



■ CONCURSO DA CACHAÇA

Bendita seja ela, que faz parte da cultura social e econômica do país

Será no dia 13 de setembro o Encontro da Cadeia Produtiva de Cachaça e a premiação do Concurso de Qualidade da Cachaça. O evento ocorrerá no Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara.

Organizado pelo Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (FAESP) e Sindicato Rural de Araraquara, o Concurso da Cachaça como já ficou rotulado, promete superar a expectativa e ser melhor que os promovidos nos seus dez anos de existência.

Além de divulgar a cachaça para o público consumidor, o nosso objetivo sempre foi ajudar o produtor a melhorar a qualidade da bebida. Essa é a contribuição do nosso sindicato, do SENAR e da UNESP

Nicolau de Souza Freitas

O evento tem o intuito de promover o encontro de produtores de cachaça e discutir a produção de aguardente de cana com qualidade, abordando aspectos técnicos como: fermentação, destilação e envelhecimento da cachaça e aspectos gerenciais como empreendedorismo e legalização da produção, além de apresentar ao público, as últimas pesquisas e processos técnicos desenvolvidos na Universidade.



Pelo menos 80 cachaças diferentes entraram na disputa neste ano, o que demonstra o interesse do produtor em participar, ter a bebida reconhecida como de alto padrão e torná-la como fonte de renda e premiando a nossa economia, pois a grande maioria busca o mercado internacional

Ao final do evento será feita a cerimônia de premiação do Concurso Nacional de Cachaça de Alambique, sendo que neste ano, foram analisadas cerca de 80 cachaças diferentes de quatro estados: São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio de Janeiro.

A análise sensorial para a premiação do concurso foi feita direto com o público consumidor durante o II Circuito de Degustação de Cachaça, que consiste em um roteiro a diversos bares e restaurantes do município em que os provadores degustam as amostras de cachaça e declaram notas com relação à impressão global da bebida.

As cachaças que apresentarem maiores médias de aceitação serão as campeãs de cada categoria: Envelhecida, não envelhecida e descansada. Além disso, como iniciativa à

legalização da produção e comercialização da cachaça, em 2013 foi criada uma categoria que elege a garrafa mais bonita de cada categoria. No entanto, somente as cachaças devidamente legalizadas participaram automaticamente dessa categoria. Toda a avaliação sensorial foi realizada pelos pesquisadores do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça sob supervisão do Prof. Dr. João Bosco Faria, coordenador do projeto.



Sindicato Rural de Araraquara e UNESP 10 anos de uma parceria de sucesso

Dez anos já se passaram. Durante este espaço de tempo, o nosso Concurso da Cachaça, organizado pela UNESP e apoiado pelo Sindicato Rural e SENAR-SP, se afirmou e se tornou um grande negócio, estimulando pesquisadores e produtores que passaram a colocar no mercado, uma bebida que hoje está presente em todas as partes do mundo como “produto de luxo”.

No ano de 2014, o Sindicato Rural de Araraquara e a Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP comemoram 10 anos de uma parceria bem sucedida. A parceria que se iniciou no ano de 2004 durante a realização da Feira do Pequeno Agricultor (FEPAGRI) com a primeira edição do Concurso Paulista de Cachaça de Alambique e o Encontro da Cadeia Produtiva da Cachaça, avançou e consolidou-se. No total, mais de 500 produtores



Nicolau de Souza Freitas entrega o prêmio para o vencedor do Concurso da Cachaça em 2009

de cachaça do Estado de São Paulo foram capacitados por meio da parceria, sendo que aproximadamente 800 amostras de cachaça foram analisadas durante este período.

É inegável a importância do evento para a nossa região, tendo em vista ser a cana-de-açúcar sua principal cultura ao lado da laranja, contribuindo com o avanço da economia.



Estande do Sindicato Rural de Araraquara durante a FEPAGRI no ano de 2007



Prof. Dr. João Bosco ministrando palestra durante o evento no ano de 2011, no auditório do Centro de Pesquisa da Cachaça/UNESP



Além do projeto de capacitação, como fruto desta parceria, no ano de 2013 começou a ser desenvolvido por técnicos do SENAR/SP em conjunto com pesquisadores da UNESP/Araraquara, projetos técnicos para a criação de novos cursos de capacitação pelo SENAR/SP. Os cursos de capacitação já foram aprovados pelo FAESP/SENAR e devem ser disponibilizados para produtores e demais interessados do Estado de São Paulo ainda no ano de 2014. De início serão ofertados dois cursos, um que aborda os requisitos legais para a produção de cachaça e o outro que aborda sobre o passo a passo da produção de cachaça, sendo que participar do primeiro é pré-requisito para o segundo. De acordo com Elton Koroiva, gestor técnico do SENAR: “o grande objetivo do curso é capacitar o produtor de modo adequado, por isso, o primeiro curso, de requisitos legais, será pré-requisito para o de produção de cachaça. É uma forma de capacitar os produtores antes sobre as legislações vigentes na atividade econômica e só depois habilitarem os mesmos na produção”.

Para complementar o material dos cursos, foram elaboradas as respectivas cartilhas e, no último mês de julho, foi realizado o repasse do conteúdo técnico para formação de novos instrutores do SENAR/SP, sendo que no corpo



Elton Koroiva, Nicolau de Souza Freitas, Mário Porto e Babi Meneghin

técnico foram incluídos vários pesquisadores com pós doutorado e doutorado na área técnica de produção de cachaça com formação na UNESP/Araraquara e ESALQ/USP.

De acordo com a Pesquisadora Doutora da UNESP, Babi Meneghin: “a parceria entre UNESP e SENAR é importante para o desen-

volvimento e o fortalecimento do setor de cachaça artesanal, sendo que a escolha de instrutores com pós graduação em renomadas universidades, corrobora a qualidade do curso que será ofertado pelo SENAR/FAESP”.

SEGUE »



Prêmio entregue por Nicolau de Souza Freitas (presidente do Sindicato Rural), a Haroldo Pereira Machado Junior, produtor da cachaça Lagoa Santa, de Taquaritinga, na categoria Não Envelhecida, no concurso realizado em outubro de 2011



■ COMO SERÁ

IX Encontro da Cadeia Produtiva de Cachaça e X Concurso Nacional de Cachaça de Alambique

O evento realizado em nossa cidade já se transformou em assunto nacional dada a credibilidade que alcançou. Isso se deve aos profissionais que organizam o concurso e o apoio de entidades como UNESP, SENAR e Sindicato Rural.

A cachaça é uma bebida de importância cultural, social e econômica para o Brasil, e está relacionada ao início da colonização do País e à atividade açucareira, que, por ser baseada na mesma matéria-prima da cachaça, forneceu influência necessária para a implantação dos estabelecimentos cachaceiros.

O primeiro registro histórico da cachaça no Brasil aparece apenas em 1620 na Bahia, coincidindo com o rum nas possessões inglesas nas Américas, da *aguardiente de caña* nas espanholas e da *tafia* nas francesas. Ou seja, a cachaça, o rum, a aguardiente de caña e a tafia foram todas criadas a partir dos mesmos subprodutos da produção de açúcar: o melão e as espumas.



No concurso cada participante experimenta quatro tipos de cachaça. Depois, dá a nota num questionário. A cachaça é uma bebida bem elaborada, com teores diferentes e, por isso, tem os preços variados também.

O total de produtores de cachaça em 2011 alcançou no Brasil os 40.000, sendo que apenas cerca de 5.000 (12%) são registrados..

PROGRAMAÇÃO - 13 de Setembro Local: Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP/Araraquara

- 8h - Credenciamento
- 9h - Produção e Controle de Qualidade da Cachaça - Prof. Dr. João Bosco Faria, Coordenador do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça
- 10h30 - Coffee-break*
- 11h - Aspectos ambientais relacionados à produção da cachaça - Jorge Luis Carízia, Gerente da Agência Ambiental da CETESB de Araraquara
- 12h - Brunch*
- 13h - Exportação da cachaça (palestrante a confirmar)
- 14h - Análise Sensorial: Uma ferramenta para o controle da qualidade – Dra. Michelle Boesso Rota, Pesquisadora do Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça
- 15h - Tributação da cachaça – Cecília Paifer, Consultora Sênior da empresa Paifer & Carvalho Sociedade de Advogados
- 16h - Coffee-break*
- 16h30 - Premiação do X Concurso da Qualidade da Cachaça
- 18h - Encerramento e Entrega dos certificados

* Será fornecida a alimentação aos participantes

INFORMAÇÕES ATRAVÉS DO SITE
www.fcfar.unesp.br/portaldacachaça



CURSOS

SETEMBRO/2014

• APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL

01/09/2014 até 03/09/2014

08/09/2014 até 10/09/2014

• APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM TURBO PULVERIZADOR

01/09/2014 até 03/09/2014

09/09/2014 até 11/09/2014

16/09/2014 até 18/09/2014

23/09/2014 até 25/09/2014

• BANANA - INSTALAÇÃO DA LAVOURA

11/09/2014 até 12/09/2014

• BANANA - MANEJO E TRATOS CULTURAIS

24/09/2014 até 26/09/2014

• PROCESSAMENTO ARTESANAL DE PÃES

16/09/2014 até 17/09/2014

• PROCESSAMENTO ARTESANAL DO TOMATE

18/09/2014 até 19/09/2014

• TREINAMENTO

08/09/2014 até 12/09/2014

• TURISMO RURAL - MEIOS DE ALIMENTAÇÃO (MÓDULO VII)

02/09/2014 até 04/09/2014

• TURISMO RURAL - MEIOS DE ALIMENTAÇÃO (MÓDULO VII)

01/09/2014 até 12/09/2014

02/09/2014 até 04/09/2014

• JOVEM AGRICULTOR DO FUTURO (MÓDULO VII)

01/09/2014 até 30/09/2014

• RÉDEAS

22/09/2014 até 26/09/2014

REALIZAÇÕES:

Coordenador SENAR/SP Araraquara:
Mário Roberto Porto

