



A APPCA

A Associação Paulista dos Produtores de Cachaça de Alambique (APPCA) foi fundada em junho de 2009, com o objetivo de difundir e dar visibilidade a cachaça de alambique paulista de qualidade, mostrando que o estado de São Paulo não é somente o maior produtor de cachaça (industrial) do Brasil, mas também produz cachaças de alambique que se comparam e até superam as melhores cachaças de qualquer estado brasileiro.

Um dos fatos que comprovam essa afirmação, é que em concursos recentes de qualidade de cachaça realizados as cachaças paulistas e dos produtores da APPCA sempre tiveram expressivo destaque.

Alambiques de SP buscam consolidar imagem

Em mercado dominado pelos mineiros, os produtores paulistas querem mostrar que fazem cachaça boa. São Paulo perdeu a fama de produtor de cachaça de qualidade, justamente enquanto virava um mar de cana.

Minas leva a fama. Falta o apreciador saber disso. O simples consumidor bebe qualquer coisa e nem liga para a procedência. Na cachaça de alambique, a maioria pede uma marca mineira também. E até o iniciante ou curioso pede uma de lá, quando não indicada pelo garçom. É nesse contexto de “branding” que os produtores paulistas de aguardente de qualidade querem aparecer mais.

Construir uma imagem associada ao produto paulista, em um mercado regional mais conhecido pela bebida industrializada, classificada no meio como de “coluna”. No âmbito da Associação

Paulista dos Produtores de Cachaça de Alambique (APPCA) ninguém desconhece que esse trabalho levará tempo. “Qualidade temos, reconhecimento também temos de algumas marcas premiadas, mas estamos muito atrasados mercadologicamente”. Não é uma questão de duelar com a concorrência. Trata-se de seguir um exemplo iniciado em Minas há 15 anos e aceitar que em um setor em ascensão, abrir espaço em meio a um mercado competitivo.



CAPÍTULO I HÁ MUITO TEMPO ATRÁS

Registros existentes indicam que os primeiros a saborear algo parecido com um destilado foram os Egípcios. O que eles faziam era curar um eventual mal-estar, inalando vapor de líquidos aromatizados e fermentados, absorvido diretamente do bico de uma chaleira, num ambiente fechado.



Já os Gregos, no Tratado de Ciência escrito por Plínio, que viveu entre os anos 23 e 79 d.C., registram o processo de obtenção da acqua ardens – a “água que pega fogo” – absorvendo, com um pedaço de lã, o vapor da resina de cedro, do bico de uma chaleira. Ao torcerem a lã, obtinham o líquido chamado alkuhu.

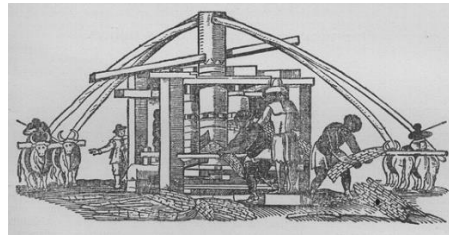
Os alquimistas da época atribuem à bebida propriedade medicinal e mística, transformando-a em “água da vida”. A expansão do império Romano leva a água ardente por toda a Europa e para o Oriente Médio, cabendo aos árabes a invenção de equipamentos de destilação muito parecidos com os utilizados até hoje.

A aguardente, então, vai da Europa para o Oriente Médio, pela força da expansão do Império Romano. São os árabes que descobrem os equipamentos para a destilação, semelhantes aos que conhecemos hoje. Eles não usam a palavra al kuhu e sim al raga, originando o nome da mais popular aguardente da península Arábica: arak, uma aguardente misturada com licores de anis e degustada com água. A tecnologia de produção espalha-se pelo Velho e pelo Novo Mundo. Na Itália, o destilado de uva fica conhecido como grapa. Em terras Germânicas, se destila a partir da cereja o Kirsch; na antiga Tchecoslováquia, atualmente dividida em República Tcheca e República Eslovaca, a destilação da Sleva (espécie de ameixa) gera a slevovice (lê-se "eslevovitse"). Na Escócia, se populariza o whisky, destilado da cevada sacarificada. No Extremo Oriente, a aguardente serve para esquentar o frio das populações que não fabricam vinho. Na Rússia a vodka, de centeio. Na China e no Japão, o saquê, produzido a partir da fermentação do arroz, é frequentemente confundido com uma aguardente devido ao seu elevado teor alcoólico,

mas é, na verdade, um vinho. Portugal também absorve a tecnologia dos árabes e destila, a partir do bagaço de uva, a bagaceira.

A História da Cachaça

Presente nos mapas dos navegantes europeus desde fins do século XV, o Brasil foi quase esquecido nas primeiras décadas do século XVI pela Coroa portuguesa, que não dispunha nem de gente suficiente no Reino para uma obra de colonização no vasto território d'além-mar. Com isso, a costa brasileira era visitada indistintamente por aventureiros – italianos, holandeses, franceses, espanhóis... – que se dedicavam à coleta de pau-brasil, sempre negociando com os índios. A partir da terceira década do século, no entanto, uma circunstância especial ajudaria a definir o futuro lusitano das terras do Brasil: a necessidade de produzir mais açúcar, que alcançava naquele momento o status de “ouro branco”.



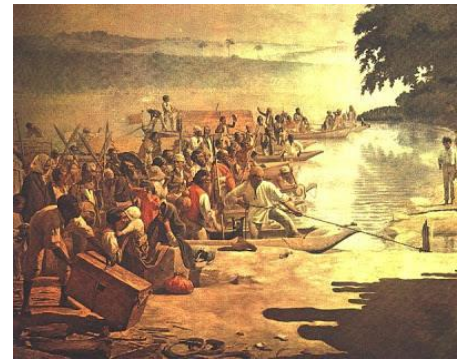
O uso do açúcar, até fins do século XV restrito à nobreza, tinha se disseminado por toda a Europa e atingido novas classes a partir do sucesso de sua cultura na ilha da Madeira, iniciada na primeira metade do Quatrocentos. Mas Funchal, capital da ilha, era um porto de relativamente fácil acesso, no qual muitos comerciantes de todas as nacionalidades negociavam a doce mercadoria, e se tornara de difícil controle para a Coroa. Isso, em muitas oportunidades, levava a um descontrole no abastecimento que afetava as cotações do produto. Além disso, o terreno do arquipélago era pedregoso e as propriedades tinham tamanho limitado, o que dificultava a cultura mais extensiva da cana. Convinha buscar novas terras que se prestassem a produzir o açúcar que era usado ao natural ou em conservas que encantavam, sobretudo, os flamengos.

A busca por novas áreas para desenvolver a cultura da cana-de-açúcar foi um dos fatores que levaram a Coroa portuguesa a procurar um modelo de povoamento para o Brasil, que tinha, ao longo de toda a sua costa, as condições favoráveis para que a gramínea vicejasse: altas temperaturas, solos ricos e farta de água. Regiões como São Vicente, Pernambuco e o Recôncavo Baiano são muito rapidamente ocupadas por engenhos e vastas plantações.

A expedição de Martim Afonso que aportou em 1531 no Brasil, como se sabe, trouxe mudas de cana e especialistas agrícolas. E, muito provavelmente, trouxe

um dos primeiros alambiques do Novo Mundo, talvez um que já tivesse produzido aguardente de uva, mel ou cana nas Canárias, ponto de passagem da esquadra do fidalgo e provável origem das primeiras mudas de cana dessa primeira iniciativa organizada de produção canavieira em larga escala no Brasil.

Numa das três regiões citadas acima – mais provavelmente São Vicente, se levarmos em conta o caminho feito pela cachaça nas décadas seguintes –, o processo da destilação que os ibéricos aprenderam com os árabes produziu, pela primeira vez, a aguardente de cana no Brasil.



Naquele momento, nada diferenciava aquela aguardente de outros destilados de cana que surgiam em outros pontos da América – como o rum, na Nova Inglaterra e no Caribe – ou das ilhas do Atlântico – o grogue de Cabo Verde. A cachaça só ganharia seu nome definitivo – de origem espanhola – e sua especificidade alguns séculos depois. Claro que essa origem foi mitificada em lendas como a do melado esquecido no fogo e depois escondido do feitor, que fermentou e, após evaporar, condensou-se no teto do engenho e gotejou, dando origem à denominação “pinga”. Pior ainda a potoca que afirma ser o termo “aguardente” advindo de uma suposta ardência do líquido em contato com as feridas nas costas do escravo vítima do látigo, quando se sabe que a expressão latina aqua vitae era de largo uso em todo o mundo latino ainda no Império Romano.

De todo modo, a cachaça firmou-se muito rapidamente no gosto popular dos “negros da terra” (índios), africanos e portugueses de estirpe popular ou degredados que formaram os primeiros núcleos de povoamento nas terras brasileiras. Era barata, sendo feita com uma pequena parcela do caldo ou da rapadura derivados da cana farta nas grandes plantações, e de relativamente fácil produção. Enquanto os fidalgos se entregavam ao vinho e à bagaceira vindos do Reino, o populacho das três raças se consolava com a cachaça enquanto o Brasil ia se formando.

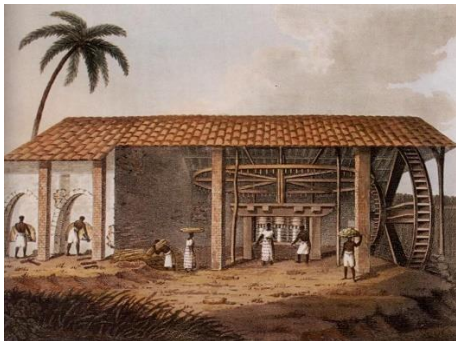
A cachaça é genuinamente nacional. Sua história remonta ao tempo da escravidão quando os escravos trabalhavam na produção do açúcar da cana de açúcar. O método já era conhecido e consistia em se



moer a cana, ferver o caldo obtido e, em seguida deixá-lo esfriar em fôrmas, obtendo a rapadura, com a qual adoçavam as bebidas.

No começo da colonização do Brasil, a partir de 1530, a produção açucareira apareceu como primeiro grande empreendimento de exploração. Afinal, os portugueses já dominavam o processo de plantio e processamento da cana – já realizado nas ilhas atlânticas – e ainda contavam com as condições climáticas que favoreciam a instalação de grandes unidades produtoras pelas regiões litorâneas no território.

Para que todo esse trabalho fosse realizado, os portugueses acabaram optando pelo uso da mão de obra escrava dos africanos. Entre outras razões, os colonizadores notavam que os escravos africanos eram adaptados ao trabalho compulsório, apresentavam maiores dificuldades para empreender fugas e geravam lucro à Coroa por conta dos impostos cobrados sobre o tráfico negroiro.



No processo de fabricação do açúcar, os escravos realizavam a colheita da cana e, após ser feito o esmagamento dos caules, cozinhavam o caldo em enormes tachos até se transformarem em melado. Nesse processo de cozimento, era fabricado um caldo mais grosso, chamado de cagaça, que era comumente servido junto com as sobras da cana para os animais.

Tal hábito fazia com que a cagaça fermentasse com a ação do tempo e do clima, produzindo um líquido fermentado de alto teor alcoólico. Desse modo, podemos muito bem acreditar que foram os animais de carga e pasto a experimentarem primeiro da nossa cachaça. Certo dia, muito provavelmente, um escravo fez a descoberta experimentando daquele líquido que se acumulava no coxo dos animais.

Outra hipótese conta que, certa vez, os escravos misturaram um melaço velho e fermentado com um melaço fabricado no dia seguinte. Nessa mistura, acabaram fazendo com que o álcool presente no melaço velho evaporasse e formasse gotículas no teto do engenho. Na medida em que o líquido pingava em suas cabeças e iam até a direção da boca, os escravos experimentavam a bebida que teria o nome de “pinga”. Nessa mesma situação, a cachaça que pingava do teto atingia em cheio os fermentos que os escravos tinham nas costas, por conta das punições físicas que sofriam. O ardor causado pelo contato dos fermentos com a cachaça teria dado o nome de “aguardente” para esse mesmo derivado da cana de açúcar. Essa seria a explicação para o descobrimento dessa bebida tipicamente brasileira.

Inicialmente, a pinga aparecia descrita em alguns relatos do século XVI como uma espécie de “vinho de cana” somente consumida pelos escravos e nativos. Entretanto, na medida em que a popularização da bebida se dava, os colonizadores começaram a substituir as caras bebidas importadas da Europa pelo consumo da popular e acessível cachaça. Se pensarmos que a primeira destilação de cachaça foi feita por volta de 1532, podemos concluir que a história da cachaça está extremamente ligada com a história do Brasil. São várias as versões existentes sobre a origem da cachaça. De certa forma podemos dizer sua história começa quando os portugueses trouxeram da Ilha da Madeira a cana-de-açúcar e as técnicas de destilação. Uma das versões conta que o destilado teria surgido em Pernambuco quando um escravo, que trabalhava no engenho, deixou armazenada a “cagaça” – um caldo esverdeado e escuro que se forma durante a fervura do caldo da cana. O líquido fermentava naturalmente e, devido às mudanças de temperatura, ele evaporava e condensava, formando pequenos pingos de cachaça nos tetos do engenho. Inclusive, a origem do sinônimo “pinga” teria surgido dessa versão popular da origem do destilado.

A palavra cachaça é de origem polêmica. Algumas versões dadas por pesquisadores: Do castelhano CACHAZA, vinho que era feito de borra de uva; Da aguardente, que era usada para amaciar a carne de porco (CACHAÇO); Da grapa azeda, tomada pelos escravos e chamada por eles de cagaça.

Escravos

Outra versão apresentada pelo historiador Luís da Câmara Cascudo, no seu livro Prelúdio da Cachaça, aponta que a primeira cachaça foi destilada por volta de 1532 em São Vicente, onde surgiram os primeiros engenhos de açúcar no Brasil. Nessa versão de Cascudo, foram os portugueses, depois de aprenderem as técnicas de destilação com os árabes, que produziram os primeiros litros da bebida.

Os senhores de engenho por vezes estimulavam aos seus escravos, mas a corte portuguesa, vendo nisto uma forma de rebelião, proibia que a referida bebida fosse dada aos negros, temendo um levante.

O fato é que a cachaça acompanhou a história do Brasil desde o seu início, passando pelo o ciclo do açúcar, pelo crescimento das fronteiras territoriais e chegando até a urbanização do país. Originalmente, a cachaça era destinada aos escravos, mas logo caiu no gosto popular, se tornando um importante componente da emergente economia nacional e, por consequência, proliferando sua produção por todo o litoral do Brasil.

Levada pelos comerciantes, a bebida brasileira começou a fazer sucesso também na Europa e na África, onde era usada como moeda de troca para comprar escravos que iam trabalhar na lavoura colonial. Pela relevância econômica da cachaça em terras brasileiras, a venda e troca do produto representavam uma ameaça para a metrópole, já que ajudava a enriquecer os inimigos da Coroa, como os piratas holandeses que se estabeleceram no Nordeste. Nessa

mesma época, Portugal produzia um destilado de uva chamado bagaceira, e o aumento da produção de cachaça fazia com que os colonos se desinteressassem cada vez mais em consumir a bebida portuguesa. Para inibir a produção da cachaça, Portugal estabeleceu um excessivo imposto cobrado dos fabricantes da aguardente, que insatisfeitos com a taxa, se rebelaram contra Portugal, marcando o episódio conhecido como Revolta da Cachaça, em 1660.

Revolta da Cachaça



Cronologia da Revolta da Cachaça:

- 1635: 1º Decreto de proibição da comercialização da cachaça
- 1654: Expulsão dos holandeses do Brasil
- 1655: Início da crise do açúcar e aumento da produção da cachaça
- 1659: Proibição da produção da cachaça pela Coroa Portuguesa
- 1660: Liberação com aumento dos impostos – A Revolta da Cachaça
- 1661: Revogação da Proibição em 13 de setembro

Depois dos séculos XVI e XVII, em que houve significativa multiplicação dos alambiques nos engenhos de São Paulo e Pernambuco, a cachaça se espalhou pelo Rio de Janeiro e Minas Gerais devido à descoberta do ouro e pedras preciosas. Durante o século XVIII a economia do açúcar entra em decadência e passa então a ser substituída pela extração de ouro em Minas Gerais. No início da migração para Minas, as cachaças brancas (puras) eram colocadas em barris de madeira para serem transportadas até Minas Gerais. No tempo da viagem, a cachaça, pelo contato com a madeira, acabava amarelando e tomando aromas e sabores próprios. Há quem diga que daí que surgiu o hábito de envelhecer e armazenar cachaças em barris de madeira. Hoje, podemos observar que em cidades litorâneas, como Paraty, há um predomínio de produção de cachaças brancas, enquanto que em Minas Gerais, os produtores optam sempre por armazenar suas cachaças em barris para que elas adquiram características sensoriais, como cor e sabor, provenientes da madeira. Nas regiões de extração estavam também os pequenos alambiques que abasteciam a florescente população urbana que tentava enriquecer com a mineração, apesar dos impostos cobrados pela metrópole portuguesa.

Com a popularidade da cachaça e com o declínio do comércio da bagaceira, novas medidas de taxa e proibição da produção de cachaça foram implantadas pela Coroa. Essas medidas contribuíram para o



descontentamento da colônia e motivaram os primeiros ideais independentes, dando origem a Conjução Mineira e a morte de Tiradentes. Como símbolo dessa luta pela independência do país, a cachaça era servida nas reuniões conspiratórias dos Inconfidentes.

A partir de 1850 com o declínio do trabalho escravo e a intensificação econômica do café, um novo setor social surge no Brasil, os Barões do Café. Com ideais elitistas, fugindo dos hábitos rurais e com uma identificação maior com os produtos e hábitos europeus, a nova elite brasileira rejeitava os produtos nacionais, como a cachaça, tida como coisa sem valor, destinada a pessoas pobres, incultas e, geralmente, negras. Contra esse posicionamento discriminatório, surgem intelectuais, artistas e estudiosos com o compromisso de resgatar a brasilidade criticando com ironia e inteligência a incorporação da cultura e do costume estrangeiro. Em 1922, em São Paulo, é realizada a Semana de Arte Moderna, onde Mário de Andrade, um dos seus maiores expoentes, dedica um estudo chamado Os Eufemismos da Cachaça. No decorrer do século XX, outros importantes intelectuais como Luís da Câmara Cascudo, Gilberto Freire e Mário Souto Maior, estudaram a importância cultural, econômica e história para o Brasil.

Com o tempo esta bebida foi aperfeiçoada, passando a ser filtrada e depois destilada, sendo muito apreciada em épocas de frio. O processo de fermentação com fubá de milho remonta aos primórdios do nascimento da cachaça e permanece até hoje com a maior parte dos produtores artesanais. Existem atualmente pesquisas de fermentação com diversos produtos denominados enzimas que, aos poucos, estão substituindo o processo antigo.

A indústria da cachaça foi basicamente rural até o final da II Guerra Mundial, com muitos pequenos produtores que fabricavam e vendiam seu próprio produto levemente envelhecido devido aos longos períodos em que a cachaça ficava armazenada em tonéis de madeira. Após a guerra houve o crescimento da produção de cachaça, devido a vários fatores, entre eles o aumento populacional e a disseminação do hábito de consumo deste produto. As destilarias aumentaram sua capacidade e os produtores começaram a produzir mais aguardente e surgiram as primeiras grandes engarrafadoras, com suas marcas próprias. Atualmente a produção de cachaça está espalhada por todo o país, sendo a maior parte produzida nos estados de São Paulo, Pernambuco, Ceará, Rio de Janeiro, Goiás e Minas Gerais.

A cachaça sempre viveu na clandestinidade, sendo consumida principalmente por pessoas de baixa renda e, por isto, sua imagem ficou associada a produto de má qualidade. Mas atualmente ela ascendeu a níveis nunca antes sonhados e hoje é uma bebida respeitada e apreciada mundialmente, já tendo conquistado a preferência de pessoas de alta classe e sendo servida em encontros políticos internacionais e eventos de toda espécie pelo mundo afora.

Nas últimas décadas, importantes acontecimentos têm contribuído para a valorização da cachaça e seu reconhecimento como patrimônio nacional. Em

1996, o então presidente Fernando Henrique Cardoso legitima a cachaça como produto tipicamente brasileiro, estabelecendo critérios de fabricação e comercialização. Em 2012, uma lei transformou a cachaça em Patrimônio Histórico-Cultural do estado do Rio de Janeiro.

REJEIÇÃO

Mas a segunda metade daquele século testemunharia a ascensão da burguesia e, com ela, aquilo que Nelson Werneck Sodré denominou a “ideologia do colonialismo” – a afinidade entre a burguesia nascente brasileira e a europeia, com a subordinação material e cultural da primeira pela segunda. O mais divulgado dos “preconceitos justificatórios” difundidos por essa ideologia, vulgarizado no período, é o da superioridade racial das raças europeias, particularmente nórdicas, sobre os de outras raças, especialmente negros e indígenas.

A prosódia brasileira é rejeitada – nos teatros, adota-se o modo de falar lisboeta –, e os burgueses brasileiros são os mais numerosos assinantes da Revue des Deux Mondes fora da França. E ganha espaço a ideia de um Brasil “civilizado” (o litorâneo, de pretensões cosmopolitas) em oposição ao atrasado – o interiorano, território do índio, do cabra e da cachaça.

Estreitamente ligada à história da escravidão, a cachaça é rejeitada como bebida de negro, de caboclo (os índios desgarrados que iam para a cidade em condição de miséria), de cabra (o trabalhador do canavial nordestino). Mas, como diz Câmara Cascudo, ela asseguraria sua sobrevivência, “ficando com o povo”.

E é nessa condição que ela aparece em mais um episódio da história brasileira. Numa noite de novembro de 1910, o marinheiro Marcelino Rodrigues tenta embarcar no navio Minas Gerais com duas garrafas da branquinha. Um ato de indisciplina, por certo, reprimido por um cabo enérgico, que apreende as garrafas. Marcelino reage a navalha, mas é preso e recebe, como punição, 250 chibatadas – dez vezes mais do que era o disposto pelo regulamento.

O episódio precipitou a longamente planejada Revolta da Chibata, immortalizada na canção de João Bosco e Aldir Blanc Mestre-sala dos mares. A letra genial de Aldir homenageia o líder do movimento que pretendia acabar com os castigos físicos na Marinha brasileira: João Cândido. Filho de escravos, o marujo comandou os quatro encouraçados que ameaçaram bombardear a capital da recém-instituída República caso suas reivindicações não fossem aceitas. Seis anos antes, o “almirante negro” tinha recebido também uma punição por levar cachaça a bordo: suspensão do soldo.

A cachaça era o consolo para a vida dura daqueles homens para quem a abolição, a República e a cidadania não haviam chegado de todo. E, assim ela atravessou o século XX: como a amiga do povo, cantada pelos poetas populares e rejeitada por aqueles que viam no que era mais profundamente brasileiro o sinal do atraso.

VITÓRIA

Mas mesmo esses setores acabam, no fim do século, por se sentirem ultrapassados diante da vitória retumbante da cachaça, sobrevivente às perseguições seculares e entronizada como símbolo nacional. A bebida se valoriza, ganha qualidade, aprimora suas técnicas de envelhecimento, e seu consumo começa a não ser visto mais como coisa da “ralé”.

No século XXI, o Brasil e o que seja brasileiro entram na moda e a cachaça vai junto, ocupando cada vez mais espaços. Agora, testemunha-se a chegada dos grandes grupos multinacionais (a Diageo, com a compra da Ypióca, e a Campari, com a aquisição da Sagatiba) que almejam, junto com empresários nacionais e o governo brasileiro, agora de todo convencidos dos valores da bebida, levá-la a outro patamar, abrindo um novo capítulo nessa história que se confunde com a da superação e resistência do povo brasileiro: a de potência mundial.

Hoje, há mais de 4 mil alambiques espalhados por praticamente todos os estados brasileiros, consequência de um fenômeno único próprio do destilado nacional: embora a cultura da cana-de-açúcar tivesse se desenvolvido em grandes latifúndios, a cachaça sempre se caracterizou pela produção artesanal em pequenos alambiques familiares, o que ocasionou a enorme quantidade de marcas de cachaça espalhadas por todo o território brasileiro.

Bibliografia

Alessandra Trindade, autora de “Cachaça, um amor brasileiro”

Rainer Sousa - Mestre em História Equipe Brasil Escola

DIRLEY FERNANDES é jornalista, documentarista e editor de História Viva.



Cronologia

- 1493: Início da cultura da cana na Isla Ispaniola no Caribe
- 1504: Primeira plantação de cana na Ilha de Fernando de Noronha
- 1516: Instalação do primeiro engenho de açúcar no Caribe e criação das Feitorias de Itamaracá, Igarassu e Santa Cruz e início da cultura da cana em Pernambuco. É muito provável que a Cachaça tenha sido destilada (intencionalmente) pela primeira vez, entre 1516 e 1526, em algum engenho estabelecido na Feitoria de Itamaracá, que mais tarde, a partir de 1534, veio a se transformar na Capitania de Itamaracá, no atual litoral pernambucano.
- 1526: Chegada de carregamento de açúcar, vindo de Pernambuco, na alfândega de Lisboa
- 1532: Início da plantação de cana em São Vicente e a construção dos primeiros engenhos de açúcar
- 1534: Início da plantação de cana na Capitania de Pernambuco

Primórdios do XVI

O caldo era apenas consumido pelos escravos, para que ficassem mais dóceis ou para curá-los da depressão causada pela saudade de sua terra (banzo).

Como a carne de porco era dura, usava-se a aguardente para amolecê-la. Daí o nome “Cachaça”, já que os porcos criados soltos eram chamados de “cachachos”. O apelido “Pinga” veio porque o líquido “pingava” do alambique.

2ª metade do Século XVI

Passou a ser produzida em alambiques de barro, depois de cobre, como aguardente.

Século XVII

Com o aprimoramento da produção, passou a atrair consumidores. Começou a ter importância econômica e valor de moeda corrente.
Ano de 1635

Contrariado com a desvalorização de sua bebida típica, a Bagaceira, produzida do bagaço da uva, Portugal proibiu a fabricação da Cachaça e seu consumo na colônia brasileira.

Menos a metade do Século XVII

A retaliação à Cachaça provou o nacionalismo brasileiro, levando o povo a boicotar o vinho Português.

Fial do Século

Portugal recuou quanto à decisão de proibir o consumo da Cachaça brasileira e decidiu apenas taxar o destilado.

Ano de 1756

A aguardente da cana-de-açúcar era um dos gêneros que mais contribuía para a reconstrução de Lisboa, abalada por terremoto em 1755.

Ano de 1789

A Cachaça virou símbolo da resistência ao domínio português. O último pedido de Tiradentes: “Molhem a minha goela com cachaça da terra”.

Início do Século XIX

Com as técnicas de produção aprimoradas, a Cachaça passou a ser muito apreciada. Era consumida em banquetes palacianos e misturada a outros ingredientes, como gengibre, o famoso Quentão.

Depois da metade do Século XIX

Com a economia cafeeira, abolição da escravatura e início da República, um largo preconceito se criou frente a tudo que fosse brasileiro, prevalecendo à moda da Europa. A Cachaça estava em baixa.

Ano de 1922

A Semana da Arte Moderna resgatou a nacionalidade brasileira. A Cachaça ainda tentava se desfazer dos preconceitos e continuava a apurar sua qualidade.

Depois da metade do Século XX

A Cachaça teve influência na vida artística nacional, com a “cultura de botequim” e a boemia. Passou a ser servida como bebida brasileira oficial nas embaixadas, eventos comerciais e voos internacionais. A França tentou registrar a marca Cachaça, assim como o Japão tentou a marca Assai.

Século XXI

A Cachaça está consagrada como brasileiríssima, é apreciada em diversos cantos do mundo e representa nossa cultura, como a feijoada e o futebol.

Em alguns países da Europa, principalmente a Alemanha, a Caipirinha de Cachaça é muito mais consumida que o tradicional Scott.

A produção brasileira de Cachaça já ultrapassa os 1,3 bilhões de litros e apenas 0,40% são exportados.

A industrialização da Cachaça emprega atualmente no Brasil mais de 450 mil pessoas. O Decreto 4.702 assinado em 2002 pelo presidente FHC, declara ser a Cachaça um destilado de origem nacional.