La cachaça vuole diventare premium, ma la regolamentazione non l'aiuta

Solo l'1-2% della cachaça prodotta in Brasile viene esportata, mentre i produttori spingono la categoria verso il segmento premium. Il paradosso è al centro di un reportage di Eleanor Yates su **Drinks International**: la frammentazione normativa interna al paese rallenta il percorso più della domanda internazionale. Bruno Zanetti, co-fondatore di Cachaça Rizz, spiega che il Mapa, il ministero dell'agricoltura brasiliano, regolamenta la distillazione con lo stesso apparato che sovrintende latte e soia, in un paese dove restano migliaia di piccoli produttori spesso non registrati. Hal Stockley, co-fondatore del brand britannico-brasiliano Abelha, aggiunge che il governo brasiliano non considera prioritaria la promozione internazionale della categoria, a differenza di quanto avviene per lo Scotch nel Regno Unito: due o tre grandi player controllano il mercato interno e non hanno interesse a farlo crescere all'estero. A complicare ulteriormente le cose arriva ora un dazio USA del 25% sui prodotti brasiliani, in vigore dal 22 luglio, che secondo Stockley rischia di chiudere di fatto il mercato americano al prodotto. Il segnale positivo arriva invece dal bicchiere: nell'ultimo Drinks International Cocktail Report la Caipirinha è salita dal 47° al 33° posto tra i classici più venduti nei migliori bar del mondo. Per una categoria che vuole smarcarsi dal solo cocktail iconico, il rischio concreto resta che il potenziale di crescita internazionale continui a scontrarsi con un mercato interno poco organizzato e un'immagine di prodotto ancora percepita come economica, come ammette lo stesso Zanetti.