Os caminhos da **cachaça**

- Ex-seminarista assume os negócios da família e lança pinga premium
- Salideira fica armazenada durante quatro anos em tonéis de bálsamo, o que lhe confere sabor peculiar

A garrafa da Salideira sai por R$ 15

Feliz é aquele que descobre a verdadeira vocação da vida. O mineiro Lucas Mendes de Oliveira é duplamente recompensado: ele encontrou duas.

Aos 15 anos, ele entrou para o seminário da Ordem Camiliana, fundada pelo italiano São Camillo de Lellis. Havia decidido que iria ser temente a Deus e ajudar o próximo. Ficou lá por onze anos. Até que um dia percebeu que aquilo não o preenchia. "Deixei o que eu fazia lá, mas continuo com a mesma dedicação, só que agora eu cuido dos negócios da minha família. E sou casado", diz Oliveira.

O empresário tem uma fazenda onde produz cachaça, a Tabúa (em que seu pai e sua mãe moram até hoje). A destilaria fica na divisa entre as cidades mineiras de Taiobeiras e Salinas, uma região tradicional de produção da bebida. De lá, ele manda seu produto para Brasil e para o mundo. "O processo de fabricação é bastante artesanal, o meu avô já fazia assim, há muitos anos", diz.

42%
é o teor alcoólico da cachaça Salideira, da Tabúa.

O último lançamento da empresa é a Salideira, que depois de destilada fica armazenada em um tonel de bálsamo por quatro anos. Os primeiros exemplares já estão sendo comercializados a R$ 15 por garrafa. Não é comum que uma cachaça seja armazenada por tanto tempo, mas o mercado está aquecido e pronto para receber novidades. "Adoro tomar cachaça geladinha", diz Oliveira, sempre atento ao que a vida lhe oferece.

Para comprar a cachaça Salideira: (11) 5058-2099 ou www.tabua.com.br

CINTHIA.RODRIGUES
@METROJORNAL.COM.BR

Lucas Mendes de Oliveira bebe a Salideira geladinha