

POR UMA DOSE DE CACHAÇA BRASILEIRA: INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E O DECRETO DA CACHAÇA COMO MECANISMOS DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO

Ewerton Reubens Coelho Costa¹
Universidade Estadual do Ceará (Brasil)

Anderson Pereira Portuquez²
Universidade Federal de Uberlândia (Brasil)

Resumo: Este artigo apresenta a cachaça como recurso cultural brasileiro, as Indicações Geográficas e o “Decreto da Cachaça” como mecanismo de proteção do patrimônio cultural. O objetivo deste estudo é analisar o Decreto da Cachaça e fazer a relação da bebida, enquanto patrimônio nacional, com a atividade turística. Trata-se de um estudo exploratório baseado em revisão bibliográfica e análise documental para coleta de dados secundários. Dentre os achados da pesquisa, conclui-se: o uso de indicações geográficas valoriza a cachaça como produto típico; que o Decreto da Cachaça foi um mecanismo para proteger a bebida no mercado mundial e, que a atividade turística pode ajudar a preservar a cultura da cachaça com o uso dos recursos culturais presentes na história dessa bebida.

Palavras-Chaves: Decreto da cachaça, Patrimônio Cultural, Turismo, Indicações Geográficas

Abstract: This paper presents a Brazilian cachaça as a cultural resource and Geographical Indications and the Decree of Cachaça as a mechanism for protection of cultural heritage. The aim of this study is to analyze the Decree of Cachaça and make the relationship beverage while national heritage and with tourism activity. This is an exploratory study based on literature review. Among the research findings, it's concluded: the use of geographical indications values the cachaça as typical product; the Decree of Cachaça was a mechanism to protect the beverage in the world market, and that tourism can help preserve the culture of cachaça through the market segment with the use of cultural resources present in the history of cachaça.

Keywords: Decree of Cachaça, Cultural Heritage, Tourism, Geographical Indications,

Resumen: Este artículo presenta la cachaça brasileña como recurso cultural, las indicaciones geográficas y el "Decreto de Cachaça" como mecanismo de protección del patrimonio cultural. El objetivo de este estudio es analizar el Decreto de Cachaça y hacer la relación de la bebida, como un patrimonio nacional, y con el turismo. Se trata de un estudio exploratorio sobre la base de revisión de la literatura y el análisis de documentos para la recolección de datos secundarios. Entre los resultados de la investigación se concluye: el uso de las indicaciones geográficas valora la cachaça como producto típico; el Decreto de Cachaça fue un mecanismo de protección de la bebida en

1 COELHO-COSTA, E.R. Mestrando em Gestão de Negócios Turísticos pela Universidade Estadual do Ceará (UECE); Graduação em Gestão de Turismo pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE); Formador de Gestores das Políticas Públicas do Turismo pelo Ministério de Turismo – MTUR e Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. E-mail: ewertonreubens@hotmail.com.

2 PORTUGUEZ, A.P. Professor do Curso de Geografia da FACIP/UFU; professor do Programa de Pós-Graduação em Gestão de Negócios Turísticos do Ceará e do Programa de Pós-Graduação em Geografia do Pontal (FACIP/Universidade Federal de Uberlândia. E-mail: anderson@pontal.ufu.br.

el mercado mundial, y que el turismo puede ayudar a preservar la cultura de la cachaça con el uso de los recursos culturales presentes en la historia de esta bebida.

Palabras clave: Decreto de Cachaça, Patrimônio Cultural, Turismo, Indicações geográficas,

1.INTRODUÇÃO

Inicialmente conhecida como bebida de negros escravizados, a cachaça surge nos engenhos de açúcar do Brasil Colonial e configura-se, portanto, como o primeiro destilado da América Latina – antes mesmo do surgimento do pisco, da tequila e do rum. O tráfico de escravos impôs a contínua valorização da aguardente de cana, elemento indispensável nas compras dos negros – fato que diminuiu a importação e o comércio do vinho português já que a população passa a consumir mais e mais da cachaça produzida no Brasil, que não apresentava embargos para a bebida. Isso rendeu a proibição de fabricar cachaça no Brasil pelo idos de 1649 (CASCUDO, 1968). Os prejudicados passaram a agir na clandestinidade para atender a demanda interna que continuava ativa, sobretudo para manter as trocas com o mercado africano.

A proibição de fabricar e comercializar a aguardente de cana perdurou por vinte e quatro anos, até que revoltas populares surgiram reivindicando o direito de produzir, consumir, vender e exportar a bebida. O exemplo maior dessas manifestações é conhecido como Revolta da Cachaça, ou Bernarda, ocorrido no Rio de Janeiro, de novembro de 1660 a abril de 1661, quando senhores de engenhos derrubaram a proibição e depuseram o governador da capitania fazendo o comércio de cachaça aumentar, sobretudo com o aumento da escravidão. Nos séculos XIX e XX a aguardente de cana, deixa de ser representante da brasilidade, perdendo terreno e só recuperando sua nacionalidade como o movimento modernista de 1922 (LIMA, 1999), quando passa a representar um veículo para fundir desejos idealizados e realização sonhadora (SOUTO MAIOR, 1970).

Considerando a existência de bebidas nacionais em todos os países, acredita-se que a cachaça brasileira, destilado de cana-de-açúcar, tonou-se a bebida nacional. Foi desenvolvida pela população menos abastada encontrada junto aos canaviais, riqueza brasileira do período colonial. No Brasil contemporâneo, a cachaça, é a segunda bebida mais consumida, implicando em mais de 450 mil empregos diretos e indiretos (CAMARA, 2004). Sendo a cachaça uma bebida que traz a simbologia da brasilidade, o Governo Federal decretou a cachaça como Indicação Geográfica, assim como a

caipirinha – drinque que tem cachaça como base para preparação –, na tentativa de convencer a Organização Mundial do Comércio que cachaça é uma bebida única e tipicamente brasileira.

Desta forma o objetivo deste artigo é analisar o conteúdo do Decreto da Cachaça e fazer a relação da bebida, enquanto patrimônio nacional com a atividade turística. A contribuição desta pesquisa repousa na abordagem escolhida como foco de estudo: analisar não apenas o Decreto da Cachaça, mas a relação da bebida com a atividade turística e o uso indicação geográfica.

Tendo em vista a escassez de trabalhos que analisam as relações entre a utilização de indicações geográficas no turismo, bem como sobre a complexidade desse relacionamento, optou-se pela realização de um estudo exploratório. Estudos exploratórios, geralmente, são utilizados quando se deseja familiarizar-se com algum fenômeno ou para obter maior compreensão sobre determinado tema (SELLTIZ, 1974) - que se enquadra no objetivo deste artigo.

Para realizar estudos exploratórios Boyd Jr. e Westfall (1987), apresentam três linhas de ação: investigação de indivíduos que podem dar informações sobre o assunto; estudo de dados secundários e análise de casos selecionados. Assim, optou-se pelo uso do referencial teórico e coleta de dados secundários – os dados foram coletados em sites de órgãos responsáveis pelo tema como: Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC), Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN); Decretos e a Constituição Federal, hospedadas no site do governo brasileiro – todos disponíveis na internet.

Quanto aos questionamentos motivadores para realização desta pesquisa, tem-se as seguintes interrogações: O que é uma indicação geográfica e do que trata o decreto da cachaça? Se a cachaça é patrimônio nacional, por que não passou pelo processo convencional de registro de bens culturais, no IPHAN? Pode-se relacionar cachaça e turismo? As respostas para estes questionamentos serão dadas a seguir.

2. UM PEQUENA DOSE DA HISTÓRIA DA CACHAÇA

A história da fermentação alcoólica é complexa e abrangente em todas as sociedades - cada uma delas descobriu uma maneira de realizar sua fermentação alcoólica (McGOVERN et al., 2003). Para este artigo utilizou-se apenas de investigações sobre a aguardente, bebida fortemente alcoólica, oriunda da fermentação

da matéria-prima que passa pelo processo de destilação – o processo de destilação, do latim *'de-stillare'*, significa 'gotejar' e consiste na separação de um líquido através da sua evaporação e condensação. Logo, aguardente trata-se de uma definição genérica para bebidas destiladas e, por tanto, se pode encontrar aguardente de: colmos - como a de bambu e da cana-de-açúcar; de cereais – como milho, cevada e arroz; aguardente de frutas – como banana, uva e laranja; aguardente de raízes – como mandioca, batata e beterraba.

Foram os gregos antigos quem primeiro registrou o processo para obter *ácqua ardens* (água ardente, ou ainda, água que pega fogo). Acredita-se que deste termo surgiu a denominação 'aguardente' utilizada até hoje. Nos registros do Tratado de Ciências escrito por Plínio, o velho, encontra-se a descrição do episódio em que ele recolhe o vapor da resina de cedro, do bico de uma chaleira, com um pedaço de lã. Torcendo o tecido, obteve o *Al Kohul* (álcool).

Foi no século 10 que Avicena - médico, astrônomo e filósofo árabe - descobriu o processo de destilação do material fermentado. A destilação produz um líquido composto em sua maior parte por álcool etílico. A palavra álcool tem origem árabe "*Al Kuhul*" que curiosamente significa fina poeira referindo-se ao sulfeto de antimônio, cosmético muito usado pelos egípcios. Posteriormente este termo passou a designar qualquer essência como o álcool. Entre o século 10 e 12, os alquimistas europeus classificaram o produto da destilação como "*aqua ardens*" literalmente água que pegava fogo, e atribuem a ela propriedades místico-medicinais. A água que ardia posteriormente foi obtida com um maior teor alcoólico e foi chamada de *aqua vitae*, *eau de vie* em francês e *uisge beatha* em irlandês. Esta água da vida ou quintessência era usada pelos médicos como remédio e receitada como elixir da longevidade. São os árabes que descobrem os equipamentos para a destilação, semelhantes aos que conhecemos hoje. Eles não usam a palavra *Al kuhul* e sim *Al raga*, originando o nome da mais popular aguardente da Península Sul da Ásia: Arak. Uma aguardente misturada com licores de anis e degustada com água. Pela força da expansão do Império Romano, a tecnologia de produção espalha-se pelo velho e novo mundo. Na Itália, o destilado de uva fica conhecido como Grappa. Em terras Germânicas, se destila a partir da cereja, o Kirsch. Na Escócia o popular o Whisky, destilado da cevada (ou o milho). No extremo Oriente, a aguardente serve para esquentar o frio das populações que não fabricam o vinho de uva. Na Rússia a Vodka, de centeio. Na China e Japão, o Saquê, de arroz. Portugal também absorve a tecnologia dos árabes e destila a partir do bagaço de uva, a Bagaceira (CORREIO GOURMAND, 2024, *On Line*)

A história mostra que foram os Egípcios os primeiros a construir alambiques cujos desenhos, inclusive, decoram um velho templo de Mênfis; e que os termos alambique (*al-ambic*) e álcool (*al-kohu`l*) são provenientes da língua árabe significando respectivamente, vaso destilatório, e, sutis vapores de destilação.

O alambique foi desenvolvido no ano de 800 d.C. Pelo Alquimista Árabe Jabir ibn Hayyan (Geber). A palavra alambique derivou do significado

metafórico de “algo que refina; que transmuta”, mediante a destilação. A destilação é o método de separação baseado no fenômeno de equilíbrio líquido-vapor de misturas. Em termos práticos, quando temos duas ou mais substâncias formando uma mistura líquida, a destilação pode ser um método adequado para purificá-las: basta que tenham volatilidades razoavelmente diferentes entre si. Um exemplo de destilação que tem sido feito desde a antiguidade é a destilação de bebidas alcoólicas e espirituosas. A bebida é feita pela condensação dos vapores de álcool que escapam mediante o aquecimento de um mosto fermentado. Como o teor alcoólico na bebida destilada é maior do que aquele no mosto, caracteriza-se aí um processo de purificação (COPPERS, 2014, *On Line*).

Na Idade Média, em 1250, enquanto Arnaud de Villeneuve estudou a destilação do vinho e descobriu *l'esprit*, o espírito do vinho, seu contemporâneo Raymond Lulle, preparava a aguardente (*l'eau ardente*), obtendo-a após 3 a 4 destilações consecutivas, em fogo muito lento (CARVALHO, 1890: 31-32).

As invasões turcas na Europa, séculos XIV e XV, também ajudaram a disseminar conhecimentos que ajudaria na elaboração dos destilados. Pois os turcos deixaram um pouco de seus costumes e tradições nos países por onde passavam, e dentre esses costumes, estavam os segredos da destilação. Assim o “*al-ambic*” e o fabrico de “*al-kohu l'*” passam a ser conhecidos no mundo cristão.

A difusão da destilação se espalhou pela Europa sobretudo graças a existência dos alquimistas, que descobriram as bebidas espirituosas ou “elixir da vida”, usadas em virtude das suas qualidades terapêuticas, pois atribuíam-lhe supostamente poderes curativos (MARRA, 2008).

Inicialmente, o fenômeno universal da fermentação esteve diretamente relacionando com desinfetantes, elixires da vida e analgésicos (VALLEE, 1998). O que permite seu entendimento como efeito farmacológico e a evolução de substâncias produzidas com o uso do processo de destilação. Logo, o consumo de bebidas alcoólicas espirituosas passaria a ser utilizado em ocasiões sociais, fato que originou o comércio de uma variedade de destilados como o Cognac e Eau de Vie da França, a Vodka da Polónia e da Rússia, a Tequila do México, o Schnapps da Alemanha, o Whisky da Escócia e da Irlanda, a Grappa da Itália, o Palinka da Hungria, Aguardente e a Bagaceira de Portugal, o Rum dos Barbados, dentre outros, sendo todas essas bebidas consideradas ‘*Aqua ardens*’ ou ‘*Acqua Vitae*’ - elixir da vida.

A cultura da cana-de-açúcar no Brasil foi responsável pela existência da aguardente de cana, introduzida em terras brasileiras no ano de 1532, por Martim Afonso de Souza (BUENO, 2004) que, em sociedade com quatro sócios, constrói três engenhos na capitania de São Vicente: o engenho Erasmos, conhecido como engenho do

governador; o engenho Madre Deus e o Engenho São João. (CAMARA, 2004) – destes, restam somente as ruínas do primeiro, em Santos-SP.

Certamente a produção de açúcar de cana nos engenhos foi a responsável pelo surgimento da aguardente de cana: as primeiras mudas de cana das Ilhas de São Tomé e da Madeira foram introduzidas inicialmente, em Pernambuco, por Duarte Coelho, que trouxe ainda muitos judeus especializados no cultivo dos canaviais (LIMA, 1999), sendo os dois engenhos de Duarte Coelho os primeiros de Olinda.

No Rio de Janeiro, o engenho D'el Rei, ou Pirajá, construído nas proximidades da Lagoa Rodrigo de Freitas, era o mais antigo do Rio de Janeiro. Mas o engenho mais famoso do Brasil foi o Ceregype, instalado no recôncavo baiano por Mem de Sá (PIRES & GOMES, 1994).

Os engenhos foram ainda responsáveis pelo aglomerado humano que se formou em volta deles, com edifícios de moradia de senhores e escravos (FENELON, 1974). Assim, concorda-se com Freyre (2001), quando ele afirma que o nascimento socioeconômico do Brasil nasceu com o açúcar, nos engenhos. Seguramente, a importância do açúcar no período colonial foi decisiva para o desenvolvimento da cana e de seus derivados. Na medida em que o processo de fabricação de açúcar foi melhorado surgem ideias para trabalhar o que sobrava desse processo. Assim, nasce a cachaça brasileira, bebida fermentada a partir da espuma que boiava nos tachos do caldo de cana que eram fervidos para a produção de açúcar. Com o intuito de purificar o caldo, a espuma era retirada e dada aos animais com o nome de *cagaça* que, se recolhida e guardada em potes, fermentava, ganhando teores alcoólicos. Daí, de *cagaça* surgiu cachaça.

Sua origem como bebida fermentada brasileira data de 1533 a 1534, tinha-se então o primeiro destilado tupiniquim. Em 1537 a alambicagem estava presente em todos os engenhos no Brasil, sendo sucesso entre os marinheiros europeus e africanos que a levavam na sua bagagem. Traficantes de escravos a utilizavam como moeda de troca de escravos para trabalhar no canavial, assim como faziam com o açúcar e o fumo (CAMARA, 2004). Logo, muitos negros aderiram a bebida, consumida para suportar as duras condições de trabalho, mas também para festejar suas alegrias e crenças.

Outro fato importante, e que não pode ser esquecido por ser um elemento crucial para a existência no futuro do decreto da cachaça, ocorre ainda em 1654, quando os holandeses são expulsos do Brasil e levam a cultura canavieira para as Antilhas, onde surge outra bebida destilada, a partir do melão da cana: o rum. O Brasil do século

XVII substituiu o cultivo da cana pela extração de ouro e a popularidade da cachaça aumentava por conta da impopularidade da Coroa (FEITOSA, 2005).

A cachaça ainda teve papel fundamental na reconstrução de Lisboa que, em 1755, abalada por um terremoto, criou no ano seguinte um imposto ‘Voluntários e o Subsídio Literários’ para ajudar na reconstrução da cidade e manter as Universidades de Portugal e as arrecadações. No Brasil, de 1850, com a cafeicultura e o declínio da escravidão instala-se o preconceito de tudo o que era produto brasileiro - esse preconceito aumenta no Brasil a partir de 1988.

A abolição da escravatura, em 1888, contribuiu para aumentar a discriminação racial e cultural. Sem trabalho, sem teto, e sem oportunidades, os negros livres foram lançados à marginalidade social e econômica. O preconceito ganhou termos pejorativos: cachaceiro, pinguço e pé-de-cana. (FEITOSA, 2005:22)

Em oposição a essa ideia a semana de arte moderna de 1922 surge para valorizar e resgatar a brasilidade, criticando o modelo europeu que a sociedade brasileira copiava. Apesar disso, a ignorância e o preconceito contra a cachaça continuavam, mesmo a bebida sendo um destilado comparado aos melhores do mundo. Mas o movimento modernista não foi suficiente para diminuição do preconceito.

Décadas se passaram até que no ano de 1997, por meio do Decreto nº 2.314 que regulamentaa Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, a cachaça aparece como produto típico brasileiro e recebe definições oficiais com padrões para sua produção.

Art. 92. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose.

§ 2o Será denominada de cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor. (BRASIL, 2003, *On Line*)

Com base nessas definições legais, a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE), mantém seus trabalhos, desde 1997, voltados para aprimorar técnicas e a qualidade da cachaça brasileira buscando, sobretudo, a importação. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento conta em seus registros com mais de 4 mil marcas de cachaças registradas – por porcentagem, as marcas estão divididas da

seguinte formas pelas regiões brasileiras: Sudeste 66,17%; Sul 16,63%; Nordeste 13,04%; Centro-Oeste 3,37% e Norte 0,77% (MAPADACACHAÇA, 2013).



Figura 1 – Marcas de Cachaça no Brasil, por Estado e quantidade.
Fonte: MAPADACACHAÇA (2014)

O mercado da cachaça apresenta números expressivos: a cachaça é o terceiro destilado mais consumido no mundo, com mais de 40.000 produtores no Brasil – destes 98% são pequenos e microempresários, cujo 70% da produção é de cachaça de coluna ou industrial e 30% de cachaça de alambique, gerando mais de 600 mil empregos diretos e indiretos (EXPOCACHAÇA, 2014).

São Paulo é o líder na produção de cachaça (44%), seguido de Pernambuco e Ceará, com 12%. Esses estados concentram alguns dos maiores fabricantes de cachaça industrial, no caso a Pirassununga (Cachaça 51), Velho Barreiro, Pitú, Ypióca e Colonial (CE). Minas Gerais, Rio de Janeiro, Goiás e Espírito Santo, cada um com 8% do mercado, completam a lista dos principais fabricantes. Analisando apenas os números da cachaça artesanal, Minas é o principal centro produtor. O Estado tem 8.466 alambiques que produzem 230 milhões de litros por ano (VASCONCELOS, 2003).

O consumo de cachaça por habitante é de 1,5 litros por ano, e a cadeia produtiva da cachaça movimenta 7 bilhões de reais anualmente. No Brasil os principais estados consumidores são: São Paulo, Pernambuco, Rio de Janeiro, Ceará, Bahia e Minas Gerais. No que tange exportação de cachaça, 50% delas é feita a granel; apresenta um mercado informal elevado que eleva a produção brasileira para algo em torno de 2 bilhões de litros/ano e representa 87% do *market share* do mercado de destilados no Brasil; 70% do consumo de cachaça é realizado em bares e restaurantes e 30% nos demais pontos de vendas (EXPOCACHAÇA, 2014).

No ano de 2013 a Cachaça foi exportada para 59 países, com mais de 60 empresas exportadoras, gerando uma receita de US\$ 16,59 milhões, um aumento de 10,71% em relação à 2012. Também houve um aumento de 13,23% no volume, sendo um total de 9,21 milhões de litros. Os principais países que importam a cachaça brasileira são: Alemanha, Estados Unidos, Portugal, França, Paraguai e Itália (IBRAC, 2014). Isso posto, agora faz-se necessária a compreensão sobre políticas de preservação do patrimônio cultural no Brasil para que, em seguida, se tenha o entendimento do uso de indicação geográfica no Decreto da Cachaça, foco deste escrito.

3. CONTEXTUALIZANDO POLÍTICAS DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO NO BRASIL

A materialidade foi, durante muito tempo, elemento fundamental para a compreensão do patrimônio histórico conhecido pelo mundo ocidental. O avanço do conhecimento e das pesquisas sobre patrimônio acabou substituindo o termo patrimônio histórico por patrimônio cultural, passando a compreender o patrimônio de forma mais abrangente, ganhando assim, um maior conjunto de bens caracterizados pelas identidades culturais distintas encontradas na sociedade brasileira.

A noção jurídica de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional surge, pela primeira vez no Brasil, no artigo 10, na Constituição de 1934, responsabilizando o poder público pela preservação dos monumentos de valor histórico ou artístico de importância nacional: “compete concorrentemente à União e aos Estados: III - proteger as belezas naturais e os monumentos de valor histórico ou artístico, podendo impedir a evasão de obras de arte” (BRASIL, 1934, *On Line*).

Já a preocupação com os bens culturais brasileiros tem suas origens advindas da Revolução Francesa, quando o estado francês passa a conservar bens potencialmente capazes de significar sua supremacia.

A noção de patrimônio é, portanto, datada, produzida, assim como a ideia de nação, no final do século XVIII, durante a Revolução Francesa, e foi precedida, na civilização ocidental, pela autonomização das noções de arte e de história. O histórico e o artístico assumem, nesse caso, uma dimensão instrumental, e passam a ser utilizados na construção de uma representação de nação (FONSECA, 1997:37).

A preservação de bens imóveis representou o conceito do patrimônio nacional brasileiro até a década de 1970. Inicialmente isolados, os imóveis patrimonializados foram agregados aos conceitos de conjuntos e sítios arquitetônicos de importância para

a sociedade e, geralmente, eram tidos como relíquias de um passado histórico utilizado pedagogicamente para ensinar sobre nacionalidade aos brasileiros.

Consagrados pelo poder público, estes bens ganhavam uma espécie de aura que os situava acima do presente, dos conflitos e diferenças manifestos no cotidiano. Estavam ali preservados, apropriados, a informar o passado como uma das instâncias do conhecimento social, como joias culturais, para serem vistos com a reverência própria que merecem os lugares fundadores; para serem estudados em sua forma e técnica construtiva; para ensinarem o que era brasileiro (RODRIGUES, 1998:90).

Posteriormente, esses conceitos foram repensados quando se compreendeu a necessidade de preservar a cultura brasileira com patrimônio. A mudança desse paradigma se encontra expressa no conceito de Patrimônio Cultural que se encontra na Seção II, artigo 216-A, na Constituição de 1988:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (BRASIL, 1988, *On Line*)

Um inciso importante da referida Constituição deve ser ressaltado por dispõe sobre os mecanismos de preservação a serem utilizados para a preservação do patrimônio (material ou imaterial): “O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação” (BRASIL, 1988). Este inciso deu suporte legal para a existência de outros meios de preservação do patrimônio cultural como, por exemplo, a existência de indicações geográficas.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) é considerada, por estudiosos do patrimônio, como a organização que mais contribui para a proteção do patrimônio cultural. Ela apresenta as seguintes definições para patrimônio cultural:

Patrimônio cultural - O patrimônio cultural é de fundamental importância para a memória, a identidade e a criatividade dos povos e a riqueza das culturas. Patrimônio cultural mundial: é composto por monumentos, grupos de edifícios ou sítios que tenham um excepcional e universal valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico ou antropológico. Patrimônio cultural subaquático: engloba os vestígios de caráter cultural, histórico ou arqueológico da existência do homem, submersos há pelo menos 100 anos. Patrimônio natural mundial: significa as formações físicas, biológicas e

geológicas excepcionais, habitats de espécies animais e vegetais ameaçadas e áreas que tenham valor científico, de conservação ou estético excepcional e universal. Patrimônio cultural intangível ou imaterial: entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. (UNESCO, 2014, *On Line.*)

No Brasil, o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é a autarquia responsável por preservar o patrimônio histórico e artístico, apresentando os bens culturais brasileiros divididos em materiais e imateriais, dispondo de instrumentos de proteção específicos para cada tipo de bem cultural. Os bens culturais materiais (móveis e imóvel) são registrados de acordo com suas características específicas em quatro livros do Tombo: Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; Livro do Tombo Histórico; Livro do Tombo das Belas Artes; e Livro das Artes Aplicadas. E os bens imateriais encontram-se registrados, também, por suas características peculiares, nos seguintes Livros do Registro: 1) Saberes: conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; 2) Formas de expressão: manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; 3) Celebrações: rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; e 4) Lugares: mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas (IPHAN, 2014).

A cachaça não configura como bem registrado pelo IPHAN em nenhum dos livros de registros para bens imateriais brasileiros. No entanto, a cachaça é Patrimônio Histórico Cultural do Estado do Rio de Janeiro, garantido pela Lei 6.291/12, daquele estado. Enquanto a Lei 16.688/2007 concede, ainda, à Cachaça de Alambique de Minas o título de Patrimônio Histórico e Cultural de Minas Gerais.

Uma política de preservação do patrimônio abrange necessariamente um âmbito maior que o de um conjunto de atividades visando à proteção de bens. É imprescindível ir além e questionar o processo de produção desse universo que constitui um patrimônio, os critérios que regem a seleção de bens e justificam sua proteção; identificar os atores envolvidos nesse processo e os objetivos que alegam para legitimar o seu trabalho; definir a posição do Estado relativamente a essa prática social e investigar o grau de envolvimento da sociedade. Trata-se de uma dimensão menos visível, mas nem por isso menos significativa (FONSECA, 1997:36)

Considerando a ideia de Fonseca (1997) aliada ao inciso da Constituição de 1988, ambos mencionados anteriormente, acredita-se que é imprescindível a

preservação do patrimônio cultural, com toda sua abrangência, e a existência de mecanismos que ajudem nesta preservação. Neste contexto surgem as indicações geográficas e o Decreto da cachaça como exemplos de mecanismos para tal fim.

4. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E O DECRETO DA CACHAÇA

As Indicações geográficas são formas especiais de proteção para produtos e serviços (este último caso, ocorre apenas na legislação brasileira), ligadas à propriedade intelectual e asseguradas por convenções internacionais. As indicações geográficas (IGs) existem desde a antiguidade (COELHO-COSTA, 2014). Exemplos para elas podem ser encontrados na Bíblia Sagrada, como os vinhos de En-Gedi e o Cedro do Líbano (BRUCH, 2008).

Anterior ao surgimento de marcas e patentes, as indicações geográficas já asseguravam a procedência e a qualidade de produtos desde a antiguidade pré-clássica. Desde a pré-história se pode encontrar signos cujos significados estão relacionados às indicações geográficas e, na antiguidade pré-clássica já havia referências a signos com este fim. O código de Hamurabi é um exemplo antigo de dispositivo de proteção de ativos intangíveis diferenciadores - gênero do qual os signos distintivos constituem uma das espécies (CARVALHO, 2009).

As trocas comerciais na Mesopotâmia, do século XX a. C., desenvolveram um sistema de registro com duas finalidades básica: assinalar as quantidades de mercadorias trocadas e saber a quem cobrar se houvesse descumprimento nas trocas. Criam-se, então, signos distintivos para identificar produtos, compradores e vendedores. Exemplo de signos distintivo importantes na Antiguidade foram: o selo cilíndrico de Uruk (3200-3000 a.C.) geralmente utilizado para marcar, com uma bola de barro que fechava sacos de grãos, e indicar a quem pertencia o produto (CARVALHO, 2009:471); e os signos egípcios, na forma de selos, para atestar origem e qualidade de vinhos (ALMEIDA, 2010, p.18).

Na antiguidade grega e romana também podem ser encontrados produtos que utilizavam indicação geográfica como: as ostras de Brindisi, o mármore de Carrara, os tecidos de Sídon e Mileto, as estatuetas de terracota de Tânagra e o bronze de corinto (ALMEIDA, 2001). Nesse período era possível encontrar dois tipos de símbolos nas sociedades grega e romanas: o nome do fabricante, que poderia vir relacionado com uma figura, ou não; e o epônimo, ou nome do magistrado que certificava a exatidão do

volume de ânfora - a sigla RPA (*Res Publica Augustanorum*) era escrita nas ânforas romana de barro que já possuíam dimensões exatas para facilitar o comércio. Sinetes de pedra, outra espécie de selos com imagens diferenciadas, ainda poderiam ser encontrados nas asas das ânforas, para fortalecer e assegurar a indicação (CARVALHO,2009:485).

O uso de signos e símbolos ainda servia para que as sociedades pudessem se proteger contra produtos falsificados, pois “havia falsificações, mesmo na Antiguidade pré-clássica, o que levou comerciantes e produtores interessados em manter a qualidade e autenticidade dos produtos a buscarem formas de se precaver contra qualquer tipo de usurpação” (COELHO-COSTA, 2014:28). Assim, surgiram mecanismos de punição contra os fraudadores de uso dos signos, como: a *Lex Cornelia de Falsis* que reprimia as falsificações romanas (ALMEIDA, 2010: 38-39); e a Lei n. 227 do Código de Hamurabi, que reprimia quem fizesse mau uso dos sinais (CARVALHO, 2009: 477).

Coelho-Costa (2014) explicita que as indicações geográficas na antiguidade não exigiam a obrigatoriedade das normas de fabricação dos produtos tal como é hoje. O autor ainda mostra o declínio dos signos e símbolos no medievo e a presença de produtos com signos evocativos, trazendo o nome do fabricante e o local de procedência dos produtos. Com a chegada da atividade industrial aparecem as normas técnicas para a fabricação de produtos.

No entanto, a Convenção de Paris (de 1883) é considerada como a primeira ação internacional legal de proteção da propriedade industrial das Indicações geográficas (LILLYWHITE *et al.* ,2005), sendo seguida do Acordo de Madrid de 1891 - que reprimia indicações falsas; pelo Acordo de Lisboa de 1958 - que permite proteção das Denominações de Origem (Do); e pelo TRIPS de 1994 (*Trade Related Aspects on Intellectual Property Rights*) – este último traz os aspectos legais que se conhece sobre as indicações geográficas na atualidade

No Brasil, o marco de existência das Indicações Geográficas é a Lei n.º 9.279/1996, que apresenta as IGs em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO): Indicação de procedência é um tipo de registro que faz referência ao nome geográfico usado por notoriedade ou reconhecimento a partir da produção, extração, fabricação de produto ou serviço prestado onde a qualidade está associada ao produto/serviço final. Enquanto a Denominação de Origem, atribui nome geográfico pelas características qualitativas, sendo que os produtos ou serviços precisam estar obrigatoriamente associado a aspectos físicos (clima, solo, água, dentre outros),

humanos e culturais do lugar onde se origina o processo de produção ou obtenção do produto.

Uma indicação geográfica se diferencia de certificados de qualidade e das marcas porque exige que as características ou qualidades dos produtos com IG sejam atribuídas ao espaço geográfico onde foi produzido (BERESFORD, 2000). Assim, o conceito de indicação geográfica conglomerava produtos agrícolas, alimentícios ou não (artesanato), gêneros alimentícios e bebidas que apresentam uma ou mais peculiaridades e/ou características relacionadas ao espaço geográfico onde foram produzidas.

No Brasil, encontram-se registradas 46 indicações geográficas, sendo trinta e oito nacionais (30 Indicações de Procedência e 8 Denominações de Origens) e oito Denominações de Origem estrangeiras (INPI, 2014; COELHO-COSTA, 2014), dentre as quais, se encontram: a Indicação de Procedência IG200602 Paraty/RJ, para aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada; e a Indicação de Procedência IG200908 Região de Salinas/MG – para aguardente de cana tipo cachaça.

A cachaça tornou-se bebida nacional do Brasil pelo Decreto Federal Nº 4.062 de 2001, elaborado com base no Acordo TRIPS/OMC (Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, no âmbito da Organização Mundial do Comércio), sendo uma Indicação geográfica (EXPOCACHAÇA, 2014).

Aparentemente, o governo brasileiro resolveu fazer uso da cachaça como indicação geográfica por motivos meramente comerciais, numa tentativa desesperada de evitar que a cachaça se tornasse bebida genérica, como o rum e o whisky, que podem ser produzidos em qualquer lugar. Algumas explicações sobre esse contexto devem ser consideradas: o whisky tornou-se um produto genérico pois qualquer país pode produzi-lo desde que seja feito a partir de cereais e que mature em cascos de carvalho de 2 a 3 anos. Na tentativa de reaver esse bem, a Escócia elaborou a lei *UK Law* de 1933 permitindo que a bebida fosse conhecida como *Scotch Whisky*, que só poderia ser produzida apenas no seu território e, ainda, sendo considerada indicação geográfica escocesa protegida pelo TRIPS nos países que trabalham com Indicações geográficas (ROCHA FILHO, 2009).

Infelizmente a cachaça brasileira sofre com a mesma generalização pela qual o whisky passou. O problema começa com o termo, que mesmo sendo legitimamente brasileiro é alvo de requerimento de marcas em outros países – fato já ocorrido com acerola, açaí, andiroba, copaíba, cupuaçu, guaraná, pau-brasil e muitos outros (NETO,

2008). A cachaça é um destilado que pode ser produzido facilmente em qualquer lugar e, ainda, é considerado como Rum para efeitos fiscais fora do Brasil (DIAS, SOBEL, COSTA, 2010).

Outro problema surge, quando as autoridades brasileiras incluíram no Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001, popularmente conhecido como Decreto da Cachaça, termos que permitem a possibilidade de haver cachaças não-brasileiras. Fato que levaria ao entendimento, por tanto, de que a cachaça não seja uma exclusividade nossa. Segue abaixo o Decreto na íntegra:

DECRETO Nº 4.062, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, como parte integrante do Acordo de Marraqueche, pelo Decreto Legislativo no 30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto no 1.355, de 30 de dezembro de 1994, e nos arts. 176 a 182 da Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996, DECRETA: Art. 1º O nome "cachaça", vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, como parte integrante do Acordo de Marraqueche, pelo Decreto Legislativo no 30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto no 1.355, de 30 de dezembro de 1994. Art. 2º O nome geográfico "Brasil" constitui indicação geográfica para cachaça, para os efeitos da Lei no 9.279, de 14 de maio de 1996, e para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo a que se refere o art. 1º. Parágrafo único. O nome geográfico "Brasil" poderá se constituir em indicação geográfica para outros produtos e serviços a serem definidos em ato do Poder Executivo. Art. 3º As expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" somente poderão ser usadas para indicar o produto que atenda às regras gerais estabelecidas na Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997, e nas demais normas específicas aplicáveis. § 1º O uso das expressões protegidas "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" é restrito aos produtores estabelecidos no País. § 2º O produtor de cachaça que, por qualquer meio, usar as expressões protegidas por este Decreto em desacordo com este artigo perderá o direito de usá-la em seus produtos e em quaisquer meios de divulgação. Art. 4º A Câmara de Comércio Exterior aprovará o Regulamento de Uso das Indicações Geográficas previstas neste Decreto de acordo com critérios técnicos definidos pelos Ministérios do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no âmbito de suas respectivas competências. Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Brasília, 21 de dezembro de 2001; 180º da Independência e 113º da República. FERNANDO HENRIQUE CARDOSO; Sérgio Silva do Amaral (BRASIL, 2001).

Apesar da cachaça configurar como indicação geográfica por força de decreto, e do Brasil dispor de duas indicações de procedência para cachaça, ela não configura nos bens imateriais registrados pelo IPHAN, como patrimônio nacional. Curiosamente

apenas duas indicações de procedência para cachaça foram aceitas como indicação geográfica num país que conta com mais de 4 mil marcas distintas.

Como o Brasil utiliza e respeita as normas das convenções internacionais para indicações geográficas, como o TRIPS – que permite aos países signatários proteger as indicações geográficas oriundas de territórios dos signatários, esta é a única proteção que a cachaça apresenta atualmente.

5. CACHAÇA E TURISMO

O crescimento da atividade turística tem impactos diretos sobre a dinâmica socioeconômica nos territórios. Assim a possibilidade de agregar valores a produtos e serviços que valorizam a cultura e as identidades locais fortalece a atividade (BRASIL, 2010). Na atividade turística existem segmentos nos quais a cachaça pode ser trabalhada como produtos e/ou atrativo: turismo cultural, rural, gastronômico e agroturismo. No entanto, o meio onde essas atividades ocorrer também podem ser um diferencial.

Na contemporaneidade o espaço rural é visto como um *continuum* do espaço urbano. Logo, as atividades econômicas não devem identificar as cidades como exclusivas para as atividades industriais, nem os campos para desenvolver somente agricultura e pecuária. Principalmente quando, diante da crise agrícola, se observa o potencial de competitividade das atividades rurais, oportunizando alternativas diferenciadas que levam agricultores e pecuaristas a transformar suas atividades (GRAZIANO DA SILVA, 1999). Assim, é possível se encontrar propriedades rurais desenvolvendo suas atividades para abarcar fatias do mercado de turismo, hospedagem, lazer, comércio de produtos típicos e atividades industriais para o processamento de matérias primas locais.

Nessa revolução dos espaços, muitos países acabam adotando o *terroir* e as indicações geográficas como elementos importantes para apontar “identificação, distinção e valorização de produtos típicos nos destinos turísticos, em especial, no enoturismo, agroturismo, turismo gastronômico e enogastronômico” (COELHO-COSTA, 2014:26).

A União Europeia, por exemplo, incentiva e dá fomento para a fabricação e diversificação de produtos de agronegócio, principalmente os produtos típicos, entendendo a real função de micro desenvolvimento local e combate a perda de funções no meio rural. Os ministérios do Turismo e do Meio-Ambiente da União Europeia

voltam, cada vez mais, sua atenção para a importância desses tipos de produções na manutenção e estruturação das paisagens que mantem as rendas para esses setores (BÉRARD & MARCHENAY, 1996).

Partindo da ideia de Sodré apud Ortiz (1994) que diz que só é nacional o que se torna popular, a atividade turística brasileira já investe em produtos e atrações para os segmentos que trabalham com a cachaça, tendo profissionais com conhecimento de causa no tema e cujos alguns exemplos de atrações serão descritos seguir.

O Estado de Minas Gerais, lembrado pela cozinha e queijos mineiros, tendo estes últimos seu modo artesanal registrados pelo IPHAN como patrimônio imaterial, é ainda o maior produtor de café e maior polo de fabricação de cachaça artesanal no Brasil. Diante disso, os Ministérios do Desenvolvimento Agrário e do Turismo, em conjunto com o SEBRAE, desenvolveram um roteiro turístico pelas cidades produtoras, partindo dos circuitos chamados de Serras Mineiras, o Roteiro Café com Cachaça tem como base a cidade de Viçosa, no sudeste mineiro, com visitas que variam de um a dois dias, ao custo respectivamente de R\$129,00 e R\$345,00 com hospedagem. A ideia é fazer visitas a propriedades produtoras que podem cruzar o parque da Serra do Brigadeiro - com visitas a propriedades em municípios do entorno, como o sítio Pedra Redonda, que produz café orgânico em Araponga, e à fazenda Independência, da cachaça Guaraciaba (FOLHA DE SÃO PAULO, 2014).

Enquanto isso, a cidade Paraty, no estado do Rio de Janeiro, possui um festival da cachaça já consolidado que atrai visitação turística desde 1992. Inicialmente conhecido como Festival da Pinga, tornou-se um dos eventos mais tradicionais da cidade que celebra a cachaça local por sua distinção de Indicação de Procedência. É fruto do esforço conjunto das Secretarias de Cultura e Turismo de cidade com a Associação dos Produtores de Cachaça de Paraty (APACAP) e o Polo Gastronômico de Paraty. É ainda um festival gastronômico que faz jus à cachaça como um produto gourmet, apresentada num evento que lembra uma quermesse tradicional, com barracas enfeitadas a beira do rio, onde residentes e turistas podem degustar cachaças e preparações gastronômicas elaboradas especialmente para o Festival, tudo acompanhado por músicas tradicionais da cidade, como também ao choro e samba, e danças do tradicional grupo de ciranda Os Caiçaras, do Jongo do Campinho da Independência, do Maracatu Palmeira Imperial, e o forró do Chama-Mar , além de grupos de choro como Choro na Praça e Trio Hora do Brasil e o samba do Bola de Meia e Casuarina, entre outros especialmente selecionados. (PARATY, 2014)

Entretanto, é no estado do Ceará que a relação do turismo com a cachaça prolifera com opções distintas, principalmente em complexos turísticos tematizados como: o Ipark, o Engenhoca Parque Ecoeducativo e o Museu Senzala negro Liberto, que serão apresentados a seguir.

O Ipark, localizado na zona rural do município de Maranguape, há 30 quilômetros de Fortaleza (capital do estado do Ceará) é um complexo turístico da Ypióca, uma das maiores empresas cearenses fabricantes de cachaça industrial brasileira. Lá, o tradicional Museu da Cachaça, casarão erguido entre 1851 e 1854 que sediou a primeira unidade industrial da Ypióca, é a principal atração do complexo que está funcionando desde do ano 2000 e leva o visitante a fazer um passeio pela história da bebida, degustar a tradicional cachaça e conhecer o maior tonel de madeira do mundo - com capacidade para 374 mil litros de aguardente, registrado no Guinness Book, o segundo maior está na Alemanha e tem capacidade para 234 mil litros.

O Ipark dispõe ainda do Campo de Aventura, espaço para prática de esportes de aventura que ocupa 100 mil m² e com capacidade para atender mais de 1.500 pessoas, onde os adeptos do turismo ecológico e de esportes radicais podem praticar três tipos de tirolesas, entre elas está a maior tirolesa do Nordeste, com 260 metros de extensão, arvorismo, muro de escalada, com diversos níveis de dificuldade, inclusive a escalada em rocha, passeios de caiaque e trilhas ecológicas. Para entreter as crianças, conta com passeios de charrete e de jardineira, pedalinho e uma minifazenda repleta de pequenos animais e seus filhotes. O ambiente ainda conta com açude e espaço gastronômico, recebe cerca de 10 mil visitantes por mês e é reconhecido como uma das principais atrações do turismo em Fortaleza (IPARK, 2014).

O Engenhoca Parque Ecoeducativo, localizado no centro do município de Aquiraz-Ce, primeira capital cearense, possui atividades para toda a família com diversas opções para liberar a adrenalina como: Escalada, Arvorismo e as Tirolesas; ou com atividades leves e revigorantes como as Trilhas, Pula-Pula, Passeio de Pedalinho ou Caiaque, todas realizadas dentro de um complexo histórico arquitetônico do Sítio Colégio, que conta com casas em estilo colonial, capela, restaurante, museu do engenho colonial e espaço para eventos – além do Parque, espaço próprios para praticar das atividades citadas inicialmente com capacidade máxima do Parque é de 950 pessoas. O museu do Engenho Colonial propõe uma narrativa que evidencia a história do engenho, que deu origem a Cachaça Colonial, importante no cenário histórico e cultural brasileiro, traz nas suas exposições a narrativa da história econômica da cidade de

Aquiraz e se entrelaça com a história colonial de nosso país, mostrando os tipos de engenhos e as diversas fases do processo produtivo dos derivados da cana-de-açúcar, em especial, da cachaça. O Espaço Engenho Colonial traz ambientação aconchegante e rústica, que remete ao período do Brasil Colônia, com forte influência da decoração portuguesa e possui lugares para grandes eventos, comportando 3.000 pessoas em pé e aproximadamente 1.500 confortavelmente sentadas. (ENGENHOCA, 2014).

O estado do Ceará é conhecido na mídia como “Terra da Luz”, e a maior parte dos turistas que aqui chegam acreditam que esse título deve-se a presença constante do sol. No entanto essa titulação surgiu por ter sido o primeiro estado brasileiro a libertar os negros escravizados – fato diretamente relacionado com o Museu da Senzala Negro Liberto, que encontra-se no Sítio Livramento, localizado em Redenção - Ce, as margens da CE-060, a 50Km de Fortaleza é, certamente, o com menor infra estrutura dos que os complexos anteriores. No entanto esse conjunto arquitetônico colonial é original e encontra-se em boas condições de conservação, sua importância chega a ser mais elevada, considerando que tem seu nome registrado nos anais da história nacional, pois o marco histórico deste engenho foi a concessão, em 25 de março de 1883, de alforria a todos os negros cativos, cinco anos antes da decretação da Lei Áurea pela princesa Isabel. Abriga a unidade de produção da aguardente Douradinha, construída em 1873 pela família Muniz Rodrigues, que ainda é a proprietária do local e idealizadora do museu. O complexo mantém um engenho escocês de 1927, que ainda em funcionamento, produz a Cachaça douradinha, de Agosto à Dezembro, produzindo de 8 a 15 mil litros de caldo de cana por dia para a produção de cachaça. Funciona à vapor e utiliza o próprio bagaço da cana como combustível. Oferece ao visitante passeio pela Casa Grande, que preserva seus ambientes incluindo a senzala e a cela das mucamas – onde é contada ao visitante o gesto de bravura do senhor de engenho ao conceder alforria a todos os negros cativos, cinco anos antes da Lei Aurea, decretada pela Princesa Isabel. Possui um roteiro simples que passa pelo engenho, Casa Grande, Senzala, cela das mucamas e seguem pelo canavial até encontrar um grande barril de cachaça que serve como portal para entrar no Mercado da Sinhá onde se pode degustar uma cachaça especial envelhecida em tonéis de bálsamo por 30 anos e encontrar suvenires, cachaças e alimentação (ALZENIR, 2014).

Os exemplos citados oportunizam o entendimento das possibilidades de se trabalhar a cachaça na atividade turística de formas diferenciadas e desenvolver produtos e serviços para todos os públicos. Além de favorecer o aparecimento de um

profissional importante dentro do setor: o cachacista, cachacier ou o sommelier da cachaça, profissionais responsáveis por dominar conhecimentos sobre a produção agrícola da cana, a parte química e comercial da cachaça até ela chegar na mesa do consumidor.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo analisar o Decreto da Cachaça e fazer a relação da bebida, enquanto patrimônio nacional, com indicações geográficas e a atividade turística.

Os resultados da análise apontam o Decreto da Cachaça como uma estratégia do governo federal, elaborada às pressas, para proteger a cachaça no mercado internacional de bebidas, passando por cima dos processos de tombamento do IPHAN para registro de bens do patrimônio cultural brasileiro.

No entanto, a cachaça é, de fato, bebida nacional e representa muito mais que um recurso econômico, sobretudo quando observadas suas características culturais. A junção de Indicações geográficas, Cachaça e Turismo explicita o potencial competitivo e o diferencial de possibilidades reais para o desenvolvimento do turismo que, conseqüentemente, implica em desenvolvimento socioeconômico e cultural. Investir na utilização de indicações geográficas, fortalece o desenvolvimento local em vários setores, inclusive o turismo. Graças a aplicação da metodologia escolhida, que se mostrou adequada e eficiente, acredita-se ter atingido o objetivo principal da pesquisa. .

Tão importante quando as iniciativas de preservar o patrimônio cultural brasileiro é a utilização de segmentos do mercado turístico/cultural que podem trabalhar a cachaça como produto/atrativo que pode ajudar na promoção e preservação do reconhecimento da bebida como patrimônio brasileiro, bem como elemento histórico de importante recurso cultural.

A utilização de indicações geográficas para cachaças brasileiras permite a valorização cultural de um produto típico cuja identidade percorre fatos importantes da construção do Brasil. Além de permitir que setores e segmentos de mercado possam criar produtos inovadores e competitivos, desenvolver economicamente locais onde o sistema de produção da cachaça se forma e valorizar o contexto de produção cultural de produtores locais.

O decreto da cachaça pode ser entendido como um mecanismo que se utilizou de indicações geográficas para proteger a cachaça no mercado de bebidas mundial. Acredita-se que esse mecanismo ganharia mais força se a cachaça passasse a ser registrada como bem do patrimônio imaterial brasileiro, pelos órgãos competentes, que poderiam explorar mais desse registro e alavancar maior salvaguarda para a bebida.

O Brasil apresenta vários tipos de cachaças cuja diversidade se espelha na identidade de cada local produtor. Esse fato é percebido pela atividade turística que desenvolve suas atividades criando empreendimentos, roteiros, eventos, produtos e serviços para melhor explorar a cachaça e seu sistema de produção, levando os visitantes a um encontro cultural carregado de identidade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. F. R. de. (2010). **A Autonomia Jurídica da Denominação de Origem**. Wolters Kluwer Portugal sob a marca Coimbra Editora. Coimbra: Almedina.

ALMEIDA, A. F. R. de. (2001). **IG, indicação de proveniência e denominação de origem**: os nomes geográficos na propriedade industrial. In: ALVAREZ ENRÍQUEZ, Carmen Paz. *Derecho del vinho: denominaciones de origen*. Santiago: Editora Jurídica de Chile.

ALZENIR. (2014). **Museu Senzala Negro Liberto**. Disponível em: < http://www.alzenir.de/a_php/tour.php?kid=3723&sprache=br&sid=1659169&posg=1 >. Acesso em 17/10/2014.

BÉRARD, L. MARCHENAY, P. (1996). *La construcción social de los productos de la tierra*. Agricultura y Sociedad, n. 80-81, julio-diciembre, p. 31-56.

BERESFORD, L. (2000). *The protection of geographical indications in the United States of America*. In: *SYMPOSIUM ON THE INTERNATIONAL PROTECTION OF GI*. WIPO, Anais. Geneva, p. 39-50.

BOYD JR., H. W.; WESTFALL, R. (1987). **Pesquisa mercadológica**: texto e casos. Rio de Janeiro: Editora FGV.

BRASIL. (1934) **Constituição da República dos Estados Unidos do Brasil**: promulgada em 16 de julho de 1934. Rio de Janeiro, 1934. Disponível em < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Constituicao34.htm >. Acesso em 10/10/2014.

BRASIL. (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. Contém as emendas constitucionais posteriores. Brasília, DF: Senado, 1988. Disponível em <

http://www.senado.gov.br/legislacao/const/con1988/con1988_04.02.2010/art_216_.shtm
>. Acesso em 10/10/2014.

BRASIL. (2002). **Decreto N° 4.062**, De 21 de dezembro de 2001 - D.O.U. 26.12.2001. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Brasília. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/D4062.htm>. Acesso em 10/11/2014.

BRASIL. (2003). **Decreto N° 4.851**, DE 2 DE OUTUBRO DE 2003, Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em: < <http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/109859/decreto-2314-97#par-2--art-92>>. Acesso em 01/11/2014.

BRASIL. (2010). **Turismo rural: orientações básicas**. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – 2.ed – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. Disponível em: < http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Rural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf >. Acesso em 11/11/14.

BRUCH, K. L. (2008). **Indicações geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas**. In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salette Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008. Disponível em: < http://nute.ufsc.br/bibliotecas/upload/indicacao%20geograficas%20para%20o%20brasil-problemas_e_perspectivas.pdf>. Acesso em 12/10/2014

BUENO, E. (2004). **Brasil - uma história**. São Paulo: Ática.

CAMARA, M. (2004). **Cachaça prazer brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad.

CARVALHO, A.S. (1890). **Hepatites crônicas alcoólicas**. Dissertação apresentada a Escola Médico-Cirúrgica do Porto. Porto: Imprensa Portuguesa. Disponível em: < http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/16378/3/55_1_EMC_I_01_P.pdf>. Acesso em 01/11/2014.

CARVALHO, N. T. P. de. (2009). **A estrutura dos sistemas de patentes e de marcas – passado, presente e futuro**. Rio de Janeiro: Lumen Juris.

CASCUDO, L.C. (1968). **Prelúdio da cachaça**. Rio de Janeiro: Coleção Canavieira 1.

COPPERS, L. (2014). **História do alambique e da destilação**. Disponível em: < <http://www.lusiancoppers.com/files/HistoriaAlambique.pdf> >. Acesso em 05/11/2014.

CORREIO GOURMAND. (2014). **As bebidas destiladas - um pouco de história**. Disponível em: < <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:3MzJ5QfPjMAJ:correio>

ourmand.com.br/info_cultura_gastronomica_07.htm+&cd=3&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br >. Acesso em 09/11/2014.

COELHO-COSTA, E. R. (2014). **As Indicações Geográficas (IGs) como elementos fortalecedores para a atividade turística.** Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 3, n. 1, p. 25-50, jan./jun. Disponível em: < <http://periodicos.uern.br/index.php/turismo/article/viewFile/1073/588>>. Acesso em 10/10/2014.

DIAS, A.C.; SOBEL, T.F.; COSTA, E.F. (2010). **O sistema harmonizado pode ser utilizado como barreira técnica?** Análise do caso da cachaça, no período de 2002 a 2007. Revista de Política Agrícola. Ano XIX – N.4 – Out./Nov./Dez. p.14-28. Publicação da Secretaria de Política Agrícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: < http://snida.agricultura.gov.br:81/binagri/bases/agb/Agb_Docs_Fonte/revista_de_Politica_Agricola_n4_-_2010.pdf >. Acesso em 20/05/2014.

ENGENHOCA. (2014). **Atrações e brinquedos.** Disponível em: < <http://www.parqueengenhoca.com.br/atracoes-e-brinquedos> >. Acesso em 17/10/2014.

EXPOCACHAÇA. (2014). **Números da cachaça.** Disponível em: < <http://www.expocachaca.com.br/bh/numeros-da-cachaca.shtml>>. Acesso em 01/11/2014.

FENELON, D. R. (1974). **50 textos de história do Brasil.** São Paulo: HUCITEC.

FOLHA DE SÃO PAULO. (2014). **Minas gerais ganha roteiro turístico por fazendas de café e cachaça.** Caderno de Turismo (On Line). São Paulo: 11/09/2014. Disponível em: < <http://www1.folha.uol.com.br/turismo/2014/09/1513818-minas-gerais-ganha-roteiro-turistico-por-fazendas-de-cafe-e-cachaca.shtml> >. Acesso em 10/10/2014.

FONSECA, M. C. L. (1997). **O patrimônio em processo: trajetória da Política Federal de preservação no Brasil.** Rio de Janeiro: UFRJ/IPHAN

FREYRE, Gilberto. (2001). **Casa grande & senzala: introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil - 1.** 45. ed. Rio de Janeiro: Record.

GRAZIANO DA SILVA, J. (1999). **O Novo Rural Brasileiro.** Campinas: IE/UNICAMP.

IBRAC - Instituto Brasileiro da Cachaça. (2014). **Mercado externo.** Disponível em: < <http://www.ibraccachacas.org/index.php/servicos/estatisticas/mercado-externo>>. Acesso em 01/11/2014.

IPARK. (2014). **Atrações.** Disponível em:< <http://www.ipark.tur.br/atracoes> >. Acesso em 17/10/2014.

IPHAN - Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. (2014). **Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.** Disponível em < <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12308&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional> >. Acesso em 20/10/2014.

LILLYWHITE, J.; ALLISON, C.; RODRIGUEZ, G. (2005). **Regional branding in a global market place**. New Mexico, Chile Task Force. Report 21. Disponível em: <<http://www.cahe.nmsu.edu/pubs/research/horticulture/CTF21.pdf>>. Acesso em 07/05/14.

LIMA, C. (1999). **Tachos e panelas** - histografia da alimentação brasileira, 2ed. Paraíba: Editora Comunicarte, 1999.

MAPA DA CACHAÇA. (2013). **Marcas de Cachaça no Brasil**. Disponível em: <<http://www.mapadacachaca.com.br/infograficos/marcas-cachaca-brasil/>>. Acesso em 01/11/14.

MARRA, B.M. (2008). **Avaliação de parâmetros operacionais e remoção de congêneres secundários para melhoria da qualidade da cachaça de alambique**. Tese de Doutorado em Biologia Molecular. Universidade de Brasília: Brasília/DF.

MCGOVERN, P. E., ZHANG, J., TANG, J., ZHANG, Z., HALL, G. R., MOREAU, R. A. & WANG, C. (2004) *Fermented beverages of pre-and proto-historic China*. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, v. 101, n. 51, p. 17593-17598, 2004.

NETO, M. (2008). **Plantas e produtos brasileiros patenteados fora do Brasil**. Brasília. Disponível em: <<http://arquivosbrasilbio.blogspot.com.br/2008/06/plantas-e-produtos-brasileiro.html>>. Acesso em 10/06/2014.

ORTIZ, R. (1994). **Cultura brasileira e identidade nacional**. 5, ed, São Paulo: Editora Brasiliense.

PARATY. (2014). **XXXII Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty** - de 21 a 24 de agosto de 2014. Paraty turismo e ecologia. Disponível em: <<http://www.paraty.com.br/feriados/festivaldapinga/>>. Acesso em:10/11/2014.

PIRES, F.; GOMES, G. (1994). **Antigos engenhos de açúcar no Brasil**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

ROCHA FILHO, S.A. (2009). **Indicações Geográficas: A proteção do patrimônio cultural brasileiro na sua diversidade**. [Tese] Doutorado em Direito - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. 2009. 233 folhas. Disponível em: <http://www.integrawebsites.com.br/versao_1/arquivos/70b7e9b2f94f99639e75b4ddb3ae8111.pdf>. 05/11/2014.

RODRIGUES, M. (1998). **Patrimônio, ideia que nem sempre é prática**. Departamento de Patrimônio Histórico e Artístico do Distrito Federal. A Construção da cidade de Brasília. Brasília.

SELLTIZ, C. (1974). **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: EPU/EDUSP.

SOUTO MAIOR, M. (2014). **Cachaça**. Paraíba: Coleção Canavieira, n. 3. 1970/71.

UNESCO. Patrimônio Cultural no Brasil. Disponível em: < <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/cultural-heritage/> >. Acesso em 10/10/2014.

VALLEE, B.L. (1998). **Sei**. Am 278 (6), p. 80-85.

VASCONCELOS, Y. (2003). **Cachaça sem mistério**. Revista Pesquisa FAPESP, edição 87, maio/2003. Disponível em: < <http://revistapesquisa.fapesp.br/2003/05/01/cachaca-sem-misterio/> >. Acesso em 01/11/2014.