

*Uma história
de tradição
e excelência*

Desde 
1985



*Destilaria São Francisco
Guarapiranga-Brasil*



www.cachacavanalli.com.br



Família, fé e trabalho



Desde o início do século XX, a família Vanalli cultiva a terra fértil do centro do estado de São Paulo, trazendo consigo a força e a determinação herdadas de Francisco Vanalli, filho de imigrantes italianos. Em uma casa de pau a pique, em 1941, a “fazenda lagoa” se tornaria um marco na história da família.

Décadas mais tarde, em 1985, Luiz Antonio Vanalli, neto de Francisco, trouxe à vida um projeto idealizado nos anos 1970: produzir cachaça artesanal.

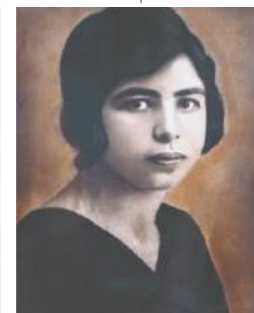
Com 16 hectares de cana de açúcar, um pequeno engenho, quatro dornas de alvenaria e um alambique de cobre, começou a produção inicial de 80 litros diários. Em homenagem ao encanto da natureza local, a cachaça foi batizada de “Beija-Flor”, inspirada nos pássaros que acompanhavam a moagem da cana.



Francisco Luiz Vanalli

1902 † 1990

1907 † 1980



Maria Aparecida
Guidelli Vanalli
1941 † 2021

Primeiro proprietário do Sítio, batizado com seu nome, Francisco Vanalli. Na foto, ao lado de sua segunda esposa, Bárbara Marianni.



*Desde
1985*
Destilaria São Francisco
Guarapiranga-Brasil

Entre natureza e tradição



O alambique da família Vanalli começou a funcionar em agosto de 1985, concretizando a realização de um projeto sonhado e muito bem elaborado pelo patriarca Francisco e pelo seu filho Luiz Antonio.

Atualmente, a família Vanalli, produz mais de 15 variedades de bebidas, entre essas, cachaças branca, cachaça envelhecida e mais 8 sabores combinados.



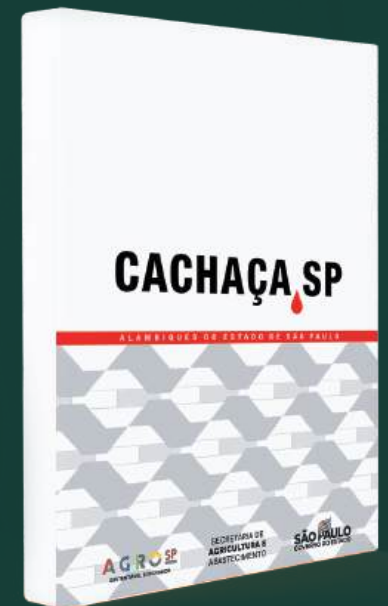
O Sítio São Francisco está localizado no distrito de Guarapiranga, município de Ribeirão Bonito, no interior do estado de São Paulo. O planalto paulista é conhecido mundialmente como principal produtor de cana-de-açúcar.

O clima ideal com duas estações distintas e solo fértil permitem o cultivo das melhores variedades de cana, aquelas com elevado teor de açúcar, boa capacidade de rebrotar e resistência às pragas e doenças.



Acesse por QR Code, baixe a versão digital do livro em PDF e saiba mais sobre alambiques de cachaças no Estado de São Paulo.

https://www.agricultura.sp.gov.br/documents/37444/0/livro_CACHA%C3%87A_SP.pdf



A cachaça Vanalli surgiu originalmente com o nome de cachaça Beija-Flor, marca reconhecida pela qualidade da autêntica bebida brasileira.



Hoje, a Cachaça Beija-Flor é símbolo de tradição e inovação, com presença no mercado interno e externo.

Uma história que começou com o sonho de Francisco e quase um século depois, continua a encantar o mundo.



O Tempo como ingrediente principal

Uma jornada de tempo e tradição, transformada em uma experiência sensorial inigualável. A cachaça envelhecida 21 anos, datada como “Safr 2002”, nasce a partir da variedade de cana-de-açúcar RB 86-7515, desenvolvida pela Ridesa Brasil (*Rede Interuniversitária para o Desenvolvimento do Setor Sucoenergético*). Esta variedade resulta do cruzamento da RB 72-454 com outra linhagem desconhecida, tendo seu aprimoramento iniciado em 1986.



Tudo começa na lavoura, com um solo preparado de maneira criteriosa. A subsolagem profunda favorece o desenvolvimento radicular, enquanto a correção do pH é realizada com calcário dolomítico e gesso agrícola, garantindo nutrientes essenciais como cálcio, magnésio e enxofre. O plantio, manual e metuculofo, ocorreu em março de 2001, resultando em uma cana de 18 meses, colhida manualmente em agosto de 2002, no auge da concentração de açúcares.



O próximo passo foi a destilação fracionada, um processo refinado de separação dos compostos para garantir um destilado puro e equilibrado. O resultado é a cachaça branca, ainda jovem e intensa, mas repleta de potencial para evoluir.



Na primavera de 2024, após 21 anos de maturação, iniciamos a retirada da safr 2002. Cada tonel rendeu entre 35 e 45 litros de cachaça envelhecida, resultando em aproximadamente 50 a 64 garrafas de 700 ml por barril.

A cana foi processada imediatamente após a colheita, passando pelo picador e pela moenda para extração do caldo, rico em sacarose. Esse líquido precioso foi filtrado e levado para fermentação, onde a levedura *Saccharomyces cerevisiae* transformou os açúcares em etanol, resultando no chamado “vinho alcoólico”, com teor alcoólico entre 7% e 9%.

Para transformar essa cachaça em uma verdadeira relíquia, em 2003 foram selecionados 22 tonéis de carvalho europeu (*Quercus petraea*, *Quercus robur*), cada um com capacidade de 200 litros. Esses tonéis foram lacrados e armazenados em áreas controladas da destilaria, permitindo um longo e sofisticado processo de envelhecimento.

O processo de envelhecimento de bebidas, é um sistema complexo de interação da bebida com a madeira, a qual envolve reações fundamentais de extração de moléculas da madeira e interações com a cachaça, sendo, mais de 60% dos compostos aromáticos são oriundos da madeira, por isso pode-se dizer que o envelhecimento é um dos fatores mais importantes. Não só a origem botânica da madeira é responsável pelos aromas e sabor da cachaça envelhecida, além dela, pode-se acrescentar a origem geográfica com variações do solo e clima nas florestas, o modo de secagem e a tosta do tonel na tanoaria, a qual influencia significativamente as características sensoriais da cachaça.



Safras 2, 6 e 10 anos

As técnicas de produção da cachaça melhoraram muito ao longo do tempo, assim como sua classificação de qualidade. A identificação da cachaça em 2, 6 e 10 anos de envelhecimento ajuda a selecionar os blends.





O tempo molda a perfeição

A busca pela excelência sempre foi uma prioridade. Luiz Antonio estreitou laços com o professor Dr. João Bosco Fariã, da UNESP de Araraquara, e juntos refinaram o processo produtivo.

Em 1989, a modernização trouxe um novo alambique de 100 litros/hora, elevando a qualidade e a capacidade de produção.

A dedicação foi recompensada em 2004, quando a Beija-Flor foi premiada como a melhor cachaça artesanal do Estado de São Paulo na FEPAGRI.

Com visual renovado e qualidade reconhecida, a cachaça conquistou consumidores nacionais e internacionais. Em 2005, ao celebrar 20 anos, a marca Vanalli foi apresentada, trazendo novas variedades de cachaças saborizadas.



Medalha de ouro
Concours Mondial Bruxelles - 2020

1º Lugar
Concurso Paulista Cachaça de Alambique - 2009

1º Lugar
Festival de Cachaça Cabana Caipira - Sabor - 2004

1º Lugar
Concurso Paulista Cachaça Artesanal - 2004



Medalha de prata
Concours Mondial Bruxelles - 2014

3º Lugar
Festival de Cachaça Cabana Caipira - 2004

3º Lugar
Concurso Paulista Cachaça de Alambique - 2006



Fruto de uma jornada que começou em 1985, quando Luiz Antonio Vanalli realizou o sonho de sua família ao produzir cachaças artesanais de qualidade inigualável, esta edição especial é o ápice da maestria na arte da destilação.

Envelhecida por 21 anos em barris cuidadosamente selecionados, cada garrafa é uma verdadeira obra-prima, resultado do encontro entre tempo, dedicação e tradição.

Com aromas ricos e sofisticados, que combinam notas de madeira carvalho, a cachaça Vanalli 21 Anos proporciona uma experiência única. Sua textura aveludada e seu sabor marcante são um convite a

momentos especiais, conquistando tanto os paladares mais exigentes quanto os amantes da verdadeira cachaça brasileira.

Produzida com o mesmo cuidado artesanal que caracteriza o Sítio São Francisco, a Vanalli 21 Anos Envelhecida é mais do que uma cachaça. É a celebração de um legado, uma homenagem ao tempo e à paixão por criar algo extraordinário.

Descubra a excelência. Prove a tradição.

Conheça a Cachaça Vanalli 21 Anos Envelhecida e permita-se viver uma experiência inesquecível, onde cada gole conta uma história.

Um brinde à excelência



www.cachacavanalli.com.br



O Sítio São Francisco não é apenas um lugar; é um santuário da tradição, um espaço onde a arte da cachaça é cultivada com respeito e inovação.

Cada safra conta uma história, cada garrafa é um capítulo dessa saga, e cada brinde celebra a jornada de quem acredita que o verdadeiro sabor da vida está na dedicação, paciência e na entrega.

Quarenta anos se passaram desde que as primeiras gotas de cachaça no Sítio São Francisco. Quatro décadas de dedicação, aprendizado e paixão pelo ofício de produzir uma cachaça que transcende o tempo, carregando em cada gota a essência da terra, do trabalho e da tradição.



