

Pinga nos iiiiiii

Informativo da Confraria de Cachaça do Copo Furado
Rio de Janeiro, ago/set 2006 – Nº 01 – *Unidos beberemos, sozinhos também!*

EDITORIAL

A **Cachaça Artesanal** vive um novo e muito favorável momento na nossa sociedade.

Aumentam as exportações deste belo destilado. As Cartas de **Cachaças Artesanais** espalham-se por bares e restaurantes de primeiríssima linha. A Branquinha, muitas vezes deliciosamente douradinha, galga com garbo a pirâmide social e valsa com charme nos salões europeus.

A **Confraria de Cachaça do Copo Furado** também vive um novo e muito favorável momento.

Ela herdou o saber e a experiência de seus pioneiros que, há 12 anos, iniciaram um trabalho que, sem dúvida, é um dos pilares desta atual valorização da **Cachaça Artesanal**. Hoje, novas adesões trazem novos pontos de vista; produtores criam bebidas cada vez mais elaboradas; a ciência e seus profissionais agregam novas conquistas e aperfeiçoam a qualidade da bebida. Assim caminha a **Copo Furado**, aproximando todas estas pessoas.

O objetivo é claro. Ajudar a criar padrões, exigências, regras, leis. Artesanal sim, mas sem amadorismo. Nós queremos – e vamos conseguir! – o profissionalismo dos grandes ícones dos destilados mundiais.

Temos que ser exigentes. A começar com nós mesmos.

O trabalho é longo, mas a gente vai aos poucos. Pra começar, dois dedinhos no copo. Já está de bom tamanho.

UNIDOS BEBEREMOS ! SOZINHOS TAMBEM !

I CONGRESSO BRASILEIRO DA CACHAÇA – BH

Vinte e cinco conferências e mesas redondas sobre produção, certificação, financiamento, comércio, marketing e exportação de Cachaça. Um público constituído, em sua maioria, por produtores de Cachaça Artesanal, mas com presença também de pessoal ligado à produção industrial. Assim transcorreu o I Congresso Brasileiro da Cachaça, em Belo Horizonte, MG.

A conferência de abertura *Cachaça: Raízes, Evolução e Perspectivas*, realizada por Murilo Albernaz, Diretor Executivo da Federação Nacional da Cachaça (FENACA), foi brilhante e prenunciou o alto nível do Congresso.

Algumas mesas redondas foram excessivamente técnicas, com linguajar e expressões químicas que afugentaram alguns produtores. Mas, ao mesmo tempo, a presença dos melhores técnicos e pesquisadores das Universidades acendeu os debates, como o ocorrido na palestra do Prof. Dr. Maurício Boscolo, da Universidade de Rio Preto, sobre carbamato de etila e outros contaminantes.

A **Confraria de Cachaça do Copo Furado** foi representada pela sua Presidente, Cláudia Fernandes, e pelos Confrades Helene Buob, Plínio (a trabalho pelo Finep), Paulo Magoulas e Kede, que participaram ativamente de várias mesas redondas.

Como resultados concretos para a **Confraria**, o Prof. Dr. Paulo Henrique Alves Silva cedeu o seu modelo de Ficha de Avaliação Sensorial, por ele desenvolvida, para ser analisada e, talvez, adotada pela **Confraria**; a Presidente adquiriu e já trouxe um Kit de Análise de Cobre; e a **Confraria** recebeu diversos convites para visitas a produtores.

Na próxima reunião técnica da **Copo Furado**, em setembro, serão apresentados os materiais recolhidos pelos Confrades neste Congresso.

Colaboração: José Alberto Kede

AOS GOLES

ALCAZAR

A Avenida Atlântica, no Rio de Janeiro, é o porto seguro das reuniões mensais da **Confraria de Cachaça do Copo Furado**. O tradicional Bar e Restaurante Alcazar, no nº 3.530, recebe a todos com a dignidade e a simpatia dos grandes anfitriões. Confrades, Confreiras, amigos e amantes da boa Cachaça agradecem a toda a equipe pela hospitalidade e bons tratos. Contato: (21) 2521-0799

MUSEU DA CACHACA

O Museu da Cachaça em Pernambuco, com acervo de 7.850 garrafas, é obra do José Moura – o maior colecionador de Cachaças do mundo, com registro no Guinness Book. Lá, o visitante, além de enriquecer sua cultura sobre a bebida, ainda pode adquirir as melhores marcas de Cachaças do país a bom preço. Contatos com José Moura: (81) 9189-1801; Chácara Girassol – Loteamento Recanto Carpina – Lagoa do Carro – PE; <moura@museudacachaca.com.br>

COLONIAL BRASIL

Um registro triste. Lamentavelmente perdemos uma grande marca: a cachaça Colonial Brasil. O produtor Antônio Romano vendeu a Fazenda Paraíso, em Arrozal – Piraí – RJ, encerrando a produção desta verdadeira lenda. A nossa esperança é que o Antônio levou com ele o alambique e os barris – quem sabe, em algum momento, ele retoma a produção.

PROFISSÃO: CACHACIÈRE

Com a sofisticação do mercado da **Cachaça Artesanal**, surge a profissão de Cachacier ou Cachacière (no feminino). É aquele profissional que indica, aos clientes de bares e restaurantes, as marcas da Carta de Cachaça, esclarecendo-os sobre suas características, madeiras de envelhecimento etc.

EXPOCACHAÇA 2006 – BH. A FEIRA AINDA É FERA.

A EXPOCACHAÇA, de Belo Horizonte, este ano antecipada para o período de 01 a 04 de junho, foi realizada pela segunda vez consecutiva no Parque de Exposições - após várias incursões na Serraria. Apesar dos pesares, continua a ser, no país, a mais importante feira do setor.

Não se pode ir de carro, perde-se horas a fio na fila do estacionamento. O táxi é a melhor solução. O local está sedo preparado para eventos de grande porte, mas já dá mostras que, num futuro bem próximo, será bastante apropriado.

O problema é que o custo dos stands tornou-se exorbitante. As vendas alcançadas não justificam o investimento. Vários expositores tradicionais desistiram de ter espaços individuais próprios e partiram para uma solução cooperativada, ocupando pequenos pedaços dentro de uma área comum. Como aconteceu com a Rainha do Vale, a Rainha das Gerais e a Colombina.

Outros produtores desistiram da mostra, como a “Pendão” e a “Jequitinhonha”. Por outro lado, novas marcas continuam aparecendo e algumas já existentes participaram pela primeira vez, como as riograndenses do norte, “Extrema”, de Pureza, e “Gota Serena”, de Parnamirim. A gente sempre tem oportunidade de aprender mais.

Por falar em aprender mais, grandes sacadas aconteceram este ano na Feira: os lançamentos dos livros “**Tecnologia da Cachaça de Alambique**” de Amazile Biagioni R. A. Maia e Eduardo Antônio P. Campelo; e “**O mito da Cachaça Havana - Anísio Santiago**”, de Roberto Carlos M. Santiago - neto do personagem - com direito a degustação de generosas doses de Havana, a legítima.

Na ocasião, a **Confraria de Cachaça do Copo Furado**, representada por Cláudia Fernandes, Robertson, Paulo Magoulas, Kede, Rogério e Paulo Sérgio, foi agraciada com um exemplar autografado do livro de Amazile e Eduardo

Esperamos que, em 2007, os problemas de acesso e de custo/benefício da EXPOCACHAÇA sejam resolvidos, permitindo uma participação maciça das principais cachaças brasileiras.

Colaboração: Paulo Magoulas

POLÍTICA DO GOVERNO SOBRE ÁLCOOL AMEAÇA CACHAÇA ARTESANAL.

O Governo Federal está implementando o Plano Nacional de Agroenergia, onde os pequenos produtores seriam incentivados a plantar cana de açúcar para produção de etanol. Na entressafra da cana seria plantada soja, com o objetivo de extração de biodiesel.

O Banco Mundial (BIRD) e o BNDES financiariam estes pequenos produtores. Além disso, a Petrobrás garantiria, por 20 anos, a compra de três bilhões de litros de álcool anidro de cana de açúcar de usinas privadas. Esta notícia já provocou o aumento do valor das terras propícias ao plantio da cana.

Com o Governo garantindo a compra da cana ou do etanol, o produtor de **Cachaça Artesanal** será tentado a mudar o rumo de sua produção. Mesmo que o valor do álcool combustível seja pequeno, trata-se de faturamento certo – além do acesso aos financiamentos do BIRD e do BNDES.

Tais facilidades – mais o fato de que esta produção não exige os cuidados necessários para se fazer **Cachaça Artesanal** – atrairão os produtores da bebida que já têm, hoje, dificuldade de colocação no mercado. Insistimos em falar de **Cachaça Artesanal**, porque o plano do Governo não afetará as Cachaças industriais.

Se este quadro se concretizar, arriscamos algumas previsões: haverá uma debandada geral de pequenos produtores de **Cachaça Artesanal**; a Cachaça industrial se fortalecerá, aumentará a sua produção e ocupará ainda mais espaços no mercado; por outro lado, o produtor de **Cachaça Artesanal** que conseguir resistir encontrará um mercado menos competitivo; a sobrevivência será duríssima, mas os que se mantiverem no setor encontrarão mais espaço para a colocação de seus produtos a melhores preços.

A exportação é uma saída, desde que se consiga esclarecer o mercado externo sobre a diferença entre Cachaça industrial e a **Cachaça Artesanal**. O Governo terá papel importante nesse cenário. Para ajudar nosso setor, é preciso diminuir a burocracia das exportações e a carga tributária sobre a **Cachaça Artesanal** – hoje cinco vezes maior do que aquela que incide sobre a industrial.

Diante disso, o papel da **Confraria de Cachaça do Copo Furado** e de outras congêneres se tornará ainda mais importante e imprescindível no apoio à luta pela valorização da **Cachaça de Alambique**.

Colaboração: José Alberto Kede

DICaça

TONEL & PINGA

R. São João, 194 – Centro – Niterói - RJ

Todo primeiro sábado de cada mês, um programa imperdível é dar uma passadinha no Tonel & Pinga. Todos são recebidos com todo o carinho pela Rita e pelo Tito, para degustar ótimas Cachaças na companhia de petiscos deliciosos. Confrades e Confreiras são habitués. Contatos: (21) 2622-6463 / <www.tonelepinga.com.br>

CACHACARIA PARATY

Av. Roberto Silveira, 171 – próximo à entrada do Centro Histórico – Paraty – RJ

Uma dica a quem vai curtir as belezas de Paraty. Na avenida principal da cidade, quase chegando ao Centro Histórico, a gente encontra esta Cachaçaria simpaticíssima, com muitos rótulos, comandada pelo Luiz – um amante da cachaça artesanal. Uma dose e dois dedos de boa prosa valem a parada. Contatos: (24) 3371-1054 / <www.cachacariaparaty.com.br>

ALAMBIQUE BRASIL

R. São José, 35 / lj. 104 (Terminal Menezes Cortes) – Centro – Rio de Janeiro

Toda sexta-feira, na happy hour, você pode curtir boas **Cachaças Artesanais** ali no Edifício Garagem. Os anfitriões são o casal Paulo e Solange, que recebem os apreciadores da branquinha com toda a simpatia. No Rio de Janeiro, este é um dos bons programas para se fazer no Centro da cidade

UNIS NOUS BOIRONS, SEULS AUSSI.

A **Confraria de Cachaça do Copo Furado** expandiu as suas fronteiras. No último 23 de maio, foi inaugurada a nossa primeira seção internacional, numa reunião com cerca de 40 pessoas na cidade de Paris, ao som de Tom e Vinícius.

Pela Confraria estavam Sylvia Leccia, François Leccia, Elisa Leccia e Amaury Gransart. A principal questão entre os convidados que ainda não conheciam a nossa bebida era estabelecer a diferença entre a Cachaça e o Rum – o que foi esclarecido por Sylvia.

Três marcas diferentes de Cachaças Artesanais foram selecionadas para a primeira degustação da **Copo Furado** francesa – Bento Velho, Colombina e Rochinha – a fim de que os novatos percebessem as diferentes madeiras de envelhecimento. Mas como ninguém resiste a uma boa Cachaça, foi aberta uma quarta garrafa, de Magnífica, da reserva especial dos anfitriões.

Novas reuniões, com outras degustações, estão sendo preparadas. Agora, Paris nunca mais será a mesma e o brinde oficial da Confraria ganha nova versão: “*Unis nous boirons, seuls aussi*”.

EXPEDIENTE

CONFRARIA DA CACHAÇA DO COPO FURADO

Presidente: Cláudia Fernandes

Vice Presidente: Roberto Fernandes

Secretária: Maria Emília R. de Mattos

Tesoureira: Eny Henriques

Divulgação: Paulo Magoulas

Assistência Jurídica: J. A. Kede

INFORMATIVO Pinga nos iiiii

Núcleo de Colaboradores:

Alberto F. Francisco

Eny Henriques

Isabel Muniz

Paulo Valente - Editor

Vera Batista

Colaborações / Fale Conosco:

pinganosiii@yahoo.com.br