



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: JCNET

Data: 13/08/2017

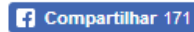
Caderno/Link: <http://www.jcnet.com.br/Regional/2017/08/concurso-em-jau-escolhera-a-melhor-cachaca-do-estado.html>

Assunto: Concurso em Jaú escolherá a melhor cachaça do estado

## Concurso em Jaú escolherá a melhor cachaça do estado

*Evento da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) vai analisar qual é a melhor bebida em 15 de setembro, na fazenda experimental de Jaú*

Aurélio Alonso



Aurélio Alonso



Francisco José Almeida Prado de Castro Valente, da fazenda Mandaguahy, onde tem um alambique

O evento era para ser regional, mas se transformou em estadual. Os produtores de cachaça vão poder participar do Concurso "Cachaça com Ciência", marcado para 15 de setembro, em Jaú, na Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA).

A intenção é reconhecer as melhores cachaças produzidas em todo o Estado e indicar aos produtores o que eles estão acertando ou errando no processo de produção da bebida.

A região de Bauru tem vários produtores tradicionais de cachaça em Pederneiras, Lençóis Paulista, Jacanga, Jaú entre outros municípios.

A zootecnista Gabriela Aferri, responsável pela Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento (UPD) de Jaú da APTA, conta que a ideia surgiu meio de brincadeira em conversa com produtores e ganhou destaque no IV Encontro DNA Desenvolvendo Nosso Agronegócio, que será realizado na sede da fazenda, onde desenvolve pesquisas de variedades de cana. A antiga estação experimental de Jaú vai completar 80 anos e o encontro serve também para marcar o aniversário dessa unidade do governo estadual.

"Essas informações poderão ajudar os produtores a fazer uma cachaça de boa qualidade. Além disso, será uma oportunidade para que eles divulguem seus produtos. Alguns produtores chegam a relatar que a procura pela cachaça cresceu em até 30% após conquistarem medalhas em concursos", afirma Gabriela Aferri.

Na UPD tem laboratório e um pequeno alambique onde são feitos experimentos para melhorar a qualidade do produto.

As cachaças serão avaliadas nas categorias descansada, envelhecida, premium e extra premium. Os produtores das três melhores cachaças de cada categoria receberão um troféu de premiação. Todos os participantes receberão certificados.

O produtor de cachaça do Engenho Bessi, Irineu José Bessi, de Pederneiras, aprova a ideia. Ele já participou de evento semelhante em Araraquara. "Em Jaú é mais perto. Isso ajuda a gente aprimorar o produto", conta.

Há 25 anos, produzindo cachaça, o alambique localizado às margens da rodovia Bauru-Jaú tem um espaço aberto à visita de segunda a domingo. Bessi produz diferentes sabores.

O advogado Francisco José Almeida Prado de Castro Valente, da fazenda Mandaguahy de Jaú que está em atividade desde 1858, não vai participar do concurso porque ajuda na organização do encontro, mas ele já venceu em 2008 um concurso da Unesp de Araraquara na categoria cachaça de alambique envelhecida. Na opinião dele, é importante esse tipo de concurso, porque é um atestado de qualidade do produto.

## IDEIA É TRANSFERIR CONHECIMENTO

O concurso "Cachaça com Ciência" é um incentivo para os produtores da região melhorarem a produção da bebida. A Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Jaú (UPD) mantém um laboratório e um alambique para testes na fazenda experimental. A ideia é transferir conhecimentos e informações para que o canavicultor consiga diversificar a produção e aumentar a renda.

"O concurso começou como uma brincadeira entre amigos e produtores que são nossos parceiros e nos procuram atrás de tecnologia. Eles comentavam: vamos ver, então, quem sabe produzir bem e qual é a melhor cachaça. Daí surgiu a ideia de promover o concurso que, inicialmente seria regional, mas foi ampliando e virou estadual", conta a responsável pela UPD da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), Gabriela Aferrí.



Estufa na Unidade de Pesquisa onde é plantada e testada novas variedades de cana-de-açúcar

A UPD completa 80 anos neste ano vinculada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. O órgão foi fundado como estação experimental para pesquisa de café, algodão e pecuária e posteriormente migrou para estudos da cana-de-açúcar com o crescimento do plantio dessa cultura no início dos anos 60. A cafeicultura entrou em declínio no século passado e o setor canavieiro cresceu na região na produção de açúcar e álcool tomando lugar dos cafeeiros.

O treinamento para a produção de cachaça artesanal é feito em Jaú desde 2016. O empresário José Irineu Bessi, de Pederneiras, conta que sempre recorre à ajuda dos técnicos para testar novas variedades de cana.

A zootecnista Gabriela Aferrí explica que na Unidade são desenvolvidas novas variedades de cana. "O que estamos fazendo é divulgar o que é feito aqui. Hoje em dia não existe mais atividade que você faz mais ou menos. Tem que ser muito profissional com os custos na ponta do lápis. Os produtores estão se profissionalizando muito por isso o apoio tecnológico da Unidade", declara.

O concurso faz parte de um evento bem maior, o IV Encontro DNA Desenvolvendo Nosso Agronegócio que pela primeira vez será realizado na fazenda experimental da Unidade. Nos anos anteriores o evento foi realizado na cooperativa.

De acordo com Gabriela, isso permitirá ampliar o espaço do evento e adicionar outros tipos de atividades associadas à exposição de materiais e tecnologias. "A nossa produção de cachaça em laboratório é pequena, mas testamos todas as variedades. Verificamos a idade da planta, qual época do ano é melhor para produzir e os tipos de fermento. Fazemos vários estudos", conta.

## **'CACHAÇA COM CIÊNCIA'**

O concurso "Cachaça com Ciência" será realizado em 15 de setembro como parte da programação do IV Encontro DNA – Desenvolvendo Nosso Agronegócio. O evento será organizado pela Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. O envio das amostras de cachaça terminou no dia 11 de agosto.

As cachaças serão avaliadas nas categorias: descansada, envelhecida, premium e extra premium. Os produtores das três melhores cachaças de cada categoria receberão um troféu de premiação. Todos os participantes receberão certificados.

A avaliação será feita seguindo quatro critérios: visual, que avaliará limpeza, cor e viscosidade, olfativo, em que serão analisados o teor alcoólico, natureza e acabamento, gustativo, com critérios como corpo, acidez e álcool, e final, com avaliação da qualidade, retrogosto, harmonia e personalidade.

O júri da avaliação será formado por Gabriel Dalla Colleta, diretor técnico da Confraria Paulista da Cachaça; Ana Carolina Corrêa, diretora da Confraria Paulista da Cachaça; Guilherme Chagas Monteiro, procurador da Fazenda Nacional e vice-presidente da Confraria Paulista da Cachaça; João Almeida, sommelier de cachaça, formado em educação sensorial, com ênfase na cachaça e bartender; Maurício Maia, presidente da Cúpula da Cachaça; Milton Lima, membro da Cúpula da Cachaça, proprietário da cachaçaria Macaúva, colecionador e especialista em cachaça há 20 anos; e Aline Bortoletto, pós-doutoranda em cachaça pela Esalq/USP.

Os cursos têm como foco os resultados de pesquisa com a bebida, obtidos pelos pesquisadores e técnicos da APTA. Durante o IV Encontro DNA – Desenvolvimento Nosso Agronegócio, a Agência realizará transferência de tecnologia na área, tirando dúvidas dos produtores e orientando sobre o processo de produção da bebida.

## FAZENDA EXPERIMENTAL FAZ 80 ANOS

A fazenda experimental de Jaú, como é mais conhecida, tem 80 anos de existência. Hoje faz parte da Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento da APTA da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento.

O jornalista José Renato de Almeida Prado e Léa De Ungaro Almeida Prado contam no livro "Terra Roxa: Vida e Ciência na Estação Experimental de Jaú" que a unidade foi criada na década de 1930 em uma época turbulenta. "A quebra da Bolsa de Valores de Nova York, em 1929, derrubou os preços do café. Além da dificuldade para comercializar o produto, os cafeicultores paulistas ainda enfrentavam problemas climáticos, com chuvas fora de época, e o ataque de pragas nas lavouras, como a broca do café. Diante do problema sanitário e econômico, a pesquisa agrícola desenvolveu variedades de algodão, para oferecer uma alternativa aos produtores que desejassem mudar de atividade, e novas técnicas de manejo para lidar com as pragas do café", conta no prefácio da publicação a ex-secretária de Agricultura Mônica Bergamaschi.

A prefeitura adquiriu a área de 30 alqueires paulistas (72,6 hectares), distante 3 quilômetros da zona urbana à margem da Rodovia Leônidas Pacheco Ferreira (Jaú-Bariri) em 1937, e doou para o governo do estado instalar o campo de demonstração de agricultura e pecuária.

A estação experimental ganhou o nome do engenheiro agrônomo Hélio de Moraes, morto precocemente, aos 40 anos, vítima de enfarte, em 10 de setembro de 1953, em Campinas, período em que chefiava a Seção de Café da Divisão de Fomento Agrícola no Instituto Agrônômico.

"A iniciativa de trazer uma unidade ao município teve antecedentes em decisões de política agrícola, que atendiam a conclamo da classe cafeeira. Os agricultores locais buscavam alternativas que permitissem diversificar a exploração da terra e métodos de modernização dos cultivos já existentes," contam José Renato e Léa no livro.

A estação experimental foi inaugurada em 22 de outubro de 1939 com a presença do interventor federal em São Paulo, Adhemar de Barros.

A partir da década de 60 a cana-de-açúcar passa a tomar conta das áreas dos antigos cafeeiros. Entre 1960 e 1964, mais de 20 mil hectares foram arrancados e plantados com cana. Em apenas dois anos, a lavoura da gramínea teria passado de 8 mil para 16 mil hectares. Segundo os autores do livro, a substituição do café pela cana teria sido tão intensa que muitos plantaram mais do que poderia ser processado pelas cinco usinas existentes na região. O resultado dessas iniciativas sem planejamento foi um ambiente de apreensão.

Com o advento do Proálcool em 1975 cada vez mais a pesquisa ganha mais corpo na estação experimental para o aperfeiçoamento genético de novas variedades num trabalho em conjunto com o Instituto Agrônômico (IAC) de Campinas para aumento de produção. Em Jaú, os técnicos desenvolvem variedades de cana adaptadas às condições locais de cultivo e mais resistentes às pragas com planta de elevado teor de sacarose.



## PRODUÇÃO DA REGIÃO É MAIS ARTESANAL

Aurélio Alonso



José Irineu Bessi é proprietário de um alambique bem conhecido em Pederneiras

Lençóis Paulista, Jacanga, Dois Córregos entre outros pequenos alambiques.

A maioria é um segmento herdado que passa de pai para filho. O Engenho Bessi, de Pederneiras, só passou a produzir cachaça há pouco mais de 25 anos, porém o avô do atual proprietário, José Irineu Bessi, já fazia o produto para consumo interno. Não é à toa que uma das iguarias leva o nome de cachaça "Vó Zé". Para comemorar o centenário, Irineu anunciou que vai produzir 100 garrafas numa espécie de "edição histórica" numerada.

Antes de virar uma pequena agroindústria a propriedade localizada no Jardim São José, conhecida pelos antepassados de Porto Carapina quando tinha uma balsa para passar o Rio Tietê, servia para plantio de cana-de-açúcar para fornecer à usina de açúcar. Foi quando uma das maiores compradoras de cana queria reduzir o número de fornecedores e substituí-los por grupos fortes. "Ou você crescia ou arrendava as terras. Como somos pequenos produtores tivemos que descobrir outra vocação: a cachaça artesanal foi a saída", conta Irineu.

O Engenho Bessi também teve que se "reinventar". As suas instalações passaram por modificações e a bebida passou a ser vendida na propriedade, no km 202 (sentido Jaú-Bauru) às margens da rodovia SP-225, onde recebe bastante visitantes.

Irineu já coordenou o Senar e também instituiu no local uma espécie de turismo rural. As bebidas levam nomes exóticos como "Segredo", receita que passou pelo seu pai e avô. A bebida produzida no próprio sítio é acondicionada em tonéis de madeira chamada de amendoim e jequitibá.

Ele pretende participar do concurso "Cachaça com Ciência" de Jaú que será realizado em setembro. Antes participou de competição semelhante em Araraquara, evento que durou três dias. "É uma boa iniciativa porque nesses eventos a gente aperfeiçoa o conhecimento sobre a bebida. Em Araraquara, a avaliação era só a análise sensorial", comenta Bessi.

A cachaça é uma bebida genuinamente brasileira. Da garapa azeda, tomada pelos escravos e chamada por eles de cagaça, no decorrer dos tempos vem ganhando status e produto de exportação. Na região de Bauru a fabricação é artesanal é bem variada. É difícil um levantamento exato de quantos alambiques são regularizados. Há ainda aqueles que produzem pouco, porém são conhecidos do público. Dentre os produtores legalizados, há o Engenho Bessi em Pederneiras e a fazenda Mandaguary de Jaú, área rural com 159 anos de existência.

Há muitos produtores espalhados pela região: o famoso Pacola de

## FAZENDA CENTENÁRIA PRODUZ CACHAÇA DA BOA

Divulgação

Uma das mais antigas propriedades rurais da região, a fazenda Mandaguahy de Jaú mantém um alambique para produzir cachaça. Os casarões ainda guardam as características da arquitetura eclética do período áureo da cafeicultura do século passado.

Um dos proprietários da área, o advogado Francisco José Almeida Prado de Castro Valente, conta que passou a produzir cachaça ao questionar o motivo do Interior de São Paulo não ter uma produção de cachaça tão reconhecida como Minas Gerais, embora na região e em território paulista existe grande quantidade de cana-de-açúcar.



Francisco José Almeida Prado de Castro Valente

"Como não podemos produzir cachaça de qualidade se temos as melhores terras e a melhor variedade de cana? Isso incentivou a tentar produzir uma cachaça de alambique de qualidade", ressalta.

A fazenda Mandaguahy está em atividade desde 1851. Em suas instalações também são desenvolvidas atividades de turismo rural e pode ser alugada para festas de casamento. Na imensa área ainda tem o plantio de cana. O alambique começou a funcionar em 2004.

Francisco explica que é uma produção pequena e artesanal. "Na cachaça de alambique a gente aproveita uma parte. No processo de produção tem três partes: cabeça, coração e calda. No caso, só aproveitamos o coração. O produto é vendido em empórios da capital, um pouco em Campinas e Sorocaba", conta o advogado.

Ele explica que o mercado de cachaça artesanal tem muito concorrente, com mais de cinco mil rótulos. "A cachaça mineira é um grande concorrente ao produto paulista. Quando você vai oferecer a nossa produção em empórios já vem a pergunta: é mineira? Mas hoje tem bebidas boas paulistas, gaúcha e nordestinas. O Estado de São Paulo ainda é visto como de produção muito industrial, mas não é mais somente isso", ressalta.

No concurso "Cachaça com Ciência" Francisco decidiu não participar por estar envolvido na ajuda de organizar o evento. Mas o destilado do alambique dele já foi o 1.º lugar em 2008 num concurso na categoria cachaça de alambique envelhecida e 3.º lugar em 2011 em evento em Araraquara. "É muito importante para os produtores. É uma forma do produtor avaliar como está a produção dele em relação aos outros. Num concurso dá para ter um parâmetro como comparativo para saber se a bebida está boa ou não. Também é bom para aqueles que não estão regularizados, procurem se regularizar", conta. Na Mandaguahy é produzido 7 mil litros de cachaça por ano.