "Pati" é uma espécie de palmeira. "Alferes", um antigo posto militar, que corresponde, hoje, a 2ª tenente. No Brasil Colômbia, o maior dos brasileiros, Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes, ocupou tal posto. Antes, "alferes" era chamado o porta-bandeira de um pelotão ou milícia. Pati do Alferes é nome de município e cidade serana que fica a 120km do Rio, 7km de Miguel Pereira e a 39km de Vassouras, município a que pertenceu no passado. O município possui mais de 20 mil almas e a cidade está a 610 metros sobre o mar. Bucólico, agradável, clima ameno, a sua principal atividade econômica é a horticultura. Mas, no século passado, foi pólo cafeeiro de grande importância. E os engenhos de açúcar e de aguardente também marcaram a sua história. Francisco Peixoto de Lacerda Werneck (1795-1861) foi o Barão de Pati do Alferes, autor de um dos clássicos da literatura econômica do Dezenove: MEMÓRIA SOBRE A FUNDAÇÃO DE UMA FAZENDA NA PROVÍNCIA DO RIO DE JANEIRO, SUA ADMINISTRAÇÃO E ÉPOCAS EM QUE SE DEVEM FAZER AS PLANTAÇÕES, SUAS COLHEITAS, ETC. (Rio de Janeiro, Tipografia Universal de Laemmert). Trata-se de um livro raro e precioso, um manual técnico da agricultura escrita, retrato de uma época, que recebe as melhores linhas de muitos historiadores, de Taunay a Nelson Werneck Sodré. Dono de um império fundiário, homem de enorme fortuna, monarquista total, típico barão do café, Werneck escreveu essa obra em 1946 ou 47, como um guia orientador para o seu filho, Luís Peixoto de Lacerda Werneck, que, como todo bom filho de senhor de engenho, estudou na Europa e, retornando ao Brasil, com dois títulos de doutor, foi ser fazendeiro de café em Vassouras, onde nascera. O pai, também lá nascido, era descendente do português João Berneque, que se estabeleceu no início do séc. XVIII em Pilar do Iguaçu, "no fundo da Baía da Guanabara", fazendo comércio entre Minas e o porto do Rio. As gerações que o sucederam desbravaram e conquistaram matas cortadas pelo Caminho Novo, no Vale do Paraíba. (O Caminho Velho, o Caminho do Ouro, saía de Paraty, RJ, subia as Serras de Paraty e do Quebra-Cangalha, cruzava o Paraíba e alcançava as Minas Gerais e todo o interior do Brasil, onde havia ouro, prata e pedras preciosas. Todo o ouro do Brasil também saía por Paraty.) Antes do café, e durante ele, monocultura avassaladora, que teve seu apogeu de fausto e glórias na figura do Barão, entre outros, Werneck e seus ancestrais construíram engenhos e alambicaram à vontade. A 1ª edição da Memória é de 1847; uma 2ª saiu em 1863, com revisão e notas do filho; e, em 1878, textos de outros autores se juntaram ao texto original do Barão alterado por Luís. Na primeira edição, um opúsculo de 40 páginas, na seção CANA-DE-AÇÚCAR, o Barão escreveu: "DAS ESPUMAS E FEZES DA CANA SE FAZ AGUARDENTE: OS ALAMBIQUES PARA O SEU RESTILO TÊM SOFRIDO DIVERSAS MODIFICAÇÕES; NÃO DAREI AQUI MINHA OPINIÃO, DEIXANDO-A ÀS EXPERIÊNCIAS RECENTES". Na edição de 1863, Luís anotou: "OS ALAMBIQUES COM BICHA E ESQUENTADOR, DOS SRS. LENOIR & FILHOS, À RUA DA SAÚDE, Nº 103, PASSAM POR FUNCIONAR VANTAJOSAMENTE. O APARELHO A COLUNAS DE DESTILAÇÃO DOS SRS. J.F.CALI & C., DE PARIS, PODENDO DESTILAR 20 HECTOLITROS POR DIA, INFORMAM-NOS QUE CUSTA 8.000 FRANCOS".

Pati do Alferes não tem mais as portentosas fazendas dos barões do café, nem os engenhos de açúcar e aguardente. Mas possui o MUSEU DA CACHAÇA, com mais de 1 mil marcas de pinga, uma atração turística, que coloca seu "selo de qualidade" na CANDE, uma cachaça que a Confraria já degus-

tou e mandou subir à "prateleira". Isto significa: uma boa cachaça, digna das tradições do lugar. "Cande" é o mesmo que "cândi" (do árabe "kandi"), que denomina o açúcar refinado, cristalizado e semitransparente.

Quem criou e administrava o Museu da Cachaça era o saudoso Yale, um degustador, com quem bebi, no ano passado, na Academia Brasileira da Cachaça. Hoje, sua mulher continua a sua obra, de indiscutíveis méritos culturais.

Todos os anos, na 1ª quinzena de maio, acontece a Festa do Tomate. Com muita pinga.

A Confraria irá ver, dizer, provar, estalar a língua.

(Pesquisa e redação: MARCELO CÂMARA. Cachaçólogos que serviram de fonte p/ esta edição: Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, Luís Peixoto de Lacerda Werneck, Eduardo Silva, Marcelo Câmara e O POVO BRASILEIRO.)
