



Boletim 1

Cachaça ganha pavilhão exclusivo na Anuga Brazil e valoriza herança cultural brasileira

O Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC) participa pela primeira vez da Anuga Select Brazil com um pavilhão inteiramente dedicado à bebida internacionalmente conhecida. A iniciativa visa oferecer ao público uma experiência sensorial completa, permitindo a degustação moderada e responsável da Cachaça, além da apresentação de seus aromas, sabores e diversidade.

O pavilhão busca proporcionar uma imersão na cultura da Cachaça, promovendo o contato direto com produtores e rótulos de destaque nacional. Ao todo, participam marcas de cinco estados: Famigerada (MG), Gogó da Ema (AL), Pitú (PE), Weber Haus (RS) e Ypióca (CE). A presença regional reforça a pluralidade da produção brasileira e permite aos visitantes conhecerem diferentes estilos, métodos de envelhecimento e matérias-primas utilizadas.

Henrique Tenório, proprietário da alagoana Gogó da Ema, destaca o lançamento de duas novidades no evento: “Estamos promovendo na feira lançamentos da Cachaça premium envelhecida em carvalho francês por 4 anos e da Cachaça envelhecida por 8 anos, que passa por duas madeiras brasileiras - jequitibá e o bálsamo, e finaliza com mais de 2 anos no carvalho francês, totalizando 8 anos”.

Já a cearense Ypióca apresenta a Mestre Ouro como seu grande diferencial. Segundo Ana Carolina Corrêa, master distiller da marca, “ela foi lançada em junho do ano passado e é uma Cachaça armazenada em tonéis de amburana, de castanheira e bálsamo, então é uma proposta mais suave, adocicada, com notas florais e amadeiradas”.

Com foco na valorização da identidade nacional e no fortalecimento da cadeia produtiva, a presença da Cachaça na Anuga Select Brazil sinaliza um movimento crescente de reconhecimento da bebida não apenas como patrimônio cultural, mas também como produto competitivo no mercado global.

Serviço:

Anuga Select Brazil

Data: 8 a 10 de abril de 2025

Horário: 10h às 19h

Local: Distrito Anhembi (entrada pelo Pavilhão 1)

Endereço: Av. Olavo Fontoura, 1209 - Santana, São Paulo - SP.

Parceiros Estratégicos: ABIA, ABIR, ABRASEL, APEX-BRASIL, EMBRAPA e EXPO SUPERMERCADOS.

Sobre a Anuga Select Brazil - É organizada pela Koelnmesse Brasil que, por meio da Feira, dedica o devido espaço a toda diversidade de atividades relacionadas ao agronegócio e à indústria alimentícia e de bebidas. Dessa forma, compradores nacionais e internacionais terão a oportunidade de se encontrar em um mesmo local para realizar negócios, além de ter contato com as inovações da indústria. O evento acontece de 8 a 10 de abril de 2025, no Distrito Anhembi, em São Paulo.

Sobre a Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: Brasil, China, Índia, Itália, Japão, Tailândia, Estados Unidos e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

Mais informações: <https://anuga-brazil.com.br/>

Anuga Brazil nas redes sociais:

Facebook: [facebook.com/anugabrazil](https://www.facebook.com/anugabrazil)

Instagram: [anugabrazil](https://www.instagram.com/anugabrazil)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/anuga-brazil/>

Youtube: https://www.youtube.com/channel/UCebO5_epuMPam5T6hBHVOjQ

Fotos acesse [aqui](#)

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação - Koelnmesse Brasil

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br | 11-99228-7836

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 3030-9404

www.2pro.com.br

