

[Clique para Português](#)

Rio stands out in cachaça production and tasting



Oak barrels, utilised for the ageing of Magnifica Envelhecida and Reserva Soleira.
Photo: Disclosure | <http://www.cachacamagnifica.com.br/>

White or yellow? Bitter or sweet? Neat or mixed in drinks, like famous cocktail caipirinha? Cachaça, the first distilled beverage in the Americas, is fashionable and has attracted more and more tourists to Rio de Janeiro. The explanation is simple: the state, which concentrates more than 60 distilleries and is one of the largest producers of the beverage, offers unique flavors and aromas in history-filled stills. There are many winners not only in Brazil, but also in several countries.

Recognized worldwide as a Brazilian heritage, cachaça appeared in sugarcane mills between 1516 and 1532. It was created even before the appearance of pisco, tequila, rum and bourbon. Today, Brazil produces almost 800 million liters of the beverage per year and counts on another four thousand labels of aguardiente registered with the Ministry of Agriculture. An industry that generates 600 thousand direct and indirect jobs and boosts tourism.

Paraty, a historical city south of the capital of Rio de Janeiro, was the great producer of cachaça in colonial times and in the empire. The region was occupied by the Portuguese from the region where today is Santos, in São Paulo, around 1600. And the production of cachaça took root there, and the multiplication of stills was such that soon the term "parati" would become synonymous with cachaça.



Photo: Disclosure Cachaçaria Pedra Branca | <http://www.cachacapedrabranca.com>

Today, the city is the joy of tourists with its six traditional distilleries and an annual festival. All are easily visited. Among them, Coqueiro is produced by the Melo family 200 years ago; Pedra Branca has a privileged view of the bay of Paraty; Engenho d'Ouro has a typical restaurant with delicious local cuisine; and Cachaça Maria Izabel is produced simply in the most beautiful still in Brazil.



Photo: Disclosure, Cachaça Maria Izabel | <http://mariaizabel.com.br/>

Another region of the state producing many award-winning cachaças is the Paraíba Valley. In the city of Valença, Santa Rosa Farm produces the very fine Santa Rosa cachaça, and the still producing Vilejo cachaça is located in the romantic District of Conservatória. In Rio das Flores, a neighboring municipality, the Werneck still produces artisanal cachaça. Magnifica is

the highlight of Vassouras, also located in the region. Producers since 2003 export the beverage to a chain of restaurants in England.



Bar and Restaurant Mangue Seco | Photo: Marina Herreriges, Riotur
<https://www.flickr.com/photos/riotur/5953073186>

In the state capital, tourists and cariocas may enjoy several bars, which provide quality and artisanal cachaças. In Lapa, the options are many. Among them, Cachaça Bar. In operation since the 60's, the house has more than 100 labels. Another good place is Mangue Seco cachaçaria, with its own menu, and Armazém do Senado. Academia da Cachaça is a highlight of Leblon, in the South zone. Tourists and cariocas may find cachaças made of corn and cinnamon at the Northeastern Traditions Fair, which occupies a gallery in São Cristóvão, in the North Zone, among other flavors, coming from the four corners of the country.



Armazém do Senado | Photo: Alexandre Macieira, Riotur
<https://www.flickr.com/photos/riotur/19725676125/in/album-72157629803893081/>

Those who are going to taste them are advised to pay attention to the differences; There are cachaças known as white and yellow. The difference is that the yellow drink is stored in typical wood of the Brazilian biomes, such as Oak, Amburana, Cariniana, Peanut (*Arachis hypogaea*), Balsaminaceae, Tabebuia, *Cordia goeldiana*, Eucalyptus and *Castanea sativa*. White cachaça does not go through this process. Both can be consumed neat or mixed in drinks like mojito, margarita and, of course, caipirinha. Want some?



Bar do Mineiro | Photo: Alexandre Macieira, Riotur <https://www.flickr.com/photos/riotur/8949305480/in/album-72157629431264218/>

Suggested images | High resolution images from Riotur on the links. To request permission to reproduce or publish an image, please submit a written request to redacao@visit.rio



The text above may be reproduced in whole or in part at no cost. Pictures are merely illustrative, and their use must be authorized by their respective rights holder. You are receiving this email because your opinion matters to us. The RioCVB Press Office is a department dedicated to generating content on the city of Rio de Janeiro to be distributed free of charge in Brazil and abroad. As part of our methodology, we will periodically produce and send the proprietary contents. We are at your disposal and we count on your support for a relationship of cooperation.

Rio é destaque como polo de produção e degustação de cachaça

Branquinha ou amarela? Amarga ou adocicada? Pura ou em drinks, como a famosa caipirinha? Primeira bebida destilada das Américas, a cachaça está na moda e vem atraindo cada vez mais turistas ao Rio de Janeiro. A explicação é simples: o estado, que concentra mais de 60 destilarias e é um dos maiores produtores da bebida, oferece sabores e aromas únicos em alambiques lotados de história. Muitos premiados não só no Brasil, como em diversos países.

Reconhecida mundialmente como um patrimônio brasileiro, a cachaça surgiu nos engenhos de cana-de-açúcar entre 1516 e 1532. Foi criada antes mesmo do aparecimento do pisco, da tequila, do rum e do bourbon. Hoje, o Brasil produz, por ano, quase 800 milhões de litros da bebida e conta com mais quatro mil rótulos de aguardente registradas no Ministério da

Agricultura. Uma indústria que gera 600 mil empregos diretos e indiretos e movimenta o turismo.

Município histórico ao sul da capital carioca, Paraty foi a grande produtora de cachaça na época colonial e no império. A região foi ocupada por portugueses vindos da região onde hoje é Santos, em São Paulo, por volta de 1600. E a produção de cachaça fincou raízes por lá, e a multiplicação de alambiques foi tal que logo o termo “parati” se tornaria sinônimo de cachaça.

Hoje, a cidade faz a alegria dos turistas com suas seis destilarias tradicionais e um festival anual. Todas são de fácil visitação. Entre elas, a Coqueiro é produzida pela família Melo há 200 anos; a Pedra Branca oferece uma visão privilegiada da ba ia de Paraty; a Engenho d’Ouro tem um restaurante t pico de roça delicioso; e a Cachaça Maria Izabel é produzida simplesmente no mais belo alambique do Brasil.

Outra região do estado farta em cachaças premiadas é o Vale do Paraíba. Na cidade de Valença, a Fazenda Santa Rosa produz a finíssima cachaça Santa Rosa, e o romântico distrito de Conservatória guarda o alambique da cachaça Vilarejo. Em Rio das Flores, município vizinho, o alambique dos Werneck produz cachaça artesanal. A Magnífica é o destaque de Vassouras, também na região. Os produtores desde 2003 exportam a bebida para uma cadeia de restaurantes da Inglaterra.

Na capital do estado, turistas e cariocas contam com diversos bares, que fornecem cachaças de qualidade e artesanais. Na Lapa, as opções são muitas. Entre eles, o Bar da Cachaça. Em funcionamento desde os anos 60, a casa tem mais de 100 rótulos. Outra boa pedida   cachaçaria Mangue Seco, com cardápio próprio, e o Armazém do Senado. No Leblon, na zona Sul, a Academia da Cachaça   destaque. Já na Feira de Tradições Nordestinas, que ocupa um pavilhão em São Cristóvão, na zona Norte, turistas e cariocas encontram cachaças de milho e de canela, entre outros sabores, provenientes dos quatro cantos do país.

Para quem vai degustar, é bom ficar atento às diferenciações. Existem cachaças conhecidas como branca e amarela. A diferença é que a bebida de cor amarelada fica armazenada em madeiras t picas dos biomas brasileiros, como o Carvalho, a Amburana, o Jequitibá, o Amendoim, o Bálsamo, o Ipê, o Freij , o Eucalipto e a Castanheira. Já a cachaça branca não passa por esse processo. Ambas podem ser consumidas puras ou em drinks como o mojito, margarita e, claro, a caipirinha. Servidos?

Imagens sugeridas em alta resolução fornecidas pela Riotur nos links.

Para pedido de autorização de uso de imagens, envie um e-mail para redacao@visit.rio



O conteúdo textual acima pode ser reproduzido total ou parcialmente sem custos. As imagens são meramente ilustrativas e seu uso deve ser autorizado pelo respectivo detentor dos direitos. Você está recebendo este e-mail porque sua opinião importa para nós. O Press Office do RioCVB é um departamento dedicado a gerar conteúdo sobre a cidade do Rio de Janeiro para ser distribuído gratuitamente no Brasil e exterior. Como parte da nossa metodologia nós produziremos e enviaremos periodicamente o conteúdo proprietário. Estamos   disposição e contamos com seu apoio para uma relação de mútua colaboração.