



Um dos objetivos do festival é celebrar a riqueza e a tradição dos pequenos e grandes alambiques do país

Sabor e cultura que unem gerações

Com mais de 90 expositores e 600 rótulos de todo o país, a terceira edição do Festival da Cachaça oferece degustações, oficinas de coquetelaria e shows gratuitos até amanhã



Sexóloga de formação, a produtora Ana Cristina, comanda a cachaça Terra do Zebu



A idealizadora, Leidilaine Oliveira, destaca a nova percepção e a valorização da cachaça



Aos 29 anos, Francisco Chaves representa a nona geração à frente da Cachaça Século XVIII

» CARLOS SILVA

O brinde à tradição brasileira está de volta com a terceira edição do Festival da Cachaça de Brasília. Entre aromas amadeirados, rótulos artesanais e música brasileira ao vivo, o estacionamento da Arena Mané Garrincha se transforma, até amanhã, em um grande ponto de encontro para produtores, apreciadores e curiosos interessados em mergulhar no universo de uma das bebidas mais emblemáticas do país.

Nesta edição, serão mais de 90 expositores vindos de 15 estados brasileiros, apresentando mais de 600 rótulos. O público poderá conhecer desde produções artesanais de pequenos alambiques até marcas já consolidadas nacionalmente, explorando sabores, processos de envelhecimento e diferentes técnicas de produção que ajudam a transformar a cachaça em um produto cada vez mais valorizado dentro e fora do Brasil.

Segundo a idealizadora, Leidilaine Oliveira, a união entre produtores, instituições e órgãos públicos ajuda a ampliar o reconhecimento nacional e internacional da bebida. "Ainda existe muito preconceito, mas trazer eventos como esse para dentro das grandes capitais ajuda a melhorar a visibilidade que a cachaça precisa ter", afirma. A expectativa da organização é receber mais de 10 mil pessoas.

Para Leidilaine, o festival também tem papel importante na mudança da percepção em torno da bebida, historicamente associada a estigmas. A organizadora compara o atual momento da cachaça à transformação vivida pelo vinho décadas atrás. "A cachaça vem passando por uma metamorfose. Hoje, o festival, trazendo produtores do Brasil inteiro, mostra a força que esse produto tem no mercado", destaca.

Tradição

Entre os expositores, a produtora Ana Cristina Correia Machado, da cachaça Terra do Zebu, chama atenção pela trajetória incomum: sexóloga de formação, ela decidiu mergulhar no universo dos alambiques após anos de proximidade afetiva com a bebida impulsionada pelo avô. Segundo a produtora, o mercado brasileiro vive um momento de transformação. "As pessoas estão aprendendo a apreciar e a diferenciar uma cachaça de qualidade. O mercado de fora vem crescendo também", diz.

Fotos: Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Com entrada gratuita e classificação livre, o consumo de bebidas é restrito a maiores de 18 anos

Também marca presença no evento a cachaça Século XVIII, produzida em Coronel Xavier Chaves (MG). Aos 29 anos, Francisco Chaves representa a nona geração da família à frente do alambique, considerado por ele o mais antigo do Brasil ainda em atividade. Hoje, a produção segue sob os cuidados do avô, Rubens Rezen de Chaves, de 93 anos, que ainda acompanha diariamente a qualidade da bebida. "Todo dia ele vai lá tomar a dose terapêutica e me dar o veredito sobre a produção", conta.

Produtor da cachaça Remedin, João Chaves também é um dos sócios do Esquina da Cachaça, espaço cultural e gastronômico que será inaugurado na Asa Norte com cursos, oficinas e um bar especializado exclusivamente em drinques à base de cachaça. Para João, a popularização da bebida passa também pela educação do consumidor sobre qualidade e modos de consumo. "A gente quer mostrar que não existe jeito errado de consumir cachaça. O errado é não consumir", brinca.

Paladar

Moradora da Asa Norte, Katia Freitas, 44, decidiu prestigiar o evento após receber o convite de amigos expositores. Segundo Katia, a

bebida faz parte da rotina dela, dividindo espaço com os vinhos em casa. Durante a visita, um dos destaques foi um licor de jambu, que chamou atenção pela suavidade. "É incrível ver um evento dessa magnitude acontecendo na capital para fortalecer os produtores e estimular o consumo responsável", afirma.

As turistas pernambucanas Viviane Nascimento, 45, e Adriana Mendes, 39, aproveitaram a passagem por Brasília para conhecer o festival. As duas vieram do Recife para participar de um curso na capital federal e decidiram incluir o evento no roteiro da viagem. Encantadas com a estrutura e a movimentação da feira, elas destacaram a diversidade de rótulos e o clima receptivo do público.

"A gente está encantada com o movimento, com a variedade e com as pessoas superempolgadas. Está sendo uma experiência muito interessante", afirmou Viviane. Segundo Adriana, o festival também chama atenção por reunir atrações além da degustação. "Tem produto para todo gosto, desde os mais fortes até opções mais suaves e docinhas. Vale a pena conhecer", comentou Adriana.

A entrada é gratuita e a classificação é livre. O consumo de bebidas alcoólicas será permitido apenas para maiores de 18 anos.



Moradora da Asa Norte, Katia Freitas provou uma novidade: cachaça de jambu



As turistas Viviane e Adriana, de Recife, incluíram o festival no roteiro