

# NOVIDADE: Santuário do Caraça inaugura Cachaçaria e lança quatro linhas da bebida destilada



Reconhecido internacionalmente, graças às belezas naturais e históricas, além de toda a riqueza religiosa e gastronômica, o Santuário do Caraça (Estrada do Caraça, Km 9 - Entre os municípios de Catas Altas e Santa Bárbara) acaba de inaugurar uma cachaçaria artesanal. A bebida, que será comercializada para visitantes, também será distribuída em pontos de venda espalhados pelo Brasil.

De acordo com o Padre Emanuel Bedê, C.M., do Santuário do Caraça, é uma felicidade celebrar este momento. "A cachaçaria tem o intuito de recuperar as raízes do Caraça, já que os padres, lá no início do Santuário, fabricavam de tudo. Aí surgiu a oportunidade de empreender na questão da bebida, para que as pessoas venham saborear e curtir, não somente a parte turística, mas uma cachaçaria caracense. Nós não fazemos nada sozinhos, então, ao empreender, quisemos trazer os melhores especialistas para partilhar essa novidade. São 250 anos de história no Caraça e esperamos que isso seja um facilitador, ou seja, resgatar o valor da cachaça que é genuinamente brasileira e tirar o preconceito a respeito da bebida, que é como um bom vinho e whisky. A ideia é programar certos eventos com a bebida e também com outros itens que fabricamos no Caraça", disse.

Giovane Jerônimo Pereira, CEO da Cachaçarias Nobre, conta que a ideia da iniciativa surgiu do encontro com o Padre Emanuel Bedê, C.M., em um voo. "Conheci ele em uma viagem e, entre as conversas que tivemos, ele me perguntou se eu trabalhava no agro. Na hora, disse que sim e que minha atuação era com a cachaça. Logo, ele me falou que estava procurando alguém do ramo e me disse 'eu estava te procurando'. Assim, a conversa começou a se desenvolver e, com o tempo, fomos estudando a ideia com ele e fizemos o projeto até chegarmos no que temos hoje", relatou.

O irmão Admar Francisco de Freitas, C.M., administrador da área rural da Província Caraça, também compartilhou sua satisfação. "Estamos estreando a nossa cachaçaria, que foi um sonho realizado com muito trabalho e dedicação. Começamos em 2019, mas tivemos alguns atropelos, como a pandemia, e hoje estamos realizando esse feito. Fizemos tudo com muito carinho e deu tudo certo, graças a Deus. É uma alegria saber que quando o turista sair daqui com a bebida, ele estará levando para casa qualidade e o nome da nossa cachaçaria", completou.

## Mais valor

Para Leonardo Rodrigues Gomes, consultor do SEBRAE pelo Prepara Gastronomia e sommelier de cachaça em diversos eventos do segmento, o lançamento da cachaçaria agrega valor ao destino turístico. "Já tinha vindo outras vezes no Caraça e ter à disposição um produto 100% mineiro, já que Minas tem as melhores cachaças do Brasil, é muito bom. Se juntarmos o queijo e a cerveja daqui ao

turismo, estamos valorizando ainda mais a história mineira. Eu viajo muito e posso dizer que nada conquista mais o turista do que a gastronomia mineira, e a cachaça está ligada diretamente a essa história. Por isso, parabéns ao Caraça, pois fizeram um casarão lindo onde foi montado o alambique e uma estrutura para receber todo mundo", concluiu.

A Cachaçaria do Caraça desenvolveu diferentes linhas para atender diversos perfis de consumidores, desde apreciadores de destilados premium até jovens exploradores de novos sabores, sempre com foco em qualidade e inovação.

### **Linha Santuário do Caraça**

**Público:** destinada a um público maduro, apreciador de bebidas refinadas e destilados complexos.

**Características:** esta linha premium é criada para conhecedores de paladares sofisticados, com um blend que exhibe um grau de complexidade superior, capturando a essência da maturidade e da sofisticação. As cachaças incluem notas ricas e marcantes da cana, aprimoradas pelo envelhecimento em madeiras de carvalho.

**Embalagem:** design elegante e minimalista, transmitindo uma sensação de autenticidade e qualidade genuína.

**Produtos:** Blend de Carvalho e Branca.

### **Linha Canjerana**

**Público:** destinada a consumidores maduros, mas ousados, que valorizam a tradição, o sabor refinado e a autenticidade.

**Características:** esta linha premium em garrafas de 1 litro oferece uma maior diversidade de aromas e sabores, atraindo um público sofisticado e expandindo as possibilidades de degustação com influências de madeiras brasileiras.

**Embalagem:** uma garrafa de design sofisticado com acabamento preciso, refletindo o respeito e a atração de um público maduro e exigente.

**Produtos:** Blend de Carvalho e Amburana; Branca; e Bálsamo.

### **Linha Carapuça**

**Público:** jovens, bartenders, e casas de shows, com uma abordagem voltada para o público jovem.

**Características:** esta linha oferece cachaças versáteis, fáceis de misturar em uma variedade de coquetéis inovadores, perfeitas para festas e eventos sociais. Com uma abordagem moderna e contemporânea, as cachaças são ideais para misturas criativas e festas dinâmicas.

**Embalagem:** moderno, colorido e atraente, o design reflete a energia e a criatividade do público jovem, destacando-se em ocasiões festivas e sociais.

Produtos: Amburana; Carvalho; Blend de Carvalho e Amburana; e Branca.

### **Linha Sampaiais**

Público: desenvolvida especialmente para mulheres, a linha Sampaia é uma homenagem à elegância e ao refinamento.

Características: uma linha reconhecida por sua suavidade e notas delicadas, tornando-a agradável para o paladar feminino, apresenta sabores frutados e florais que ressoam com o apreço feminino por aromas delicados e complexos.

Produtos: Amburana; Blend Amburana e Carvalho; e Branca

Foto: Divulgação

*<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/6205/novidade-santuario-do-caraca-inaugura-cachacaria-e-lanca-quatro-linhas-da-bebida-destilada> em 06/04/2026 15:31*