

PINGA

n o s i i i i i i i i i i i i i i i i

Editorial

O Pinga nos iii, como toda boa Cachaça, teve que passar um tempo “descansando”. Agora, saímos dos tonéis com o excelente sabor das boas notícias do mundo da Cachaça Artesanal.

Para começar, a Rochinha prepara a nossa boca com o crescimento de suas exportações para o exterior, principalmente para os Estados Unidos. Esta matéria está baseada numa grande reportagem que saiu no conceituado New York Times. Complementando o assunto, temos uma entrevista exclusiva com Antônio Rocha. Vale uma degustação!

Você também fará uma viagem com a Confraria de Cachaça Copo Furado até o alambique da Chico Tobias. É importante conhecermos de perto o trabalho desenvolvido pelos Produtores de Cachaça Artesanal. Atestando o crescimento do mercado para o nosso destilado mais sofisticado, vemos a quantidade de festivais e feiras que acontecem em todo o país. Neste número, listamos alguns dos eventos realizados apenas nesta época do ano. Por falar nisso, recomendamos desde já a leitura do próximo número do Pinga nos iii, que fará o balanço de duas das mais importantes Feiras de Cachaça do país: a 11ª Expocachaça, em Belo Horizonte, e a 2ª Feira Internacional da Cachaça FEICA, no Rio de Janeiro. Unidos ou sozinhos bebamos estas notícias!

Informativo da Confraria de Cachaça Copo Furado - Rio de Janeiro, jun/jul 08 nº07



Acima à esquerda: Diploma da Confraria ao Francisco Sérgio Barbosa de Andrade, produtor da Chico Tobias, pelo seu trabalho em prol da Cachaça de Qualidade.

Chico Tobias: uma visita de alto nível

As visitas aos alambiques já se tornaram uma tradição da Confraria de Cachaça Copo Furado. Conhecer in loco como cada Produtor está aperfeiçoando seus destilados, as técnicas utilizadas e o know-how de cada um é uma verdadeira aula magna sobre a fabricação da nossa Cachaça Artesanal. Esta prática é importantíssima para os Confrades e também para os convidados que se interessam pelo assunto.

É interessante destacar que, a cada visita, aumenta o número de pessoas que aderem a esses passeios. Nesta ida ao alambique da Chico Tobias, em abril, visitantes e Confrades quase empatavam em número.

Um fato importante na visita foi a gravação de uma matéria feita por uma equipe de TV de Niterói, que inclusive registrou depoimentos da Presidente da Confraria, Cláudia Fernandes, do Kede e do Paulo Magoulas. É a Cachaça de qualidade abrindo espaço na mídia de massa. A produção da Chico Tobias está sob a responsabilidade do Gustavo, filho do Subsecretário de Fazenda de Niterói, Francisco Sérgio, que se dedica inteiramente ao trabalho na fazenda. É a novíssima geração trabalhando o futuro da nossa boa Cachaça.

Somado a tudo isso, é preciso registrar a excelência da recepção com que a caravana da Confraria foi brindada. Incrível a hospitalidade de todos na fazenda, a comida do mais alto nível e, é claro, ótima Cachaça à vontade. Ao final da visita, foram oferecidas aos visitantes garrafas da Chico Tobias com uma excelente relação custo/benefício.

Uma visita perfeita.

Rochinha: a saga de quatro gerações ganha o mundo

“A cerca de 145 km do Rio de Janeiro, depois de os biquínis de Ipanema darem lugar a favelas, subúrbios industriais e finalmente morros verdes, uma dúzia de barris de nove mil litros vazios repousa em uma nova adega, do lado de fora de uma casa de fazenda colonial portuguesa do século XVIII, cercada por 607 hectares de florestas, pastos e cana de açúcar.”

Com este parágrafo de abertura, começa uma grande reportagem sobre Cachaça no jornal The New York Times, tendo como personagem principal Antônio Rocha, responsável pela produção da Rochinha em Barra Mansa.

Há quatro gerações a família Rocha produz Cachaça em suas terras. A dúzia de barris citada na reportagem americana vai se juntar a outros 17 já cheios, para ajudar a atender a demanda crescente nos EUA por Cachaça envelhecida em barris. Antônio Rocha usa os de cerejeira para envelhecimento de cinco anos, enquanto as versões da Rochinha de 12 e 25 anos são envelhecidas em carvalho francês. Hoje, a produção da Rochinha é totalmente racionalizada, com aproveitamento total dos recursos da fazenda. A cana é dos campos da família, o moinho é movido a água, a fermentação é natural e, para a destilação, é utilizada energia gerada pela queima do bagaço da cana.

A exportação de Cachaça para os EUA aumentou consideravelmente na última década. Em 1998 eram menos de 100 mil litros; em 2002, 213 mil litros; e em 2007 chegou a 647 mil litros. A maior parte ainda é de Cachaças industriais, mas o mercado de destilados mais sofisticados vem descobrindo a Cachaça com as cores e os aromas das diversas madeiras em que são armazenadas.

Olie Berlic que importa Rochinha para os Estados Unidos afirma que “você está acompanhando os primórdios de uma categoria. O que a Cachaça pode mostrar ao mundo é uma variedade de sabores impossível de se encontrar em qualquer outra bebida. São pelo menos 20 tipos diferentes de madeira de árvores brasileiras, utilizadas para o envelhecimento.”

É esta perspectiva que faz Antônio Rocha pensar na expansão dos negócios, a fim de passá-los para a quinta geração da família, representada pelo seu filho Rodrigo que nasceu em janeiro deste ano. “Não podemos forçá-lo. Mas quero que tenha tanto orgulho da marca e continue produzindo o que fazemos há 106 anos” concluiu Antônio Rocha.

Baseada na matéria ALLURE OF CACHAÇA SPREADS TO U.S. FROM BRAZIL, de Seth Kugel, publicada no The New York Times, e reproduzida no Jornal do Brasil Economia, em 20/04/2008.

Entrevista com Antônio Rocha

1- São quatro gerações produzindo Cachaça.. Até que ponto a tradição interfere na incorporação de novas tecnologias e vice-versa?

A interferência é positiva, uma vez que novas tecnologias devem ser aplicadas com cautela para não alterarem a qualidade tradicional do produto.

2- Você vem desenvolvendo um trabalho de exportação. Como ele se dá? Para quais países a Rochinha está sendo levada?

Hoje a Cachaça Rochinha é exportada regularmente para os EUA, diretamente pela destilaria para um importador que cuida da distribuição e divulgação. Eventualmente são feitas exportações para outros países, em volumes menores.

3- O mercado externo é exigente. Isto tem influenciado de alguma maneira na produção da sua Cachaça? Caso positivo, como?

O mercado é sim mais exigente, mas a Rochinha esta no patamar de qualidade dos melhores destilados do mundo, fato constatado com a medalha Duplo Ouro conquistada em São Francisco - Califórnia, onde concorreu com 589 bebidas de 43 países.

4- Como você vê a Cachaça de alambique se colocando neste nicho de mercado?

A Cachaça de alambique de qualidade é um produto diferente do que as pessoas estão acostumadas a consumir, portanto é um produto novo. Vem a cada dia conquistando mais consumidores, principalmente nos EUA como é o caso da Rochinha, que está sendo utilizada também pura e não somente como ingrediente de outras bebidas.



(Segue)

5- Vamos voltar para a nossa terra. Qual a sua visão sobre o mercado interno neste momento? E como isto tem influenciado a produção da Rochinha?

O principal mercado da Rochinha ainda é o interno. Temos aumentado gradativamente a produção em função da demanda. Demanda esta que vem aumentando graças ao empenho na conscientização dos clientes/consumidores - não se pode ter uma boa bebida sem uma boa Cachaça.

6- Alguma novidade sobre a Rochinha que você possa nos dar em primeira mão?

Estamos planejando o desenvolvimento de um Bar para a apreciação da Cachaça e de bebidas à base dela.

7- Você é pai há pouco tempo. Que brinde você levantaria?

Ao Rodrigo é claro e também a tradição e ao caráter das pessoas.

Aos Golez

BLOG DA CONFRARIA

A Confraria de Cachaça Copo Furado abriu mais um espaço de relacionamento com todas as pessoas que se interessam pela Cachaça Artesanal. O Blog da Confraria é um endereço aberto a todos que queiram postar notícias, opiniões e sugestões sobre o nosso assunto preferido. O importante é que este Blog pode se tornar um fórum onde cada um apresente suas idéias e possa discuti-las democraticamente com todos os outros visitantes. Crie o hábito de entrar sempre no Blog da Confraria e converse com todo mundo. Cachaça e papo interessante é o que não falta.

Anote o endereço:

<http://confrariacopofurado.blogspot.com/>

CACHAÇAS CERTIFICADAS

A cada dia aumenta o número de Cachaças de Alambique que recebem o Certificado do INMETRO. A Confraria acha que é muito importante conhecê-las, prová-las e compará-las. O importante é que esta é mais uma forma de balizarmos a qualidade da produção de Cachaças, através de um atestado conferido por uma instituição do nível do INMETRO. Aliás este é, sem dúvida, um ótimo assunto a ser conversado no Blog.

Para facilitar a vida de todos, manteremos sempre neste espaço o link com o ranking das Cachaças certificadas pelo INMETRO.

<http://www.inmetro.gov.br/prodcert/produtos/busca.asp>

Basta escrever no campo "produto" a palavra cachaça.

A CONFRARIA EM PIRAÍ

No dia 19 de abril aconteceu o 1º Concurso de Cachaça de Piraí, durante o evento CAFÉ, CACHAÇA & CHORINHO. Houve um júri popular e um júri com especialistas julgando várias marcas. A Confraria de Cachaça Copo Furado esteve presente com sua Presidente Cláudia Fernandes e mais os Confrades Kede e Paulo Magoulas. A vencedora foi a Cachaça BARRINHA.



Escultura, do artista Oto Dumovich, com Pixinguinha tocando sax, instalada na Travessa do Ouvidor, em frente de onde funcionou o Bar Gouveia.

Pixinguinha e a Cachaça

O cidadão Alfredo da Rocha Vianna Filho, ou melhor, Pixinguinha, nascido no subúrbio carioca da Piedade (23/4/1897), e falecido durante um batizado na Igreja N. Sra. da Paz (17/2/1973), quando, em tarde chuvosa, desfilava a Banda de Ipanema, foi o mais completo músico popular brasileiro: compositor, maestro, arranjador, instrumentista, professor, e que extrapolou a qualquer conceito de genialidade. Tornou-se imortal para a nossa música, com um repertório incluindo jóias raras como *Carinhoso*, *Ingênuo*, *Lamento*, *Mundo Melhor*, *Naquele Tempo*, *Rosa*, *Sofres Porque Queres*, *Um a Zero*, apenas para citar algumas.

Mas, hoje, o assunto é outro. E nesse, o nosso querido Pixinguinha também foi mestre, e até teve uma marca de cachaça com seu nome. Em depoimento ao Museu da Imagem e do Som (MIS), em 6/10/1966, explicou o fato: “Quando eu trabalhava na Rádio Mayrink Veiga, antes do programa, eu ia ao botequim tomar uma cachacinha. Às vezes tomava uma garrafinha. Um produtor de álcool, que me via lá, criou essa cachaça com o meu nome. Eu bebia bem. Meu ordenado ia nesse negócio”. Segundo o jornalista Sérgio Cabral, em seu livro *Pixinguinha: vida e obra* (Ed. Lumiar, 1997), a cachaça Pixinguinha tinha no rótulo o desenho de um homem sorrindo com um cálice na mão (presumindo que a intenção do desenhista tenha sido a de reproduzir o rosto do homenageado) e a palavra Pixinguinha atravessando em letras vermelhas o peito do homem. Era engarrafada pela Indústria de Bebidas Gramacho Ltda. (Avenida Darci Vargas, 944, Duque de Caxias, RJ), de propriedade de Parente Rodrigues.

Por volta dos anos 50, Pixinguinha passou a freqüentar o extinto Bar Gouveia, na Travessa do Ouvidor, onde bebia cachaça em pé, com o compositor e cantor Patrício Teixeira. Depois, ganhou mesa cativa (onde, religiosamente, assinava o ponto), comemorou aniversários com os amigos, bebeu uísque e no final, água mineral. Mais sempre dizia: minha vida foi sempre bem vivida na boemia.

Gostaria de ter brindado com o saudoso Pixinga, bom de música e de copo: Unidos beberemos! Sozinhos também! Quem sabe um dia, eu não o faça?...

Luiz Carlos de Paula

Feiras e Festivais

CAFÉ CACHAÇA & CHORINHO

Um evento cultural que abrange o circuito histórico das fazendas do Vale do Café, gastronomia típica e música. A Cachaça Artesanal de qualidade produzida na região proporciona momentos de grande prazer, com degustações nas próprias fazendas produtoras. O alto nível continua com os cafés, as visitas às fazendas históricas e muito Chorinho. A versão 2008 deste Festival aconteceu nos dias 19, 20 e 21 de abril, nas cidades de Miguel Pereira, Valença, Conservatória, Eng. Paulo de Frontin, Mendes, Barra do Pirai, Paracambi, Pirai, Rio das Flores e Volta Redonda.

11ª EXPOCACHAÇA Belo Horizonte MG

Depois do grande sucesso do ano passado, aconteceu a 11ª. Edição da Expocachaça na SuperAgro, um dos mais importantes eventos do agronegócio mineiro e brasileiro.

O sucesso de público, de mídia e de negócios para os expositores confirmam um formato vitorioso, que ano a ano vem surpreendendo positivamente a todos os participantes.

Com inúmeras marcas de Cachaça de todo o Brasil, novidades em tecnologia e equipamentos, missões internacionais, atrações culturais de primeira linha, sem perder as raízes rurais do produto, fazem da Expocachaça, certamente, um importante evento turístico/cultural e de agronegócio de Minas Gerais. O evento aconteceu no Expominas, entre 05 a 08 de junho de 2008

5º FESTIVAL DA CACHAÇA DE SÃO LOURENÇO

O Festival de São Lourenço aconteceu de 20 a 22 de junho de 2008, no Estacionamento do Parque das Águas e contará com a exposição de vários produtores de Cachaça de todo o país. A festa ainda terá shows de música caipira e regional, amostra de colecionadores, exposição de produtos do gênero, demonstração de equipamentos destinados à produção de Cachaça, praça de alimentação, palestras, além de várias outras atrações

2ª FEICA Feira Internacional da Cachaça

A segunda edição da FEICA aconteceu, de 12 a 14 de junho, num lugar que tem tudo a ver com Cachaça: a Cidade do Samba, no Rio de Janeiro. Este é o espaço onde todas as Escolas de Samba têm seus barracões., o que torna a visita ainda mais interessante. A presença cada vez maior de produtores e um número enorme de palestras de altíssimo nível garantem o sucesso desta Feira.

VII FESTIVAL MUNDIAL DA CACHAÇA Salinas/BA

Uma das cidades mais conhecidas no mundo da Cachaça de qualidade convida para o seu Festival deste ano. De 11 a 13 de julho, Salinas receberá todos que gostam e se interessam por Cachaça de alto nível com muitas atrações. Para você conhecer mais detalhes sobre este grande festival, acesse o site www.festivalmundialdacachaca.com.br

CONFRARIA DA CACHAÇA 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); Jorge Valente (Designer Gráfico & Ilustração); jotavalente@gmail.com

Colaborações / Fale Conosco: pinganosiii@yahoo.com.br