

CACHAÇA

Alambiques de cachaça remanescentes no Sul da Ilha de Santa Catarina

Luciano Gonçalves Neto¹
Wilton Carlos Cordeiro²

Resumo:

A cachaça tem como principal ingrediente a cana-de-açúcar, que foi trazida durante a colonização do Brasil pelos portugueses com o objetivo de gerar renda para as capitânicas hereditárias através da produção do açúcar. Por sua vez, a cachaça foi descoberta a partir de um subproduto da elaboração do açúcar, a espuma resultante da fervura da garapa. Atualmente, a cachaça é considerada o destilado típico do Brasil. Apesar de ter sido considerado um produto importante na Ilha de Santa Catarina, a modernidade a fez desaparecer. Este artigo tem por objetivo identificar os produtores de cachaça artesanal remanescentes no Sul da Ilha de Santa Catarina. O estudo caracteriza-se por sua natureza qualitativa, desenvolveu-se por meio de visitas técnicas realizadas aos alambiques remanescentes na ilha. Santa Catarina ocupa o quarto lugar em cachaçarias registradas no Brasil. Contudo, não são considerados neste *ranking* os alambiques artesanais, que fazem parte de história local, que enriquecem o turismo, sendo o sustento de seus produtores. Apesar da Ilha de Santa Catarina ter possuído diversos engenhos produtores de cachaça, a pesquisa identificou apenas três, sendo um desativado. Isso aponta para a necessidade de preservar os remanescentes, antes que desapareçam.

Palavras-chave: Cachaça; Santa Catarina; Alambique artesanal.

Abstract:

The cachaça has sugar cane as its main ingredient, which was brought during the colonization of Brazil by the Portuguese in order to generate income for the hereditary captaincies through the production of sugar. In turn, cachaça was discovered from a by-product of sugar production, a foam resulting from the boiling of cane juice. Currently, cachaça is considered the typical distillate of Brazil. Despite having been considered an important product on the Island of Santa Catarina, modernity made it disappear. This article aims to identify the remaining artisanal cachaça producers in the south of Santa Catarina Island. The study is characterized by its qualitative nature, developed through technical visits to the remaining stills

¹ Estudante do curso Superior em Tecnologia em Gastronomia

² Professor orientador

on the island. Santa Catarina ranks fourth in registered cachaçaries in Brazil. However, this ranking does not include handcrafted stills, which are part of the local history, which enrich tourism and are the livelihood of their producers. Although Santa Catarina Island has several cachaça producing mills, the research identified only three, one of which is deactivated. This points to the need to preserve the remnants before they disappear.

Keywords: Cachaça; Santa Catarina; Artisan Still.

INTRODUÇÃO

A cachaça, bebida feita da destilação do fermentado proveniente da cana-de-açúcar, foi descoberta pelos escravos dos engenhos de açúcar em meados do século XVI, por ser consumida por escravos e brancos pobres era considerada uma bebida de baixo status.

A cachaça é uma bebida genuinamente brasileira, só pode ser chamado por este nome a bebida produzida no Brasil, existindo leis e decretos que definem os pré-requisitos que bebida precisa ter para ser chamada de cachaça, havendo uma grande diversidade de tipos e sabores.

Nascida durante o período colonial, a cachaça se espalhou por diferentes regiões do Brasil, adequando-se as técnicas de cada lugar, com os passar dos anos houve o aprimoramento da produção, utilizando-se de tecnologias, sendo a cachaça produzida em escala industrial, além dos produtores de cachaça artesanal que mantem vivo a cultura.

Em Santa Catarina não foi diferente, porém não se sabe ao certo qual foi o início da sua produção e comercialização, acredita-se que com a chegada dos açorianos e conhecimento que já possuíam na utilização de engenhos. Contudo, não foi possível manter a produção de cachaça artesanal na ilha, apesar do conhecimento da importância para história e cultura local. O objetivo do presente trabalho é identificar os alambiques de cachaça remanescentes no Sul da Ilha de Santa Catarina.

1. REFERENCIAL TEÓRICO

Difundida em todo o Brasil, a cachaça ainda é pouco estudada no país, haja visto a dificuldade para identificar a origem do nome. Trindade (2006), relata que alguns estudiosos acreditam que a palavra cachaça é uma derivação de “cachaza”, que na Espanha designava o

vinho da borra das uvas. No Brasil, o primeiro registro da palavra “cachaça” refere-se à espuma que era depositada nos cochos e destinada aos animais.

Por sua vez, Jannuzzi (2022), traz outras possibilidades dessa origem, inclusive se referindo à uma carta escrita por Sá de Miranda (poeta português, 1481-1558) em que menciona uma aguardente de uva de baixa qualidade, e não ao destilado produzido no Brasil. Outros termos que o autor apresenta para sustentar o nome cachaça

- Cachaza ou cachaça: era a aguardente de uva produzida em Portugal e Espanha.
- Cagaça, cagassa ou caxaça: caldo de cana usado para alimentar os animais no comedouro. Ou ainda, espuma produzida pela primeira fervura da garapa.
- *Cacher*: o verbo francês *cache*, em português “esconder”. Durante as perseguições e proibições, a cachaça era produzida e consumida às escondidas.
- Cachaço: o porco selvagem reprodutor era chamado de cachaço. A carne dura do animal era curtida em aguardente (JANUZZI, 2022, online).

Conforme decreto, desde 1972, há regulamentos para a produção de cachaça:

Desde 1972, leis e decretos definem e conceituam a cachaça. Hoje, o que está em vigor é o art. 53 da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 que dispõe: 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 do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares em até 6 gramas por litro. (BRASIL, 2019, p.15).

Para contextualizar historicamente a cachaça brasileira, faz-se necessário entender a colonização e a história do Brasil. Na formação do Brasil, Ciclo do Açúcar é o momento inicial de expansão econômica da nova colônia de Portugal. Durante o processo de produção do açúcar, no momento em que ocorria a fervura da garapa, a espuma que se formava na superfície era retirada dos tachos e jogada nos cochos para alimentar aos animais.

“Os escravos notaram que isso revigorava os animas e passaram a consumir aquele caldo. A notícia chegou ao conhecimento dos portugueses que já conheciam as técnicas de destilação que passaram a aplicar na cana-de-açúcar.” (TRINDADE ET AL, 2006, P.27).

Na segunda metade do século XVII, a cachaça desempenhou um papel importante no tráfico de escravos. Quando houve a redução do consumo do açúcar brasileiro pela Europa, levando a uma forte queda de preço do produto e a cachaça se tornou a principal moeda de troca na África Central. Passou a ser o dinheiro para a compra de escravos. Dessa forma os navios negreiros não retornavam à África vazios, mas carregados de cachaça, barateando o

frete dos escravos. A cachaça teve seu consumo difundido na África, principalmente em Angola, onde era usada como fortificante em meados de 1600, quando Portugal tentou combater a venda da *jeritiba*³, sendo mal vista pelos portugueses pois concorria com os seus vinhos, Januzzi (2022).

Seu comércio causava prejuízo ao Tesouro Real, dessa forma havia várias punições, inclusive a queima de embarcações que transportavam a cachaça e até mesmo a destruição dos engenhos que produziam a bebida. Contudo, a destruição de alambiques no Rio de Janeiro não aconteceu, devido a força dos senhores de engenho, que se revoltaram contra a Coroa, Trindade (2006).

Porém, com a expulsão dos destilados espanhóis, que sempre estiveram à frente das bebidas portuguesas na preferência da população africana, os portugueses chegaram à conclusão que seria melhor ganhar com as taxas da cachaça legalizada. A bebida passa a pagar impostos tanto na saída do Brasil, como na chegada à Angola. No final do século XVII e início do XVIII, ocorre um declínio na produção e exportação de cachaça por conta do “Ciclo da Mineração” nas terras brasileiras, com foco no ouro, com isso, gerando a interiorização do Brasil (IDEM, 2006).

Por volta do século XIX o consumo da cachaça voltou a crescer. Em 1810, chegou ao Brasil a primeira fábrica de garrafas e, em 1860, já se encontravam para consumo as cachaças engarrafadas, conforme Cavalcante (2011). Com a proclamação da Independência do Brasil em 1822, os impostos sobre a cachaça não seriam enviados à Portugal. Nesse contexto, a cachaça, por ser barata na época, “caiu no gosto popular”.

Era considerada uma bebida de baixo status perante a sociedade, pois era consumida apenas por escravos e brancos pobres, enquanto a elite brasileira da época preferia vinhos e a bagaceira (aguardente de bagaço de uva), trazidos de Portugal. (SAKAI, 2022, P.1).

De acordo com Sakai (2022), o Brasil consome quase toda a produção de cachaça: por volta de 1% a 2 %, apenas, é exportado. O país exporta cachaça para 67 países, sendo os maiores compradores, em volume, o Paraguai e a Alemanha. Como bebida típica do Brasil, ela já é reconhecida por três países: Colômbia, Estados Unidos e México. E há negociação em curso para que seja reconhecida também pela União Europeia, China e Austrália, conforme (BRASIL, 2021).

3 Como a cachaça era conhecida na África (JANNUZZI, 2022)

O processo de produção da bebida tem sido ao longo dos anos aprimorado. Além da cachaça produzida em engenhos e alambiques (artesanal), também existe a cachaça industrial. Esta última é de origem mais recente e se desenvolveu com a evolução das práticas tecnológicas; ela é produzida com o auxílio de maquinários que tornam mais rápido o processo de obtenção do produto final. (ANDRADE ET AL, 2018, p.185).

Em 2011, foi criado o “Anuário da Cachaça”, que é publicado pelo Ministério da Agricultura e são produzidos dados relevantes referentes ao volume e valores, quanto à produção e exportação da cachaça. Segundo o anuário, Santa Catarina ocupa o 4º lugar no *ranking* de quantidade de cachaçarias por habitante, no país. Após a concessão do registro de estabelecimento, é preciso que a cachaçaria registre os produtos com que pretende elaborar e comercializar.

Em 2021, o total foi de 4.969, o que representa uma elevação de 67% em relação à referência. Um maior número de produtos registrados implica em um esforço de inovação e diferenciação das bebidas em relação à sua composição e classificação (BRASIL, 2021, p.18).

De acordo com o Anuário da Cachaça (Brasil, 2021), atualmente não existe legislação que rege especificamente cachaçarias artesanais, micro cachaçaria ou nano cachaçaria, portanto entende-se que essas estão sob a legislação de cachaçarias com escala industrial.

O processo histórico da cachaça na Ilha de Santa Catarina produzida em seus alambiques artesanais, é uma tarefa difícil, pois não se sabe ao certo quando iniciou consumo e atratividade pela cachaça na Ilha de Santa Catarina. Sua história ainda precisa ser desvendada, mas um dos momentos marcantes ocorreu pela criação da Associação Catarinense dos Produtores de Aguardente de Qualidade (ACAPACQ) em 1980, associação ligada à Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique (ANPAQ). No site da ACAPACQ encontram-se informações sobre a legislação, como se regularizar e cursos fornecidos pela associação, feiras e eventos nacionais (ACAPACQ, 2022)

A cachaça da Ilha de Santa Catarina nunca obteve a atenção necessária, e mesmo com a criação da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) em 1988, só em 2015, é que a empresa iniciou um programa de fortalecimento e desenvolvimento da cachaça catarinense. (BORTOLIN, 2021, online).

O processo de produção artesanal de cachaça não possui devida atenção dos órgãos, confirmando isso que muitas já fecharam e outras estão em processo de encerramento das atividades.

1.1 Processo de produção da cachaça artesanal

A cachaça, é produzida a partir da cana-de-açúcar, sendo que alguns produtores utilizam a cana de cultivo próprio, enquanto outros compram a matéria-prima. Conforme Trindade (2006), na produção artesanal a colheita da cana-de-açúcar é feita manualmente. Assim que colhida, a cana deve ser armazenada em local fresco e ao abrigo da luz. A moagem deve ser realizada no máximo em 24h, pois pode ocorrer o desenvolvimento de uma bactéria que converte parte do açúcar em um polissacarídeo que prejudica a fermentação alcoólica. Deve-se retirar a ponta, que por ser rica em proteína acarreta na formação excessiva de espuma na fermentação. A quantidade de caldo extraído está ligada diretamente ao rendimento da cachaça. A correta extração do caldo antecipa a qualidade da cachaça.

O caldo passa pelo decantador para retirar os resíduos sólidos, após é colocado em recipientes especiais para a correção do brix, cujo valor deve estar entre 14 e 16%. Após essa etapa inicia-se a fermentação, processo no qual o caldo da cana de açúcar é transformado em álcool etílico, nessa etapa são formados os aromas e sabor à bebida (TRINDADE ET AL, 2006, p.71).

A fermentação das cachaças de alambique é feita naturalmente, usando as leveduras nativas que acompanham a cana, mosto ou ar, sendo variável entre os produtores, que geralmente utilizam receitas familiares (SOUZA, 2013).

Ao caldo da cana é adicionado o “inóculo”, ou “pé- de- cuba”. Trata-se de um fermento elaborado a partir das leveduras presentes naturalmente no canavial. Para tanto, faz-se uma mistura de caldo de cana, farelo de arroz, fubá de milho, farinha de rosca, suco de limão ou de laranja, até que forme uma pasta, onde se desenvolvem as leveduras responsáveis por realizar o processo de fermentação. “O pé- de- cuba é depositado na dorna da fermentação e em seguida é colocado o caldo de cana diluído a 16° brix. Apesar de que alguns produtores preferem utilizar uma levedura selecionada, produzida em laboratório.” (TRINDADE ET AL, 2006, p. 80).

A depender do ponto de ebulição é possível separar diferentes compostos de uma mistura. O ponto de evaporação do álcool é 78,4 °C, enquanto a água é 100°C, permitindo separar os dois elementos. Esse é o objetivo da destilação (RIZZON E MENEGUZZO, 2006).

O processo de destilação artesanal utiliza um equipamento chamado alambique. “Os termos, alambique (*al-ambic*) e álcool (*al-kohu`l*) são provenientes da língua árabe, significando respectivamente, vaso destilatório, e, sutis vapores de destilação” (COELHO, 2015, p.4). Rizzon e Meneguzzo, (2006), descrevem que um alambique é composto das seguintes estruturas (Figura 1):

A) A caldeira corresponde ao recipiente onde é colocado o bagaço diluído com água para destilar. As caldeiras devem ter o fundo com uma espessura mínima de 5 mm e sua parte superior não deve ser encoberta para facilitar a troca de calor com o exterior e permitir a condensação dos vapores na destilação. A fornalha deve ser montada de maneira que a chama seja conduzida em todo o redor da caldeira. A altura da chama deve ficar sempre 6 cm a 8 cm abaixo do nível do líquido, considerando quando todo o álcool foi extraído. O aquecimento deve ser feito a fogo direto, obtido pela combustão de lenha ou do gás de cozinha.

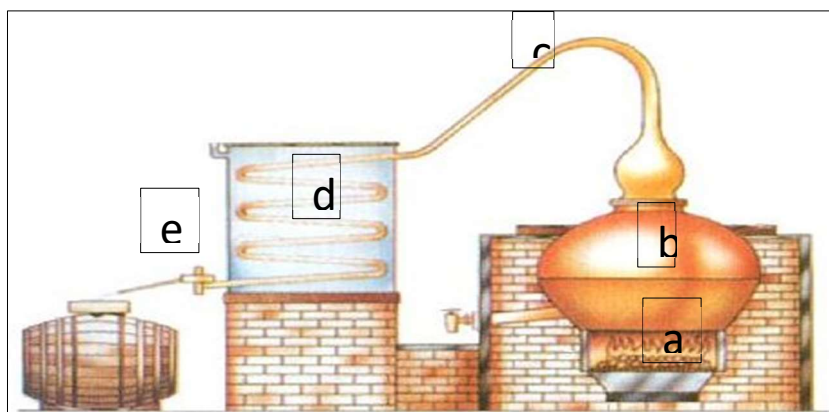
B) Capitel ou capacete: Corresponde à parte do destilador colocada sobre a caldeira, podendo ter a forma de "pêra", que continua com a tubulação designada "pescoço de cisne" ou em forma de "cabeça de mouro", que continua com um braço reto e levemente inclinado. O formato "cabeça de mouro" favorece a extração de aromas. Em ambos os casos, é interessante que o capitel fique um pouco elevado, em relação à superfície do líquido a destilar, pois favorece a obtenção de bebidas de melhor qualidade.

C) Pescoço de Cisne: Tubulação de cobre que serve para conduzir o vapor alcoólico do capitel ou capacete até a serpentina. Ele complementa a retificação iniciada no capitel.

D) Serpentina: Formada por um tubo cilíndrico com maior diâmetro na parte superior, próxima ao pescoço de cisne, colocado em um recipiente no qual circula água fria, para condensar os vapores alcoólicos. Para uma caldeira com capacidade de 100 L a serpentina deve ter um comprimento mínimo de 2,6 m.

E) Portal Alcoômetro: Dispositivo que permite medir permanentemente, durante o processo de destilação, o grau alcoólico e a temperatura do destilado. Permite, também, retirar amostras para efetuar análise sensorial para a separação das diferentes partes do destilado. (RIZZON E MENEGUZZO, 2006, online)

Figura 1 – Alambique utilizado para a destilação do bagaço. a- caldeira; b- capitel ou capacete; c- pescoço de cisne; d- serpentina; e- portal alcoômetro.



Fonte: Rizzon; Meneguzzo; 2006

O líquido resultante da destilação é dividido em três partes: cabeça, coração e cauda. A Cabeça constitui entre 5 e 10% do volume total, o que não é próprio para o consumo, pois em sua maior parte contém metanol que é altamente tóxico. O Coração é aproximadamente 80% do total, é o produto que será utilizado para a elaboração da cachaça. Como o valor alcoólico diminui progressivamente, a chamada de Cauda, pode ser aproveitada na destilação seguinte. A correta separação desses três pontos influencia diretamente na qualidade final da cachaça (TRINDADE, 2006).

Os alambiques produzem além da cachaça tradicional, as cachaças ditas saborizadas, *premium* e envelhecida. Tais denominações são normatizadas pela Portaria nº 276/2009, partindo dos atributos de produção diferenciados, segundo as normas técnicas publicadas na Instrução Normativa nº 35/2010. A portaria acima descreve as seguintes especificações para a cachaça (BRASIL, 2009, online):

- Cachaça – É a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume), a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.
- Cachaça Adoçada – Contém açúcares em quantidade superior a 6g/l (seis gramas por litro) e inferior a 30g/l (trinta gramas por litro) expressos em sacarose.
- Cachaça Envelhecida – Contém no mínimo 50% (cinquenta por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano.
- Cachaça *Premium* – Contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano.
- Cachaça Extra *Premium* – É envelhecida por um período não inferior a três anos. (BRASIL, 2009, online)

1.2 Ribeirão da Ilha

O Ribeirão da Ilha é um bairro localizado no Sul da Ilha de Santa Catarina, a cerca de 30km do centro. É um dos bairros mais tradicionais de Florianópolis, sua principal característica é o casario colonial, típico das construções luso-brasileira, herança na colonização açoriana. Entre os principais atrativos está a Igreja, consagrada à Nossa Senhora da Lapa, cuja construção iniciou-se em 1773 (GUIAFLORIPA, 2022).

Localizada no Sul da Ilha, foi a primeira comunidade habitada de Florianópolis. Ainda hoje se pode apreciar as antigas casas de estilo açoriano que são, junto com as fazendas marinhas de cultivo de ostras (a região é uma das maiores produtoras do molusco do Brasil), as principais atrações do lugar. Há boa oferta de restaurantes especializados em ostras e frutos do mar (FLORIANÓPOLIS, 2022, online).

A exploração turística do Ribeirão da Ilha causa transformações significativas do local, tanto as comportamentais quanto as estruturais e, logo, paisagísticas. Se por um lado esse fenômeno vem descaracterizando o bairro como tradicional, por outro aporta à região uma infraestrutura capaz de receber com qualidade a crescente indústria. Nesse sentido Yázigi (2017, S/P), define que um “... lugar turístico é aquele dotado de densidade de frequência

turística, equipamentos e serviços da mesma natureza, assim como uma imagem que o caracterize como tal”.

O Ribeirão da Ilha é composto por diferentes comunidades e entre elas está o Sertão do Ribeirão. Uma área compreendida entre o Ribeirão e o Pântano do Sul, está inserida no Parque Municipal da Lagoa do Peri. Com uma altitude média de 300 metros acima do nível do mar, conserva uma paisagem rural dentro da Ilha, com florestas, áreas de cultivo, diversas nascentes, que criam diversas cachoeiras; um atrativo especial para turistas e moradores. Esse clima rural é responsável pela existência dos últimos alambiques de cachaça da Ilha.

O Plano Diretor do Parque Municipal da Lagoa do Peri, elaborado pelo Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis (IPUF) em 1978, representa um avanço na maneira de pensar no campo da proteção ambiental onde vivem as populações tradicionais, a lacuna entre a realidade e a intenção são imensas, quase nada do Plano Diretor foi implantado, como exemplo a preservação dos engenhos, o que é possível identificar que não ocorre na região.

"A preservação dos engenhos se reveste de importância crescente na medida em que esse patrimônio deverá significar, futuramente, um centro de atração à visitação turística, desde que venha se repetir aqui a tendência natural de decadência dessas atividades primitivas e tradicionais. De acordo com essa tendência a Área de Paisagem Cultural passará gradativamente a assumir as feições de Área de Parque dos Engenhos". (IPUF, 1978, Seção XIII)

O acesso à região Sertão do Ribeirão se dá pela Estrada Francisco Thomas dos Santos, essa em sua maioria ainda de chão batido. O nome foi dado em homenagem ao Seu Chico, dono de um dos Engenhos de farinha de açúcar e alambique, mais antigos da região, que foi assassinado em 1996, Jornal do Campeche, 2008.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As metodologias utilizadas foram duas, a busca de referencial teórico na história e produção da cachaça no Brasil e o método qualitativo, com caráter exploratório, utilizamos a pesquisa *in loco*, através de visitas técnicas, com entrevista utilizando de um questionário pré-elaborado assim como registros fotográficos do local.

Os alambiques foram encontrados no Google e contato feito através de informações da rede social Instagram. A entrevista estruturada contém treze questões, com três questões sobre a fundação, história, cinco questões que abordam o método de produção e mais cinco sobre

quantidade e diversidade de produção, aqui notamos a importância do referencial teórico antes das visitas técnicas para saber conversar com os produtores e entender o assunto.

Conforme Silva e Menezes (2001, p.20), a pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos dados e a atribuição de significados são básicos no processo de pesquisa qualitativa.

O referencial teórico utilizou-se de pesquisa no Google Acadêmico e livros disponíveis. Com o referencial teórico em mãos buscou-se no *Google Maps* o endereço de alambiques na Ilha de Santa Catarina, para proceder com o método qualitativo, para uma pesquisa de campo com entrevista já estruturada.

Para alguns tipos de pesquisa qualitativa a entrevista semiestruturada é um dos meios eficazes para a coleta de dados pois oferece a liberdade e a espontaneidade necessárias que enriquecem a investigação. Assim alcançam melhores resultados quando direcionados a grupos diferentes de pessoas (TRIVINOS, 1987).

A pesquisa foi realizada na localidade do Sertão do Ribeirão, durante o período de setembro à novembro de 2022, foram realizadas três visitas de 01h30 cada uma, assim identificando quatro alambiques.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

As visitas realizadas à localidade do Sertão do Ribeirão resultaram na identificação de quatro alambiques remanescentes na região. São eles: o alambique do Zeca, o Indaiá, do Bento e do Murici. Este último, um alambique particular que não possui produção comercial, apenas para consumo. Por sua vez, o alambique do Bento encontra-se desativado (Figura 2), pois o proprietário, um senhor de idade já não consegue mais trabalhar. A seguir serão descritos os dois últimos alambiques em funcionamento no local.

Figura 2 – Alambique do Bento



Autor, 2022

Em contrapartida SC teve um aumento de registros de novas fábricas de cachaças, não há registros separados para cachaçarias artesanais, ambas estão sob a mesma legislação e dados levantados pelos órgãos competentes como Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários (Sipeagro) e Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos (Sipe Oraflex):

Em termos relativos, observa-se que o maior aumento percentual no número de cachaçarias ocorreu na região Sul, onde a abertura de 20 novas fábricas representou um aumento de 16,9% em relação ao ano anterior. Esse aumento foi impulsionado pela abertura de 9 novas cachaçarias no Rio Grande do Sul, 9 em Santa Catarina e duas no Paraná - representando respectivamente um aumento relativo de 20,5%, 19,1% e 7,4% para cada estado em relação a 2020. (ANUÁRIO DA CACHAÇA, 2021, p.10).

3.1 Alambique Indaiá

O alambique Indaiá possui dois hectares e meio de plantação de cana, das espécies roxa, a dura e a paulista, dividida em localizações diferentes. Uma área com aproximadamente um hectare, onde possui menos exposição solar é possível extrair o caldo, porém não cristaliza o suficiente para a produção de açúcar mascavo e rapaduras, sendo usada apenas para a produção de cachaça. Na outra plantação, de um hectare e meio, a exposição solar é melhor, é possível obter uma cana de melhor qualidade, que além da produção além da cachaça, também é utilizada para a elaboração do açúcar mascavo e rapaduras (Figura 3).

Figura 3 – Plantação de cana – de - açúcar



Autor, 2022

Em 2021, a produção de cachaça foi de 5000 litros, contudo este ano 2022, foi menor, pois os javalis destruíram parte da plantação.

Entre as receitas de família foi citada a chamada “**Consertada**”, passada de geração em geração. Adiciona-se à cachaça: cravo, canela e erva-doce, algumas vezes café. É guardada para ser utilizada em comemorações, como nascimentos, aniversários, entre outros.

A moagem da cana ainda é feita com tração animal, com os bois movendo a moenda (Figura 4).

Figura 4 - Moagem da Cana



Autor, 2022

Segundo o produtor, futuramente o engenho será acionado por uma roda d’água (Figura 5).

Figura 5 - Roda d'água



Autor, 2022

São utilizados em média 2.500 kg de cana de açúcar, para cada alambicada. O caldo obtido é direcionado ao decantador (Figura 6) para retirar possíveis substâncias sólidas e posteriormente à uma caixa plástica (Figura 7) com volume aproximado de 500 litros, onde é realizada a fermentação do mosto.

Figura 6 - Decantador



Autor, 2022

Figura 7 – Caixa com bebida decantada e no processo de fermentação



Autor, 2022

Esse processo dura aproximadamente 24 horas dependendo de diferentes fatores, mas principalmente a temperatura ambiente. Uma vez que finalizada esse processo, o fermentado é direcionado ao alambique de cobre para realizar a destilação (Figura 8) com capacidade 450 litros de caldo de cana fermentado, resulta na produção de mais ou menos 70 a 85 litros de cachaça.

Figura 8 – Alambique, processo de destilação da bebida



Autor, 2022

No alambique Indaiá, por falta registros, não foi possível observar a existência de procedimentos operacionais padrões, que podem ser utilizados tanto para a produção, como manutenção e higienização do ambiente.

Observou-se que o alambique não possui ficha técnica ou manual de boas práticas de fabricação.

A implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na produção da cachaça de alambique, pode oferecer aos produtores uma maior competitividade no comércio de destilados alcoólicos, tanto nacional quanto internacional, alcançando um status que apenas o vinho, uísque e o rum têm (MENEZHIN, 2012, p.76).

As vendas são realizadas pelas das redes sociais, das festividades que acontecem na região, além de cafés da manhã e almoços servidos no alambique. As cachaças saborizadas são as mais procuradas, são elas: jabuticaba, gengibre, pau pra tudo, consertada, banana, açaí, abacaxi, figo, laranjinha, sassafrás, jaca, pimenta, mentruz, tucum, café, canela e butiá (Figura 9). Além de algumas variedades envelhecidas em barris; três diferentes utilizando o carvalho, sendo com nove, sete e quatro anos e uma que passa dois anos em um recipiente de amburana (Figuras 10 e 11).

Figura 9 – Cachaças saborizadas à disposição para degustação



Autor, 2022

Figura 10 – Barril de carvalho



Autor, 2022

Figura 11 – Barris de amburana



Autor, 2022

Atualmente o Indaiá está passando por uma ampliação, sendo feita pelo proprietário com ajuda de alguns amigos. O procedimento inclui a construção de um restaurante, que deverá ampliar as possibilidades do turismo não apenas no alambique como em toda a localidade.

3.2 Alambique do Seu Zeca

O segundo alambique visitado foi do Senhor Zeca, que infelizmente apresenta sinais de que está encerrando as atividades (Figura 12), com alambiques desativados (Figura 13), já que os filhos tomaram outro rumo na vida profissional.

Figura 12 – Da esquerda para direita: Autor e Seu Zeca.



Autor, 2022

Figura 13 – Alambique desativado



Autor, 2022

Portanto, o proprietário não tem interesse em manter em funcionamento. Com a paralisação do alambique, ele está apenas vendendo o que ainda resta em estoque (Figura 14).

Na ilha de Santa Catarina registravam-se diversos alambiques e a produção de cachaça foi uma importante fonte de renda para as famílias que a produziam. O crescimento da cidade e a especulação imobiliária fizeram com que essa atividade desaparecesse, restando uns poucos remanescentes. (HARO, 1990 e CORREA, 2000).

Figura 14 – Barris do alambique



Autor, 2022

O estabelecimento iniciou as atividades há 31 anos. Contado com a ajuda de terceiros, foi construído o espaço que abriga o alambique. As cachaças ofertadas são nomeadas pelo Senhor Zeca de acordo com ingrediente utilizado para saborizar, exemplo: Cachaça de moça, saborizada com maçã; Cachaça do Delegado, saborizada com pimenta; Cachaça da Senhora, saborizada com cravo e canela.

Inicialmente utilizava um motor à diesel para moer a cana, mas ultimamente estava utilizando a eletricidade (Figura 15).

Figura 15 – Moenda, movida à eletricidade



Autor, 2022

O local está aberto para visitação e aquisição de cachaças, porém não possui mais a produção, pois não há mão- de- obra disponível na família e o senhor Zeca apresenta idade avançada.

O engenho do Zeca torna-se o melhor exemplo da enorme perda cultural que se abateu sobre a Ilha de Santa Catarina nos últimos 50 anos. Foram-se os alambiques, engenhos de farinha, pesca artesanal, entre tantas outras manifestações da rica cultura tradicional da Ilha. Contudo, empreendimentos como o alambique Indaiá mostram que, apesar do pouco caso que a herança cultural da Ilha que recebe das novas gerações, tal herança é um produto importante, não só do ponto de vista econômico, mas turístico também.

4 CONCLUSÕES

Existem muitos tipos de cachaça no Brasil, e sua diversidade se reflete nas características de cada produtor. Ciente disso, a atividade turística desenvolve rotas e produtos para melhor explorar a cachaça e seu sistema de produção, levando o turista a uma experiência cultural plena de identidade.

A cachaça é na verdade uma bebida nacional e representa mais do que um recurso econômico, principalmente quando observada sua identidade cultural. A combinação de cachaça e turismo deixa clara a diferença entre o potencial competitivo de desenvolvimento do

turismo de uma determinada região, implicando em desenvolvimento socioeconômico e cultural.

Com o presente estudo, pode-se identificar que no passado a Ilha de Santa Catarina produzia cachaça em toda a sua extensão, contudo, atualmente encontram-se apenas três remanescentes: Alambique Indaiá, Alambique do Zeca e Alambique do Bento. Salientando-se que dois deles estão prestes a encerrar as suas atividades o que uma péssima notícia para a história e o turismo da Ilha de Santa Catarina, faltando incentivos para que a nova geração dê continuidade no processo de produção da cachaça artesanal no Sertão do Ribeirão.

Cabe ressaltar a necessidade de melhorias da estrada e sinalização de acesso aos alambiques da região, como forma de estimular o turismo, levando em consideração que estão em local que já apresenta patrimônio histórico e rota gastronômica indicada no Ribeirão da Ilha, o que não seria difícil acrescentar os alambiques artesanais.

Este trabalho é mais um passo para a compreensão da temática. Torna-se uma pequena contribuição para a realização de outros estudos mais abrangentes a partir dos achados aqui identificados. Espera-se que a presença da pesquisa coopere para o surgimento de melhorias para região, com o objetivo de manter, instigar e enriquecer a cultura da Ilha de Santa Catarina.

Podemos levantar várias frentes de estudos, como: auxiliar os alambiques nas refeições que ofertam aos poucos turistas que visitam a região, assim como vendem as cachaças produzidas dentro de garrafas de 1 litro, sem rótulo, não possuem um controle financeiro para entender qual o real lucro dos alambiques. Há um vasto de campo de estudo e de desenvolvimento na região.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lília Paula; BRITO, Mozar José de; ANDRADE, Luis Fernando Silva; PAIVA, André Luiz de; BRITO, Valéria da Glória Pereira. **Cachaça sob uma Perspectiva Histórica, Cultural e Simbólica**, 2018

ANPAQ- Associação catarinense dos produtores de aguardente de qualidade. **Associado produtor**. Disponível em: <https://www.anpaq.com.br/associados/associado-produtor/item/113-associa%C3%A7%C3%A3o-catarinense-dos-produtores-de-aguardente-de-qualidade-acapacq.html>

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Instrução Normativa nº 24, de 08 de setembro de 2005. Aprova o Manual Operacional de Bebidas e Vinagres. Diário Oficial da União**, DF, 20 set. 2005. Seção 1, p. 11.

_____. Ministério do Desenvolvimento Indústria, e Comércio Exterior. (2009). **Portaria nº 276 de 24 de setembro de 2009. Recuperado em 10 agosto, 2014**, de <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC001497.pdf>

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **A cachaça no Brasil: Dados de registro de cachaças e aguardentes**. Brasília, DF. Secretaria de defesa agropecuária. 2019.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Anuário da Cachaça**, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cachaca-2021-1.pdf/view>

BORTOLIN, Marciano. **A cachaça catarinense faz história**. 2021. Disponível em: <https://www.4oito.com.br/noticia/a-cachaca-catarinense-faz-historia-52413>

CAVALCANTE, M. S. **A verdadeira história da cachaça**. [S.l.]: Sá Editora, 2011

COELHO-COSTA, E.R.; PORTUGUEZ, A.P. **POR UMA DOSE DE CACHAÇA BRASILEIRA: indicações geográficas e o decreto da cachaça como mecanismos de preservação do patrimônio cultural brasileiro**. Observatorio Economía Latinoamericana. ISSN: 1696-8352 2015. P.1-25. Disponível em: < <http://eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/patrimonio-cultural.html> >.

CORREA, Carlos Humberto P. **Santa Catarina quatro séculos de história: XVI ao XIX**. Editora Insular. 2000

FLORIANÓPOLIS, PREFEITURA MUNICIPAL DE. **Patrimônio Histórico Açoriano**. Disponível em: <http://turismo.sc.gov.br/atividade/patrimonio-historico-acoriano/>

GUIAFLORIPA. **Trilha Lagoa do Peri até Ribeirão da Ilha**. Disponível em: <https://guiafloripa.com.br/turismo/trilhas-florianopolis/trilha-lagoa-peri-ribeirao-ilha>.

HARO, Martin Afonso Palma de (organizador). **Ilha de Santa Catarina – Relato de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX**. Florianópolis: Editora da UFSC/Editora Lunardelli. 1990. 3ª edição.

IPUF - Instituto de Planejamento Urbano de Florianópolis: **Plano Diretor do Parque da Lagoa do Peri: Relatório Final**. Florianópolis: IPUF, 1978.

JANNUZZI, F. **Os nomes da cachaça: origens e sinônimos**. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/os-nomes-da-cachaca/#:~:text=A%20origem%20do%20nomes%20cacha%C3%A7a&text=Cachaza%20ou%20cacha%C3%A7a%3A%20era%20a,refere%20ao%20bago%20da%20fruta>. Acesso 24/09/2022.

JORNAL DO CAMPECHE. **Após 12 anos, assassinato de Seu Chico perto do esclarecimento**. 2008. Disponível em: <https://www.jornaldocampeche.com.br/2008/07/apos-12-anos-assassinato-de-seu-chico-perto-de-esclarecimento/>

MAPA DA CACHAÇA. **A cachaça no Brasil: Dados de registro de cachaças e aguardentes**. Brasília, DF. Secretaria de defesa agropecuária. 2019. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/>

_____. **A cachaça no Brasil: Dados de registro de cachaças e aguardentes**. Brasília, DF. Secretaria de defesa agropecuária. 2021. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/>

MENEGHIN, Maria Cristina. **Avaliação do processo de produção de cachaça em pequenas empresas em relação às Boas Práticas de Fabricação**. 2012. 76 f. Tese (Doutorado em alimentos e nutrição) – Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2012.

RIZZON, Luiz Antenor; MENEGUZZO, Julio. **Sistema de produção de graspa**. Embrapa, 2006. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/cana/pos-producao/cachaca>

SAKAI, Rogerio Haruo. **Cachaça**. Embrapa, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/cana/pos-producao/cachaca>

SILVA, Edna Lúcia; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia de pesquisa e elaboração de dissertações, 2001**. Disponível em: <https://biblioteca.isced.ac.mz/bitstream/123456789/712/1/Metodologia%20de%20Pesquisa.pdf>

SOUZA, L. M. et. al. **Produção de cachaça de qualidade**. Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, ESALQ - USP. 1 ed. Piracicaba, SP. 2013.

TRINDADE, Alessandra Garcia. **Cachaça- um amor brasileiro**. História_ Fabricação_ Receitas. Editora Melhoramentos, 2006.

TRIVINOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução a pesquisa em ciências sociais, (1987).** Disponível em: http://hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Trivinos-Introducao-Pesquisa-em_Ciencias-Sociais.pdf

YAZIGI, Eduardo. **Periferias e Turismo: Mitos & Realidades.** Rosa dos Ventos, vol. 9, núm. 4, pp. 675-689, 2017, Universidade de Caxias do Sul, 2017. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473552032011/html/>