

## PROPOSTA CONCEITUAL PARA CACHAÇARIA REFAZENDA NO MUNICÍPIO DE XANXERÊ (SC)

Patrícia Camilotti\*

Mery Cristina Cozzer\*\*

Jane Meira Pilotto\*\*\*

Marcela Piovezan\*\*\*\*

### Resumo

No Brasil, após a descoberta da cachaça pelos escravos, houve uma nacionalização do produto e hoje é considerada a bebida símbolo brasileira. Atualmente existe no país a intenção de explorar o mercado internacional, o que incentiva uma expansão no setor industrial deste ramo. Na cidade de Xanxerê, Santa Catarina, está implantada a Cachaçaria Refazenda, renomada por sua qualidade, apesar de estar inserida em um ambiente de produção que necessita de melhorias, onde apresenta espaços que poderiam ser melhor aproveitados. Devido a este reconhecimento e a potencialidade de desenvolvimento do produto, da sua expansão comercial, pretende-se ampliar a estrutura buscando aliar a qualidade do produto com um ambiente adequado para a produção e visitação, tornando-se um ponto de referência desta atividade no estado. Através de uma arquitetura adequada, a fábrica terá um layout organizacional para que o processo de fabricação ocorra de maneira mais eficiente, assim como, a comercialização. A concepção da intervenção é complementar o espaço existente, criando um ambiente diferenciado, tornando viável a implementação da proposta unindo principalmente atratividade e funcionalidade, sem descaracterizar os princípios já existentes.

Palavras-chave: Cachaça, Refazenda, produção, bebida, fábrica.

### 1 INTRODUÇÃO

O presente estudo tem como tema o desenvolvimento de uma pesquisa que sustente a proposta de um projeto de intervenção e ampliação na estrutura física da conhecida Cachaçaria Refazenda, existente e localizada no município de Xanxerê, em Santa Catarina.

A proposta busca ampliar a área de fabricação do destilado e desenvolver um espaço de convivência e lazer, adaptando à estrutura de produção um local atrativo para visitantes e apreciadores da bebida.

Para tanto, foi realizado um estudo completo da área de intervenção registrando a atual situação da cachaçaria e fazendo um levantamento histórico da mesma, através de pesquisa de campo. Fazendo um estudo também dos processos de fabricação e equipamentos, a fim de conhecer a arquitetura fabril, materiais e tecnologias que propiciem um desempenho mais eficiente ao local.

A cachaça já foi premiada em importantes concursos nacionais, como Brasil Cachaça (2006) e Talento empreendedor (2004 e 2008) e participou de concursos internacionais, onde a Refazenda foi selecionada pelo SEBRAE-SC para expor na maior exposição de alimentos e bebidas das Américas, o IFE Américas, realizada em Miami nos Estados Unidos em 2006, e em 2007 foi novamente selecionada para expor na Feira de Anunga – Alemanha, na maior exposição de bebidas da Europa. Com essas participações alavancou o nome da cidade de Xanxerê, onde fica claro que se o local fosse mais agradável e convidativo, se tornaria um atrativo para a cidade, sendo desde um ponto social da população até mesmo um ponto turístico atraindo visitantes e movimentando os demais setores econômicos do município.

Este artigo reúne os principais estudos e constatações teóricas e práticas para a realização e viabilidade da proposta de projeto. Nele constam os principais objetivos, a metodologia adotada, justificativas, embasamento de outros autores sobre o assunto, resultados obtidos e considerações.

## 2 DESENVOLVIMENTO

De acordo com o Decreto 4.851, de 2003, o artigo 92 diz que Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume e 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares.

Conforme dados do IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça, no ano de 2014 a cachaça foi exportada para 66 países entre eles Alemanha, Estados Unidos, França, Paraguai e Itália.

Nesse ano também foi comprovado pelo Instituto um aumento de 10% no volume, sendo exportado um total de 10,18 milhões de litros.

Falando do cenário interno nacional, a cachaça é a primeira bebida destilada mais consumida no Brasil, segundo o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Cachaça (PBDAC), a produção é em torno de 1,3 bilhão de litros por ano, sendo 75% desse total proveniente da fabricação industrial e 25% da forma artesanal. Sendo que o Brasil consome quase toda essa produção e somente 2% é exportado.

Conforme dados do IBGE (2006), eram quase 12 mil estabelecimentos produtores no país, porém devidamente registrados no Ministério da Agricultura e Receita Federal são menos de 2.000 estabelecimentos, com 4.000 marcas, demonstrando que embora 90% da produção seja legalizada estima-se que 85% dos produtores, na maioria micro e pequenos, sejam informais no ramo.

De acordo com Aline Bortoletto, estudante e pesquisadora da USP, a cachaça de qualidade é aquela que além de satisfazer as expectativas do consumidor, não oferece riscos à saúde ingerida com moderação. O conceito de qualidade engloba aspectos químicos e sensoriais do destilado, porém ambos estão relacionados com diferentes avaliações.

Defeitos de origem química, microbiológica, ou até mesmo física, podem comprometer a integridade do produto. Para garantir essa qualidade, o produtor deve implementar as boas práticas nas diferentes etapas do processo de produção: moagem da cana, filtração e/ou tratamento do caldo, fermentação, destilação, armazenamento,

envelhecimento, envase e rotulagem. Em cada uma delas há pontos críticos que podem ser decisivos para resultar em um produto de boa ou má qualidade.

Falando das etapas de produção, tudo se inicia com a escolha da variedade adequada da cana-de-açúcar e seu plantio. Conforme região, existem variedades que melhor se adaptam às condições geoclimáticas.

Durante o processo de moagem da cana, é importante a análise da eficiência da extração do caldo, que deve ser próxima a 92%. É importante o uso de um filtro para recolher os baracinhos presentes no caldo, já que estes quando chegam até o processo de fermentação resultam no aumento do teor de metanol, prejudicial à saúde. É necessário também a correção do teor de açúcar no caldo, para valores entre 16 e 18°, visando uma maior eficiência do processo fermentativo.

O processo de fermentação é o mais importante para a qualidade do produto final. A fermentação ocorre por ação de leveduras que apresentam a melhor resistência a altos teores alcoólicos. É neste processo que ocorre a transformação da glicose em etanol e outros compostos secundários maléficos ao sabor da bebida. O controle apurado desta etapa com monitoramento de temperatura (entre 28 e 33°C), pH entre 4.5 e 5.5, contagem de leveduras, tempo de fermentação e formação excessiva de bolhas é fundamental para a eficiência do processo.

A fermentação ocorre em torno de 24 horas, em seguida é realizado o processo de destilação, quando o teor de açúcar se iguala a zero. A destilação pode ser realizada em alambiques de cobre ou inox, sendo que no cobre ocorre uma melhor separação dos compostos, produzindo uma cachaça com menos compostos maléficos à saúde.

Durante a destilação são coletadas 3 frações: cabeça (15% do volume destilado), coração (60% do volume) e cauda (15%). A composição de cada fração está correlacionada com a temperatura de ebulição dos compostos presentes no caldo fermentado. A fração cabeça é rica em metanol e ácidos, e não deve ser comercializada e nem utilizada para consumo. Na fração coração são coletados os principais e mais desejáveis compostos na aguardente. Já na fração cauda, são encontrados os compostos com altas temperaturas de ebulição, que também deve ser descartada.

A cachaça obtida da fração coração pode ser comercializada depois do período de maturação (03 meses) ou ser envelhecida em tonéis de madeira, por período mínimo de um ano.

Durante o processo de envelhecimento, há modificação das características originais da cachaça, dependendo da madeira com a qual o barril é fabricado. Em barris de carvalho, sassafrás e umburana há um aumento de teor alcoólico, enquanto em barris de ipê, grapia e jequitibá há uma diminuição. Em barris de madeiras como amendoim, jequitibá e louro, a cor não é alterada. Já em barris de Cabreúva, castanheira, cedro e jatobá a bebida adquire tom amarelado. Em barris de sassafrás o tom fica amarronzado e em vinhático, adquire coloração amarelo-ouro.

Cachaças armazenadas em local com temperatura ambiente alta tendem a apresentar maior evaporação, o mesmo ocorrendo quando a umidade é baixa. O ambiente onde se encontram os barris deve apresentar umidade relativa do ar em torno de 73% e temperatura entre 9 a 15°C. A altura do local deve ser de 4 metros ou mais alto, as telhas de barro e as paredes e piso de pedra. Pode também ser subterrâneo. Para manter a umidade elevada pode-se fazer circular água corrente em valetas ou molhar constantemente o ambiente e os barris.

Essas técnicas são importantes para garantir a qualidade da cachaça. No entanto, o controle de qualidade deve ser realizado no produto final. Análises laboratoriais são indicadas para que o produtor se certifique de que as etapas de produção foram realizadas da melhor forma, ou para que o produtor possa aplicar medidas corretivas.

Se tratando dos equipamentos para a fabricação, o Instituto Brasileiro da Cachaça, informa que os equipamentos são dimensionados com base na produção diária da cachaça.

Na produção artesanal da cachaça são usados tradicionalmente alambiques de cobre, onde favorece a qualidade da bebida, atuando como catalisador de importantes reações que ocorrem durante a destilação.

Também é necessária a utilização de uma caldeira de geração de vapor para o funcionamento dos equipamentos de destilação. A utilização da caldeira gera economia de lenha e rapidez no processo, pois pode também ser alimentada com o próprio bagaço de cana recém esmagada.

A seção de moagem deve possuir aberturas, com piso resistente e impermeável, que permita uma boa lavagem. Normalmente o piso é de cimento, podendo ser usada pedra como revestimento. Essa área deve ser coberta de maneira a proteger a cana dos efeitos negativos da ação do sol e da chuva após o corte da mesma.

A engarrafadora possui dois compartimentos: a seção de lavagem das garrafas e a de acondicionamento. As paredes devem ser azulejadas ou revestidas com material impermeável, tinta lavável.

Além das instalações ligadas diretamente ao processo produtivo, existe a necessidade de um pequeno escritório para controle de matéria-prima e produtos. Nele pode também funcionar um pequeno laboratório para análises de produtos. Algumas fábricas incluem ainda salas de degustação e comercialização.

A higiene na fábrica é um fator muito importante para a qualidade do produto. As seções de moagem, fermentação e destilação devem ser lavadas diariamente com água potável, para se evitar o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis que podem contaminar o produto.

Na Cachaçaria Refazenda em Xanxerê, a produção iniciou no ano de 2001. A partir do conhecimento de que a cachaça produzida em alambique sem observação das boas práticas poderia se constituir num verdadeiro veneno, Selito Bordin, proprietário e apreciador de uma boa cachaça, decidiu produzir sua própria bebida. Comprou um pequeno e velho alambique e iniciou a produção depois de algumas leituras sobre o processo produtivo e de orientações obtidas em uma unidade de treinamento da Epagri da cidade de São Miguel do Oeste.

Entre erros e acertos, a produção desse primeiro ano chegou a 500 litros. Fora colocada para envelhecer em barricas de madeiras variadas (grápia, guajuvira, sassafrás e carvalho), à medida que o tempo passava, iam-se definindo os aromas. Logo ficou

evidente que o carvalho dava a melhor cor e aroma à cachaça. Com o incentivo de amigos, também apreciadores, a produção para o ano seguinte foi aumentada.

Selito adquiriu 46 barricas restauradas de carvalho escocês e o canavial foi aumentado. A qualidade do produto aumentou e foi bastante apreciada. Passados todos os procedimentos de legalização, a cachaça Refazenda está disponível para venda no mercado nacional.

Segundo relatos do proprietário, talvez o nome "Refazenda" tenha inspiração da música do compositor baiano Gilberto Gil, mas enquanto à cachaça produzida em alambique significa refazer o que o avô do proprietário, o sr. Luiz Bordin, fazia com maestria em uma propriedade rural na década de 1950.

Selito foi criado na casa de seu avô, até os 8 anos de idade e ficou registrado em sua memória a lida de uma cantina onde se produzia vinho, grapa e cachaça. A geração sucessora de seu avô migrou para a cidade e abandonou totalmente as práticas rurais e a produção de vinhos e cachaça. Para Selito, recomeçar essa prática é, portanto, resgatar esse elo cultural rompido por uma geração inteira, mas que deixava marcas na memória e talvez na genética de uma geração seguinte, e que agora começava a ser refeita.

Refazenda, portanto, é o ato de refazer algo que já fora feito na década de 50 e que agora renasce com o propósito de ser feito melhor.

### 3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para a elaboração da pesquisa e proposta de projeto foi feito um estudo documental e fotográfico do local da cachaçaria sendo realizadas várias visitas à cachaçaria, onde foram colhidos vários depoimentos do proprietário e demonstrações do funcionamento da fábrica. Nessas conversas foram coletadas informações de como ocorre a fabricação, os processos que funcionam perfeitamente o que necessitava de melhorias.

Além desse estudo prático (in loco), também foram realizados estudos de casos teóricos onde os critérios e dados coletados foram analisados juntamente com as

informações práticas recolhidas na própria cachaçaria, buscando assim um resultado final satisfatório e mais próximo a realidade estudada.

Nos estudos teóricos, foram analisadas duas situações: A cachaçaria Água doce (São Paulo) e o Museu da Cachaça (Minas Gerais).

A primeira, consiste em uma franquia de restaurante-cachaçaria onde possui filiais por diversas cidades. A escolhida para o estudo foi a situada na cidade de Campinas – São Paulo. Nela foi encontrada um partido e conceito simples, buscava ser acolhedora e convidativa. Possui uma arquitetura imponente e diferenciada, usando de materiais mais rústicos como a madeira e concreto resulta em uma composição sucinta e sofisticada, sendo bastante atrativa.

No segundo estudo, apesar de não ser de fato uma cachaçaria e sim um museu, o Museu da Cachaça, localizado na cidade de Salinas- Minas Gerais, busca ser diferente.

O projeto consiste em várias salas, onde cada uma remete a um ponto da fabricação da cachaça, começando pelos canaviais até os moinhos e engenhos antigos, contando também com uma sala de depoimentos de pessoas que trabalharam com a produção, uma área de venda de produtos regionais e um pequeno restaurante.

O local chama a atenção pelo seu interior, pois sua volumetria simples e monocromática passa despercebida. Basicamente horizontal e extensa forma uma espécie de túnel para o visitante que conhece de perto todas as fases da produção e por final pode se deliciar no restaurante e comprar algum produto antes de voltar para casa.

No estudo in loco realizado na própria cachaçaria foi feito um levantamento informativo e também fotográfico externo e interno. O levantamento externo serviu para estipular espaços possíveis de ampliações e utilizações, sem modificar as áreas produtivas e ocupadas da propriedade. O estudo interno gerou uma lista de intervenções e modificações de acordo com o que foi estudado e os depoimentos e experiências do proprietário.

Em 2001 quando a produção iniciou, o alambique foi instalado e adaptado a uma espécie de galpão já existente na propriedade, e aos poucos o proprietário foi

investindo e fazendo ampliações, mas sem nenhum tipo de levantamento. Foi constatado inclusive que muitas salas eram pequenas para a demanda atual de produção e estavam com o pé-direito abaixo do recomendado.

Como resultado do estudo prático, foi gerado o novo programa de necessidades e pré-dimensionamento da cachaçaria, onde posteriormente serviu de diretriz para o projeto de intervenção e ampliação, que buscou integrar e recriar os ambientes já construídos com as novas necessidades de acordo com normas da legislação apropriada.

#### 4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Todos os estudos e levantamentos geraram a proposta de projeto de ampliação da cachaçaria de acordo com a demanda atual, onde foi mantido o esquema de produção já existente e satisfatório apenas dimensionando e locando corretamente as salas dos processos de produção.

Para solucionar a questão de atratividade e funcionalidade do local, foi inserido no anteprojeto um pequeno restaurante com espaços diversificados, estacionamento, salas administrativas, local para degustação e comercialização dos produtos, trilhas de caminhada para o estar e integração do visitante com toda a propriedade e uma sala especial para a gerência (proprietário) com visão ampla e estratégica para todas as áreas.

Este projeto uniu todos os estudos em uma concepção de recriação de um espaço que é importante para a região que está inserido e que é despercebido por muitos. O resultado implica na questão de sobrevivência de estabelecimentos que por vezes são esquecidos, mas que possuem um grande potencial tanto econômico, cultural como de subsistência para os proprietários.

Atualmente existe a supervalorização do novo e das novas tecnologias, deixando de lado o que já foi construído, sendo rotulado muitas vezes como ultrapassado. O projeto em questão buscou a valorização de um espaço existente "esquecido" que possui todo o potencial de recriação.

Fala-se tanto em sustentabilidade, porém poucos a buscam. É muito mais fácil criar algo do zero com todas as tecnologias adequadas, do que conhecer um local com determinada história (muitas vezes mais humana do que física) e recriar readequando algo existente.

O projeto de ampliação da cachaçaria Refazenda foi de encontro a esses preceitos, muito mais do que uma intervenção física na estrutura, mas sim uma intervenção em uma vida e um sonho do proprietário que se estende desde a década de 1950.

### 3 CONCLUSÃO

A cachaça é a bebida mais conhecida e apreciada nacionalmente, para tanto, deve ser produzida com qualidade e oferecer um espaço agradável para sua apreciação.

A Refazenda produz o destilado com maestria, sendo esta comprovada pela quantidade de apreciadores que possui e por suas premiações. A cachaçaria possui uma localização privilegiada com vários atrativos e espaços ociosos, que até então estão sendo deixados de lado.

Toda escolha feita durante a concepção e criação do anteprojeto teve uma reflexão a respeito da recriação dos espaços unindo conforto, atratividade e funcionalidade, não descaracterizando os princípios existentes e conhecidos da cachaçaria.

A intenção foi complementar o espaço existente, criando um ambiente diferenciado nesta atividade, assim se tornando viável a proposta e o anteprojeto realizado.

### REFERÊNCIAS

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. Cartilha orienta produtores sobre certificação da cachaça de alambique. 2009. Disponível em:

<<http://www.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=199&cod=9270277>>. Acesso em: 20 maio 2015.

Agenda estratégica Cachaça. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Secretaria Executiva. 2011. Disponível em:

<[http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/camaras\\_setoriais/AGES/cachaca.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/camaras_setoriais/AGES/cachaca.pdf)>

Acesso em: 20 abr. 2015

BORDIN, Selito. Cachaçaria Refazenda. Disponível em:

<<http://www.cachacarefazenda.com.br/>> Acesso em: 02 abr.2015.

BRASIL. Decreto no. 4.851, 2 de outubro de 2003. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2003/D4851.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/D4851.htm)>. Acesso em: 16 mar. 2015.

BORTOLETTO, Aline. Boas práticas para a produção de uma cachaça de qualidade.

Disponível em: <http://www.mapadacachaca.com.br/artigos/boas-praticas-para-producao-de-uma-cachaca-de-qualidade/> Acesso em: 02 jun.2015.

CACHAÇARIA ÁGUA DOCE. Disponível em:

<[http://www.bimbon.com.br/arquitetura/cachacaria\\_agua\\_doce\\_-\\_barao\\_geraldo](http://www.bimbon.com.br/arquitetura/cachacaria_agua_doce_-_barao_geraldo)>

Acesso em: 04 abr.2015.

Instituto brasileiro da cachaça – IBRAC. Disponível em: <<http://www.ibrac.net/>>

Acesso em: 10 abr.2015.

SEBRAE. 2014. Disponível em:

<[http://www.sebrae2014.com.br/Sebrae2014/Not%C3%ADcias\\_2014/Neg%C3%B3cios-2014-%E2%80%93-Fabrica%C3%A7%C3%A3o-de-cacha%C3%A7a#.VUjM\\_JP0-JI](http://www.sebrae2014.com.br/Sebrae2014/Not%C3%ADcias_2014/Neg%C3%B3cios-2014-%E2%80%93-Fabrica%C3%A7%C3%A3o-de-cacha%C3%A7a#.VUjM_JP0-JI)>

Acesso em: 09 maio 2015.

VASCONCELLOS, Jo. Museu da cachaça. Disponível em:

<<http://arcoweb.com.br/projetodesign/arquitetura/jo-vasconcellos-museu-da-cachaca-salinas-mg>> Acesso em: 04 abr.2015.

Sobre o(s) autor(es)

\*Graduada em Arquitetura e Urbanismo (UNOESC, 2017). [patti\\_camilotti@hotmail.com](mailto:patti_camilotti@hotmail.com)

\*\*Arquiteta e Urbanista formada pela Universidade do Oeste de Santa Catarina UNOESC 2007, especialista em Arquitetura de Interiores e Lighting Design pelo Instituto de Pós-Graduação e Graduação IPOG. [merycristina.cozer@unoesc.edu.br](mailto:merycristina.cozer@unoesc.edu.br)

\*\*\*Arquiteta e Urbanista formada pela Universidade Bennett – RJ, com mestrado em Ergonomia e doutorado em Gestão da Qualidade Ambiental pela UFSC, com especialidade em Arquitetura paisagística. [jane@pilotto.com.br](mailto:jane@pilotto.com.br)