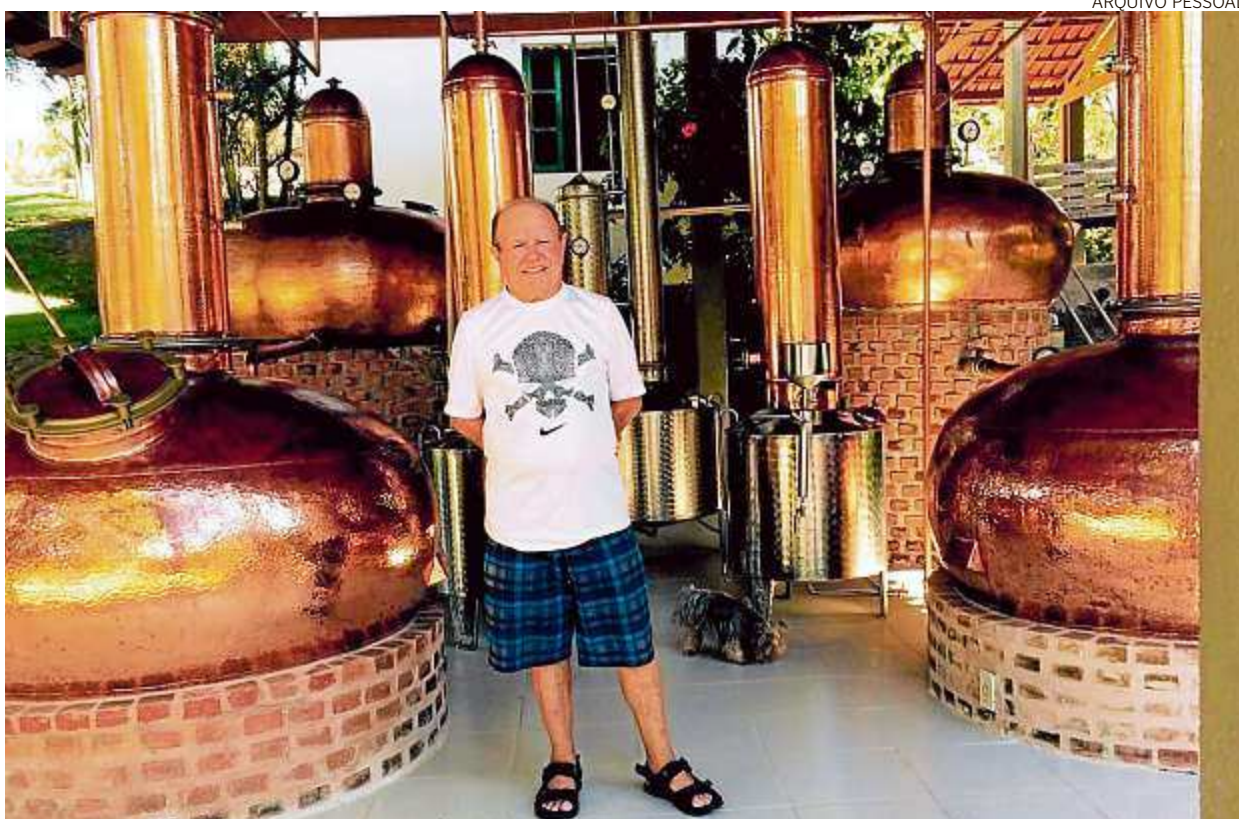


AGRONEGÓCIO



ARQUIVO PESSOAL

Uma das melhores pingas do país é feita em Guarapari. Ademar começou a produzir cachaça como "hobby", em 1994, tendo como finalidade o consumo próprio e de amigos

“Demora tempo para entrar e se consolidar no mercado. Tem que ter um suporte financeiro bom, e procurar divulgar o produto o máximo que puder. No ano passado, apesar da economia em crise, consegui aumento de 35% nas vendas”

—
ADEMAR BELIZARIO, CRIADOR DA CACHAÇA RESERVA DO GERENTE

BEBIDA DE QUALIDADE

Cachaça capixaba cai no gosto do Brasil

Cerca de 80 destilarias produzem 20 milhões de litros no ano e geram 5 mil empregos

▲ PATRIK CAMPOREZ
pmacao@redgazeta.com.br

Aguardente, pinga, branquinha, 'marvada', purinha... Os diversos e criativos nomes dados à cachaça revelam, nas entrelinhas, a paixão do capixaba pela bebida que é um símbolo brasileiro no exterior. Em todo o Estado, o Sindicato Estadual das Indústrias de Bebidas (Sindibebidas) já contabiliza cerca de 80 destilarias, que são responsáveis por uma produção média anual de 20 milhões de litros, e empregam cerca de 5 mil pessoas.

Pelo menos outros 100 alambiques caracterizados como artesanais também estão catalogados. Para aumentar a rentabilidade da bebida, frente ao aumento

do custo decorrente dos aumentos dos impostos praticados em 2014, empresários do ramo estão procurando alternativas, como a busca por certificações e a participação em concursos. Segundo o sindicato, uma cachaça certificada ou premiada consegue ampliar em mais de 30% sua margem de lucro.

E não faltam prêmios para as cachaças capixabas. A "Reserva do Gerente", por exemplo, foi a primeira colocada no festival de degustação realizado pela Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (Findes). Foi eleita também a segunda melhor cachaça do país pela Cúpula da Cachaça de São Paulo. De acordo com o proprietário da empresa, Ademar Belisário, a marca tem apresentado um bom desempenho. "As vendas do ano passado foram su-

PRODUÇÃO

100

Alambiques artesanais
É o número de locais no Estado que produzem cachaça artesanal

periores a 2014 em 35%, e neste ano, apesar de estar no início, estamos indo muito bem", comemora.

Ademar iniciou a produção como "hobby" (passatempo), no ano de 1994, tendo como finalidade o consumo próprio e de amigos. Mais de 20 anos de passarem e, hoje, a destilaria produz cerca de 30 mil litros por ano de cachaça de alta qualidade. É um produto mais caro, que atende público A e B. A versão envelhecida custa R\$ 33 a garrafa.

O diretor do Sindibebi-

das e dono da Cachaça Thimotina, Paulo Soares, afirma que o maior consumidor do produto são os próprios capixabas. "Produzimos cerca de 300 mil litros por ano, que são muito bem recebidos pelos próprios consumidores do Estado", diz. A Thimotina é uma empresa familiar e está no mercado desde 1915. Para agregar valor à cachaça, a destilação é feita em alambique de cobre, que "catalisa importantes reações no processo".

Para verificar se a bebida é de qualidade, o consumidor precisa ver se o produto tem registro no Ministério da Agricultura e Pecuária, alerta Paulo. "Esse registro atesta a boa procedência da cachaça". Em todo o país, existem cerca de 40 mil produtores de cachaça, que geram 600 mil empregos diretos e indiretos, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Carga tributária dificulta crescimento do setor

▲ Alta carga de impostos e excesso de exigências sanitárias e ambientais têm deixado a cachaça capixaba mais cara e, consequentemente, diminuído o grau de competitividade do setor. Quem afirma isso são os produtores locais. "As empresas investiram muito, nos últimos anos, apostando que esses entraves iam melhorar. Mas essa melhora não se concretizou, e as fábricas passaram a viver sérias dificuldades", diz Paulo Roberto.

Outro problema enfrentado pelos produtores legalizados é a informalidade, que torna a concorrência "desleal" com quem não paga imposto. "Somando todos esses fatores, a cachaça produzi-

da respeitando a legislação fica 60% mais cara, dificultando a vida do produtor que quer se manter formal no mercado", completa Paulo.

Há mais de 30 anos o Espírito Santo é visto pelo país como um grande produtor de boas cachaças. Em 2013, foi o último ano em que o Espírito Santo figurou no ranking das exportações do produto divulgado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Na ocasião, o Estado aparecia na 12ª posição, com US\$ 6.962 milhões vendidos para o exterior em um ano. Nos últimos quatro anos, entretanto, boa parte dos alambiques não resistiram ao aumento do custo da produção e fecharam as portas.

GABRIEL LORDÉLLO-31/08/2010



Cachaça artesanal é um dos destaques no Estado

ROTA DA CACHAÇA NO ESPÍRITO SANTO

ALGUNS RÓTULOS

AFONSO CLÁUDIO

▼ Cachaça Thimotina

Fundada em 1915, por Francisco Thimóteo Dias, é considerada um das cachaças de maior qualidade do Brasil. A cana utilizada em seu processo de fabricação é fresca e selecionada. A fermentação é feita sem adição de produtos químicos

MARECHAL FLORIANO

▼ Santa Terezinha

Tem origem na região do Vale do Canaã, com data de 1942. A produção é artesanal, feita com cana selecionada e destilada em alambique de cobre. Tudo é feito em chamas de fogão a lenha

GUARAPARI

▼ Reserva do Gerente

É feita com uma cana-de-açúcar colhida por meio de técnicas

diferenciadas de manejo e sem uso de fogo.

Moendas elétricas situadas em local aberto são usadas para esmagar a cana. É considerada uma das melhores cachaças do Brasil

DOMINGOS MARTINS

▼ Mais Uma

Nasceu em 1982. No ano de 2012, entrou no ranking das 12 melhores cachaças produzidas no Estado

SANTA TERESA

▼ Cachaça Da Mata

É produzida a uma altitude de 800 metros, numa área ecológica de 600 mil metros quadrados. A cachaça nasceu em março de 1993. O nome Da Mata e o colibri estampado em sua rotulagem foram inspirados no cenário da região onde ela é produzida