



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
CACHAÇARIA JOÃO MENDES

Profa. Tamires Galvão Tavares Pereira
Profa. Andressa Aparecida Santana Furtini
Profa. Ana Rosa de Sousa

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento
Técnico da Biblioteca Central do UNILAVRAS

Pereira, Tamires Galvão Tavares
Relatório de visita técnica [livro eletrônico] :
Cachaçaria João Mendes / Tamires Galvão Tavares
Pereira, Andressa Aparecida Santana Furtini, Ana Rosa
de Sousa. -- Lavras : Fundação Educacional de Lavras,
2025.

PDF

Bibliografia.

ISBN 978-85-67895-46-8

1. Cachaça - Brasil - Indústria e comércio
 2. Cachaçaria João Mendes I. Furtini, Andressa
Aparecida Santana. II. Sousa, Ana Rosa de.
- III. Título.**

25-266734

CDD-663.5

Índices para catálogo sistemático:

1. Cachaça : Produção : Tecnologia de bebidas 663.5

Abril de 2025

Sumário

RESUMO.....	3
INTRODUÇÃO	4
DESENVOLVIMENTO	5
CONSIDERAÇÕES FINAIS	10
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	11

RESUMO

A produção de aguardente no Brasil tem grande relevância histórica, econômica e cultural, sendo o país o maior produtor e consumidor mundial de cachaça, com milhares de marcas registradas e uma crescente presença no mercado internacional. A Cachaça João Mendes exemplifica tradição e empreendedorismo no setor, consolidando-se ao longo de 35 anos como um negócio familiar de sucesso. Durante visita técnica, os estudantes conheceram seu processo produtivo, que inclui colheita manual da cana, fermentação controlada, destilação em alambiques de cobre e envelhecimento em barris de madeira. Com cinco linhas de produtos, a empresa alia inovação e qualidade, mantendo viva sua identidade e compromisso com o agronegócio brasileiro.

INTRODUÇÃO

A produção de aguardente no Brasil tem grande relevância histórica, econômica e cultural. O país é o maior produtor e consumidor mundial de cachaça, bebida tipicamente brasileira derivada da destilação do caldo de cana-de-açúcar fermentado. Estima-se que existam mais de 1.200 estabelecimentos registrados, mais de 40% localizado no estado de Minas Gerais, com quase 6000 marcas espalhadas pelo território nacional, variando entre pequenas produções artesanais e grandes indústrias. O Brasil possui uma cachaçaria registrada para cada 166.870 habitantes (Anuário da Cachaça 2024).

A cachaça representa um dos principais destilados do Brasil e é amplamente consumida tanto pura quanto na composição de coquetéis, como a caipirinha. Sua produção segue normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), garantindo padrões de qualidade e identidade para o produto (PORTARIA MAPA Nº 539, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2022). Além do mercado interno, a exportação de cachaça tem crescido, alcançando diversos países e ampliando o reconhecimento internacional da bebida, gerando renda superior a 20 milhões de dólares no ano de 2022 (ExpoCachaça).

No contexto da visita técnica, compreender o processo produtivo da cachaça permite explorar desde o cultivo da cana-de-açúcar até a destilação, armazenagem e comercialização, destacando a importância da qualidade da matéria-prima, das boas práticas de produção e da valorização dos produtos artesanais e industriais, além da compreensão da estruturação de um negócio familiar e a consolidação de uma marca no mercado.

DESENVOLVIMENTO

A Cachaça João Mendes é exemplo de tradição e empreendedorismo no setor. Há 35 anos, em um sítio às margens da rodovia Fernão Dias, João Mendes iniciou sua jornada como produtor de cachaça. Com dedicação e muito esforço, ele envolveu sua família no negócio e superou desafios como o aprendizado da produção, o cultivo da matéria-prima e a conquista de espaço no mercado.

Atualmente, a empresa é administrada por seus herdeiros, que mantêm vivo o legado de qualidade e compromisso deixado por João Mendes. Reconhecida nacionalmente, a Cachaça João Mendes exemplifica como tradição e inovação podem caminhar juntas (Página Institucional da Empresa).

A fazenda possui aproximadamente 90 hectares destinados ao plantio de cana-de-açúcar, sendo 70 hectares utilizados regularmente em todas as safras e 20 reservados para atender ao crescimento da demanda e ao aumento da produtividade.

No dia 15 de março de 2025, os estudantes do curso de Gestão do Agronegócio participaram de uma imersão de quatro horas na empresa, tendo a oportunidade de conhecer todo o processo produtivo da cachaça, descrito a seguir.

Na ocasião, a produção de cana-de-açúcar encontrava-se na entressafra. A colheita é realizada manualmente para selecionar os colmos mais maduros, com grau Brix entre 20 e 22. Após a colheita, os caules da cana são recebidos na área industrial (Figura 1), sendo lavados e passam por um processo de maceração para a extração do caldo açucarado, que servirá como matéria-prima para a fermentação.

Entre estas etapas, são realizadas filtrações, decantações e centrifugações para remover pedaços de casca e outras impurezas indesejadas. A fermentação ocorre em tanques específicos, com controle rigoroso de temperatura, em um ambiente isolado para evitar contaminações por microrganismos indesejados, e caldo padronizado para 16º Brix a partir da diluição com água potável.

Em seguida, a cachaça passa pelo processo de destilação em alambiques de cobre (Figura 2). Depois, o destilado segue para o envelhecimento em barris de diferentes tipos de madeira, que podem ou não influenciar suas propriedades sensoriais (Figura 3). Por fim, a cachaça é envasada e comercializada através de logística própria e centros de distribuição.

A Cachaçaria João Mendes apresenta 5 linhas de produtos, sendo eles: Premiados, Cachaça Amburana e Cachaça Carvalho, denominadas de acordo com a madeira constituinte do barril de envelhecimento, Cachaça Prata, envelhecida em tanques de aço inox, e licores; além da linha Presentes, comercializada em embalagens especiais e acompanhada de outros objetos correlatos, como kit caipirinha.



Figura 1. Recepção da cana-de-açúcar na área industrial



Figura 2. Destiladores de cobre



Figura 3. Barris para envelhecimento das cachaças



Figura 4. Estudantes e professoras do curso Gestão do Agronegócio do Unilavras

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A visita técnica à Cachaçaria João Mendes permitiu aos estudantes a compreensão sobre o processo produtivo da cachaça, desde o cultivo da cana-de-açúcar até a comercialização do produto final. Observou-se a importância da qualidade da matéria-prima, das boas práticas de produção e do controle rigoroso em cada etapa para garantir um destilado de excelência. Além disso, a trajetória da empresa evidenciou como a tradição e a inovação podem coexistir, impulsionando o crescimento sustentável no setor. A experiência foi enriquecedora ao proporcionar uma visão prática do agronegócio e da gestão de um empreendimento familiar de sucesso, destacando a relevância do aprendizado técnico e da valorização dos produtos nacionais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Portaria mapa nº 539, de 26 de dezembro de 2022. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mapa-n-539-de-26-de-dezembro-de-2022-453828778>. Acesso em 26 de março de 2025

ExpoCachaça. Números da cachaça. Disponível em <https://www.expocachaca.com.br/numeros-da-cachaca/> Acesso em 26 de março de 2025

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Anuário da Cachaça 2024. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/anuarios-de-produtos-de-origem-vegetal-pasta/anuario-da-cachaca-2024-ano-referencia-2023.pdf> Acesso em 26 de março de 2025

Página Institucional Cachaça João Mendes. Disponível em <https://cachacajm.com.br/cachacajm/>. Acesso em 26 de março de 2025