

HIGH

EDIÇÃO 25 | NOVEMBRO
DEZEMBRO 2010 | R\$12,00



Siga-nos no twitter: www.twitter.com/Revista_High

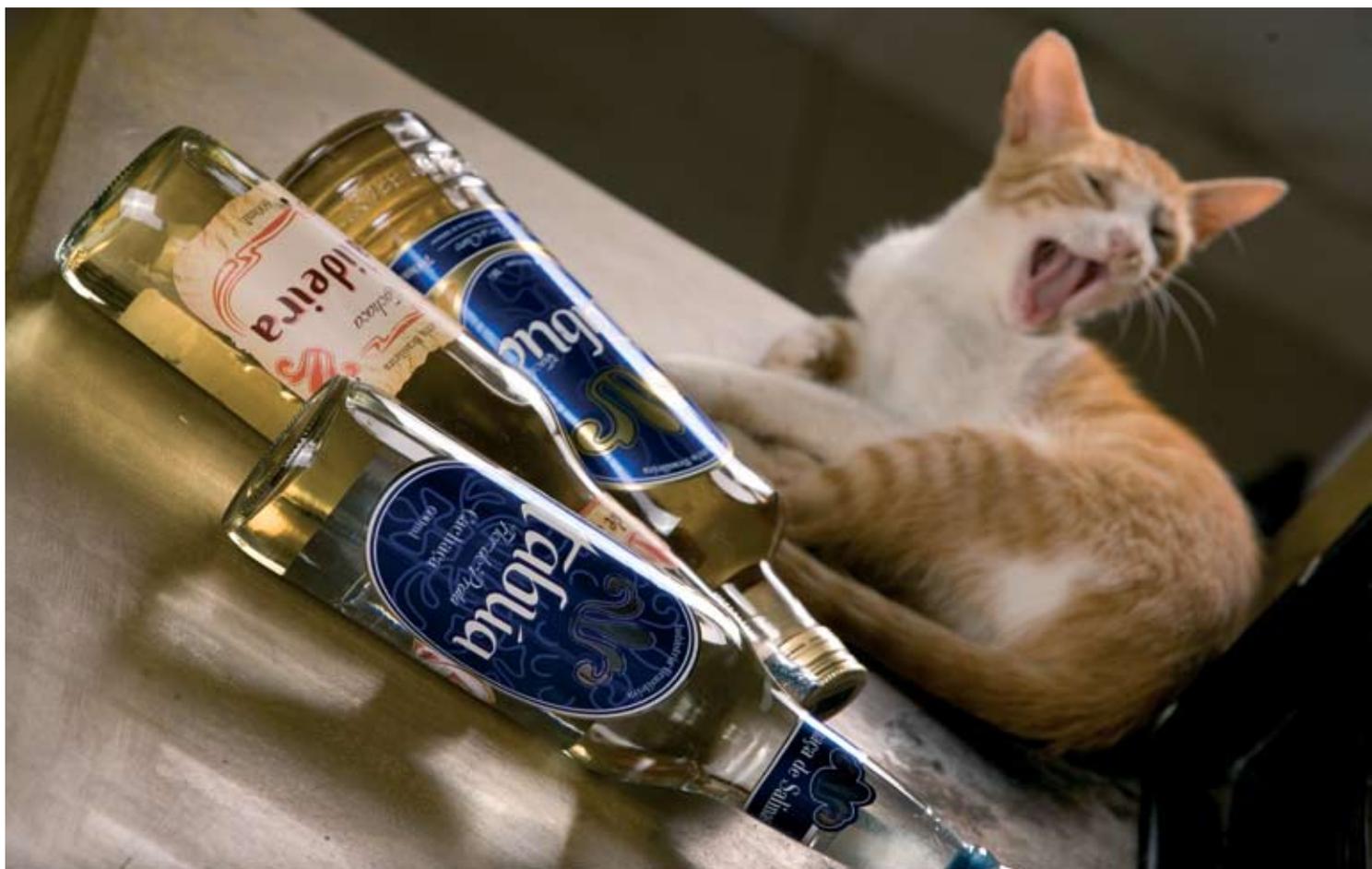
VERÃO SEU DESTINO

ENSAIO EM VÔO PEGAMOS LEVE NA AVIAÇÃO
DIA A DIA DA CACHAÇA VOLTA AO MUNDO DE PILATUS
MERCADO SAIBA COMO COMPRAR UMA AERONAVE
PRODUTO UMA BMW QUE É UM MISSIL

AÁGUADOPADRE

TEXTO E FOTOS: MARCIO JUMPEI





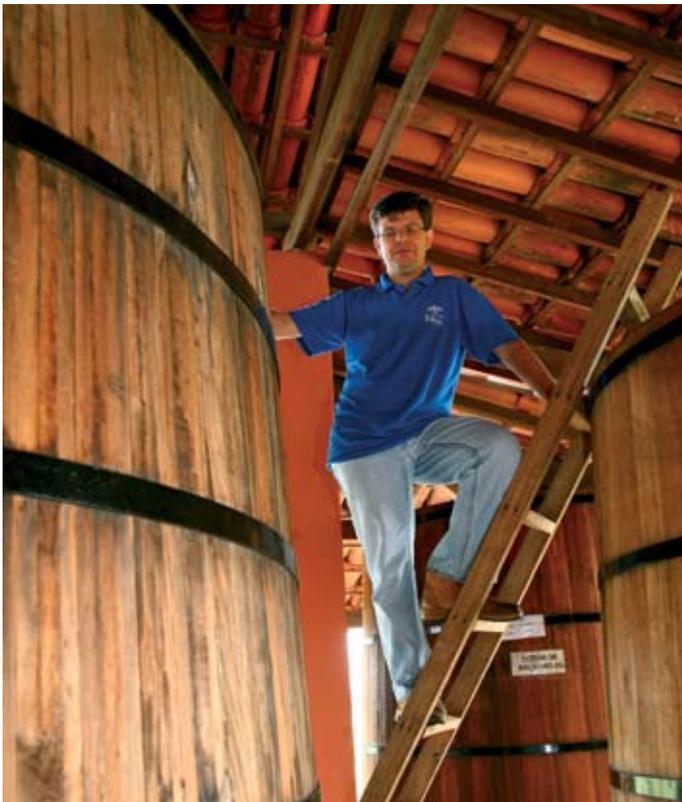
O relógio indica quatro e meia e o galo da madrugada já acha que é hora de todos saltarem da cama. Abrindo a janela ainda nem dá para ver o que é mato e o que é nuvem de tanta escuridão mas dá para saber que a rotina nessa fazenda vai começar cedo. Aos poucos o sol vai chegando, com ele todo o povo que trabalha e mora nas redondezas. Hora do queijo e café preto bem puro porque depois o assunto é só cachaça, no bom sentido. A fazenda do galo fica em Taiobeiras, na borda leste do vale do Jequitinhonha, e faz parte da região que produz as mais famosas aguardentes do Brasil. Salinas que leva toda a fama fica à poucos quilômetros mas neste lugar que pousamos, está um verdadeiro terroir que deixa a cana especialmente boa para fazer 300 mil

litros de uma marvada especial a cada ano. Só que a história começa com um menino que saiu para ver o mundo. Em plena adolescência os limites da fazenda se tornaram pequenos demais para José Lucas Mendes de Oliveira e lá foi ele virar padre, influência do primo que já havia se encantado pela vida no celibato. Em 1989 saiu de Taiobeiras para Monte Santo, passou por Curitiba e São Paulo, sempre em cursos do seminário. O sujeito tinha o dom. Se você deixar ele fala pelos cotovelos, prerrogativa de quem quer viver como oráculo. Vocação inquietante para a liderança ele também tinha e isso começou a gerar conflitos, situação que foi minando a sua relação perante ao clero. Numa conjunção de fatores, uma moça apareceu no seu caminho e aí não teve jeito. O pré-padre virou suco. Começou ali



um namoro de 5 anos, casaram em 2005, mas a idéia que iria mudar de vez o destino do seminarista Lucas aconteceu em 2003, um ano depois da morte do avô. O sogro viu que a fazenda deixada como espólio, com um investimento, poderia garantir a vida do novo casal. Na família dos mineiros todos faziam cachaça com especialização passada por gerações desde 1939, mas tudo de forma bem simples. O investimento do sogro foi dado para co-

SALINAS, TERRA DA MELHOR CACHAÇA, ISSO VOCÊ SABE. MAS POUCOS SABEM DAS HISTÓRIAS POR TRÁS DESSE LUGAR



meçar a fazer cachaça artesanal mas de forma moderna. E todos afundaram as cabeças na cachaça.

A Região produz a da boa porque segundo estudos, o solo tem um Ph propício ao cultivo da cana derivada da espécie Java, que somado ao grande período sem chuvas e da alta insolação, de cerca de seis meses, faz com que a qualidade do doce da cana seja elevado. Quanto mais doce o caldo melhor a cachaça. Em seis meses foi construído o novo alambique, mais as áreas de armazenamento e engarrafamento das cachaças Tábua e Salideira.

Rótulos colados, é hora de colocar o produto no mercado e de pensar que além da própria comercialização da cachaça, todo o trabalho feito em cima delas poderia facilitar o cenário para uma ação mais social. É a alma de padre sendo levado em conta mais uma vez. Num casebre dentro da propriedade, vai funcionar uma escola, o hospital São Camilo, de São Paulo (Lucas estava se formando sob a ordem religiosa camiliana), já doou alguns materiais para assistência à comunidade local. Grande chance para quem via na vida da roça um futuro modesto. Solange, uma das funcionárias da fazenda há pouco tempo puxava enxada no campo, hoje é um

braço direito na organização do dia a dia da fábrica de cachaça. O ex-seminarista Lucas ainda quer construir uma pousada dentro da fazenda para que o turista possa conhecer todo o processo de manufatura do nobre líquido. Pensamento bem adiantado se comparado com a rotina encontrada na vizinhança. O gargalo está na humildade dos produtores. Talhados por várias gerações na miséria do agreste e o abandono político, a comunidade talvez tenha pouca dimensão do ouro líquido que tem em mãos. O potencial de exploração comercial de Salinas e redondeza está muito à frente do que existe por lá. E isso reflete na mesa do bar nos grandes centros. Todo mundo sabe que o produto vindo daqueles lados é de excelente qualidade, mas ao contrário de Bento Gonçalves, centro vinicultor no Rio Grande do Sul e que explora muito bem essa condição, pouca gente sabe realmente onde fica Sali-

nas ou se é possível ir até lá conhecer e fazer turismo. Neste caso, a estrutura é precária. Salinas por exemplo não tem atrativo nenhum em termos de arquitetura, suas ruas, o mercado municipal não são lugares que, no mínimo, poderiam ser considerados como exóticos para valer uma visita. Nem no texto e nem nas fotos desta matéria você vai ver prato algum de alta gastronomia ou quartos charmosos com roupa de cama em algodão egípcio. Nada de ecoturismo. Há o Museu da Cachaça sendo construído na entrada da cidade de 39 mil habitantes e o Festival Mundial de Cachaça que acontece no meio do ano, mas isso é pouco. Taiobeiras é um pouco melhor apesar de menor, mesmo assim, não há nada o que visitar na cidade. O pitoresco está em ver a enorme quantidade de gente andando de bicicletas. É magrela para todos os lados. Mas por favor, vamos deixar esse assunto com um tempero sentimental, porque claro, há a cachaça, to-



MAPA DE ROTAS



COM CHEGAR: A HiGH foi de TRIP. Pegamos um ATR 42 de Campinas até Montes Claros (com escala em Belo Horizonte), maior centro comercial nas redondezas e que fica a 220km de Salinas. De lá seguimos de carro. Poderíamos ter saído via Cumbica também fazendo conexão na capital mineira. Para quem vem da parte norte do país, uma outra opção seria desembarcar em Vitória da Conquista na Bahia. A distância é quase a mesma. Mas a surpresa maior foi constatar que na TRIP, o serviço de bordo ainda oferece refeição de comer com garfo e faca. Nada de barrinhas de cereais. Conforto que somado ao fato do avião ser asa alta, e portanto garante visibilidade sem igual em todas as janelas, deixa o voo, sem dúvidas, muito mais agradável. E dica para voar de ATR, os melhores lugares ficam na parte posterior aos motores onde o nível de ruído é bem menor, todavia se o voo acontecer no ATR42-500 equipado com conjunto de hélices de seis pás, mesmo sentando ao lado, você vai conversar com o companheiro de viagem em tom normal de voz.

Todas as informações sobre tabela de horários e tarifas estão no site www.voetrip.com.br, pelos telefones 0300 789 8747 – 3003 8747 (central de reservas) ou pelo SAC no 0800 722 8747.

DICA DO PILOTO: O aeroporto de Salinas (SNSM 16°12'28"S/042°19'16"W) fica bem próximo do centro da cidade, tem pista de 1.480m com asfalto em bom estado e pátio que pode até comportar aeronaves do porte do ATR 72. Há um pequeno terminal e existe um projeto de instalar balizamento noturno. O bom é que as rampas de aproximação são livres de qualquer obstáculo. Não há abastecimento, esse só em Vitória da Conquista ou Montes Claros. A ligação desta matéria com o Inpaer Explorer veio de dois conceitos. O destino é perfeito para quem tem uma aeronave dessas, ao mesmo tempo, o modelo pode ser uma mão na roda para os produtores de cachaça por ser uma aeronave de baixo custo operacional e aquisição servindo para levá-los aos grandes centros mais facilmente e assim ampliar seus horizontes de negócios.



ONDE FICAR:

Difícil dizer, em Salinas há o Hotel Renascer Palace que fica bem na entrada da cidade, quase em frente ao futuro Museu da cachaça. É a melhor opção na cidade.

ENDEREÇOS:

Cachaça Tabúa
Escritório em Salto (SP)
Rua Bruxelas, 239 – Salto
Tel.: (11) 4021 4822
vendas@tabua.com.br

Apacs
Av. João Pena Sobrinho – Salinas
Tel.: (38) 3841 3431
www.apacs.com.br

Cachaça Beija Flor
Rua Virgílio Grão Mogol, 133 – Salinas
Tel.: (38) 3841 1576 e 3841 1347
www.cachacabeijafior.com.br

Hotel Renascer Palace
Av. José Carlos de Pinho, 81 – Salinas
Tel.: (38) 3841 4160
www.hotelrenascerpalace.com.br

das sempre feitas com esmero e muita paixão. Jânio César Silva cresceu sempre ligado a cachaça, uma dose da sua Beija Flor ou da Indaiazinha em São Paulo pode custar caros R\$ 10,00, mas em Salinas chega a ser surpreendente como é modesta a loja oficial. Poderia ter um bar agregado com cara de bacana para ficar degustando o que ele tem de bom a oferecer. Ao lado, há a fábrica de barris e dornas do próprio César. Uma visita e pimba, dá a vontade de levar uma mini dorna para casa para curtir uma cachaça personalizada. E por favor, mais uma fatia de queijo. Idéias simples que poderiam ser repetidas em cada esquina mas,



por pura falta de costume, nem passam pela cabeça dos produtores. E nem tente visitar a famosa Anísio Santiago, se for em época de entre safra, tudo estará parado. Organização até existe, há a APACS – Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas que congrega 22 dos 30 produtores registrados na Região (para um total de cerca de 500 alambiques que devem existir nas redondezas), mas chamem o padre, pois eles precisam de mais liderança Brasil a fora e quem sabe no exterior também. O curioso é

que estrutura para fazer melhor eles tem, há uma belo aeroporto com pista de 1.500m asfaltada e a rodovia que passa ao largo da cidade é canal obrigatório para quem sai do centro oeste do Brasil para o litoral baiano. O fluxo de turistas, se existisse uma infraestrutura mais adequada, poderia ir além do que existe na época de férias, quando o pessoal de fora chega para comprar uma ou outra garrafa e seguir em frente com destino ao litoral baiano. E isso não é conversa de botequim. ■