

Esthefane Carvalho  
Luis Alberto Campos

# A capital cearense da **CACHAÇA** Viçosa do Ceará

Editora

**SER  
TÃO  
CULT**

10 anos



### **Esthefane Carvalho**

Mãe do Arthur, graduanda em Engenharia Agrícola e Ambiental, leitora, escritora, pesquisadora em agricultura regional e empreendedora.



### **Luis Alberto Campos**

Nutricionista pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA), pós-graduado em gestão de unidades de alimentação e nutrição, pesquisador em gastronomia e enologia regionais.

Esthefane Carvalho  
Luis Alberto Campos

A capital cearense da  
**CACHAÇA**  
Viçosa do Ceará

Editora  
**SER  
TÃO  
CULT**  
10 anos

## A capital cearense da cachaça: Viçosa do Ceará

© 2024 copyright by Esthefane Carvalho, Luis Alberto Campos

Impresso no Brasil/Printed in Brazil



Editora  
**SER  
TÃO  
CULT**  
10 anos

Rua Maria da Conceição P. de Azevedo, 1138  
Renato Parente - Sobral - CE  
(88) 3614.8748 / Celular (88) 9 9784.2222  
contato@editorasertaocult.com.br  
sertaocult@gmail.com  
www.editorasertaocult.com.br

### Coordenação Editorial e Projeto Gráfico

Marco Antonio Machado

#### Conselho História

Ana Paula Gomes Bezerra  
Carlos Augusto Pereira dos Santos  
Cid Morais Silveira  
Francisco Dênis Melo  
Geraniide Costa e Silva  
João Batista Teófilo Silva  
Raimundo Alves de Araújo  
Telma Bessa Sales  
Tito Barros Leal de Pontes Medeiros  
Viviane de Souza Lima

#### Revisão

Antonio Jerfson Lins de Freitas

#### Diagramação e Capa

João Batista Rodrigues Neto

#### Catálogo

Leolgh Lima da Silva - CRB3/967



MINISTÉRIO DA  
CULTURA



C331c Carvalho, Esthefane.

A capital cearense da cachaça: Viçosa do Ceará./ Esthefane Carvalho,  
Luis Alberto Campos. - Sobral CE: Sertão Cult, 2024.

60p.

ISBN: 978-65-5421-144-4 - papel  
ISBN: 978-65-5421-145-1 - e-book - pdf  
Doi: 10.35260/54211451-2024


1. Cachaça cearense. 2. Serra da Ibiapaba- Viçosa do Ceará. 3. Riqueza cultural- Cachaça. 4. Economia- Cachaça. I. Campos, Luis Alberto. II. Carvalho, Esthefane. III. Título.

CDD 343.74  
720  
931.81



# Súmario

<b>Glossário .....</b>	<b>5</b>
<b>Introdução.....</b>	<b>7</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>9</b>
<b>Breve histórico da cachaça em Viçosa-CE .....</b>	<b>11</b>
<b>Cachaça em Viçosa - Uma Tradição.....</b>	<b>15</b>
<b>Tipos de Cachaça Produzidos em Viçosa .....</b>	<b>17</b>
<b>Características das madeiras.....</b>	<b>21</b>
<b>Processos de produção típicos .....</b>	<b>25</b>
<b>Características distintivas das cachaças de Viçosa do Ceará..</b>	<b>31</b>
<b>Os Produtores Locais .....</b>	<b>33</b>
<b>Roteiro de Visita às Destilarias .....</b>	<b>51</b>
<i>Tour da cachaça com almoço no sertão .....</i>	<i>51</i>
<i>Eventos e Festivais.....</i>	<i>53</i>
<i>Participação da comunidade e turistas nos festivais .....</i>	<i>57</i>
<b>Referências .....</b>	<b>59</b>







## Glossário

**Alambique:** é um equipamento usado na destilação de várias bebidas alcoólicas, óleos essenciais, incluindo a aguardente vínica, o bagaço e a cachaça.

**Compostagem:** é um método de reciclagem e tratamento de resíduos orgânicos que usa o ar para ajudar a quebrar a matéria orgânica. Esse processo imita as condições ideais que ocorrem na natureza, garantindo que tudo seja feito de forma segura.

**Dornas:** é um recipiente feito de madeira utilizado para envelhecer a cachaça.

**Garapa:** é o líquido extraído da cana-de-açúcar no processo de moagem.

**Moendas:** é um equipamento usado pelas usinas para esmagar a cana e fazer a extração do seu caldo.







## Introdução

Viçosa do Ceará se tornou oficialmente a Capital da Cachaça no Ceará, após sanção da lei n. 18.304, no dia 5 de janeiro de 2023, inspirada pela conquista da medalha de ouro por uma das marcas locais no concurso internacional *London Competitions*, na Inglaterra, em 2022, sendo reconhecida como a melhor cachaça do mundo.

Anualmente ocorre o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça* no município de Viçosa do Ceará, com o apoio da Secretaria do Turismo do Ceará (Setur). O festival tem como proposta fortalecer a imagem turística e empreendedora da Região da Ibiapaba, além de posicionar a cachaça no calendário nacional de eventos culturais e, conseqüentemente, estimular o turismo local. O evento conta com exposições temáticas e turísticas sobre a cidade de Viçosa do Ceará, feiras de mel, cachaça, artesanato e agronegócio, promovidas pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Ceará (Sebrae–CE), além de beneficiar os pequenos negócios e comerciantes locais.

Segundo dados da Setur CE, o 11<sup>a</sup> Festival *Viçosa Mel e Cachaça*, que ocorreu em 2023, ocasionou 100% de ocupação da rede hoteleira, tanto em Viçosa do Ceará, como em Tianguá, Ubajara e São Benedito, cidades localizadas na Serra da Ibiapaba, além da ocupação de residências familiares, onde moradores locais alugam quartos e cômodos de suas casas para turistas.

O município de Viçosa do Ceará recebeu no dia 24 de abril de 2024 a aprovação de Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), na modalidade de Indicação de Procedência (IP). Este é o 123º registro de Indicação Geográfica (IG) concedido pelo instituto. O reconhecimento da IG não apenas valida Viçosa do Ceará como um produtor de excelência, mas também garante que o produto oferecido é de qualidade única, proporcionando ao consumidor uma experiência rica. Para essa certificação conferida pelo INPI, são considerados diversos critérios técnicos que avaliam o processo produtivo, confirmando que a localidade é uma referência nacional e internacional, agregando valor ao produto.

A partir dessas informações conclui-se a importância da cachaça nos âmbitos econômico, cultural e social da cidade de Viçosa do Ceará.



## Objetivos

Este ebook tem como finalidade contar histórias de vidas, experiências pessoais e sociais, relatar sobre os impactos social, econômico e cultural e divulgar a importância da Capital Cearense da Cachaça e, conseqüentemente, fomentar o circuito produtor da cachaça como cartão postal da cidade.

O objetivo geral deste projeto é promover Viçosa do Ceará como um destino turístico único, destacando a importância cultural e econômica da produção de cachaça na região. O ebook busca oferecer informações detalhadas sobre a história, as técnicas de produção, os produtores locais e a riqueza cultural associada à cachaça cearense. Ao enfatizar esses aspectos, esperamos aumentar a visibilidade de Viçosa do Ceará e atrair turistas interessados na tradição e na qualidade de sua cachaça.

Para alcançar esse objetivo, focamos em vários objetivos específicos. Primeiro, vamos informar sobre a história da produção de cachaça em Viçosa do Ceará, detalhando eventos e figuras importantes. Em seguida, explorare-

mos as técnicas tradicionais de produção, descrevendo o processo de fermentação e destilação utilizado na região. Além disso, destacaremos os produtores locais e suas marcas, apresentando suas contribuições para a indústria da cachaça. Também promoveremos o turismo local, incluindo informações sobre visitas a destilarias, festivais e outros pontos de interesse.

Por fim, contribuiremos para educar o público sobre a cultura e as tradições locais relacionadas à cachaça, como festivais e músicas. Destacaremos a qualidade das cachaças produzidas na região, mencionando prêmios e reconhecimentos recebidos. Incentivaremos o consumo responsável, promovendo a identidade de Viçosa do Ceará como a “Capital Cearense da Cachaça”. Também estimularemos a preservação das técnicas tradicionais de produção e a sustentabilidade da indústria local.



## Breve histórico da cachaça em Viçosa-CE

A produção de cachaça em Viçosa do Ceará remonta ao século XVII. A bebida, trazida pelos portugueses, tem suas origens na “cachaza”, uma bebida produzida com a borra de um vinho de qualidade inferior na Espanha.

A introdução da cultura europeia pelos Jesuítas e o crescimento da produção de açúcar no Brasil contribuíram para o surgimento da cachaça, acompanhando a evolução das técnicas de produção açucareira. Em Viçosa do Ceará, o clima frio e os solos férteis foram fatores que favoreceram a produção de cachaça na região, além da habilidade dos povos indígenas em atividades agrícolas.

A produção de cachaça cresceu junto com a produção de rapadura e o desenvolvimento da pecuária, pois os resíduos da produção de cachaça eram utilizados como alimento para o gado. A cachaça tornou-se uma moeda de troca importante entre os produtores rurais e os pequenos comerciantes do centro da cidade, além de ser comercializada com as cidades vizinhas.

A cachaça produzida em Viçosa não apenas facilitou os negócios locais, mas também foi usada como pagamento por serviços, contribuindo, por exemplo, para a construção da primeira cadeia pública da cidade (Miranda, 2019).

Ao longo dos anos, o município se destacou pela alta qualidade de sua cachaça, ganhando reconhecimento e reputação. No início dos anos 1800, já se produzia no município a cachaça de **alambique**, envelhecida em tonéis de madeiras nobres. Esse contato direto da cachaça com a madeira proporcionava ao produto um aroma e sabor únicos, além de um processo de envelhecimento que reduzia o teor alcoólico de forma lenta e contínua.

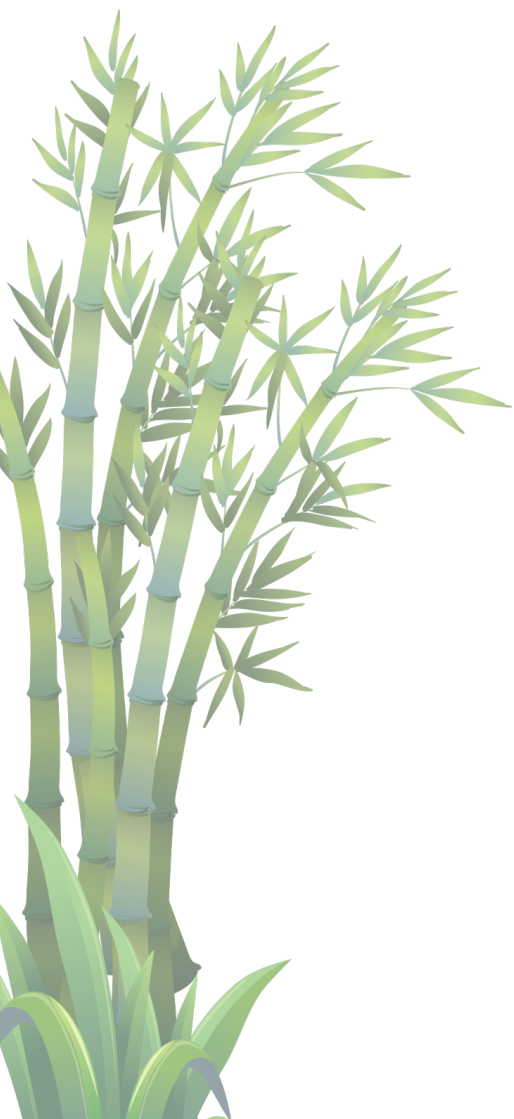
As técnicas e tradições de produção da cachaça foram passadas de geração em geração, tornando-se não apenas uma riqueza cultural, mas também uma importante fonte de renda para muitas famílias até os dias de hoje. Viçosa do Ceará, portanto, ganhou a fama de terra da boa cachaça, reconhecida pela excelência de seus produtos.

A produção, inicialmente rústica, envolvia o transporte da cana ao engenho no lombo de burros e mulas, onde era cortada e despalhada antes de ser moída. Após a moagem, o caldo da cana era levado para os tonéis, onde passava por um processo de fermentação que durava de 12 a 18 horas. Em seguida, o caldo fermentado era destilado em alambiques de cobre, um processo que ajudava a garantir a pureza e qualidade da cachaça. O produto final, a cachaça pronta, era então armazenado em tonéis de madeira, onde permanecia por um período mínimo de um a dois anos, permitindo que o sabor e o aroma se desenvolvessem plenamente (Barreto, 2006).

Esse método de produção, aliado à transmissão cuidadosa de conhecimentos e práticas ao longo das gerações, consolidou Viçosa como um centro de excelência na pro-

dução de cachaça. Hoje em dia, a cidade é conhecida por suas cachaças de alta qualidade, que refletem a história e a tradição de seus produtores, continuando a ser uma importante fonte de identidade cultural e desenvolvimento econômico para a região.

A Associação Amigos Produtores de Cachaça Superior de Viçosa do Ceará (APCVIC), fundada pela terceira geração de produtores de cachaça do município, serviu como base para a expansão e reconhecimento mais amplo da cachaça local. Esse esforço levou Viçosa do Ceará a ser reconhecida como a Capital da Cachaça no estado. Atualmente, a cidade conta com cerca de 100 engenhos ativos, destacando-se como o único município brasileiro com essa alta concentração de produtores. A APCVIC oferece assistência a todos esses engenhos, apoiando e fortalecendo a produção local.







## Cachaça em Viçosa - Uma Tradição

A introdução da cana-de-açúcar no Brasil colonial foi um marco significativo, transformando a economia e a sociedade da época. Os primeiros engenhos de açúcar surgiram no século XVII e, com o tempo, a produção de aguardente (como a cachaça era conhecida) espalhou-se pelo território brasileiro. Viçosa do Ceará foi fundada oficialmente em 1759 e se tornou um dos núcleos dessa produção devido à sua localização estratégica e condições favoráveis.

No início do século XX, a produção de cachaça em Viçosa passou por uma série de transformações. A modernização dos métodos de produção e a introdução de tecnologias mais avançadas permitiram um aumento na qualidade e na quantidade da cachaça produzida. Ao mesmo tempo, a regulamentação governamental e a criação de selos de qualidade ajudaram a legitimar a cachaça como um produto de prestígio tanto no mercado interno quanto no externo.

Hoje em dia, Viçosa do Ceará é reconhecida como um importante polo produtor de cachaça artesanal no Brasil. A cidade abriga várias pequenas destilarias familiares, passadas de geração a geração, que mantêm viva a tradição secular de produção de cachaça. Muitas dessas destilarias aderiram a práticas sustentáveis e orgânicas, valorizando a preservação ambiental e a qualidade do produto final, e que segundo Barreto (2006), são plantadas com adubo orgânico, composto à base de esterco e do próprio bagaço da cana.





## **Tipos de Cachaça Produzidos em Viçosa**

O envelhecimento em tonéis de madeira é crucial para o desenvolvimento das características sensoriais da cachaça. A interação entre a bebida e a madeira resulta na extração de compostos fenólicos, taninos e outros elementos que enriquecem o perfil da cachaça. O tempo de envelhecimento e as condições de armazenamento, como temperatura e umidade, também desempenham um papel importante na qualidade final da bebida.

Cada tipo de madeira contribui de maneira única, transformando a cachaça e tornando-a uma bebida sofisticada e apreciada. O uso de madeiras nobres brasileiras valoriza a cultura local e traz diversidade ao mercado de cachaça.



## Cachaça Prata

A cachaça prata, também conhecida como cachaça branca ou cachaça tradicional, é aquela que não passa por envelhecimento em madeira, sendo armazenada em tonéis de aço inoxidável ou de madeira neutra, que não interferem no sabor. É uma cachaça de sabor mais puro, com notas frescas e frutadas, ideal para ser utilizada em coquetéis, como a famosa caipirinha.

## Cachaça Ouro

A cachaça ouro, também conhecida como cachaça amarela, é envelhecida em tonéis de madeira, adquirindo uma coloração dourada e sabores mais complexos. Dependendo do tipo de madeira utilizada no envelhecimento, a cachaça pode apresentar diferentes notas aromáticas e de sabor.

## Cachaça Envelhecida

A cachaça envelhecida passa por um período de maturação em barris de madeira, geralmente de um a três anos. Durante esse processo, a bebida adquire características sensoriais únicas, como suavidade e complexidade de sabores. As madeiras mais comuns utilizadas para o envelhecimento são o carvalho, a amburana e o bálsamo.

## Cachaça Premium

A cachaça premium é envelhecida por um período mais longo, geralmente de três a oito anos, em tonéis de madeira de alta qualidade. Esse longo tempo de maturação resulta em uma bebida de alta complexidade, com sabores aromáticos e gustativos ricos e equilibrados.

## Cachaça Extra Premium

A cachaça extra premium é a categoria de maior qualidade, envelhecida por mais de oito anos. É uma bebida destinada aos apreciadores mais exigentes, com um perfil sensorial extremamente sofisticado e uma grande riqueza de aromas e sabores.

## Blends de Cachaça

Os blends de cachaça são combinações de diferentes tipos de cachaça envelhecidas em diversos tipos de madeira, resultando em um produto final único e complexo. Em

Viçosa do Ceará, é comum a utilização de tonéis de madeiras nobres como amburana, carvalho, ipê amarelo, sabiá, aroeira e castanheira para criar blends diferenciados.

# Características das madeiras

## Amburana

A amburana (*Amburana cearensis*) é uma madeira brasileira conhecida por conferir aromas de baunilha, amêndoas e canela à cachaça. O processo de envelhecimento em tonéis de amburana geralmente dura de um a três anos. A madeira amacia a bebida, deixando-a com uma coloração dourada clara e um aroma adocicado.



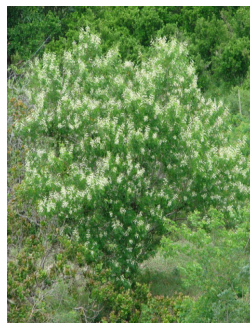
## Carvalho

O carvalho, bastante utilizado na produção de bebidas alcoólicas, incluindo uísque e vinho, também é usado para envelhecer cachaça. Os tonéis de carvalho europeu (*Quercus robur*) ou americano (*Quercus alba*) são preferidos por suas características robustas. Com notas de baunilha, amêndoa, coco e especiarias, além de mais encorpados e uma coloração amarelada. O tempo de envelhecimento pode variar de um a três anos, mas alguns produtores optam por períodos mais longos para desenvolver sabores mais complexos.



## Sabiá

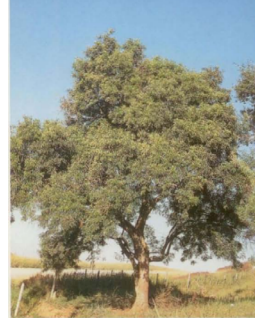
A madeira sabiá é menos comum, mas confere uma personalidade única à cachaça. O envelhecimento resulta em uma bebida com coloração mais escura e sabores intensos. Seu sabor amadeirado mais intenso, com notas de ervas e especiarias. O envelhecimento em tonéis de sabiá geralmente é mais curto, entre seis meses e um ano.





## Aroeira

A aroeira, também conhecida como pimenta-rosa, adiciona uma característica picante à cachaça. O envelhecimento em tonéis de aroeira resulta em uma bebida de sabor distinto e aroma complexo. Com suas notas picantes e amadeiradas, com um toque resinoso. O tempo de envelhecimento pode variar, mas costuma ser entre um e dois anos.



## Castanheira

A castanheira (*Bertholletia excelsa*), comum na Amazônia, confere um sabor suave e um aroma característico à cachaça. O envelhecimento em castanheira é menos comum, mas proporciona uma bebida de alta qualidade. Tem o sabor suave e levemente adocicado, com notas de castanha.



## Ipê Amarelo

O ipê amarelo (*Handroanthus albus*) é uma madeira nobre que confere à cachaça uma coloração dourada intensa e sabores complexos. As notas amadeiradas e florais são características dessa madeira. O envelhecimento em tonéis de ipê amarelo geralmente dura de um a dois anos.







## Processos de produção típicas

A Associação Amigos Produtores da Cachaça Superior de Viçosa do Ceará (APCVIC) desempenha um papel fundamental na preservação e aprimoramento dessas práticas, estabelecendo normas e recomendações que garantem a qualidade e a autenticidade da cachaça produzida na região.

Este capítulo apresenta um resumo do processo de produção da cachaça, conforme as diretrizes da APCVIC, abordando desde o plantio da cana-de-açúcar até o engarrafamento da bebida. Destaca-se a importância de práticas sustentáveis e agroecológicas, o rigor na colheita e transporte da matéria-prima, os cuidados no processo de fermentação e destilação e as técnicas de armazenamento e envelhecimento que conferem à cachaça suas características únicas. Além disso, enfatiza-se a gestão responsável dos resíduos, garantindo que a produção seja sustentável e respeitosa com o meio ambiente.

Ao conhecer o processo de produção da cachaça, compreendemos não apenas a complexidade envolvida na

criação dessa bebida singular, mas também a dedicação e o compromisso dos produtores em manter viva uma tradição que é parte integrante da identidade cultural da região.

## Plantio

O plantio da cana-de-açúcar deve seguir critérios específicos para a escolha da área, preparo do solo, seleção de sementes, sulcamento, adubação e tratos culturais de maneira sustentável e agroecológica. É proibido o uso de queimadas durante a colheita e são recomendadas práticas que amenizem os impactos ambientais, como a reutilização de subprodutos e a promoção da agricultura familiar. Todas as normas trabalhistas e de segurança no trabalho devem ser respeitadas.

## Colheita

A colheita deve ser feita manualmente, com facão, de forma a cortar a cana rente ao solo. A cana colhida deve ser limpa e disposta sobre as palhas, sem contato direto com o solo, e deve estar em seu estágio ideal de maturação, com teor de açúcar acima de 16 graus Brix<sup>1</sup>. É proibido o uso de produtos para acelerar a maturação e os resíduos devem ser deixados no campo para servir como cobertura do solo.

---

1 A escala em graus Brix é usada para medir a quantidade de açúcar dissolvido em um líquido. Ela funciona mostrando quantos gramas de açúcar existem em cada 100 gramas dessa solução. Por exemplo, se uma bebida tem 10 graus Brix, isso significa que 10% do peso dessa bebida é açúcar.

## Transporte e Armazenamento

Após a colheita, a cana-de-açúcar deve ser transportada para as unidades de produção em até 12 horas. Caso necessário, o armazenamento deve ser feito em local coberto, com piso impermeável, ventilado e livre de contaminantes.

## Moagem

A moagem deve ocorrer preferencialmente em até 24 horas após o corte, e no máximo em 36 horas. O local deve seguir as normas de higiene vigentes. A moagem deve ser feita em **moendas** elétricas ou com outro tipo de motor, sendo proibida a tração animal.

## Decantação e Padronização do Caldo

Após a moagem, o caldo deve ser peneirado para separar os resíduos sólidos maiores. O caldo deve ser decantado em recipientes apropriados, obtendo-se um caldo livre de partículas menores. A padronização do caldo deve garantir um teor de açúcar entre 15 e 17 graus Brix, com adição de água potável isenta de cloro e impurezas.

## Fermentação

A fermentação deve ser feita com caldo natural da cana, água pura e fermento natural, utilizando leveduras naturais ou de alta eficiência fermentativa. A fermentação

deve ocorrer em cubas ou **dornas** de aço inox, conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As cubas devem ser higienizadas diariamente e os equipamentos mantidos em boas condições.

## Destilação

Após a fermentação, a cachaça deve ser acondicionada em pré-aquecedores ou diretamente no alambique de cobre. A destilação deve ser feita sob temperatura e tempo adequados, separando as partes cabeça, coração e cauda do destilado. Apenas a parte do coração é considerada cachaça, sendo as demais partes destinadas à produção de subprodutos.

## Armazenamento e Envelhecimento

A cachaça produzida pode ser armazenada por um período mínimo de seis meses antes de ser engarrafada como “cachaça prata”. Para cachaças envelhecidas, o período mínimo é de um ano em barris de madeiras. As cachaças premium e extra premium seguem tempos e volumes específicos de envelhecimento.

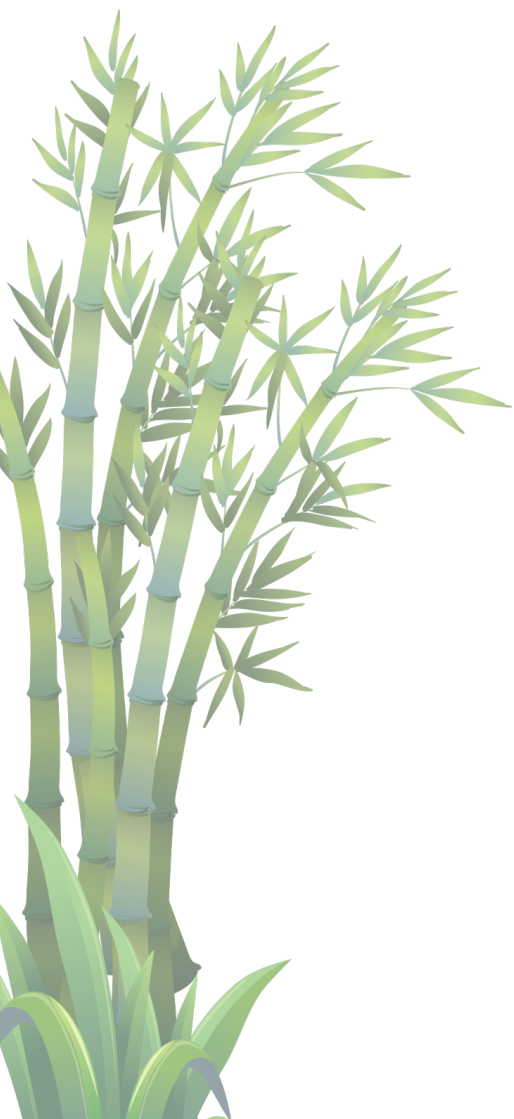
## Padronização e Engarrafamento

Antes do engarrafamento, a cachaça deve ser padronizada e homogeneizada. O engarrafamento deve seguir as normas legais pertinentes.

## Resíduos do Processo de Produção

Os resíduos, como o bagaço da cana, podem ser utilizados como combustível, alimento para animais ou **compostagem**.

A produção de cachaça em Viçosa do Ceará segue rigorosos padrões de qualidade e sustentabilidade, garantindo um produto de excelência e respeito ao meio ambiente e às normas trabalhistas.





## Características distintivas das cachaças de Viçosa do Ceará

As cachaças produzidas em Viçosa são conhecidas por suas características únicas, que as distinguem de outras regiões. Isso se deve à combinação de métodos tradicionais, condições climáticas favoráveis, tipos de solo específicos e a utilização de diferentes madeiras no envelhecimento.

Uma das marcas registradas das cachaças de Viçosa é o aroma e sabor complexos e harmoniosos. A diversidade de notas aromáticas e de sabor é alcançada graças ao uso de madeiras nobres, como amburana, carvalho, ipê amarelo, sabiá, aroeira e castanheira no processo de envelhecimento. Essas madeiras conferem à cachaça nuances de baunilha, caramelo, mel, especiarias, frutas secas e um toque amadeirado, criando uma experiência sensorial rica e agradável.

A produção artesanal é outro fator que contribui para a qualidade superior das cachaças. Técnicas tradicionais, transmitidas de geração em geração, garantem que cada lote mantenha sua autenticidade. O corte manual da cana-de-açúcar, a moagem em moendas elétricas ou motoriza-

das e a destilação em alambiques de cobre são práticas que preservam o sabor autêntico e a pureza da bebida.

A sustentabilidade e a agroecologia são práticas fundamentais seguidas pelos produtores. A colheita da cana-de-açúcar é realizada sem o uso de queimadas e há uma ênfase na reutilização de subprodutos, como a produção de adubo. A gestão responsável dos resíduos e a adoção de práticas que promovem a agricultura familiar refletem um compromisso com a preservação ambiental.

A padronização rigorosa durante todo o processo de produção é essencial para garantir a qualidade elevada das cachaças. O controle do teor de açúcar no caldo de cana, a utilização de leveduras naturais e a fermentação em cubas de aço inox contribuem para a pureza e consistência do produto final.

As cachaças de Viçosa são classificadas em diferentes categorias de envelhecimento, cada uma com suas especificidades. A cachaça prata é armazenada por um período mínimo de seis meses, enquanto a cachaça envelhecida passa por pelo menos um ano em barris de madeira apropriados. A cachaça premium é envelhecida por no mínimo um ano em recipientes com capacidade máxima de 700 litros, com 100% do volume envelhecido. Já a cachaça extra premium é envelhecida por no mínimo três anos em recipientes de até 700 litros, também com 100% do volume envelhecido.

A produção de cachaça é profundamente enraizada na cultura local, refletindo o saber-fazer tradicional e a paixão dos produtores pela arte da cachaçaria. Essa herança cultural agrega valor e autenticidade à bebida, resultando em um produto de alta qualidade que encanta apreciadores em todo o mundo. As cachaças de Viçosa do Ceará representam a união perfeita entre tradição, inovação e respeito ao meio ambiente, destacando-se como um verdadeiro tesouro da cachaçaria brasileira.



## Os Produtores Locais

### Cachaça Aviador

A produção da cachaça Aviador é um exemplo marcante de tradição familiar e inovação sustentável. Com raízes profundas, a marca remonta à produção familiar iniciada pelo avô e pai do Sr. Osmar Bastião, atual líder, que já repassa o conhecimento para seus filhos. A cachaça é a principal fonte de renda da família, que tem enfrentado desafios consideráveis, especialmente na venda e comercialização de sua produção.

Recentemente, foram feitos investimentos significativos em equipamentos destinados a reaproveitar a **garapa\***, que anteriormente seria descartada. Esse processo permite a geração de cerca de 3 mil litros por hora de garapa, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade e eficiência.

Para superar os obstáculos de mercado, a Aviador busca um marketing mais humanizado, focado em comparti-

lhar seus propósitos, história e legado. Esse enfoque não só fortalece a conexão com os consumidores, mas também destaca a autenticidade e a tradição da marca. A produção da cachaça Aviator é 100% sustentável, aproveitando todos os resíduos. O bagaço da cana e a vinhaça são transformados em adubo orgânico. Além disso, desses resíduos, é produzido um composto rico em potássio, cálcio e nitrogênio, eliminando a necessidade de adubos químicos.

A Aviator tem um impacto cultural significativo em Viçosa do Ceará. A cachaça trouxe visibilidade ao município, atraindo turistas, especialmente durante o maior festival local, o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça*. Esse evento tem impulsionado a produção local, consolidando a cidade como um polo importante no mapa da cachaça brasileira.

A cachaça tem conquistado destaque internacional com diversas premiações. A “Cachaça Aviator Prata” foi eleita a melhor do mundo, conquistando a medalha de ouro na *London Spirits Competition*, uma prestigiada competição internacional realizada em Londres. Além disso, a “Cachaça Aviator Premium Ipê” também se destacou, recebendo a medalha de prata na mesma competição.

A *London Spirits Competition* avalia os produtos com base em critérios como qualidade, custo-benefício e design. Produtores de bebidas espirituosas de todo o mundo participam dessa competição, o que torna essas conquistas ainda mais significativas para a Aviator.

A marca também foi premiada com a medalha de ouro no *20º Concurso Vinhos e Destilados do Brasil*, reforçando ainda mais seu reconhecimento e qualidade no cenário nacional.

Apesar do sucesso internacional, a Aviator mantém seu compromisso de ser referência em Viçosa e no mundo. Com planos futuros de exportação e a busca pelo selo de

cachaça orgânica, a empresa continua a inovar e expandir. Um dos grandes diferenciais da cachaça Aviador são suas três faixas, envelhecidas em barris de diversas madeiras, como amburana, aroeira, bálsamo, carvalho, ipê, sabiá. A Cachaça Aviador Premium é conhecida por seus blends exclusivos, como Amburana com Sabiá e Aroeira com Ipê, únicos no Brasil. A Amburana com Sabiá mescla as características doces e especiadas da amburana com as notas suaves e amadeiradas da madeira sabiá, resultando em uma cachaça de sabor complexo e equilibrado. Já a Aroeira com Ipê combina a robustez e o toque apimentado da aroeira com os aromas florais e amadeirados do ipê, criando uma experiência sensorial rica e sofisticada.

A cachaça de 3 faixas é um exemplo de excelência e sofisticação na produção de cachaça, sendo envelhecida em três diferentes tonéis de madeiras nobres. Cada tipo de madeira contribui com características únicas ao sabor final da cachaça, criando um perfil sensorial complexo e equilibrado.

No processo de envelhecimento, o ipê amarelo é conhecido por conferir à cachaça aromas florais e um leve toque amadeirado, com porcentagem no sabor de aproximadamente 30%. O carvalho é amplamente utilizado no envelhecimento de bebidas espirituosas por proporcionar sabores de baunilha, caramelo e especiarias, além de uma estrutura mais robusta, tendo seu sabor aproximadamente 40%. E a amburana adiciona notas doces e suaves, com toques de canela e mel, realçando a suavidade da cachaça, com aproximadamente 30% de sabor.

Essas combinações exclusivas são cuidadosamente elaboradas para garantir que cada tipo de madeira contribua de forma harmoniosa ao perfil final da cachaça, destacando a complexidade e a qualidade do produto.

A cachaça de 3 faixas exemplifica a arte da produção de cachaça artesanal, onde a escolha e a proporção das madeiras são cruciais para alcançar um equilíbrio perfeito de sabores. A Cachaça Aviador Premium, com seus blends exclusivos, leva essa tradição a novos patamares, oferecendo aos apreciadores de cachaça uma experiência única e inigualável.

Uma curiosidade é que originalmente o nome planejado para a cachaça era “Piloto”, em referência à profissão de Caio Carvalho, filho de Sr. Osmar, o fundador da marca. No entanto, ao verificar o registro de marcas, foi descoberto que o nome “Piloto” já estava registrado. Por isso, optou-se pelo nome “Aviador”. Essa escolha manteve a ligação com a aviação, respeitando a mesma inspiração inicial e alinhando-se ao conceito de excelência e ascensão, simbolizando as altas aspirações da marca no mercado de cachaças de qualidade.

A Cachaça Aviador é, portanto, um símbolo de tradição, sustentabilidade e inovação, mantendo vivo o legado familiar e contribuindo para a cultura e economia de Viçosa do Ceará. A Aviador promove seus produtos através das redes sociais, utilizando o Instagram (@produtosaviadoroficial).



## Cachaça Dantas

Filho de Luiza Regino e Chico Dantas, Antônio Fábio Dantas desde cedo enfrentou dificuldades em sua família, especialmente devido ao alcoolismo do pai. Aos 7 anos, começou a trabalhar para ajudar sua mãe a sustentar seus irmãos, desempenhando tarefas como apanhar bagaço. Aos 15 anos, iniciou o cultivo de cana e a produção de sua própria cachaça. Com o tempo, a moagem na fábrica do avô terminou e ele passou a utilizar a fábrica do tio. Aumentou a produção de cana e eventualmente montou sua própria fábrica. Nesse período, já estava casado e era pai de seis filhos. A fábrica foi fundada em 1935 e, desde então, ele vem mantendo e expandindo esse legado.

Seu primeiro contato com a produção de cachaça não foi fácil, pois precisou trabalhar para evitar que sua mãe e seus irmãos passassem fome. No entanto, foi durante esse período difícil que desenvolveu uma paixão pela fabricação da cachaça.

Seu avô foi uma figura fundamental em sua formação, ensinando-lhe a importância do trabalho árduo e a não esperar facilidades. A maior inspiração para sua jornada foi a necessidade de sustentar sua família e garantir que não passassem fome.

A produção de cachaça em Viçosa do Ceará tem raízes antigas, mas, no passado, apenas aqueles com boas condições financeiras conseguiam montar suas próprias fábricas.

A produção de cachaça teve um impacto significativo na vida de Dantas e na comunidade de Viçosa. Para o produtor, a cachaça se tornou a principal fonte de sustento, proporcionando crescimento profissional e financeiro. Para a

cidade, Viçosa se destacou como a Capital da Cachaça, conhecida pela quantidade de produtores e pela qualidade da bebida.

Segundo, Dantas o maior desafio é garantir a qualidade da cachaça, apesar das dificuldades operacionais e logísticas.

A produção de cachaça contribui significativamente para a economia local, com muitos bares, restaurantes e indivíduos comprando a bebida para revenda, gerando lucros e empregos. Com isso, a cachaça está profundamente integrada às tradições e costumes locais, com eventos como o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça*, que atrai turistas e permite que os produtores exibam seus produtos.

Em relação aos Incentivos governamentais, alguns produtores conseguem financiamentos e empréstimos pelo programa Agro-Amigo (O Programa de Microfinança Rural do Banco do Nordeste quer melhorar o perfil social e econômico das famílias do campo) para aumentar a produção de cana-de-açúcar.

Divulgar Viçosa como a Capital Cearense da Cachaça é importante para que todos conheçam e reconheçam a qualidade dos produtos locais. Ter a cachaça como cartão postal da cidade é uma forma de reconhecer e valorizar o trabalho árduo dos produtores para atrair turistas interessados em conhecer a produção de cachaça, o processo de produção de alta qualidade e o respeito pelo trabalho dos agricultores.

O Festival trouxe reconhecimento para os produtores, permitindo que suas bebidas fossem conhecidas nacional e internacionalmente, aumentando as vendas e a visibilidade.



Para o futuro, o produtor espera inovar e manter a qualidade da cachaça, passando o legado para as futuras gerações. Acredita na importância de valorizar o trabalho dos outros e incentivar a autoestima, ressaltando que a produção de cachaça, apesar de desafiadora, é uma paixão que leva ao crescimento econômico e cultural da região.



A Cachaca Dantas promove seus produtos através das redes sociais, utilizando o Instagram (@cachacadantasoficial) e telefone para contato +55 (88) 992988244.

## Cachaça Malandrinha

Fundada em 1995 por Francisco Cardoso dos Santos, conhecido como “Chico Gabriel”, que atuava na produção de cana-de-açúcar em Viçosa do Ceará desde 1950. Na década de 1970, Chico Gabriel trabalhava no engenho puxado a boi de seu tio Salú, onde produzia rapadura vendida na feira da cidade. Na década de 1980, ele começou a produzir cachaça em sociedade com seu sogro, Raimundo Calorinda. Chico Gabriel foi um dos fundadores da primeira associação que estabeleceu a base para a cadeia produtiva de cachaça em Viçosa do Ceará, focando no desenvolvimento de uma cachaça de qualidade.

Em 1992, Chico Gabriel estabeleceu seu próprio engenho e iniciou o processo de registro no Ministério da

Agricultura, concluído em 1995. Ele batizou sua marca de “Malandrinha”, uma empresa familiar que já está na terceira geração, focada na qualidade e no desenvolvimento regional. A produção da Cachaça Malandrinha adota práticas sustentáveis em todo o processo, desde o plantio da cana-de-açúcar até a comercialização do produto. A cachaça é destilada em alambiques de cobre, com graduação alcoólica final entre 38% e 42%, utilizando apenas a fração “coração” da destilação, considerada a parte nobre do processo.

A Cachaça Malandrinha é um produto artesanal, proveniente da agricultura familiar, com cana-de-açúcar cultivada e colhida nas terras do próprio engenho. A bebida é envelhecida em tonéis de madeiras nobres, como aroeira, bálsamo, carvalho, pau d'arco e umburana de cheiro, ou descansada em recipientes apropriados à temperatura média de 22°C, característica de Viçosa do Ceará. A produção ocorre de junho a dezembro, quando os canaviais são selecionados conforme o estado de maturação, e o restante do ano é dedicado ao plantio, limpeza e adubação dos canaviais.



A Malandrinha foi a primeira unidade produtiva a ser registrada no Ministério da Agricultura em Viçosa do Ceará. Desde então, a marca tem participado ativamente de eventos locais, regionais e nacionais, recebendo prêmios em diversos concursos de cachaça.

Gabriel Cardoso, filho de Chico Gabriel, destaca que a produção de cachaça é uma tradição secular que sustenta a economia de subsistência de muitas famílias produtoras. Ele aponta desafios como a concorrência desleal com produções não regularizadas e a busca por qualidade, que encarece o processo produtivo. Gabriel também menciona o impacto cultural da cachaça como parte da identidade do município, reforçado pela Indicação Geográfica concedida pelo INPI. A participação do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e do Programa Federal Apex-Brasil é fundamental, oferecendo suporte para exportação e reconhecimento internacional da marca Malandrinha. Gabriel acredita que o envolvimento da comunidade local é essencial para a valorização da produção e para o sucesso da marca.

A Malandrinha promove seus produtos através das redes sociais, utilizando o Instagram (@malandrinhaoficial).

## Cachaça Caninha Quebra-Gelo

A produção de cachaça teve início em 2009, quando o fundador da empresa decidiu se aventurar nesse ramo. Diferente de outras marcas, a cachaça não tem origem em uma herança familiar. Francisco Alves, o dono, estava em busca de novas fontes de renda e encontrou na produção de cachaça uma oportunidade. Ele se especializou com a ajuda de profissionais destiladores, que o ensinaram a técnica necessária. Seu objetivo principal é vender a cachaça

para estados como Pará, Maranhão e Bahia. A cachaça Caninha Quebra-Gelo é comercializada apenas em toneis e galões, pois Francisco acredita que esse modelo é mais lucrativo. Além disso, ele também compra cachaça de pequenos produtores locais para revenda.

A cachaça Caninha Quebra-Gelo é promovida em eventos locais, como o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça*. Esses eventos são uma excelente oportunidade para divulgar o produto e alcançar novos clientes. Francisco vê nesses eventos uma forma de aumentar a visibilidade e a popularidade da sua cachaça, atraindo um público diversificado e interessado em produtos artesanais.

Um dos principais desafios enfrentados na produção da cachaça é a mão de obra. Francisco relata que muitos trabalhadores moram a 20 km de distância do engenho, o que complica a logística. Além disso, os moradores mais próximos não demonstram interesse em atuar nessa área. A falta de mão de obra local disposta a trabalhar na produção é um obstáculo significativo que Francisco precisa superar para continuar expandindo seu negócio.

A Caninha Quebra-Gelo promove seus produtos através das redes sociais, utilizando o Instagram (@cachaca\_caninha\_quebra\_gelo01).



## Cachaça Bieh

A produção de cachaça da marca começou em 1983, de maneira familiar e artesanal. No entanto, foi apenas em 2024 que a cachaça engarrafada foi lançada.

A história teve início com o pai de Vinicius Bieh, que começou a produzir cachaça de forma caseira utilizando um engenho movido a boi. O gado, criado no próprio engenho, era utilizado tanto para alimentação quanto para transporte e tração na moagem da cana. Três anos depois, um novo engenho foi construído no bairro de Sítio Delgada, próximo à plantação de cana, onde também eram produzidas cachaça e rapadura. Em 2001, com o falecimento de seu pai, Vinicius assumiu a produção, que inicialmente manteve um caráter rústico. No entanto, em 2024, ele investiu em maquinário, mão de obra e rotulagem, transformando o pequeno engenho familiar na microempresa Cachaça Bieh.

Vinicius e sua esposa, Ana Maria Bieh, administram a empresa e participaram de diversos cursos oferecidos pelo Sebrae e Senai, que os capacitaram em gerenciamento e produção de cachaça. Além disso, contam com o apoio de associações, da prefeitura e de órgãos governamentais para assegurar a qualidade do produto final. Eles destacam que a cachaça é a principal e única fonte de renda da família. No contexto municipal, desde o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça* de 2024, a cachaça ganhou reconhecimento por sua qualidade e variedade de sabores, como a cachaça prata, fermentada em recipientes de inox, e a cachaça ouro, que pode ser fermentada em barris de carvalho, sabiá, aroeira, umburana ou pau-d'arco.

Os principais desafios da Cachaça Bieh incluem a falta de mão de obra qualificada para a produção e a concor-

rência com outras marcas no mercado local. Culturalmente, Vinicius e Ana Maria veem a cachaça como um cartão postal do município, com uma presença marcante na vida local. Eles observam que a cachaça é o destilado mais consumido na região, superando outras bebidas alcoólicas. Viçosa do Ceará ser reconhecida como a capital cearense da cachaça é crucial para a família Bieh, pois isso influencia diretamente suas vendas e renda. Eles enfatizam a importância de seguir todas as legislações, padronizações e registros para garantir a qualidade do produto.

Ana Maria acredita que a realização de mais eventos anuais aumentaria a visibilidade e atratividade da cidade, potencializando seu turismo e movimentando a economia.

A Cachaça Bieh promove seus produtos principalmente através das redes sociais, utilizando o Instagram (@cachacabieh) e disponibilizando o telefone de contato +55 (88) 99326-6381 para atender seus clientes.



## Cachaça Avante

A Cachaça Avante é uma produção artesanal localizada no Sítio Uruoca, em Viçosa do Ceará, desde 1980. Este engenho familiar tem suas raízes profundas na tradição da produção de cachaça passada de geração em geração.

Desde a infância, o produtor, Antônio Batista de Oliveira Filho, acompanhava seu avô e pai no engenho e na produção de cachaça. Logo começou a apreciar a produção e viu na cachaça a principal fonte de renda para a família, o que o motivou a continuar o legado.

A cachaça é a principal fonte de renda da família e também tem um impacto positivo na economia local. No entanto, o valor da mão de obra é o maior desafio enfrentado pelos produtores. Mesmo assim, a produção de cachaça é uma das maiores fontes de renda local, pois boa parte dos moradores do Sítio Uruoca atuam no setor, com todas as famílias envolvidas na produção.

A produção da cachaça Avante começa com a preparação do terreno e plantio, seguida pela colheita após um ano, e então a produção em si.

A prefeitura municipal oferece grande incentivo, com acompanhamento técnico e gerencial. Segundo Antônio Filho, divulgar a capital Cearense da Cachaça é importante para impulsionar os produtos e aumentar as vendas, atraindo turistas. A cachaça é o produto de destaque do município, sendo interessante tê-la como cartão postal. Atrair turistas para conhecer a produção de cachaça traz desenvolvimento local e aumento das vendas, tornando o incentivo ao turismo local fundamental.

Para Antônio, o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça* tem um impacto extremamente positivo, gerando a maior mo-

vimentação financeira do setor. Logo, os produtores têm esperança de melhoria no produto e reconhecimento nacional e internacional, pois a cachaça é crucial para a cultura e economia local.

A Cachaça Avante Premium é uma expressão da tradição e expertise na produção de cachaça artesanal de alta qualidade. Ela está disponível em duas faixas: aroeira e pau d'arco e a cachaça Avante Ouro, envelhecida em tonéis de aroeira, cada uma oferecendo uma experiência única e enriquecedora para os apreciadores da bebida.

A Cachaça Avante promove seus produtos principalmente através das redes sociais, utilizando o Instagram (@cachaca\_avante).





## Engenho Nogueira

Em meados do século XIX, sob comando do Capitão Antônio Bertholdo Nogueira, iniciava-se a produção de cachaça artesanal na Fazenda São José. A propriedade, que já tinha como atividades a agricultura e a pecuária, agora iniciava a empreitada da plantação de cana-de-açúcar para a fabricação de aguardente e, por um curto período, rapadura. A produção se deteve inicialmente para o consumo da família, mas posteriormente se tornou uma espécie de moeda de troca. Uma produção pequena que ainda era movida no engenho à gado.

A fabricação de cachaça sempre se deu pelos métodos artesanais, seguindo as etapas: plantio e corte da cana feito manualmente, transporte da cana do canavial até o engenho através de animais, fermentação do caldo de cana com fermento caipira e destilação através de alambiques de cobre.

Atualmente, Wesley Bruno dos Santos Sousa, gerente do engenho Nogueira, é um Caucaense que veio morar em Viçosa do Ceará em 2016. Seu objetivo era estudar e ajudar seu padrinho no escritório de advocacia. Acabou cursando apenas um ano da faculdade de Direito e trancou o curso. Casou-se e foi morar com sua esposa no Lambedouro. Em 2018, o Sebrae trouxe para a família Nogueira a ideia de abrir o engenho da família para visitação, onde ele e sua esposa desde então lideram o projeto.

Foi então que ele mergulhou na história, tradição e nos métodos de produção de cachaça de alambique, vivenciando pela primeira vez a experiência de produzir cachaça. Em 2019, inauguraram o Engenho Nogueira para compartilhar a vivência na produção de cachaça, a história da Família Nogueira e os sabores da agricultura familiar.

Teve como mentor seu sogro e proprietário da Cachaça Nogueira, Jorge Maurício Mapurunga Nogueira, além do amigo e engenheiro agrônomo, Francisco de Assis Villar, que foi consultor do Sebrae na área de produção de cachaça.

A cachaça é o meio que o ajuda a sustentar sua família e a melhorar a qualidade de vida das pessoas envolvidas na produção. Para ele, falar de cachaça é defender sua história, seu legado e, principalmente, a cultura de Viçosa do Ceará. Segundo Wesley, os principais desafios enfrentados na produção de cachaça são maquinários, embalagens, mão de obra especializada e qualificada, além da logística de envio de mercadorias.

Atualmente, são plantadas na fazenda São José e utilizadas na moagem cerca de 3 variantes de cana-de-açúcar, sendo elas a rosa negra, quebra palha e coimbratória. Estas variedades são utilizadas por boa parte dos produtores de Viçosa do Ceará, já que se adaptam bem ao clima da cidade.

O Engenho Nogueira tem produzido nos últimos anos cerca de 6 mil litros de cachaça artesanal de alambique por ano, onde o produto é comercializado na própria loja da família, situada ao lado do engenho, e nas cidades da Serra da Ibiapaba e Fortaleza. Com a abertura para visitas e refeições no engenho e na casa da família, o local se tornou o principal ponto de venda e distribuição da Cachaça Nogueira, disseminando assim a cultura e tradição desta produção singular de aguardente. A casa grande, como é conhecida pela família, é o contato com um pedaço da história de Viçosa do Ceará, contada através da arquitetura, culinária e agricultura familiar mantida há 130 anos.

O Engenho está localizado no Vale do Lambedouro, zona rural do município de Viçosa do Ceará, tendo uma distância aproximada de 15 km do centro da cidade. O percurso é feito boa parte em asfalto, contando apenas com 2,5 km de estrada de terra, mas sendo possível o tráfego de vans e micro-ônibus durante todo o ano. No trajeto, o visitante pode apreciar a paisagem natural e singular da região, enquanto desce a ladeira que liga o centro à zona rural.

A produção de cachaça em Viçosa do Ceará emprega direta e indiretamente cerca de 12 a 15 funcionários por alambique a cada ciclo de produção. Além disso, a atividade fomenta o turismo local, trazendo benefícios econômicos significativos. A cachaça também impulsiona a agricultura familiar, atraindo visitantes ao engenho e permitindo a venda de outros produtos, como arroz, feijão, fava e farinha.

Para Wesley Bruno, a cachaça é a principal fonte de sustento para sua família e contribui para a melhoria da qualidade de vida das pessoas envolvidas na produção da Cachaça Nogueira. Ele vê a cachaça como um elemento central na defesa da história, do legado e da cultura de Viçosa do Ceará. Para a cidade, a cachaça tem um impacto profundo na formação social, econômica e cultural.

Os benefícios de atrair a visita de turistas para a produção de cachaça inclui a valorização do produto e a conscientização sobre sua importância, além de permitir o compartilhamento de conhecimentos e da história local. Outros aspectos positivos são a fidelização de clientes, o crescimento econômico, o estímulo ao desenvolvimento educacional e empresarial e a criação de novas oportunidades de negócios.

O funcionamento do Engenho Nogueira é de sexta a domingo (feriados excepcionalmente), das 10h às 17h. O

ingresso para a visita guiada, juntamente com a degustação, custa R\$ 12,00 (doze reais) por pessoa, exceto para crianças até 12 anos de idade e idosos.

Para usufruir das refeições, é necessário agendamento/reserva com antecedência, para que tudo seja preparado com os requintes tradicionais da culinária sertaneja.

O Engenho Nogueira promove seus produtos principalmente através das redes sociais, utilizando o Instagram (@engenhonogueira).





## Roteiro de Visita às Destilarias

### Tour da cachaça com almoço no sertão

*Tour de dia inteiro em Viçosa com visita em 3 cachaçarias e visita no vale da cachaça*

Após o café da manhã, saída para visitação da Cachaçaria Mapirunga, localizada no interior de Viçosa do Ceará. Durante a visita, é acompanhado todo o processo de fabricação da cachaça, desde a moagem até o engarrafamento, além de explorar as lojas e o espaço para degustação. Após essa experiência, o próximo destino é o Vale da Cachaça, uma região com cachaçarias centenárias e tradição na produção da bebida.

Seguimos um caminho pelo interior de Viçosa, descendo até o pé da serra para conhecer fazendas e antigos alambiques. O almoço, que não está incluído no valor, é servido ao lado de um fogão a lenha em uma casa do sé-

culo XVIII. Após o almoço, fazemos um tour guiado que narra a história da casa e do engenho.

Para quem desejar, há um rio ao fundo da casa onde é possível tomar um banho. A visita se encerra com uma parada em um mirante com vista para a cidade de Viçosa e o sertão. Retornamos ao hotel ao final da visita, com a noite livre para os participantes.

Duração: 8 a 9 horas

Início: 08h30

Valor por pessoa (valores de 2024):

120 reais: Mínimo de 10 pessoas (baixa temporada)

130 reais: Mínimo de 10 pessoas (alta temporada: Jan., Jul. e feriados)

Para grupos acima de 20 pessoas

Consulte valores com a agência **IBIAPABA EXPLORER - AGÊNCIA DE TURISMO.**

Contato: (88) 99689-2145

## Eventos e Festivais

Viçosa do Ceará é conhecida não apenas por sua paisagem deslumbrante e cultura rica, mas também por seus eventos anuais, que celebram a tradição local da cachaça, da música, do mel e dos produtos artesanais da região.

### *Abertura do Viçosa, Mel e Cachaça*

É um evento anual que inicia o *Festival Viçosa, Mel e Cachaça*, com estilos musicais brasileiros. Sua abertura de lançamento acontece um mês antes do festival, que acontece entre maio e junho, este evento celebra a rica tradição agrícola de Viçosa do Ceará. O evento conta com atrações nacionais e locais. Durante o festival, visitantes podem degustar diferentes tipos de cachaça, mel e produtos derivados, com a Feira do mel e cachaça, enquanto apreciam apresentações ao vivo. A combinação de música e gastronomia tornam o evento uma experiência culturalmente enriquecedora e prazerosa para todos os participantes.

### *Viçosa, Mel e Cachaça*

O festival é um evento anual celebrado com grande entusiasmo pela comunidade e pelos turistas. Organizado com o apoio essencial da Prefeitura de Viçosa do Ceará, da Secretaria de Turismo e Cultura (SETUR), do Sebrae e da Artfully, o festival destaca-se como uma celebração das tradições locais e da cultura da cachaça, com atrações musicais nacionais e locais.

Realizado geralmente no segundo semestre do ano, o evento oferece aos produtores locais de cachaça a oportunidade de exibir suas variedades únicas, desde as tradicionais até as envelhecidas em diferentes tipos de madeira. O festival não apenas promove a produção local, mas também educa o público sobre a história e a arte da fabricação da cachaça, através de workshops e degustações guiadas.

Como o maior evento do município, o festival atrai muitos turistas, movimentando a cidade e divulgando uma das maiores riquezas de Viçosa: a produção de cachaça.





## ***Aniversário de Viçosa do Ceará***

O aniversário de Viçosa do Ceará é um evento celebrado com grande entusiasmo pelos moradores e visitantes da cidade. Ocorrendo em 15 de agosto, essa comemoração marca a fundação da cidade e é uma oportunidade para celebrar a rica história e cultura local. As festividades geralmente incluem desfiles cívicos, apresentações culturais, shows musicais e atividades esportivas. A cidade se enche de vida com barracas de comidas típicas, artesanato local e exposições, principalmente de cachaça, que destacam a herança cultural de Viçosa. É um momento de união para a comunidade, onde tradições são celebradas e novas memórias são criadas.

## ***Feira da Agricultura Familiar de Viçosa do Ceará***

A *Feira da Agricultura Familiar de Viçosa do Ceará*, realizada anualmente no segundo semestre, é um evento essencial para os agricultores e produtores locais. A feira é um ponto de encontro para a troca de conhecimentos e tecnologias agrícolas, além de ser uma vitrine para os produtos cultivados na região. É possível participar de workshops, palestras e demonstrações sobre técnicas de cultivo, sustentabilidade e inovação no campo. Além disso, a feira promove a venda direta de produtos frescos, como frutas, legumes, mel, cachaça e artesanato, fortalecendo a economia local e incentivando a produção agrícola sustentável.

## ***Festival Mi – Música na Ibiapaba***

O *Festival Mi – Música na Ibiapaba*, um evento estruturante da Secretaria da Cultura do Ceará (Secult), desempe-

nha um papel crucial na interiorização de políticas culturais e no desenvolvimento da cultura musical do estado. Realizado pelo Governo do Ceará, com o apoio de diversos parceiros, como a Secretaria da Educação (Seduc-CE), a Prefeitura de Viçosa do Ceará, o Sebrae Ceará e o Sesc-CE, o festival atrai centenas de jovens estudantes de música, professores e instrumentistas para Viçosa do Ceará.

O festival reúne centenas de estudantes e profissionais de música, além de artistas convidados, que movimentam a cidade durante uma semana, promove a cultura local, destacando Viçosa do Ceará como um importante polo cultural e musical. Com isso, o aumento do fluxo de turistas impulsiona a economia local, beneficiando hotéis, restaurantes e outros negócios da região.

O festival eleva a visibilidade da cidade e a coloca no mapa como sede de um dos maiores encontros de formação musical do Brasil.

Desde 2004, o *Festival Mi* transforma Viçosa do Ceará em um centro vibrante de cultura e música, contribuindo significativamente para o desenvolvimento social e econômico da região.



## Participação da comunidade e turistas nos festivais

A participação da comunidade é fundamental para o sucesso do festival. Produtores locais, artesãos e comerciantes se unem para criar uma atmosfera vibrante, oferecendo não apenas cachaça, mas também produtos derivados do mel, outra especialidade da região. Os moradores de Viçosa do Ceará encontram no festival uma oportunidade para mostrar sua hospitalidade e compartilhar suas tradições com os visitantes, além de movimentar a economia local.

Turistas de diversas partes do Brasil e do mundo são atraídos pelas experiências autênticas que o festival oferece. Eles podem explorar barracas de produtos artesanais, participar de shows e desfrutar da culinária local, que incorpora ingredientes típicos da região.

### *Destaques de edições passadas*

Edições anteriores do festival, conhecido anteriormente como *Viçosa, Mel, Chorinho e Cachaça*, foram marcadas por momentos memoráveis. Artistas renomados do chorinho se apresentaram, oferecendo entretenimento de alta qualidade aos visitantes. A variedade de cachaças disponíveis aumentou a cada ano, com novos produtores trazendo inovações e técnicas de produção.

Além disso, a integração da cultura do mel no evento trouxe uma dimensão adicional, destacando a diversidade agrícola e a sustentabilidade da região. Visitantes puderam aprender sobre a apicultura local e suas práticas ecológicas.

O festival *Viçosa, Mel e Cachaça* continua a fortalecer os laços comunitários, promover o turismo cultural e econômico e preservar as tradições locais, consolidando-se como um evento imperdível no calendário de eventos do Ceará.

## Referências

ASSOCIAÇÃO DOS AMIGOS PRODUTORES DA CACHAÇA SUPERIOR DE VIÇOSA DO CEARÁ. **Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica “Viçosa do Ceará” para Cachaça**. Viçosa do Ceará: Associação dos Amigos Produtores da Cachaça Superior de Viçosa do Ceará, 2023. 50 p.

BARRETO, Gilton. **História, fatos e fotos de Viçosa do Ceará**. 1ed.- Fortaleza: Pouchain Ramos, 2006. 248p.

CAPITAL da cachaça: produtores de Viçosa do Ceará são capacitados para expandir negócios e turismo na região. **CEN-TEC**. Disponível em: <https://www.centec.org>.

MIRANDA, Vicente. **O Arraial de Paris**. Halley SA Gráfica, 2019.

SERPA, Egídio. Cachaça de Viçosa do Ceará recebe selo de indicação de origem. **Diário do Nordeste**. Disponível em: <https://diarionordeste.verdesmares.com.br/opiniao/colunistas/egidio-serpa/cachaca-de-vicosa-do-ceara-recebe-selo-de-indicacao-de-origem-1.3508859>.



Editora  
**SER  
TÃO  
CULT**  
10 anos

Este livro foi composto em fonte Helvetica, impresso no formato  
14 x 21 cm em offset 75 g/m<sup>2</sup>, com 60 páginas  
e em e-book formato pdf.  
Julho de 2024.



A produção artesanal de cachaça é uma herança cultural da cidade de Viçosa do Ceará. Durante séculos, a forma de fazer essa bebida tipicamente brasileira é passada de geração para geração e hoje movimentada a economia da região, tanto através do comércio realizado pelas diversas marcas locais quanto pelo turismo, estimulado pelo circuito dos eventos e visitas guiadas. Este pequeno livro nos mostra um pouco desta tradição e nos convida a conhecer as riquezas da bela cidade serrana.



MINISTÉRIO DA  
CULTURA



ISBN 978-655421144-4



9

786554

211444

Editora **SERTÃO: CULT**