

Agromercado

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

AJ00452

AGRONÔMICO



DA MATA. Luiz Fernando Derenzi é o idealizador

GILDO LOYOLA

REAL

ESSA É UMA CACHAÇA PURINHA MESMO

A primeira cachaça orgânica do Estado é inspirada na mata

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

■ Atento ao mercado, cada vez mais exigente na qualidade, e também às regras do desenvolvimento sustentável, que, resumidamente, é o desenvolvimento que não esgota os recursos para o futuro, o proprietário da cachaça Da Mata, Luiz Fernando Derenzi Vivácqua, tornou-se o primeiro produtor de cachaça orgânica no Estado.

A propriedade se adequou aos conceitos da produção orgânica, que é isenta de resíduos químicos, e obteve a certificação em 2007. Vendida em supermercados, hotéis bares e restaurantes da Grande Vitória

e do litoral capixaba a cachaça Da Mata já pode ser encontrada também em alguns pontos comerciais de outros Estados e também outros países. A Alemanha é um deles.

A fábrica, que tem capacidade instalada para a produção de 50 mil litros por ano, hoje produz aproximadamente 20 mil litros. O proprietário conta que está fazendo parceria com outros produtores que já tenham a propriedade certificada para o fornecimento de cana, a fim de possibilitar o aumento da produção.

Localizada no sítio Rincão do Serafim, na localidade de São Lourenço, em Santa Teresa, o proprietário da indústria faz questão da presença forte do re-

gionalismo no produto. O nome da cachaça, Da Mata, é uma homenagem à floresta que é mantida intacta no sítio. Na propriedade de 12 alqueires, 70% da área é de mata preservada.

PRODUÇÃO

O envelhecimento da cachaça é feita em barris de jequetibá, considerada madeira neutra que não altera o sabor nem a cor da cachaça. Apenas 5% da produção é envelhecida em barris de carvalho para atender aos pedidos dos consumidores que preferem a cachaça de tom avermelhado e sabor mais forte. O produto é engarrafado depois de permanecer dois anos nos barris.

Da fábrica saem três tipos de

cachaça. A envelhecida com 48% de volume; a luar, com 44% de volume; e a prata, com 40% de volume, que é envelhecida através de oxigenação. A prata “briga bem com a vodca”.

Na produção, um cuidado especial com a saúde dos consumidores: o equipamento é de aço inoxidável e não de cobre, como na maioria das fábricas. O cobre, explica, cataliza os componentes químicos que melhoram o sabor da cachaça. Mas a Da Mata, garante o proprietário não incorpora o dióxido de cobre, que é um componente químico que prejudica o fígado e faz mal à saúde das pessoas.

Com a atual produção, Vi-

vácqua reserva 30% para o mercado internacional. A filha que mora na Alemanha está se encarregando de fazer o contato com os restaurantes para apresentar a cachaça e também se responsabiliza pelas vendas. Para seguir os caminhos corretos da exportação, Da Mata está no programa do Sebrae, que trabalha a internacionalização de 100 empresas capixabas.

No rótulo das embalagens, a imagem do beija-flor, pássaro que é o símbolo da cidade serrana. E para completar o culto ao regionalismo, no material de divulga-

ção, a garrafa de cachaça está ao lado de uma panela de barro, cheia da tradicional moqueca capixaba. A forte ligação do produto ao regionalismo, se por um lado agradou ao produtor, por outro dificultou a comercialização.

“Encontramos uma certa resistência por parte de alguns estabelecimentos que não demonstravam in-

teresse em comprar um produto fabricado no Espírito Santo. Mas insistimos e estamos vencendo essa resistência”, conta Vivácqua.



“A boa cachaça é como político. Tem que ser forte e transparente”

FERNANDO PAÇOCA POETA E APRECIADOR DA BEBIDA

AGENDA

■ Inseminação em Bovinos

DATA: 27 A 31 DE JULHO

LOCAL: ESCRITÓRIO DO INCAPER, EM LINHARES

TEL: (27) 3371.1507

■ Curso de Inseminação Artificial

DATA: 27 A 31 DE JULHO

LOCAL: FAZENDA EXPERIMENTAL DE PACOTUBA, EM CACHOEIRO

TEL: (28) 3522.1275/0034

■ Curso de Processamento de Mandioca

DATA: 30 DE JULHO A 02 DE AGOSTO

LOCAL: UNIDADE DIDÁTICA DO INCAPER, EM SÃO MATEUS

TEL: (27) 3773.5276

■ 7º Encontro de Fiscalização e Seminário sobre Agrotóxicos

DATA: 20 A 24 JULHO

LOCAL: CENTRO DE CONVENÇÕES DE VITÓRIA

TEL: (27) 3132-1535

■ Dia de Campo sobre Café Conilon

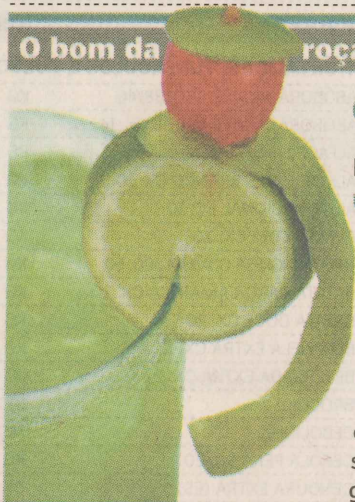
DATA: 23 DE JULHO

LOCAL: COMUNIDADE DE CÓRREGO DA AREIA - CASTELO

TEL: (28) 3542 6333

OUTROS EVENTOS NO ENDEREÇO: WWW.INCAPER.ES.GOV.BR

O bom da roça



CAIPIRINHA DE LIMÃO

Ingredientes:

- 1 limão
- 2 colheres de chá de açúcar
- 4 cubos de gelo moído
- 50 ml de cachaça

Preparo:

■ Corte o limão em oito partes. Coloque o limão e o açúcar em um copo e amasse bem para liberar o suco e o óleo do limão. Adicione o gelo e a cachaça. Misture bem e sirva.

CAIPIRINHA DE KIWI

Ingredientes:

- 1 kiwi
- 2 colheres de chá de açúcar
- 4 cubos de gelo moído
- 50 ml de cachaça

Preparo:

■ Corte o kiwi e coloque-o em um copo.
■ Adicione o açúcar e amasse. Adicione gelo e a cachaça.
■ Mexa bem e sirva



Receitas fornecidas por Luiz Fernando - Outras receitas no site: www.damata.com.br

Da fábrica na cidade ao agroturismo

Produtor que é neto de Serafim Derenzi largou tudo para apostar na fazenda “Rincão do Serafim”

■ Em 1992, quando decidiu se aposentar e vender a empresa de pré-moldados que tinha em Vitória, Luiz Fernando Derenzi Vivácqua, começou a concretizar o sonho de produzir cachaça de boa qualidade. Fez os investimentos necessários e dois anos depois, em 1994, começou a produção em pequena escala.

O lugar escolhido para montar o alambique foi a propriedade 12 alqueires, que tem grande área de mata atlântica preservada e que foi adquirida em 1970. O nome da propriedade “Rincão do Serafim” é uma homenagem ao avô de Luiz Fernando, o cons-

trutor de ferrovias, estradas e pontes Serafim Derenzi.

A propriedade está no roteiro de ecoturismo do Estado. Ao lado do alambique foi construído um espaço para os visitantes que querem degustar a bebida no local. Os visitantes, geralmente são hóspedes dos hotéis do município que agendam as visitas. A água utilizada na produção da bebida é de uma das nascentes da propriedade localizada no meio da mata.

“Mesmo quando trabalhava em Vitória, visitava muito a propriedade e queria ampliar a fama da região de boa produtora de cachaça envelhecida”, conta Vivácqua. A produção orgânica, explica foi o caminho encontrado para promover o desenvolvimento sustentável da propriedade. A palha da cana nunca foi queimada, conta orgulhoso.

Cenas rurais



FOTO DO LEITOR:
**AUGUSTO CEZAR
GAIOTI**

O jiló tamanho família, conhecido como “saco de bode”, é de Mimoso do Sul.

Ponto de Vista

ROMÁRIO GAVA FERRÃO
Coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura

Poda de café

■ Estamos encerrando a colheita do café conilon. Estima-se uma produção em torno de 7,5 milhões de sacas. Para garantir em 2010 uma produção superior está na hora de fazer a calagem, a adubação, com base nos resultados da análise de solo e, sobretudo, fazer a poda.

O café conilon é uma planta de perene de crescimento contínuo e deve ser podada todos os anos imediatamente após a colheita. Os ramos verticais devem ser retirados após produzirem de três a quatro colheitas e os horizontais quando ultrapassarem 70% da suas capacidades produtivas.

As pesquisas científicas mostram que o sucesso de uma lavoura está relacionado ao uso correto das diferentes tecnologias, como: definir bem o local de plantio, utilizar a variedade certa e muda de boa qualidade, a irrigação de forma correta e fazer a poda programada de ciclo. A Poda Programada de Ciclo, deve ser realizada imediatamente após a colheita. Ela apresenta as seguintes vantagens em relação a poda tradicional: redução média de 32% de mão-de-obra; maior uniformidade das floradas e da maturação dos frutos; melhoria no manejo de pragas e doenças; aumento superior a 25% na produtividade média e a estabilidade de produção por ciclo da lavoura e, melhora qualidade final do produto.