

# **Dia Nacional da Cachaça terá último julgamento do 1º Concurso de Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras**

Sex 13 setembro

As campeãs do primeiro Concurso de Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras serão definidas nesta sexta-feira (13/9), no Dia Nacional da Cachaça.

O último dia de julgamentos desta primeira edição do concurso, promovido pelo [Governo de Minas](#) e organizado pela [Emater-MG](#), encerra três dias de avaliações em que especialistas da área analisaram 225 cachaças e aguardentes inscritas na premiação. A divulgação das bebidas vencedoras do concurso será em novembro.

As avaliações seguem até esta sexta-feira (13/9) no Mercado de Origem, em Belo Horizonte.

“São 24 jurados, com notório saber na área de cachaça, participando. Cada um deles degusta 25 cachaças por dia e cada bebida recebe a avaliação de oito jurados diferentes”, explica o assessor técnico da Emater-MG, Lucas Rocha Carneiro, um dos organizadores do concurso.

**Cachaça x aguardente**

As 225 cachaças e aguardentes concorrentes são todas registradas no Ministério da Agricultura.

As duas bebidas avaliadas na competição (cachaças de alambique e aguardentes de cana mineiras) estão divididas em dez categorias, que diferem em função da forma e do tempo de armazenamento e envelhecimento.

Apesar de serem consideradas sinônimos, cachaça de alambique e aguardente de cana são bebidas diferentes.

Cachaça é produzida exclusivamente em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua, com graduação alcoólica de 38% a 48%.

*Alexandre Soares / Divulgação*

Já a aguardente de cana pode ter teor de álcool maior, de 38% até 54%, e é obtida a partir do destilado alcoólico simples da cana-de-açúcar ou do mosto fermentado do caldo de cana.

## **Metodologia**

Professora da Universidade Federal de Lavras (Ufla), Ana Carlas Marques Pinheiro - especialista em análise sensorial de alimentos e bebidas e participante da organização do evento – comenta como funciona a metodologia usada na avaliação das amostras inscritas.

“O concurso é para a avaliação da qualidade sensorial das cachaças e os jurados avaliam características e atributos relacionados à aparência das bebidas; aspectos olfativos, por meio do aroma; e gustativo, ou os sabores dos produtos. Ao final, os jurados dão uma pontuação global”, explica a professora.

No total, serão distribuídas até 36 premiações, para os dois tipos de bebida. Haverá ainda premiações específicas para as melhores cachaças e aguardentes produzidas por agricultores familiares e por produtoras mulheres.

A revelação dos vencedores e a cerimônia de premiação serão em novembro, em data a ser divulgada.

## Cultura mineira

Especialista em cachaças e jurado do concurso, Waldyr Pascoal elogia a iniciativa de criação de um concurso estadual de cachaças, por ser uma bebida muito presente na cultura mineira e atividade desenvolvida por um grande número de produtores no estado.

“A expectativa é muito grande em relação ao concurso pelas melhorias que ele pode gerar. Acredito que o concurso vai alavancar a qualidade das nossas cachaças, pois os produtores terão a preocupação de oferecer um bom produto para alcançar uma melhor pontuação e conquistar o prêmio”, opina Waldyr.

O Concurso Cachaças Mineiras 2024 - 1º Concurso de Avaliação da Qualidade das Cachaças de Alambique e Aguardentes de Cana Mineiras tem apoio da [Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), e da [Epamig](#).

A iniciativa conta ainda com a parceria das instituições: ABRTB, Anpaq, Apacs, CTS Cachaça, Confala, Convida, Fetaemg, IFNMG, Inpi, SindBebidas/Fiemg, Sistema Faemg, Sistema Ocemg, Ufla, UFMG e UFV, além do Mercado de Origem, que está sediando as atividades.