



UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS – UNIPAC
FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS *MATER*
DIVINAE GRATIAE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA E MEIO
AMBIENTE

LILIANE CÉLIA DA SILVA CHAVES

A CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO AGRÁRIO DO DISTRITO DE
ABREUS - EM ALTO RIO DOCE – MINAS GERAIS

BARBACENA
2012

LILIANE CÉLIA DA SILVA CHAVES

**A CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO AGRÁRIO DO DISTRITO DE
ABREUS - EM ALTO RIO DOCE – MINAS GERAIS**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Geografia e Meio Ambiente da Universidade Presidente Antônio Carlos - UNIPAC, como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Geografia e Meio Ambiente.

Orientador: Prof. Esp. André Luiz do Nascimento
Quincas

**BARBACENA
2012**

Liliane Célia da Silva Chaves

**A CARACTERIZAÇÃO DO ESPAÇO AGRÁRIO DO DISTRITO DE
ABREUS - EM ALTO RIO DOCE – MINAS GERAIS**

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Geografia e Meio Ambiente da Universidade Presidente Antônio Carlos - UNIPAC, como requisito parcial para a obtenção do título de bacharel em Geografia e Meio Ambiente.

Aprovado(a) em ___/___/___

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. André Luiz do Nascimento Quincas
Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC

Prof. Esp. Bernardino Neves Jr.
Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC

Prof. Esp. Renato Kneipp Duarte
Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC

Dedico esse trabalho primeiramente a Deus que permitiu que tudo pudesse ser realizado. A minha mãe e meu pai pelo apoio incondicional em todos os momentos. A minha irmã e ao meu namorado que me apoiaram de diversas maneiras durante esta importante etapa de minha vida. A todos os professores por todos os valiosos ensinamentos, pelas oportunidades oferecidas e pela amizade, fundamentais em minha formação, em especial o professor Andre Quincas meu orientador, obrigada por tudo.

AGRADECIMENTO

Agradeço a Deus por me dar forças e permitir que eu não desistisse quando pensei que não aguentaria... Deixo essa vitória aos meus pais Sueli e Mario e a minha irmã Rosiane que mesmo antes de eu nascer já estavam torcendo por mim, daí continuaram torcendo até que eu conquistasse essa vitória.

Ao meu namorado Elisson que nos momentos difíceis esteve ao meu lado me apoiando com muita paciência para que esse sonho se concretizasse.

A todos os meus amigos em especial a Jéssica minha amiga-irmã companheira de todos os momentos, obrigada por me compreender nos momentos que não pude estar ao seu lado você é insubstituível, te adoro! E a Anny Keller que desde o início desta jornada esteve ao meu lado, me incentivando e ajudando, das lágrimas derramadas e das dificuldades passadas. As lembranças e a nossa amizade permaneceram em nossos corações.

A todos os professores em especial meu orientador Andre Quincas.

Enfim foram muitos desafios e novidades e o que parecia tão distante chegou mais rápido do que imaginávamos, chegou ao fim de mais uma etapa de minha vida e não poderia deixar de agradecer a todos pelo carinho, compreensão e paciência. Obrigada! Amo vocês!

E você aprende que realmente pode suportar... que realmente é forte, e que pode ir muito mais longe depois de pensar que não se pode mais. E que realmente a vida tem valor e que você tem valor diante da vida! Nossas dúvidas são traidoras e nos fazem perder o bem que poderíamos conquistar se não fosse o medo de tentar.

William Shakespeare

RESUMO

O distrito de Abreus em Alto Rio Doce surgiu devido uma grande e querida família que lá moravam, pois todos tinham o sobrenome de Abreus e quando alguém de outras regiões ia visitá-los falava que estava indo lá nos Abreus. Foi esta família também que doaram três alqueires de terra para fundação de Abreus. Desde então o distrito vem se desenvolvendo pouco a pouco, apesar de Abreus ainda não possuir autonomia e pertencer a Alto Rio Doce vem ganhado grande destaque em todos os lugares por produzir a melhor cachaça da região. A economia do distrito baseia-se na produção de cachaça, leite e milho. Ultimamente vem ganhando também grande destaque na plantação de eucalipto, por possuir uma terra de ótima qualidade a maioria das plantações são bem sucedidas. Apesar de o distrito produzir todos os itens acima mencionados, foca-se principalmente na fabricação de cachaça, devido ao grande volume de plantação de cana-de-açúcar. Porém estas plantações, na maioria das vezes são feitas em propriedades familiares de pequeno porte, onde a fabricação da cachaça é desenvolvida em alambiques caseiros, quase nunca registrados. O comércio é feito entre cidades vizinhas e, em alguns casos, a cachaça é vendida para grandes mercados. Há uma grande “Manifestação Cultural”, a famosa e conhecida Festa da Cachaça. O evento é anual, em homenagem aos produtores de cachaça, que atrai várias pessoas para apreciar a ampla variedade de bebidas, gerando uma grande movimentação na realidade socioeconômica do distrito. Então Abreus ficou conhecido como terra da cachaça por fabricar e revender em toda região uma das melhores aguardentes de Minas Gerais.

Palavras-chave: Cachaça. Distrito de Abreus - Economia.

ABSTRACT

The “Abreus” district has appeared because there was a dear and big family that everybody had surname “Abreus” and everybody has visited that place said that goes to “Abreus”. This family gave 3 – acre favem to “Abreus” foundation. Since the beginning, the district has been developing step by step but “Abreus” ins’t independent and belonging to “Alto Rio Doce” although it has been given a big prominence to do the best sugar-cone liquor “cachaça” of region. The district’s is based in production of sugar-cone liquor, milk and corn. Recently it is giving much prominence in eucalyptus plantation because the great quality of the soil. The main activity of district is manufacture of “cachaça” because there are a lot of sugar-cane plantation. However, this plantations are in small families propertus, where the “cachaça” is made in a simple form, withoret registration. The shops is made between neighboring towns and in special cases, the shops in supermarkets. There are a big cultural demonstration, the famous “Festa da Cachaça”. This event happen annually to tribute a cachaça – producing and it is really good to town’s economy. So Abreus has been Knew like the cachaça’s land to do the best Cachaça of Minas Gerais estate.

Keyword: brandy. District Abreus - Economy

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Bandeira de Abreus, Minas Gerais. Confeccionada por Ephigênia de Freitas no tamanho oficial de: 1,48mx98cm.....	17
Figura 02: Localização de Abreus no Estado de Mina Gerais.....	17
Figura 03: Imagem do Cruzeiro da Serra do São Bento.....	20
Figura 04: Uma das cachoeira do distrito de Abreus, Minas Gerais : Cachoeira da Lagoa.....	20
Figura 05: Vegetação do distrito: Árvore Bagre	21
Figura 06: A má conservação que liga Abreus a Alto Rio Doce	22
Figura 07: Vista para a região central de Abreus – Maio 2011.....	23
Figura 08: Abreus vista do alto da torre da Oi numa altitude de 120 metros - Maio de 2008.....	23
Figura 09: Abreus visto do morro do gambá em Fevereiro de 2012.....	23
Figura 10: Foto da embalagem da cachaça da Tia Maria.....	27
Figura 11: A cana.....	28
Figura 12: Processo de moagem da cana.....	28
Figura 13: Processo de fermentação.....	29
Figura 14: Processo de destilação.....	29
Figura 15: Processo de envelhecimento.....	30
Figura 16: Cachaça branca.....	30
Figura 17: Cachaça amarela, envelhecida ou ouro.	31
Figura 18: Cachaça Premium	31
Figura 19: Cachaça Reserva Especial	32
Figura 20: Cachaça Adoçada	32
Figura 21: Cachaça misturada: Caipirinha, batidas, coquetéis, etc.....	33
Figura 22: Cachaça acompanhada: Com frutas, caldinhos, etc.....	33
Figura 23: Isolada: Na forma pura, resfriada, gelada ou com gelo, etc.....	33

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
1 O ESPAÇO AGRÁRIO – CONSIDERAÇÕES GERAIS	13
2 CARACTERIZAÇÃO SOCIAL, CULTURAL, HISTÓRICA E GEOGRÁFICA DE ABREUS-MG.....	15
2.1 Festas Típicas em Abreus – MG.....	17
2.2 Turismo em Abreus – MG.....	17
2.3 Imagens de Abreus – MG.....	20
3 O ESPAÇO AGRÁRIO DE ABREUS – MG.....	23
3.1 Variedades das cachaças produzidas em Abreus	24
3.2 Fabricação da cachaça	26
3.2.1 Tipos e estilo de cachaça	28
3.2.2 Forma de apreciação	30
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	32
REFERÊNCIAS.....	33

INTRODUÇÃO

O objetivo central desse trabalho é caracterizar o espaço agrário do distrito de Abreus, em Alto Rio Doce – Minas Gerais (MG), a partir do fenômeno da lavoura da cana-de-açúcar e do trabalho. Especificamente objetiva-se conceituar o espaço geográfico agrário, caracterizando as relações sociais, culturais e econômicas; analisar a estrutura produtiva do espaço agrário e suas relações com o trabalho; observar os resultados e aspectos decorrentes da relação entre a lavoura de cana e o trabalho, relacionando o trabalho e a produção no campo.

O distrito de Abreus é conhecido como a “terra da cachaça”, por fabricar e revender a melhor cachaça artesanal da região. Cada passo para o processo de produção da cachaça artesanal é muito custoso e cheio de detalhes, uma verdadeira obra de arte. Fazer cachaça é, ao mesmo tempo, ciência, arte, paixão e sabedoria. Tudo é feito com muita calma, cuidado, esmero. Por isso, “artesanal”. Apesar de feita exclusivamente do caldo de cana, sem a adição de produtos químicos, cada cachaça carrega características de seu produtor, o alambiqueiro. Cada um tem seu segredo, que normalmente é transmitido de pai para filho. Os detalhes especiais estão espalhados por todo o processo, desde a escolha do tipo de cana, passando pela época certa da colheita, o tempo de moagem, os ingredientes e o tempo de fermentação, a forma de destilação e os tonéis para o envelhecimento, até o engarrafamento.

1 O ESPAÇO AGRÁRIO – CONSIDERAÇÕES GERAIS

Na atualidade, sabemos que existe uma ampla e abrangente discussão acerca do espaço agrário. Existem muitas discussões quanto à definição/ conceituação sobre o espaço agrário no Brasil e no mundo.

Denomina-se espaço agrário a área ocupada com a produção agrícola (vegetal, pastagens e florestas, habitações dos agricultores e, ainda, infra-estruturas e equipamentos que se relacionam com a actividade de produção industrial. (WIKIPEDIA, 2012) ¹

Com as novas relações entre o campo e a cidade, a produção agrícola é obtida em condições muito diferentes no mundo. Como os países desenvolvidos estão cada vez mais industrializados, geraram um grande aumento na produção agrícola devido ao avanço das técnicas utilizadas, diminuindo o serviço da mão de obra. Com a aceleração do êxodo rural, houve um grande empobrecimento dos trabalhadores agrícolas, a maioria das pessoas estava deixando a zona rural e dirigindo-se para as grandes cidades. Algumas regiões que ainda utilizam métodos tradicionais de produção, principalmente dos países pobres, como do Sudeste asiático e a maioria dos países africanos, trabalharam em busca de evitar a fome e as adversidades da emigração. As regiões ricas possuem uma taxa de lucro maior, devido à possibilidade de deslocar-se para outras regiões em busca do que a mesma não produz. Enquanto as regiões pobres e tecnicamente atrasadas, trabalham e consome somente o que os próprios produzem, sendo muito mais sensíveis, pois dependem das condições naturais que nem sempre são favoráveis, a consequência imediata dessa situação é a fome.

A reforma agrária vem com o intuito de reformar a estrutura fundiária e as relações de trabalho, buscando o estabelecimento de propriedades na produção, visando primeiramente o abastecimento do mercado interno de consumo entre outras metas, como: abastecimento de matéria prima para as indústrias, o aumento do capital através das exportações e a criação de uma legislação que impeça a especulação sobre a propriedade da terra. Atualmente, observa-se a tendência a penetração do capital, agro - industrial no campo, tanto nos setores voltados ao mercado externo quanto ao mercado interno. Assim, a produção agrícola tradicional tende a se especializar, não para concorrer com o mais forte, mas para produzir a matéria prima utilizada pela agroindústria. Dependendo da ação do estado como agente regulador, essa penetração pode levar a democratização econômica ou à deterioração das condições de vida

¹ http://pt.wikipedia.org/wiki/Espaço_agrário

da população local, seja ela rural ou urbana. Foi-se o tempo em que a economia rural comandava as atividades urbanas. Hoje em dia, o que se verifica é a subordinação do campo a cidade, possui uma dependência cada vez maior das atividades agrícolas as máquinas, insumos, agrotóxicos, tecnologia, fatores produzidos nas cidades industriais.

O espaço agrário brasileiro destaca a dupla face da modernização agrícola:

Segundo dados do IBGE de 1999, 24,2% da PEA brasileira trabalha em atividades agrícolas, mas a agropecuária é responsável por apenas 8% do nosso produto interno bruto. Levando em conta ainda que grande parte dos trabalhadores agrícolas mora na periferia das cidades e se desloca diariamente ao campo para trabalhar como boias-frias em modernas agroindústrias, detentoras de grande parcela do PIB agropecuário, percebemos que, apesar da modernização verificada nas técnicas de produção em regiões onde agroindústria se fortaleceu, ainda persistem o subemprego, a baixa produtividade e a pobreza no campo. Quando analisamos a modernização da agricultura, é comum pensarmos na modernização das técnicas e esquecermos de observar quais são as consequências da modernização nas relações sociais de produção e na qualidade de vida da população. Cerca de 80% da força de trabalho agrícola é encontrada em pequenas e médias propriedades, que utilizam mão de obra familiar. Será que todos vivem nas mesmas condições? É óbvio que não. O que se verifica, na prática, são realidades de vida muito diferentes. Uma família que tenha uma propriedade rural próxima a um grande centro urbano e produza alimentos de forma intensiva para serem vendidos na cidade ou forneça matéria prima para as indústrias alimentícias, têxteis, farmacêuticas, etc., terá uma rentabilidade muito maior do que uma família que tenha a propriedade em uma área de difícil acesso e pratique agricultura extensiva. No Brasil, verificou-se, até fins dos anos 80, um enorme crescimento da área cultivada com produtos agro - industriais de exportação, em detrimento de cultivos voltados ao abastecimento interno.²

O Brasil tem grande destaque no mercado mundial como exportador de alguns produtos agrícolas, como: café, açúcar, soja e suco de laranja. A agricultura no mundo, na maioria das vezes as atividades feitas pelo ser humano, tem caráter econômico, como a produção de mercadorias agrícolas e indústrias, esportivas e educacionais entres outras. A diferenciação dos produtos agrícolas só se acentuou com o capitalismo, quando a atividade industrial começou a se tornar predominante em alguns países. O setor primário, tradicionalmente caracterizado como rural, com pequena participação nos índices nacionais de produção e técnicas rudimentares, passou por uma grande evolução nas últimas décadas. As novas tecnologias permitem realizar melhoramentos genéticos na agropecuária e aumentar a produtividade, imprimindo um ritmo industrial a essa atividade.

² <http://pt.scribd.com/doc/22041504/ESPACO-AGRARIO-MUNDIAL>

2 CARACTERIZAÇÃO SOCIAL, CULTURAL, HISTÓRICA E GEOGRÁFICA DE ABREUS-MG

FIGURA 01 – Bandeira de Abreus, Minas Gerais



Fonte: Rezende (2008).³

A figura 1 apresenta a bandeira de Abreus, nela estão os símbolos maiores do distrito. O significado de cada figura nela ilustrada representa a economia de Abreus que se baseia na produção de cachaça, leite e milho. Apesar de o distrito produzir os itens acima mencionados, foca-se principalmente a fabricação de cachaça, devido ao grande volume de plantação de cana-de-açúcar.

FIGURA 02 – Localização de Abreus- Alto Rio- Minas Gerais



Fonte: Resende (2008).⁴

O nome Abreus origina-se das pessoas que moravam lá, pois todos eles possuíam o sobrenome de Abreus. Então quando alguém deslocava-se para esta localidade, dizia que

³ www.abreusmg.vila.bol.com.br

⁴ *Ibidem.*

estava indo nos Abreus, se referindo a mencionada e querida família lá existente. Foi a querida Alexandra Maria de Jesus e sua irmã Francisca Rosa de Jesus, que doaram três alqueires de terra para a fundação de Abreus, essas terras eram heranças que haviam recebido de seus maridos, que faziam parte da grande e importante família dos Abreus.

Os primeiros povoamentos foram quando o declínio da economia do Ouro em Minas Gerais, muitas famílias começaram a se dedicar à agricultura, economia esta que até então era pouco desenvolvida no estado. Foi assim que parte da população começou a sair das regiões de extração do ouro, para se dirigirem ao interior do estado, em busca de terras férteis para ali se estabelecerem e desenvolverem a agricultura. Curiosamente observa-se que as fazendas deste período até por volta do final do século XIX e início do XX, situavam-se bem próximas aos rios. Isso se dava por que as terras de suas margens são mais férteis e úmidas, o que propicia o melhor desenvolvimento da agricultura, além de facilitar a irrigação e o abastecimento de água da família ali residente.(REZENDE, 2007)⁵

Abreus é um distrito até então pertencente ao município de Alto Rio Doce, “pois não possui autonomia”. Possui uma territorialidade de 142 km², limitando-se com os municípios de Alto Rio Doce, Brás Pires, Cipotânea, Dolores do Turvo e Mercês, conforme ilustrado na figura 02. O distrito agrega 19 localidades conhecidas como: Aguada, Bananal, Boa Vista, Bom Destino, Cachoeira, Cardoso, Centro, Coelhos, Coivaras, Córrego dos Pintos ou Vargem Alegre, Esmeril, Perpétua, Pica Pau, Platina, Ribeirão Santo Antônio, São Bento, São Dimas, São Pedro e Valverde.

Demograficamente Abreus possui, segundo o censo agropecuário realizado no ano de 2007, cerca de 1997 habitantes vivendo dentro dos limites territoriais do distrito. Além de outros milhares espalhados por diversas partes do globo. Dentro do quadro geomorfológico do Estado, Abreus está localizado na região dos Planaltos Cristalinos Rebaixados. Com relevo levemente ondulado, constituído de morros com topos arredondados, bastante recortados pela densa rede de drenagem e desgastados pela ação do tempo. As cotas altimétricas do distrito variam entre 640 metros (a mais baixa), localizada na confluência do Córrego Gambá com o Rio Xopotó e 979 metros (a mais alta) situada no morro do Gambá. A primitiva cobertura florestal, que caracterizava toda a região era a Floresta Tropical Subcaducifólia. Atualmente permanecem apenas resquícios desta mata, que se localiza principalmente em alguns pontos mais elevados. O intenso desmatamento proporcionou em alguns locais o aumento da atividade erosiva do solo, que se dá em forma de ravinamento (pequenos sulcos no solo) e voçoroca (grandes crateras no solo).

⁵ [http:// abreusmg.vila.bol.com.br](http://abreusmg.vila.bol.com.br)

A rede hidrográfica do distrito é bastante densa, vários rios tributários se formam ao longo do seu território. Existe um divisor de águas dentro do distrito na qual proporciona a formação de dois córregos distintos: o córrego Gambá, formado pelos cursos d'água nascentes na comunidade do São Dimas e o Ribeirão Santo Antônio, que embora seja alimentado pelos demais córregos existentes em Abreus, tem sua nascente no município de Mercês e foz no Município de Brás Pires. Toda rede hidrográfica do distrito é tributária do rio Xopotó, um dos formadores do Rio Doce. O clima é definido como Tropical de Altitude, favorecendo a ocorrência de duas estações climáticas distintas: de Outubro a Março, as temperaturas são mais elevadas causando grande índice de precipitação, de Abril a Setembro, o clima é mais seco com temperaturas mais baixas o que proporciona um período de estiagem. Cabe lembrar que podem existir variações no clima de um ano para outro.

2.1 Festas Típicas em Abreus, Minas Gerais

A forte religiosidade é uma característica marcante em Abreus, como nas festividades de São Sebastião, Semana Santa, Jubileu de Sant' Ana, Festa do Rosário, Festa do Divino Espírito Santo, Festa de Santa Efigênia e São Benedito, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Reerguido o Cruzeiro do São Bento, Ordenação Sacerdotal em Abreus, entre outras.

2.2 Turismo em Abreus, Minas Gerais

Há vários pontos turísticos, para todos que quiserem desfrutar da beleza natural de Abreus, tais como: diversas cachoeiras, Cruzeiro da Serra do São Bento, de onde pode se observar a fauna e flora da região, conforme as figuras 03, 04 e 05.

FIGURA 03 – Imagem do Cruzeiro da Serra do São Bento.



Fonte: Rezende (2011).⁶

FIGURA 04 – Uma das cachoeira do distrito de Abreus, Minas Gerais: Cachoeira da Lagoa.



Fonte: Rezende (2011).⁷

⁶ [http:// abreusmg.vila.bol.com.br](http://abreusmg.vila.bol.com.br)

⁷ *Ibidem.*

FIGURA 05 – Vegetação do distrito: Árvore Bagre



Fonte: Rezende (2011).⁸

Em um todo foram localizadas vinte e sete cachoeiras, sendo algumas dela: Cachoeira do Antônio Barroso, da Platina, do Juca Coelho, do Lago, da Usina, do Bananal, da Barragem, da Pedreira, da Fazenda Bom Destino, do Leofino, do João Pintinho, do Vicente Moreira, entre outras. Ao visitar os pontos turísticos de Abreus, devemos protegê-lo contra quais que impactos ambientais, caso queira visitar o distrito não existe datas específicas, mais é aconselhável os períodos mais quentes, assim os visitantes poderão fazer o uso das mais belas cachoeiras lá existentes, sendo algumas delas com pedras bastante escorregadias, em decorrência à formação de lodo, não é aconselhável tentar escalar nenhuma cachoeira sem equipamento adequado, não jogue lixo no chão durante o passeio, eles devem ser dispostos em locais apropriados. Não danifique os atrativos, como por exemplo, gravando nomes, desenhado, etc. Não caçar e molestar animais silvestres são crime previsto por lei, além disto, tudo que é encontrado no local faz parte do ambiente e nele devem permanecer. O acampamento seria uma boa opção, deixando claro que a preparação de uma fogueira, deve ser feita em um buraco cercado por pedras evitando-se assim que o fogo se alastre pela vegetação ao entorno, ao visitar as grutas é aconselhável sempre levar lanternas. Obtendo esses cuidados você fará uma ótima visitação, contribuindo de forma positiva com o turismo

⁸ [http:// abreusmg.vila.bol.com.br](http://abreusmg.vila.bol.com.br)

local e preservando o meio ambiente, para que assim como você, outras pessoas também possam desfrutar dele.

FIGURA 06 – A má conservação que liga Abreus a Alto Rio Doce



Fonte: O Circular, Abreus, 05 de nov. 2009.

Na figura 06 observa-se “a má conservação que liga Abreus a Alto Rio Doce.” Segundo a publicação no Jornal “O Circular” de 05 de Novembro de 2009, a estrada que liga Abreus à Alto Rio Doce, está em situação precária são muitos buracos e no período das águas fica impossível a locomoção dos veículos devido o barro. Isso vem causando um grande transtorno na vida das pessoas, pois Abreus não possui hospital e no caso de doença eles buscam recursos em Alto Rio Doce e às vezes no meio do caminho deparam situações que fica impossível a passagem, pessoas chegam a falecer no local, na maioria das vezes com seus veículos quebrados ou “atolados”.

2.3 Imagens de Abreus, Minas Gerais

Conforme segue abaixo, nas figuras 07, 08 e 09 pode se verificar imagens das diferentes vistas, nos mais variados ângulos a localização do distrito de Abreus.

FIGURA 07 – Vista para a região central de Abreus - Maio 2011.



Fonte: Rezende (2011).⁹

FIGURA 08 – Abreus vista do alto da torre da Oi numa altitude de 120 metros - Maio de 2008



Fonte: Rezende (2008).¹⁰

FIGURA 09 – Abreus vista do morro do gambá em Fevereiro de 2012.



Fonte: Rezende (2012).¹¹

⁹ [http:// abreusmg.vila.bol.com.br](http://abreusmg.vila.bol.com.br)

¹⁰ *Ibidem.*

¹¹ *Ibidem.*

3 O ESPAÇO AGRÁRIO DO DISTRITO DE ABREUS

O distrito possui grande plantação de cana, porém em propriedades familiares de pequeno porte. A fabricação da cachaça é feita em alambiques caseiros quase nunca registrados. O comércio é feito entre cidades vizinhas, e em alguns casos a cachaça é vendida para grandes mercados. Há uma grande “manifestação cultural”, a famosa e conhecida Festa da Cachaça, o evento é anual, em homenagem aos produtores de cachaça, que atrai várias pessoas para apreciar a grande variedade de bebidas. Gerando uma grande movimentação na realidade socioeconômica do distrito.

Abreus ficou conhecido como terra da cachaça por fabricar e revender em toda região uma das melhores aguardentes de Minas Gerais. Mais o distrito produz muito mais do que cana-de-açúcar e cachaça. Produz também o leite, sendo a principal fonte de renda de muitos habitantes do local. Atualmente possui também o plantio de eucalipto e a produção de carvão vem alcançado um grande destaque na economia regional.

Em 1953 o Sr. Sebastião Rezende Franco, Sr. Geraldo Iatarola, Sr. Dodô e o Sr. Barão, conseguiram fundar aqui a C.L.A.B., fábrica de queijo que veio pertencer posteriormente a Boock, encerrando sua produção na década de 80. Em 1952, foi instalado o primeiro alambique sendo o proprietário o Sr. Joventino Bernardo Cardoso, em 1954 foi inaugurado o segundo alambique na fazenda do Sr. João Pereira de Paiva, o terceiro alambique é do Sr. José Rezende Sobrinho, inaugurado em março de 1969. Hoje, Abreus conta com aproximadamente 23 produtores de cachaça.

A aguardente de cana no Brasil vem sendo a primeira bebida destilada entre nós. O trabalho escravo foi essencial para o seu surgimento. Primeiramente, a cachaça era espuma de caldeira em que se purificava o caldo de cana a fogo lento e servia como alimento para bestas, cabras e ovelhas. Assim, por algum tempo, foi considerada um produto secundário da indústria açucareira, era mais uma garapa e não tinha nenhum teor alcoólico. Somente na segunda metade do século XVI é que passou a ser produzida em alambiques, sob a forma e nome de aguardente.

É importante citar que o nome “Cachaça” é atribuído apenas às aguardentes de cana-de-açúcar produzidas no Brasil, devido suas peculiaridades. Nos engenhos, costumava-se dar cachaça aos escravos na primeira refeição do dia, a fim de que pudessem suportar melhor o trabalho árduo dos canaviais. Reservada inicialmente aos escravos, a cachaça, com o aprimoramento da produção, saiu das senzalas e se introduziu não só na mesa do Senhor de Engenho, mas também nas casas Portuguesas. Devido ao seu baixo valor e associação às

classes mais baixas, a cachaça sempre deteve uma áurea marginal. Contudo, nas últimas décadas, seu reconhecimento internacional tem contribuído para diluir o índice de rejeição dos próprios brasileiros, alcançando um status de bebida requintada, merecedora dos mais exigentes paladares. Atualmente várias marcas de boa qualidade figuram no comércio nacional e internacional e estão presentes nos melhores restaurantes e adegas residenciais pelo Brasil e pelo mundo.

Conversando com o produtor, José Geraldo de Barros que reside em Abreus desde que nasceu, alega que o distrito é muito dependente de Alto Rio Doce. José possui sua própria produção de cachaça desde Agosto de 1996. Segundo ele, durante o período de seca, a cana adquire uma melhor qualidade no seu sabor, já na época das águas, devido à infiltração, a cana fica menos doce. A qualidade do terreno é de grande importância, se a terra for muito adubada a cana sairá menos doce e com mais acidez. Já a terra sem esterco é mais fraca e, por isso, produzirá menos cana, porém mais doce e com a cachaça mais gostosa. A terra de Abreus é muito boa para o cultivo de cana, o produtor informa ainda, que, além da sua própria plantação de cana, também produz eucalipto, tudo em seu próprio terreno. Seu trabalho é revendido à granel sendo a maior parte para Juiz de Fora e Belo Horizonte.

Hoje em dia Abreus possui 23 alambiques, sendo somente um deles registrado. Eles já estão com uma associação com o CNPJ pronto, porém não resolveram como será o modo de trabalho. Irão fazer uma reunião para um levantamento de dados sobre a opinião de cada produtor. Tendo em vista, de antemão, a singularidade de cada cachaça com sua respectiva marca cada produtor irá fabricar sua própria cachaça e ser responsável pela mesma.

3.1 Variedades das cachaças produzidas em Abreus.

Aguardente Abreuense: Produzida por: Adélio Pires, na Fazenda Vargem Alegre em Abreus, o início de sua produção foi em 1982, pelo seu pai Olímpio. Atualmente o ponto forte de sua comercialização é em Belo Horizonte. Cachaça Fogoió: Produzida por: João Pereira Rezende e Cássio Pereira Rezende, no Sítio Bom Destino em Abreus, produzida desde 1980, produzida de geração para geração. Cachaça Rio Doce: Produzida por: Danilo Magela de Rezende e seu pai Sr. José Ribeiro de Rezende, no Sítio São Pedro em Abreus, atendendo principalmente o mercado de Juiz de Fora. Cachaça Mulata Pelada: Produzida por: Luiz Gonzaga Baião, na Fazenda Córrego dos Pintos em Abreus, produzida em parceria com os produtores da cidade tendo principal mercado consumidor a Capital Federal Brasília. Cachaça Rainha da Cana: Produzida por: Epitácio Oliveira Cardoso, na Fazenda Estiva em Abreus,

sendo o seu avô Joventino o primeiro a produzir Cachaça em Abreus, esta também foi a primeira a obter o registro do Ministério da Agricultura e a ser exportada legalmente. Cachaça JR: Produzida por: Joaquim Januário de Rezende, na Fazenda São Pedro em Abreus, início de sua produção 1969, está entre as três primeiras cachaças a ser produzida em Abreus. Cachaça Rezendina: Produzida por: Juraci Pereira Rezende, na Fazenda Bom Destino em Abreus, com início de sua produção em 1954 sendo feita totalmente de modo artesanal, dando continuidade pelo seu filho. Cachaça Tia Maria: Produzida por: Maria Augusta Ribeiro, na Fazenda Boa Vista em Abreus, Tia Maria depois de 25 anos produzindo cana-de-açúcar para ser vendida para outros engenhos, teve a realização de um grande sonho que é a sua própria produção de cachaça. Cachaça Barriquinha: Produzida por: José Geraldo de Barros, no Sítio Aguada em Abreus, começando sua produção em 2010, em parceria com Engarrafadora Estiva, possibilitando a exportação da mesma pois possui todo o registro. Pinga do Pereirinha: Produzida por: Jair Pereira Rezende, no Sítio Bela Vista em Abreus, produzida desde 1981, comercializando em Abreus e outras regiões, sendo seu forte a cidade de Barbacena. Cachaça Sabor da Terra: Produzida por: Paulo Ubiratã Rezende, na Fazenda Macuco, o produtor Paulo e seu irmão eram parceiros até o ano 2006 na produção da Cachaça Tabajara, essa Cachaça Sabor da Terra é nova no mercado mais já vem ganhando mercado em Belo Horizonte. Cachaça Tabajara: Produzida por: Tabajara Ribeiro de Rezende, na Fazenda Macuco, O produto vem ganhando o mercado em Juiz de Fora, a marca vem com o nome do produtor. Cachaça Zé Rezende Produzida por: José Geraldo Rezende, na Fazenda São Pedro em Abreus, início de sua produção foi no ano 1969, antes produzida pelo seu pai, seguindo até hoje com o mesmo padrão de produção. A Cachaça da Tia Maria (figura 10), sempre é uma das mais procuradas e degustadas durante o festival de cachaça em Abreus, por ser uma cachaça com menor teor alcoólico.

FIGURA 10 – Foto da embalagem da cachaça da Tia Maria.



Fonte: Rezende (2012).¹²

¹² [http:// abreusmg.vila.bol.com.br](http://abreusmg.vila.bol.com.br)

3.2 Fabricação da cachaça

De acordo com as figuras 11, 12, 13, 14 e 15 segue abaixo os diferentes níveis do processo de fabricação da cachaça.

1ª passo: A cana é a matéria prima para a fabricação da cachaça, analisa-se, para isso, o teor de açúcar e a facilidade de fermentação do caldo. A cana usada na produção do destilado artesanal é colhida manualmente e não é queimada, prática que precipita sua deterioração.

FIGURA 11 – A cana.



Fonte: Mkteam (2011).¹³

2ª passo: Moagem: depois de cortada, a cana limpa deve ser moída num prazo máximo de 36 horas. As moendas separam o caldo do bagaço, que será usado para aquecer as fornalhas do alambique. O caldo da cana é filtrado para, em seguida, ser preparado com a demais nutrientes e levado às dornas de fermentação. Algumas moendas são movidas por motor elétrico, outras por rodas d' água, e têm a função de espremerem a cana, para extrair o suco.

FIGURA 12 – Processo de moagem da cana.



Fonte: Mkteam (2011).¹⁴

3ª passo: Fermentação: como cada tipo de cana apresenta teor de açúcar variado, é preciso deixar o caldo homogêneo, para depois adicionar substâncias nutritivas que mantenham a vida do fermento. Como a cachaça artesanal não permite o uso de aditivos químicos, a água

¹³ www.alambiquedacachaca.com.br

¹⁴ *Ibidem.*

potável, o fubá de milho e o farelo de arroz são os ingredientes que são adicionados ao caldo da cana para transformá-lo em vinho, através da ação das leveduras. A sala de fermentação precisa ser arejada e manter a temperatura ambiente em 25°.

FIGURA 13 – Processo de fermentação.



Fonte: Mkteam (2011).¹⁵

4ª passo: Destilação: o vinho de cana produzido pela levedura durante a fermentação é rico em componentes que geram danos à saúde, mas possui baixa concentração alcoólica. O processo é: ferver o vinho dentro de um alambique de cobre, produzindo vapores que são condensados por resfriamento e apresentam assim grande quantidade de álcool etílico. Os primeiros 10% de líquido que saem da bica do alambique (cabeça) e os últimos 10% (cauda) devem ser separados, eliminados ou reciclados, por causa das toxinas.

FIGURA 14 – Processo de destilação.



Fonte: Mkteam (2011).¹⁶

5ª passo: Envelhecimento: o envelhecimento é a etapa final da elaboração da cachaça artesanal, este processo aprimora a qualidade de sabor e aroma das bebidas. A estocagem é feita, preferencialmente, em barris de madeira, onde ainda acontecem reações químicas. Cada

¹⁵www.alambiquedacachaca.com.br

¹⁶ *Ibidem*.

uma dá um toque especial, deixando a cachaça mais ou menos suave, adocicada e/ou perfumada, dependendo do tempo de envelhecimento.

FIGURA 15 – Processo de envelhecimento.



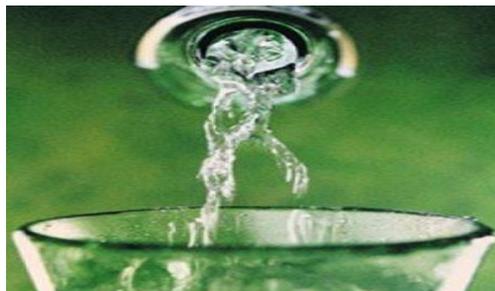
Fonte: Mkteam (2011).¹⁷

3.2.1 Tipos e estilo de cachaça

Após serem produzidas, as cachaças podem ser subdivididas em diferentes tipos, como ilustrado nas figuras 16, 17, 18, 19 e 20.

Cachaça Branca é a que, depois de produzida, é armazenada em recipiente neutro, de madeira ou não, que não agregue cor à bebida.

Figura 16 – Cachaça branca.



Fonte: Mkteam (2011).¹⁸

Cachaça amarela, envelhecida ou ouro é a que contém, no mínimo, 50% de cachaça nova envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano.

¹⁷ www.alambiquedacachaca.com.br

¹⁸ *Ibidem*

FIGURA 17 – Cachaça amarela, envelhecida ou ouro.



Fonte: Mkteam (2011).¹⁹

Cachaça Premium e a Extra Premium, a cachaça Premium é a cachaça que contém 100% da cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano. Já a Extra Premium por um período não inferior a três anos.

FIGURA 18 – Cachaça Premium



Fonte: Mkteam (2011).²⁰

Cachaça Reserva Especial, é a cachaça que possui características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada.

¹⁹ www.alambiquedacachaca.com.br

²⁰ *Ibidem*

FIGURA 19 – Cachaça Reserva Especial

Fonte: Mkteam (2011).²¹

Cachaça Adoçada é a cachaça que contém açúcares em quantidade superior a 6g/l e inferior a 30g/l, expressos em sacarose.

FIGURA 20 – Cachaça Adoçada

Fonte: Mkteam (2011).²²

3.2.2 Formas de Apreciação

A cachaça, sendo uma bebida eclética, pode ser apreciada de várias formas, satisfazendo a diferentes tipos de gosto e hábitos. Conforme figuras 21, 22 e 23.

²¹ www.alambiquedacachaca.com.br

²² *Ibidem*

FIGURA 21 – Cachaça misturada: Caipirinha, batidas, coquetéis, etc.



Fonte: <https://www.google.com.br/>²³

FIGURA 22 – Cachaça acompanhada: Com frutas, caldinhos, etc.



Fonte: <https://www.google.com.br/>²⁴

FIGURA 23 – Cachaça isolada: Na forma pura, resfriada, gelada ou com gelo, etc.



Fonte: <https://www.google.com.br/>²⁵

²³ <http://www.google.com.br/imgres?um=1&hl=pt-BR&tbo=d&biw=1024&bih=523&tbn=isch&tbnid=A-eetQUSdhLvUM:&imgrefurl=http://www.berlincostelaria.com.br>

²⁴ http://www.google.com.br/imgres?start=119&um=1&hl=PTBR&tbo=d&biw=1024&bih=523&tbn=isch&tbnid=_rLocudvRx13tM:&imgrefurl=http://www.kulone.com.br

²⁵ <http://www.google.com.br/imgres?start=185&um=1&hl=ptBR&tbo=d&biw=1024&bih=523&tbn=isch&tbnid=aYIHYUiL8DSXVM:&imgrefurl=http://www.oeduardomoreira.com.br/2012/05/21/esferas-de-gelo-da-tovolo-e-mais-uma-alternativa-para-gelar-a-sua-bebida>

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme verificado, pode-se concluir que o conceito de espaço agrário é bastante amplo, e principalmente no território brasileiro uma vez que possui diversas características e peculiaridades. A economia agrária nos pequenos municípios, na maioria dos casos, é submetida às diversas crises ou expansão de acordo com a valorização de produtos ou modismos.

Cada vez mais, o campo se submete às atividades urbanas e culturais, o que influencia a produção do campo. O distrito de Abreus, em Alto Rio Doce, Minas Gerais é considerado agrário, dependente da pecuária leiteira e da lavoura de cana. Esta última tem influenciado a vida econômica, cultural e social do distrito. Isso tem refletido num trabalho cada vez mais especializado (produção de cachaça), o que pode levar à diversificação econômica, promovendo uma produção artesanal e familiar. Podendo influenciar positivamente a vida econômica e na fixação de pessoas no campo, evitando, por exemplo, o êxodo rural e valorizando a cultura local.

Observa-se, portanto, a partir da pesquisa realizada, que o espaço agrário além da fundamental importância que tem diante de toda população, deve ser reconhecido como instrumento de crescimento econômico para o país e deve receber maiores incentivos principalmente governamentais para sua expansão.

REFERÊNCIAS

REZENDE, T. **Historia de Abreus** (MG). Disponível em: <<http://abreusmg.vila.bol.com.br>>
Acesso em: 20 Jul. 2012.

ESPAÇO AGRÁRIO MUNDIAL. Disponível em:
<<http://pt.scribd.com/doc/22041504/ESPACO-AGRARIO-MUNDIAL>> . Acesso em: 20 Jul.
2012.

PORTAL SÃO FRANCISCO. Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br>>.
Acesso em: 20 Jul. 2012.

MKTEAM, M. **Alambique da Cachaça**. Disponível em:
<<http://www.alambiquedacachaca.com.br>>. Acesso em: 01 Jul. 2012

GOOGLE. Disponível em: <www.google.com.br>. Acesso em: 20 Jul. 2012.