ROTAS DA CACHAÇA DE SÃO PAULO

DEZEMBRO 2025

São Paulo: o berço da cachaça

De 1532 até hoje, conheça a evolução na produção da bebida típica do Brasil

Os encantos da caninha

Dicas para apreciar todos os aromas e qualidades das cachaças paulistas



Rotas da Cachaça de São Paulo

INVESTSP

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Rotas da Cachaça de São Paulo



Expediente

Rotas da Cachaça de São Paulo
Ana Clemente, Albert Simoncini, Christine Fuchs Grecco,
Karina Samantha da Cunha, Renan H. Silva de Araújo,
Vanessa Fugimoto, Karoline Piccolo Regis e Vivianne Araújo Tenório

Revista Rotas da Cachaça de São Paulo
Textos: Camila Baptista do Amaral, Elisangela M.J. Torres
José Carlos Cardoso Jr, Raquel Nakazato Pinotti,Alexandre Paloschi e Fernanda Chiavone
Projeto gráfico, imagens e diagramação: Francisco Tiago da Rosa
Mapas das rotas: Winicius de Souza Martins

Contato:
(011) 3100-0300 | www.investsp.org.br
Av. Escola Politécnica, 82 - Jaguaré - São Paulo - SP - 05350-000

APRESENTAÇÃO

Sim nós temos cachaça! O primeiro destilado das Américas é a cachaça, um produto tipicamente brasileiro e com DNA paulista. Para valorizar sua produção, estimular sua economia e promover a cachaça tanto no mercado interno quanto no externo foram criadas as Rotas da Cachaça de São Paulo. A ação busca consolidar a cadeia produtiva desse destilado, cuja longa trajetória e importância social vêm ganhando projeção dentro e fora do país, seja pelo salto em qualidade, seja pelo acúmulo de premiações e reconhecimento.

Com uma cadeia produtiva diversa, composta por pequenos, médios e grandes produtores, a produção paulista de cachaça está presente em todas as regiões do estado. Com quase 500 anos de tradição, São Paulo se consolidou como referência não só na quantidade e diversidade de cachaças, mas também na busca pela excelência, aliando saberes históricos e avanços tecnológicos.

A formalização do setor é uma das colunas centrais para a sua sustentabilidade. O reconhecimento da cachaça como indicação geográfica, a exigência de registro e o fortalecimento de mecanismos de certificação, como selos de qualidade, contribuem para assegurar a autenticidade e segurança ao consumidor. O registro junto aos órgãos competentes, como entidades federais e estaduais, garante que o produtor acesse novos mercados, inclusive o internacional.

As Rotas da Cachaça de São Paulo são uma ação multisetorial do governo de São Paulo. Reunindo as Secretarias de Agricultura e Abastecimento, Desenvolvimento Econômico, Turismo e Viagens, Cultura, Economia e Indústrias Criativas, Casa Civil e InvestSP. Sua criação expressa a diversidade paulista, destacando os locais de sua produção e experiências de visitação em alambiques e regiões produtoras. As rotas buscam valorizar não apenas rótulos e estilos, mas também a rica cultura que envolve a bebida, promovendo o turismo, a gastronomia local e o resgate da memória e da identidade do povo paulista e brasileiro.

A cada etapa, da cana à garrafa, a cachaça carrega consigo a história de pessoas, famílias e territórios. Do alambique tradicional ao moderno centro de inovação, o destilado paulista é símbolo de resiliência, criatividade e excelência, servindo de convite para que apreciadores, turistas e pesquisadores descubram e celebrem um dos maiores patrimônios da cultura agroindustrial do Brasil.

Aventure-se pela história secular da cachaça paulista!

Tarcísio de Freitas
Governador do Estado de São Paulo

Arthur Lima
Secretário-Chefe da Casa Civil

Jorge Lima
Secretário de Desenvolvimento Econômico

Guilherme Piai
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Roberto de Lucena
Secretário de Turismo e Viagens

Marilia Marton
Secretária da Cultura, Economia e Indústria Criativas

Rui Gomes
Presidente da InvestSP

Thiago Camargo
Vice-presidente executivo da InvestSP



ÍNDICE

6 Cachaça:
a bebida que traduz a identidade da alma brasileira

8 Da cana-de-açucar à cachaça:
herança e brasilidade

12 Tradição e ciência:
os bastidores da "modernização" da cachaça

14 São Paulo:
o coração da produção de cachaça de alta qualidade

16 CACHAÇA.SP:
Concurso Estadual de Qualidade de Cachaça Paulista

18 Cadeia produtiva da cachaça:
elos e especificações

22 Câmara Setorial
da Cachaça do Estado de São Paulo

25 Degustação da cachaça:
uma jornada sensorial

26 Caipirinha:
o drink que nasceu em SP e conquistou o mundo

29 Simbolo
da criatividade e trabalho do povo paulista



30 Rotas da Cachaça de São Paulo

33 Centro Paulista

39 Circuito das Águas e Nascentes

45 Bandeirantes

51 Itaqueri, Cuesta e Tietê

57 Alta Paulista

61 Serras

65 Mogiana

71 Noroeste Paulista

75 Destinos e Experiências

79 Destinos de Negócios

Cachaça: a bebida que traduz a identidade da alma brasileira

A cachaça é a bebida alcoólica mais antiga do Brasil, com muitas versões de pioneirismo do nome, como água que passarinho não bebe, aguardente, pinga, caninha, marvada, canebrina, limpa-goela, cagebrina e outros. Nos últimos 10 anos, ela teve uma elevação no seu status deixando de ser tratada como produto de baixo escalão para o requinte de bebidas concorrentes, como whisky.

Assim, o estado de São Paulo é o maior produtor, maior consumidor de cachaça e tem a mais cara do mundo (US$180mil a garrafa). O lançamento da Rota da Cachaça Paulista vem para que a Cachaça tenha o espaço que ela merece, pois é o de protagonismo de sua produção de qualidade, sustentável e a história familiar.

Mais do que uma simples bebida alcoólica, a cachaça é a expressão líquida da história e da identidade brasileira. Com quase 500 anos de existência, ela carrega consigo a tradição da cana-de-açúcar e a trajetória de um país que cresceu ao seu lado. Regulamentada pelo Decreto nº 4.062/2001, a cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica entre 38% e 48% (v/v) a 20 °C, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. É também uma Indicação Geográfica do Brasil, reconhecida internacionalmente como símbolo de autenticidade (Portaria MAPA nº 539/2022).

Atualmente, a cachaça ocupa um lugar de destaque entre os quatro destilados mais consumidos do mundo, com uma produção anual de cerca de 1,2 bilhão de litros. Apesar desse volume, pouco mais 1% chega ao mercado externo, o que demonstra o grande potencial de expansão dessa bebida que tanto encanta o paladar brasileiro e que vem despertando interesse em outros países. Nos últimos anos, houve um aumento no volume exportado. A utilização de marcas próprias é uma das razões desse incremento nas exportações, que melhoram o resultado e com agregação de valor financeiro ao produtor.

A valorização da cachaça no Brasil passa por um processo de modernização e reconhecimento que envolve toda a cadeia produtiva. Produtores vêm investindo em novas tecnologias e técnicas de envelhecimento em diferentes tipos de madeiras brasileiras, o que tem gerado bebidas com aromas e sabores cada vez mais sofisticados.

Essa evolução tem aproximado a cachaça de outros destilados de prestígio, como o whisky e o rum, atraindo um público mais exigente e ampliando o interesse por rótulos premium. Paralelamente, ações de incentivo cultural e econômico têm contribuído para fortalecer o setor. Feiras, concursos e rotas turísticas temáticas vêm destacando a importância histórica da bebida e o papel das pequenas destilarias no desenvolvimento regional.

No exterior, a bebida também vem conquistando espaço. Países como Alemanha, Estados Unidos e Portugal têm aumentado as importações, impulsionados por uma estratégia que reforça a identidade cultural e o caráter autêntico da produção brasileira. Com investimentos em marketing e certificações internacionais, a cachaça se firma como um símbolo da cultura nacional que, graças as suas qualidades únicas, ganha destaque merecido entre os grandes destilados do mundo.



Moagem de Cana, Benedito Calixto, Museu Paulista da USP



Da cana-de-açúcar à cachaça: herança e brasilidade

A cana-de-açúcar, originária da Oceania — especialmente da região onde hoje se localiza a Nova Guiné — foi posteriormente disseminada pela Ásia, onde chineses e indianos, há mais de 5.000 anos, desenvolveram técnicas de extração e fabricação de açúcar. Com o avanço das grandes navegações, a crescente demanda europeia por açúcar impulsionou a transferência do cultivo para as colônias ultramarinas. Assim, por volta de 1530, esse movimento influenciou diretamente o processo de ocupação e o desenvolvimento econômico do Brasil.

A história da cana-de-açúcar no país inicia-se em 1532, com a chegada da expedição comandada por Martim Afonso de Sousa, selecionado pela Coroa Portuguesa para liderar a primeira expedição oficial de colonização. Cabia-lhe fundar povoados, distribuir terras e organizar a produção agrícola, estabelecendo as bases da ocupação portuguesa no litoral. A fundação da Vila de São Vicente marcou esse processo, estruturando a capitania por meio de sesmarias, fortificações e pela introdução do cultivo sistemático da cana-de-açúcar, que rapidamente se tornou uma das principais atividades econômicas da região.

Poucos anos após a instalação dos primeiros povoados, foram erguidos os engenhos destinados à produção de açúcar para exportação. Entre eles, destaca-se o Engenho dos Erasmos, construído na década de 1530 em São Vicente (SP). Considerado um dos mais antigos das Américas e o mais antigo remanescente do período colonial brasileiro, datado de cerca de 1534, o engenho simboliza o início do ciclo açucareiro e serviu de referência para a implantação de novos engenhos e, posteriormente, para o desenvolvimento dos primeiros alambiques de aguardente de cana.

A administração do engenho passou para a família Schetz, de Antuérpia, que deu continuidade à produção e implementou melhorias técnicas e administrativas. Essa família desempenhou papel relevante na expansão do modelo produtivo açucareiro, influenciando o desenvolvimento econômico local e contribuindo para a consolidação de uma economia agroexportadora baseada na monocultura da cana e no uso de mão de obra escravizada.



Fundação de São Vicente, Benedito Calixto, Museu Paulista da USP

O ciclo da cana-de-açúcar exerceu influência profunda na sociedade colonial: estruturou grandes propriedades rurais, dinamizou portos, alimentou redes comerciais internacionais e consolidou o uso da mão de obra escravizada africana, prática que perdurou até 1888. Fatores ambientais também favoreceram esse avanço: o clima tropical úmido e a fertilidade dos solos do litoral paulista permitiram rápido desenvolvimento da cultura, que posteriormente se expandiu para outras regiões — sobretudo o Nordeste, que se tornaria o principal centro econômico do ciclo açucareiro durante os séculos seguintes.

O Estado de São Paulo é reconhecido como o ponto inicial do cultivo da cana-de-açúcar no Brasil, embora o ciclo açucareiro tenha alcançado maior expressão econômica no Nordeste, especialmente em Pernambuco. Ainda assim, São Paulo manteve papel relevante na história do destilado. De São Vicente e Piracicaba às regiões de Bauru, São Luiz do Paraitinga, São José do Rio Preto e Serra da Mantiqueira, dezenas de alambiques preservam a tradição da destilação em cobre, associando saber histórico, práticas sustentáveis e forte identidade territorial. O estado consolidou-se como referência na produção de cachaças de alta qualidade, abrindo caminho para o desenvolvimento da aguardente de cana — considerado o primeiro destilado das Américas.

A aguardente de cana, inicialmente produzida nos engenhos paulistas como subproduto da fabricação de açúcar, evoluiu ao longo dos séculos: de bebida rústica consumida por escravizados, trabalhadores e colonos, tornou-se um destilado de excelência, reconhecido por sua diversidade sensorial e apto a competir com bebidas como uísque, rum, tequila e conhaque. Atualmente, São Paulo abriga alambiques de destaque nacional, que unem tradição, ciência, inovação e reconhecimentos internacionais, impulsionando o desenvolvimento rural sustentável e valorizando o patrimônio histórico das famílias produtivas. Festas tradicionais em todo o interior paulista reforçam a presença da aguardente na identidade regional, mantendo viva a conexão entre passado e presente.

Linha do tempo: a cachaça paulista em destaque





Crédito: Chico Rosa – iA Photoshop

Tradição e ciência: os bastidores da “modernização” da cachaça

A evolução da cachaça paulista nas últimas décadas é fruto da integração entre tradição e ciência, impulsionada pelo avanço das pesquisas. O Estado de São Paulo destaca-se por seu elevado padrão de excelência, evidenciado pela atuação de institutos de pesquisa e universidades que desenvolvem tecnologias aplicadas em todas as etapas da cadeia produtiva, do campo ao copo. Nesse contexto, merece destaque o papel das instituições de pesquisa paulistas. A Secretaria de Agricultura e Abastecimento, por meio da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), instituída pelo Decreto nº 48.137/2003, atua no suporte ao desenvolvimento da cadeia da cana-de-açúcar, promovendo a inovação e o desenvolvimento sustentável dos agronegócios do Estado de São Paulo. Entre as principais ações voltadas à produção de cachaça, destacam-se as iniciativas conduzidas pela APTA Regional e pelo Instituto Agronômico de Campinas (IAC).

O Centro de Cana do Instituto Agronômico (IAC), com sede em Ribeirão Preto (SP), é uma das unidades de pesquisa mais tradicionais do Brasil dedicadas ao desenvolvimento da cana-de-açúcar. O Instituto Agronômico de Campinas (IAC) foi fundado em 1887 e é reconhecido como precursor da pesquisa agrícola nacional, tendo como um de seus pioneiros o pesquisador Franz Wilhelm Dafert, que iniciou os estudos agronômicos organizados no país. O Centro de Cana, criado na década de 1980, atua no melhoramento genético, manejo sustentável e fitossanidade da cana-de-açúcar, desenvolvendo variedades adaptadas às diferentes regiões do estado e tecnologias que aumentam a produtividade e a sustentabilidade da cultura. Esses avanços refletem diretamente na qualidade da cachaça paulista, já que a excelência da bebida começa no campo, com matéria-prima de alta qualidade, sustentável e rastreável. Mais informações estão disponíveis no site oficial do https://www.iac.sp.gov.br/

APTA Regional: foi instituída em 2004 e é formada por 14 unidades regionais estrategicamente distribuídas pelo estado, atuando a demanda em pesquisa científica aplicada, inovação tecnológica e transferência de conhecimento. No corpo de pesquisadores científicos contam com especialista em diversas áreas de conhecimento e expertise de atuação. Mais informações estão disponíveis no site oficial : https://webserver-saaagrospgedave-prd.lfr.cloud/web/apta-regional

APTA Regional Bauru: a unidade conta com um laboratório (Laboratório de Segurança de Alimentos/LASAB) oferece suporte técnico e científico aos produtores e especialistas, abrangendo planejamento de implantação de projeto, as boas práticas de fabricação, análise sensorial e controle de qualidade. Na área de gestão como o planejamento do negócio, mercado, network e comercialização.

APTA Regional Piracicaba: a unidade de Piracicaba é uma fazenda experimental dedicada à condução de ensaios com cana-de-açúcar e a outras atividades relacionadas ao processo produtivo e tecnológico da matéria-prima, contribuindo com dados agronômicos e tecnológicos.

GECCA - Grupo de Estudos da Cadeia da Cachaça (Portaria APTA Regional 05/2023): é o resultado da sinergia entre os pesquisadores científicos das unidades da APTA Regional Bauru e Piracicaba deu origem ao GECCA, que há quase duas décadas atua no desenvolvimento de pesquisas, projetos tecnológicos e ações de capacitação voltadas à qualidade e à valorização da bebida na área de agregação de valor e gestão de empresarial. O grupo promove cursos técnicos, palestras, treinamentos e eventos científicos, como o Concurso Estadual de Qualidade da Cachaça Paulista – CACHAÇA.SP (2024 e 2025), além de incentivar boas práticas de produção, análise sensorial, certificação e canais de comercialização. O GECCA também fortalece

a cadeia produtiva por meio de parcerias com instituições públicas e privadas, consolidando a atuação da APTA Regional em pesquisa, inovação e difusão de conhecimento na cadeia da cachaça. Mais informações estão disponíveis no site oficial: https://bit.ly/sitegecca

Outras instituições de pesquisa também desempenham papel relevante no aprimoramento da qualidade da cachaça paulista. Destaca-se a atuação da Universidade de São Paulo (USP), por meio da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ) e do Laboratório de Tecnologia Química e Bioquímica (LTQB), que desenvolvem linhas de pesquisa voltadas ao avanço da qualidade da cachaça, como o aprimoramento dos processos de bidestilação, envelhecimento da bebida em diferentes tipos de madeira, além de análises técnicas e oferta de cursos especializados. Adicionalmente, a Universidade Estadual Paulista (Unesp), campus de Jaboticabal, contribui com pesquisas voltadas à seleção de leveduras para a produção de cachaça, promovendo avanços significativos na qualidade e diversidade do produto.

Os resultados das pesquisas somente se tornam efetivos quando o produtor rural investe na concretização da produtividade de sua atividade. Nos últimos anos, o setor produtivo tem direcionado esforços significativos para a adoção de tecnologias de produção, profissionalização das operações, padronização da qualidade química e sensorial, diversificação de barris para envelhecimento, elaboração de blends sofisticados e desenvolvimento de embalagens cada vez mais atrativas. Essa integração entre ciência e prática agrícola assegura qualidade, segurança e sustentabilidade à produção da cachaça paulista, fortalecendo a cadeia produtiva e impulsionando o turismo rural associado à bebida.

Crédito: Tiago Antonio - Pexels

São Paulo: o coração da produção de cachaça de alta qualidade

Excelência na produção de cana-de-açúcar, terra de engenhos de várias gerações e de inovação, São Paulo ocupa posição estratégica na cadeia produtiva da cachaça. Além de ser o maior produtor de cana-de-açúcar do Brasil, o estado lidera também o volume de produção, o consumo e a exportação da bebida.

De acordo com o Anuário da Cachaça 2024 (MAPA,2025), o país conta com 1.217 estabelecimentos registrados, sendo que São Paulo apresentou um crescimento de 7% no número de cachaçarias em 2023. O Levantamento Censitário das Unidades de Produção Agropecuária (LUPA/2008) identificou mais de 400 propriedades com alambiques paulistas, consolidando o Estado como um dos maiores polos de produção de cachaça no país.

É possível encontrar um alambique em todas as regiões do Estado de São Paulo, isso mostra o quão enraizada a atividade de produção de cachaça está na identidade paulista. Contudo, algumas regiões se destacam no número de unidades de produção. É o caso da região das Águas Paulistas, Vale do Paraíba, Central e Mogiana.

Números da Cachaça:



Números relativos ao ano de 2024

Nos últimos cinco anos, a cachaça paulista tem conquistado ainda mais destaque, evidenciado pelo aumento significativo no número de registros de estabelecimentos, que cresceu mais de 40%, passando de 126 em 2019 para 179. No mesmo período, o número de marcas registradas saltou de 527 para 1.415, representando um crescimento de 168% para 2024. A informalidade na produção ainda é grande problema enfrentado pelo setor, o que pode ser observado pela discrepância entre o número de alambiques existentes e o número de estabelecimentos registrados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Tal cenário evidencia a necessidade de formalização das unidades produtivas, especialmente considerando que, por muitos anos, a atividade esteve sujeita a uma elevada carga tributária. Com a retomada do regime tributário Simples Nacional, em 2016, houve um movimento de novos registros, trazendo avanços importantes para o setor.

Legislação da produção ao copo: formalização da produção e segurança de produto

A Diretoria de Defesa Agropecuária (Defesa), vinculada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA-SP), tem a missão de "defender a sustentabilidade sanitária do agronegócio paulista por meio de ações de vigilância zoossanitária e fitossanitária que promovem a proteção do solo agrícola, a inocuidade dos alimentos e a saúde única de pessoas, animais e do meio ambiente". Essa missão é o alicerce que sustenta a qualidade e a integridade de produtos genuinamente paulistas — entre eles, a cachaça, símbolo de tradição, identidade e excelência.

Para que a cachaça paulista alcance elevados padrões de qualidade e reconhecimento, é essencial que sua matéria-prima — a cana-de-açúcar — seja cultivada sob rigorosos critérios de segurança, sustentabilidade e rastreabilidade. Nesse contexto, a atuação da Defesa Agropecuária é fundamental, garantindo que a cadeia produtiva opere de forma responsável, do campo até o copo.

Pilares da Atuação da Defesa Agropecuária

Fiscalização do Uso do Solo Agrícola: A Base da Sustentabilidade. A Defesa atua na preservação e uso racional do solo agrícola, reconhecido como patrimônio da humanidade. A aplicação da legislação de conservação do solo assegura que o cultivo da cana-de-açúcar seja realizado de maneira sustentável, prevenindo a erosão, a degradação e a perda de fertilidade. Um solo saudável é o primeiro passo para uma cana vigorosa e de alta qualidade, garantindo produtividade, sustentabilidade e equilíbrio ambiental nas lavouras.

Controle na Aplicação de Agrotóxicos: Cana Pura, Cachaça Segura. Amparada pela Lei Estadual nº 17.054/2019, a Defesa desempenha papel crucial no controle do uso de agrotóxicos e afins, fiscalizando sua aquisição, transporte, armazenamento, aplicação e destinação final das embalagens vazias. Esse rigor assegura práticas agrícolas seguras e responsáveis, resultando em uma cana-de-açúcar livre de contaminantes, protegendo o meio ambiente, a saúde humana e a integridade da bebida. Assim, garante-se uma matéria-prima pura e uma cachaça segura e sensorialmente autêntica.

Rumo à Regularização: Compromisso com o Setor e o Consumidor. Reconhecendo a importância econômica, social e cultural da cachaça, o Estado de São Paulo vem ampliando e aprimorando seu arcabouço regulatório. A Lei nº 18.154/2025 marcou o início da atuação da Defesa na inspeção vegetal, com destaque para a fiscalização e auditoria da produção de cachaça. Esse avanço representa um marco histórico para o setor, abrindo caminho para a regularização dos alambiques paulistas, a garantia da qualidade dos produtos e a valorização da cachaça como patrimônio agroindustrial e cultural.

Marco Regulatório Nacional: Atualmente, a produção de cachaça é regulamentada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Para produzir e comercializar cachaça, é obrigatório o registro do estabelecimento e do produto junto ao MAPA, assegurando a inocuidade alimentar e a conformidade legal. A Portaria MAPA nº 539, de 26 de dezembro de 2022, estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da cachaça. Segundo a norma:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana-de-açúcar produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume a 20°C, obtida pela fermentação e destilação do mosto da cana-de-açúcar, podendo conter até 6 g/L de açúcares.

Aguardente de cana, por sua vez, é a bebida com graduação alcoólica entre 38% e 54% em volume a 20°C, também obtida a partir do mosto fermentado da cana-de-açúcar.

Compromisso com a qualidade, segurança da sociedade e o futuro da cachaça paulista: a Diretoria de Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo reafirma seu compromisso com a sustentabilidade, a sanidade e a qualidade da cachaça paulista. Ao proteger o solo, fiscalizar o cultivo da cana e fortalecer o marco regulatório da cadeia produtiva, a Defesa contribui para um futuro em que a cachaça de São Paulo não apenas honra sua rica história, mas também se projeta como um produto seguro, sustentável e reconhecido mundialmente. Mais informações estão disponíveis no site oficial: https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/

CACHAÇA.SP: Concurso Estadual de Qualidade de Cachaça Paulista

O Estado de São Paulo foi pioneiro ao lançar, em 2024, o I Concurso Estadual de Qualidade da Cachaça Paulista – CACHAÇA.SP, iniciativa gratuita e inovadora que exigiu o registro no MAPA para os candidatos inscritos. As amostras de cachaça foram recebidas pela CATI e, após apresentação do registro e dos resultados das análises químicas (que são obrigatórias pela legislação), foram encaminhadas para análise sensorial. Foram inscritas 78 amostras em três categorias: branca, armazenada e envelhecida.

O protocolo de avaliação sensorial aplicado na edição de 2024 teve embasamento em pesquisas científicas na área de avaliação de bebidas alcoólicas. Foi desenvolvido pelas pesquisadoras da APTA Regional/GECCA e contemplou os seguintes aspectos principais:

As cachaças foram servidas às cegas aos provadores, ou seja, sem qualquer identificação visível que pudesse indicar sua origem ou marca.

Cada amostra foi codificada e servida em taças padronizadas, garantindo imparcialidade e isenção na avaliação.

Cada jurado avaliou individualmente as amostras quanto aos atributos visuais, olfativos, gustativos e de impressão global, atribuindo notas de 0 a 100 pontos.

O corpo de jurados foi composto por especialistas do setor (pesquisadores, professores, profissionais do setor, bartenders e cachacières) e por avaliadores leigos (apreciadores de cachaça).

Foi realizada análise estatística dos resultados, com distribuição e ranqueamento das amostras.

A classificação final seguiu os seguintes critérios:

Selo Ouro: 90 a 100 pontos

Selo Prata: 80 a 89 pontos

Selo Bronze: 70 a 79 pontos

As amostras que obtiveram pontuação mínima de 70 pontos foram consideradas cachaças de qualidade. Todas as amostras atingiram essa pontuação mínima e grande parte superou 80 pontos, refletindo o elevado padrão de qualidade da cachaça paulista. O resultado do concurso representou a legitimação do reconhecimento do esforço dos produtores, com a premiação das melhores cachaças do Estado, possibilitando acesso a novos mercados e oportunidades.

A iniciativa contou com uma comissão organizadora formada por representantes da APTA (por meio do GECCA), CATI, CDA, CODEAGRO e da Coordenação das Câmaras Setoriais e Temáticas, sob a presidência do Secretário Executivo de Agricultura e Abastecimento, conforme Resolução SAA nº 48, de 25/06/2024.

Em 2025, o protocolo original, robusto e referência nacional consolidou-se ainda mais, registrando 118 inscrições. Esse aumento expressivo ratifica a sinergia de esforços entre o Estado de São Paulo e os produtores, promovendo a qualidade e a segurança dos produtos, com reflexos diretos na saudabilidade e no benefício de toda a sociedade. Com a consolidação de iniciativas como a Rota da Cachaça Paulista e o Concurso CACHAÇA.SP, o Estado de São Paulo reafirma seu compromisso de fortalecimento com a cadeia produtiva e ampliar o reconhecimento dessa bebida que é símbolo nacional.







Crédito: Secretaria de Agricultura e Abastecimento

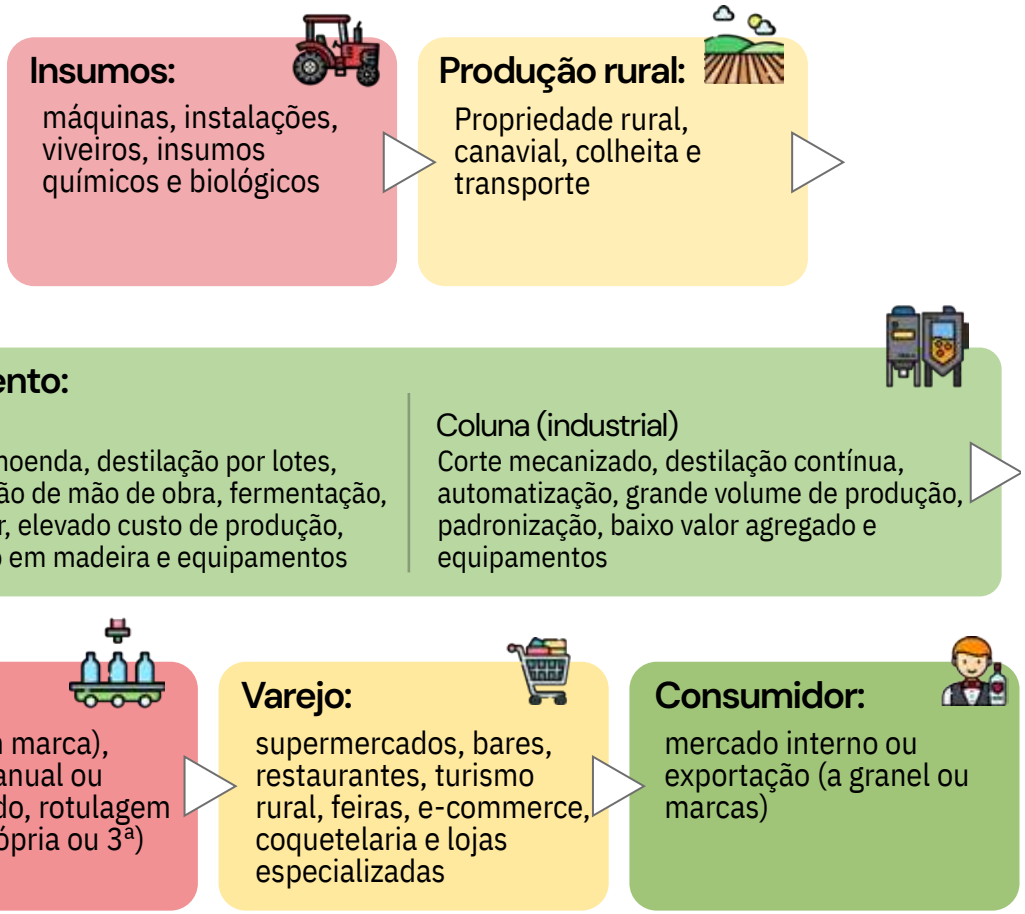
Cadeia produtiva da cachaça: elos e especificações



Crédito: Chico Rosa

A cadeia produtiva da cachaça é composta por uma sequência de etapas integradas que transformam a cana-de-açúcar no produto final que chega ao consumidor. Um mesmo produtor pode atuar em vários elos, desde o cultivo da cana até a comercialização direta ao consumidor final, inclusive por meio do Turismo Rural.

Cadeia Produtiva da Cachaça



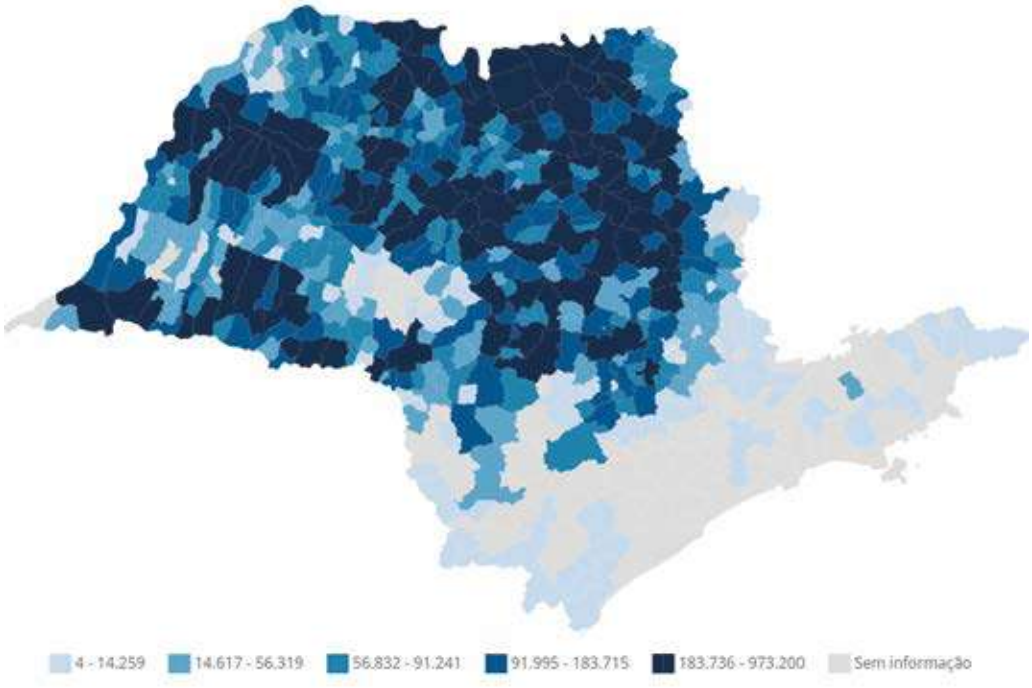
Insumos

A cadeia produtiva da cachaça depende diretamente da qualidade da produção da cana-de-açúcar, seu insumo fundamental. A produção agrícola exige mudas adequadas, equipamentos para plantio e manejo, e insumos químicos ou biológicos. Viveiros certificados, variedades adaptadas à região e boas práticas agrícolas são determinantes para a produtividade e qualidade da matéria-prima.

Produção Rural

A cana-de-açúcar é cultivada em pequenas, médias e grandes propriedades do Estado de São Paulo. Em média, 1 hectare pode produzir cerca de 8 mil litros de cachaça, valor que muda conforme variedade, teor de açúcar, eficiência industrial e condução da fermentação. As principais regiões canavieiras do Estado estão localizadas nas regiões no mapa a seguir (IBGE, 2024).

Cana-de-açúcar - Valor de produção (Mil reais)



Fonte: PAM e Censo Agropecurário - IBGE

Essa cultura é uma fonte relevante de renda, por meio de diversificação do seu portfólio, permitindo ao produtor rural:

- abastecer o complexo agroindustrial (açúcar, etanol e energia), ou
- dedicar-se à produção própria de cachaça, agregando valor e fortalecendo sua marca.

Nos últimos anos, muitos produtores têm investido em tecnologia, qualificação de processos, boas práticas de fabricação e fortalecimento de marcas, alcançando o consumidor final por feiras, eventos e comércio eletrônico. Produtores de médio e grande porte também operam com maior escala, especialmente na produção de cachaça destilada em coluna.

Processamento cachaça

A produção da cachaça exige cuidados em cada etapa, desde a colheita da cana-de-açúcar até o envase final, que influenciam diretamente nas características químicas e sensoriais e químicas do produto.

Colheita e Moagem: A cana-de-açúcar deve ser colhida no ponto ideal de maturação. No engenho, a cana é moída para a extração do caldo, que diluído com água potável, se tornará o mosto a ser fermentado.

Fermentação: adiciona-se o fermento ao mosto, composto por leveduras selecionadas ou provenientes de fermentações naturais, que transformam os açúcares em álcool etílico e gás carbônico, formando o chamado "vinho" ou "mosto fermentado", com teor alcoólico entre 6% e 10% (v/v), num processo que dura cerca de 24 horas.

Destilação: O vinho fermentado é aquecido em alambique. Durante o processo, o álcool e os compostos voláteis evaporam, entre 78°C e 95°C, e são condensados em serpentina resfriada, retornando ao estado líquido. O destilado é dividido em três frações de acordo com a fase do processo:

Cabeça (5% a 10%) - fração inicial, rica em compostos químicos voláteis indesejáveis como metanol e aldeídos; é descartada ou destinada a outros usos industriais.

Coração – fração intermediária e nobre, equilibrada em álcool e aromas; corresponde à verdadeira cachaça destinada ao consumo.

Cauda (10% a 20%) – fração final, com álcoois superiores e compostos pesados; também descartada ou reaproveitada em novas destilações.

A separação precisa dessas frações é essencial para garantir a pureza, o aroma e o sabor característicos da cachaça de alambique de qualidade.

Armazenamento e Envelhecimento: a cachaça, já destilada, pode ser armazenada em dornas de madeira neutra para descanso e padronização ou envelhecida em barris de madeiras carvalho ou madeiras brasileiras, conferindo cor, aroma e sabor distintos à bebida. Durante o envelhecimento, ocorrem interações físico-químicas entre o destilado e os compostos da madeira, que enriquecem a bebida com notas amadeiradas, frutadas, adocicadas e complexas, além de torná-la mais suave e harmoniosa ao paladar.

Produção em Alambique: os alambiques são geralmente construídos de cobre, material que auxilia na remoção de compostos sulfurados e contribui para o perfil sensorial mais limpo.

Características dessa produção:

- Maior controle do processo e fracionamento cuidadoso.
- Lotes menores, com perfis sensoriais únicos.
- Maior utilização de mão de obra, especialmente na colheita manual e em etapas operacionais.
- Forte presença de gestão familiar.
- Custo de produção mais elevado, porém compensado pela diferenciação sensorial — aroma, corpo e sabor valorizados pelo consumidor atual.

Produção em Coluna: na produção industrial ou semi-industrial:

- O processo é amplamente automatizado.
- A destilação ocorre em colunas de aço inox, permitindo grande volume e padronização.
- Os custos unitários são menores.
- A produção atende mercados que demandam uniformidade e grandes volumes, como indústrias de bebidas, atacadistas e marcas que padronizam blends.

A principal diferença entre alambique e coluna está no perfil sensorial e no modelo de produção (alambique x coluna) e não na qualidade

Engarrafamento e/ou Envase e Rotulagem

Após o descanso ou envelhecimento, a cachaça é filtrada, padronizada quanto ao teor alcoólico (entre 38% e 48% em volume, conforme a legislação), e envasada em garrafas esterilizadas. O rótulo deve atender às normas do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA), contendo informações obrigatórias como denominação, graduação alcoólica, volume e procedência.

Essa etapa finaliza o ciclo produtivo, garantindo ao consumidor uma bebida segura, autêntica e representativa da tradição e da qualidade da cachaça.

Armazenamento e Envelhecimento:

A cachaça pode ser:

- Descansada em dornas de madeira neutra (jequitibá, amendoim, freijó), ou
- Envelhecida em barris de carvalho ou madeiras brasileiras (amburana, bálsamo, ipê, castanheira, etc.)
- O envelhecimento agrega cor, suavidade e complexidade aromática por meio da interação com compostos como fenóis, aldeídos e ésteres.

As cachaças brancas seguem diretamente para filtragem e engarrafamento após o descanso que posteriormente seguem para transporte e comercialização.

Varejo

São compostas de bares, restaurantes, mercados, empórios especializados, feiras, empresas de exportação, distribuidoras e outros

Consumidor Final

Conquistar o consumidor final é o objetivo de toda a cadeia de produção. Clientes fiéis ao produto no mercado de cachaça podem ser considerados embaixadores da marca.

Câmara Setorial da Cachaça do Estado de São Paulo

Coordenação

As Câmaras Setoriais e Temáticas, sediadas na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, têm como finalidade promover a integração entre o poder público e o setor produtivo do agronegócio, conforme estabelecido pelo Decreto nº 69.664, de 29 de junho de 2025. Por meio de fóruns de discussão, essas câmaras facilitam o diálogo entre representantes do setor e o Estado, visando analisar temas relevantes, aprimorar legislações e propor ações que atendam às demandas específicas de cada segmento, fortalecendo o desenvolvimento do setor produtivo. Atualmente, existem 33 Câmaras Setoriais, cada uma dedicada as especificidades da cadeia produtiva. A Câmara Setorial da Cachaça é uma dessas instâncias e foi reativada em 2022, atendendo ao pedido do setor produtivo e suas entidades representativas, com o objetivo de discutir, principalmente questões de comercialização, concurso e formalização de demandas.

Presidência da Câmara Setorial: sustentabilidade e inovação

A produtora rural, Laura Vicentini é responsável pela primeira cachaça brasileira certificada em sustentabilidade, atendendo aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), por meio de programas voltados à produção e ao consumo sustentáveis. O produto, denominado cachaça SôZé Sustainable, surgiu a partir do aproveitamento de resíduos nobres, os toletes gerados no viveiro de mudas de cana-de-açúcar da empresa Spinagro, localizada em Batatais (SP), administrada por Laura e seu marido, Rodrigo Spina, desde 2016.

Com o crescimento da Spinagro, aumentou-se significativamente a quantidade de resíduos de cana não aproveitados. A empresa sempre adotou uma postura diferenciada, destacando-se pela contratação majoritária de mulheres — representando 60% do quadro de colaboradores —, residentes em bairros economicamente vulneráveis da região, além de participar ativamente de projetos ambientais no município, como embaixadora do projeto “Festival do Amanhã”. Atualmente, toda a propriedade rural Sítio São Geraldo, com área de 15 hectares, possui certificação orgânica e Bonsucro, sendo o primeiro viveiro certificado para pequenos produtores. A produção anual atinge 4,5 milhões de mudas pré-brotadas de cana-de-açúcar, comercializadas para produtores e usinas em todo o Brasil, contribuindo para a formação de novos canaviais.

O reaproveitamento integral das atividades do viveiro, resultando em novos produtos dentro da própria propriedade, constitui um exemplo concreto de economia circular, fundamentado em técnicas e pesquisas que repensam práticas produtivas a longo prazo. Essa abordagem contrasta com o modelo produtivo tradicional, de caráter linear, que explora excessivamente os recursos naturais. A formação acadêmica de Laura, engenheira agrônoma com graduação na UNESP/Jaboticabal e estágio internacional na Universidade de Nebraska (EUA), foi fundamental para a implementação de processos orgânicos e sustentáveis na Spinagro.

O empenho, o cuidado e o rigor aplicados em todas as etapas produtivas culminaram no lançamento da primeira cachaça sustentável do Brasil. Em razão de sua trajetória, Laura Vicentini assumiu, em 2024, a presidência da Câmara Setorial da Cachaça do Estado de São Paulo, com o desafio de implantar o concurso de qualidade estadual, promovendo os produtos paulistas como referências de excelência, aptos a competir nos mercados nacional e internacional.



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX



Crédito: RHJ – Canva Pro

Degustação da cachaça: uma jornada sensorial

A degustação de cachaça é uma jornada sensorial rica, que envolve visão, olfato e paladar, ao mesmo tempo em que desperta memórias afetivas e evoca tradições profundamente ligadas à identidade brasileira. Antes mesmo de abrir a garrafa, o processo se inicia pela observação atenta da limpidez e da transparência do líquido à luz. A cachaça, seja branca ou envelhecida, evidencia já nesse primeiro contato a pureza e o cuidado empregados em sua produção.

O ritual começa pelo estudo visual do líquido, avaliando cor, brilho e viscosidade. Ao girar suavemente a bebida no copo transparente, percebem-se as chamadas "lágrimas", que escorrem lentamente pelas paredes do vidro, indicando corpo e teor alcoólico. Essa análise tranquila e deliberada antecipa expectativas sobre os aromas e sabores que serão revelados nas etapas seguintes.

Na análise olfativa, aproxima-se o copo do nariz para captar as primeiras notas voláteis. Nesse momento, a cachaça revela uma verdadeira paleta aromática. As cachaças brancas, não envelhecidas, exalam frescor: notas que lembram a cana recém-moída, aromas florais e nuances frutadas como maçã, banana ou abacaxi. Já as cachaças envelhecidas trazem as contribuições das madeiras de seus barris, resultando em camadas de baunilha, mel, coco tostado, especiarias, castanhas e frutas secas. A análise olfativa exige duas aproximações: a primeira revela os aromas mais evidentes; a segunda destaca características sutis, nuances mais delicadas e camadas escondidas. O olfato, além de identificar, resgata memórias e sensações, enriquecendo a experiência.

A etapa gustativa ocorre em seguida. Um pequeno gole é suficiente para que a cachaça percorra lentamente a cavidade bucal, permitindo que o paladar registre cada nuance: intensidade alcoólica, maciez, frescor ou leve picância. A língua percebe diferentes gostos: doçura, acidez, amargor, salgado e umami. Cachaças de qualidade apresentam textura aveludada e não "arranham" a garganta, mesmo quando possuem graduação alcoólica elevada. A sensação ideal é de calor suave, aumento da salivação, equilíbrio e persistência, transmitindo ao degustador uma sensação de corpo e harmonia.

A degustação não se encerra na deglutição. Observa-se então o retrogosto, ou seja, o conjunto de sensações que permanecem na boca após o gole ser engolido. Uma boa cachaça apresenta final longo, limpo e expressivo, sem agressividade. Podem surgir notas amadeiradas, frutadas, de especiarias ou nuances herbais que criam uma memória gustativa marcante. Sensações características, como o leve formigamento, a conhecida "queda de temperatura" típica de madeiras como o bálsamo, ou um toque picante suave — são experiências valorizadas por apreciadores.

A cachaça branca, geralmente não envelhecida, tende a ser mais leve, fresca e vibrante, refletindo a pureza da cana e dos processos fermentativos e de destilação. Já as cachaças envelhecidas apresentam maior complexidade e profundidade aromática, influenciadas pela madeira, pelo tempo de repouso e pelas condições do envelhecimento. Cada tipo de madeira imprime características únicas ao destilado.

Ao explorar diferentes rótulos e estilos, o degustador amplia seu repertório sensorial, reconhecendo a diversidade da cachaça brasileira, desde exemplares jovens, vibrantes e delicados até rótulos intensos, encorpados e sofisticados pelo envelhecimento. Degustar cachaça é percorrer um universo que começa pelo olhar, se revela no aroma, ganha vida no paladar e permanece na memória, celebrando não apenas uma bebida, mas um modo de viver e de valorizar a autenticidade do Brasil.

Caipirinha: o drink que nasceu em São Paulo e conquistou o mundo

A caipirinha nasceu no interior de São Paulo, muito provavelmente na região de Piracicaba, no início do século XX. A versão mais reconhecida por historiadores da gastronomia e estudiosos da cachaça aponta que a receita surgiu como uma bebida funcional, usada em eventos sociais e também como remédio caseiro.

A autoria exata é difícil de atribuir, mas há um consenso entre pesquisadores de que a caipirinha foi criada por produtores rurais da elite piracicabana, particularmente membros da sociedade ligada ao setor canavieiro.

Muitos trabalhos acadêmicos e livros técnicos apontam que o responsável pela fórmula que deu origem ao drink teria sido o fazendeiro e líder político Dr. Arnaldo de Carvalho, de Piracicaba. Ele teria servido a bebida para convidados como uma receita "refrescante e medicinal", antes de sua popularização recreativa.

A receita original

A primeira versão da caipirinha não era a que conhecemos hoje. A receita original tinha intenção terapêutica, usada para aliviar sintomas de gripe e fortalecer o organismo.

Receita original (início do século XX):

- Cachaça branca
- Limão galego
- Mel
- Alho amassado

Sim, alho! Que depois foi retirado da receita quando o drink passou a ser consumido socialmente.

Com o tempo, o mel foi substituído por açúcar, e o alho foi totalmente abandonado. A versão simplificada virou um sucesso: limão, açúcar, gelo e cachaça.

A caipirinha moderna

A versão atual, que se popularizou nos anos 1910–1920, usa:

Receita clássica moderna

- 1 limão Tahiti
- 2 colheres de açúcar
- 50 ml de cachaça
- Gelo abundante

Esse é o drink que ganhou o Brasil, chegou aos bares internacionais e foi reconhecido pela *International Bartenders Association* (IBA) como coquetel oficial do mundo.

Curiosidades e reconhecimentos da caipirinha

Patrimônio Cultural Imaterial de São Paulo

Reconhecida oficialmente pelo Estado de São Paulo, valorizando suas origens paulistas e sua importância histórica, cultural e gastronômica.

O "drink-embaixador" do Brasil

É a bebida brasileira mais conhecida no exterior e presença constante em eventos internacionais de promoção do país, a bebida é um ícone de brasilianidade para o resto do mundo.

O drink mais vendido do Brasil

Segundo a Associação Brasileira de Bartenders, a caipirinha lidera o consumo em bares e restaurantes de todo o país.

Única receita oficial com cachaça na IBA

Entre todos os cocktails clássicos listados pela *International Bartenders Association*, a caipirinha é o único drink do mundo cujo destilado-base é a cachaça.

Crédito: Chico Rosa - iA Google ImageFX

Símbolo paulista



Crédito: Chico Rosa – Google IA

Símbolo da criatividade e trabalho do povo paulista

A cachaça é parte viva da identidade brasileira, resultado do mosaico de séculos de tradição, avanços científicos, inovação, sustentabilidade e do empenho dos produtores, que transformam a cana-de-açúcar em um destilado com reconhecimento nacional e internacional.

Em São Paulo, a cachaça encontra um território de inovação, tradição e importância produtiva que atravessa séculos. Foi no estado que engenhos impulsionaram o desenvolvimento agrícola, que imigrantes introduziram técnicas refinadas de destilação e que famílias inteiras transformaram o conhecimento histórico em negócio, cultura e orgulho.

Hoje, o Estado de São Paulo reúne a maior diversidade de produtores de alambique do país, do Vale do Ribeira às paisagens da Mantiqueira, passando pelo Noroeste, pela região Central, pela Mogiana e pelas antigas rotas bandeirantes.

Aqui convivem pequenos produtores rurais, alambiques familiares, destilarias premiadas, centros de pesquisa e inovação, fazendas históricas, conteúdos culturais e experiências turísticas que celebram o destilado nacional. Cada região imprime um terroir único: canas cultivadas em solos diferentes, madeiras variadas para envelhecimento, microclimas e tradições que moldam aromas e sabores.

A trajetória da cachaça em São Paulo é também a história viva de um povo. Desde os primeiros engenhos à beira do litoral, nos séculos XVI e XVII, essa bebida superou desafios e resistências, entre proibições e impostos, para se consolidar como símbolo da cultura brasileira. Essa tradição é mantida por gerações de produtores que preservam com zelo o saber tradicional, trazendo à tona a essência de uma bebida que é parte da alma do estado e do país.

A inovação caminha lado a lado com a tradição. São Paulo abriga centros de pesquisa, laboratórios e universidades que trabalham em parceria com os produtores para garantir qualidade e sustentabilidade. Novos métodos de fermentação, controles rigorosos e técnicas modernas enriquecem o processo de produção, sem perder o toque manual e familiar que distingue a cachaça paulista no cenário nacional e internacional.

O turismo ligado à cachaça cresce e se consolida, especialmente por meio das Rotas da Cachaça, que oferecem experiências imersivas aos visitantes. É possível conhecer alambiques centenários, participar de oficinas e degustações, explorando a cultura, a gastronomia local e as histórias que cercam cada produção. Essas experiências fortalecem não só a economia rural, mas também o vínculo entre as pessoas e sua rica herança cultural.

Com o fortalecimento da cadeia produtiva, o apoio técnico da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a regulamentação atuante promovida pelo Governo de São Paulo e o crescimento constante do turismo rural, o estado vive um novo momento para a bebida.

Rotas da Cachaça de São Paulo: onde a cachaça nasce, o turismo desperta

As Rotas da Cachaça de São Paulo revelam um estado diverso, criativo e profundamente ligado às suas tradições. Em cada região, a bebida ganha sotaque próprio, fruto do encontro entre terra, clima, pessoas e modos de fazer que atravessam gerações.

Nos pequenos sítios familiares, nos engenhos centenários, nas destilarias modernas e nos espaços culturais, a cachaça não é apenas produzida: ela é vivida. Cada alambique guarda histórias de trabalho, inovação e pertencimento, mostrando como o destilado paulista evoluiu sem perder sua identidade.

As Rotas da Cachaça conectam campo e cidade, passado e futuro, tradição e turismo. São experiências que vão da colheita à taça, passando por degustações, trilhas, gastronomia, visitas guiadas e conteúdos culturais que ajudam o visitante a compreender a alma dessa bebida tão brasileira.

Explorar as Rotas é caminhar por paisagens únicas, conhecer famílias que dedicam a vida ao ofício, descobrir técnicas centenárias, provar sabores raros e sentir a hospitalidade que caracteriza o interior paulista.

É turismo, é cultura, é desenvolvimento e orgulho.

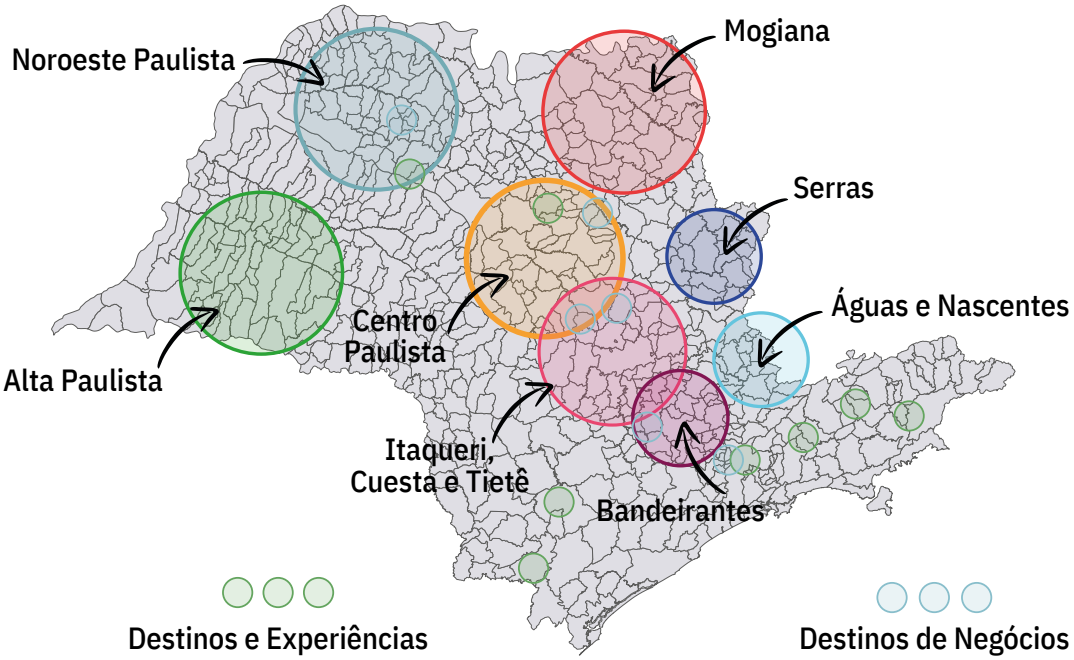
As Rotas da Cachaça de São Paulo convidam você a viver esse território vibrante, onde cada gole conta uma história e cada produtor abre a porta para um encontro autêntico com a essência paulista.



Crédito: RHJ - Canva

Rotas da Cachaça de São Paulo

Acesse o site das Rotas da Cachaça



CENTRO PAULISTA
Bauru, Estiva Gerbi, Lençóis Paulista, Jaú, Mogi-Guaçu e Pirassununga

CIRCUITO DAS ÁGUAS E NASCENTES
Amparo, Monte Alegre do Sul, Piracaia, Serra Negra e Socorro

BANDEIRANTES
Atibaia, Artur Nogueira, Capivari, Itatiba, Itupeva, Jarinú, Jundiaí, Mairinque, Nova Odessa, Santa Bárbara D'Oeste e São Roque

ITAQUERI, CUESTA E TIETÊ
Analândia, Bofete, Botucatu, Dourado, Piracicaba, Rio Claro, Torrinha e Torre da Pedra

ALTA PAULISTA
Dracena, Platina, Tupã e Ourinhos

SERRAS
Divinolândia, São João da Boa Vista e Vargem Grande do Sul

MOGIANA
Batatais, Cássia dos Coqueiros, Itirapuã, Igarapava, Jaboticabal, Mococa, Pontal, São Simão e São José do Rio Pardo

NOROESTE PAULISTA
Catanduva, Ibirá, Jales, Mirassol, Penápolis e Santa Fé do Sul

DESTINOS E EXPERIÊNCIAS
Caçapava, Capão Bonito, Guararema, José Bonifácio, Iporanga, São Luiz do Paraitinga, São Paulo e Taquaritinga

DESTINOS DE NEGÓCIOS
Guatapará, Ipeúna, Itu, Votuporanga, São Paulo e São Pedro



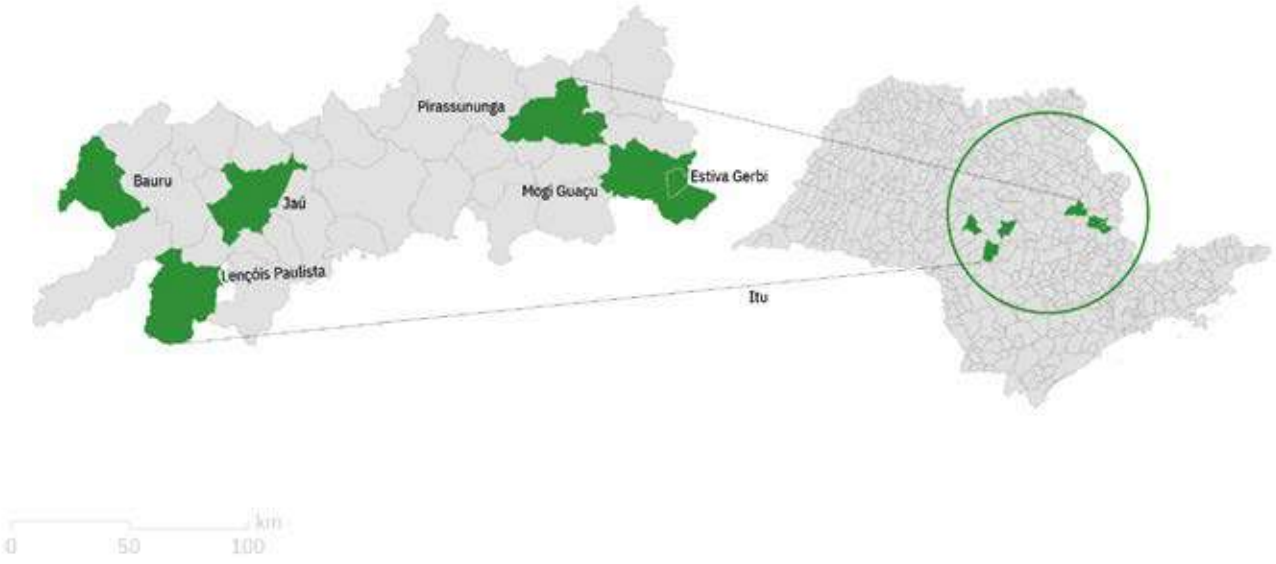
Rotas da Cachaça de São Paulo

CENTRO PAULISTA

Igreja de Nossa Senhora do Patrocínio - Jaú

Foto: Sanctuaria.art

ROTA CENTRO PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Bauru
Estiva Gerbi
Jaú
Lençóis Paulista
Mogi-Guaçu
Pirassununga

No coração agrícola do Estado, engenhos centenários, museus e novos produtores convivem em harmonia. A região destaca-se pela diversidade produtiva, pela força da pesquisa e pela relevância histórica da cana-de-açúcar para o desenvolvimento paulista. Uma rota que une memória, inovação e experiências que mostram a evolução da cachaça no interior de São Paulo.



CONTATO:
(14) 99656-3588
www.cachacasaoluiz.com.br
@cachacasaoluiz

ENGENHO SÃO LUIZ

Lençóis Paulista

Estrada Municipal LEP 454 – Chácaras – Vila São Judas Tadeu

Experiências:

Loja, degustação simples, visita guiada e autoguiada, visitas técnicas - ***Todos os dias***

Localizado em Lençóis Paulista, no coração do Centro-Oeste Paulista, o Engenho São Luiz resgata uma tradição que começou em 1906, quando José Zillo e seus irmãos instalaram um alambique junto à atividade agrícola da família. Na primeira metade do século XX, o município ficou conhecido como "terra da cachaça", com cerca de 50 engenhos em funcionamento. Após o declínio dos alambiques diante da expansão da indústria sucroalcooleira, a família retomou o legado em 2007 com a fundação do Engenho São Luiz.



CONTATO:
(14) 98128-5911
franciscojapcvalente@gmail.com

FAZENDA MANDAGUAHY

Jaú

Rodovia SP-255, km 145 (sul)

Experiências:

Loja, degustação simples, visita guiada

Fundada em 1858, a Fazenda Mandaguahy reúne história, produção agrícola e tradição familiar. A propriedade, que já abrigou atividades cafeeiras e criação de gado Gir, dedica-se desde a década de 1960 ao cultivo de cana-de-açúcar. Em 2004 foi instalado o alambique responsável pela produção da Cachaça Mandaguahy, elaborada com técnicas tradicionais e envelhecida em diferentes madeiras brasileiras.



CONTATO:
(19) 99740-1602
www.engenhopequeno.com.br

FOLTRAN GUIMARÃES ENGENHO PEQUENO

Pirassununga

Fazenda Guadalupe – Estrada Vicinal Laurindo Foltran

Experiências:

Loja, degustação simples, visita guiada - ***Agendado***

A família Foltran produz cachaça em Pirassununga desde 1945, mantendo uma tradição que atravessa gerações. Hoje, no alambique da Fazenda Guadalupe, a produção dá vida às marcas Engenho Pequeno e Patrimônio, além da aguardente Bigorna 54. A destilaria também assina dois gins premiados internacionalmente: Virga e Bye Bird. Combinando história e refinamento técnico, a família mantém processos manuais e oferece uma experiência de visitação que revela cada etapa da produção.



DESTILARIA SAPUCAIA
Pirassununga
Estrada Municipal Alípio de Campos, 800

Experiências:
Visitação e degustações (sob agendamento)

Fundada em 1933, a Destilaria Sapucaia é uma das referências históricas da cachaça paulista. Localizada em Pirassununga, produz cachaças envelhecidas em diversas madeiras — como amendoim, carvalho, amburana e outras — que garantem uma ampla paleta de aromas e sabores. Além da cachaça, a Sapucaia também é reconhecida pela produção de gin, rum e licores, recebendo regularmente grupos de turistas para visitas, degustações e experiências guiadas.

CONTATO:
(11) 98265-6500
www.cachacasapucaia.com.br
@destilaria_sapucaia



CACHAÇA PAVÃO
Pirassununga
Rua Major Rolla, 2949

Experiências:
Visitação e degustação mediante agendamento

A história da Cachaça Pavão celebra a força de uma família de descendentes de italianos e a dedicação de gerações que mantiveram viva a tradição da destilação no interior paulista. Tudo começou com Angelo Pavan, imigrante vindo do Vêneto em 1870, que se estabeleceu em Pirassununga após anos de trabalho nas lavouras de café. Seu filho, José Pavão — o Zeca — iniciou na década de 1950 a produção de cachaça no Sítio São Manuel, onde cultivava milho, produzia rapadura e elaborava a bebida que se tornaria referência na região.

CONTATO:
(14) 99729-4929
@cachacapavao



COMPANHIA MÜLLER DE BEBIDAS
Pirassununga
Rua Laura A. D. Baldin, 1190 – Bairro Taboão

Experiências:
Visitação e degustação guiada - ***Todos os dias***

Fundada em 1959 em Pirassununga, a Companhia Müller de Bebidas é fabricante da icônica Cachaça 51 — um dos maiores símbolos brasileiros no mundo e eleita Top of Mind pelo quarto ano consecutivo em 2024. A empresa opera três polos industriais (dois em SP e um em PE) e exporta para mais de 51 países, consolidando sua presença global.

CONTATO:
0800-729-5151
www.ciamuller.com.br
@cachaca51oficial



CACHAÇARIA NHÁ DITA

Mogi Guaçu

Estrada Municipal Júlio Cola (MGG-116), Bairro Roseira

Experiências:
Degustações, visitas, conteúdo sobre produção e história da cachaça - ***Agendado***

A Cachaçaria Nhá Dita, em Mogi Guaçu, produz cachaças em pequenos lotes, com forte atenção à qualidade e ao perfil sensorial. Utiliza métodos tradicionais e ingredientes selecionados para criar rótulos Extra Premium, envelhecidos, descansados e aguardentes compostas. Um dos diferenciais da casa é o café maturado em barris que antes envelheceram cachaça, resultando em uma experiência aromática única.

CONTATO:
(19) 98351-4242
www.cachacanhadita.com.br
@cachacarianhadita



FOLHAS DE OLIVA

Estiva Gerbi

Rua Pedro Beni, 370

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, cursos e workshops ***Agendado***

A Folhas de Oliva é pioneira no Brasil: foi a primeira estandardizadora a maturar cachaça em tonéis de madeira de oliveira — e a primeira no mundo a acondicionar destilado nessa madeira de cultivo próprio. A Cachaça Cambarissú®, seu rótulo ícone, apresenta coloração âmbar brilhante e notas aromáticas que remetem a bosques silvestres, frutas maduras, baunilha, amêndoas e toques empireumáticos.

CONTATO:
(19) 97110-3221
www.folhasdeoliva.com.br
@folhasdeoliva



APTA REGIONAL DE BAURU | GECCA

Bauru

Av. Rodrigues Alves, 4040

Experiências:
Treinamentos técnicos, consultorias, cursos, palestras, workshops

A APTA Regional coordena o GECCA – Grupo de Pesquisa em Cachaça, iniciativa que estrutura a Rede PD&I da Cachaça Paulista, oferecendo assessoria técnica, treinamentos, consultorias e projetos de inovação para produtores e alambiques. É também responsável pela metodologia oficial do Concurso Estadual de Qualidade da Cachaça Paulista, consolidando-se como referência científica e tecnológica da cadeia produtiva.

CONTATO:
(14) 3203-3257
https://agricultura.sp.gov.br/apta
@apta_regional



INST. AGRONÔMICO | SERVIÇO REGIONAL DE PESQUISA "HÉLIO DE MORAIS"

Jaú

Rod. Deputado Leônidas Pacheco Ferreira – Km 304

Experiências:

Visitas guiadas, cursos, palestras, workshops, eventos

O espaço, ligado ao Instituto Agronômico do Estado de São Paulo, reúne uma carta com 86 rótulos de cachaça, além de uma seleção de drinks autorais que celebram a brasilidade e colocam o destilado nacional como protagonista. O Instituto promove ações educativas, científicas e culturais, reforçando o papel do Estado de São Paulo na pesquisa e fortalecimento da cadeia produtiva da cachaça

CONTATO:
(14) 99775-7152



Crédito: Chico Rosa



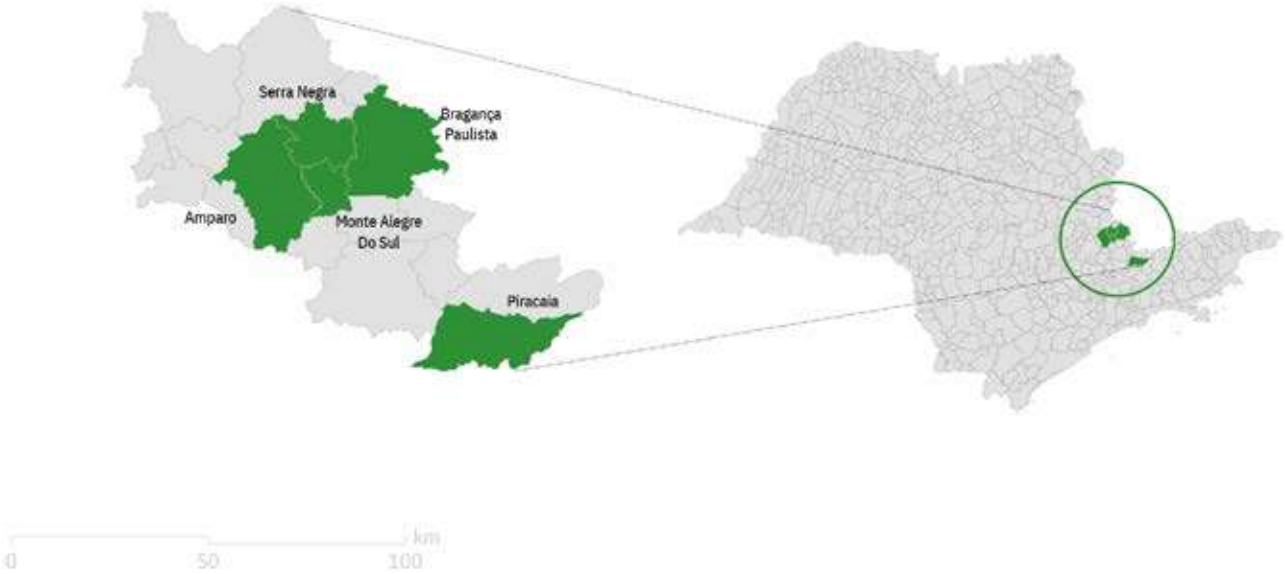
Rotas da Cachaça
de São Paulo

CIRCUITO DAS ÁGUAS E NASCENTES

Alto da Serra - Serra Negra

Foto: Tassio Philip Sansonovski

ROTA CIRCUITO DAS ÁGUAS E NASCENTES



CIDADES NA ROTA

Amparo
Monte Alegre do Sul
Piracaia
Serra Negra
Socorro

Entre vales e estâncias hidrominerais, a Rota do Circuito das Águas e Nascentes reúne pequenos produtores que preservam a tradição do alambique de cobre e a pureza da matéria-prima. Em uma região marcada por nascentes cristalinas, clima favorável e paisagens turísticas consagradas, a cachaça ganha notas leves, bem definidas e grande identidade territorial. É um roteiro que une bem-estar, gastronomia, turismo rural e a autenticidade do interior paulista.



FAZENDA ATALAIA

Amparo

Rod. SP-352, km 137,3

Experiências:

Comercialização, degustação simples e conduzida, visita guiada e autoguiada à produção, visitas técnicas, almoços e jantares harmonizados, piqueniques, cursos, palestras, workshops, restaurante e espaço para eventos

A Fazenda Atalaia, referência histórica e gastronômica do Circuito das Águas Paulista, mantém viva a tradição iniciada em 1940 pelo visionário Caram Matta, que ergueu o antigo alambique cuja chaminé de tijolos ainda recebe os visitantes. Hoje, a fazenda resgata esse legado ao produzir uma cachaça que expressa identidade territorial, respeito aos antepassados e excelência no manejo da cana-de-açúcar.

CONTATO:
www.fazendaatalaiaamparo.com.br
@fazendaatalaia



CACHAÇA DA TORRE

Amparo

Sítio Torre Annunziata

Experiências:

Degustação simples, visitação e loja - ***Todos os dias***

Fundada em 1998, a Cachaça da Torre nasceu com a missão de produzir uma cachaça de excelência, reconhecida hoje por sua qualidade e tradição no Circuito das Águas Paulista. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas da própria cana, garantindo pureza, sabor autêntico e alta complexidade sensorial. Com 27 anos de história e 13 premiações nacionais e internacionais, a marca participa de feiras e eventos em todo o país, consolidando sua reputação entre apreciadores e especialistas.

CONTATO:
(19) 99672-7729
www.cachacadatorre.com.br
@cachacadatorre



FAZENDA BENEDETTI

Amparo

Rodovia Amparo/Serra Negra, km 138

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visita guiada à produção, piqueniques, restaurante (café, almoço, jantar)

A história da Fazenda Benedetti começa em 1929, quando Antônio Benedetti recebeu um engenho, um alambique de cobre e dois burros como pagamento de uma dívida — gesto que abriu caminho para uma das mais tradicionais produções de cachaça do interior paulista. Inicialmente feita para consumo da família e dos vizinhos, a bebida rapidamente ganhou fama pela qualidade. Hoje, a quarta geração da família mantém vivo o legado, produzindo cachaças premiadas.

CONTATO:
(19) 99695-8959
www.fazendabenedetti.com.br
@fazendabenedetti



FINA FLOR CACHAÇA
Monte Alegre do Sul

Experiências:
Loja para comercialização, degustação conduzida, visita guiada e autoguiada, visitas técnicas

Com produção contínua desde 1935, a Fina Flor é conduzida pela quarta geração de uma família que dedica quase um século ao ofício da cachaça . Sua tradição se expressa tanto na colheita manual quanto no uso do alambique de cobre, preservando métodos que garantem autenticidade e qualidade. Simplicidade, história e sabor se unem em um empreendimento que mantém vivo o orgulho da cachaça no Circuito das Águas.

CONTATO:
(19) 99600-4901
@finaflorcachaca



CACHAÇA NONO ALPI
Socorro
Rua Giacomo Alpi, 3000

Experiências:
Degustação, visitação e restaurante - ***Todos os dias***

A história da Cachaça Nono Alpi remonta a 1932, quando Antônio Alpi, imigrante italiano, iniciou suas atividades com café e fumo na região que hoje abriga o alambique. Com o passar das gerações, a família manteve viva a tradição da produção , antes conhecida como “Número 1”, no bairro Rio do Peixe. Hoje, já na terceira e quarta gerações, o empreendimento é reconhecido como Cachaçaria Alpi. Além do alambique, a propriedade oferece restaurante e empório com produtos locais, valorizando a cultura gastronômica e agrícola de Socorro.

CONTATO:
(11) 99801-0450
www.nonoalpi.com.br
@cachacarianonoalpi



AUTO DA MISSÃO ENGENHO
Monte Alegre do Sul
Sítio Céu Azul, Bairro Paiol de Telhas

Experiências:
Degustação e visita guiada (com agendamento prévio)

O Auto da Missão Engenho oferece uma imersão rara na história e na natureza, onde uma roda d’água restaurada move antigas máquinas de descascar café, triturar milho e abastecer toda a propriedade. Nesse cenário bucólico, o alambique de cobre produz cachaça e gim seguindo métodos tradicionais, com colheita manual, seleção criteriosa da cana e extração do caldo em até doze horas.

CONTATO:
(19) 98992-0917
www.autodamissao.com.br
@autodamissao



CACHAÇA CAMPANARI

Monte Alegre do Sul

Sítio Santo Antônio, Bairro da Barra

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visita guiada, visitas técnicas
Todos os dias

Produzida pela mesma família há quatro gerações, desde 1932, a Cachaça Campanari mantém método , pequenas produções e o uso exclusivo de variedades crioulas de cana. A proposta é clara: qualidade, naturalidade e autenticidade, preservando técnicas que atravessam quase um século de história. Os visitantes acompanham de perto o processo, conhecem os equipamentos e participam de degustações que revelam o caráter singular da cachaça produzida no sítio.

CONTATO:
(19) 99794-2896
www.cachacacampanari.com.br
@cachacacampanari



BRISA DA SERRA DESTILARIA

Amparo

Sítio Torre Annunziata

Experiências:
Degustações, visitação e loja - ***Todos os dias***

A Brisa da Serra Destilaria nasceu do olhar curioso e analítico do engenheiro Evandro Antonio Cirineu, que nos anos 1990 mergulhou no universo da destilação . Após anos de estudos, viagens e visitas a destilarias no Brasil e no exterior, desenvolveu um método próprio, baseado em controle rigoroso, higiene absoluta e refinamento técnico. Com foco em excelência e autenticidade, a Brisa da Serra combina tradição, inovação e processos meticulosos, consolidando-se como uma das destilarias mais cuidadosas e contemporâneas do interior paulista.

CONTATO:
(11) 98272-7345
www.brisadaserradestilaria.com.br
@brisa_destilaria



CHORO DA CANA

Piracaia

Rodovia Padre Aldo Bolini, km 85,5

Experiências:
Degustação simples e loja - ***Todos os dias***

Entre montanhas e rios de Piracaia, a Choro da Cana preserva, desde 1992, a tradição da cachaça produzida com respeito ao tempo e à natureza. A cana cultivada na própria propriedade é colhida no momento ideal, moída sem queima e fermentada de forma natural antes de seguir para a destilação lenta em alambique de cobre. O resultado é uma cachaça de aroma intenso, sabor marcante e identidade territorial.

CONTATO:
(11) 94565-4971
www.chorodacana.com.br
@chorodacana



ALAMBIQUE FAMÍLIA SILOTTO

Serra Negra

SP-360, km 158,5 – Sítio São Pedro

Experiências:
Loja, degustação simples, visita guiada e autoguiada, piqueniques, espaço para eventos - ***Todos os dias***

O Alambique e Vinícola Família Silotto preserva o legado dos imigrantes italianos na produção de bebidas. Em uma propriedade marcada pela história familiar, cultivam-se uvas, café e cana-de-açúcar, resultando em cachaças, vinhos, licores e sucos elaborados com cuidado e tradição.

CONTATO:
(19) 99775-5028
www.familiasilotto.com.br
@familiasilotto



ALAMBIQUE PIONEIRA

Socorro

Rua Antônio Bonetti, s/n – Bairro dos Pereiras

Experiências:
Loja, degustação simples, visita guiada - ***Todos os dias***

A Cachaça Pioneira carrega no nome a essência de sua história. Criada por João Evangelista, Seu João iniciou uma jornada e orgânica para produzir uma cachaça de qualidade, obtendo certificações que atestam a excelência de seu método e o respeito ao meio ambiente. Hoje, a família mantém vivo esse legado, abrindo as portas do alambique para visitantes que buscam vivenciar o ambiente rural, conhecer o processo da cachaça e degustar rótulos que traduzem tradição, trabalho e identidade serrana.

CONTATO:
(19) 99382-5777
www.alambiquepioneira.com
@alambiquepioneira



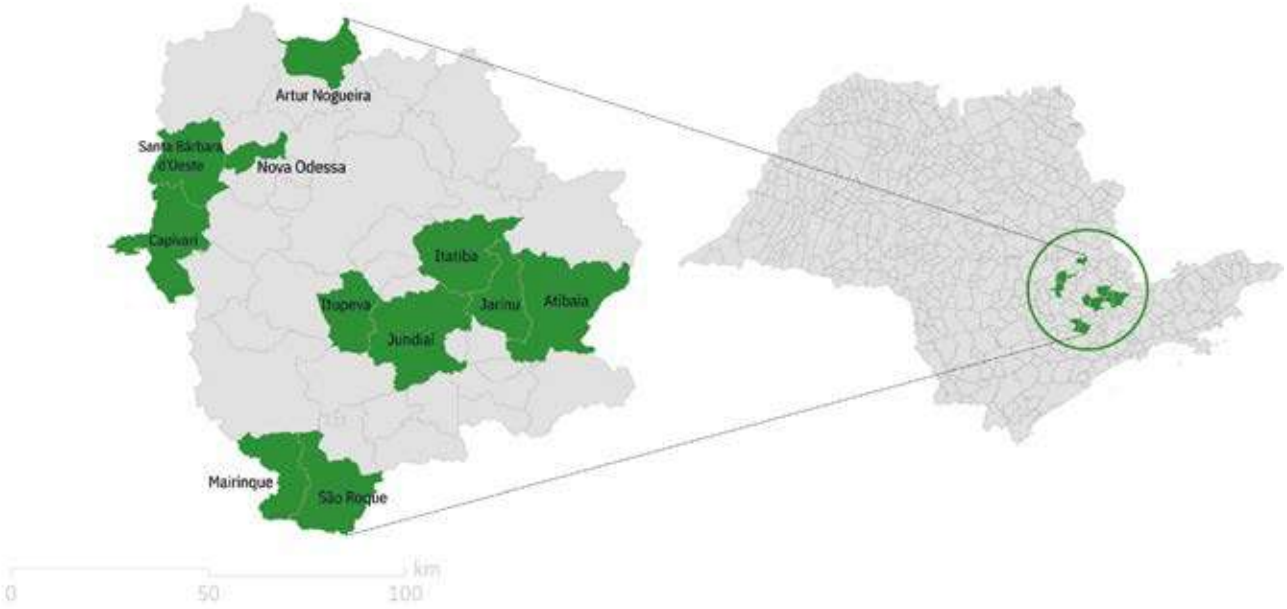
Rotas da Cachaça
de São Paulo

BANDEIRANTES

Parque Municipal Edmundo Zanoni - Atibaia

Foto: Paulo Preto

ROTA BANDEIRANTES



CIDADES NA ROTA

Atibaia
Artur Nogueira
Capivari
Itatiba
Itupeva
Jarinú
Jundiaí
Mairinque
Nova Odessa
Santa Bárbara D'Oeste
São Roque

Em uma região historicamente ligada aos caminhos bandeirantes e às antigas vias de tropeiros, esta rota celebra a força agrícola paulista. Os engenhos convivem com pomares, pequenos sítios e tradições rurais que atravessam gerações. A cachaça aqui reflete essa diversidade: variações envelhecidas, infusionadas, descansadas e produzidas com rigor . Um território onde sabores, história e memória se encontram.



ENGENHO FAZENDA VELHA

Nova Odessa

Estrada Municipal Eduardo Karklis, 1677

Experiências:
Visitação e loja - ***Todos os dias***

O Engenho Fazenda Velha combina pesquisa agrícola, tradição e rigor técnico na produção de cachaças de alta qualidade. A busca pelas melhores variedades de cana e o cuidado em cada etapa — da fermentação ao envelhecimento — asseguram uma aguardente autêntica, fiel às raízes da cachaça brasileira. Localizado em Nova Odessa, o engenho produz três rótulos registrados e participa de feiras e eventos, ampliando sua presença e prospectando parcerias internacionais para exportação.

CONTATO:
(19) 99215-9848
www.engenhofazendavelha.com.br
@cachacaengenhofazendavelha



ALAMBIQUE ALMEIDA VALENTE

Artur Nogueira

Rodovia José Santa Rosa, s/n – Sítio Almeida Valente

Experiências:
Visitação e loja - ***Todos os dias***

Inspirada nas memórias de Rubens, pai do fundador Rogério, a Cachaça Almeida Valente carrega no nome a força do legado familiar. Produzida em um alambique de 600 litros no Sítio Almeida Valente, a bebida reflete dedicação, cuidado e respeito às tradições. A família conduz cada etapa com atenção ao sabor, à pureza e à identidade local, consolidando a marca como referência na região.

CONTATO:
(19) 97163-8872
www.almeidavalente.com.br
@alambiquealmeidavalente



FAZENDA PARAÍSO

Atibaia

Rod. Fernão Dias, km 52 – pista sul

Experiências:
Degustação simples, visita guiada, almoços e jantares harmonizados - ***Terça a domingo***

Desde 1942, a Fazenda Paraíso mantém viva a tradição da cachaça , elaborada em alambiques de cobre e envelhecida em tonéis de madeiras nobres escolhidas com rigor. As marcas Don Pedrito e Maracanã são o resultado de décadas de dedicação, combinando métodos tradicionais com um envelhecimento que revela aromas complexos e sabor marcante. A fazenda oferece visitas, degustações e experiências gastronômicas que destacam a riqueza da cultura caipira.

CONTATO:
(11) 4417-3027
www.fazendaparaisoatibaia.com.br



VILLAGGIO DE SIMONI

Capivari

Av. Demétrio Girardi, 240 – Bela Vista

Experiências:

Degustação simples e conduzida, visita guiada, cursos, palestras, workshops, espaço para eventos - ***Agendado***

Com mais de 20 anos de produção e comercialização iniciada em 2025, a Villaggio De Simoni se destaca pela elaboração de cachaças extra premium, combinando tradição, sustentabilidade e envelhecimento prolongado. Seus rótulos passam entre 6 e mais de 20 anos em madeiras como amburana, bálsamo, jequitibá, amendoim e diferentes tipos de carvalho — francês, escocês, japonês e americano. A propriedade recebe visitantes com experiências guiadas, degustações e atividades formativas em um ambiente bucólico que celebra a excelência da cachaça brasileira.

CONTATO:
(11) 99655-6410
www.villaggiodesimoni.com.br
@villaggiodesimoni



ALAMBIQUE DE JECA

Itatiba

Estrada Municipal Antenor Soranz

Experiências:

Comercialização e degustação simples (não aberto à visitação turística)

Com produção iniciada em 1958, o Alambique de Jeca mantém viva a tradição da cachaça há mais de seis décadas. A propriedade preserva o método clássico de destilação e controla cuidadosamente o processo do campo ao produto final. Atende apenas para negócios, oferecendo degustações e venda direta.

CONTATO:
(11) 97335-7010
franciscon.andre@gmail.com



ALAMBIQUE JP

Itupeva

Via Cyrineo Tonoli, 3000 – Nova Era

Experiências:

Loja, degustação simples e conduzida, visita guiada, visitas técnicas - ***Todos os dias***

Fundado em 1925, o Alambique JP reúne quase 100 anos de tradição na produção de cachaças. A destilação em cobre, o controle rigoroso de qualidade e o envelhecimento em carvalho e amburana resultam em linhas consagradas como JP Ouro, JP Prata e a edição comemorativa JP 100 Anos. Reconhecido em premiações nacionais e internacionais — como o Spirits Selection do Concurso Mundial de Bruxelas — o alambique também produz licores e coquetéis.

CONTATO:
(11) 94528-8228
www.alambiquejp.com.br
@alambiquejp



ALAMBIQUE ZANONI

Jarinu

Rua Juvenal Alvin, 58 – Centro

Experiências:
Degustação simples, loja - ***Todos os dias***

Com mais de 80 anos de história, o Alambique Zanoni é um dos ícones tradicionais de Jarinu, dedicado à produção de cachaças, licores, frutas desidratadas e geleias. A longa trajetória familiar, somada ao cuidado na seleção da cana e à destilação em cobre, resulta em produtos premiados, como o reconhecido Ouro de Cana. A propriedade mantém viva a herança rural da região, recebendo visitantes diariamente para degustações e venda direta.

CONTATO:
(11) 99936-0006
www.zanoni.ind.br
@adega.zanoni.jarinu



ALAMBIQUE VELHO SONHO

Jundiaí

Rua Luiz Carlos Lopez Crizol, 800 – Paiol Velho

Experiências:
Degustação simples, visita guiada, visitas técnicas, cursos e workshops, trilhas e atividades de ecoturismo - ***Todos os dias***

Localizado no Sítio Velho Sonho, propriedade familiar desde o fim da década de 1960, o alambique mantém uma produção que começou para consumo próprio e evoluiu para rótulos reconhecidos pela qualidade. Hoje, a família Sutti produz cachaças brancas e envelhecidas — como as premiadas Família Sutti Amarela e Família Sutti Branca — ampliando constantemente sua linha. Além da degustação, os visitantes podem conhecer o processo de destilação, caminhar pelo canavial e explorar trilhas dentro da Serra do Japi, uma das áreas mais importantes de Mata Atlântica preservada em São Paulo.

CONTATO:
(11) 99640-7980
www.alambiquevelhosonho.com.br
@alambiquevelhosonho



DESTILARIA SANTA CAPELA

Santa Bárbara d'Oeste

Carreador, 220 – Acesso km 11,5 da Rod. SP-306

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, visita guiada e autoguiada, almoços harmonizados, restaurante, espaço para eventos
Todos os dias

A Destilaria Santa Capela é uma empresa familiar que alia tradição a estrutura moderna, elevando a cachaça paulista a novos patamares de qualidade. Produz cachaças puras e envelhecidas, bebidas mistas e gin, sendo reconhecida em premiações nacionais e internacionais — incluindo medalhas de ouro e prata no concurso promovido pelo Governo do Estado de São Paulo em 2024, com destaque para sua cachaça em carvalho, eleita a melhor da categoria.

CONTATO:
(19) 98174-5080
www.destilariasantacapela.com.br
@destilarisantacapela



GIULLIANS – CACHAÇA AROMA DA TERRA

São Roque

Estrada do Vinho, km 9 – Canguera

Experiências:
Loja e degustações - ***Todos os dias***

Localizada na Estrada do Vinho, em São Roque, a Giullians se destaca pela tradição na produção de bebidas. A marca surgiu com licores e, desde 2007, incorporou ao seu portfólio a Linha Cachaças Aroma da Terra — com versões Tradicional, Envelhecida em Carvalho e Envelhecida em Amburana. A localização dentro do famoso Roteiro do Vinho de São Roque faz da visita uma experiência completa para quem aprecia destilados e turismo gastronômico.

CONTATO:
(11) 97196-2067
www.giullians.com.br
@giullians



CACHAÇA PAULISTA FAZENDA PRIMAVERA

Mairinque

Estrada Municipal Mairinque–Ibiúna, 478 – Sebandilha
Experiências:
Degustação simples e conduzida, visita autoguiada, visitas técnicas, almoços ou jantares harmonizados, eventos, atividades de ecoturismo - ***Agendado***

Instalada na Fazenda Primavera, em Mairinque, a Cachaça Paulista tem como foco a exportação da bebida genuinamente brasileira. Produzida desde 1896 com receita tradicional e ingredientes selecionados, mantém transparência, autenticidade e o sabor clássico da cachaça de alambique, agora aliando destiladores de última geração às panelas de cobre centenárias.

CONTATO:
(11) 94731-7575
www.cachacapaulista.com
@cachacapaulista



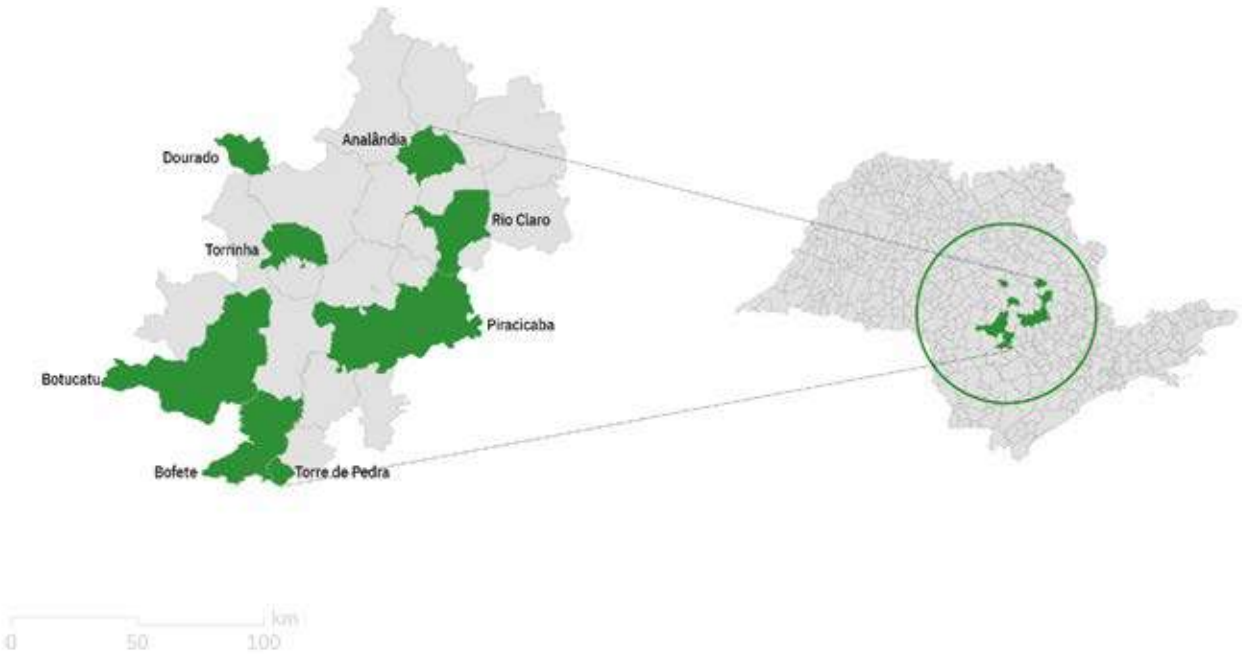
Rotas da Cachaça de São Paulo

ITAQUERI, CUESTA E TIETÊ

Antiga Estação Ferroviária de Rio Claro

Foto: Paulo Preto

ROTA ITAQUERI, CUESTA E TIETÊ



CIDADES NA ROTA

Analândia
Bofete
Botucatu
Dourado
Piracicaba
Rio Claro
Torrinha
Torre da Pedra

No encontro entre serras, planaltos basálticos e o rio Tietê, surgem cachaças de personalidade marcante. A região abriga produtores que valorizam técnicas tradicionais, cultivo sustentável e experimentações com madeiras brasileiras. A Cuesta — com suas formações naturais — e o polo turístico de Brotas complementam um roteiro de aventura, natureza e experiências de destilação.



CACHAÇA TRÊS PEDRAS

Bofete

Rua 2, Lote 38

Experiências:
Visitação guiada - ***Agendado***

A Cachaça Três Pedras nasce no Alambique Moenda Velha, um espaço que une tradição, sustentabilidade e a identidade cultural de Bofete. O processo começa nos canaviais próprios, cultivados com mudas pré-brotadas selecionadas e colheita manual, garantindo pureza e qualidade da matéria-prima. A moagem é feita com a cana fresca, e a fermentação utiliza leveduras exclusivas que preservam o caráter autêntico do destilado. Certificada e comprometida com práticas sustentáveis, a marca se destaca pela qualidade e pelo potencial de expansão no mercado nacional e internacional.

CONTATO:
(11) 99548-8850
www.cachacatrespedras.com.br
@cachacatrespedras



CACHAÇARIA TIPUANA

Botucatu

Estrada Anhumas–Santa Cruz, km 2

Experiências:
Degustação simples, visita guiada, visitas técnicas
Sábado e domingo

A Cachaçaria Tipuana surgiu de um antigo hobby associado ao conhecimento técnico e científico em agricultura. Com o reconhecimento crescente da qualidade de suas cachaças, a família ampliou a produção, investindo em envelhecimentos em diferentes madeiras e em longos períodos de maturação. Seu destaque é a cachaça premium envelhecida por 5 anos em tonéis de carvalho, que consolidou a marca entre apreciadores.

CONTATO:
(14) 99148-2092
www.tipuanacachaca.com.br
@tipuanacachaca



ENGENHO CAPUAVA

Piracicaba

Rodovia SP-127, km 21 – Bairro Vila Nova

Experiências:
Degustação simples ***Agendado***

A história do Engenho Capuava começa em 1886 com o dinamarquês Christiano Matthiessen, engenheiro civil e abolicionista que se encantou pelas terras férteis de Piracicaba. Foi ali que fundou a Fazenda Capuava, introduzindo técnicas modernas inspiradas na produção do destilado escandinavo aquavit — tradição que influenciaria diretamente a criação da cachaça local. Hoje na 4ª geração, a família mantém o processo completo: cultivo, colheita, destilação em alambique e envase.

CONTATO:
(11) 98284-0101
www.capuava.com.br
@engenhocapuava



CACHAÇA SERRA DO ITAQUERI

Rio Claro

Rua 13, nº 742

Experiências:
Visitação e degustações - ***Agendado***

A Cachaça Serra do Itaqueri nasceu de uma paixão antiga pela arte do envelhecimento. O que começou como um hobby — adquirir um barril de carvalho para servir aos amigos um bom aperitivo — transformou-se em uma experiência sensorial completa, marcada por aromas, memórias e o prazer de acompanhar a evolução da bebida em barricas cuidadosamente selecionadas.

CONTATO:
(11) 99480-7106
@bebidasserradoiaqueri



DESTILARIA OCTAVIANO DELLA COLLETTA

Torrinha

Fazenda Basalto, s/n

Experiências:
Degustações simples e conduzidas, visitas técnicas - ***Agendado***

Criada em homenagem ao avô Octaviano — um homem apaixonado pela vida e pela cachaça — a Destilaria Octaviano Della Colletta une tradição familiar, tecnologia avançada e compromisso ambiental. A produção ocorre na Fazenda Basalto, em solo de terra roxa, ideal para o cultivo da cana-de-açúcar. A destilaria combina canavial próprio, dois alambiques modernos (convencional e de três corpos), parque de barris variados e uma das estruturas de controle de qualidade mais completas do país.

CONTATO:
(11) 98112-8565
www.odcdistillery.com.br



CACHAÇARIA MACAÚVA

Analândia

Rua J, 61 – Portal das Samambaias

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visita guiada e autoguiada à produção, refeições harmonizadas, cursos, palestras, workshops, pousada e espaço para eventos

Inaugurada em 2011, a Cachaçaria Macaúva é um verdadeiro templo da cachaça no interior paulista, localizada na charmosa Analândia. O espaço, que reúne bar, restaurante e pousada, já foi oito vezes premiado pela revista Prazeres da Mesa como detentor da melhor carta de bebidas do país. Na Macaúva, a experiência vai muito além do copo: é encontro, conhecimento e celebração da cachaça brasileira.

CONTATO:
(11) 98124-6979
www.macauva.com.br
@macauva



ALAMBIQUE OURO FINO | WIBA!

Torre de Pedra

Sítio Bairro dos Lemes, s/n

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visitas guiadas e técnicas, espaço para eventos - ***Todos os dias***

Localizado em Torre de Pedra, em uma área de 12 hectares de cultivo, o Alambique Ouro Fino é responsável pela produção da linha WIBA!, além de elaborar bebidas sob demanda para outras marcas. A operação integra todas as etapas: plantio da cana, moagem, fermentação, destilação, envelhecimento e envase.

CONTATO:
(11) 95472-0111
www.cachacawiba.com.br
@cachacawiba



TONON CACHAÇARIA

Dourado

Rod. SP-255, km 122+500 – acesso estrada municipal, s/n

Experiências:
Loja, degustação simples, visita guiada à produção.
Todos os dias

Fundada em 2020 pelos irmãos Rafael, Juliano e André Roberto Tonon, a Tonon Cachaçaria nasceu da visão empreendedora da família e da experiência do patriarca Celso Roberto Tonon, sempre atento à qualidade e à tradição. Com raízes em Bocaina, região marcada pela cultura da cana-de-açúcar e da destilação, a marca encontrou em Dourado seu lar definitivo: um galpão centenário, hoje transformado em um espaço de produção e memórias.

CONTATO:
(14) 99741-8841
www.cachacariatonon.com.br
@tononcachacaria



Crédito: Tiago Antonio – Pexels



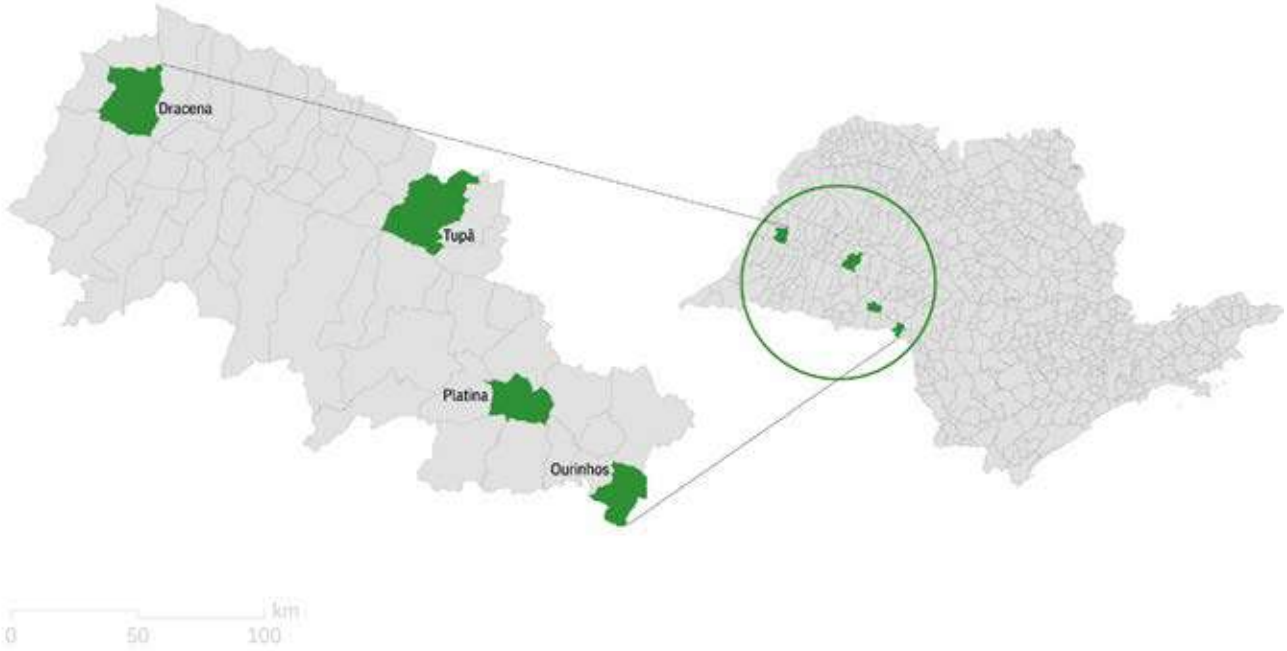
Rotas da Cachaça de São Paulo

ALTA PAULISTA

Museu da Cachaça - Tupã

Foto: André Rosa

ROTA ALTA PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Platina
Tupã
Ourinhos
Dracena

A Rota Alta Paulista valoriza a tradição da cachaça no interior de São Paulo, onde a agricultura forte e o saber moldam produções autênticas. Em alambiques familiares e propriedades rurais, a cana vira cultura, história e orgulho regional. A rota reúne produtores dedicados à qualidade, sabores premiados e experiências que conectam o visitante ao cotidiano do campo. Um percurso que revela um São Paulo simples, verdadeiro e profundamente ligado à terra.



CONTATO:
(18) 99656-0478
@cachacaambrozim

CACHAÇA AMBROZIM

Platina
Rua Araceu Dias Payao, 108 – Centro

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, visita guiada e autoguiada à produção e visitas técnicas - ***Todos os dias***

Produzida desde 2000 na cidade de Platina, próxima a Assis, a Cachaça Ambrozim se destaca pela variedade de madeiras e pelo longo tempo de envelhecimento. O alambique, instalado em uma chácara, concentra todo o processo de fabricação, enquanto a loja no centro da cidade oferece degustações e venda direta ao público.



CONTATO:
(14) 99718-9553
www.cachacamelzinho.com.br
@cachacamelzinho

ÁGUA DOCE MELZINHO
CACHAÇA DOCE TRAGO

Tupã
Rodovia José Santa Rosa, s/n – Sítio Almeida Valente
Experiências:
Degustação simples de cachaças para comercialização
Todos os dias

A Água Doce Melzinho Exportações vem se destacando com a Cachaça Doce Trago, recém-premiada no Concurso Cachaça-SP. Envelhecida por dois anos em tonéis de carvalho europeu, apresenta notas de baunilha e chocolate, lembrando um "uísque brasileiro" pela complexidade aromática e maciez em boca. A empresa busca unir tradição, inovação e forte vocação exportadora, renovando a imagem da cachaça nos mercados nacional e internacional.



CONTATO:
(14) 99706-4651
www.sitioengenhovelho.com.br
@sitioengenhovelho

SÍTIO ENGENHO VELHO
ALMA DE GATO

Ourinhos
Rodovia Fernando Antônio Paschoal, s/n – Bairro Paredão

Experiências:
Visitação com agendamento e degustações

No Vale do Paranapanema, em Ourinhos, o Sítio Engenho Velho é o berço da cachaça Alma de Gato. Fundado em 2007 pelo engenheiro agrônomo Álvaro Barreto Peixoto, o empreendimento produz em média 10 mil litros por safra, com canavial próprio de 4,5 alqueires e manejo sustentável. A linha inclui versões Prata, Premium e Extra Premium em carvalho, além de rótulos envelhecidos em amburana.



DESTILARIA VITÓRIA CACHAÇA CATARINA

Dracena

Fazenda Santa Catarina – Caixa Postal 114

Experiências:

Somente comercialização, degustação simples de cachaças

Em atividade desde 2009, a Destilaria Vitória produz a Cachaça Catarina, com capacidade média de 40 mil litros por safra, em alambiques de cobre. O portfólio conta com sete produtos, incluindo duas versões Extra Premium, além da produção de marcas terceirizadas. Com foco em qualidade e consistência, a destilaria vem construindo reputação sólida, respaldada por premiações como Catarina Única e Catarina Black.

CONTATO:
(18) 99125-6100
www.cachacacatarina.com.br
@cachacacatarina



MUSEU DA CACHAÇA

Tupã

Rua Nhambiquaras, 385

Experiências:

Degustação simples, visita autoguiada, refeições harmonizadas, cursos, workshops, e eventos - ***Agendado***

O Museu da Cachaça, em Tupã, é um dos maiores espaços dedicados à bebida no Brasil, reunindo 1.000 m² de acervo histórico. Fundado a partir da coleção particular de Delfino Golfeto, criador da rede Água Doce Cachaçaria, o museu preserva documentos, peças de engenho, rótulos raros e mais de duas mil garrafas de diferentes épocas e regiões. O espaço é dividido em quatro salas temáticas: história da cachaça, coleção de cachaças, história da água doce e paixões nacionais.

CONTATO:
(14) 3491-5691 | 3441-2321
https://aguadoce.com.br/museu/
@museu.cachaca



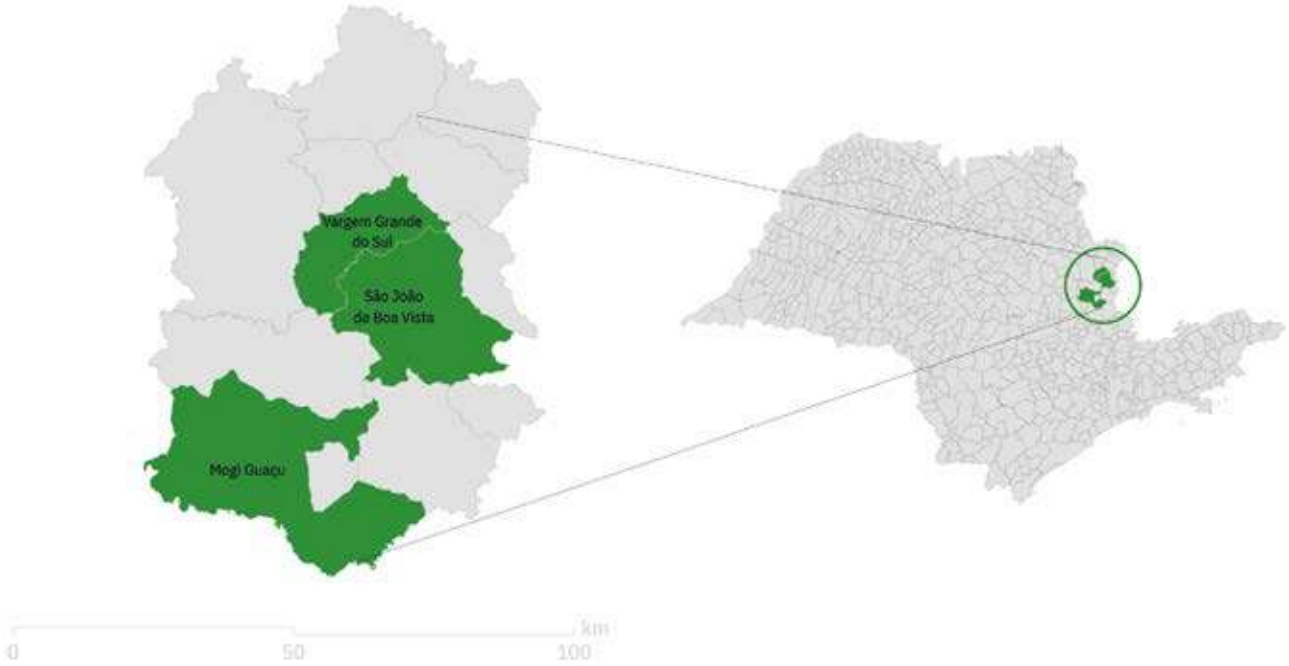
Rotas da Cachaça
de São Paulo

SERRAS

Teatro Municipal - São João da Boa Vista

Foto: Prefeitura municipal

ROTA DAS SERRAS



CIDADES NA ROTA

São João da Boa Vista
Vargem Grande do Sul
Mogi Guaçu

Nas regiões serranas de São Paulo, o terroir se revela no clima ameno, na altitude e nas paisagens de refúgio. A cachaça ganha elegância, equilíbrio e aromas complexos, com destaque para envelhecimentos variados e processos bem cuidados. Um roteiro que une turismo rural, gastronomia afetiva e produtores que mantêm viva a tradição do alambique familiar.



ALAMBIQUE PROSA CAIPIRA

São Sebastião da Grama

Estrada Divinolândia/São Sebastião da Grama, km 269

Experiências:
Degustações, visita guiada, loja de produtos regionais, restaurante aos fins de semana- ***Todos os dias***

Premiado no Concurso Cachaças SP, o Alambique Prosa Caipira produz cachaças 100% puras, sem aditivos químicos, com fermentação natural a partir de leveduras selecionadas da própria cana. Os rótulos descansam em madeiras brasileiras — como umburana, jequitibá e bálsamo — além de barris de carvalho americano e francês, que conferem complexidade e elegância. Ao lado do alambique, uma loja oferece produtos da região, como cafés, azeites, pimentas, bolachas e doces.

CONTATO:
(35) 99177-4731
www. prosacaipira.com
@cachaça_prosacaipira



GEEST DESTILARIA

Vargem Grande do Sul

Rua Ivo Rodrigues, 13

Experiências:
Degustações e visitação - ***Todos os dias***

Fundada em 2018, a Geest Destilaria se consolidou como uma das mais premiadas destilarias premium do interior paulista. Após iniciar suas primeiras receitas por terceirização, inaugurou sua própria fábrica em 2022. O Hopped Gin tornou-se o destaque da linha, acumulando prêmios nacionais e internacionais.

CONTATO:
(11) 99963-0391
www.geest.com.br
@geestdestilaria



ENGENHO VALE DA SERRA
FAZENDA SANTA MARIA DA SERRA

São João da Boa Vista

Estrada da Serra da Paulista, km 8

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visita guiada - ***Agendado***

Situado na Serra da Paulista, o Engenho Vale da Serra combina tradição, terroir privilegiado e tecnologia de ponta. A região serrana, com clima ameno e águas de nascente, favorece a produção de cachaças de alta qualidade. O engenho opera um moderno alambique de três corpos que garante maior controle das frações do destilado, resultando em pureza e equilíbrio aromático. A propriedade oferece visitas mediante agendamento, com tours técnicos e degustações exclusivas.

CONTATO:
(19) 97133-7661
www.engenhovaledaserra.com.br
@cachacaserravale



ALAMBIQUE DE CACHAÇA IPÊ

São João da Boa Vista

Rodovia SP-344, km 220 – Zona Rural

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, visitas técnicas, cursos e atividades de ecoturismo - ***Todos os dias***

Fundado em 1996, o Alambique Ipê está situado na Serra da Mantiqueira, onde o clima quente e úmido no verão e seco e frio no inverno favorece o desenvolvimento da cana-de-açúcar. A colheita é manual e a fermentação natural é cuidadosamente controlada. A destilação ocorre em alambiques de cobre, com envelhecimento em sete tipos distintos de madeira.

CONTATO:
(19) 99933-2525
www.cachacaipe.com.br
@cachacaipe



Crédito: Chico Rosa



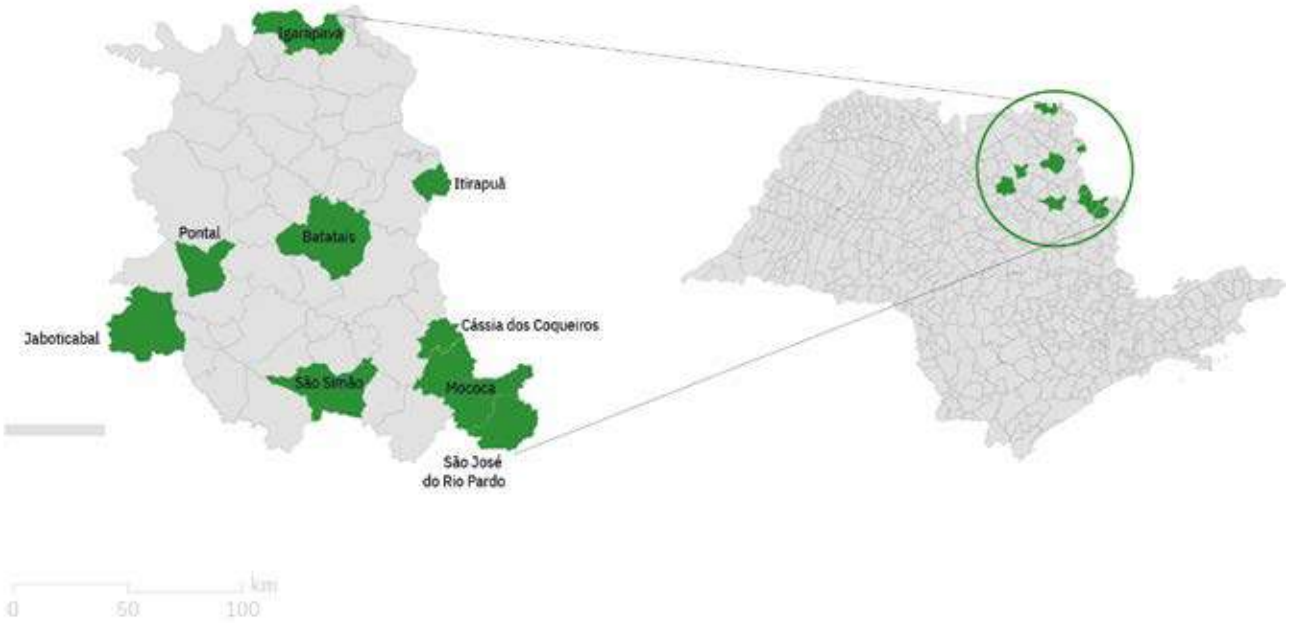
Rotas da Cachaça
de São Paulo

MOGIANA

Igreja Bom Jesus da Cana Verde - Batatais

Foto: Rubens Chiri

ROTA MOGIANA



CIDADES NA ROTA

Batatais
Cássia dos Coqueiros
Itirapuã
Igarapava
Jaboticabal
Mococa
Pontal
São Simão
São José do Rio Pardo

Famosa por suas paisagens cafeeiras, a Mogiana também é um polo emergente de cachaças. Aqui, o domínio agrícola e a tradição das famílias produtoras resultam em rótulos equilibrados, com técnicas apuradas e uso criativo de madeiras. A proximidade com circuitos gastronômicos e vinícolas faz da rota um convite à harmonização e ao turismo integrado.



SÔZÉ – SPINALCOOL DESTILARIA

Batatais

Fazenda São Geraldo, Rod. Altino Arantes, km 64

Experiências:
Degustação conduzida, visita guiada, visitas técnicas, cursos, workshops, harmonizações - ***Todos os dias***

A SôZé é reconhecida como a primeira cachaça sustentável do mundo, unindo economia circular, produção limpa e consumo consciente. Localizada na Fazenda São Geraldo, a destilaria integra todas as etapas de forma ambientalmente responsável — do cultivo da cana ao envase — e exporta para diversos países. Sua cachaça sustentável já recebeu premiações e se tornou referência em inovação no setor.

CONTATO:
(16) 99765-6059
www.spinagro.com.br
@sozecachaca



ESTÂNCIA ENGENHO CORONEL

Cassia dos Coqueiros

Rua Clara Maria de Jesus, 1000 – Sítio Três Reis

Experiências:
Hospedagem, eventos e visitas - ***Todos os dias***

Em meio às montanhas da Mogiana, a Estância Engenho Coronel é um refúgio que combina hospedagem charmosa, natureza exuberante e a tradicional Cachaça Coronel, símbolo da identidade local. Com chalés privativos e um salão de eventos acolhedor, o empreendimento oferece experiências completas de lazer e descanso no interior paulista.

CONTATO:
(16) 99999-6429
@engenhocoronel



FAZENDA BARRA GRANDE

Itirapuã

Estrada Itirapuã – São Tomás de Aquino, km 08

Experiências:
Restaurante, degustações, visitas guiadas, produtos regionais- ***sexta a domingo***

Fundada em 1860, a Fazenda Barra Grande reúne tradição, inovação e sustentabilidade. Possui o engenho mais antigo e o único movido a roda d'água do Estado de São Paulo, produzindo as marcas Barra Grande e Santo Grau. Em uma propriedade que cultiva café, cana, madeira e gado, a fazenda tornou-se referência turística, com restaurante.

CONTATO:
(16) 98126-9271
www.cachacabarragrande.com.br
@cachacabarragrande



CACHAÇA DONA ODILA
Jaboticabal
Av. Sílvio Vantini, 640

Experiências:
Loja, degustação simples e conduzida, visitas guiadas e técnicas

Há 12 anos produzida em Jaboticabal, a Cachaça Dona Odila representa a excelência da cachaça paulista. Envelhecida em madeiras como amburana e carvalho, é certificada em sustentabilidade pela SGS e premiada nacional e internacionalmente. Tornou-se orgulho regional e expressão da identidade cultural da Mogiana.

CONTATO:
(16) 3203-4528
www.donaodila.com.br
@donaodila



DESTILARIA INARA
São Simão
Rod. SP-253, km 105

Experiências:
Visitação guiada - ***Agendado***

A Destilaria Inara foi oficialmente lançada em 2017 após uma longa busca pelo terroir ideal e pela seleção das melhores variedades de cana. Seu nome — de origem indígena, "senhora das águas" — traduz a essência da marca. Produzida mente em alambique de cobre e colhida manualmente sem queima, a Inara preserva práticas tradicionais inspiradas no Brasil Colônia.

CONTATO:
(19) 99609-0875
www.cachacainara.com.br
@cachacainara



CASA DO ENGENHO
Mococa
Estrada Mococa – Usina Itaiquara, km 20

Experiências:
Degustação, visitas guiadas, harmonizações, eventos, cursos, workshops - ***Agendado***

Com mais de dois séculos de história, a Casa do Engenho está na Fazenda Morro Azul, aos pés da Mantiqueira. O terroir mineral dos canaviais, aliado ao uso de tonéis antigos — incluindo jequitibá com mais de 80 anos e carvalho belga — confere aos destilados características únicas. A produção passa por longos períodos de guarda, alguns chegando a 20 anos, resultando em rótulos altamente apreciados.

CONTATO:
(19) 3665-1048
www.casadoengenho.com.br
@casadoengenho



CONTATO:
(19) 97108-2507
www.casavian.com.br
@casavianbrasil

CASA VIAN

São José do Rio Pardo
Rodovia SP-207 – Fazenda São Judas Tadeu

Experiências:
Loja, degustações, visitas guiadas, visitas autoguiadas, eventos e atividades de ecoturismo

Criada em 2017, a Destilaria Casa Vian produz cachaças, gim e vodka de forma , utilizando os tradicionais alambiques de cobre e águas cristalinas da Serra da Mantiqueira. Seus destilados carregam nomes de origem grega, sueca e hebraica — ZLOT, NITTY e EVELYN — simbolizando zelo, cuidado e luz, valores que orientam o processo produtivo da casa. A Casa Vian oferece degustações, visitas guiadas e experiências diversas, incluindo eventos e atividades de ecoturismo.



CONTATO:
(16) 99197-6591

CACHAÇA COLMANETTI

Igarapava
Rodovia Anhanguera, rotatória km 441 Norte

Experiências:
Degustação simples de cachaças para comercialização - ***Todos os dias***

Na divisa com o Triângulo Mineiro, em Igarapava, a Cachaça Colmanetti mantém viva a tradição do engenho. A produção segue os moldes clássicos da cachaça de alambique, sem adição de químicos, com envelhecimento em tonéis de madeiras variadas, resultando em rótulos de perfil autêntico e bem estruturado. A localização estratégica, próxima a Uberaba, complementa o caráter rural e pecuário da região.



CONTATO:
(16) 99999-6429
@engenhocoronel

INSTITUTO CULTURAL ENGENHO CENTRAL | MUSEU DA CANA

Sertãozinho
Estrada Municipal STZ 153 - Km 04. Fazenda Engenho Central, S/N

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visita guiada à produção, piqueniques e espaço para eventos - ***terça a domingo***

O visitante encontra no Instituto Cultural Engenho Central uma verdadeira viagem no tempo: além de vivenciar o processo tradicional de destilação, pode acessar uma exposição dedicada aos 500 anos de história da cachaça no Brasil, com peças originais, documentos e objetos que registram a relevância social, econômica e cultural da bebida ao longo dos séculos.



Crédito: WsStudio



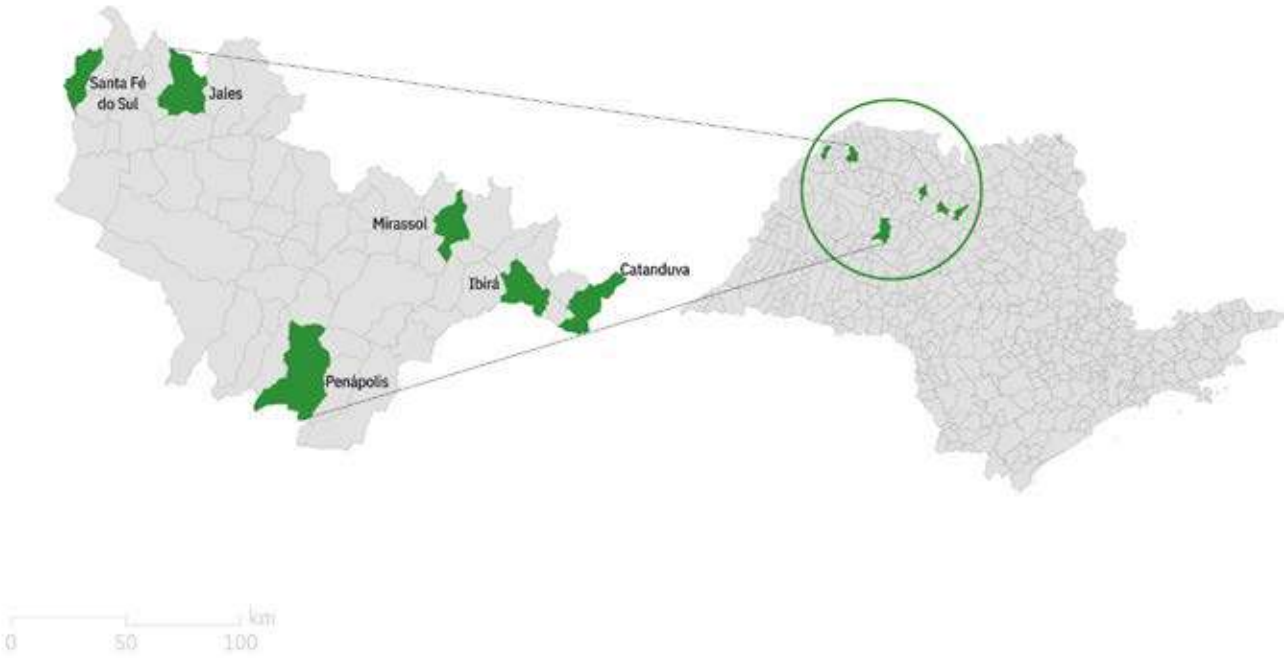
Rotas da Cachaça
de São Paulo

NOROESTE PAULISTA

Monumento Tucunaré - Santa Fé do Sul

Foto: José Souza

ROTA NOROESTE PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Catanduva
Ibirá
Jales
Mirassol
Penápolis
Santa Fé do Sul

Região de forte agricultura, dias ensolarados e tradição na destilação, o Noroeste concentra alguns dos alambiques mais premiados do Estado. A produção destaca controle técnico, envelhecimento variado, grandes coleções privadas e marcas reconhecidas internacionalmente. Um roteiro vibrante, que mostra a força empreendedora do interior paulista.



ENGENHO SANTO MÁRIO

Catanduva

Rodovia SP-351, km 205 – Zona Rural

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, acervo histórico - ***Todos os dias***

Fundado em 1983 por Mario Seghese, o "Santo Mario", o Engenho Santo Mário construiu uma trajetória marcada por qualidade, tradição familiar e reconhecimento internacional. A produção é totalmente : a cana é cultivada na própria fazenda, cortada manualmente e moída no mesmo dia, garantindo frescor e pureza. A fermentação caipira com leveduras selecionadas da região imprime identidade sensorial única ao destilado, refinado em alambique de três corpos.

CONTATO:
(17) 3524-9089
www.santomario.com.br
@engenhosantomario



ENGENHO SANSÃO CACHAÇA DUAS VILAS

Ibirá

Rodovia Mário Perosa, km 5

Experiências:
Degustação simples e conduzida, visitas guiadas e autoguiadas
Quarta a domingo

Com mais de sete décadas de história, o Engenho Sansão resgata o legado da família italiana Sansão, que chegou ao Brasil na década de 1950. A produção da Cachaça Duas Vilas mantém técnicas tradicionais, respeito ao tempo e seleção cuidadosa dos ingredientes. O ambiente acolhedor e autêntico oferece aos visitantes uma imersão cultural no interior paulista.

CONTATO:
(17) 98804-4414
@cachacaduasvilas



DOM PATAS

Jales

Rua João Gonçalves de Freitas, 2231

Experiências:
Degustação e visita guiada - ***Agendado***

A Dom Patas tem origem em 1940, quando seus antepassados criaram a receita que hoje dá vida à marca. Em 2000, o resgate da fórmula para presentear amigos transformou-se em uma cachaça reconhecida nacionalmente. Envelhecida em tonéis alimentícios neutros, a bebida destaca-se pelo sabor nobre e pelo perfil suave, ideal para apreciadores exigentes.

CONTATO:
(17) 98171-7171
@dompatas



DOM TÁPPARO ENGENHO
Mirassol
Rodovia Feliciano Salles Cunha, km 457

Experiências:
Loja, degustação, visita guiada e espaço sensorial- ***Todos os dias***

Fundada em 1978, a Dom Tápparo é uma das destilarias mais reconhecidas do interior paulista. Une tradição, processos modernos e rigor técnico na produção de cachaças envelhecidas em barris de carvalho, amburana e bálsamo. Com estrutura completa de visitação, loja e espaço sensorial, é referência em experiência turística na região.

CONTATO:
(17) 99665-2665
www.domtapparo.com.br
@domtapparo



ENGENHO TERRA RICA
Penápolis
Rodovia Raul Forchero Casasco

Experiências:
Degustações, visitas, harmonizações, restaurante e eventos
Todos os dias

Propriedade familiar dedicada à produção de cachaça, o Engenho Terra Rica mantém práticas tradicionais aliadas ao cuidado com cada etapa do processo. As cachaças brancas e envelhecidas descansam em barris de amburana, carvalho e bálsamo. Além da produção, o espaço oferece experiências completas: visitas guiadas, degustações, loja de produtos, almoços harmonizados, restaurante e eventos especiais, como a tradicional costelada no fogo de chão.

CONTATO:
(18) 99601-7051
www.engenhoterrarica.com.br
@terraricaoficial



CACHAÇA SABOR DA ESTÂNCIA
Santa Fé do Sul
Chácara Sabor da Estância, Estrada 15

Experiências:
Loja, adega, degustações, visita guiada e técnica- ***Todos os dias***

Instalada em uma chácara com canavial próprio e destilaria completa, a Sabor da Estância produz cachaças envelhecidas em tonéis de madeiras nobres e uma ampla variedade de cachaças mistas aromatizadas com frutas, castanhas, raízes e extratos naturais. A produção segue padrões industriais exigidos pelo Ministério da Agricultura, preservando a identidade . O espaço conta com loja, adega para visitação e degustação, além de visitas guiadas com foco técnico.

CONTATO:
(17) 99247-5959
@cachaca_sabordaestancia



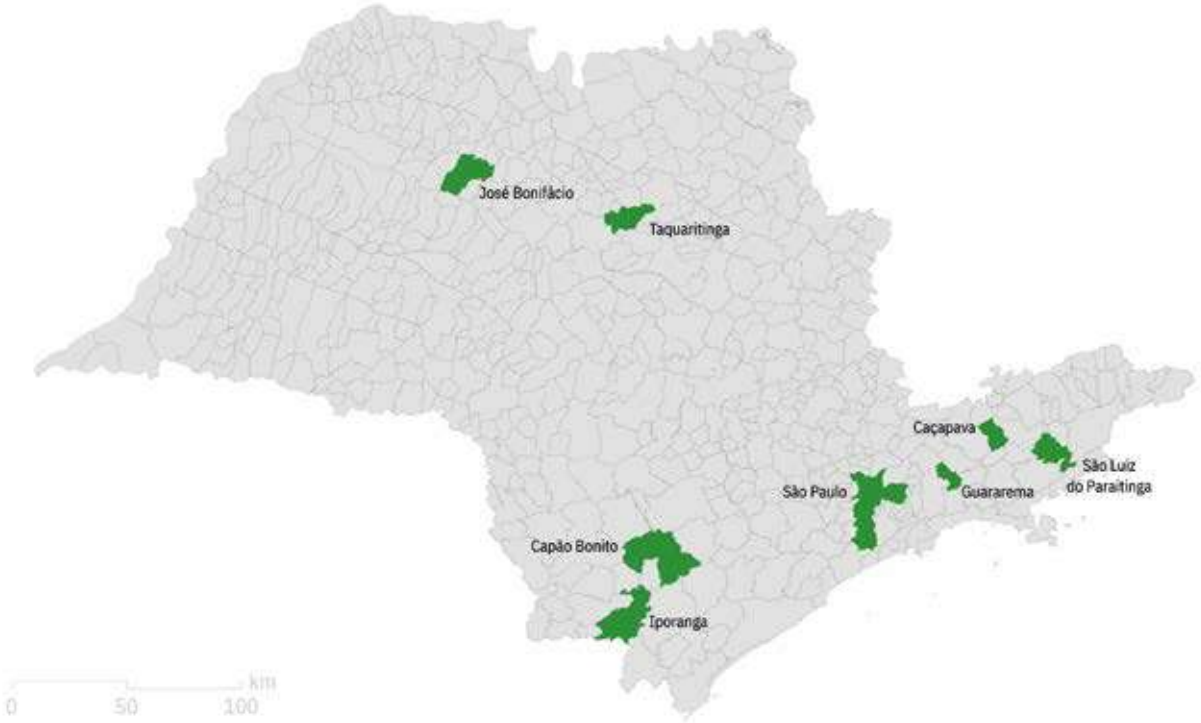
Rotas da Cachaça de São Paulo

DESTINOS E EXPERIÊNCIAS

Igreja Nossa Senhora da Conceição - Capão Bonito

Foto: Roberto Sabino

DESTINOS E EXPERIÊNCIAS



CIDADES NA ROTA

São Paulo
Taquaritinga
José Bonifácio
Guararema
Capão Bonito
Iporanga
Caçapava
São Luiz do Paraitinga

Além das rotas, São Paulo abriga locais especializados, museus, pousadas temáticas e espaços culturais dedicados à cachaça. São lugares que contam histórias, preservam acervos raros, oferecem cursos, degustações e harmonizações, e ampliam a presença do destilado na gastronomia e no turismo. Destinos que celebram a cultura da cachaça e oferecem experiências únicas ao visitante.



CONTATO:
(11) 3214-6260
www.cachacariasp.com.br
@cachacariasp

CACHAÇARIA SP

São Paulo

Av. Ipiranga, 200, Loja 15 - Centro Histórico

Experiências:
Loja, degustação simples, conduzida, cursos, palestras e workshops - ***Todos os dias***

Localizada no coração do Centro Histórico da capital, a Cachaçaria SP é uma loja especializada que reúne rótulos de diversas regiões do Brasil, oferecendo ao visitante um verdadeiro mergulho na diversidade da cachaça nacional. Além da comercialização, promove degustações e ações de formação, com cursos, palestras e workshops voltados ao público que deseja conhecer melhor a bebida símbolo do país.



CONTATO:
(16) 99218-8408
www.cachaçasertanejapaulista.com.br
@cachacasertaneja

CACHAÇA SERTANEJA PAULISTA ENGENHO SÃO SEBASTIÃO

Taquaritinga

Sítio São Sebastião – Bairro Itagaçaba

Experiências:
Degustação simples de cachaças para comercialização - ***Todos os dias***

Fundado em 1943, o Engenho São Sebastião é uma empresa familiar que controla todas as etapas da cadeia: cultivo da cana, colheita, moagem, destilação, engarrafamento e comercialização. A marca Cachaça Sertaneja Paulista oferece um portfólio com Cachaça Tradicional, Envelhecida Ouro, Imburana e Premium, mantendo o caráter clássico da cachaça de qualidade. O rótulo Tradicional já foi premiado, reforçando a vocação do engenho para a excelência.



CONTATO:
(17) 99662-0820
cleiaferreirajb@gmail.com

CACHAÇARIA TREVO

José Bonifácio

Experiências:
Degustação simples de cachaças para comercialização

A Cachaçaria Trevo, em José Bonifácio, dedica-se à produção de cachaças e licores, mantendo viva a tradição do interior paulista. O espaço oferece degustações que permitem ao visitante conhecer os sabores da casa e a autenticidade da bebida regional, preservando o caráter simples e familiar do processo produtivo.



ALAMBIQUE E RESTAURANTE ENGENHO DO SALTO

Guararema

Estrada Brasílico Freire, 1400 – Salto

Experiências:
Degustação simples, visita guiada à produção, restaurante com café, almoço e jantar - ***terça a domingo***

Fundado em 1982 por Sidney, o Engenho do Salto nasceu com o propósito de produzir cachaças e licores de alta qualidade. Em 2000, o espaço ganhou um restaurante comandado pela família, transformando-se em um destino que une gastronomia caipira, tradição e hospitalidade.

CONTATO:
(11) 94220-0069
tecle.me/engenho-do-salto
@engenho_do_salto



TOCA DA CORUJA

Capão Bonito

Sítio Taquaral, s/n – Taquaral Acima

Experiências:
Degustação e visitação (aos fins de semana)

Localizada na Fazenda Toca da Coruja, entre Capão Bonito e São Miguel Arcanjo, a Toca da Coruja produz cachaça 100% sustentável desde 2007. Rodeada pela exuberante Mata Atlântica do Parque Estadual Carlos Botelho, a produção segue o lema "Da Mata para o Copo", refletindo o compromisso dos proprietários com práticas ambientais responsáveis e com a valorização da cultura rural do Vale do Ribeira.

CONTATO:
(11) 97978-4699
www.cachacariatocadacoruja.com
@cachacaria_tocadacoruja



SÍTIO SONHO GAÚCHO ENGENHO IPORANGA

Iporanga

Rodovia SP-165, km 13 – Bairro Poço Grande

Experiências:
Degustações, visita guiada, harmonizações, piqueniques, cursos, workshops, hospedagem, trilhas ecológicas, atividades de aventura - ***Todos os dias***

Localizado próximo ao Rio Ribeira de Iguape, o Sítio Sonho Gaúcho abriga o tradicional Engenho Iporanga — conhecido como "Alambique do Alemão" — em uma área privilegiada pela diversidade de espécies nativas e cultivadas, como café, cambuci, cana, palmito, plantas medicinais e outras frutas típicas da região.

CONTATO:
(11) 97387-4073 | (15) 99759-4601
www.engenhoiporanga.com.br
@engenho_iporanga



ALAMBIQUE MARISTELA

Caçapava

Estrada Particular Serrinha – Bairro Piedade – s/n

Experiências:
Visita guiada à produção de cachaças com degustação - ***Segunda a sábado com agendamento***

Produzida no Sítio Maristela, em Caçapava, a Cachaça Maristela nasce em um terroir privilegiado entre o Vale do Paraíba e a Serra da Mantiqueira. O clima favorável e o cultivo cuidadoso da cana criam as condições ideais para uma cachaça de alta qualidade, destilada em alambique de cobre. A propriedade oferece uma das vistas mais belas da região e visitas guiadas que apresentam todo o processo de produção, finalizando com degustação.

CONTATO:
(12) 99747-1470
www.cachacariamaristela.com.br
@cachacaamaristela



MATO DENTRO CACHAÇA

São Luiz do Paraitinga

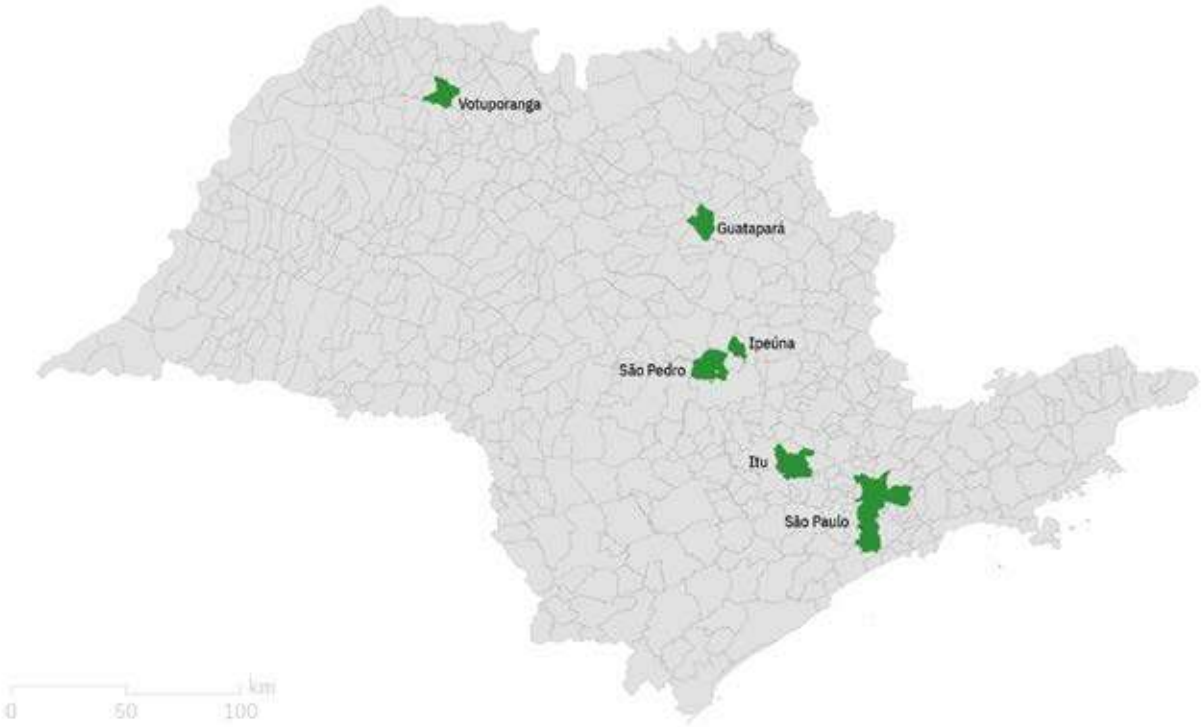
Sítio São Sebastião – Bairro Itagaçaba

Experiências:
Degustação simples de cachaças para comercialização - ***Todos os dias***

Fundado em 1943, o Engenho São Sebastião é uma empresa familiar que controla todas as etapas da cadeia: cultivo da cana, colheita, moagem, destilação, engarrafamento e comercialização. A marca Cachaça Sertaneja Paulista oferece um portfólio com Cachaça Tradicional, Envelhecida Ouro, Imburana e Premium, mantendo o caráter clássico da cachaça de qualidade. O rótulo Tradicional já foi premiado, reforçando a vocação do engenho para a excelência.

CONTATO:
(16) 99218-8408
www.cachaçasertanejapaulista.com.br
@cachacasertaneja

DESTINOS DE NEGÓCIOS



CIDADES NA ROTA

Ipeúna
Itu
Votuporanga
Guatapará
São Paulo
São Pedro

São Paulo também lidera o setor em pesquisa, inovação, tecnologia e produção industrial. Engenhos que não abrem para visitação, centros científicos, usinas, laboratórios e marcas em expansão compõem uma rede sólida que impulsiona a qualidade e o desenvolvimento da cadeia produtiva. Esses destinos mostram a dimensão econômica da cachaça paulista e seu papel estratégico no Estado.



CACHAÇA ALTARUGIO

Ipeúna

Sítio Boa Vista

Somente Negócios

A Cachaça Altarugio é produzida no Sítio Boa Vista, em Ipeúna, onde a família cultiva sua própria cana e conduz um processo aliado a práticas agrícolas tradicionais. A linha atual inclui uma cachaça envelhecida por um ano em carvalho europeu e uma versão pura, descansada em inox. Embora ainda não receba visitantes, o empreendimento planeja abrir área de visitação futuramente, fortalecendo o turismo rural local.

CONTATO:
(19) 99675-1299
www.cachacaaltarugio.com.br
@cachacaaltarugio



CACHAÇA MARIA CLARA CHÁCARA 4 IRMÃOS

Itu

Estrada Municipal do Pinheirinho, s/n

Somente Negócios

Um sítio de um alqueire, onde toda a produção — do cultivo ao envase — é realizada em pequena escala e com cuidado familiar. A Cachaça Maria Clara já conquistou medalhas nos principais concursos paulistas, destacando-se tanto na versão Branquinha quanto Amburana. Apesar de não abrir visitação, o empreendimento integra a rota de negócios por sua qualidade crescente e potencial regional.

CONTATO:
(11) 97111-2603
cachacamariaclara@gmail.com
@cachacamariaclara



CACHAÇA TABOADO

Votuporanga

Rua Assad Wadih Haddad, 4411

Somente Negócios

A Taboado nasce com foco na marca, trabalhando por meio de produção terceirizada enquanto estrutura seu futuro alambique próprio. A estratégia inclui participação em concursos, expansão de portfólio e criação de bebidas mistas e licores. Mesmo sem visitação, o empreendimento se destaca pela qualidade dos produtos e pela visão de integrar turismo rural em uma fase futura.

CONTATO:
(17) 99708-6027
www.cachacataboado.com.br
@cachacataboadooficial



USINA IRB
São Pedro
Fazenda São Pedro, s/n

Experiências:
Visita guiada à produção, visitas técnicas - ***Agendado***

Unidade fabril responsável pela produção integral da icônica Cachaça Velho Barreiro, uma das marcas mais conhecidas do país. A usina opera em grande escala, reunindo processos industriais de moagem, fermentação, destilação e envase. Aberta somente para visitas técnicas e corporativas, é um polo estratégico da cadeia produtiva paulista.

CONTATO:
(19) 99809-1808
mcampos@usinairb.com.br



EKZOEX CIÊNCIA E TECNOLOGIA LTDA
Guatapará
Rod. Antônio Machado Santanna (SP-255), 44

Somente Negócios

Centro de inovação tecnológica voltado ao desenvolvimento de produtos, processos e soluções químicas e sensoriais para a cadeia da cachaça. Atua com fertilizantes, tratamento de água, P&D e otimização de processos para indústrias. É referência científica e técnica, fortalecendo a qualidade e a competitividade do setor.

CONTATO:
(17) 98807-9428
www.ekzoex.com.br
thiagohko@gmail.com



CACHAÇA ITUANA
Itu
Estrada Municipal de Itu 070/424, S/N

Somente Negócios

A Ituana surgiu de um sonho antigo de pai e filho. Engenheiros com vasto conhecimento na montagem de plantas e linhas industriais para grandes empresas, os proprietários da Fazenda Castelo, localizada na cidade de Itu – SP desenvolveram a cachaça Ituana. Produzida através de um processo exclusivo, fruto de anos de pesquisas e grandes investimentos em tecnologia, a cachaça Ituana apresenta características e qualidades únicas, diferenciando-se das demais marcas do mercado.

CONTATO:
(11) 93735-7474
bebidasituana.com.br
@cachacaituana



CACHAÇA DON FERNANDES
São Paulo

Somente Negócios

A cachaça Don Fernandes nasce com foco na marca, trabalhando por meio de produção terceirizada enquanto estrutura seu futuro alambique próprio. A estratégia inclui participação em expansão de portfólio e criação de bebidas voltada ao mercado de nicho com garafas diferenciadas e bebeidas envelhecidas. Mesmo sem visitação, o empreendimento se destaca pela qualidade dos produtos e pela visão de integrar turismo rural em uma fase futura.

CONTATO:
(11) 97837-2275
www.cachacadonfernandes.com.br
@donfernandesoficial



Crédito: Divulgação Cachaça Yaguara


VISITE AS ROTAS DE SÃO PAULO
E CRIE BOAS MEMÓRIAS
Rotas do Café de São Paulo
Rotas do Vinho de São Paulo
Rotas do Queijo de São Paulo
SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS
CHICOROSA