



Cachaças Araguaieenses:

Projeto Experimental de Jornalismo em livro-reportagem¹

Nicoli Bressan²

Prof^a Me. Giovana Betine³

Prof^o Me. Lawrenberg Advincula da Silva⁴

Universidade do Estado de Mato Grosso, Alto Araguaia, MT.

RESUMO:

Este projeto experimental, cujo formato é um livro-reportagem, vem retratar a cultura de comércio e consumo da cachaça nas cidades de Santa Rita do Araguaia – GO e Alto Araguaia – MT, construída de outras culturas advindas dos imigrantes de várias regiões do país, ou até dos próprios Estados de Goiás e Mato Grosso. Apesar das duas cidades ficarem em Estados diferentes, cresceram juntas e seus habitantes formaram uma comunidade única. O costume de tomar a bebida alcoólica veio como tradição das primeiras gerações que construíram os municípios, e permanece até hoje.

Palavras-chave: Livro-reportagem; Cachaça; Mato Grosso; Goiás; Artesanal.

¹ Trabalho submetido ao XX Prêmio Expocom 2013, na Categoria Jornalismo, modalidade Livro-reportagem.

² Aluno líder do grupo e estudante do 8º. Semestre do Curso Comunicação Social Habilitação em Jornalismo, email: nicoli.jornalismo@gmail.com

³ Orientador do trabalho. Professor do Curso Comunicação Social Habilitação em Jornalismo, email: gicabetine@gmail.com

⁴ Co-autor do trabalho. Professor do Curso Comunicação Social Habilitação em Jornalismo, email: lawrenberg@gmail.com

INTRODUÇÃO

Este Trabalho de Conclusão de Curso é um estudo horizontal e aprofundado sobre a cachaça artesanal nas regiões de Santa Rita do Araguaia – GO e Alto Araguaia – MT em forma de um livro-reportagem. A pesquisa visa destacar, por meio de três capítulos, todos os aspectos do objeto de estudo, neste caso, a cachaça. De modo que a bebida é um produto consumido pelos cidadãos araguienses e está inserida culturalmente na vida da população, abordaremos os aspectos de fabricação, comercialização e consumo da cachaça.

É válido ressaltar que o termo cachaça artesanal provém de qualquer bebida alcoólica que seja produzida artesanalmente, ou seja, fora das grandes indústrias. A cachaça artesanal também não está totalmente ligada apenas às bebidas destiladas, este livro também tratará de bebidas fermentadas como o vinho e a cerveja artesanais.

Em Alto Araguaia e Santa Rita do Araguaia, a cachaça foi ganhando espaço, primeiramente, como forma de ganhar dinheiro, no caso dos produtores e comerciantes, prática muitas vezes passada de geração a geração nas famílias de produtores da região. É comum que ela também seja utilizada na gastronomia regional, para abrir o apetite e pelo prazer da degustação, prática que também é passada de geração a geração.

A cultura é tão forte nessas regiões que, durante a semana, a cachaça é consumida em casa ou em botecos (bares que vendem cachaça de vários tipos) e aos fins-de-semana em festas.

Durante essas festas, homens e mulheres, de todas as idades, fazem consumo de bebidas. Essas festas são as tradicionais da região, como a Festa de Maio, que ocorre na primeira semana do mês em Santa Rita do Araguaia – GO ou no Festival Náutico, que acontece todo mês de setembro em Alto Araguaia – MT. Ou as tradicionais comemorações brasileiras como, por exemplo, a Festa de São João que ocorre em Junho e Julho (Festa Junina/Julina).

Pode-se notar nessas ocasiões um grande número de menores de idade fazendo consumo de cachaça durante toda a noite. O problema há muito identificado, vem sendo tratado pelas muitas administrações que passam pelo Conselho Tutelar da região. Por

ser uma região de fronteira entre Estados, esse tipo de problema fica mais difícil de ser solucionado pelo fato de não passarem de uma jurisdição a outra.

Esse tipo de problema, o consumo de bebidas alcoólicas por menores de idade, tem uma proporção regional, porém a característica que predomina na região do Araguaia é a de que os jovens têm o costume de beber a cachaça artesanal assim como seus pais. Completando assim a cultura da cachaça artesanal passada de geração a geração.

A partir do destaque desses aspectos do objeto de estudo, aprofundaremos cada um deles exemplificando com histórias de personalidades regionais que têm a cachaça inserida em seu cotidiano, seja como produtor, vendedor ou consumidor.

Visto que a delimitação desse tema será feita a partir do histórico da cachaça brasileira artesanal nessas regiões e como a mesma passou a fazer parte da cultura araguaense, principalmente nas últimas décadas, traçaremos um perfil dos vários tipos de consumidores da região, os produtores e seus comerciantes.

A cultura da cachaça artesanal forma um ciclo a ser seguido detalhadamente em nosso livro. Primeiramente, um breve prólogo histórico de como a cachaça passou a ser um símbolo tão forte da cultura brasileira. A seguir, como os produtores da região do Araguaia escolheram este produto, se apenas para prosseguir com a cultura da família, ou se uma opção de como ganhar dinheiro, visto que a bebida vende muito nas cidades da região.

Os comerciantes também ganharão enfoque no livro, entrevistaremos alguns deles que, em seu estabelecimento, escolheram vender a cachaça artesanal além de bebidas como a cerveja comum, as de marcas famosas.

E por fim, os consumidores, sejam eles degustadores ou apenas apreciadores das bebidas, quais são seus motivos para escolherem essa bebida, os dias que preferem bebê-la, e como começaram com o hábito.

Como referência teórica destacam-se livros sobre Jornalismo Literário, bibliografias que contam sobre a história da cachaça artesanal no Brasil, para servir de embasamento no que realmente consiste um livro-reportagem.

OBJETIVOS:

O objetivo geral dessa pesquisa é traçar o panorama histórico e cultural da cachaça artesanal em Alto Araguaia e Santa Rita do Araguaia, mostrando a origem dessa cultura, como ela se fortaleceu nas cidades e o hábito de apreciação da cachaça entre os nativos da região.

Como objetivos específicos, destacam-se: traçar um perfil social do apreciador e do produtor da cachaça artesanal na região. São produtores que há anos vendem seu produto nas regiões araguienses, possuem uma marca conhecida e uma clientela seleta e constante. Também será traçado um perfil de alguns comerciantes desse produto, destacando média de lucro, as vantagens e desvantagens de se comercializar a cachaça nessa região. E por fim, os apreciadores da cachaça artesanal, um público variado, entre pais de família, jovens, velhos etc. Traçando um perfil social, saberemos as razões para que esses consumam a cachaça, quais dias e quantas vezes por semana.

Abordar a economia da cachaça como produto comercializável, levantando algumas questões para tratarmos da relevância econômica deste produto na região como, por exemplo, abordar qual o lucro mensal e anual de um produtor de cachaça em Alto Araguaia e Santa Rita do Araguaia, qual o lucro do comerciante, se há incentivo por parte dos governos municipais e estaduais (visto que os dois municípios encontram-se em estados diferentes) para a produção, entre outros.

JUSTIFICATIVA:

A cachaça brasileira é um símbolo nacional da cultura em nosso país. Seu consumo é feito desde a degustação até tornar-se um vício diário. É vista como artesanato em várias regiões do país e, logo, como produto de exportação. Esta pesquisa se concentra especialmente no consumo de cachaça na região do Vale do Araguaia, onde há concentração do comércio e consumo de cachaça.

A região sul-matogrossense do Vale do Araguaia é rica em cultura assim como o restante do Estado. A cultura da cachaça artesanal foi escolhida para propor que a região seja propagada, assim como toda a cultura no Centro Oeste do Brasil merece ser tratada.

O formato livro-reportagem foi escolhido para dar ao tema proposto uma abrangência maior, com mais qualidade de informação e, principalmente, uma linguagem literária que prenda o leitor, por meio de histórias de vida, situações dramáticas e engraçadas, por meio da linguagem atraente que um livro propicia. Uma grande reportagem, uma revista sobre o assunto ou até mesmo uma série de reportagens também serviriam para detalhar o tema, no entanto apenas o livro-reportagem colocará as particularidades do tema em questão em cheque nos seus três capítulos que se complementam para unificar a história.

MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS:

O desenvolvimento do trabalho se deu, primeiramente, pela leitura do material teórico separado para desenvolvimento do produto em bibliografia geral e bibliografia específica. Para a bibliografia geral separamos autores que falam sobre o produto em si, o livro-reportagem, e a metodologia para o alcance do produto, o jornalismo literário. Após entendido o produto e todas as suas especificidades, partimos para a bibliografia específica, quando encontramos autores que escreveram apenas sobre objeto de estudo, a cachaça. É importante lembrar que o termo ‘cachaça artesanal’ empregado aqui não se refere apenas à aguardente de cana de açúcar destilada, mas ao termo coloquial ‘cachaça’ se refere a qualquer bebida alcoólica que tenha sido fabricada artesanalmente. Por esse motivo tivemos escolhidas no livro três tipos de bebidas feitas artesanalmente, a cachaça, o vinho e a cerveja.

Após a leitura do material teórico, elaborei um plano de ação que visava todo o desenvolvimento do trabalho em etapas. A primeira etapa, que já estava concluída foi a de leitura do material teórico, depois disso a elaboração da introdução e do primeiro capítulo do relatório final. Para isso levei o prazo de dois meses. Concluída essa parte, fomos em busca de pesquisas de dados e artigos que falassem sobre o objeto de estudo,

a cachaça. Para dar início ao trabalho foi necessária a utilização de todas as ferramentas jornalísticas; a apuração, pesquisa, entrevistas e checagens. O trabalho de apuração demandou tempo de leitura de artigos e até mesmo reportagens. Junto à leitura era feita uma coleta de dados que depois tornaram-se questões a serem feitas aos entrevistados.

As entrevistas exigiram a maior parte do tempo de todo o trabalho. Ao todo foram oito entrevistados, porém para cada um deles o tempo de entrevista foi diferente, uma média de um a dois dias de entrevistas. Terminada cada entrevista era feita a transcrição do seu respectivo áudio, trabalho cansativo que foi feito em revezamento. Para cada dia de entrevista, um dia de transcrição. Junto com a transcrição foi necessário gastar tempo com pesquisa, pois, apesar de toda a apuração antes das entrevistas alguns termos técnicos que foram despercebidos na hora ficaram sem entendimento, alguns foram encontrados com pesquisas e as dúvidas, sanadas. Em relação a outros foi necessário retornar ao entrevistado para que explicasse os termos que não tiveram compreensão. Como no caso do entrevistado Sr. Valdir, que produz vinho artesanal, alguns nomes de ingredientes utilizados durante a fabricação do vinho passaram despercebidos na hora da entrevista ou o áudio ficou ruim, por isso foi necessário entrar em contato com o entrevistado e sanar a dúvida.

Depois de transcritos os áudios das entrevistas, os pontos que foram anotados no caderno foram passados para o mesmo arquivo, características que não puderam ser captadas no áudio, como roupas, cores e cheiros. Segundo o embasamento teórico que tive com a bibliografia geral, estes detalhes são necessários para fazer o leitor ‘enxergar’ a cena que se passava diante dos meus olhos naquele momento. Organizados os textos em blocos que fizessem sentido cronológico, podia-se passar para as próximas entrevistas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O livro-reportagem está dividido em quatro partes, sendo o prólogo e três capítulos. O prólogo se refere a uma apresentação sobre o tema e como ele será apresentado durante o livro. Já no primeiro capítulo começam as histórias dos produtores das cachaças

artesanais, fora entrevistados senhor Jonas Ferreira (Barroso), senhor Valdir Sperafico e seu filho Higor Sperafico, também produtor segundo a tradição da família. O segundo capítulo foi destinado aos vendedores donos de bar da região que vendem cachaça, senhor Pereira, senhor Nego e senhor Reinaldo. E por fim o terceiro capítulo contém entrevistas de consumidores, alguns deles o jovem Renato e o senhor Adolfo. Cada capítulo do livro será dividido em três partes, serão três entrevistados para cada capítulo.

No primeiro capítulo foram contadas as histórias de vida e o trabalho de cada um dos personagens, todos com seus respectivos trabalhos na cidade de Santa Rita do Araguaia (GO). No total, foram três entrevistados que contaram sobre três tipos de cachaça: a cerveja artesanal, o vinho e a cachaça de cana de açúcar. Eles falaram sobre seus produtos, como são produzidas as bebidas e fatores que os incentivam a continuar produzindo, sejam esses fatores econômicos, pessoais etc. Além dos produtos, os entrevistados também contaram suas histórias de vida, família e o cotidiano de cada um, o que permitiu que os capítulos fossem ‘humanizados’.

São as histórias humanas que caracterizam mais profundamente o jornalismo literário ou *new journalism*, este que difere do jornalismo convencional por tratar os temas, ou pautas, com maior profundidade e riqueza de detalhes. Enquanto o jornalismo convencional importa-se em noticiar apenas os fatos, dando importância às pessoas envolvidas na história com destaque apenas sobre sua opinião acerca deste fato. O jornalismo literário tratará das causas, motivos e conseqüências deste fato, abordará cada história e cada personagem em suas mais profundas características. Tratará dos personagens como sujeitos, com identidade, histórias e vida, não apenas uma determinada opinião.

No segundo capítulo trataremos histórias de vida de comerciantes. Donos de bares que comercializam os produtos, desde a cachaça até a cerveja. São comerciantes que abrem sozinhos seus estabelecimentos ou em família. Mas todos têm ótimas histórias para contribuir com o trabalho.

Já no terceiro e último capítulo finalizamos com as entrevistas dos personagens que fazem uso habitual de pinga ou qualquer outra bebida alcoólica em seu dia-a-dia. Não foi dada muita atenção à diferença entre o uso da cachaça e o vício, pois o objetivo

do livro é retratar a cachaça enquanto cultura na região. O uso exagerado ou não da mesma foi deixado para que o leitor o interpretasse. Visto que as histórias contadas contêm detalhes e são verídicas, é possível que o leitor tire sua própria conclusão.

Existe um hábito entre os moradores da cidade em consumir a cachaça em seu dia-a-dia, algumas vezes este consumo se torna um vício. É normal na cidade, apesar de esforços da administração pública, jovens menores de idade fazerem o consumo até mesmo dentro de casa, com os pais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

O livro “Cachaças Araguaieenses” foi desenvolvido com a ideia de trazer à tona uma tradição cultural formada por uma sociedade contemporânea que foi criada por meio da junção de várias culturas que vieram junto com os imigrantes para construir as cidades.

Os dois municípios continuam em ascensão, porém as tradições passam de geração para geração. Apesar das dificuldades com algumas fontes, foi possível identificar várias outras características próprias do povo araguaieense.

Muitas das teorias e técnicas aplicadas neste Trabalho de Conclusão de Curso foram aprendidas durante o curso de Jornalismo, porém o grande auxílio foram as experiências adquiridas com as técnicas de reportagem e entrevistas em campo. O próprio modo de tratar a fonte e saber o que ela tem a lhe oferecer. Não são todas as fontes que se sentem seguras para falar com tantos detalhes sobre a própria vida, porém com o passar das entrevistas essa dificuldade ficou no passado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CAPOTE, Truman. **A Sangue Frio**. São Paulo – SP: Companhia das Letras, 2003.

Enciclopédia Barsa. Rio de Janeiro - RJ. Editora Nova, 1996.



HERSEY, John. **Hiroshima**. Cia das Letras. São Paulo – SP, 2002.

KOVACH, Bill. ROSENSTIEL, Tom; Tradução de Wladir Dupont. **Os elementos do Jornalismo**. 2ª Ed. Geração Editorial. São Paulo – SP, 2004.

LIMA, Edvaldo Pereira. **O que é livro-reportagem**. Editora Brasiliense. São Paulo - SP, 2006.

LIMA, Edvaldo Pereira. **Páginas Ampliadas**. Editora Manole. Barueri – SP, 1993.

PENA, Felipe. **Jornalismo Literário**. Editora Contexto. São Paulo – SP, 2003.

ROSSI, Clóvis. **O que é Jornalismo**. Coleção Primeiros Passos, Editora Brasiliense. São Paulo – SP, 1980.

WEIMANN, Erwin. **Cachaça, a bebida brasileira**. Editora Terceiro Nome. São Paulo - SP, 2006.

Sites:

<http://www.cpt.com.br/artigos/cachaca-artesanal-preferencia-consumidores>. Acesso em 13/09 às 22:18hs.

<http://www.mundodacachaca.com/news/cacha%C3%A7as%20envelhecidas/>. Acesso em 15/09 às 14 horas

<http://www.laerciobeckhauser.com/visualizar.php?id=2125373>. Acesso em 15/09 às 14:30 horas



<http://www.mundodacachaca.com/news/envelhecimento%20de%20cacha%C3%A7as/>.

Acesso em 15/09 às 14 horas.

<http://artigosdecinema.blogspot.com.br/2011/06/estrada-real-da-cachaca.html>. Acesso

em 15/09 às 14 horas.

[http://www.mundodacachaca.com/news/proibi%C3%A7%C3%A3o%20da%20cacha%](http://www.mundodacachaca.com/news/proibi%C3%A7%C3%A3o%20da%20cacha%C3%A7a/)

[C3%A7a/](http://www.mundodacachaca.com/news/proibi%C3%A7%C3%A3o%20da%20cacha%C3%A7a/). Acesso em 15/09 às 14 horas.