



Cachaça

A paixão brasileira

É bem verdade que o brasileiro gosta de beber uma cerveja bem gelada. Mas, a preferida nacional é mesmo a boa cachaça. Você sabia que se produz mais de 1,5 bilhão de litros por ano da marvada, o que representa cerca de 27 bilhões de doses? Descubra agora a importância, a história e o quanto ela movimentada no Brasil e no mundo. Mas se você é daqueles que não gosta muito da palavra cachaça, encontramos vários sinônimos para ela. Cachaça inspira água na boca e também piadas. Já aqueles que não gostam de modo algum de pinga, tem grande chance de mudar de idéia depois de experimentar a Cachaça Divininha.

A Cachaça no mundo

Os egípcios já especulavam a cura de várias doenças através da inalação de vapores aromatizados e fermentados, absorvidos do bico de uma chaleira. Depois, os gregos conseguiram obter o **AL kuhu**, torcendo um pedaço de lã umedecido pelo vapor da resina de Cedro. No Tratado da Ciência, escrito por Plínio, "O Velho", que viveu no início do primeiro milênio, está registrado a **ácqua ardens** - água que pega fogo.

A partir de então, os alquimistas atribuem a ela propriedades místico-medicinais. Transformando-se em água da vida. A **Eau de Vie** é receita como elixir da longevidade. Pela força da expansão do Império Romano, a aguardente atravessa a Europa e invade o Oriente Médio onde os árabes descobrem os equipamentos para a destilação, semelhantes aos que conhecemos hoje. No início do século XVI, os portugueses descobrem novas terras propícias ao cultivo de cana e, paralelo ao açúcar, produzem aguardente.

A Cachaça no Brasil

Reservada inicialmente aos escravos, a cachaça, com o aprimoramento da produção, atraiu muitos consumidores e passou a ter importância econômica para o Brasil colônia. Tornou-se moeda corrente no tráfico negreiro com a África. Era trocada em maior proporção que o fumo. Alguns engenhos passam a dividir a atenção entre o açúcar e a cachaça. Era costume oferecê-la aos escravos na primeira refeição do dia, a fim de que pudessem suportar melhor o trabalho árduo dos canaviais.

Dos meados do Século 17 até metade do Século 18, as "casas de cozer méis", como estão registradas, se multiplicam nos engenhos. A descoberta de ouro nas Minas Gerais, traz uma grande população, vinda de todos os cantos do país, que constrói cidades sobre as montanhas frias da Serra do Espinhaço. A cachaça ameniza a temperatura.



Outra lapada

Em 1743, D. Maria I volta a investir contra a produção de cachaça na colônia, culpando-a pela baixa produção escrava. Porém, nas veias dos brasileiros já corria sangue venenoso levando a coroa à derrota mais uma vez. A produção da "marrvada", então, só cresceu e nos fins do século XVII já era exportada para Angola. No período de 1798 a 1890, a Bahia exportava, para a África, 46 mil litros da famosa bebida.

Em 1756 a Aguardente de Cana de Açúcar foi um dos gêneros que mais contribuíram com impostos voltados para a reconstrução de Lisboa, abatida por um grande terremoto em 1755.

Como símbolo dos ideais de liberdade, a cachaça percorre as bocas dos inconfidentes e da população que apoia a Conjuração Mineira. A aguardente da terra se transforma no símbolo de resistência à dominação portuguesa.

Com o passar dos tempos melhoram-se as técnicas de produção. A cachaça passa a ser apreciada por todos. Hoje, várias marcas de alta qualidade figuram no comércio nacional e internacional e estão presentes nos melhores restaurantes e adegas residenciais pelo Brasil e pelo mundo. É com muito orgulho que o Divina Gula mantém viva em seus barris toda a essência da história do povo brasileiro.

Cachaça Divininha

A aguardente de cana mineira Divininha é produzida desde 1988, obedecendo às normas da Associação Mineira dos Produtores de Aguardente de Qualidade (Ampaq) diretamente da Fazenda Tabua - Sabinópolis - Minas Gerais.

É a autêntica pinga mineira, considerada a melhor do país. O processo de fabricação é completamente artesanal. Resultado da fermentação natural da cana-de-açúcar e milho, destilada em alambique de cobre e envelhecida em tonéis de jequitibá rosa e carvalho europeu. Por isso, a pinga mineira é reconhecida como a melhor do país. É um orgulho fabricar uma aguardente absolutamente natural, sem agrotóxicos ou aditivos químicos.