



**UFRPE**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA  
BACHARELADO EM CIÊNCIAS ECONÔMICAS

MAX BRENNO SOUZA SANTOS

**TRAJETÓRIA HISTÓRICA E CADEIA PRODUTIVA DA CACHAÇA EM  
PERNAMBUCO**

SERRA TALHADA - PE

2019

MAX BRENNO SOUZA SANTOS

**TRAJETÓRIA HISTÓRICA E CADEIA PRODUTIVA DA CACHAÇA EM  
PERNAMBUCO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Bacharelado em Ciências Econômicas da Unidade Acadêmica de Serra Talhada da Universidade Federal Rural de Pernambuco como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Ciências Econômicas.

Área de concentração: Economia Agroindustrial, Desenvolvimento socioeconômico, Formação Econômica.

**Orientador:** Éder Lira de Souza Leão.

SERRA TALHADA – PE

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Biblioteca da UAST, Serra Talhada - PE, Brasil.

S237t Santos, Max Brenno Souza

Trajectoria histórica e cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco / Max Brenno Souza Santos. – Serra Talhada, 2019.  
96 f.: il.

Orientador: Éder Lira de Souza de Souza Leão

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado em Ciências Econômicas) – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Unidade Acadêmica de Serra Talhada, 2019.

Inclui referências e apêndices.

1. Cachaça. 2. Aguardente. 3. Bebidas - Indústria. I. Leão, Éder Lira de Souza de Souza, orient. II. Título.

CDD 330

MAX BRENNO SOUZA SANTOS

**TRAJETÓRIA HISTÓRICA E CADEIA PRODUTIVA DA CACHAÇA EM  
PERNAMBUCO**

Monografia aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Ciências Econômicas da Unidade Acadêmica de Serra Talhada, Universidade Federal Rural de Pernambuco pela seguinte banca examinadora.

Data da defesa: 26 de janeiro de 2019

**Banca Examinadora**

Orientador(a): Prof. Me. Eder Lira de Souza Leão  
Unidade Acadêmica de Serra Talhada/UFRPE

Examinador (a): Prof. Me. Luciano Galvão Freire Junior  
Unidade Acadêmica de Serra Talhada/UFRPE

Examinador (a): Prof. Me. Filipe Lima Silva  
Unidade Acadêmica de Serra Talhada/UFRPE

Serra Talhada

2019

## **AGRADECIMENTOS**

Quero agradecer primeiramente a Deus, por ter me dado força para superar todos os obstáculos enfrentados ao decorrer de toda a vida acadêmica. Também quero agradecer aos meus pais Maria José Souza dos Santos e Severino José dos Santos, a minha irmã, Jérssica, por toda ajuda, paciência e apoio na construção desse trabalho.

Aos professores do curso de Ciências Econômicas pela competência e paciência para compartilhar seus conhecimentos. Agradeço também aos funcionários da UAST, Sr. Fernando, Sr. Marcelo, Cícero, bibliotecários e todos os técnicos que me ajudaram de alguma forma, diretamente ou indiretamente.

Aos meus colegas e amigos de turma, que fizeram a minha caminhada durante esses anos na universidade ser mais leve e divertida.

À minha família, tios e primas e primos que estiveram presentes durante toda a minha vivência acadêmica.

Ao meu orientador, a professor Éder Lira de Souza Leão, por todo o acompanhamento, paciência, instruções e total dedicação, pois sem ele não teria conseguido concluir este trabalho.

## RESUMO

A cachaça por muito tempo foi marginalizada, porém entre os anos 1990 a 2018-esse panorama parece ter se modificado devido ao carecimento da sua importância econômica e cultural para as localidades. Sendo assim esse trabalho tem como objetivo analisar a cadeia produtiva da cachaça e todas as suas relações com os diversos setores da economia, também construir a trajetória histórica da cachaça em Pernambuco e no Brasil, além de analisar sua relevância econômica internamente e externamente, através da análise de dados primários e secundários de forma descritiva. Para obtenção dos resultados foram observadas as variáveis, Valor de produção da cachaça, Quantidade Produzida e vendida e valor de exportação. Os resultados apontam que a aguardente possui relevância econômica tanto no mercado interno como externo a aguardente também possui uma forte identidade cultural com o país como um todo, verificou-se também todas as relações e etapas de produção detalhando o encadeamento de processos para a produção de aguardente.

**Palavras-chave: Cachaça. aguardente. Bebidas.**

## **Abstract**

Cachaça was for a long time marginalized, but between 1990 and 2018 this scenario seems to have changed due to the lack of its economic and cultural importance for the localities. The aim of this work is to analyze the production chain of cachaça and all its relations with the various sectors of the economy, as well as to construct the historical trajectory of cachaça in Pernambuco and Brazil, as well as to analyze its economic relevance internally and externally through descriptive analysis of primary and secondary data. To obtain the results were observed the variables, Value of production of cachaça, Quantity Produced and sold and export value. The results indicate that the brand has economic relevance in both the domestic and foreign market, the brand also has a strong cultural identity with the country as a whole, also verified all relations and stages of production detailing the chain of processes for the production of brandy

**Key words: Cachaça. brandy. drinks.**

## LISTA DE ABREVIACOES

<b>ANPAQ</b>	Associação nacional dos Produtores de Cachaça de Qualidade;
<b>IBRAC</b>	Instituto Brasileiro da Cachaça;
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e estatística;
<b>FAO</b>	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação;
<b>MTE</b>	Ministério do Trabalho e do Emprego.
<b>ONG</b>	Organização não Governamental;
<b>PIA</b>	Pesquisa da Indústria Anual;
<b>PIB</b>	Produto Interno Bruto;
<b>PNB</b>	Produto Nacional Bruto;



## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b>	<b>Mapa de exportações bebidas alcoólicas destiladas produzidas no Brasil.</b>	<b>67</b>
<b>Figura 2</b>	<b>Fluxograma cadeia produtiva da cachaça.</b>	<b>78</b>
<b>Figura 3</b>	<b>Fluxograma processo químico de produção da cachaça.</b>	<b>83</b>
<b>Figura 4</b>	<b>Fluxograma compra de insumos para o engarrafamento.</b>	<b>84</b>

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b>	<b>Lista de cachaçarias consultadas para a pesquisa.</b>	<b>30</b>
<b>Quadro 2</b>	<b>Lista de base de dados utilizada na pesquisa.</b>	<b>31</b>
<b>Quadro 3</b>	<b>Autores e motivação para utilização no referencial.</b>	<b>32</b>
<b>Quadro 4</b>	<b>Trajetória histórica da cachaça.</b>	<b>43</b>
<b>Quadro 5</b>	<b>Grupo de bebidas representado por cada variável em gráficos e tabelas.</b>	<b>49</b>
<b>Quadro 6</b>	<b>Cadeia Produtiva da cachaça em Pernambuco.</b>	<b>79</b>

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b>	<b>Quantidade produzida de cachaça em mil litros, anos de 2005 a 2016.</b>	<b>47</b>
<b>Tabela 2</b>	<b>Variação percentual quantidade produzida de cachaça em mil litros, anos de 2005 a 2016.</b>	<b>47</b>
<b>Tabela 3</b>	<b>Valor da produção em mil reais, anos de 2005 a 2016.</b>	<b>48</b>
<b>Tabela 4</b>	<b>Variação percentual valor de produção em mil reais, anos de 2005 a 2016.</b>	<b>48</b>
<b>Tabela 5</b>	<b>Quantidade vendida em mil litros, 2005 a 2016.</b>	<b>51</b>
<b>Tabela 6</b>	<b>Variação percentual Quantidade vendida em mil litros, 2005 a 2016.</b>	<b>51</b>
<b>Tabela 7</b>	<b>Valor total de vendas em mil reais 2005 a 2016</b>	<b>52</b>
<b>Tabela 8</b>	<b>Variação percentual Valor total de vendas em mil reais 2005 a 2016</b>	<b>52</b>
<b>Tabela 9</b>	<b>Valor de exportação seis maiores exportadores de cachaça no Brasil no período de 2012 a 2018.</b>	<b>62</b>
<b>Tabela 10</b>	<b>Variação percentual Valor de exportação seis maiores exportadores de cachaça no Brasil no período de 2012 a 2018.</b>	<b>62</b>
<b>Tabela 11</b>	<b>Valor de exportação anual da cachaça da cachaça dos estados do nordeste.</b>	<b>65</b>
<b>Tabela 12</b>	<b>Variação percentual Valor de exportação anual da cachaça da cachaça dos estados do nordeste</b>	<b>65</b>
<b>Tabela 13</b>	<b>Valor de exportação nacional do complexo açúcar 2012 a 2018</b>	<b>69</b>
<b>Tabela 14</b>	<b>Variação percentual Valor de exportação nacional do complexo açúcar 2012 a 2018</b>	<b>69</b>
<b>Tabela 15</b>	<b>Valor de exportação complexo açúcar em Pernambuco 2012 a 2018</b>	<b>73</b>
<b>Tabela 16</b>	<b>Variação percentual Valor de exportação complexo açúcar em Pernambuco 2012 a 2018</b>	<b>73</b>
<b>Tabela 17</b>	<b>Movimento agregado do emprego na indústria de transformação: alimentos e bebidas alcoólicas 2007 a 2018.</b>	<b>75</b>

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b>	<b>Quantidade produzida de bebidas alcoólicas no Brasil (2005 a 2016)</b>	<b>54</b>
<b>Gráfico 2</b>	<b>Valor de produção anual de bebidas alcoólicas (2005-2016)</b>	<b>55</b>
<b>Gráfico 3</b>	<b>Valor de produção anual de cachaça (2005 a 2016)</b>	<b>56</b>
<b>Gráfico 4</b>	<b>Valor de produção anual do vinho (2005 a 2016)</b>	<b>57</b>
<b>Gráfico 5</b>	<b>Valor de produção anual de cerveja (2005 a 2006)</b>	<b>58</b>
<b>Gráfico 6</b>	<b>Valor de exportação anual da cachaça no período de (2012 a 2018)</b>	<b>60</b>
<b>Gráfico 7</b>	<b>Valor de exportação dos seis estados maiores exportadores do Brasil (2012 a 2018)</b>	<b>64</b>
<b>Gráfico 8</b>	<b>Valor de exportação anual estados do nordeste (2012 a 2018)</b>	<b>66</b>
<b>Gráfico 9</b>	<b>Valor de exportação nacional do complexo açúcar (2012 a 2018)</b>	<b>71</b>
<b>Gráfico 10</b>	<b>Valores de exportação do complexo açúcar em Pernambuco (2012 a 2018)</b>	<b>74</b>

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>17</b>
2.1. Noções e aspectos do desenvolvimento local.....	17
2.2. História da cana de açúcar e seus derivados.....	20
2.3. Cadeia produtiva.....	24
<b>3.METODOLOGIA.....</b>	<b>29</b>
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>34</b>
4.1 Ambiente institucional da Cachaça .....	34
4.2. Marco legal e Políticas publicas.....	37
4.3 Trajetória histórica e identidade cultural da cachaça.....	39
4.4. Evolução do mercado da cachaça Pernambuco, Brasil e Mundo.....	45
4.4.1. Mercado interno.....	45
4.4.2. Exportações da cachaça.....	59
4.4.3. Capacidade de geração de emprego da cachaça .....	75
4.5 Cadeia produtiva da Cachaça em Pernambuco.....	77
<b>5. Considerações Finais.....</b>	<b>86</b>
<b>Referências Bibliográficas.....</b>	<b>90</b>

## 1 INTRODUÇÃO

De modo geral a história da cachaça inicia-se junto com a história do Brasil, a aguardente surge em meados do Século XVI nos próprios engenhos de açúcar, sendo desenvolvida em paralelo com o açúcar nos engenhos maiores, e de forma exclusiva em engenhos menores de baixa capacidade produtiva, já que tanto o material para fabricação era mais barato, quanto à necessidade de mão-de-obra escrava era menor (PRADO JUNIOR, 2011).

Nesse período colonial que durou de 1500 a 1815, o Brasil tinha em abundância a cana-de-açúcar, produto escolhido por Portugal para viabilizar a colonização desse território. A escolha se deu principalmente devido à apreciação do açúcar na Europa, o domínio de técnicas de produção, abundância de terras e um amplo comércio de mão-de-obra escrava africana que poderia abastecer a empresa açucareira. Esse modelo de produção já havia sido utilizado com sucesso em Açores e Madeira, duas pequenas ilhas portuguesas, juntamente com seu monopólio mercadológico sobre o produto e condições climáticas ideais (FURTADO, 2005).

Em paralelo a implementação da cana de açúcar surge outra atividade produtiva a partir do mesmo insumo do açúcar, a cachaça, que por sua vez tem seu surgimento atrelado a outros fatores além dos expostos acima, como o surgimento de engenhos para a produção de açúcar e o trabalho escravo, pois a cachaça era por vezes trocada por escravos negros e também era de uso destes e outras pessoas livres de baixa renda, logo fundamental para a economia colonial (PRADO JUNIOR, 2011).

Com a evolução da sociedade colonial a aguardente foi ganhando expressividade, sabendo que o apreço por bebidas alcoólicas está intrínseco nas sociedades humanas, tendo em vista que muitas regiões no mundo desenvolveram alguma bebida própria baseada nas matérias primas que tinham em abundância. Por exemplo: vodca (batata e trigo), vinho (uva), uísque (cereais envelhecidos), cerveja (lúpulo, cevada e cereais), saquê (arroz), cachaça, pinga e rum (cana-de-açúcar), tequila (agave-azul), entre outras, de frutas e outros vegetais, podendo o processo ser por destilação ou fermentação (CÂMARA, 2004).

Ainda houve tentativas de proibir a produção e comércio da cachaça, como o decreto de 13 de setembro de 1649, pelo Rei Dom João IV, que visava acabar com a ascensão e a possibilidade de concorrência produtiva com a cana-de-açúcar, juntamente

com a concorrência mercadológica com o vinho do porto e a bagaceira portuguesa (CÂMARA, 2004).

Sendo assim, o decreto agiria de forma protetiva a cana de açúcar e as bebidas produzidas por Portugal, porém esse decreto não obteve êxito, pois a cachaça já fazia parte da cultura local além de ser um produto economicamente vantajoso para os colonos, sendo assim devido à resistência colonial, posteriormente a cachaça passaria apenas a ser taxada e não mais proibida (PRADO JUNIOR, 2011).

Como o surgimento acidental da cachaça, tanto a colônia como Portugal puderam experimentar um processo de enriquecimento econômico, social e de certa forma intelectual. O processo produtivo da cachaça surgiu no início da colonização, nos engenhos de açúcar, de maneira acidental onde a garapa de açúcar fermentava e dava origem a um novo líquido chamado de *cachaza*, que inicialmente era servido aos animais, para que eles ficassem mais doces (CÂMARA, 2004).

Percebendo o seu potencial como bebida seu processo produtivo foi evoluindo até tornar-se uma bebida própria para o consumo humano agora com o nome de *cachaza*. Esse produto contribuiu para o enriquecimento de senhores de engenho com baixa capacidade produtiva, assim podendo adquirir escravos a partir da troca (CÂMARA, 2004).

A cachaça também mudou o cotidiano da população da época, como o vinho do porto era um produto caro o que juntamente com a demora de abastecimento, levou a um crescimento nas vendas da cachaça. O sucesso da cachaça foi importante para o desenvolvimento da colônia e da metrópole de diversas maneiras (CÂMARA, 2004).

Sua tributação juntamente com suas taxas de contribuição social, serviram para construção de ruas, estradas, para aumento da qualidade de vida do pequeno produtor, diversificando assim a cesta de comércio da colônia, serviram também para financiar universidades, pesquisas, produções literárias e até mesmo contribuir para a reconstrução de Lisboa após o desastre ambiental 1755 (CÂMARA, 2004).

Com a evolução da sociedade Brasileira, a cachaça é deixada de lado no episódio conhecido como europeização da cultura Brasileira, que ocorreu do fim do século 17 ao fim do Século 18, com a vinda da família real, o império e a primeira república, nesse momento histórico do Brasil tudo que fosse original do Brasil era considerado vulgar e degradante (CÂMARA, 2004).

Somente no início do século XIX inicia-se um fenômeno de retomada cultural, com a semana de arte moderna que dá início a valorização e admiração das expressões populares como o samba e bossa nova, as comidas regionais como a feijoada e o acarajé, nesse momento histórico a cachaça volta a ser um símbolo nacional, projetando-se para os sucessos nos dias atuais (CÂMARA, 2004).

Atualmente a cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil perdendo para a cerveja e seguida de perto pelo vinho, segundo o BNDES sua cadeia produtiva gera em torno de 450 mil empregos diretos e indiretos (CÂMARA, 2004).

Nas primeiras décadas do século XXI a cachaça é tida como um símbolo nacional, reconhecido por toda população, saindo de uma posição de bebida de baixa qualidade, para um destilado aceito nos mercados mais exigentes, essa aceitação por sua vez se deu muito por conta da evolução no processo produtivo, melhoria na qualidade e no sabor da cachaça.

Sabendo disso, essa pesquisa teve como objetivo principal analisar a cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco, pois ainda que possamos destacar sua importância cultural e histórica, ainda precisamos verificar como são as relações e vínculos que essa bebida tem no desenvolvimento regional e na fomentação do processo de inovação regional.

Desse modo também, traçamos uma trajetória histórica dessa bebida em Pernambuco, considerando a sua importância no Nordeste e no Brasil. Analisamos também alguns dos aspectos que constroem a identidade cultural dessa bebida. Depois buscou-se compreender como funciona a cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco, desde a produção dos insumos até a comercialização deste produto. E nesse processo do estudo da cadeia foi verificado o que era inovação produtiva e mercadológica desse setor econômico.

Desse modo, fazemos os seguintes questionamentos, a produção de cachaça em Pernambuco gera tem relevância econômica, interna e externamente? A partir deste questionamento será importante analisar os empregos gerados nessa atividade, bem como o número de famílias são beneficiadas diretamente e indiretamente. Por fim, analisaremos se cachaça possui potencial comercial para tornar-se um setor que contribua com o crescimento local Esses questionamentos e objetivos irão nortear este trabalho.



## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

O presente capítulo tem como objetivo discutir, e embasar a análise sobre a relevância econômica e cultural da cachaça, além de nortear a pesquisa, visando delimitar e racionalizar a análise, assim expondo da melhor forma com argumentos racionais embasados cientificamente com teorias consolidadas e respeitadas no mundo científico, assim contribuindo tanto na análise quanto para os temas que serão discutidos a frente.

Para nortear esse trabalho e contribuir para o alcance dos objetivos, bem como a resolução do problema de pesquisa, essa seção constituiu-se por quatro subseções com tópicos e abordagens teóricas, noções e aspectos do desenvolvimento econômico; cadeia produtiva; inovação; história da cana-de-açúcar.

### **2.1 Noções e aspectos do desenvolvimento local**

O desenvolvimento econômico muitas vezes foi associado ao crescimento econômico propositalmente, por praticamente todas as nações durante o período de formação da sociedade moderna, vale lembrar que durante o período de 1950 e 1960 não existiam muitos instrumentos e metodologias para diferenciar crescimento econômico de desenvolvimento econômico.

Essas nações se preocupavam apenas com o crescimento da sua economia, ou seja, percebeu-se com mais clareza durante o período do mercantilismo e da revolução industrial, que as políticas econômicas dos países eram baseadas no comportamento imperialista colonial e o progresso técnico industrial. Desse modo, a preocupação com fatores sociais ficava meio de lado, abrindo-se mão das análises qualitativas de atores que influenciam de forma mais eficiente à vida da sociedade de um país e remetem a real situação de um povo, vale lembrar que nessa época não se existiam ferramentas quantitativas para análises qualitativas.

Há aproximadamente três décadas (1980 a 2010) a ONU vem tentando recuperar o sentido da palavra desenvolvimento, criando o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH),

nos anos 90 pelos economistas Amartya Sen e Mahbub ul Haq<sup>1</sup>, como o objetivo de classificar de forma mais claras as diferenças entre os países, assim facilitando a criação de políticas públicas corretivas, nesse índice características qualitativas são mais relevantes que características quantitativas, tais como longevidade, educação e renda per capita. Aspectos possíveis de serem captados e comparados entre centenas de nações e regiões.

Sabendo que a noção de desenvolvimento global não nos traz uma alternativa palpável em relação a formulação de políticas de promoção do desenvolvimento, se faz necessário uma nova abordagem de desenvolvimento a partir de agentes locais capazes de gerar uma espécie de crescimento endógeno.

Desenvolvimento local poderia corresponder de forma mais restrita da noção de desenvolvimento humano trabalhado pela a ONU, ou seja, em termos gerais, vários requisitos locais que levam ao bem-estar e qualidade de vida. Porém esse conceito ainda estaria incompleto, pois essa noção ainda oculta características muito importantes para análise local (OLIVEIRA, 2001).

Isso leva a compreensões teóricas e práticas para análise: a primeira é que o desenvolvimento local não será um elo para o desenvolvimento total; a segunda é que ou se enxerga o desenvolvimento como versão alternativa ou se comete os mesmos erros estruturais (OLIVEIRA, 2001).

A segunda dimensão diz respeito à cidadania que não pode ser medida, a menos que por métodos tautológicos que consistem na atribuição de pontos ao que se quer medir. Porém essa não mensuração se dá pela cidadania não ser uma variável quantificada, mas sim um estado de espírito, apesar de o bem-estar e boas condições de vida devessem ser direitos fundamentais de cada cidadão, não se pode se desconsiderar cidadão aquele que não tem acesso a esses direitos (OLIVEIRA, 2001).

Porém essa definição é importante para se justificar a ferramenta política, pois por ela o cidadão busca seus direitos no intuito de criar um estado de bem-estar. Foi assim desde o princípio, as buscas por direitos políticos, civis e até sociais, foram buscas pelo bem-estar (MARSHALL, 1949)

---

<sup>1</sup> Amartya Sen é um importante economista indiano, ganhador do prêmio Nobel de economia em 1998, é professor de Economia em Harvard e um dos precursores da teoria do desenvolvimento econômico, Mahbub ul Haq, é um importante economista paquistanês pioneiro da teoria do Desenvolvimento econômico.

Entende-se que toda essa noção sobre cidadania serve para explicitar que o desenvolvimento local não pode ser condicionado apenas a noção de estocagem de bem estar e qualidade de vida, essas características devem ser alcançadas por aquele indivíduo autônomo, crítico e reflexivo. O desenvolvimento local leva a melhorias de padrões de vida para o indivíduo de massa onde se deve ser alcançada através do conflito (OLIVEIRA, 2001).

O desenvolvimento local trata-se de uma reforma política local e uma reforma estrutural no mercado cultural local na tentativa de buscar desenvolvimento. Porém, ainda assim, acaba tornando-se impossível quantificar simultaneamente esses fatores e chamar de cidadania, pois esse processo é o caminho e não a chegada (OLIVEIRA, 2001).

O desenvolvimento local tende a substituir a cidadania, tende a ser sinônimo de cooperação, de negociação e de apaziguamento social, se mostra como a retomada do público não estatal tem como exemplo revitalização de praças, centros históricos, tudo que mantenha a identidade histórica do lugar, e passe pela participação das esferas sociais (OLIVEIRA, 2001).

A princípio o desenvolvimento local foi definido como processo de satisfação das necessidades e de melhoria das condições de vida de uma comunidade local, a partir de suas capacidades, assumindo o papel principal nesse processo, segundo uma perspectiva integrada dos problemas. (OLIVEIRA, 2001)

Oliveira (2001) argumenta que partir disso o desenvolvimento local pode ser definido mais detalhadamente em dez pontos:

- 1 Um processo de mudança levando a uma melhoria no bem estar e qualidade de vida da população.
- 2 Centrada em uma comunidade pequena onde haja identidade cultural comum, capaz de levar solidariedade de ações.
- 3 Que tem como uma das suas motivações a resposta a comunidades a necessidades básicas que estão a se satisfazer.
- 4 A partir da capacidade de mobilização dos agentes locais
- 5 A adoção de metodologias participativas e debates com a sociedade local
- 6 A capacidade dos recursos exógenos incentivarem os recursos endógenos.

- 7 Uma perspectiva integrada na abordagem dos problemas.
- 8 Que exige uma lógica de trabalho integrado entre todos os agentes locais, instituições e etc.
- 9 Com impacto tendencial em toda a comunidade
- 10 E seguindo uma grande dinâmica de resultados.

Fonte: elaborado pelo autor (2019).

Nota-se que o desenvolvimento local não é uma decomposição do desenvolvimento regional, mas sim uma abordagem metodológica totalmente nova, focando nas comunidades locais e nos seus pequenos territórios para que os mesmos alcancem o desenvolvimento (OLIVEIRA, 2001).

Sendo assim podemos entender que o modelo de desenvolvimento local é o mais apropriado para se entender desenvolvimento econômico do nordeste, também entender como formular políticas econômicas apropriadas para desenvolvimento da cachaça, favorecendo sua cadeia produtiva desde a sua origem. Para progredirmos a essa discussão antes se faz necessário entender o que é uma cadeia produtiva, quais suas características e como a mesma funciona, vejamos a próxima sessão.

## **2.2 HISTÓRIA DA CANA DE AÇÚCAR E SEUS DERIVADOS**

Após o período de descobrimentos e divisão das terras descobertas, a Espanha tinha sob suas posses terras ricas em minérios, enquanto para Portugal havia ficado uma fatia de terras aparentemente sem riquezas, onde Portugal iniciou um modelo de produção silvicultor com mão de obra escrava indígena, assim tentando tirar o máximo de proveito das suas terras (FURTADO, 2005).

Após pressões dos outros países europeus a corte francesa decidiu que Espanha e Portugal apenas poderiam ser donos daquilo que pudessem povoar. Sendo assim começa uma nova etapa da colonização, os Espanhóis se preocupam em ocupar pontos estratégicos e ricos em minério, abrindo mão das suas terras apenas férteis e agricultáveis, enquanto

Portugal deveria se preocupar em desenvolver um modelo de empresa rural lucrativo, que compensasse a colonização (FURTADO, 2005).

A cana-de-açúcar era usada como insumo base para a produção de açúcar, como o próprio nome já diz, ela começou a ser cultivada ainda no período colonial, na colônia de São Vicente atual região do estado de São Paulo, no século XVI trazida por Martin Afonso de Souza, a princípio a cana-de-açúcar era tida apenas como mais uma tentativa de gerar riquezas para Portugal nas terras recém-descobertas, graças às experiências com o plantio da cana-de-açúcar na ilha de cabo verde, juntamente com as condições propícias para o desenvolvimento dessa cultura, o açúcar tornou-se uma grande fonte de riqueza para Portugal. (CARVALHO et al., 1988).

Nesse sentido Portugal foi muito eficiente, investindo assim em culturas desenvolvidas em outras colônias de clima semelhante ao Brasil, como Açores, Madeira, Cabo Verde, assim criando um modelo de empresa agrícola baseado na produção do açúcar um produto apreciado a décadas na Europa do qual além de conseguir financiar a sua colonização Portugal conseguiria também, obter ganhos com a produção (PRADO JUNIOR, 2011.)

Existe uma série de fatores que explicam o êxito da empresa agrícola colonial portuguesa, condições climáticas e solos férteis em abundância, mas os principais fatores eram o domínio das técnicas de produção, o domínio de técnicas de engenharia para o desenvolvimento industrial dos engenhos de açúcar, o domínio sobre o comércio de escravos, juntamente com a forma que o açúcar foi trabalhado na Europa sendo assim um dos produtos mais apreciados pelos Europeus (FURTADO, 2005).

Essas oportunidades de melhores condições de vida, juntamente com a chance de recomeço fora do seu país de origem, além do aspecto patriótico de se estar ajudando o país a se desenvolver, foram motivos que levaram os europeus a se aventurarem em novas terras formando assim colônias de povoamento, porém para Espanha e Portugal a colonização não se deu de forma tão romântica, foram enviados para colônias ladrões, assassinos, estelionatários e devedores da coroa para contribuírem no modelo de colonização baseado na exploração das terras (PRADO JUNIOR, 2011).

O Sucesso da colonização Agrícola do Brasil foi tanto que abriu novas perspectivas para a utilização das terras, juntamente com um desejo contínuo de expansão das terras, enquanto Portugal tinha êxito no seu modelo de colonização, a Espanha tinha cada vez

mais dificuldade em proteger suas terras, a extração de minério em larga escala, levou a um aumento desenfreado dos gastos públicos, levando a Europa a um cenário de hiperinflação e levando a Espanha ao declínio (FURTADO, 2005).

É fato que essa péssima gestão da colônia por parte da Espanha, favoreceu muito Portugal e o Brasil, tendo em vista que a Espanha dispunha de abundância de terras férteis, sendo essas terras mais próximas da Europa, abundância de ouro para financiamento das colônias agrícolas, com todos esses fatores ao seu favor a Espanha tinha potencial para dominar toda a produção agrícola tropical, inclusive a do açúcar (FURTADO, 2005).

Assim se estalam no Brasil os primeiros engenhos de açúcar, para essa produção é escolhida a mão de obra escrava, sob o argumento que a mão de obra negra, além de menos rebelde, estava adaptada ao clima tropical, e possuíam afinidade com culturas agrícolas, assim conseguiriam cuidar melhor da plantação, há indícios que engenhos grandes possuíam cerca de 80 a 100 escravos, e pouquíssima mão de obra livre, geralmente a mão de obra livre utilizada era por meio de escravos libertos, e desempenhavam funções de feitoria, mestres, purgadores e caixeiros (aqueles que produzem caixas para que o processo de produção açúcar seja concluído) (PRADO JUNIOR, 2011).

No fim do século XVI o Brasil extrai da cana de açúcar, além do açúcar, a aguardente da cana de açúcar, a aguardente nessa época era um subproduto da cana de açúcar muito importante para a economia Brasileira, além de ser um produto muito consumido na colônia, também era exportado para a costa da África onde era utilizado como escambo para compras de escravos (PRADO JUNIOR, 2011).

Geralmente as destilarias de aguardente ficavam anexas aos engenhos de cana de açúcar, funcionando como uma atividade complementar a produção de açúcar, havia também estabelecimentos que se dedicavam apenas a produção de aguardente, claro essas estruturas tinham capacidade produtiva bem menor que os engenhos tradicionais (PRADO JUNIOR, 2011)

Há indícios que a produção de aguardente de cana-de-açúcar teve início nessa época, quando alguns colonos perceberam que quando a borra separada do processo de concentração da garapa que na época era conhecida como cachaza, quando deixada descansando por um dia, a mesma sofria o processo de fermentação dando origem a um líquido com odor e sabor diferenciados (CÂMARA, 2004).

Esse líquido era um vinho que quando passava pelo processo de destilação dava origem a um líquido transparente e ardente, por ser muito parecido com a água o mesmo recebeu o nome de aguardente. Outro nome dado na época foi cachaça já que se originava do processo de fermentação da cachaza, outro termo usado para denominá-la foi pinga já que durante o processo de fermentação a mesma pingava muito (CÂMARA, 2004). No fim do século XVI e início do século XVII a cachaça já tinha sua importância, conseguindo o posto de segundo produto industrializado mais vendido, perdendo apenas para o açúcar (CÂMARA 2004).

Durante o século XVI e meados do século XVII o açúcar, juntamente com os seus derivados, representavam a base da economia brasileira da época, até meados do século XVII o Brasil tornou-se o maior produtor de açúcar do mundo, chamando assim a atenção de outros países, enfrentando no fim do século XVII a concorrência das ilhas da América central (PRADO JUNIOR, 2011).

Muito desse sucesso se deu graças ao empenho de Portugal em ter grande influência em centros e rotas comerciais da época, além de deter o monopólio de técnicas de produção do açúcar, esse sucesso foi tanto que por um tempo o açúcar ficou conhecido como ouro branco, muitos donos de engenhos presenteavam conhecidos com sacas de açúcar (FURTADO, 2005).

Com o aumento da concorrência por parte das ilhas da América central, levou o Brasil a investir em outras atividades econômicas como o cultivo de tabaco, a economia assessorial (onde se eram produzidos animais, leite e carne, couro, para fornecimento dos engenhos), o tabaco por sua vez é cultivado na região da Bahia, enquanto o açúcar estava concentrado em São Vicente e Pernambuco, na prática o tabaco era produzido basicamente para a troca dos escravos, sendo proibida tempos depois, nas políticas de combate a escravidão, levando a atividade ao declínio, enquanto as atividades acessórias tiveram um crescimento substancial (PRADO JUNIOR, 2011).

Com o rompimento entre Portugal e Holanda, o comércio de cana de açúcar por toda a Europa tornou-se impraticável, assim além do fato dos holandeses não abrirem mão da sua parcela de contribuição com a expansão do açúcar, levando-os a criar uma concorrência contra o Brasil, assim levando ao declínio o açúcar e a economia portuguesa, contribuindo assim também para o declínio dos subprodutos da cana de açúcar como a aguardente (FURTADO, 2005).

Nos últimos anos a cachaça com seu sabor diferenciado vêm conquistando novos mercados nacionais e internacionais, (DORNELLES et al. 2009). Tendo isso em vista podemos perceber que o conhecimento teórico sobre essa cadeia produtiva é de extrema importância, não só do ponto de vista acadêmico, mas também do ponto de vista mercadológico buscando gerar informações úteis para quem trabalha e para quem pensa em investir nesse segmento de mercado.

### **2.3. CADEIA PRODUTIVA**

Há muito tempo se estuda sobre a gestão do agronegócio, um dos temas mais explorados neste estudo é o encadeamento produtivo da cachaça, no agronegócio, a noção de cadeia produtiva foi desenvolvida como um instrumento para auxiliar uma visão sistêmica de uma atividade, e tem como base que todos os atores de um setor produtivo estão relacionados por fluxo de informação, capital e de materiais, tendo como objetivo comum suprir as necessidades de agentes demandantes de um mercado final em comum (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Em sua origem o conceito de encadeamento produtivo buscava apenas explicar as relações nos setores agropecuários e florestais, entretanto devido ao seu alto potencial de extrapolção, o encadeamento produtivo seria usado para explicar de forma sistêmica as relações de produção de todos os setores, sendo assim alcançando uma abrangência universal (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Muito se fala sobre o estudo sistêmico ou enfoque sistêmico de uma atividade, para entender com maior clareza a definição de encadeamento produtivo é importante entender como funciona as teorias dos sistemas, precisamos entender melhor duas grandes visões ou teorias: a holística e a reducionista (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Apesar de parecerem concorrentes as escolas holística e reducionista acabam por serem complementares, sua similaridade são notadas logo nos seus objetivos como teoria, as duas escolas buscam explicar a interatividade entre os fenômenos do meio ambiente e ações humanas e seu grau de complexidade (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Devido à insatisfação com as limitações da teoria reducionista surgiu a teoria dos sistemas, o primeiro estudioso a escrever sobre a visão teórica sistêmica foi o biólogo alemão Ludwig Von Bertalanffy no seu estudo denominado de *teoria geral dos sistemas*



publicados nos anos de 1951; 1968; 1977 essa teoria consistia nos seguintes pressupostos: a existência de uma tendência de integração entre as ciências naturais e sociais; esta integração tende em direção à teoria dos sistemas; a metodologia da teoria deve explicar com maior abrangência os fenômenos não físicos do conhecimento científico; a teoria deve se aproximar da unificação científica (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Nesse contexto um sistema é formado por aquele conjunto das partes interativas, onde o estudo deve acontecer sempre de forma relacionada, tendo que o funcionamento do todo depende do funcionamento de cada parte, e esse será o principal norte deste trabalho, entender a produção da cachaça de forma sistêmica e correlata (CASTRO, LIMA e CRISTO, 2002).

Isso nos leva a primeira análise de cadeia produtiva a análise de *Filière*, segundo ele essa análise surgiu para melhor entender os sistemas e organizações econômicas, e foram motivadas principalmente pelo poder público para planejar intervenções eficientes que possibilitasse a melhoria da estrutura das organizações nacionais que competem no mercado internacional (BANDT, 1991).

A ideia de *Filière* não apresenta de forma geral uma definição única ou específica, tendo seu foco alterado de acordo com os objetivos da análise, sendo assim pode-se dizer que as interpretações de *Filière* são: uma sucessão de transformação de bens e produtos, separáveis e dissociáveis, das quais estão relacionados por um encadeamento tecnológico; um conjunto de relações financeiras e comerciais, que possuem um papel regulatório nas diversas etapas do processo de transformação; o conjunto de ações econômicas baseadas nas estratégias empresariais para valorização da produção (BATALHA, 1997)

Para a estruturação da análise de *Filière* adota-se o procedimento de jusante a montante, organizando-se assim do fim para o início, considerando as ambições do mercado consumidor final como condicionante do comportamento do subsistema, assim construindo a noção de *Filière*, através de um bem ou produto final, até a identificação das primeiras empresas que formam o primeiro elo dessa cadeia de etapas produtivas, outro ponto importante desse modelo é a identificação de mercados intermediários dessa forma de produção que podem ser identificados no interior da cadeia, além do mercado consumidor final (BATALHA, 1997)

É necessário ressaltar duas questões importantes no conceito de *Filière*, a primeira diz respeito ao tamanho do espaço a ser analisado, o qual vai depender da pessoa que

conduz o estudo, esse tamanho pode ser alterado livremente com o tempo a depender dos fatores de influência que atuam sobre a cadeia produtiva, esses fatores são: políticos; financeiros; mercadológicos; tecnológicos; socioculturais e legais, a segunda tem relação com o grau de detalhe esperado, se a análise ocorrerá de forma mais estática ou dinâmica (KLIEMANN, 1985).

No caso do foco mais dinâmico, se espera verificar interações entre empresas da cadeia ao longo do tempo, sob um foco estático espera-se constatar fenômenos em certo período de tempo, assim mensurando os encadeamentos técnicos e econômicos na análise (KLIEMANN, 1985).

A análise de arranjos produtivos baseado no método de *Filière* proporcionar a identificação de problemas significativos para a melhoria expressiva do seu desempenho e da sua competitividade, essa análise propicia a identificação do que o autor chama de “nós” que estão nos pontos chaves da cadeia, são nesses pontos que são estabelecidas as políticas de toda a cadeia (PIRES, 2001).

Essa análise pode identificar gargalos e fraquezas da cadeia, que nada mais são do que elos que comprometem o desempenho geral da cadeia, assim como os pontos fortes da cadeia, quanto a questões estratégicas verifica-se que a análise dentro do enfoque de *Filière* permitem abordagens dinâmicas como: análise da cadeia produtiva como suporte do estudo dos sistemas econômicos e suas relações técnico-econômicas; análise de cadeias produtivas para a formulação de políticas pública e privadas; análise de cadeias produtivas como suporte a avaliações de estratégias e produção de inovações em um determinado setor (PIRES, 2001).

Segundo Johnson et al. (apud CASTRO, LIMA E CRISTO, 2002) essa visão sistêmica foi usada pela Embrapa no início dos anos noventa quando se buscava uma teoria capaz de analisar o comportamento do ambiente externo e orientar mudanças necessárias a um ritmo acelerado para a instituição atender as demandas desse novo ambiente externo resultante da grande turbulência da época. A ideia central da Embrapa era revisar o seu público alvo, incluindo em seu perfil de clientes atores que auxiliam no desenvolvimento agrícola e, portanto teriam relevância para a instituição, inicialmente a Embrapa classifica esse perfil de agente numa etapa da produção conhecida como *Fora-da-porteira* da fazenda (estando antes ou depois da porteira) são esses: os fornecedores de insumos básicos, os

aglomerados agroindustriais, os pontos de comércio local, e as empresas de apoio à produção.

Essa reformulação da Embrapa partiu do resgate ao trabalho dos professores Davis e Goldberg (1957), segundo Zylbersztajn (1994) o trabalho dos professores apresenta uma visão sistêmica da agricultura, foram esses professores que desenvolveram o conceito de *Agribusiness*, esse conceito foi posteriormente introduzido no Brasil com Complexos agroindustriais, negócio agrícola ou agronegócio, esse conceito abrangia não somente a produção dentro da fazenda, mas sim todas as atividades que de alguma forma faziam parte da produção (CASTRO, LIMA E CRISTO, 2002).

O conceito de agronegócio é muito genérico e muitas vezes não é adequado para a formulação de políticas setoriais, principalmente referentes a gestões tecnológicas ou gestão de P&D, dessa deficiência surgiu o conceito de cadeia produtiva, criado adicionalmente para explicar sistemas menores voltados à produção, sendo assim um subsistema do agronegócio. Podemos concluir então que o agronegócio é formado por várias cadeias produtivas, as cadeias produtivas por sua vez eram formadas por seus subsistemas, que inclui toda a atividade agropecuária e agro florestais que formam a produção agrícola (CASTRO, LIMA E CRISTO, 2002)

Os primeiros trabalhos com foco no agronegócio brasileiro surgiram na década de 80, sendo expandidos na década de 90, esses trabalhos auxiliaram a extensão do conhecimento apresentando novas metodologias e ferramentas analíticas consistentes, vale destacar que os principais autores dessa época foram: Castro et al. (1995 e 1998); Batalha (1998); Zylbersztajn (1994), esses trabalhos contribuíram para ampliar a metodologia baseada no foco sistêmico e o uso de cadeias produtivas em estudos para projeção de desenvolvimento, contribuíram também para melhorar a compreensão, a gestão e as medidas de intervenção nos mercados agrícolas.(CASTRO, LIMA E CRISTO, 2002).

O foco do estudo em cadeias produtivas provou sua utilidade ao organizar a análise e aumentar a compreensão sobre os complexos processos de produção e a eficiência na produção de um bem final, mostrando também oportunidades não exploradas e gargalos no processo produtivo, detalhando todos os processos produtivos, tecnológicos e gerenciais (CASTRO, LIMA E CRISTO, 2002).

Nessa concepção as cadeias produtivas englobam todas as etapas do processo produtivo e todas as etapas do processo de transformação, envolvendo as diversas

organizações que atuam em cada etapa, buscando compreender cada tipo de interação existente no processo produtivo, as cadeias de suprimentos por sua vez se limitam em um negócio produto ou serviço, isolando apenas uma empresa e estudando sua relação com fornecedores e clientes, formando uma espécie de micro cadeias produtiva (HANSEN, 2004).

Podemos concluir que cadeias produtivas são arranjos empresariais amplos, nas quais empresas diferentes com estratégias empresariais e de relacionamento diferentes estão contidas na produção de um bem final e ao mesmo tempo em um espaço macroeconômico e microeconômico. (HANSEN, 2004).

Por outro lado as cadeias de suprimento aproximam-se apenas a um ambiente microeconômico, sendo na prática um exemplo da desverticalização de grandes empresas, na busca de reduzir suas deficiências e aumentar sua competitividade no mercado. Dessa forma fica claro que o modelo de cadeia produtiva é mais pertinente para entidades como governo e grandes corporações enquanto o modelo de cadeia de suprimentos é mais pertinente para arranjos produtivos pequenos que controlam pequenas etapas do mercado como seus fornecedores e clientes (HANSEN, 2004).

### 3. METODOLOGIA

Esse trabalho consiste em uma pesquisa descritiva e histórica sobre a Aguardente de cana-de-açúcar em Pernambuco, conhecida popularmente por cachaça, com o objetivo de entender o funcionamento da sua cadeia produtiva e sua capacidade de promover desenvolvimento local e desenvolvimento social, além de entender o processo de identificação cultural e mudança local promovido pela aguardente de cana de açúcar.

A pesquisa descritiva consiste na análise, observação, registro e correlaciona os dados de forma a estudar fatos ou fenômenos naturais sem manipulá-los. Sendo assim os fenômenos naturais são investigados sem a interferência do pesquisador que busca apenas determinar com precisão as causas e frequências de acontecimentos (Marconi e Lakatos, 2003).

Na etapa de entrevistas houve muita dificuldade para obtenção de dados e informações, em parte pela resistência de algumas empresas a revelar alguns dados diretamente. Desse modo, foram utilizados outros mecanismos de pesquisa, como um roteiro de questões pelo Google Forms (<https://goo.gl/forms/Szi1XrL0Hyr4snUp2>) na formulação de várias perguntas, que juntas acabam por se aproximar da resposta direta que o entrevistado não pode revelar, mesmo com esses mecanismos alguns produtores não responderam algumas perguntas por considerarem informações sigilosas e estratégicas.

Mesmo com a apresentação de documentos e compromisso de repassar os resultados da pesquisa para os entrevistados antes da publicação, não houve adesão da maioria dos produtores, sendo assim de nove produtores locais, conseguimos fazer contato com os nove, destes apenas seis se interessaram por responder o questionário, todavia apenas quatro responderam as perguntas, três por entrevista virtual e um por telefone (porém não respondendo o questionário na íntegra, apenas algumas questões pontuais), como mostra o quadro 1.

Quadro 1: Lista de Cachaçarias consultadas para entrevista para fins da pesquisa

<b>Cachaçarias</b>	<b>Localização.</b>	<b>Contato</b>	<b>Resposta ao Contato</b>	<b>Forma de Entrevista.</b>	<b>Resultado Final da entrevista.</b>
<b>Pitú</b>	Vitória do Santo Antão-PE	Contato por E-mail	Contato positivo quanto à entrevista.	Telefone, Porém sem uso de Formulário.	Respondeu perguntas e apontou fontes, não respondeu o formulário.
<b>Carvalheira</b>	Recife-PE	Contato por E-mail, Telefone, Facebook.	Contato positivo quanto à entrevista.	Formulário Eletrônico.	Respondeu integralmente o formulário.
<b>Engenho água doce</b>	Vicência-PE	Contato por E-mail, Telefone, Instagram.	Contato positivo quanto à entrevista.	Formulário Eletrônico.	Não Respondeu o Formulário.
<b>Sanhaçu</b>	Chã Grande – PE	Contato por E-mail, Telefone.	Contato positivo quanto à entrevista.	Formulário Eletrônico.	Respondeu integralmente o formulário.
<b>Serrote</b>	Salgueiro – PE	Contato por E-mail, Telefone.	Não se obteve contato.	-	-
<b>Triumpho</b>	Triunfo - PE	Contato Telefone.	Contato positivo quanto à entrevista.	Formulário Eletrônico.	Respondeu integralmente o formulário.
<b>Capibarim</b>	Aliança – PE	Contato por meio de redes Sociais.	Não trabalha com o Produto.	-	-
<b>Destilaria São Pedro</b>	Timbaúba – PE	Contato por Telefone	Não se obteve contato.	-	-

Fonte: Elaborado pelo pesquisador (2019).

As entrevistas revelaram vários dados interessantes, porém por falta de dados absolutos quanto a valores de produção, exportação e vendas, acabaram por levar a busca para fontes secundárias de dados. Apesar de parecerem inúteis os dados primários deram a pesquisa um norte de onde procurar os dados necessários.

A pesquisa de dados secundários se deu através de bases de dados, confiáveis do próprio governo, como IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ComexStat (Base de dado sobre comércio exterior do Ministério da Indústria e Comércio Exterior e Serviços), CAGED (ligada ao Ministério do Trabalho), também base de dados ligada a própria ONU (Organizações das Nações Unidas), caso da FaoStat (base de dados ligada a FAO/ONU), veja o quadro 2.

Quadro 2: lista de bases de dados utilizadas.

<b>Base Consultada.</b>	<b>Informação Obtida</b>	<b>Período</b>
IBGE/PIA	Quantidade produzida, valor de Produção, quantidade vendida, Valor total de Vendas.	2005 a 2006
ComexStat	Valor de exportação nacional, regional e estadual.	2012 a 2018
CAGED/TEM	Dados agregados sobre emprego na indústria de transformação de alimentos, álcool.	2007 a 2018
FAOStat	Destino da exportação de destilados produzidos Pelo Brasil.	1993 a 2016
Entrevistas	Informação sobre emprego, produção, inovação, incentivos e etc.	1 Setembro de 2018 a 31 de Dezembro de 2018.-

Fonte: Elaborado pelo pesquisador(2019)

Nessas bases de dados foram encontrados dados sobre valor de produção, valor de vendas, valor de exportação, destino da exportação, e dados agregados sobre emprego. Houve uma grande dificuldade em conseguir dados sobre empregos, pois é um dado o sigiloso, por esse motivo a pesquisa não progrediu muito nesse fator. Vale lembrar que na própria metodologia das bases de dados é dita que os dados são projeções da realidade dado o alto nível de sonegação fiscal no Brasil.

Foram utilizados também dados provenientes de artigos científicos, livros, teses, e pesquisas, esses trabalhos serviram como referências bibliográficas para o desenvolvimento do trabalho, como fontes de inspiração para criação e adaptação de esquemas e também como importantes fontes de informações sobre base de dados.

Como referencial Teórico foram utilizados vários autores conceituados no mundo acadêmico como Celso Furtado, Caio Prado Junior, Schumpeter, Alfred Marshall, Bandt, Batalha, Hansen, Gilberto Dupas, André Ricardo de Souza, Moricochi e Gonsalves, Freeman, Porter, Francisco de Oliveira, Paulo Bastos Tigre, Marcelo Câmara, entre outros. Essa revisão tem como objetivo embasar a análise do trabalho, juntamente servindo de base estrutural para o trabalho, além da visão dos autores, como mostra o Quadro 3.

Quadro 3: autores e motivação para utilização no referencial.

<b>Autores.</b>	<b>Capítulos</b>	<b>Considerações.</b>
Francisco de Oliveira, Alfred Marshall.	Noções e aspectos para o desenvolvimento Local.	Esses autores foram utilizados para a construção do significado de desenvolvimento econômico e desenvolvimento local, assim ajudando a entender como nosso objeto de estudo é importante para sua localidade.
Celso Furtado, Caio Prado Junior, Marcelo Câmara.	História da cana de açúcar e seus derivados..	Esses autores foram utilizados para ilustrar, mostrar e embasar a análise histórica do trabalho.
Batalha, Castro, Lima e Cristo, Hansen, Bandt..	Cadeia Produtiva.	Esses autores auxiliaram na construção da definição de cadeia produtiva no trabalho, mostrando a importância de organizar de forma sistemática a produção.

Fonte: Elaborado pelo Autor (2019)

Partindo do ponto de vista das teorias apresentadas pelos autores, esse trabalho teve o objetivo de averiguar e comprovar a importância econômica da aguardente e o seu processo de inovação para modificações nas estruturas locais dos municípios, por meio de métodos empíricos e quantitativos, assim sendo o estudo terá uma ênfase qualitativo-quantitativa, com base na análise de dados obtidos através de pesquisas de campo, pesquisas em bases de dados secundárias e em dados terciários de alguns artigos.

Para os primeiros capítulos foram utilizadas análises bibliográficas de artigos, teses, livros e etc, buscando facilitar o entendimento do tema assim como embasar e dimensionar a análise do texto, além de tentar despertar o interesse do leitor para o texto, elucidar a problemática e como essa problemática será resolvida.



Os capítulos de desenvolvimento consistirão na construção do argumento do texto, esse argumento será construindo por meio de análises bibliográficas e análise de dados, primários, secundários e terciários, assim ilustrando esses dados em figuras, Gráficos e Tabelas.

O último capítulo, de resultados, consistirá na análise do autor baseado nos dados obtidos, nela estarão contidos os problemas identificados pelo autor durante a pesquisa, juntamente com a sua visão de como esses problemas deveriam ser solucionados, além disso, estará descrito neste capítulo a visão do autor sobre algumas potencialidades e fatos que o surpreendeu no trabalho como um todo.

## **4. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Esse capítulo tem como objetivo analisar e interpretar os dados obtidos e com base na revisão teórica. Desse modo, este capítulo se divide em seis seções distintas, com o objetivo de detalhar cada processo que influencia a análise.

Assim iniciaremos a análise abordando sobre o ambiente institucional da Cachaça, como a mesma se relaciona no mundo, qual sua reação com o estado, se possui uma agência reguladora, institutos de apoios e etc. a segunda seção se baseia na tentativa de construir a trajetória histórica da cachaça, tentando assim visualizar como se deu o processo de construção de sua identidade cultural.

A terceira seção baseia-se na análise do mercado da cachaça como um todo, desde a sua a análise da sua absorção interna, como demanda interna, quantidade produzida e etc., juntamente com a análise do PIB gerado pela cachaça e etc., também será abordado o mercado externo da cachaça no Brasil, outro ponto fundamental é a análise da capacidade de geração de empregos da cachaça.

Em seguida, será analisado o marco legal da cachaça, nesse ponto se inclui toda a legislação em relação a produção de cachaça no Brasil, posteriormente analisaremos a cadeia produtiva da cachaça e como se dá sua relação de interdependência como outros setores, por último será analisado o processo de inovação no setor, verificando assim se o processo de inovação foi, ou tem sido relevante para esse setor.

### **4.1 Ambiente institucional da Cachaça.**

A cachaça é a segunda bebida alcoólica mais consumida em território nacional, segundo IBGE, perdendo apenas para cerveja, nos últimos anos a cachaça vem cada vez mais conquistando mercados e espaço no mundo, muito desse sucesso se dá devido ao grande esforço do setor produtivo em inovar e agregar cada vez mais valor a bebida.

Outro agente importante no crescimento da demanda por esse produto é o governo, que juntamente com o setor produtivo tem planejado políticas públicas e parceria pública privada (PPP's) como a criação de cooperativas nacionais e estaduais, a regulamentação e

certificação do produto juntamente como o reconhecimento como produto genuinamente Brasileiro (SEBRAE, 2006; SORATTO et al., 2007).

A ideia de suprimentos da cachaça envolve desde a plantação e colheita da cana-de-açúcar, até a produção da cachaça, os canais de marketing (comércios varejistas e atacadistas, mercados, bares, propagandas, lojas especializadas e restaurantes) e os canais de distribuição, que levam o produto a estar disponível para o consumidor final (SEBRAE, 2007).

A cachaça em seu princípio era tida como um líquido marginalizado devido ao seu baixo custo de aquisição, e devido a falta de um sentimento nacionalista por parte dos ricos e poderosos do Brasil colônia, tida na época como bebida de escravos e de piratas, a cachaça hoje é elevada ao título de bebida nobre e símbolo nacional tal como o vinho para a Itália, a Cerveja para a Alemanha e etc., passando a ser o terceiro destilado mais bebido no mundo perdendo apenas para a Vodca e o Soju.

A cachaça foi reconhecida como um produto genuinamente nacional a partir do Decreto n° 4062 de 21/12/2001 e da lei da propriedade industrial n° 9279/96 que definem a expressões “cachaça” e “cachaça do Brasil” como um produto único, baseado nas suas características naturais e indicações geográficas Brasileiras. (BRASIL, 1996; BRASIL, 2001; COPELLO, 2004).

A produção de Cachaça é encontrada em quase todas as regiões do território nacional, tendo maior destaque nos estados de São Paulo, Pernambuco, Ceará, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Goiás, juntos produzem em torno de 1,5 bilhões de litros de cachaça por ano. A região Sudeste é líder de produção com 65% da produção nacional, tendo São Paulo como principal produtor com 50% da produção nacional, em seguida vem o nordeste concentrando 21,5% da produção nacional, sendo que a Paraíba, Pernambuco e Ceará têm valores relativos muito próximos, Bahia fica mais atrás com 1,5% da produção nacional, em seguida temos o Centro Oeste com 6%, representado apenas pelo estado do Goiás (ESPERANCINI, 2005).

Vale lembrar que a produção de cachaça é dividida em dois segmentos a cachaça padronizada e a cachaça de alambique, a cachaça padronizada é mais simples de ser estudado devido a homogeneidade do produto, a cachaça de alambique é a cachaça mais simples de ser produzida devido ao baixo grau de rigorosidade em relação a padrões de qualidade, esse é justamente o tipo de cachaça produzido em pequenas propriedades, e

responsável de forma mais direta pelo desenvolvimento de áreas mais isoladas como o semiárido.

A maior parte dos produtores artesanais utilizam alambiques fabricados de cobre para obterem o destilado de cana-de-açúcar. (LIMA et al., 2009). Entretanto esses alambiques acabam muitas vezes sendo administrados por pessoas sem o mínimo de capacitação que adotam práticas rudimentares, práticas empíricas ou práticas passadas de pai para filho nessas unidades produtoras. O grande problema disso é que essa falta de conhecimento leva muitas vezes a um produto com níveis de cobre muito acima dos níveis aceitos pela legislação Brasileira e de outros países (GARBIN et al., 2005).

Segundo a IBRAC, menos de 1% da cachaça que é produzida no Brasil é exportada, e geralmente essa produção é exportada por grandes e médias indústrias, que exportam para mais de 60 países. E todos esses problemas nas exportações são causados pela falta de ações no sentido de aprimorar a cadeia produtiva e aumentar a qualidade do produto, isso tem trazido dificuldades de adequação tanto aos padrões de qualidade do mercado externo quanto do mercado interno.

De acordo com Esperancini (2005), a tomada de decisão na aplicação de capital financeiro na forma de investimento na produção de aguardente tende a estar direcionado a dois mercados específicos, o primeiro o da produção padronizada voltada para o consumo de massas onde o ganho é baseado no volume de produção, já que a margem de lucro é reduzida devido a estrutura de mercado de concorrência se assemelhar a um mercado de concorrência perfeita; e o outro é o mercado de cachaça Artesanal, no qual o ganho no produto está relacionado justamente ao grau de diferenciação do produto.

Os consumidores desse mercado não se importam tanto com o preço, mas sim com a qualidade do produto, resumindo nesse mercado o ganho se dar na agregação de valor. Nesse caso os dois segmentos se diferenciam de uma forma mais simples quanto a escala de produção, enquanto a primeira necessita de uma esfera industrial com muito capital investido, alcançando as chamadas economias de escala, a segunda necessita apenas da adequação a padrões de qualidade e investimento em diferenciação não necessitando de uma escala industrial.

## **4.2. Marco legal e políticas públicas.**

A certificação da cachaça brasileira certamente é uma ótima opção para um setor que busca expansão e legitimidade, incrementando assim a cadeia produtiva e gerando condições para o produtor agregar um maior valor a seu produto. A certificação nada mais é que o estabelecimento de níveis de higiene e qualidade que um produto deve apresentar para estar disponível a um determinado mercado, além de explicitar o compromisso com o meio ambiente e questões sociais (SORATTO et al., 2017).

Porém para a cachaça essa certificação não se deu de maneira tão simples, concorrente direta dos produtos portugueses, o Rei Dom João 4º decreta em 1635 a proibição da comercialização da cachaça no Brasil, reiterando esse desejo por meio de outro Decreto no ano de 1659, proibindo a comercialização e produção de cachaça no Brasil, tendo como pena apreensão da mercadoria, deportação e prisão do acusado e confisco do material.

Esses decretos acabaram levando em 1660 a um episódio histórico conhecido como a revolta da cachaça, onde donos de engenhos do Rio de Janeiro, revoltados com os altos impostos e proibição da cachaça, tomam o poder da capitania, forçando a coroa portuguesa a aceitar o produto, levando a liberação da produção da cachaça em 1661 sob a condição de altas tributações.

Condição essa que levou a cachaça a ser um dos produtos mais tributados e que mais contribuem com impostos para Portugal no ano 1756, e como já foi dito contribuindo para a reconstrução de Lisboa após o desastre ambiental de 1756. Após isso o próximo passo para a profissionalização no setor e na melhoria de vida da população veio em 1941 com a lei 3855, de 21 de novembro de 1941, que institui o estatuto da lavoura canavieira. (BRASIL, 1941).

Esse estatuto consistia em definir e diferenciar um fornecedor de cana-de-açúcar e um lavrador, definindo também condições de trabalhos, juntamente com padrões de produção como medidas de pesagem, transporte, tempo para moagem, sanções para descumprimentos dessas normas e etc., esse estatuto também deu mais liberdade para cada estado definir sanções aos contraventores deste estatuto.

Em 1994 foi instituída a lei de nº 8918 que determinava o estabelecimento de diretrizes para a padronização, a classificação e o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação do instituto intersetorial de bebidas e dá outras providências, essa lei ficou conhecida também como lei dos sucos. (BRASIL, 1994).

No mesmo ano entra em vigor a lei de nº 8936 que altera o artigo 9º e o artigo 10º da lei 8918 alterando apenas o entendimento sobre a cobrança de algumas multas. Em 2000 entra em vigor a instrução normativa nº 5 aprovando o regulamento técnico para a produção de cachaças, vinhos e vinagres no Brasil (BRASIL, 1994; MAPA 2000).

Após tudo isso por meio do Decreto Presidencial nº 4062 do ano de 2001, o presidente Fernando Henrique Cardoso determina que sejam definidas as expressões, “Cachaça”, “Brasil” e “Cachaça do Brasil” como indicações geográficas, dando assim um passo significativo para o reconhecimento da cachaça como patrimônio nacional (BRASIL, 2001).

O primeiro regulamento normativo quanto à produção de cachaça de cana-de-açúcar brasileira foi o estabelecido pela Instrução Normativa nº 13 2005, que posteriormente teve alguns itens alterados pela Instrução normativa nº 58 aprovada no ano de 2007 (BRASIL, 2005; BRASIL, 2007).

Além de especificar padrões de qualidades essas normativas também estabelecem os limites máximos de compostos químicos acidez volátil, aldeídos, ésteres totais e etc., também determina o limite de contaminantes orgânicos e inorgânicos.

A IN 13 deixa claro quais componentes podem ser utilizados para produção de bebidas e quais outras substâncias podem ser usadas como aditivos e recipientes utilizados durante a produção. Simplificando essa normativa específica quantidade de substâncias químicas, substâncias contaminadoras, embalagens, rótulos, pesos medidas e etc. (BRASIL, 2005).

Por fim no Decreto Presidencial nº 6871, do ano de 2009 o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva Determina a modificação da lei 8918/1994, excluindo da forma de classificação de Aguardente, Vinhos, vinagres, sucos de uvas e derivados da cana de açúcar. (BRASIL, 2009).

### **4.3. Trajetória histórica e identidade cultural da cachaça.**

A cachaça, “branquinha”, “cana”, “mel” ou “mé”, entre outros tantos nomes regionalizados e populares, deixou de ser apenas um produto, fazendo parte da identidade cultural de um povo, é muito comum sua presença em várias manifestações sociais como batizados, velórios e festividades (SEBRAE, 2006; SORATTO et al., 2007).

Em termos práticos a cachaça representa para o Brasil, o que a tequila representa para o México, o que a vodca representa para a Rússia e o que o whisky representa para a Escócia ou mesmo saquê para o Japão. A cachaça é muito comum em cerimônias simples do cotidiano, desde encontros em bares até festividades, inclusive é até costume de tomar uma “lapada de cana” antes das refeições para relaxar e abrir o apetite, não existe nenhuma evidência científica que esse ato realmente tenha esse efeito, porém o mesmo já está intrínseco na cultura das massas populares brasileiras (SEBRAE, 2006; SORATTO et al., 2007).

A cachaça, cientificamente conhecida como aguardente, é obtida a partir do destilado do mosto da cana-de-açúcar, sendo descoberta acidentalmente durante a época colonial, devido à herança cultural da fabricação de vinhos em pouco tempo a cachaça começa a ser admirada por sua qualidade e sabor apurado, porém devido a essa grande produção de vinho e o grande protecionismo português a cachaça teve que viver na clandestinidade, inclusive tendo sua produção e comercialização proibida por lei (ESPERANCINI, 2005).

Entretanto, esses entraves enfrentados pela cachaça não foram suficientes para derrubá-la, como todo bom brasileiro a cachaça não desistiu, perdurou, resistiu à opressão foi usada como moeda de troca, remédio fortificante, e em um posto mais glorioso como símbolo de resistência e patriotismo, alegrando e aguçando a criatividade e inspirando as artes nas camadas populares, toda essa luta acaba por alcançar e conquistar os paladares mais exigentes nos mercados mais exigentes, como Europa ocidental e oriental, Ásia e América do norte, sendo conhecida como a bebida brasileira, excelente para as épocas frias (ESPERANCINI, 2005).

Especula-se que a cachaça conseguiu essa ampla apreciação por ser democrática desde a sua origem, nos confins dos engenhos de açúcar, onde os escravos utilizavam essa bebida nas suas festividades, e cultos religiosos, essa bebida de baixo custo e sabor apurado

atravessava fronteiras que outras bebidas não conseguiam, sendo assim a cachaça acabava chegando onde as bebidas “chiques” não chegavam, no interior do Brasil, cidades remotas com pouco controle do estado (CAVALCANTE, 2011).

Dito isso, sobre toda essa importância se faz necessário uma análise histórica para se entender melhor essa evolução produtiva e ao mesmo tempo cultural deste produto.

O primeiro relato de líquidos fermentados ocorreu no Egito, onde esse líquido era utilizado como remédio para tratamento de ferimentos, quase na mesma época os gregos registraram a descoberta de uma água que arde que eles acreditavam ser o líquido da longevidade. Em seguida com a expansão do império romano os árabes inventam aparelhos que facilitam a destilação, similares aos atuais, assim eles criam o arak bebida mais popular no oriente médio (MONTENEGRO, 2009).

Após essa descoberta a tecnologia se espalha pelo mundo, surgindo assim vários destilados, na Itália o destilado a partir de uva é chamado de Grappa, na Rússia surge a vodka de centeio, nas terras germânicas o destilado de cereja conhecido como Kirsch, na Escócia surge o whisky destilado da cevada, na China e Japão surge o saquê destilado do arroz, Portugal não fica de fora dessa grande inovação e produz seu destilado a partir do bagaço da uva (MONTENEGRO, 2009).

Portugal pressionado pelas outras potências europeias decide desenvolver alguma cultura produtiva, a cultura escolhida foi a cana de açúcar que já havia sido implantada com sucesso em açores e madeira (MONTENEGRO, 2009.)

De forma acidental em meados de 1530 a 1580 surge em um engenho da colônia de São Vicente um vinho de açúcar conhecido como cagaça ou garapa azeda, feito a partir do processo de fermentação da cana-de-açúcar, que devido à escassez de produtos portugueses, juntamente com a falta de higiene no processo de produção do cauim (vinho produzido pelos indígenas brasileiros, onde todos eles cospem em um caldeirão para auxiliar no processo de fermentação), os senhores de engenho começam a servir para os seus escravos a cagaça para que eles trabalhem mais animados, assim posteriormente o nome da bebida evolui para cachaça (CAVALCANTE, 2011).

Entre os séculos XVI e XVII Surgiram às chamadas “casas de cozer méis”, que logo se espalharam pelos engenhos fazendo com que a cachaça se popularizar e tornar-se moeda de troca por escravos, à cachaça acaba sendo tão apreciada que alguns engenhos começam a priorizar a produção de cachaça em detrimento da produção de açúcar. Em



seguida os colonos descobriram ouro na região de minas gerais, evento esse que favoreceu muito a expansão da cachaça, pela região aurífera ser construída em regiões frias e reunir um grande contingente populacional, a cachaça ganha projeção, pois desempenhava a função de aquecer os moradores no ambiente frio da serra do espinhaço (CAVALCANTE, 2011).

Porém essa expansão da cachaça teve um efeito negativo nas vendas da bagaceira e do vinho português na colônia, incomodada com esse fato a coroa portuguesa alega que a cachaça prejudica a extração de ouro, sendo assim proibindo a sua produção, comercialização e consumo. Sem resultado efetivo a coroa portuguesa decide taxar a cachaça, criando tributos específicos para cachaça em forma de subsídios como, por exemplo, o imposto literário para manter as universidades da corte, a arrecadação era tão expressiva que os tributos da cachaça contribuíram majoritariamente para a reconstrução de Lisboa após o grande terremoto que a destruiu em 1755 (CAVALCANTE, 2011).

Devido a todo seu histórico de luta e persistência a cachaça acaba tornando-se símbolo das ideias de luta por liberdade, assim a cachaça percorre as bocas dos líderes do movimento por independência do Brasil e do povo que apoia o movimento, episódio conhecido como inconfidência mineira, inclusive alguns rumores populares falam que o último desejo de Tiradentes foi “molhe a minha garganta com cachaça da terra”. Sendo assim meio que por acidente a cachaça se torna símbolo de resistência à opressão Portuguesa (CAVALCANTE, 2011).

Com o passar do tempo e a melhoria das técnicas de produção da cachaça ela agora começa a ser consumida em banquetes nos palácios e em cerimônias religiosas, misturada com gengibre e outros materiais, formando o famoso quentão (MONTENEGRO, 2009).

Após todo esse caminho tortuoso a cachaça encontra sua maior barreira, a “europeização” da cultura brasileira, com a independência do Brasil, a população começa a ter pavor a tudo que é brasileiro importando-se apenas com a moda europeia, todo esse cenário é agravado com a abolição da escravatura, onde a cachaça mergulha em um mar de preconceito.

Com o passar do tempo a cachaça volta a ascender socialmente, com toda a projeção adquirida após a semana de arte moderna a cachaça continuava tentando apurar o seu sabor e aumentar seu índice de qualidade, voltando a ter importância cultural no século XX (CAVALCANTE, 2011).

O século XX foi marcado por profundas mudanças no cenário cultural brasileiro, com a semana de arte moderna e o aumento na defesa do nacionalismo exacerbado, a cachaça figura como um símbolo nacional, influenciando as artes, a música, a literatura, os costumes e etc. (CAVALCANTE, 2011).

Tudo isso com o apoio da chamada cultura de botequim e o movimento musical/cultural conhecido como Boemia, a cachaça começa a ser a bebida oficial servida nas embaixadas brasileiras, eventos comerciais e até voos comerciais, países como a França ainda tentaram roubar a cachaça de nós, porém não havia mais como a cachaça já era tão brasileira como o próprio Brasil (CAVALCANTE, 2011).

O século XXI vem sendo a época de maior projeção da cachaça com o sucesso das cachaçarias padronizadas e pequenas cachaçarias artesanais, a cachaça começa a receber o maior nível de investimento da sua história, muito pelo mercado ser caracterizado pela facilidade de produção, baixo custo inicial e poucas barreiras para entrada e saída de novos produtores, pelo produto apresentar certa diferenciação não podemos classificar esse mercado como concorrência perfeita por tanto, essa estrutura de mercado pode ser caracterizada como mercado de concorrência Imperfeito ou monopolística (CAVALCANTE, 2011).

Nessa época também a cachaça é consagrada como a bebida brasileira sendo regulamentada em lei, pelo então presidente da república Fernando Henrique Cardoso, a cachaça começa a ser popular no mundo como um símbolo brasileiro assim como a feijoada e o futebol (MONTENEGRO, 2009).

Para entendermos melhor a historia da cachaça o quadro 4 nos mostra como se deu a cronologia da cachaça.

Quadro 4: Trajetória histórica da cachaça.

<b>Período</b>	<b>Acontecimentos</b>
Século XVI	-aguardente era dada aos escravos para ficarem mais felizes e dóceis. -Cachaça era usada para amolecer a carne de porco.
Século XVII	-especialização da produção. -aumento dos consumidores. -importância econômica. -proibição da cachaça. -reação com boicote a o vinho português. -decisão de apenas tributar a cachaça pelo a coroa portuguesa.
Século XVIII	-aguardente foi o produto que mais contribuiu para a reconstrução de Lisboa. -cachaça como símbolo de resistência.
Século XIX	-melhorias das técnicas de produção e maior apreciação da cachaça. -cachaça começava a ser usada em ocasiões formais como banquetes políticos. -europeização cultural. -preconceito com a cachaça.
Século XX	-a cachaça passou a ser tida como um símbolo nacional. -a cachaça influenciou a música, a arte e os costumes desde então. -a cachaça começa a ser exportada no Brasil -é estabelecido a lei de padronização de bebidas alcólicas.
Século XXI	-a cachaça é consagrada como bebida brasileira. -a caipirinha passa a ser um dos Drinks mais consumidos no mundo. -a cachaça gera um grande número de empregos no Brasil. - a cachaça é exportada por 22 estados Brasileiros.

Fontes: Elaborado pelo autor (2019)

Com isso percebemos que a identidade como produto da cachaça foi surgindo juntamente com a identidade nacional do povo brasileiro, gerando uma identidade cultural muito forte entre o povo e a cachaça, isso é visível não só nos balcões de botequins ou bodegas do Brasil rural, mas também nos hábitos da população como um todo (CAVALCANTE, 2011).

A cachaça é usada com misturas para produzir licores para ocasiões como nascimento ou batizado de crianças, já nos velórios o hábito é tomar a cachaça pura,

demonstrando dor e apoio aos familiares, a cachaça também é usada como base para remédios naturais, além de ser usada em rituais religiosos (CAVALCANTE, 2011).

A cachaça é conhecida na cultura brasileira com cura para quase todos os males, quando se tá triste só tomar uma “lapada de cana” para melhorar, tá feliz? Toma cachaça pra curtir o momento, está gripado? Toma Cachaça com limão para melhorar, entre outras receitas caseiras e simples (MONTENEGRO, 2009).

Vasto também é a quantidade de anedotas em relação a cachaça e ao alcoolismo, situação única providenciada pela cachaça, outro ponto impressionante é a quantidade de Drinks que se pode fazer com a cachaça, entre tantos dois se destacam, a caipirinha mistura de gelo e limão e o famoso “Samba em Berlim” mistura de cachaça com Coca-Cola, alguns cordéis explicam que esse nome se deu por conta da participação brasileira na segunda guerra mundial ao lado dos estados unidos (MONTENEGRO, 2009).

Contudo nem tudo são flores em relação à cachaça, também nem tudo são espinhos. Se por um lado a cachaça não traz muitos benefícios à saúde, por outro, sem ela muitos trabalhadores da construção civil não teriam encontrados forças para construir o Brasil, sem ela muitos dos serviços que tinham de ser feitos pela população pobre e guerreira do Brasil não teriam sido feitos (MONTENEGRO, 2009).

Por tanto é possível afirmar sem mais delongas que não poderíamos entender a história e o contexto histórico da população brasileira sem a nossa cachaça, ou como os trabalhadores gostam de chamar a branquinha, de tão significativa que é a presença dessa bebida no cotidiano da nossa população independentemente de cor, gênero e classe social (CAVALCANTE, 2011).

Por esse motivo a cachaça é uma grande ferramenta de estudo, para as ciências sociais ajudando a explicar as relações etnográficas do nosso povo, também nossos rituais, cultos e tradições. A região brasileira que mais conserva essas tradições é a região nordeste, caracterizada por um povo humilde e sofrido o nordeste o povo nordestino não podia se dar o luxo de tomar as caras bebidas importadas (CAVALCANTE, 2011).

A produção de cachaça Pernambuco saiu na frente dos outros estados com a maior produtora de cachaça do Nordeste e a mais antiga do estado, fundada em 1938 a Pitú completou 18 anos no ano de 2018, responsável pelo maior volume de vendas do norte e nordeste a Pitú engarrafa e vende cerca de 98 milhões de litros de cachaça por ano.

Mas Pernambuco conta também com a produção da chamada cachaça de qualidade, ou como é tratada cientificamente cachaça de alambique por não conseguirem concorrer com a Pitú nos preços as mesmas investe na qualidade do seu produto, e inovações como cachaças a partir de outros produtos como macaúba, algaroba e palma, inicialmente essas cachaçarias estavam contidas apenas no litoral e agreste do estado, caso da Cachaçaria Carvalheira, Sanhaçu, Água doce, mas logo se expandiram para o Sertão tendo como representantes a cachaçaria Serrote e Triumpho.

#### **4.4. Evolução do mercado da cachaça Pernambuco, Brasil e Mundo.**

A cachaça foi e sempre será um grande e vantajoso produto, remanescente da era de ouro do açúcar no Brasil, nada mais natural que a fuga para tradições passadas para tentar driblar a falta de emprego e de culturas agrícolas agro industriais que se adequem ao clima difícil e variado do nordeste brasileiro, com o recuo do crescimentos na produção de Etanol, as tradicionais culturas de cana de açúcar voltaram-se para outro complexo agro industrial o da cachaça.

No Brasil o mercado que mais investe em marketing e inovações produtivas é o mercado de bebidas alcoólicas, temos inclusive empresas líderes mundiais no Brasil pertencentes a esse setor, é o caso da Anbev, detentoras de marcas consolidadas no setor de bebidas como, Brahma, Skol, Budweiser entre outras.

No setor de destilados, temos a cachaça como uma das líderes mundiais em exportação de bebidas, segundo a FAO, Salinas na região de Minas Gerais, juntamente com as grandes padronizadoras do Nordeste, como Pitú radicada em Pernambuco, da Ypióca com sede no estado do Ceará, São Paulo que possui destaque em tudo que faz, liderando as exportações de cachaça, e tem como principal representante a caninha 51.

##### **4.4.1 Mercado Interno.**

Para melhor compreensão dessa rica e complexa cadeia produtiva e toda a sua importância no mercado de bebidas, veremos uma série de informações, nas Tabelas de 1 a 4, que partem de um cenário macro nacional e vão até uma análise micro local a partir da entrevista de produtores locais, para iniciar a análise veremos os dados sobre a quantidade

produzida e valor de produção anual da cachaça nos anos de 2005 a 2016, segue as tabelas abaixo.

Tabela 1: Quantidade produzida em mil litros, anos de 2005 a 2016

Produto / Ano	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cachaça.	902.456	1.784.461	1.099.467	1.171.246	1.176.404	1.047.997	1.252.133	1.147.899	978.649	884.302	932.095	1.036.593
Conhaque.	38.353.723	23.837.953	25.887.850	64.530.704	36.820.381	38.964.315	30.965.112	12.825.841	16.638.656	13.163	13.666	15.704
Gim.	132.773	132.095	140.734	126.739	134.762	193.835	253.771	131.769	115.669	125.763	118.786	160.239
Vinhos de uvas	214.098	260.711	242.138	273.220	241.262	241.100	295.833	366.517	246.631	236.906	303.558	356.220
Cervejas e chopes	9.215.668	9.904.827	10.449.932	10.848.516	12.576.321	13.243.165	13.743.457	14.219.976	13.520.260	14.456.254	14.260.955	13.987.398

Fonte: IBGE-PIA, 2018

Tabela 2: Variação percentual anual da quantidade produzida em mil litros, anos de 2005 a 2016

Produto / Ano	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cachaça.	-	97,73	-38,39	6,53	0,44	-10,92	19,48	-8,32	-14,74	-9,64	5,40	11,21
Conhaque.	-	-37,85	8,60	149,27	-42,94	5,82	-20,53	-58,58	29,73	-99,92	3,82	14,91
Gim.	-	-0,51	6,54	-9,94	6,33	43,84	30,92	-48,08	-12,22	8,73	-5,55	34,90
Vinhos de uvas	-	21,77	-7,12	12,84	-11,70	-0,07	22,70	23,89	-32,71	-3,94	28,13	17,35
Cervejas e chopes	-	7,48	5,50	3,81	15,93	5,30	3,78	3,47	-4,92	6,92	-1,35	-1,92

Fonte: IBGE-PIA, 2018

Tabela 3: Valor de produção em mil reais, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	955.735	1.410.944	1.062.922	1.310.515	1.322.071	1.349.116	1.603.698	1.859.438	1.813.822	1.739.046	1.913.861	1.942.977
Conhaque.	101.460	56.911	78.761	130.338	85.975	128.966	107.192	57.991	54.936	60.988	53.362	55.067
Gim.	431.731	566.850	569.999	521.298	652.923	990.220	1.477.487	631.325	552.875	638.240	669.198	677.823
Vinhos de uvas	508.701	659.090	546.032	581.882	590.205	682.715	839.400	938.328	1.040.729	944.462	1.212.863	1.025.391
Cervejas e chopes	10.728.758	12.522.951	13.823.461	13.382.318	17.108.299	18.722.843	21.223.901	22.134.926	20.225.986	27.050.947	31.010.212	26.907.684

Fonte: IBGE, PIA, 2018

Tabela 4: Variação percentual do valor de produção em mil reais, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	-	47,63	-24,66	23,29	00,88	02,04	18,87	15,94	-01,85	-04,12	10,05	01,52
Conhaque.	-	-43,90	38,39	65,48	-34,04	50,00	-16,88	-45,90	-05,27	11,02	12,50	03,19
Gim.	-	31,29	00,55	-08,54	25,24	51,66	49,20	-57,27	-12,43	15,44	04,85	01,29
Vinhos de uvas	-	29,56	-17,15	06,56	22,62	15,77	22,91	11,78	10,91	-09,25	28,42	-15,46
Cervejas e chopes	-	16,72	10,38	-03,24	23,76	09,43	13,36	04,29	-08,62	33,74	14,64	-13,23

Fonte: IBGE-PIA, 2018



Para iniciar a análise dos dados deve-se esclarecer alguns pontos, cada bebida utilizada nas tabelas representa um grupo específico de bebida alcoólica, vejamos no quadro 5.

Quadro 5: Grupo de bebidas representados por cada variável em gráficos e tabelas.

Representante	Grupo de bebidas representado
Cachaça	Representa o grupo de bebidas alcoólicas obtidas a partir do processo de fermentação e destilação da cana de açúcar.
Conhaque	Representa o grupo de bebida alcoólicas obtidas através do processo de fermentação e destilação do bagaço da uva.
Gim	Representa o grupo de bebidas alcoólicas destiladas de outras frutas, exceto champanhe.
Vinho	Representa o grupo de vinhos obtidos da uva
Cerveja	Representa o grupo de cervejas e chopes obtidos da cevada e de outras matérias primas.

Fonte. IBGE PIA (2018)

A principal informação que a tabela nos traz é o comportamento da produção de cada bebida e o valor de produção gerado pelas mesmas, podemos perceber que a cachaça juntamente com a cerveja possui o processo de evolução na produção e produto mais constante e crescente, possui leves quedas sazonais geradas por crises que abalaram o país como um todo.

Esse sucesso no produto gerado pela cachaça e cerveja pode ser explicada pela influência local que cada bebida tem, juntamente com o trabalho de marketing realizado nas cervejarias e pelas cachaçarias, levando em conta que o Brasil é um país quente a cerveja leva certa vantagem em vendas do que a cachaça e outras bebidas por ser um líquido que se ingere gelado.

A cachaça além de possuir uma identidade cultural gigantesca com o seu consumidor, ainda enfrenta barreiras para se adequar a perfis de consumidores diferentes, contudo a estabilidade do crescimento da cachaça mostra além do potencial da cachaça, uma qualidade de gestão muito boa no setor o que pode permitir um maior crescimento no setor.

Diferente do conhaque e do gim casos muito particulares, pois se olharmos pela ótica do volume de produção inicialmente o conhaque é o que mais se destaca em quantidade entrando em declínio a partir do ano de 2012, já o gim nunca obteve uma tendência de crescimento de volume de produção, porém conseguiu manter-se constante e relevante no cenário nacional.

O vinho por sua vez, possui uma inconstância histórica vivendo de ciclos econômicos de curto prazo, obtendo aumentos e quedas em mesma proporção durante os anos. Na ótica do produto podemos perceber que a cerveja, a cachaça e o vinho respectivamente destacaram-se mais que os outros concorrentes correspondentes abarcando cerca de 75% do valor total de produção.

Para entendermos melhor como funciona esse mercado analisaremos as vendas e como cada bebida se comporta em quantidade vendida e em valor arrecadado com vendas, essa análise é interessante para observarmos um fator importante, na tomada de decisão da firma, a expectativa de retorno, observe as tabelas de 5 a 8.

Tabela 5: quantidade vendida em mil litros, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	840.580	1.204.638	1.045.519	965.802	989.464	942.770	1.063.716	930.732	868.000	777.311	778.468	897.799
Conhaque.	37.291.060	23.861.899	25.772.523	75.051.326	53.251.160	38.736.689	28.451.704	12.670.354	14.134.430	12.181	13.644	16.072
Gim.	129.517	133.390	137.820	128.503	129.653	115.413	123.014	114.326	110.838	124.993	114.504	148.964
Vinhos de uvas	194.730	249.574	227.220	230.259	225.977	219.586	242.462	260.165	224.662	235.885	233.934	471.281
Cervejas e chopes	8.572.674	8.977.568	10.005.008	10.637.101	11.642.073	12.853.382	12.904.104	13.609.819	12.111.383	12.151.679	12.348.342	13.390.725

Fonte: IBGE, PIA, 2018

Tabela 6: Variação percentual de quantidade de vendas, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	-	43,31	-13,20	-07,62	02,45	-04,72	12,83	-12,50	-06,74	-10,44	00,14	15,33
Conhaque.	-	-36,01	08,01	191,21	-29,05	-27,26	-26,55	-55,47	11,55	-99,91	12,01	17,79
Gim.	-	02,99	03,32	06,76	00,89	-10,98	06,58	-07,06	-03,05	12,77	-08,39	30,09
Vinhos de uvas	-	28,16	-08,96	01,33	-01,86	-02,83	10,42	07,30	-13,65	04,99	-00,82	101,46
Cervejas e chopes	-	04,72	11,44	06,31	05,64	10,40	00,39	05,47	-11,88	00,33	01,62	08,44

Fonte: IBGE, PIA, 2018

Tabela 7: Valor de vendas em mil reais, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	929.586	1.004.665	1.003.155	1.036.402	1.081.400	1.207.713	1.385.226	1.399.674	1.602.374	1.435.343	1.563.419	1.709.483
Conhaque.	88.958	56.389	78.487	146.447	115.817	127.648	96.929	61.687	53.810	55.607	59.667	54.712
Gim.	424.516	578.121	565.869	519.248	647.646	531.088	611.737	598.897	536.969	610.597	628.796	641.819
Vinhos de uvas	440.141	558.412	511.672	489.318	551.294	603.833	677.312	697.745	847.396	923.899	1.047.107	1.149.226
Cervejas e chopes	9.979.790	11.169.106	13.177.598	12.970.384	16.161.237	18.644.050	19.887.544	21.257.488	18.206.158	23.199.178	26.059.448	25.616.327

Fonte: IBGE, PIA, 2018

Tabela 8: Variação percentual de vendas, anos de 2005 a 2016

<b>Produto / Ano</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Cachaça.	-	08,07	-00,15	03,31	04,34	11,68	14,70	01,04	14,48	-10,42	08,92	09,34
Conhaque.	-	-36,61	39,19	86,59	-20,91	10,21	-24,06	-36,36	-12,77	03,34	06,80	-08,30
Gim.	-	36,18	-02,12	-08,24	24,73	-18,00	15,18	-02,10	-10,34	13,71	02,98	02,07
Vinhos de uvas	-	26,87	-08,37	-04,37	12,66	09,53	12,17	03,17	21,45	09,03	13,33	09,75
Cervejas e chopes	-	11,92	17,98	-01,57	24,60	15,36	06,67	06,89	-14,35	27,42	12,33	-01,70

Fonte: IBGE, PIA, 2018

Podemos perceber que o conhaque e o Gim continuam enfrentando os mesmos problemas de antes, o conhaque é produzido em uma grande quantidade, porém seu valor de venda é relativamente baixo. Por esse motivo apresenta um seu baixo valor arrecadado com vendas.

Enquanto o Gim por sua vez é produzido em menor quantidade, porém tem um valor de vendas total relativamente alto. Na prática, o Gim não obteve penetração no mercado por ser um destilado e concorrer com outro destilado tradicionalmente forte como a cachaça juntamente com um trabalho de marketing ineficiente, perdendo mercado para a cachaça por exemplo.

Um produto que merece destaque tanto no valor de vendas como no quanto na quantidade de vendas é a cerveja, esse produto já era tradicionalmente forte no Brasil sendo até 2013 a segunda bebida mais produzida no Brasil e a partir de 2014 torna-se a bebida alcoólica mais produzida no Brasil.

Desde 2005 é líder em valor arrecadado com vendas, a cerveja obtém todo esse sucesso graças ao seu esforço contínuo para diferenciação do produto, diversificação de perfil de consumidor, um marketing visual muito forte, além de preço acessível, juntamente com seu processo de inovação contínuo seja com mudanças no sabor ou embalagem do produto, sejam inovações em processos organizacionais e produtivos.

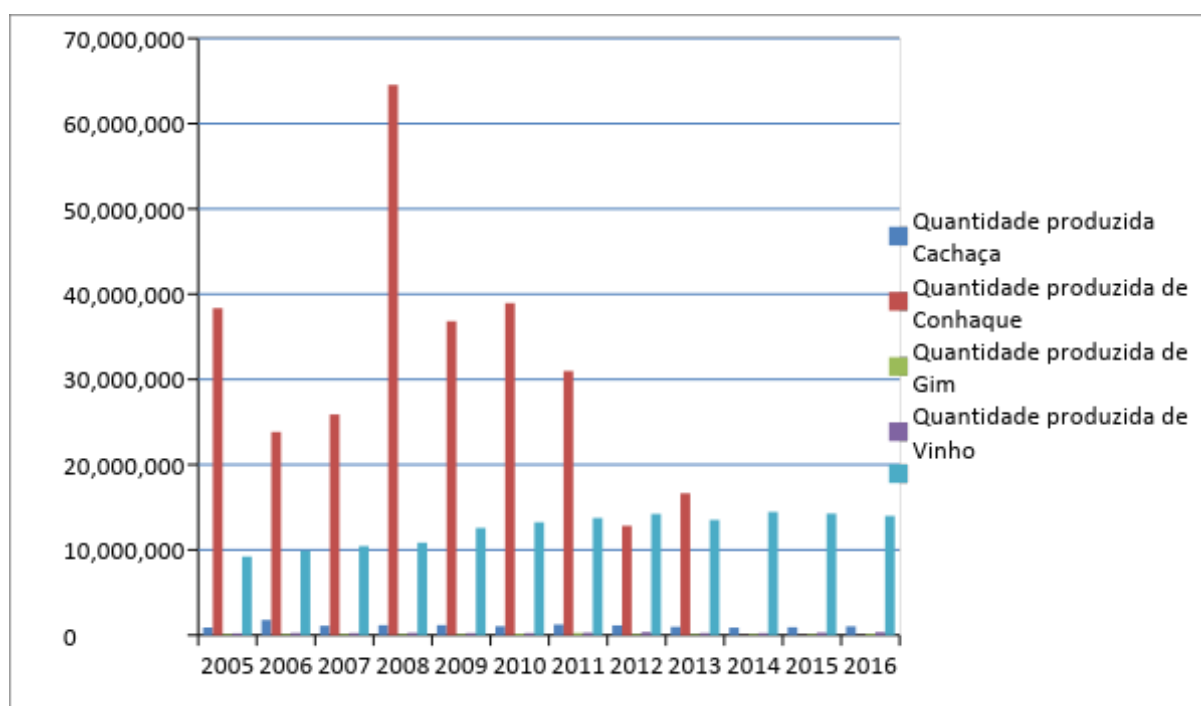
O vinho por sua vez alterna colocações com o Gim, o vinho é uma bebida muito apreciada no Brasil, porém obtida a partir de uma cultura pouco favorecida por fatores climáticos, por esse motivo obtivemos baixos níveis de quantidade de produção e vendas para o vinho, entretanto se analisarmos o valor arrecadado com vendas o vinho sempre esteve entre as primeiras colocações, obtendo um papel de destaque nessa atividade industrial.

Já a cachaça sempre obteve um papel de destaque, durante parte da sua trajetória a cachaça era a terceira bebida alcoólica mais produzida e mais bebida, nos anos atuais com o resgate cultural regional e o declínio do tradicional conhaque, a Cachaça assume a vice-liderança em quantidade produzida e vendida, se analisar apenas o valor arrecadado com vendas a cachaça sempre obteve destaque estando em segundo lugar na lista de bebidas o'que comprova todo o seu potencial econômico.

É importante perceber que a cachaça conseguiu absorver parte do mercado perdido pelo conhaque, conseguindo assim aumentar sua escala de produção, melhorando seus resultados e expandindo seus horizontes, além de absorver uma parcela de mercado que poderiam ir para concorrentes com o gim e o vinho.

O gráfico abaixo nos ajuda a visualizar como se comporta cada bebida em cada ano do período de 2005 a 2016, nos auxiliando a entender a consistência do crescimento, a evolução de cada bebida e até mesmo o momento de declínio, veja o gráfico 1.

Gráfico 1: Quantidade anual produzida de bebidas alcoólicas em litros, no período de 2005 a 2016.



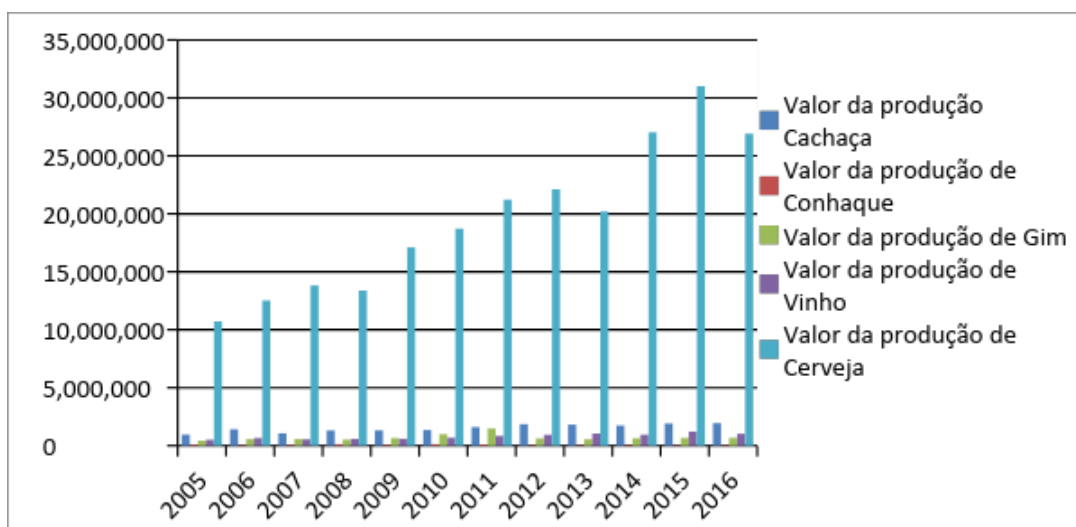
Fonte IBGE PIA, (2018)

Observando o gráfico percebemos que o conhaque em 2005 era a bebida alcoólica mais produzida no Brasil tendo grande queda no ano de 2006, voltando a crescer no ano de 2007 e alcançando seu maior pico de produção em 2008, em 2009 volta a ter uma grande queda possivelmente causada por crises no setor e expansão na produção de etanol, volta a crescer em 2010, caindo novamente de produção nos anos de 2011 e obtendo uma nova queda e menor nível de produção da série no ano de 2012, sendo ultrapassado pela cerveja no mesmo ano, voltando a crescer e assumindo a liderança novamente no ano de 2013, caindo novamente e a partir de 2014 para níveis insignificantes de produção.

A cachaça por sua vez apresenta um comportamento cíclico em produção, tendo como benefício em relação às outras a estabilização de nível de produção como benefício, a cachaça obteve pequenas quedas de produção provavelmente por fatores climáticos ou financeiros e aumentos substanciais gerados por um maior investimento em marketing e organização dos produtores.

O gráfico a seguir representa o valor de produção gerado por cada bebida, ele nos ajuda a visualizar melhor quanto cada bebida contribuiu para o crescimento econômico no país, mostrando entre outros pontos a relevância econômica dessa bebida para o Brasil, veja o gráfico 2.

Gráfico 2: Valor de produção anual de bebidas alcoólicas em unidades de mil reais, no período de 2005 a 2016.



Fonte: IBGE-PIA, 2018

Analisando valor de produção uma medida que representa crescimento Econômico de um setor analisando diversos agregados, podemos perceber que a bebida que sempre liderou esse mercado e com uma certa folga foi a cerveja, alcançando níveis de produto impressionantes a cerveja mostra que a propaganda e a boa gestão rendem muitos frutos, afetada também por ciclos econômicos, a cerveja mostra sempre um comportamento ascendente, com mínimos períodos de retração, importante perceber que nem nos períodos de queda da cerveja nenhum produto consegue absorver essa fatia de mercado.

Em segundo lugar vemos a cachaça, que desde 2005 é a bebida que mais contribuiu para o crescimento desse setor, com melhorias do produto, com ações de marketing mais eficientes a cachaça apresenta um crescimento do valor de produção mais consistente que

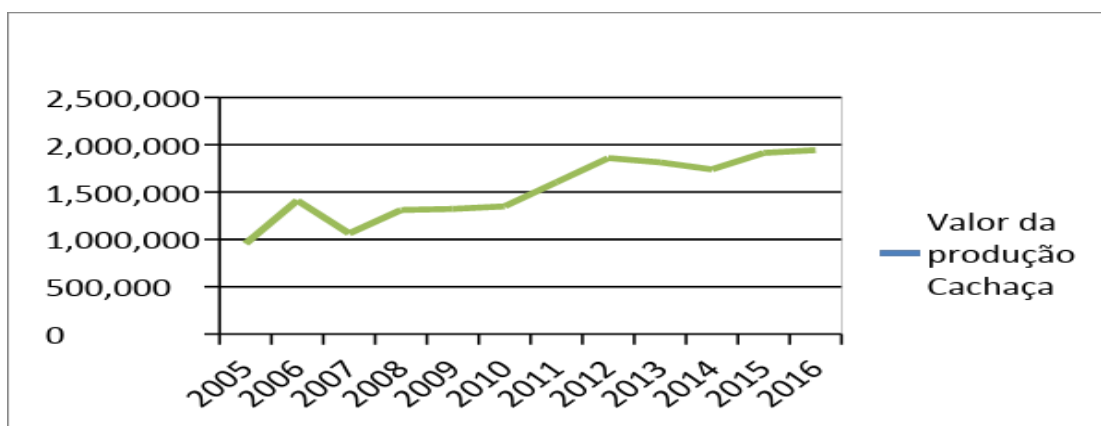
as demais, sua reta de crescimento é semelhante a da cerveja, não diferente a cachaça é afetada por ciclos econômicos, porém sua reta consegue manter a tendência de crescimento, mostrando assim um grande potencial econômico e uma demanda pouco sazonal.

O vinho e o gim alternam-se na terceira colocação, ambos tem um valor de produção muito semelhante, onde a cada ano uma aparece a frente da outra, porém o vinho leva vantagem nessa disputa por está enraizado na cultura brasileira, ambas apresentam um potencial econômico interessante sendo pouco afetado pelos ciclos econômicos, e possuindo uma demanda pouco elástica.

O conhaque por sua vez, apesar de possuir níveis altíssimos de produção, nunca obteve relevância econômica de fato, se analisarmos pela ótica do valor de produção, sua reta de valor de produção é tão baixa que nem é citada no gráfico, talvez esse seja o motivo para essa bebida ter entrado em declínio.

Após a análise em conjunto de todas as variáveis é necessário analisar individualmente o desempenho de cada bebida no mercado, começando com a cachaça observemos o gráfico 3.

**Gráfico 3:** Valor de Produção anual da cachaça em unidades de mil reais, no período de 2005 a 2016.



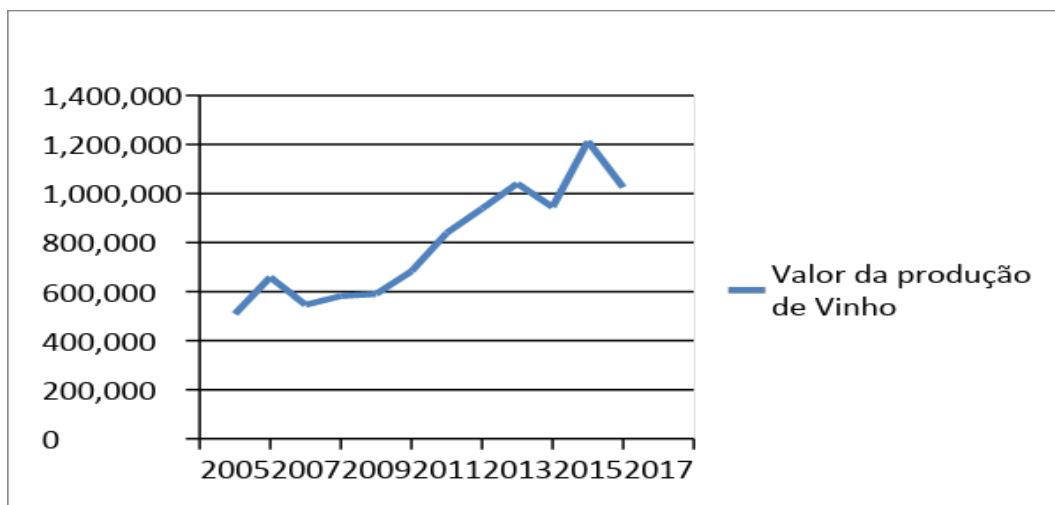
Fonte: IBGE PIA,(2018)

Como podemos ver a cachaça sempre manteve uma trajetória crescente, a cachaça sai de 1.000.000 Reais em 2005, em cinco anos consegue aumentar em quase 50% chegando em 2010 a expressiva marca de 1.350.000 reais aproximadamente, em apenas mais dois anos a cachaça chega a 1.859.000 reais, em 2016 a cachaça alcança sua melhor



marca de história chegando a um valor de produção de aproximadamente 1.950.000. Agora veremos o caso do vinho terceiro colocado no mercado de bebidas, veja o gráfico 4.

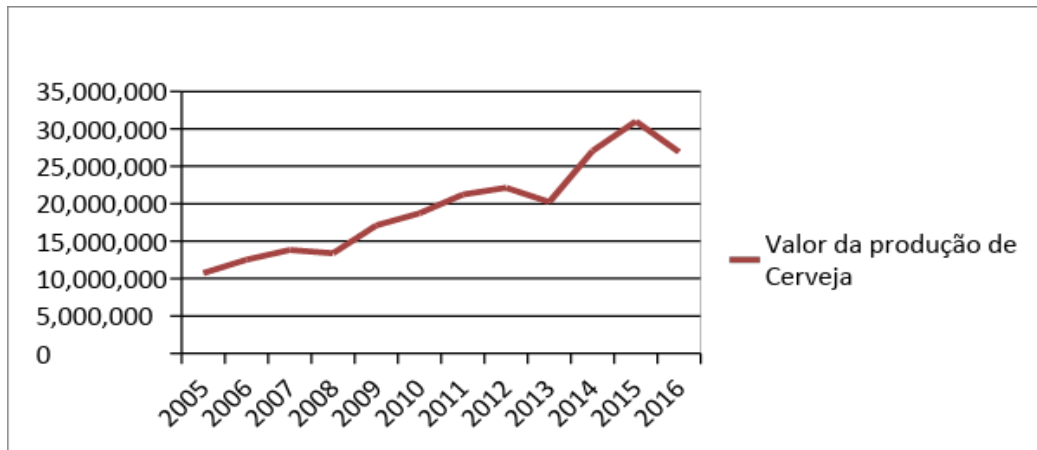
Gráfico 4: Valor de produção anual do vinho em unidades de mil reais, no período de 2005 a 2016.



**Fonte: IBGE/PIA (2018)**

O vinho por sua vez inicia 2005 com aproximadamente 450.000 (em unidades de mil reais) de valor de produção, 5 anos depois o vinho alcança a marca de aproximadamente 600.000 (em unidades de mil reais) de valor de produção, sua melhor marca na série é de 2015 onde o vinho praticamente dobrou seu valor de produção chegando aproximadamente 1.200.000 (em unidades de mil reais) de valor de produção. Nesse contexto analisaremos agora a bebida líder desse setor a cerveja, vejamos o gráfico 5.

Gráfico 5: valor da produção anual de cerveja em unidades de mil reais no período de 2005 a 2016



Fonte: IBGE PIA (2018)

A cerveja se destaca nesse mercado, já inicia a série com um valor de produção muito acima dos outros, aproximadamente 11.000.000, alcançando cinco anos depois a aproximadamente 19.000.000 de valor de produção, em 2015 a cerveja consegue seu maior resultado movimentando aproximadamente 31.000.000, tendo uma leve queda em 2016 caindo para aproximadamente 26.000.000.

Podemos perceber que bebidas alcoólicas possuem um grande potencial de absorção no mercado interno, dado que a maioria das bebidas produzidas no Brasil enfrenta várias barreiras internas e externas que dificultam sua entrada em mercados externos, o baixo preço das bebidas, é um fator importante para explicar esse poder de absorção, outro fator que pode explicar essa absorção pode ser as estruturas de preferências nesse mercado, dado que nenhum produto é substituto perfeito do outro, apenas substituto próximo.

Dessa forma podemos sugerir que podem existir dois perfis de consumidores, com preferências distintas, o primeiro perfil diferencia os produtos desse mercado pela distância dos preço, ou seja, uma forma de diferenciação horizontal, sendo assim todos os produtos lhe traz o mesmo grau de satisfação, na prática o que irá influir na escolha é o preço.

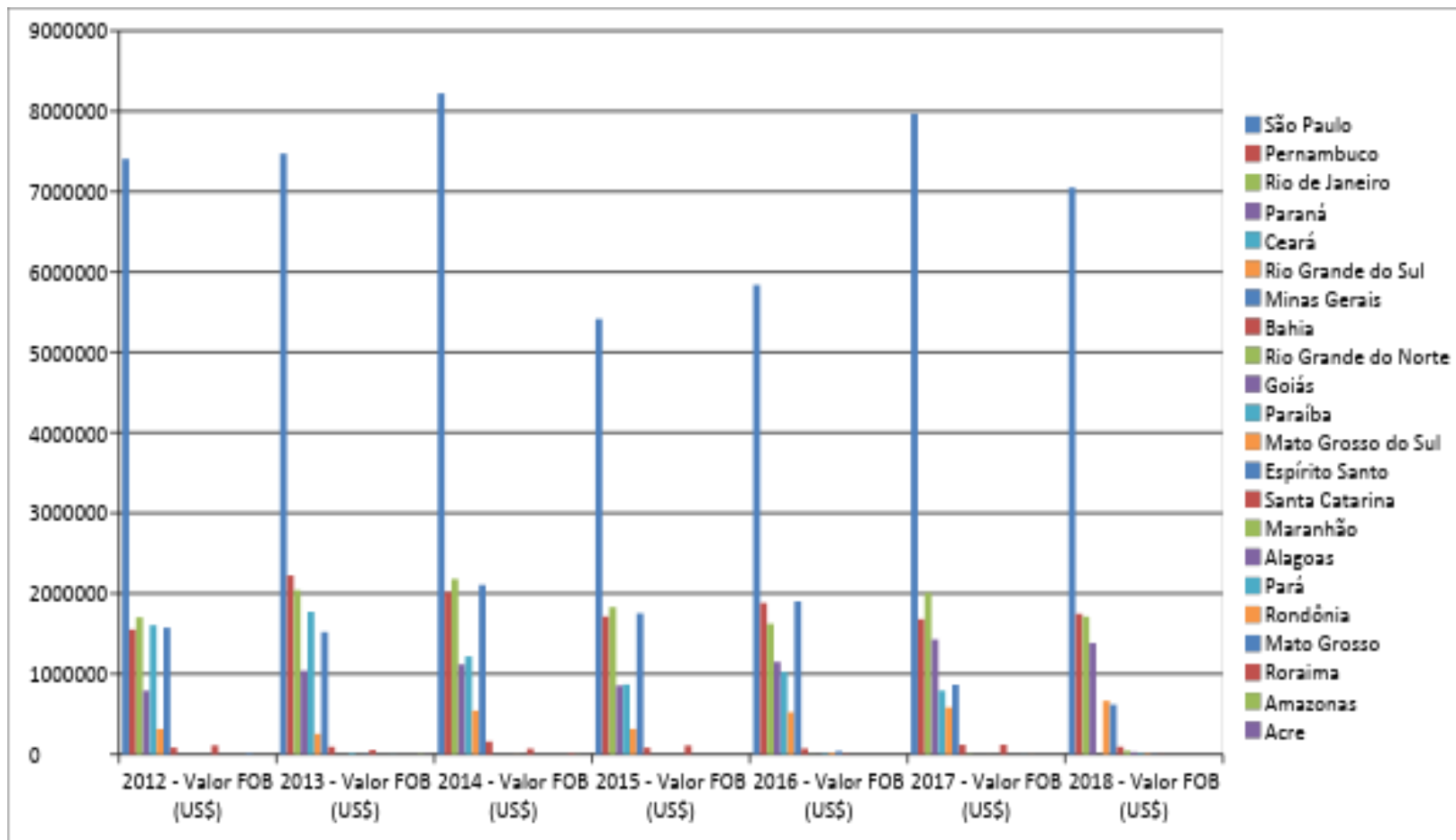
O segundo perfil apresenta um mecanismo de escolha refinado, ou seja, ele diferencia os produtos de forma vertical, nessa estrutura de diferenciação cada produto lhe traz um grau de satisfação diferente, assim o indivíduo tende a escolher a bebida que lhe traz um maior grau de satisfação não importando o preço.

#### 4.4.2 Exportação da cachaça.

A cachaça é um produto com alto grau de absorção interna, segundo a IBRAC, o Brasil só exporta 1% de toda a cachaça produzida no seu território nacional, sendo assim 99% da bebida é absorvida no mercado interno, Entretanto essa baixa penetração em mercados externos, não reflete o potencial exportador, mas sim a quantidades de barreiras comerciais que esse mercado enfrenta como a adequação a padronização de cada país, e até mesmo os altos impostos sobre o produto, vejamos o gráfico abaixo para entendermos melhor esse potencial.

Apesar de em termos relativos às exportações de cachaça parecerem irrelevantes, em termos absolutos esse setor mostra potencial e um nível interessante de penetração em todas as regiões do globo, sendo assim a análise de exportações é uma exame válido no contexto econômico, visto que é uma oportunidade para reagir a relativa estagnação do setor.

Gráfico 6: Valor de exportação anual de cachaça por estado do Brasil, no período de 2012 a 2018.



Fonte: ComexStat, 2019

No Brasil existe exportação de cachaça em 22 das 27 unidades federativas (26 estados e um distrito federal), só não existe exportação de cachaça nos estados do Tocantins, Amapá, Piauí, Sergipe e distrito federal, o gráfico acima nos mostra 13 dos 22 estados produtores, esses 13 estados no gráfico foram os únicos que conseguiram exportar em todos os anos da série.

O volume nacional de exportações é alto cerca de 130 milhões de dólares em 2012, repetindo aproximadamente esse valor em 2018, os melhores anos para exportação brasileira foram 2014 e 2017 com resultados próximos a 180 milhões de dólares, o pior ano das exportações brasileiras foi 2015 com cerca de 100 milhões de dólares,

Para entender melhor o comportamento desse mercado, juntamente com a dinâmica competitiva desse mercado separamos os seis maiores exportadores nacionais que são eles São Paulo, Pernambuco, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Ceará e Paraná, iremos analisar cada um separadamente para entendermos a relação entre ambos vejamos as Tabelas 9 e 10.

Tabela 9: Valores de exportação dos seis maiores exportadores, em dólares, no período de 2012 a 2018

Estado/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Pernambuco</b>	1.551.054	2.224.338	2.018.673	1.713.153	1.881.232	1.680.278	1.746.592
<b>Ceará</b>	1.071.705	1.605.675	1.772.809	1.217.647	867.862	1.023.081	791.495
<b>São Paulo</b>	7.407.378	7.473.161	8.221.358	5.415.637	5.838.478	7.968.669	7.050.710
<b>Rio de Janeiro</b>	1.703.730	2.041.600	2.180.118	1.829.804	1.622.256	2.010.009	1.712.464
<b>Paraná</b>	790.359	1.037.866	1.117.768	854.509	1.149.107	1.427.669	1.383.211
<b>Minas Gerais</b>	1.574.691	1.519.618	2.105.958	1.752.526	1.901.719	865.072	617.103

Fonte: ComexStat (2019)

Tabela 10 Valor percentual de exportação dos 6 maiores exportadores do Brasil

Estado/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Pernambuco</b>	-	43,40	-09,25	-15,13	09,81	-10,68	03,95
<b>Ceará</b>	-	49,82	10,41	-31,32	-28,73	17,88	-22,64
<b>São Paulo</b>	-	00,89	10,01	-34,13	07,81	36,48	-11,52
<b>Rio de Janeiro</b>	-	19,83	19,14	-16,07	-11,34	23,90	-14,80
<b>Paraná</b>	-	31,31	07,70	-23,55	34,47	24,24	-03,11
<b>Minas Gerais</b>	-	-03,50	38,58	-16,78	08,51	-54,51	-28,66

Fonte: ComexStat (2019)

Analisando de maneira absoluta podemos perceber que São Paulo é o maior exportador nacional com uma exportação média anual de 6.219.559 de dólares, o melhor ano de exportação para São Paulo foi 2014 com um resultado de 8.221.358 e o pior ano das exportações foi 2015 com 5.415.637.

Pernambuco teve uma média de exportação anual de 1.830.760 dólares, tendo como melhor ano 2013 com um valor de exportação de 2.224.338, o seu pior ano foi 2012 com 1.551.054, mantendo-se sempre muito próximo do rio de janeiro e algumas vezes assumindo a vice-liderança de exportações, apesar da evolução na competitividade, Pernambuco ainda possui um longo caminho pela frente, o valor de exportação pernambucano é em média aproximadamente 70% menor que o valor de exportação paulista, porém se comparado ao seu concorrente local, Pernambuco exporta aproximadamente 34% a mais que o Ceará.

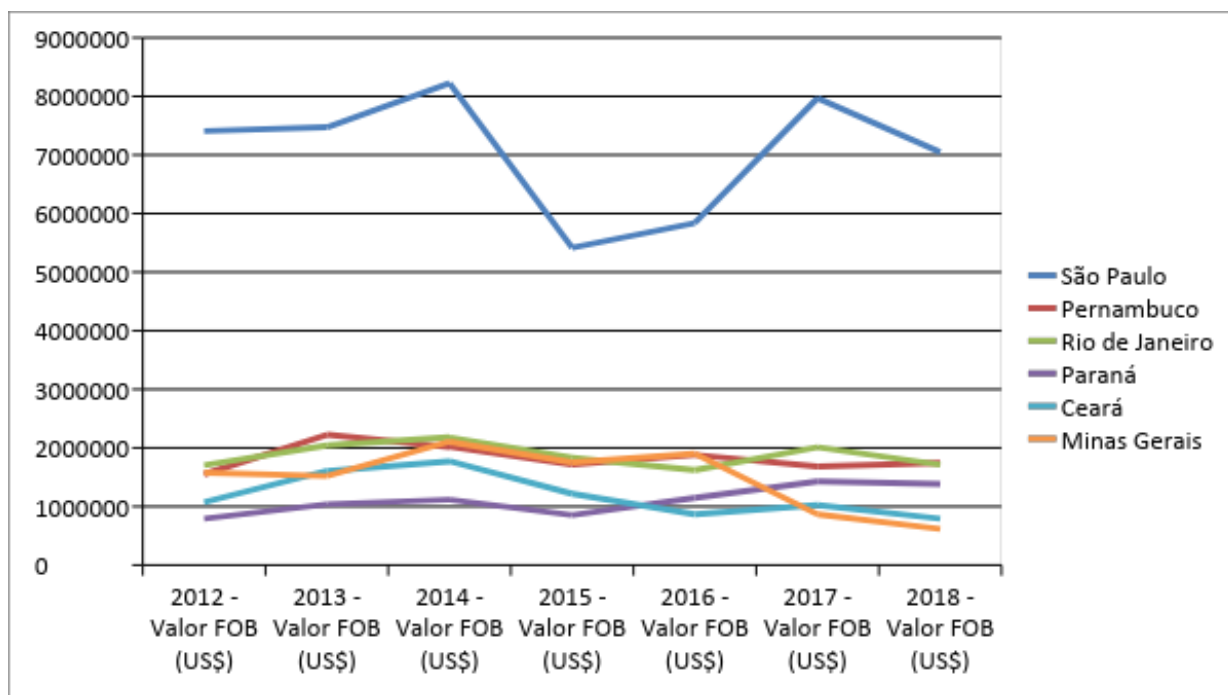
O Rio de Janeiro por sua vez, possui uma média de exportação anual de 1.871.426 dólares, o seu melhor ano de exportação foi 2014 com um valor de exportação de 2.180.118 de dólares, o seu pior ano foi 2016 onde obteve um resultado anual de 1.622.256 dólares.

Ceará é o fecha o grupo dos nordestinos entre os maiores nacionais, com uma média anual de exportação de aproximadamente 1.192.896 dólares, seu melhor ano foi 2014 com um resultado anual de 1.772.809 e o seu pior ano foi o de 2018 com um resultado anual de 791.495.

Minas Gerais é o quinto estado analisado possui uma forte tradição na produção de cachaça com uma exportação média anual de 1.476.670, seu melhor ano foi 2014 teve o resultado anual de 2.105.958, seu pior ano foi 2018 e teve um resultado anual de 617.103.

O último estado a ser analisado é o Paraná único estado do sul entre os seis maiores exportadores o Paraná tem uma média de exportação anual de aproximadamente 1.108.641 dólares, seu melhor ano foi 2017 com um valor de exportação de 1.427.669 dólares seu pior ano foi o de 2012 com um valor de exportação de 790.359 para entendermos melhor essa competitividade, vejamos o gráfico 7.

Gráfico 7: Valor de exportação anual dos seis maiores estados exportadores de cachaça do Brasil, no período de 2012 a 2018.



Fonte: ComexStat (2019)

Podemos perceber que São Paulo sempre obteve resultados de exportação melhores que os outros estados, tanto que o segundo colocado em exportações no Brasil corresponde apenas a  $\frac{1}{4}$  das exportações de São Paulo, sendo assim São Paulo lidera com facilidade essa corrida.

Com isso iniciaremos a análise de potencial de exportação do Nordeste, o Nordeste é uma região Brasileira composta por nove estados desses estados apenas dois não exportam cachaça, são eles Sergipe e Piauí, o maior exportador é Pernambuco e o menor Alagoas, vejamos na tabela 11.



Tabela 11. Valor das exportações anual de cachaça dos estados do Nordeste, em US\$

Estado/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Pernambuco</b>	1.551.054	2.224.338	2.018.673	1.713.153	1.881.232	1.680.278	1.746.592
<b>Ceará</b>	1.071.705	1.605.675	1.772.809	1.217.647	867.862	1.023.081	791.495
<b>Bahia</b>	82.994	92.328	157.187	81.694	70.857	11.7511	93.055
<b>Rio Grande do Norte</b>	0	0	0	0	2.075	7.800	42.895
<b>Paraíba</b>	0	18.000	0	0	12.000	0	14.490
<b>Maranhão</b>	0	0	0	0	0	0	477
<b>Alagoas</b>	0	0	0	0	0	91	54

Fonte: ComexStat (2019)

Tabela 12. Variação percentual das exportações no Nordeste.

Estado/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Pernambuco</b>	-	43,40	-09,25	-15,13	09,81	-10,68	03,95
<b>Ceará</b>	-	49,82	10,41	-31,32	-28,73	17,88	-22,64
<b>Bahia</b>	-	11,25	70,25	-48,03	-13,26	66,09	-20,81
<b>Rio G. do Norte</b>	-	-	-	-	-	275,90	449,93
<b>Paraíba</b>	-	-	-100	-	-	-100	-
<b>Maranhão</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Alagoas</b>	-	-	-	-	-	-	-40,66

Fonte: ComexStat (2019)

Quando analisamos somente a região Nordeste Pernambuco merece destaque, pioneiro na produção de cana-de-açúcar desde o Brasil colônia, Pernambuco é o estado que

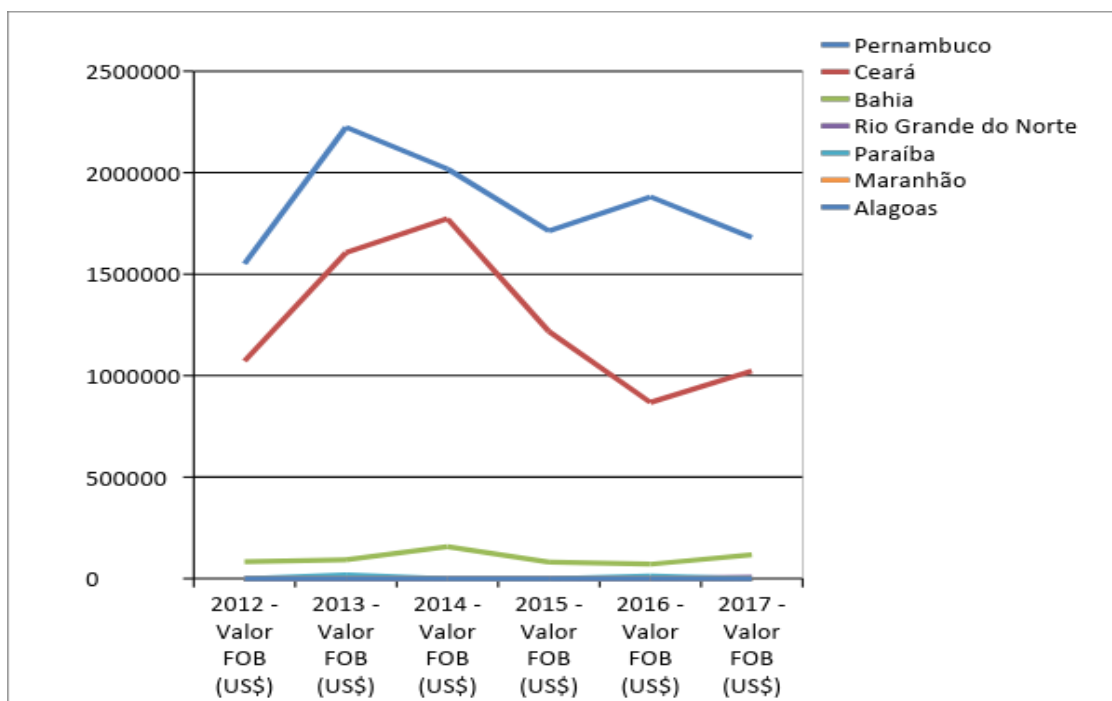
mais exporta cachaça e derivados da cana-de-açúcar no nordeste, e um dos maiores exportadores do Brasil.

Seguido pelo Ceará estado nordestino entre os seis maiores produtores nacionais, o Ceará observa Pernambuco continuar a se distanciar, tanto em vendas externas quanto vendas internas, na região nordeste o Ceará é o estado mais importante nesse setor depois de Pernambuco.

Bahia é o terceiro maior produtor do nordeste, porém o grau de distanciamento nas exportações para Pernambuco e Ceará é muito grande, em média o valor total de exportações da Bahia corresponde apenas a aproximadamente 10% do valor de exportação de Pernambuco e do Ceará.

A Paraíba é o quarto maior exportador, porém não consegue manter exportações regulares, além disso, a Paraíba possui um valor de exportação muito baixo, aproximadamente 1% da produção do estado do Ceará. Os demais estados apresentaram alguma exportação porém muito discretas que correspondem Geralmente a vendas em época de turismo. O gráfico 8 demonstra melhor como se comporta as exportações na região Nordeste.

Gráfico 8 valor de exportação anual dos estados do Nordeste, no período de 2012 a 2018.

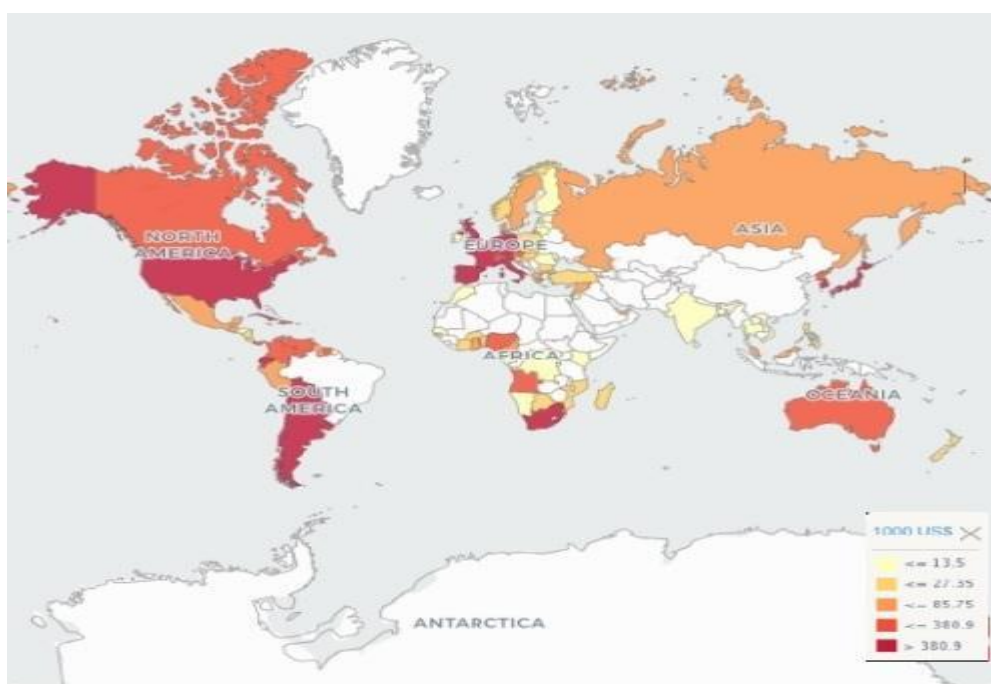


Fonte: ComexStat (2019)

Como podemos ver apenas Pernambuco e Ceará apresentam um nível de exportação relevante superando o valor de um milhão de dólares por ano, a Bahia mostra um potencial, porém ainda tem um caminho gigantesco pela frente para um dia chegar ao nível de exportações de Pernambuco e do Ceará, no mais somente a Paraíba consegue figurar o gráfico, porém com níveis muito pequenos de exportação.

Após toda essa análise fica o questionamento qual o destino dessas bebidas importadas? Em quais lugares do globo terrestre são mais consumidas e etc.? Esses questionamentos serão respondidos a seguir, vejamos agora o mapa de exportação de bebidas alcoólicas destiladas produzidas no Brasil (figura 1).

**Figura 1: Mapa de Exportação bebidas Alcoólicas Destiladas Produzidas no Brasil.**



Fonte: FaoStat (2019).

Podemos perceber no mapa que o principal destino da cachaça brasileira são os Estados Unidos, países na América Central como Cuba e Panamá, para todos os países da América do sul (com exceção do Brasil), na Europa, mediterrâneo, Ásia e Oceania.

Na América do Norte o principal comprador são os Estados Unidos da América, na América central o principal comprador é o Panamá, na América do Sul o principal comprador é o Paraguai, seguido de perto pela Argentina, no continente Africano temos a África do Sul como principal comprador, na Europa a Alemanha, e na Ásia o Japão é o

principal comprador, na Oceania temos a Austrália como principal comprador e no mediterrâneo a Malásia.

Com isso podemos perceber que a Cachaça é exportada para todas as regiões do planeta com exceção dos polos, o que nos mostra todo o potencial da cachaça como mercadoria, e todo o seu potencial de exportação, sendo assim a cachaça um dia pode ser o produto mais exportado do Brasil, gerando renda e transformando o ambiente Local das Regiões produtoras.

Tabela 13: valor de exportação nacional no complexo açúcar, no período de 2012 a 2018

Produto/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Etanol	1.441.547.912	1.194.872.163	509.007.257	464.316.461	449.922.492	624.632.482	582.878.632
Cachaça	14.991.126	16.571.935	18.335.420	13.289.143	13.936.209	15.808.490	15.612.053
Açúcar	21.764.867	8.181.088	3.963.534	1.822.229	2.635.682	1.311.364	1.411.930

**Fonte: ComexStat (2019)**

Tabela 14: variação percentual de exportação nacional no complexo açúcar, no período 2012 a 2018

Produto/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Etanol	-	-17,11	-57,40	-08,78	-03,10	38,83	-06,68
Cachaça	-	10,54	10,64	-27,52	04,87	13,43	-01,24
Açúcar	-	-62,41	-51,55	-53,02	44,64	-50,24	07,67

**Fonte: ComexStat (2019).**

Analisando a tabela 13 acima, podemos perceber que no setor externo o complexo do açúcar (que inclui todos os derivados da cana de açúcar) que se encontram entre os produtos mais exportados no Brasil, o Etanol ainda se encontra na primeira colocação de exportações nacional entre os derivados da cana-de-açúcar, algo natural por ser um combustível alternativo eficiente e mais barato que seus concorrentes próximos. Com uma média exportação anual de 752.453.914 US\$, o etanol é o derivado da cana que mais movimentou valores e matéria prima, não acidentalmente por isso é referência, de sucesso na indústria de transformação da cana.

A cachaça por sua vez aparece como segundo produto mais apreciado dos derivados da cana-de-açúcar, com uma média de exportação anual de 15.506.339 US\$, sendo o mais segundo mais relevante no cenário nacional, além disso, a cachaça aparece como o produto que menos sofreu com flutuações do mercado tendo poucas flutuações negativas de mercado, sendo afetado apenas por crises no próprio setor, como no ano de 2015, e sendo pouco afetado no ano de 2018, assim mantendo seu ritmo de crescimento firme mesmo em anos ruins para os demais produtos como 2013 e 2014.

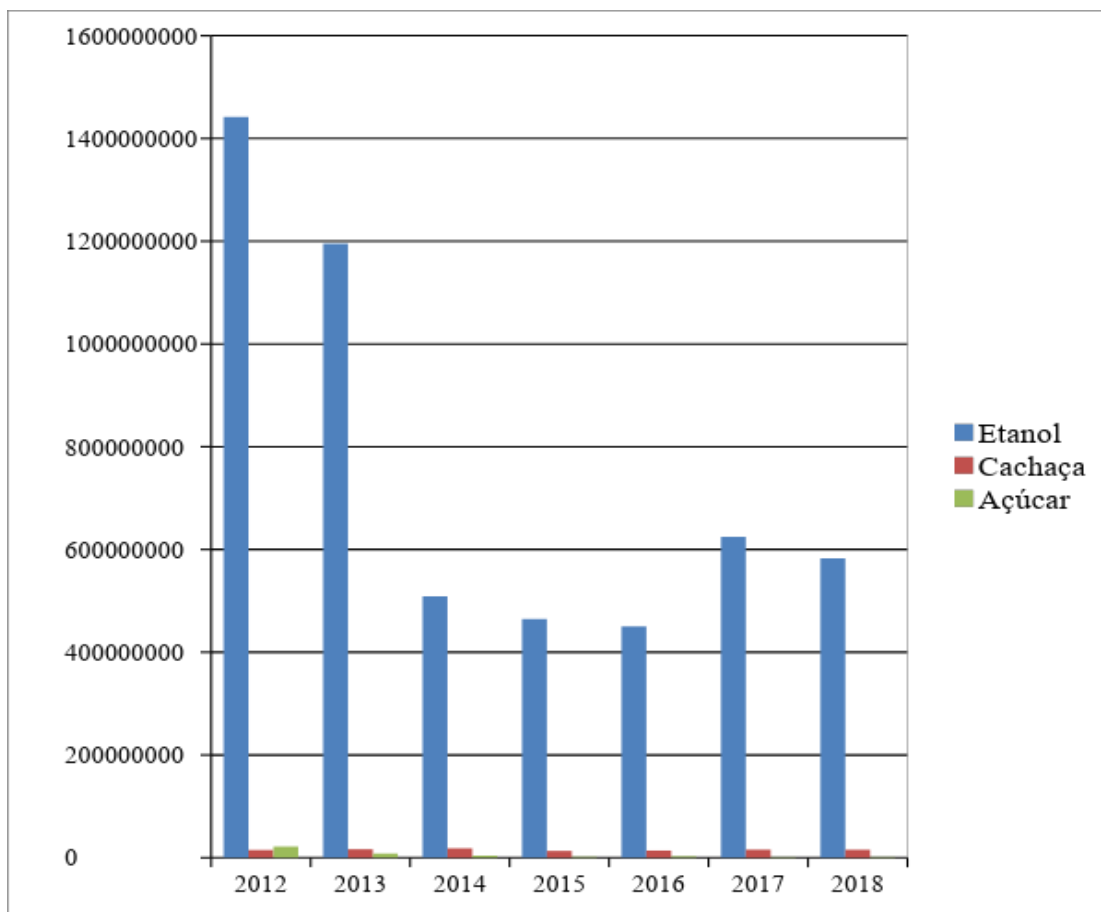
Já o açúcar que um dia já foi o produto mais exportado da pauta de exportação brasileira, hoje é apenas o terceiro nesse ranking, podemos perceber que em um passado não muito distante, até 2012 o açúcar era o segundo colocado na pauta de exportação brasileira, mas ainda assim o açúcar nunca deixou de ter sua importância cultural e econômica no Brasil, com uma média de exportação anual de 5.870.099 US\$ o açúcar ainda se mostra relevante no mercado interno e externo.

Em relação a exportações esse setor produtivo é muito interessante, em termos globais o Etanol corresponde a 95% das exportações, por outro lado essa atividade não é desenvolvida em todas os estados brasileiros, muito menos em todas as regiões produtoras, na prática o etanol é um produto que agrava ainda mais o problema de concentração de renda no Brasil.

Já a cachaça e o açúcar por sua vez, são mais democráticos em relação à diversificação de regiões produtoras, com produção na maioria dos estados Brasileiros ambos são importantes, para gerar renda de forma direta e indireta nas regiões produtoras, um fato interessante é que a cachaça gera todo esse efeito correspondendo em termos de exportação média anual a apenas 2% do valor de exportação do Etanol, enquanto em

relação a cachaça o açúcar corresponde a 37,86%, da exportações de cachaça. Vejamos melhor essa relação entre esses produtos no gráfico abaixo:

Gráfico 9: Valor de exportação Nacional do complexo açúcar no período de 2012 a 2018, em US\$



Fonte: ComexStat (2019)

Como podemos perceber observando no gráfico 9, o Etanol sempre se destacou em termos globais a pauta de exportação no setor, porém, podemos perceber que foi um produto que sofreu muito com oscilações de mercado, apresentando tendências negativas em quase toda a série, podemos perceber que o etanol tem uma queda considerável no seu valor de exportações até o ano de 2016, demonstra sinais de reação em 2017, porém volta a cair em um ritmo menor em 2018, seu melhor desempenho certamente foi no ano de 2012 e o pior desempenho foi no ano de 2016.

A cachaça mostra oscilações comuns de mercado em menor nível, o que sugere que o produto seja menos sensível a recessões e oscilações de mercado, vale ressaltar que o

Brasil ainda se recupera de um período longo de recessão, juntamente com um cenário político instável, em 2019 o Brasil tem tudo para voltar ao seu nível natural de crescimento, sendo assim, a cachaça tem tudo para crescer e tornar-se mais relevante, os melhores anos de exportação da cachaça foi no biênio 2013/2014, e os piores no biênio 2016/2017.

O açúcar começa a série muito bem, superando inclusive a cachaça em valores de exportação, porém sofre com a mesma oscilação cíclica do etanol. Após a recessão de 2012 o açúcar sofre uma grande queda em 2013, a tendência negativa persiste até o ano de 2018, será necessárias uma série de políticas econômicas para que o açúcar volte a ter relevância que um dia possuiu no mundo.

Os maus momentos dos mercados globais sempre repercutem no país como um todo, o grande questionamento é qual será o real efeito repercussão na economia local desse momento de recessão mercadológica. Para entendermos melhor essa repercussão a nível local, vamos entender como andam as exportações desses três produtos em Pernambuco. Para isso, precisamos adaptar a tabela de exportação para Pernambuco, assim analisando melhor cada dado, vejamos as tabelas 15 e 16.



Tabela 15: Valor de exportação complexo do açúcar em Pernambuco, no período de 2012 a 2018

Produto/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Etanol	-	-	-	-	-	-	-
Cachaça	1.551.054	2.224.338	2.018.673	1.713.153	1.881.232	1.680.278	1.746.592
Açúcar	11.378.930	6.118.840	2.366.619	-	-	97	-

**Fonte: ComexStat (2019)**

Tabela 16 Variação percentual de exportação do complexo açúcar em Pernambuco, no período 2012 a 2018

Produto/Ano	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Etanol	-	-	-	-	-	-	-
Cachaça	-	43,40	-09,25	-15,13	09,81	-10,68	03,95
Açúcar	-	-46,23	-61,32	-100,00	-	-	-100,00

**Fonte: ComexStat (2019)**

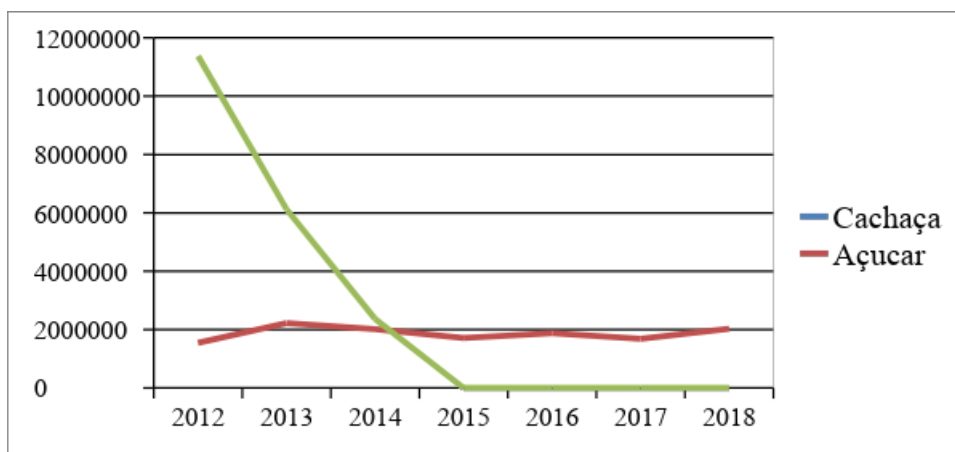
Podemos perceber que não houve exportação de Etanol em Pernambuco no ano de 2012 a 2018, o que nos leva a crer que não é um produto exportado por Pernambuco, porém esse dado não é conclusivo o suficiente para afirmar com precisão que não exista produção de etanol em Pernambuco.

Em Pernambuco as exportações comportam-se de forma semelhante a produção, nesse caso a exportação apresenta uma tendência de crescimento estável com alguma oscilações negativas, quase sempre recuperadas no ano seguinte, a cachaça em Pernambuco obteve uma média anual de exportação de 1.870.216 US\$, um valor que correspondendo a aproximadamente 12,06% das exportações nacionais.

Já o açúcar era o derivado de cana de açúcar mais exportado de Pernambuco até o ano de 2012, onde sofre uma queda significativa nas exportações chegando à zero de exportações em 2015, não mostrando sinais de recuperação até o ano de 2018, mas mesmo assim a média anual de exportações é relativamente alta muito pela relevância que esse produto sempre teve para Pernambuco, mesmo com a série de resultados negativos o açúcar possui um valor médio de exportações anuais de 2.837.784, ainda superior a média da cachaça.

Nesse contexto se compararmos as duas atividades, apesar de a cachaça apresentar um comportamento menos cíclico e estável em relação ao açúcar, a cachaça corresponde em média apenas a 65,91% das exportações anuais em média do açúcar, para entendermos melhor essa situação vejamos o gráfico 10.

Gráfico 10: Valor de exportações em Pernambuco no período de 2012 a 2018, em US\$.



Fonte: ComexStat (2019)

Como podemos perceber a cachaça apresenta potencial exportador, com um crescimento sustentável crescendo e se mantendo a cada ano a cachaça parece a partir de 2015 ter tomado o lugar do açúcar como primeiro colocado em exportações em relação aos derivados da cana-de-açúcar, apesar disso o melhor ano para as exportações de cachaça foi 2013 e o pior 2016.

O açúcar no ano de 2012 se apresenta como a grande potência do estado em exportações e apesar de grandes quedas consegue manter o posto até 2014 perdendo o posto em 2015, quando não consegue exportar voltando a exportar apenas em 2017 com um valor irrisório de apenas 97 US\$, se melhor ano para exportações foi 2012 e o pior 2015. Mesmo não sabendo quais motivos levou a uma queda tão grande nas exportações, o açúcar tem potencial por ser um produto tradicionalmente muito exportado de retomar o posto de líder de exportações.

#### 4.4.3 Capacidade de Geração de Empregos da cachaça.

Os empregos gerados por uma atividade é o fator mais importante para a sociedade, pois esse dado reflete na prática o poder de modificação local dessa atividade, vejamos a seguir alguns dados agregados sobre o emprego na indústria de transformação, no setor de alimentos e bebidas alcoólicas na Tabela 17.

Tabela 17: Movimento Agregado do emprego indústria de transformação: alimentos e bebidas alcoólicas, Pernambuco e Brasil. 2007 a 2018

	Pernambuco	Variação %	Brasil
<b>Admissões</b>	574.504	5,22	11.014.101
<b>Desligamentos</b>	579.794	5,43	10.673.048
<b>Nº de empregos Formais criados</b>	85.980	4,54	1.894.212
<b>Total de estabelecimentos.</b>	4.613	3,67	125.833

Fonte: CAGED. TEM (2019)

Podemos perceber que no período de 2007 a 2018 o setor em Pernambuco contratou cerca de 574.504 pessoas e desligou cerca de 579,794, nesses desligamento incluem aposentadorias, demissões voluntárias, demissões compulsivas e etc., quadro relativamente compreensível em um estado onde o nível de renda é baixo e a carga tributária é uma das mais altas do país.

Por outro lado podemos perceber que no Brasil tivemos mais admissões do que desligamentos segundo o Ministério do Trabalho, 11.014.101 admissões contra 10.673.048 desligamentos, apesar do cenário de recessão, o que mostra a força dessa atividade no Brasil como um todo, podemos concluir que o cenário começa a mudar e o futuro parece animador para o setor.

Outro dado interessante que a tabela nos mostra que em janeiro de 2018 foram criados cerca de 85.980 empregos formais nesse setor. Se pararmos para olhar dados nacionais podemos perceber que foram criados 1.894.212 empregos formais no setor em janeiro de 2018.

O setor de produção de cachaça em Pernambuco é caracterizado pela predominância do pequeno produtor, assim sendo, se caracterizando pela baixa quantidade de funcionários, juntamente com baixa capacidade produtiva. As pequenas plantas produtivas em Pernambuco operam em média com 10 a 20 funcionários, destes 75% são permanentes regidos por CLT e 25 % são temporários, contratados geralmente de maneira informal.

Em Pernambuco também está instalada a planta produtiva da Pitú uma das grandes padronizadoras do Brasil, a pitu gera em torno de 500 empregos diretos, e cerca de 200 indiretos na cidade que está instalada, segundo a própria Pitú, destes cerca de 80% são permanentes e 20% provisórios.

Assim podemos perceber que o setor produtor de cachaça gera cerca de 100 empregos diretos nas próprias cachaçarias, sem contar os empregos gerados, nas engarrafadoras, que compram a cachaça, de pequenas e grandes empresas como Pitú, onde engarrafam com sua marca e distribuem. Podemos concluir que a cachaça é sim uma atividade que gera renda para a cidade, que é capaz de mudar a configuração local de uma região. Apesar de ser um mercado ainda prematuro a cachaça mostra potencial para se tornar uma atividade com altos níveis de geração de emprego.

#### **4.5. Cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco.**

Devido a sua colonização forma de colonização o Brasil é um país onde a presença do produto agrário é muito forte, são inúmeros produtos, como café, soja, trigo, fruticulturas, cana de açúcar, algodão, cacau, coco, cevada, bovinocultura, avicultura, caprinocultura e etc., que caracterizam a produção e a cultura local de cada município, essa relevância econômica é tão notória que durante a recessão econômica de 2012 a 2016, o agronegócio estabilizou a economia brasileira como um todo.

Sendo assim o estudo de produtos agrários como um todo sempre será de grande relevância para o Brasil, os complexos agroindustriais têm gerado tanto empregos na zona rural, quanto aumento de vendas do comércio em geral juntamente com aumento de produção industrial voltado indiretamente e diretamente para o setor urbano. De fato um dos fatores que contribuíram para esse desenvolvimento agrário fora a criação dos complexos agroindústrias, que se caracterizam pela transformação de matérias primas em produtos de maior valor agregado, gerando assim um aumento da profissionalização e de fluxo de capitais no meio rural, sem falar no progresso tecnológico no processo produtivo.

Sendo assim falaremos sobre a cachaça, produto que deriva da cana de açúcar, para entendermos melhor a dinâmica econômica desse produto estudaremos a sua cadeia produtiva, identificando de forma sistemática como se dá a sua fabricação, sua cadeia produtiva começa com os processos antes da porteira: preparação do solo e plantio; colheita e distribuição; e acaba no processo de vendas. Para visualizarmos melhor vejamos o fluxograma (Figura 2).

Figura 2: Fluxograma Cadeia produtiva da cachaça.



Fonte: Criado pelo autor (2019) (adaptado Batalha (2009))

Podemos ver que a cadeia produtiva da cachaça se inicia ainda na cadeia produtiva da cana de açúcar, e possui 16 etapas distintas, a começar pelas etapas de estudo e identificações de possíveis fornecedores, passando para as etapas de produção da cana de açúcar, em seguida têm as etapas de transformação da cana de açúcar em aguardente, por último temos os processos de vendas e distribuição, cada processo possui particularidades distintas que podem ser visualizadas melhor no quadro 5.

Quadro 6: Cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco.

<p><b>Aquisição de máquinas para a produção.</b></p>	<p>A aquisição de máquinas se dá atualmente de maneira online, o por telefone, geralmente as compras são realizadas em outros estados do Brasil, geralmente Minas Gerais e São Paulo. Essas máquinas geralmente são entregues por transportadoras fretadas pelo próprio comprador.</p>
<p><b>Fornecedores de peças, garrafas, rótulos e outros.</b></p>	<p>Essa é a fase de identificação dos principais fornecedores do processo produtivo, as peças geralmente são repostos no próprio comércio local, ou fabricado por metalúrgicos locais, as garrafas são geralmente adquiridas de fábricas nos estados de São Paulo e Minas Gerais já os rótulos são adquiridos no próprio município de origem.</p>
<p><b>Fornecedores de adubos.</b></p>	<p>Geralmente nessa etapa são utilizados adubos naturais, confeccionados a partir de esterco de vacas e resto de matéria orgânica das plantações, porém o uso de adubos químicos se faz necessário para a regulação do pH do Solo e etc., os adubos mais utilizados são da marca Fertini, com sede em Recife-PE e comercializado em todos os municípios.</p>
<p><b>Fornecedores de mudas para o plantio de cana.</b></p>	<p>As mudas para plantio geralmente são confeccionados pelos próprios produtores, para produtores iniciantes as mudas podem ser adquiridas em sementeiras locais.</p>
<p><b>Contratação de trabalhadores.</b></p>	<p>Essa é a etapa mais simples do processo produtivo, a contratação de trabalhadores para o plantio se dá na própria unidade produtiva, em um regime de trabalho informal com um valor médio de diárias entre 40 e 60 R\$.</p>

Continua.

<p><b>Processo de preparação do solo para plantio de Cana de Açúcar</b></p>	<p>Nessa etapa os produtores devem ter muita atenção, verificando o ph do solo, a distancia das mudas, o grau de fertilização do solo e etc, para que nada de errado na etapa do plantio.</p>
<p><b>Processo de plantio Cana de Açúcar.</b></p>	<p>Na etapa do plantio as mudas são enxertadas no solo de forma manual e cuidadosa para não gerar lesões na planta, respeitando a orientação geográfica para que as plantas não levem muito sol.</p>
<p><b>Processo de colheita da Cana de Açúcar</b></p>	<p>O processo de colheita da cana de açúcar se dá de duas formas, manual e mecanizada, na colheita manual a palha é queimada, e cordada por facões, já o corte mecanizado é realizado por maquinas que realizam o corte sem uso do processo de queimada tornando essa pratica mais eficiente e sustentável.</p>
<p><b>Transporte e estocagem da cana de açúcar.</b></p>	<p>O transporte da cana de açúcar geralmente é feito em caminhões pelas vias locais ele é feito logo após o corte, a estocagem é feito em galpões na própria unidade produtiva, e para a cana de açúcar ser processada o mais rápido possível, evitando exposição ao sol.</p>
<p><b>Processo químico para a produção de aguardente.</b></p>	<p>O processo químico é realizado após o corte, esse processo se inicia após a moagem da cana de açúcar, sendo realizado a filtração, o processo de fermentação e o processo de destilação logo após onde, os restos do processo são reutilizados como adubos ou combustível para fornalhas.</p>
<p><b>Processo de compra dos insumos para o engarrafamento.</b></p>	<p>Passado todas as etapas o produto final começa a ganhar forma, nessa etapa acontece o processo de efetivação da compra dos insumos para o engarrafamento da cachaça.</p>

Continua.



<b>Processo de engarrafamento</b>	Nesta etapa o engarrafamento ocorre de duas maneiras, manual (pequenos produtores) e automatizada (grandes produtores), a colagem dos rótulos ocorre também ocorre de maneira manual ou automatizada.
<b>Etapas de vendas no atacado.</b>	Essa etapa caracteriza-se pela negociação direta da cachaçaria com o varejista, nessa etapa se negocia de forma informal, o preço e o prazo de pagamento para essa mercadoria.
<b>Transporte para vendas no varejo.</b>	O transporte da cachaça para as unidades de vendas no varejo se dá por meio de transportadoras terceirizadas fretadas pelo comprador.
<b>Marketing sobre o produto.</b>	As “novas” cachaçarias caracterizam-se por um marketing multinível muito bem feito, tornando o relacionamento com o cliente muito mais próximo, além de ações como turismo da cachaça, e marketing de guerrilha.
<b>Vendas para o consumidor final.</b>	As vendas para o consumidor final se dá tanto em mercados, quiosques e postos de gasolinas além de revendedores, quanto na própria cachaçaria, assim expandindo o processo de identificação com o produto.

Fonte: Elaborado pelo autor (2019)

Como podemos ver primeiro processo da cadeia produtiva é a compra de maquinário para produção essa é uma etapa de identificação e efetivação comercial, geralmente essa compra de maquinário ocorre em outros estados, sendo assim as cachaçarias de Pernambuco adquirem seu maquinário nos estados de Minas gerais e São Paulo.

Já a segunda etapa é de identificação de fornecedores de peças, garrafas e rótulos, a compra de peças geralmente ocorre no próprio comercio local, ou por meio de fabricação artesanal, já as garrafas são compradas a fabricantes de garrafas geralmente de minas gerais

de forma padronizada para todas as cachaçarias, os rótulos geralmente são confeccionados em gráficas locais.

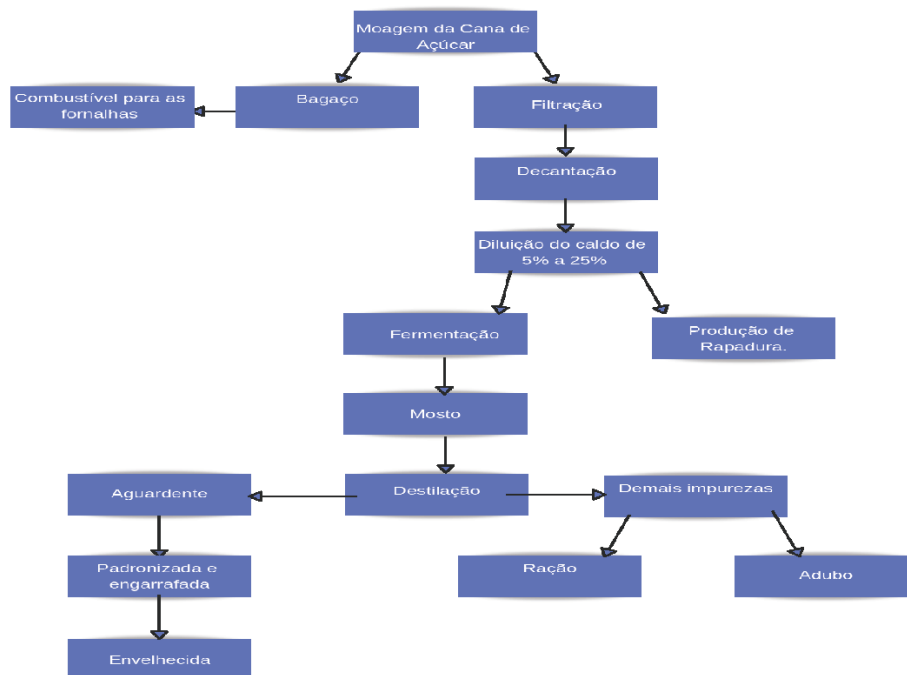
A terceira etapa é o fornecimento de adubos, a maior parte do adubo utilizado nessa forma cultura é natural através de dejetos orgânicos de bovinos e caprinos, também de restos orgânicos como folhas, bagaço de cana e etc., porém alguns adubos químicos são utilizados a maioria da marca Fertini, que possui sede na cidade do Recife-PE, mas tem seus produtos comercializados em todo o estado. A quarta etapa é a etapa de aquisição de mudas para o plantio, a maioria das unidades produtivas produzem suas próprias mudas, entretanto unidades que estão iniciando podem adquirir mudas em sementeiras locais para serem enxertadas.

A quinta etapa consiste na contratação de trabalhadores para trabalhar no plantio e colheita da cana de açúcar, essa contratação geralmente ocorre de maneira informal, em um sistema de diárias, com remunerações que variam de 40 a 60 R\$. A sexta etapa consiste na preparação do solo para o plantio da cana de açúcar nessa etapa é necessário uma serie de cuidados específicos, com o ph do solo, grau de fertilidade, fontes hídricas suficientes e etc.

A Sétima etapa consiste no plantio da cana de açúcar, se todas as etapas anteriores forem respeitadas essa se torna a etapa mais simples, para realizar o plantio da cana de açúcar é necessário tomar cuidado para não danificar as mudas, respeitar os espaçamento entre elas e etc. A oitava etapa é o processo de colheita da cana de açúcar essa etapa pode ocorrer de duas formas, de forma manual e de forma mecanizada, a colheita de forma manual consiste no processo de queima da cana de açúcar oque pode danificar o produto, já o processo mecanizado otimiza a colheita e não agride o solo por não haver processo de queima da palha.

A nona etapa consiste no transporte e estocagem da cana de açúcar, essa etapa deve ocorrer logo após o corte já que a cana de açúcar precisa ser moída 48 horas após o corte da cana de açúcar, o que nos leva a decima etapa. A decima etapa consiste no processo químico para a produção de aguardente, para entendermos melhor vejamos o fluxograma a seguir como mostra a figura 3.

Figura 3: Fluxograma processo químico de produção da cachaça.



Fonte: Adaptado Embrapa (2001)

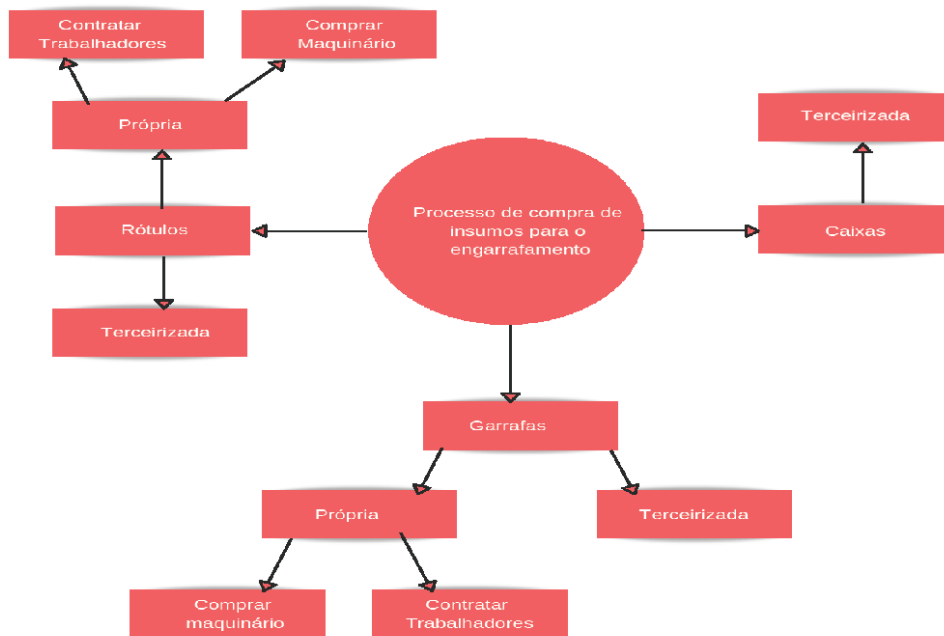
Podemos ver que o processo químico para a produção de aguardente é bem simples, se inicia com a moagem da cana de açúcar, onde o bagaço torna-se combustível para as fornalhas, e o líquido passa pelo processo de filtração através de peneiras de aço, e pelo processo de decantação onde há uma diluição do caldo de 5 a 25% , onde uma parte é utilizada para produção e a outra parte para o processo de fermentação.

O processo de fermentação consiste em esperar o líquido adquirir certo teor alcoólico através da adição de leveduras, após esse teor alcoólico ser alcançado o líquido recebe o nome de mosto, sendo assim encaminhado para o processo de destilação, onde as demais impurezas tornam-se ração e adubo, enquanto o líquido restante é engarrafado ou envelhecido e vendido.

O que nos leva a décima primeira etapa a etapa de comprados insumos para o engarrafamento, essa compra dos insumos geralmente se dá no comércio local, com exceção das caixas e das garrafas, as caixas geralmente são compradas a fabricas padronizadoras em Pernambuco, enquanto as garrafas são adquiridas em fabricas padronizadoras de Minas Gerais e São Paulo, já os rótulos são adquiridos de Gráficas

locais, para melhor compreensão desse processo veja o fluxograma a seguir, como mostra a figura 4.

Figura 4: Fluxograma Processo de compras de insumos para engarrafamento.



Fonte: adaptado de Embrapa (2001)

Compreendendo o processo de compra dos insumos agora partimos para a décima segunda etapa o processo de engarrafamento da cachaça, esse processo pode se dá de duas maneiras pelo processo de engarrafamento manual ou pelo processo de engarrafamento mecanizado.

O processo de engarrafamento mais comum é o processo de engarrafamento manual, onde o mermo funcionário coloca o liquido na garrafa, fechando, lacrando, colando os rótulos e embalando as cachaças no mesmo recipiente, o processo de engarrafamento mecanizado é muito caro, além de ser apenas eficiente em produções de larga escala, longe da realidade das pequenas unidades locais de Pernambuco.

A décima terceira etapa consiste na etapa de vendas no atacado essa etapa se caracteriza pelo contato direto do produtor com o atacadista, nessa etapa as partes

negociam preços, formas de pagamento e prazos de pagamentos, de forma a facilitar as relações e diminuir o custo da mercadoria que não passa por distribuidoras. A décima quarta etapa é o transporte para vendas no varejo, esse transporte na maioria das vezes é feito por empresas especializadas em fretes, fretadas pelo comprador da mercadoria.

A décima quinta etapa é a etapa de marketing sobre o produto, a cachaça caracteriza-se por um marketing multinível muito bem feito, com enquetes, promoções, relacionamento próximo com clientes em redes sociais e etc., a cachaça também se caracteriza por uma forma inovadora de marketing que funciona através do turismo da cachaça onde se busca criar uma similaridade entre produto e potencial comprador, outra estratégia de marketing adotada pela cachaça é o marketing de Guerrilha, onde a marca é estampada em vários locais tentando criar demandas através da memória visual.

A décima sexta e última etapa é a venda ao consumidor final, as vendas ocorrem de duas formas no comércio varejista, mercados, distribuidoras, postos de gasolina, quiosques, conveniências e etc. a compra por parte do consumidor final também pode ocorrer na própria cachaçaria, assim diminuindo o grau de intermediários.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do presente estudo possibilitou uma análise da situação social dos municípios do interior de Pernambuco, juntamente com as condições de trabalho encontrada nas zonas rurais e todo o complexo agroindustrial do açúcar, outro ponto estudado foi a importância histórica da cachaça, além da construção da identidade histórica cultural de um povo, foi possível também visualizar de maneira sistemática todo o processo de produção da cachaça, entendendo assim todos os agentes envolvidos nessa atividade.

É importante salientar que nos últimos anos o agronegócio brasileiro, tem obtido um papel de destaque, na configuração geral do PIB brasileiro, assim o estudo dos complexos agroindustriais não somente é importante para o estudo das ciências econômicas, como também é estratégica para o desenvolvimento do país, como objeto de reconfiguração do meio rural, assim gerando empregos diretos e indiretos, em um complexo sistema de cadeias produtivas integradas.

A cadeia produtiva da cachaça em Pernambuco possui várias sub cadeias integradas a mesma, notamos também que a cadeia produtiva da cachaça é uma sub cadeia produtiva, pertencente à cadeia produtiva principal que compõe o complexo do açúcar, esse comportamento integrador das cadeias produtivas do açúcar acabam por gerar inúmeros benefícios sociais, como geração de emprego nas agroindústrias, como geração de emprego nas chamadas cadeias de suprimentos que surgem para auxiliar a produção, a geração de renda por meio do desenvolvimento comercial e etc.

Percebe-se que em regiões onde o processo de produção de cana-de-açúcar é centenário, os próprios produtores confeccionam suas mudas, sendo assim seu processo de fornecimento de mudas é autossuficiente, porém os produtores do interior do estado com plantas produtivas recentes, ainda precisam comprar mudas de cana-de-açúcar em sementeiras ou a produtores consolidados.

Com isso, pudemos notar a importância econômica da cadeia produtiva da cachaça e dos seus derivados para as cidades produtoras, gerando empregos, renda, identidade cultural, entre outros benefícios. Entretanto, apesar do cenário de oportunidades serem favoráveis à cachaça, o cenário econômico nacional acabou por frear o crescimento da cachaça, fato que levou alguns produtores a focar em sua capacidade produtiva em atividades menos reguladas e mais baratas do ponto de vista dos custos.

Por outro lado a pesquisa também possibilitou entender o ambiente institucional pouco formal da cachaça, onde muitos produtos são vendidos sem a devida comprovação fiscal, a informalidade foi certamente a maior barreira para o desenvolvimento do trabalho, outra grande dificuldade foi a falta de fornecimento de dados por parte, do produtor e por parte do próprio governo, assim a análise não pode ter a abrangência desejada.

Nesse sentido, a entrevista com os fornecedores sanaram algumas dúvidas, entretanto não sanaram às principais com relação aos dados de vendas. O que acabou dificultando a estimativa do PIB da cachaça em Pernambuco. Por outro lado, podemos considerar todos os resultados muito benéficos para o meio acadêmico, contribuindo com atualização de dados e uma abordagem nova a uma forma de produção tão marginalizada.

A construção do processo de formação histórica da cachaça foi algo que possibilitou a desconstrução dessa marginalização, trazendo uma face diferente da história tradicional, pudemos perceber que a cachaça teve seu processo de formação de identidade histórica entrelaçado com o processo de formação de identidade nacional do Brasil.

Conseguindo assim fazer com que a cachaça não somente possui importância econômica, mas também carrega consigo a identidade histórica de um povo, fazendo parte do cotidiano das cidades, contribuindo como fonte de renda de várias famílias, e diversificando ainda mais a matriz produtiva da região.

Com isso podemos concluir que a cachaça possui importância econômica, cultural, social, servindo como agente de diversificação local gerando um crescimento econômico de dentro pra fora, assim alcançando um estado de desenvolvimento local, sendo assim podemos por fim concluir que os objetivos da pesquisa foram atingidos como um todo, conseguindo construir uma trajetória histórica consistente e apresentando toda a importância cultural da cachaça.

Conseguimos expor que a cachaça é um agente capaz de gerar desenvolvimento social através de um crescimento endógeno, gerado através disso emprego e renda e consequentemente um forte efeito de desenvolvimento local. Apesar se caracterizar pela pequena produção, a cachaça acaba por gerar cerca de dez a vinte empregos diretos, destes 75% trabalham de forma permanente e 25% de forma temporária, além dos vários empregos indiretos gerados por essa atividade.

Podemos concluir, então, que a cachaça possui potencial econômico para se tornar um setor a contribuir para o crescimento local de forma relevante, podendo inclusive ser protagonista no cenário local como é o caso da Pitú na cidade de Vitória do Santo Antão em Pernambuco.

Vale ressaltar as dificuldades para obtenção de informação sobre o tema, onde a maioria das bases de dados estão defasadas ou restritas, outro problema também é a informalidade no setor, por existir um alto grau de informalidade

Sugiro que, futuros trabalhos enfatizam a busca pela obtenção de dados direto ao produtor, além de dados considerados sigilosos do próprio governo, podendo assim explorar áreas como condições do emprego na agroindústria da cachaça, outra sugestão seria análise da eficiência tributária no setor, partindo do ponto que a informalidade é a principal característica desse setor, a alta carga tributária acaba por gerar um efeito incentivador a informalidade, o estudo da qualidade sanitária do produto também seria um ponto importante, e por fim um caminho inverso ao deste trabalho, um avanço em relação aos impactos negativos da cachaça, na saúde pública e nas relações sociais.





## REFERÊNCIAS

- ADELMAN, I. Teorias do desenvolvimento econômico. São Paulo, Forense, 1972
- BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**. São Paulo. Atlas. 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária Instrução normativa de nº24 de 08 de Setembro de 2005. Aprova manual operacional de bebidas e vinagres. **Diário Oficial [da] União**, Brasília 20 de setembro 2005. Seção 1.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária Instrução normativa de nº 28, de 08 de agosto de 2014. Altera subitem 5.1.2 do anexo da instrução normativa nº13 de 29 de julho de 2015, **Diário Oficial [da] União**, Brasília 29 de julho de 2014.
- BRASIL. Decreto nº 6.871 de 4 de julho de 2009, regulamenta a lei 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial [da] União**, Brasília 4 de julho de 2009.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária Instrução normativa de nº13, de 29 de junho de 2005. Aprova o regulamento técnico para fixação de padrões, de identidade e qualidade para aguardente de cana e cachaça. **Diário Oficial [da] União**, Brasília 29 de junho de 2005.
- CÂMARA, M. **Cachaça um prazer Brasileiro**. 2004.
- CAVALCANTE, M. S. **A verdadeira história da cachaça**. Sá editora. 2011.
- CASTRO, A. M. G.; LIMA, S. M. V.; CRISTO, C. M. P. N. **Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica**. In: SIMPÓSIO DE GESTÃO DE TECNOLOGIA, 22., 2002, Salvador. Anais... São Paulo: FEA/USP, 2002. p.1-14.
- BANDT, D. J. **La filière comme méso-système**. In: ARENA, R. et al. *Traité d'économie Industrielle*. 2. ed. Economica, Paris, France, 1991.
- DUPAS, G. **O'Mito do progresso**. Unespe. 2006
- FREEMAN, A. M. **The measurement of environmental and resource values: Theory and methods**. *Resources for the Future*. Washington, D. C. 1993.
- FURTADO, C. **Formação Econômica do Brasil**. 2007.
- FURTADO, C. **O Mito do desenvolvimento Econômico**. 1974.
- GONÇALVES, J. E. L. **Os impactos das novas tecnologias nas empresas prestadoras de serviços**. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, 34 (1): 63-81, jan./fev. 1994.
- HANSEN, P. B.; BIASOLI, P. K.; CORTEZIA, S. L. D. & RITTER, F. G. **Análise do arranjo coureirocalçadista do RS a luz do conceito de competitividade sistêmica**. Encontro Nacional de Engenharia de Produção - ENEGEP. Anais. Florianópolis: ABEPRO, 2004.
- HUBERMAN, L. **História da Riqueza do Homem**. 21ª ed.. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- KLIEMANN NETO, F. J. & SOUZA, S. O. **Desenho, análise e avaliação das cadeias produtivas**. In: OLIVEIRA, V. F. et al. (Org.). **Redes produtivas para o desenvolvimento regional**. Ouro Preto: ABEPRO, 2004.
- LASTRES, H.M.M; CASSIOLATO, J.E. **Pequena empresa: cooperação e desenvolvimento local**. Relume Dumará Editora Rio de Janeiro. 2003.

- MARSHAL. T.H, **Citizenship and social class and other essays**. Cambridge: CUP. (1950).
- MONTENEGRO, M. **Breve História da cachaça**. 2009.
- MUTTON, M.JR; MUTTON, M. A aguardente. In: VENTURINI FILHO; WALDEMAR, G. (Cord). **Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.
- NORTH, D. **Institutions, Institutional Change, and Economic Performance**. Cambridge : Cambridge University Press. 1990.
- OLIVEIRA, F. de. **Aproximação do enigma: o que quer dizer desenvolvimento local**. Instituto Polis: programa de Gestão Pública e cidadania/CAESPE/FGV. 2001.
- PIRES, M. S. **Construção do modelo endógeno, sistêmico e distintivo de desenvolvimento regional e a sua validação através da elaboração e da aplicação de uma metodologia ao caso do mercoeste**. 2001. 210 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- PORTER, M. E. **Vantagem competitiva das nações**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- PRADO JUNIOR, C. **Formação do Brasil Contemporâneo**.
- RIPOLI, T. C. C. **Plantio de cana-de-açúcar: estado da arte**. Piracicaba: T.C.C Ripoli. 2006.
- ROSENBERG, N.; BIRDZELL, JR.; L.E.. **A História da Riqueza do Ocidente: a transformação econômica no mundo ocidental**. Rio de Janeiro: Record, 1986.
- SERAFIM, F. A. T. et al. Comparação do perfil de químico entre cachaças de um mesmo vinho destiladas em alambiques e colunas. **Química nova**, São Paulo, v. 35, n. 7, p. 1412-1416, 2012.
- SCHUMPETER, J. A. **The theory of economic development**. Cambridge, Harvard University. 1957.
- ZYLBERSZTAJN, D. **Estruturas de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da nova economia das instituições**. Tese de Livre Docência, Departamento de Economia, Administração e Contábeis, FEA/USP, 1995.

## APÊNDICE A

Alambique industrial de produção de cachaça.



Autor: Desconhecido (2018).

Alambique Industrial para a Produção de cachaça.



Autor: Desconhecido (2017)

Cachaçaria triumpho, localizada em Triunfo-PE



Autor: Carlos Alberto (2019)

Setor de envelhecimento Cachaçaria Triunpho, localizada em Triunfo-PE



Autor: Carlos Alberto (2019).

Tour pela estrutura engenho de cachaça Sanhaçu, localizado em chã grande PE



Autor: Oto Barreto (2018).

Turismo da cachaça, visita a Plantação de Cana de açúcar Orgânica do engenho Sanhaçu localizado em Chã Grande PE.



Autor: Oto Barreto (2018).

Diferença entre a produção de cachaça industrial em coluna e cachaça industrial de alambique.



Autor: Desconhecido (2015).

Indústria de cachaça da Pitú produção em colunas de inox, localizada em Vitoria do Santo Antão PE.



Autor: Desconhecido (2014)



Planta de produção da Pitú, localizada em Vitoria do Santo Antão PE.



Autor: Desconhecido (2018)

Visão aérea planta de produção da Pitú.



Autor: Desconhecido (2018)