

Segunda bebida alcoólica mais consumida no mercado interno, a cachaça do DF ganha reconhecimento e está entre as melhores do Brasil, com marcas premiadas no país e no exterior



Cinco marcas brasileiras estão registradas no Ministério da Agricultura



A somelier Andréia de Oliveira Gerk considera a cachaça um dos produtos mais tradicionais da cultura brasileira

Brasília no mapa da cachaça

» LAEZIA BEZERRA

Quem diria, o Distrito Federal tem cachaça, sim, senhor. E de boa qualidade. O consumo do destilado vem se tornando uma aposta para produtores de cana. Ao todo, são cinco marcas brasileiras registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Dessas, duas são produtoras (Cavaco e Remedin) e duas envelhedoras, que fazem blend (mistura) de cachaças (Sara Cura e Sete Cancelas). Juntas, fazem parte da Rota da Cachaça de Brasília.

No DF, as primeiras marcas de cachaça surgiram em meados de 2021 e atualmente cinco são consideradas de excelente qualidade. É o caso da Remedin, reconhecida como a melhor cachaça branca nacional pelo Prêmio da Confederação Nacional da Agricultura (CNA). Produzida na Fercal, pelo Alambique Amana Brasil, é artesanal e feita nas versões prata, ouro e extra premium. É a primeira com rótulo customizável do Brasil, com produção de 8 mil a 10 mil litros por safra.

A Sara Cura foi a primeira registrada em Brasília, marca da capital considerada uma verdadeira preciosidade, foi premiada com medalha de ouro nos concursos Mundial de Bruxelas, etapa Brasil 2018, e na premiação de Vinhos e Destilados do Brasil, em 2019 e 2022. Envelhecida em tonéis de carvalho europeu de 200 e 250 litros, oriundos de fábricas de uísque, com 6,8 e 10 anos de maturação e também a in natura adquirida de alambiques credenciados pelo Ministério da Agricultura, com produção de 4 a 5 mil litros por safra.

A Cavaco foi a primeira cachaça 100% produzida no Distrito Federal. O

alambique fica na região de Sobradinho dos Melos. Possui as versões envelhecidas em inox, amburana, jequitibá e carvalho por, no mínimo, um ano. A produção é de 30 a 40 mil litros por safra. A cachaça Sete Cancelas-Ouro 500, a segunda lançada pela Ararauna Cachaçaria, surgiu em 2019, cuja precursora é a Meia-Noite, eleita entre as 250 melhores cachaças do Brasil. Já a Casal Cachaceiros nasceu de um projeto de amor entre marido e mulher e é armazenada em barril de carvalho americano e europeu.

Brasília representa o terceiro maior polo de venda de cachaças on-line e está em terceiro e quarto lugar de consumo, tornando-se um mercado promissor. A bebida ainda tem um consumo caseiro, mas Brasília já pode ser considerada uma terra de cachaça boa, feita artesanalmente, seguindo todos os padrões de qualidade instituídos pelo ministério e pela legislação.

Para o produtor Elio Gregório, dono da marca Sara Cura e sócio da Sete Cancelas, a cachaça de Brasília tem se tornado uma excelência em termos de produção e reconhecimento pela qualidade. “As pessoas pagam em média de R\$ 15 a R\$ 20 por uma dose e R\$ 60 a R\$ 250 pela garrafa, porque é um produto especial”, ressalta. De acordo com Gregório, os produtores do DF tem um projeto para criar a rota turística da cachaça de Brasília, com o objetivo de incrementar a economia da cidade.

O reconhecimento são as premiações que essas cachaças ganharam e o destaque que vêm alcançando ao longo dos anos. Brasília tem cachaças premiadas em concursos mundiais. A Sara Cura levou três prêmios no Festival Mundial de Bruxelas (2018/2019/2022).

Os produtores já trabalham novos

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A Press - Arquivo Pessoal



A Sara Cura foi a primeira registrada na capital e recebeu diversos prêmios

projetos para divulgar a cachaça no DF. O responsável pela Sete Cancelas e da Parlamento, Carlos Magnum Nunes destaca que a criação de uma rota da cachaça no DF vai fomentar o turismo rural da cidade. “Temos aquelas pessoas que apreciam a bebida, conhecem e entendem o que estão bebendo, um nicho da população que efetivamente são cachaceiros, verdadeiros apreciadores e colecionadores, gostam da bebida de qualidade e fazem um consumo consciente do destilado que é o nosso ouro líquido brasileiro”, afirma.

Vicente Bastos, integrante da diretoria executiva do Instituto Brasileiro da

Cachaça (Ibrac) destaca que de acordo com levantamento do Ministério da Agricultura, a produção nacional da cachaça tem crescimento expressivo e vive um momento de dinamismo. Com Brasília não é diferente. A cidade, mesmo não possuindo vocação agrícola expressiva, possui um mercado substantivo e desponta pela presença de público e pela quantidade de bares e restaurantes. “Sem dúvida, a capital tende a expandir nesse mercado, os produtores locais apresentam produtos de excelente qualidade e estão em posição privilegiada pela rotatividade e movimentação”, avalia Vicente.

Matéria-prima

A produção da cachaça tem início na plantação e na colheita da cana-de-açúcar, que é cortada e moída. O caldo passa pela decantação, para separar as impurezas. O que pode ser aproveitado segue para a etapa de diluição, para diminuir o teor de açúcar. Na fermentação, o açúcar é transformado em álcool. Depois disso, o produto passa pela etapa de destilação, feita em um alambique, e é armazenado em barris de carvalho.

O envelhecimento da bebida é uma prática que agrega cores, sabores e aromas diferenciados. São utilizados barris de madeiras nativas, que possibilitam a modulação e caracterização da cachaça envelhecida, permitindo blends (misturas) de duas ou mais espécies para aumentar a complexidade aromática da bebida.

Degustação

Servidora pública, a somelier de cachaça Andréia de Oliveira Gerk afirma que Brasília tem a melhor cachaça. Autora do livro *200 Anos 200 Cachaças* ela ressalta que a cachaça é um dos produtos mais tradicionais da nossa cultura. Com um grupo de amigas ela produziu o blend A Perfeitinha, com um lote de 240 unidades apenas para o grupo degustar a preciosidade.

Alfredo Granjeiro Neto, empresário e também apreciador de cachaças diz que conhece todas as marcas produzidas no DF e relembra que a cerca de 10 anos trocou o uísque pela cachacinha, pois “temos cachaça de grande qualidade produzidas no nosso quadradinho que merecem o nosso prestígio”.

No Lago Norte, a bebida é envelhecida em barris de carvalho francês

