

CB.AGRO

# Cachaça de alambique terá selo

Associação das produtoras de cachaça de alambique pretende lançar o selo de qualidade e origem no próximo ano

» CAETANO YAMAMOTO

O presidente da Associação Nacional da Cachaça de Alambique (Anpaq), Sérgio Maciel, foi o convidado da edição de ontem do programa CB.Agro — uma parceria do Correio com a TV Brasília. Em entrevista aos jornalistas Carlos Alexandre de Souza e Ana Maria Campos, ele falou, entre outros assuntos, da criação do selo para garantir autenticidade e origem da cachaça de alambique, e do impacto do escândalo do metanol no fornecimento da bebida.

Maciel contou que a Anpaq já trabalha na criação deste selo há muitos anos, mas era preciso adotar medidas como aumentar a rastreabilidade e a segurança. “Nossa missão sempre foi defender a produção de cachaças de origem, sofisticadas, que tragam história e brasilidade — e garantir que o consumidor reconheça essa qualidade na prateleira, em bares, restaurantes ou eventos. Agora, mais do que nunca, é hora de agir. Já estamos preparados para lançar um selo que dará ao consumidor a segurança de saber o que está comprando e, mais do que isso, conhecer a história e a origem de cada produto”, disse.

### Diferenças

Ele explicou que a diferença da cachaça de alambique das outras está na forma de produção, definida pela portaria 539 de 2022 do Ministério da Agricultura. “A cachaça de alambique tem que ser produzida no alambique de cobre e exige uma forma de preparação. Na cachaça de alambique, a gente separa cabeça, coração e cauda.

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Embora reconheça a gravidade do episódio de adulteração das bebidas, o produtor afirma que é difícil falsificar a cachaça de alambique

E essa separação traz um produto diferente da cachaça produzida na coluna (industrial), que é uma produção contínua e não separa essas porções da cachaça”, frisou.

Maciel é contra a rivalidade dos diferentes tipos de cachaças. “A cachaça é um produto histórico, cultural e imaterial do Brasil. É um patrimônio e a gente preza pela cachaça. Nós estamos num nicho diferente de cachaça de alambique,

mas os dois produtos podem ter qualidade”, ele afirma.

Nos planos da Anpaq quanto à expansão de seu produto, o setor que exige maior atenção, segundo o produtor, é o turismo, que auxilia, principalmente, o pequeno produtor, que tem pouca estrutura e pouca quantidade de cachaça produzida, tendo que agregar o valor do seu destilado para sobreviver.

### Metanol

Apesar da gravidade dos episódios recentes, envolvendo a adulteração de bebidas destiladas, a cachaça de alambique é mais difícil de falsificar. “Existem vários fatores. Por exemplo, a menor demanda, eu tenho muito mais proximidade do meu consumidor final, no máximo vai ter um distribuidor que eu conheço ou que o meu cliente

final conhece, que vai distribuir o meu produto. Então, isso diminui muito o interesse do falsificador de trabalhar com um produto de cachaça de alambique.”, ele completa. Ele lembrou ainda que o tema não é novo e que a Anpaq vinha preparando um movimento nacional, reunindo produtores de todo o país, com o objetivo de valorizar a qualidade e a confiabilidade das cachaças de alambique.

O presidente da Anpaq ressaltou que a cachaça obrigatoriamente tem que ser produzida com cana de açúcar. “O povo brasileiro tem que entender que a cachaça é o nosso produto. Não existe cachaça produzida em outro país. Se for produzido em outro país, pode ser chamado de aguardente, que é um produto produzido da mesma maneira que a cachaça, mas não é cachaça.”, ele frisa. “A cachaça é o produto mais consumido, é o destilado mais consumido do Brasil, é o terceiro maior consumo do mundo. Está atrás do Sogu, que é da China e da vodca.”, completa.

No que diz respeito à reforma tributária, o produtor espera que possa ser resolvida de forma amena e que estejam juntos com a cachaça industrial, para que possa haver uma diferenciação entre os dois produtos.

“Aqui em Brasília existe a câmara técnica da cachaça que eu participo, só que lá participam todos os produtores de cachaça, tanto a cachaça industrial que é de coluna, quanto a cachaça de alambique. Já a cerveja tem uma câmara técnica só para cerveja artesanal.”, argumenta.

### Na taça

Para surpresa de muitos, Maciel condenou o jeito como tradicionalmente o brasileiro bebe a cachaça, no copinho. “Tudo bem usar o shot, porque é o que todo mundo faz a vida inteira. Mas eu quando eu vejo uma pessoa colocar a cachaça daquele jeito, jogando de vez, na boca, eu até sinto arrepios”, comentou, ao sugerir que a maneira correta de apreciar a bebida é degustando em uma taça, como se faz com o vinho.

\*Estagiário sob a supervisão de Edla Lula

Ministério da Cultura apresenta

CASACOR

BRASÍLIA  
CASA DO CANDANGO

13.8  
-12.10.25  
SGAS 603 SUL

SEMEAR SONHOS

"Este projeto foi/é realizado com recursos da Lei de Incentivo à Cultura do Distrito Federal."