

Cachaça 100% orgânica de Felixlândia ganha medalha de ouro em concurso internacional

Qui 29 maio

A cachaça Flor das Gerais Dorna Única, produzida em Felixlândia, na região Central de Minas Gerais, recebeu medalha de ouro no International Organic Products Competition. O evento aconteceu na França, neste mês, e premiou os melhores produtos orgânicos em diversas categorias.

Para um dos produtores da marca, Daniel Duarte de Oliveira, que também é agrônomo e responsável técnico, o prêmio consagra não apenas a dedicação da família, mas também a bebida brasileira.

“A gente fica muito feliz, pois é a primeira vez que uma cachaça orgânica brasileira vence essa premiação. Para nós, fecha um ciclo de vinte anos de produção orgânica e é o reconhecimento de todo nosso trabalho”.

A bebida, produzida na Fazenda Mourões, tem como diferencial o envelhecimento por quatro anos em tonéis de amburana e já conquistou outras premiações nacionais e internacionais.

Parceira da família, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) atua nas orientações técnicas da produção. “Foi a primeira vez que tivemos uma cachaça mineira premiada em um concurso internacional de bebida orgânica. Esperamos que, muito em breve, a cachaça tenha a mesma relevância e sucesso que hoje temos com os cafés especiais e os queijos mineiros”, destaca a coordenadora regional da Emater-MG, Alessandra Miranda.

A marca Flor das Gerais é a primeira cachaça mineira certificada como 100% orgânica pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e já recebeu outras premiações no Concurso Nacional de Cachaça, no New Spiritis, e no Concurso da Emater-MG.

Produção orgânica orientada

Os trabalhos no modelo orgânico começaram em 2006 e após três anos obtiveram a certificação de produto orgânico pelo IMA. Para manter a certificação, o trabalho é realizado continuamente.

“A Emater-MG nos auxiliou na correção topográfica, marcando as curvas de nível e estamos iniciando os trabalhos com assistência no uso de microbiológicos para controle de pragas e doenças e para melhoria da fertilidade do solo”, comenta Daniel Duarte.

A produção atual gira em torno de 10 mil litros por ano com foco na garantia da manutenção da qualidade.

Tradição familiar

Além de Daniel Duarte, a fabricação da cachaça conta com seus pais Adão Manuel de Oliveira e Lúcia de Oliveira, das filhas do casal e de quatro colaboradores.

Adão Manuel relata que a produção da bebida está na família desde 1912 e vem sendo transmitida às gerações seguintes. “É uma honra presenciar a continuidade do trabalho. Minhas filhas e o Daniel já são a quarta geração”.

A atividade, no entanto, não foi a primeira opção do responsável técnico da Flor das Gerais. Formado em agronomia, dedicou-se a outros trabalhos fora da fazenda. Devido ao pouco retorno financeiro que a família estava obtendo com a produção da bebida, Daniel decidiu conciliar a atividade que já exercia com as orientações no alambique.

A redução da quantidade produzida, melhoramento do cultivo orgânico e do processo de envelhecimento estão entre as alterações realizadas inicialmente e que são mantidas até hoje.

Visitação

Para quem deseja degustar a bebida, a Fazenda Mourões está com a porteira aberta para receber os visitantes por meio do Projeto Ruralidade Viva, promovido pela Emater-MG.

O programa é realizado conjuntamente com as secretarias estaduais e municipais de Turismo, Cultura e Agricultura com o apoio dos Circuitos Turísticos e das agências de viagem e visa promover experiências turísticas, incentivar a diversificação de atividades e melhorar a geração de renda dos produtores.