

# Caverna para fazer e exportar cachaça

O alambique fica em Nova Venécia e está seis metros abaixo do solo, o que agiliza o processo de envelhecimento

Fábio Segantini  
NOVA VENÉCIA

**E**rva cidreira, cravo, mexerica, canela, carvalho e pimenta. Pelos nomes, dá para imaginar algum tipo de receita milagrosa. Mas esses são apenas alguns dos ingredientes que têm servido para que a tradicional cachaça brasileira se torne cada vez mais consumida no País e no exterior.

Em Nova Venécia, no Norte do

Estado, o Alambique do Piontes, que fica na estrada entre o município e Vila Pavão, vem se destacando, há 20 anos, na produção artesanal desse produto.

E inovou nos últimos seis meses ao criar uma técnica que permite melhorar a qualidade da cachaça: a adega subterrânea de envelhecimento. Com ela, o tempo de produção é reduzido em dois anos.

A adega possui 70 metros de extensão e é dividida por túneis. As conservas ficam seis metros abaixo da terra, e segundo a proprietária, Juliete Piontes Koske, 20 anos, a experiência tem sido positiva.

“Estamos começando, mas já notamos uma melhora na produção, que antes tinha que ficar até quatro anos sendo envelhecida nos tonéis de madeira”, explica.

O alambique, que chega a pro-

duzir 25 mil litros de cachaça por ano, é o primeiro no Norte do Estado a utilizar o sistema de envelhecimento subterrâneo.

O produtor de Vitória, Ademar Belizário, que também possui uma adega subterrânea, diz que armazenar cachaça nesse ambiente ajuda a evitar a evaporação.

“Por ter um clima constante, o envelhecimento da cachaça em ambiente subterrâneo impede a perda da qualidade. Dois anos é o tempo necessário para que a bebida esteja apta a ser consumida, após esse tempo, ela fica mais amadeirada, com um gosto que uns aprovam e outros não”, conta.

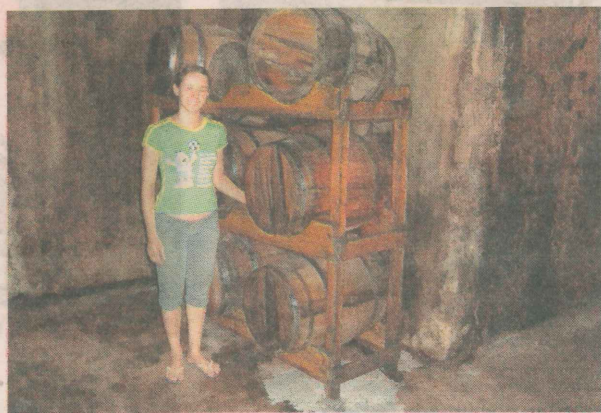
O Alambique do Piontes tem cachaças a partir de R\$ 4, atendendo o mercado interno e a exportação.

## DEPOIMENTO

### “Mais sabor”

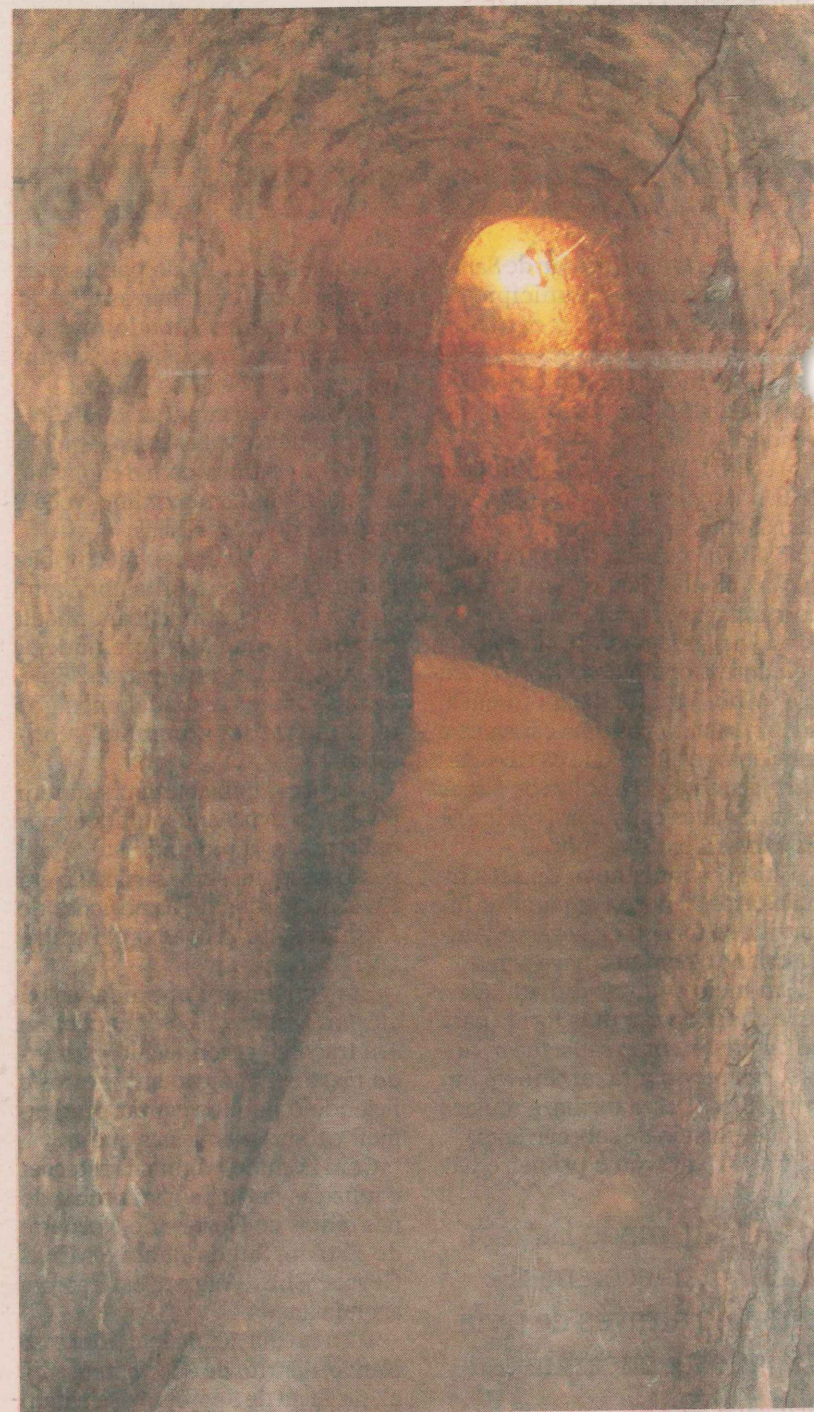
“A adega subterrânea está produzindo em uma boa escala, mas só podemos produzir cachaça na época da colheita da cana-de-açúcar. Nossa intenção é colocar as garrafas com o produto diretamente nas paredes, o que aumenta o sabor, pois a temperatura fica constante”.

Juliete Piontes, dona da adega



**JULIETE PIONTES** disse que produção subterrânea acelera o envelhecimento do produto e garante melhor qualidade

FOTOS: FÁBIO SEGANTINI



**CAVERNA** que dá acesso à adega: 25 mil litros de cachaça por ano