

BRASIL PROXIMO

Abril 2014

A PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL

12

A produção
de Cachaça
Artesanal

A agroindústria
de cachaça no Brasil,
características gerais

A agroindústria
de cachaça artesanal
e suas limitações

A produção de cachaça
na Região Centro Paulista

Projeto de capacitação
de pequenos produtores
de cachaça do Estado
de São Paulo

A participação do
Projeto Centro Paulista



A AGROINDÚSTRIA DE CACHAÇA NO BRASIL, CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ricardo Augusto Bonotto Barboza

O Decreto Federal n. 2.314, de 04 de setembro de 1997, define a aguardente de cana como uma bebida com graduação alcoólica de 38 a 54% v/v, a 20°C. É obtida do destilado alcoólico simples de cana de açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana, podendo ser adicionada de açúcares até 6,0 gramas por litro, expresso em sacarose. Posteriormente, por meio do Decreto n. 4.072 de 2002, acachaça foi definida como sendo aguardente de cana com graduação alcoólica entre 38 e 48% v/v e produzida exclusivamente no território brasileiro.

As transformações ocorridas no setor nos últimos anos com vistas ao aumento da qualidade do produto vêm ampliando o seu consumo e consolidando, assim, o fim do preconceito que por tanto tempo persistiu sobre a bebida. A coroação dos esforços em prol do desenvolvimento do setor ocorreu em 21 de dezembro de 2001, quando foi sancionado o Decreto n. 4.062, definindo a expressão “cachaça” como vocábulo de origem exclusivamente brasileira. Essa iniciativa do governo brasileiro, além de conferir à bebida o status de patrimônio cultural do país, foi uma resposta aos Estados Unidos que incluíram a cachaça na mesma categoria do rum, prejudicando, com isso, a inserção da cachaça no maior mercado consumidor do mundo.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE), no ano de 2012 o Brasil produziu aproximadamente 1,5 bilhão de litros de cachaça, destacando a bebida, como a segunda mais vendida no país, perdendo apenas para a cerveja. Embora a produção seja quase totalmente consumida no mercado nacional, as exportações vêm crescendo, a ponto de torná-la o terceiro destilado mais consumido no mundo, atrás apenas do soju coreano e da vodka russa.

Apesar de estar ganhando espaços significativos no mercado externo, o Brasil exporta anualmente, segundo dados do Ministério de Desenvolvimento da Indústria e Comércio (MDIC), apenas 0,8% da cachaça aqui produzida, correspondentes a cerca de 11 milhões de litros. A Alemanha é o principal país importador, com aproximadamente 3 milhões de litros. Predominam duas formas de produção de cachaça no Brasil, a primeira é a produção em larga escala com colunas de destilação e com sofisticados recursos de análises laboratoriais, geralmente organizados por grandes grupos e a segunda é a produção de alambique, mais artesanal e geralmente desenvolvida por pequenos produtores, de base familiar e com recursos mais modestos. A produção nacional da cachaça de alambique é de aproximadamente 500 milhões de litros, contra 1 bilhão de litros da produção industrial.

A AGROINDÚSTRIA DE CACHAÇA ARTESANAL E SUAS LIMITAÇÕES

De acordo com a definição do Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa do Estado de São Paulo (SEBRAESP), os produtores denominados “artesanais” são micro e pequenos produtores que destilam a cachaça em alambiques.

Tendo em vista o contexto atual tanto do mercado nacional como do internacional, cada vez mais competitivo e marcado por tendências voltadas para a qualidade e segurança alimentar, o sucesso do pequeno e médio empreendimento do setor tende a ficar mais dependente de sua capacidade de associação e cooperação. A maior articulação entre os agentes de cadeia numa base territorial tem se mostrado como uma estratégia viável ao desenvolvimento da produção de base familiar, proporcionando a obtenção de escala e a possibilidade de adequação às exigências de qualidade e segurança, além da criação coletiva de marcas regionais com atributos específicos relacionados ao território local.

Ao analisar este cenário competitivo da indústria de cachaça de alambique, é preciso identificar os principais aspectos positivos, que envolvem as oportunidades existentes localizadas no ambiente que envolve a cadeia produtiva, interagindo ou influenciando direta ou indiretamente de alguma forma em sua atividade. No caso da cachaça de qualidade, as oportunidades que se abrem têm muito a ver com a superação do preconceito histórico contra a bebida. Hoje, a realidade é que a cachaça ganhou “status” de destilado de categoria, através do desenvolvimento de técnicas

que permitem um maior refino da bebida e, conseqüentemente, um maior valor agregado ao produto.

O segmento produtivo da cachaça “artesanal” é composto por produtores distribuídos em dois grupos: o das empresas regularizadas e o das informais. Essas últimas caracterizam-se por serem desarticuladas e sem regras de convivência com a concorrência. Sendo assim, partem para a competição predatória, não se preocupando com a qualidade do produto produzido e vendendo muitas vezes até por preços abaixo do custo de produção. Outra característica do segmento são os diversos obstáculos enfrentados pelos pequenos produtores de cachaça para a comercialização de seu produto, destacando-se os seguintes:

- concorrência entre os próprios micro e pequenos fabricantes;
- dificuldade em atingir mercados mais distantes das regiões produtoras;
- baixa presença de relação positiva com organizações de apoio à capacitação tecnológica e gerencial;
- pouco investimento no desenvolvimento de novas tecnologias de produção;
- falta de padronização e de critérios de qualidade;
- inexistência de pesquisa de mercado para componentes e hábitos do consumidor interno e externo;
- falta de conhecimento sobre legislação específica para bebidas alcoólicas no mercado nacional;
- falta de uma logística eficiente;
- precariedade na apresentação do produto (design de embalagens e rótulo).

Também o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana - PBDAC, realizou uma pesquisa para avaliar o mercado da cachaça de "Alambique", cujos resultados apontaram alguns pontos desfavoráveis a seguir relacionados.

- Inexistência de padrão de qualidade – O não cumprimento à legislação e a falta de controle técnico-administrativo resultam em produto de baixa qualidade;
- Falta de informação – A falta de dados concretos sobre a atividade de produção e a sua posterior comercialização dificultam desenvolvimento setorial;
- Pouco desenvolvimento tecnológico – Escassez de centros de pesquisa, e a falta de e investimentos em novos

produtos e em melhorias do processo;

- Informalidade – O grande número de pequenos produtores sem qualquer tipo de orientação e a falta de estrutura acaba refletindo na qualidade do produto;
- Preconceito com o produto – A imagem da cachaça, historicamente desvalorizada, vem lutando para conseguir o seu real valor no mercado.

Em síntese constata-se que o setor de produção de cachaça de alambique no Brasil é um setor incipiente e ávido por novas agregações tecnológicas, mas também é um segmento muito carente e com enormes barreiras estruturais à absorção de novas técnicas e tecnologias.

A PRODUÇÃO DE CACHAÇA NA REGIÃO CENTRO PAULISTA

A produção de cachaça artesanal na região centro paulista caracteriza-se pela existência de dois grupos de produtores: o primeiro e maior grupo refere-se aos produtores que vendem o seu produto "a granel" para grandes destilarias principalmente para a empresa Pirassununga 51, maior exportadora de cachaça do mundo. A produção deste grupo caracteriza-se por uma cachaça de baixa qualidade e conseqüentemente um baixo valor agregado, situado em torno de R\$ 0,50 por litro, segundo a Cooperativa dos Produtores de Cana, Aguardente, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo (COPACESP).

O segundo grupo de produtores é caracterizado por empreendedores rurais que desenvolvem a sua marca e vendem os seus produtos no varejo, focando a qualidade do produto e alcançando um maior valor agregado.

Esse grupo tem como característica também a diversificação da produção, comercializando não só as cachaças envelhecidas e não envelhecidas como também outros tipos de aguardente e em alguns casos outros produtos como, por exemplo, a rapadura.

Outra característica da produção de cachaça artesanal na região centro paulista é a falta de regularidade na produção. A sazonalidade é decorrente da monocultura da produção de cana de açúcar dominante no centro paulista, sendo que a maioria dos produtores possuem também contratos de venda de cana com as usinas e dependendo do preço pago por tonelada os pequenos produtores preferem deixar de produzir a cachaça para venderem às usinas, como ocorreu na safra de 2012. Este fato contribuiu e muito para que não existam muitos produtores



PROJETO DE CAPACITAÇÃO DE PEQUENOS PRODUTORES DE CACHAÇA DO ESTADO DE SÃO PAULO

Ricardo Augusto
Bonotto Barboza

No ano de 2004, várias entidades representantes do setor Agroindustrial da Região Centro Paulista uniram-se ao Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara para a criação de um projeto de capacitação e treinamento de produtores de Cachaça. Essas instituições, representadas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Araraquara (Sistema FAESP/SENAR), Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa do Estado de São Paulo (SEBRAE-SP), Sindicato Rural de Araraquara e Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Município de Araraquara, propuseram e realizaram o "Concurso Paulista de Cachaça de Alambique".

A primeira edição do Concurso Paulista de Cachaça de Alambique aconteceu no mês de abril de 2004 dentro da Feira de Tecnologia, Produtos e Serviços para o pequeno e médio produtor rural (FEPAGRI), que foi realizada no Centro de Eventos de Araraquara e Região (CEAR). Na ocasião participaram aproximadamente 50 produtores de todo o Estado de São Paulo, que tiveram as suas cachaças, envelhecidas e não envelhecidas, sensorialmente analisadas e comparadas.

Com o sucesso obtido na primeira edição do evento, foi definida, em 2006, a continuidade dessa atividade de extensão, sendo ainda incorporado ao concurso um curso de capacitação sobre Produção, Controle de Qualidade e Aspectos Mercadológicos de Cachaça do qual os produtores inscritos no concurso eram obrigados a participar. Os produtores inscritos no concurso só

receberiam os resultados das análises e os prêmios de primeiras colocadas apenas após a sua participação no curso. Esse curso foi estruturado com o seguinte conteúdo programático:

- Fermentação do caldo de cana;
- Destilação da cachaça;
- Envelhecimento da cachaça;
- Aspectos Sensoriais e qualidade da cachaça;
- Aspectos mercadológicos.

Para a realização dos ciclos de capacitação, outras universidades foram convidadas a participar: Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da UNESP/Jaboticabal, o Instituto de Química da Universidade de São Paulo USP/São Carlos, a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ/USP), além de professores e pós-graduandos do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara. Destaca-se a parceria neste evento com a Strathclyde University de Glasgow por meio da participação do Prof. Dr. John Raymond Piggott, um dos maiores estudiosos de Whisky do mundo e responsável pelo desenvolvimento de um tópico no curso, comparando a produção do Whisky com a da cachaça.

O projeto ainda gerou vários outros resultados, cabendo entre eles destacar a formação de um grupo de produtores de cachaça da Região de Araraquara, formalizado durante o evento no ano de 2007; atividades de consultoria realizadas por alunos da pós-graduação em Alimentos e Nutrição da UNESP/Araraquara com micro e pequenos produtores de cachaça, financiadas

pelo edital de Pesquisa, Ensino, Desenvolvimento, Conhecimento, Extensão e Aplicação de Tecnologias (Edital SEBRAETec) do SEBRAESP; a formalização do cadastramento da Fundação para o Desenvolvimento das Ciências Farmacêuticas (FUNDECIF) da Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara para a captação de recursos no edital SEBRAETec, objetivando o financiamento de futuras consultorias tecnológicas; várias publicações em revistas e anais tais como o Encontro Nacional de Analistas de Alimentos (ENAAL), o Simpósio

Latino Americano de Ciências de Alimentos (SLACA), o Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverage e a Revista Alimentos e Nutrição do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara. Com a construção do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Qualidade da Cachaça o projeto pretende, com a junção das atividades já consolidadas e outras incipientes, formar um grande projeto de extensão universitária, objetivando principalmente a transferência de tecnologia para o setor empresarial.



A AGROINDÚSTRIA DE CACHAÇA ARTESANAL E SUAS LIMITAÇÕES

É nesse contexto que vem se inserindo e participando a equipe do Projeto Centro Paulista, vinculado ao Programa Brasil Próximo. Por meio de uma parceria, ainda que informal, estabelecida entre a equipe do Projeto Centro Paulista e o Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, vinculado ao Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Unesp de Araraquara. A equipe do Projeto Centro Paulista vem atuando na perspectiva de contribuir com o

Centro da Cachaça para dar uma maior visibilidade às atividades deste centro, buscando, com isso, criar condições e ambientes facilitadores para o empreendedorismo nesse segmento produtivo e para o, mesmo que eventual, fortalecimento dos alambiques e produtores artesanais existentes. São iniciativas que têm o potencial de apoiar e estimular o desenvolvimento local, sobretudo com base no empoderamento das pequenas unidades de negócio.

Programa “Brasil Próximo” cinco regiões italianas para o desenvolvimento local integrado no Brasil.

Rede de instrumentos e apoio ao desenvolvimento local e às micro e pequenas empresas na região centro paulista.

Realização

Observatório do desenvolvimento local no Centro Paulista
Rua Voluntários da Pátria, 1309 | Fone: (16) 3301 - 7126
<http://www.brasilproximocentropaulist.com.br>

Coordenação Técnica

Coordenadora Prof^a. Dr^a. Helena Carvalho De Lorenzo (UNIARA)
Prof. Dr. Sérgio Azevedo Fonseca (UNESP Araraquara)
Prof^a. Dr^a. Wanda Machado Hoffmann (UFSCar)
Prof. Eduardo Rois Morales Alves (UNIARA)
Pesq. Dr. Ricardo Bonotto (UNESP Araraquara)

Secretaria Executiva

Presidente Newton Cainelli
Prefeitura Municipal de Araraquara
1º Vice-Presidente Marcos Martinelli
Prefeitura Municipal de São Carlos
2º Vice-Presidente Carlos De Lucca
Prefeitura Municipal de Rio Claro

Agentes do desenvolvimento local

Lucas José Campanha - Município de Araraquara
Larissa Palacio - Município de Jaú e Gavião Peixoto
Fernando Amorim Rosa - Município de Rio Claro
Natalia Luiza Sartorelli - Municípios de Descalvado e São Carlos
Ricardo Gama - Municípios de Itirapina e Ribeirão Bonito

Pubblicazione realizzata a cura di

Segretariato Operativo Brasil Proximo,
Sviluppumbria Spa

Progetto Comodo, Comunicare Moltiplica Doveri
direzione artistica Marco Tortoioli Ricci
impaginazione Giuliano Chimenti