Reprodução



Minas Gerais segue liderando o ranking nacional de produtores, mas há rótulos sendo produzidos em todas as regiões brasileiras

Cachaça, orgulho do Brasil

Bebida mais popular do Brasil rompe preconceitos, cresce em número de destilarias e amplia exportação

AFFONSO NUNES

Faz tempor que a cachaça deixou de ser a bebida de segunda linha que o país escondia na prateleira de baixo. Em 2025, o Brasil fechou o ano com 1.583 estabelecimentos registrados na cadeia produtiva da aguardente — 272 a mais que em 2024, alta de 21%, o maior salto desde 2018. No acumulado desde aquele ano, a rede de fabricantes, padronizadores, envasadores e atacadistas cresceu 61%. Os dados são do Anuário da Cachaça 2026, publicado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) com elaboração da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Esse avanço tem endereço certo. O Sudeste concentra 961 estabelecimentos, puxado por Minas Gerais (564) e São Paulo (230). O Sul reúne 277, o Nordeste 211, o Centro-Oeste 70 e o Norte 19. Mais de 62% dos fabricantes, padronizadores, envasadores e atacadistas atuam em Minas. As unidades estão espalhadas por 844 municípios: Salinas (MG) lidera com 27, seguida por Alto Rio Doce (MG), com 25, e Viçosa do Ceará (CE), com 24.

A bebida também se firmou como produto de exportação. As vendas externas somaram 7,95 milhões de litros em 2025, alta de 19,4% em volume, para 76 destinos, com faturamento de US$ 17,07 milhões. Os Estados Unidos foram o maior comprador em valor; o Paraguai, em volume, com 1,34 milhão de litros.

O presidente do Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), Vicente Bastos, avalia que o resultado ainda está abaixo do potencial do setor. "A exportação continua em um patamar pouco expressivo, especialmente quando consideramos o tamanho do setor e o mercado internacional de destilados", explica.

O dado que sustenta a ressalva é o preço. O litro exportado passou de US$ 2,18 para US$ 2,15, recuo de 1,4%. O Brasil embarca mais cachaça e recebe proporcionalmente menos por ela — enquanto destilados importados ocupam a faixa premium das gavetas.

A produção, por sua vez, encolheu. O volume declarado em 2025 foi de 234,48 milhões de litros, queda de 15,77% sobre o ano anterior. O setor mantém 6.232 empregos diretos, o equivalente a 4,4% dos postos da indústria de fabricação de bebidas, e reúne 8.379 produtos registrados no Mapa — 2.922 em Minas, 1.185 em São Paulo e 635 no Rio de Janeiro. O anuário lembra que produtos sem registro podem ter origem clandestina: entre setembro e dezembro de 2025, dezenas de casos de adulteração de destilados com metanol foram registrados no país.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR **NATASHA SOBRINHO**

Divulgação



Brunch à beira-mar

O Momento Bendito inaugura uma unidade dentro do quiosque do Espetto Carioca na orla de Copacabana.Voltado para cafés, doces, café da manhã e brunch, o Momento Bendito começa a funcionar das 8h às 12h, complementando a proposta do Espetto Carioca, conhecido pelos espetos, petiscos e bebidas. A iniciativa aproveita a estrutura existente para oferecer novas opções ao público durante a manhã, especialmente moradores e turistas que frequentam a orla.

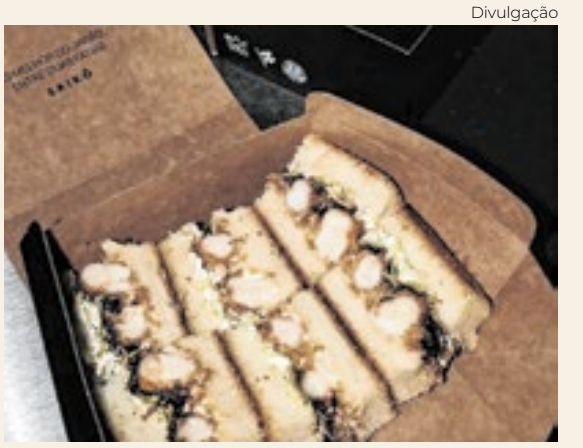
Divulgação



Um brinde à italiana

Na sexta (13) o Zona Sul promove uma viagem pelos sabores da Itália no Polo Cultural do Consulado Italiano, no Centro do Rio. Sob a curadoria do expert em vinhos Cláudio Pinto, o evento apresenta mais de 100 rótulos de 19 regiões produtoras, acompanhados de queijos, frios e outras harmonizações. A feira acontece em duas sessões, das 14h às 17h e das 18h às 21h. Os ingressos, à venda pelo Sympla custam R$ 120 e incluem degustação dos vinhos disponíveis, taça exclusiva do evento e R$ 30 em cashback para compras no Zona Sul.

Divulgação



Sabor japonês

O Saiko Sando - rede e loja paulista especializada em katsu sando (tradicional sanduíche japonês com carne empanada) - acaba de abrir sua primeira unidade carioca, na Rua Dias Ferreira, no Leblon, trazendo os tradicionais sandos para o novo endereço. No cardápio, sanduíches de frango, camarão, barriga de porco e até de wagyu, preparados com pão macio e recheios muito caprichados. Uma novidade saborosa para aqueles que apreciam os sabores da gastronomia nipônica em versões descomplicadas.