



## ESTUDO DE CASO SOBRE AS BEBIDAS DE CANA-DE-AÇÚCAR NO BRASIL

### INTRODUÇÃO

Por meio do acaso e da observação dos fenômenos naturais, os seres humanos produzem álcool há aproximadamente 10 mil anos e criaram diversos métodos para produzi-lo. (BIWER; VANDERWARKER, p.28, 2015)



Esta foto mostra a mais antiga operação de produção de vinho em uma caverna Armênia. "Pela primeira vez, temos uma imagem arqueológica completa de um sistema de produção de 6.100 anos", comemorou Gregory Areshian.

Foto: Gregory Areshian / National Geographic / AP Photo

A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), gramínea da família *Apiaceae*, foi um dos primeiros recursos vegetais exóticos introduzido na América com a finalidade de produção de açúcar, artefato com alto valor econômico e muito procurado no mercado internacional desde o século XIII.

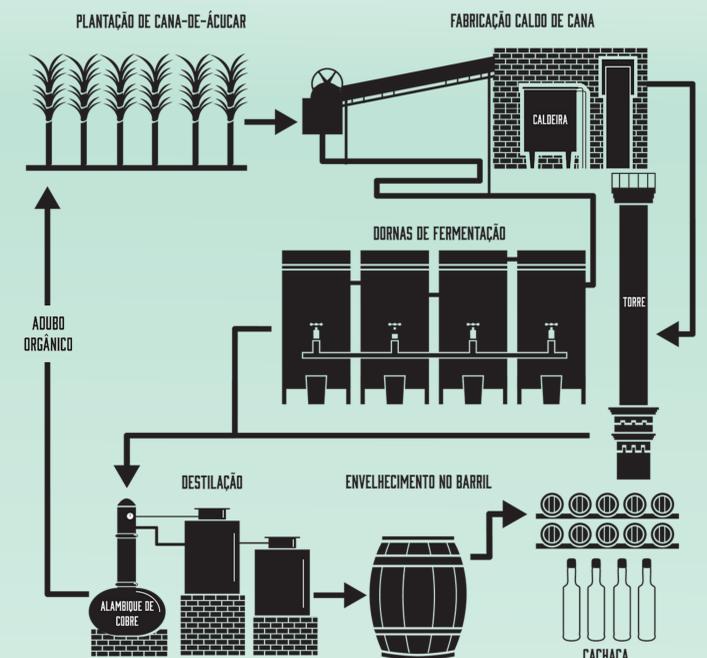


Fazenda de cana-de-açúcar / Internet



### A PRODUÇÃO

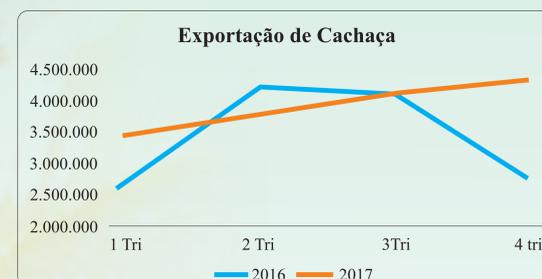
O processo de produção da aguardente ou da cachaça é composto basicamente das etapas de extração do caldo da cana-de-açúcar, purificação, fermentação e destilação.



Como cada tipo de cana apresenta teor de açúcar variado, é preciso padronizar o caldo para depois adicionar substâncias nutritivas que mantenham a vida do fermento.

### DADOS DE MERCADO

Segundo o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana (PBDAC), a produção se dá em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo que cerca de 75% desse total é proveniente da fabricação industrial (concentrada em SP, PE e CE) e 25%, da forma artesanal (Concentrada em MG, RJ, BA e SP).



Min. da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Maio 2018

Dados do ministério de agricultura, pecuária e abastecimento do Brasil de 2017 indicam que apenas 10% da produção total é destinada para exportação, onde os maiores consumidores são até 2016 são: Alemanha (18%), Estados Unidos (12%), Paraguai (10%), Portugal (9%), França (6%) e Itália (5%).

Esta evolução foi dada, segundo o Anuário Brasileiro de Cana-de-açúcar de 2017, pelo crescimento do faturamento do segmento do tipo Super Premium.

### PESQUISA

Com grande parte da produção permanecendo no mercado interno, o consumo anual do brasileiro, de acordo com o Centro Brasileiro de Referência da Cachaça, fica em torno de 11,5 litros, ficando em terceiro lugar ao comparar com outras bebidas, perdendo para a cerveja que ficou em primeiro lugar, seguido pelo refrigerante que ocupou o segundo lugar. Com um mercado composto de mais de 40 mil produtores, destes 99% são de micro e pequenas empresas. Essas empresas são responsáveis por gerar cerca de 600 mil empregos, diretos e indiretos de acordo com o IBRAC (Instituto Brasileiro da Cachaça), conforme a comparação realizada pela pesquisadora Gabriela Aferri "Uma tonelada de cana-de-açúcar entregue para usina equivale a, aproximadamente, R\$ 60,00. Já, uma tonelada de cana transformada em cachaça equivale a, aproximadamente, R\$ 400,00".

