

Rota da cachaça

# Fartura líquida em 7 endereços

Rústicas, profissionais ou festivas: em comum, as destilarias da região têm a vantagem de proporcionar uma viagem pela história dos imigrantes, com uma variedade de sabores que já conquistou paladares internacionais



FOTOS JOSÉ PATRÍCIO/AE

Evento semanal tem caipirinha e moda de viola

## Do Campo

Uma vez por semana, quando a noite cai, uma movimentação incomum ocorre no bairro das Lavras de Baixo, em Socorro. A primeira máquina começa a ranger as engrenagens e a triturar o que aparece à frente. Labaredas circundam um caldeirão. A fumaça é expelida lentamente, enquanto uma substância esverdeada se esgueira para a engenho de cobre ligada à tal caldeira. Enquanto o líquido verde se transforma em transparente, pessoas cantam e dançam, iluminadas por tochas. Embora pareça estranho, o ri-

tual não tem nada de filme de terror. Trata-se da Festa do Alambique do Hotel Fazenda Campo dos Sonhos, todas as quartas-feiras, que inclui demonstração do processo de produção da cachaça, degustação de caipirinhas e moda de viola.

A matéria-prima é produzida nos 11 alqueires da fazenda e a cachaça fica ao menos três anos descansando em barris de carvalho. Exceção é a bidestilada: a pinga comprada de produtores da região é destilada pela segunda vez. "A bidestilada é mais pura, menos ácida e não deixa hábito", diz José Fernandes Pontes, 55 anos, dono do hotel e do alambique, que pro-

duz entre 500 e mil litros da cachaça Do Campo por mês. Garrafas custam de R\$ 10 a R\$ 18.

O hotel promove também a semanal festa caipira, com torrefação de café cultivado na propriedade e comidas típicas. Há ainda tirolesa, escalada, arvorismo, quadriciclos, saunas, piscina, animais, 14 lagos, pedalinho e infraestrutura acessível a deficientes. O estabelecimento trabalha também no sistema *day use* - diária a R\$ 120 para adultos e R\$ 60 para crianças. ::

**Acesso pela Estrada dos Sonhos, km 6, em Socorro. Tel.: (0-19) 3895-3161; www.campodosonhos.com.br.**

## Campanari

O pequeno e rústico Sítio Santo Antônio não é dos mais bonitos da região. Em precisaria ser. Afinal, é a qualidade da cachaça Campanari que faz a graça do alambique de Antonio Sérgio Campanari, o Neno, de 46 anos. Premiada nos dois últimos concursos nacionais de cachaça promovidos pela Universidade de São Paulo (o Concurso de Qualidade da Cachaça, dentro do evento Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages), a pinga artesanal é uma das mais antigas de Monte Alegre

do Sul. Produzida desde 1932 pelo avô de Neno, o italiano Luigi Campanari, a receita acabou sendo repassada para vários descendentes, que montaram outros alambiques na região.

As fotos dessa saga familiar estão na simpática - esta sim - loja, que expõe barris de carvalho. Atenção: as garrafas só são vendidas no local (R\$ 15 a de vidro e R\$ 25 a de cerâmica). Há kits para presentes em caixas de madeira (R\$ 60 a R\$ 65). ::

**Sítio Santo Antônio, Estrada de MAS, bairro dos Limas-Barra, Monte Alegre do Sul, (0-19) 3899-2583**



Neno, na simpática loja do sítio: orgulho da produção premiada

## Dirceu Daólio

No Cantinho da Ni, Dulce Daólio, de 54 anos, dá continuidade a uma tradição que começou com seu avô, o italiano Horácio, em 1918. Hoje, o alambique produz cerca de 500 litros de cachaça por mês. Caninha que pode ser vendida pura ou misturada a ingredientes como cambuci, sucupira, mel, anis, jurubeba, guaco. Ou, ainda, destilada com folha de mexerica (a diferente cachaça azul). Cada garrafa sai por R\$ 12.

Manter a tradição familiar, porém, não significa descuido com a apresentação do produto. Tudo por lá é caprichado. A começar com a loja. Instalada no andar térreo de um casarão de pedras construído há 150 anos, tem objetos antigos na decoração - caso de ferros, máquinas de costura e moedores de carne e café.

Mel, 18 tipos de licores, vinagre de jabuticaba, geleias, doces, balas de pinga, artesanato e quadros completam a eclética e bem decorada loja. ::

**Sítio Recreio, Estrada do Bairro dos Alves, Monte Alegre do Sul, (0-19) 3899-1234**

## Fazenda Salmo XXIII

Na fazenda de café de 100 alqueires, produzir cachaça foi o modo que o artista plástico e arquiteto Edson Peres encontrou de diversificar as atividades e "beber uma bebida fina", como conta sua mulher, Mila, de 53 anos. No início dos anos 1990, o próprio Edson construiu a adega de pedra que guarda a seleta cachaça no tonel de carvalho escocês ("quase um uísque de cana", ressalta Mila) e também a choupana onde a cana é moída e destilada. Hoje, quem toca a produção de 2 mil litros anuais é Ramsés, de 28 anos, filho de Edson.

A fazenda, por si só, é um passeio e tanto. No espaço o visitante encontra búfalos, pavões, bromélias, orquídeas e dois salões inteiramente dedicados às obras de Edson - são cerca de 300 trabalhos de entalhe em madeira, vários premiados em salões de arte do Interior de São Paulo. As peças deverão virar parte de um museu local. Além das famosas cachaças, que custam entre R\$ 20 e R\$ 30, Mila e Ramsés vendem licores de flores, frutas e folhas, café moído na hora, geleias e queijos. ::

**Acesso pelo km 3 da estrada para Pinhalzinho, Monte Alegre do Sul, (0-19) 3899-1694**



Fazenda produz 'quase um uísque'

## Caribeña

Difícil não se impressionar com este alambique. Em cinco espaçosos salões estão barris de carvalho de 270 litros e tonéis gigantes, que chegam a conter até 15 mil litros. São 400 recipientes só de cachaça envelhecida por oito anos, no mínimo. Delícia que atrai degustadores experientes. Há, ainda, 16 caixas de inox - cada uma com capacidade para 2 mil litros - para reservar a chamada pinga branca.

Se você busca profissionalismo e infraestrutura impecável, esse é o lugar para conhecer. Não por acaso, a cachaça Caribeña começou a ser exportada, dois anos atrás, para o exigente mercado americano (nos Estados Unidos, a bebida leva o sugestivo nome de Cuca Fresca).

Antiga fazenda de produção de leite, a propriedade passou porre-



Nome curioso foi uma homenagem ao esforço das filhas do primeiro proprietário

## Chora Menina

Para quem acha que alambique tem de ter roda d'água, máquinas de cobre e história, o Chora Menina preenche todos os requisitos. Administrado por Rodrigo Borin, o lugar foi fundado por seu avô, em 1956, e ganhou esse nome porque, na época, eram as três filhas que pegavam no pesado para ajudar o patriarca italiano. Em homenagem ao esforço delas, o nome e a holografia de uma

camponesa com fardos de cana estampa garrafas de cachaça, licor e vinho, vendidos a R\$ 13, R\$ 8 e R\$ 10, respectivamente.

O atual administrador aprendeu a fabricar cachaça aos 10 anos, para ajudar o pai. Produz, hoje, 7 mil litros por ano da bebida que, em 2004, ficou entre as 10 melhores no Concurso Paulista de Cachaça Artesanal. ::

**O Chora Menina fica na Chácara Santo Antonio, em Monte Alegre do Sul. Informações: (0-19) 3899-1061**

## Adega do Italiano

O bom papo de José Narciso Salzani, de 51 anos, é um dos ingredientes que tornaram a Adega do Italiano, na Pousada da Fazenda, o alambique mais conhecido de Monte Alegre do Sul. O fato de ser o mais próximo do centro da cidade - consequentemente, fácil de achar - também ajuda. Mas a qualidade da cachaça tem papel fundamental na boa fama.

No alambique rústico, adega de pedra construída pelo próprio Salzani, há 27 anos, e pitorescos bancos de toras, ideais para um dedo de prosa durante a degustação. Além de boa cachaça (R\$ 13 a garrafa), que já ganhou prêmios no Concurso Paulista de Cachaça Ar-



Salzani preserva receita do avô

tesanal, há vinho (R\$ 10), licores (R\$ 10) e jurupinga (mistura de vinho e cachaça, a R\$ 10). A receita do vinho é tradição herdada do avô napolitano. Já a da pinga foi descoberta com a crise do café. ::

**Pousada da Fazenda: Rua Joaquim de Oliveira, Monte Alegre do Sul Tel.: (0-19) 3899-2026; www.pousadada-fazenda.com.br**



Cuca Fresca vai direto para os EUA: Caribeña versão exportação

forma estrutural para a abrigar a destilaria e, há menos de um ano, renovou boa parte dos seus equipamentos.

Só não espere encontrar clima artesanal na produção da Caribeña. Afinal, por ali até o envase é

mecanizado. As bebidas são vendidas na fazenda por R\$ 10 (a branca) e R\$ 12 (a amarela). ::

**Fazenda São José do Rio das Antas, Bairro dos Cardosos, Socorro, (0-19) 6168-1438**

**Preserve e economize com Hertz.**

**Flórida**

Ford Fusion  
Toyota Prius Híbrido  
Green Collection

**\$188** USD

Semanal com LDW  
Peça pelo código ZE2

---

**Califórnia**

Ford Fusion  
Toyota Prius Híbrido  
Green Collection

**\$248** USD

Semanal com LDW  
Peça pelo código ZE2

**Economize e ainda ajude a preservar o meio ambiente com os veículos de consumo eficiente Green Collection e com o GPS NeverLost® da Hertz.**

**Para reservas, ligue para o seu agente de viagens ou para Hertz.**

**Central de Reservas**  
11 2246 4300 (São Paulo e Capital)  
0800 701 7300 (Outras localidades)  
[www.hertz.com.br](http://www.hertz.com.br) (Ofertas Especiais)

Peça o GPS NeverLost

Escolha seu caminho.