CACHAÇARIA PINHEIROS: ÁGUA ARDENTE PARA O MERCADO, ÁGUA FRESCA PARA A COMUNIDADE

Rafaella Cristina Campos[1]
Agda Silva Prado[2]
Odemir Baeta Vieira[3]

1- Universidade de São Paulo/USP – rafaella_ccampos@hotmail.com
2- Instituto Federal do Sul de Minas/IFSULMG – agda.prado@ifsuldeminas.com.br
3- Universidade Federal de Viçosa/UFV – odemirbaeta@ufv.com.br

Resumo: Objetiva-se, com este artigo, por meio de um estudo de caso, compreender como que as Práticas Sociais modulam mudanças no desenvolvimento regional e local. Opta-se por estudar uma cachaçaria uma vez que é um dos modelos de agronegócio artesanal em que a Prática Sociais está imersa na historicidade (re)criada por meio de uma transmissão do cotidiano fortemente impressa nas características locais e regionais de onde o alambique se localiza, representando as mudanças micro regionais em um único negócio.

Palavras-chave: Teoria Institucional, Prática Social, desenvolvimento local.

1. Introdução

A simplicidade e as práticas diárias retratam a realidade vivida pelos funcionários no cotidiano da Cachaçaria Pinheiros. Ao investigar o seu contexto sócio-histórico, evidencia-se que as estratégias de produção artesanal, de divulgação da marca e de inserção mercadológica estão sendo alicerçadas no jeito "simples e mineiro de se fazer acontecer" com valorização das relações humanas no processo de produção e da divulgação "boca-a-boca" nas transações de mercado.

A cachaçaria está localizada na cidade de Coqueiral, região sul de Minas Gerais que detém uma população de 9.289 habitantes (IBGE, 2010). A economia do município foi fundada e permanece até os dias atuais sendo predominantemente agrícola concentrando suas atividades, sobretudo, nas lavouras de cana de açúcar (PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRAL).

Em termos de produção, a cachaçaria lança ao mercado cerca de 17.000 litros/ano, seguindo a estimativa do ano de 2017. O produto é vendido no mercado interno principalmente nos municípios mineiros de Campo Belo, Varginha, Lavras e Santana da Vargem além da própria cidade de Coqueiral. Entretanto, a cachaça já foi vendida à compradores externos no Japão e na França.

A cachaçaria completou em 2018, onze anos de existência tendo iniciado suas atividades de produção artesanal de forma despretensiosa apenas para consumo próprio do proprietário, de seus familiares e amigos e sem intuito inicial de comercialização. Aos poucos, o que era um hobby se tornou trabalho e a prática produtiva foi se estruturando para atender as exigências fiscais e ao mercado consumidor desta bebida secular e de tradição culturalmente brasileira.

Para compreender a trajetória histórica da Cachaçaria Pinheiros, foram realizadas três visitas presenciais que ocorreram entre os meses de novembro e dezembro de 2018. Por meio de entrevistas em profundidade e observação direta foi possível compreender a inter-relação histórica, prática e discursiva que há entre a cachaçaria e a cidade de Coqueiral, retratando a

construção da comunidade local juntamente da expansão da produção e o consumo de cachaçaria artesanal na região do sul de Minas Gerais.

O caso foi construído com base nos relatos de Victor responsável pela fazenda e irmão do proprietário Airton, de Elias o alambiqueiro e de Marcelo filho de Victor. Nas visitas Afonso, químico responsável pela produção, também estava presente, mas optou por não participar da pesquisa. Airton e sua esposa Raquel, atuais proprietários da fazenda, conferem a Victor toda e qualquer responsabilidade relacionada à cachaçaria, então o próprio Victor permitiu com que as entrevistas e visitas fossem realizadas.

A história da Cachaçaria Pinheiros foi construída a partir de um posicionamento ontológico construtivista realista (FLECK, 2010) e epistemologicamente interpretativista (BERGER E LUCKMANN, 2010), a partir dos alicerces teórico-práticos da proposta investigativa da Teoria da Prática. Há como plano de fundo investigativo o embasamento nos debates da Ontologia do Lugar, na Lógica e no Trabalho Institucional.

Objetivou-se assim, compreender a *práxis* e as práticas (VAZQUEZ, 2007; WHITTINGTON, 2012) daqueles que vivenciam o modo peculiar da produção de cachaça artesanal e dos contextos sócio-históricos em que esta prática se materializa buscando conhecer a estratégia desses praticantes como uma prática social, ou seja, evidenciar o que de fato as pessoas fazem, como e porque o fazem no seu dia-a-dia.

2. A CACHAÇARIA PINHEIROS SOB A ÓTICA CONSTRUTIVISTA

2.1 A Cachaçaria e a Cidade: Trajetórias de uma só História.

Evidências na cronologia e nas práticas da cachaçaria artesanal apontam que as histórias da Cachaçaria Pinheiros e da cidade de Coqueiral são imbricadas, sendo assim, impossível dissociá-las. As narrativas de Victor, responsável pela fazenda e pelas vendas de cachaça, e de Elias, alambiqueiro, mostram que os caminhos percorridos pelos fundadores da cidade de Coqueiral, a forma como hoje se produz cachaça na propriedade, as histórias das famílias que hoje trabalham lá e o compromisso cultural e ecológico do governo municipal, são aspectos comuns da trajetória da Cachaçaria Pinheiros e da cidade de Coqueiral.

A fazenda que hoje sedia a Cachaçaria Pinheiros tem extensão atual de cento e oitenta hectares, uma fração dos mil hectares que havia no ano de 1767 quando todas aquelas terras pertenciam a Matias da Silva Borges. O bandeirante, seguindo a tradição de seu ofício como viajante em busca de terras ávidas para produções agrícolas, encontra nas terras de Coqueiral propriedades com grande extensão de sombras propiciadas pelos coqueiros, daí o nome da cidade.

Os coqueiros, para Matias da Silva Borges, permitiram com que longas horas de trabalho pudessem ser executadas, tendo a ajuda de um clima ameno que foi o desafio maior de suas viagens, e também, fortalecia o ecossistema local, enriquecendo o solo para o plantio de cana de açúcar, produto na época considerado uma *commodity* de alto valor mercadológico e com baixo custo de plantio (PREFEITURA DE COQUEIRAL, 2018).

Em toda a extensão explorada por Matias da Silva Borges que hoje contempla o município de Coqueiral, os hectares da fazenda Pinheiros tinham uma peculiaridade que chamou a atenção do bandeirante: o número e qualidade de quedas de água. Graças à exploração destas quedas d"água ao longo de quase duzentos anos, que em 1927 foi inaugurada a primeira água potável de Coqueiral e em 1930 instalou-se o primeiro fornecimento de luz elétrica, tudo isto vinculado ao fornecimento provindo da Fazenda Pinheiros, que tem registro deste nome datado desde os anos de 1790.

Mesmo antes destes registros de fornecimento profissionalizado de água e luz à cidade de Coqueiral, há relatos dos atuais funcionários da cachaçaria de que a população buscava água da fazenda antes da canalização da mesma, comprovando a importância do território para o desenvolvimento da comunidade. Até hoje o fornecimento de água para Coqueiral e o fornecimento de luz elétrica estão vinculados à Fazenda Pinheiros, que diante dos anos de pouca chuva datados no início dos anos 2010, teve que adequar a produção da cachaça do moinho de água para a moagem mecânica o que garantiria o fornecimento de água e luz à cidade, evidenciando que as práticas da produção da Cachaça Pinheiros estão diretamente relacionadas à um compromisso social perante o Município.

IMAGEM 1: Moagem mecânica e o moinho dágua.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

A fotografia acima mostra o moinho d'água, hoje desativado, para que, de acordo com os entrevistados, seja possível destinar toda a captação de água para a cidade de Coqueiral. A moagem da cana de açúcar para a produção de cachaça é feita inteiramente por moagem mecânica, em moinho movido a gasolina. De acordo com Victor e Elias, a moagem no moinho de água faz com que o trabalho seja mais rápido e o desperdício de matéria prima menor, no entanto:

> Nós sempre fornecemos água para Coqueiral e queremos sempre poder fazer isso, então foi preciso pensar em outra forma de fazer a moagem (Victor)

Mesmo tendo o processo de moagem, os funcionários tentam aproveitar ao máximo todos os insumos afim de não só de reduzir o valor do produto final como também de manter o compromisso da cachaçaria com as boas práticas de gestão social. Nesse sentido, o bagaço resultante da moagem é utilizado para queima no aquecimento da garapa, o papel do qual se confecciona o rótulo e o plástico que se usa para fazer o lacre da garrafa são recicláveis.

Seguindo os preceitos de Jones et al. (2013) e de Reay e Jones (2016) ao tratar sobre as lógicas institucionais, os autores enfatizam que as lógicas são contextuais e traduzidas pelos membros para o seu tempo e lugar e, teoricamente, elaboram uma teoria estrutural da cultura concentrando-se nos padrões e interações entre símbolos, crenças, normas e práticas. Ao trazer essas preocupações sociais para o contexto da produção da cachaça é possível identificar a presença da lógica de responsabilidade social que impacta diretamente no modo de pensar o ciclo de produção artesanal.

O relato também mostra o impacto que os produtores conferem ao seu trabalho

relacionando-o às demandas da cidade. Ao fazer a visita à Fazenda Pinheiros nota-se que a relação entre a fazenda e a cidade é recíproca. Na cidade, indagamos a três pessoas em pontos distintos, onde se localizava a fazenda Pinheiros, e os três residentes de Coqueiral sabiam e denotavam em sua fala "intimidade" com a fazenda "ah do Vitinho? É logo ali!"; "não tem erro, é uma casa rosa enorme, antiga, bonita".

De acordo com Victor, o território que hoje sedia a cachaçaria foi adquirido por seu irmão Airton a mais de trinta anos. Airton era contador do antigo proprietário, Evaristo Baptista de Figueiredo que plantava cana na fazenda destinada a produzir açúcar e iniciou também tempos depois, a produção da Cachaça Pinheiros. Essa produção permaneceu durante um tempo e depois foi interrompida por cerca de 39 anos. A retomada da plantação de cana e a produção de cachaça só aconteceram quando Airton adquiriu a fazenda de seu ex-patrão.

Victor relata que no começo, pensaram os irmãos e os amigos mais próximos em reativar a roda d"água, reformar o casarão para atividade turística e talvez construir um restaurante na fazenda para chamar a atenção das pessoas para a cidade de Coqueiral. Entretanto, nada disso se concretizou e acabaram dando sequência ao plantio da cana-de açúcar.

Certa vez, resolveram aproveitar a cana da fazenda para produzir cachaça para o consumo próprio, mas não imaginaram que esta "brincadeira" poderia se tornar uma atividade e muito menos, em um produto comercializado. Então, em datas festivas, a família e os amigos compartilhavam a cachaça e aos poucos, as pessoas começaram a encomendar o produto.

Quando viram que havia potencial para se tornar um negócio, resolveram ampliar a produção, mantendo o estilo artesanal, mas com uma estrutura própria para a atividade. Houve então o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA e a produção foi retomada mantendo o mesmo nome da cachaçaria anterior, porém, com um novo estilo de se fazer a cachaça.

De acordo com os relatos de Victor, embora Airton tenha adquirido a fazenda, ele passou em um concurso público e foi morar em Manaus deixando a propriedade aos seus cuidados.

> Meu irmão é o proprietário, mas está no nome da esposa dele. Ele é funcionário público federal, mora em Manaus [...]. A esposa dele tem 99% da cachaçaria e eu tenho o restante [risos], mas sou eu que cuido de tudo: produção e venda. (Victor)

De acordo com Victor e Elias, a produção da cachaça em Coqueiral tem atraído as pessoas para a cidade e os bons resultados têm incentivado outros fazendeiros a também produzir a bebida. Isso para eles é relevante e os deixa orgulhosos porque, de alguma forma, percebem que puderam contribuir para reconhecimento da região enquanto produtora de boas cachaças.

Além disso, sentem-se parte da história de Coqueiral. A fazenda, o casarão antigo, as quedas d"água, a continuidade do plantio da cana e a produção da cachaça mantendo os padrões e preservando as características regionais são, de acordo com os relatos, representações mais simbólicas do que física e financeira. A compreensão da cachaçaria no contexto sócio-histórico é essencial para as práticas de gestão e produção da bebida.

Um espaço é construído primordialmente pelas relações societárias, atribuindo uma relação afetiva com a história, com o local e com as pessoas ali presentes, Isso permite aproximação com o cotidiano do trabalho e das relações, aprofundando as possibilidades investigativas do significado das estratégias adotadas, focando na observância das práticas, que são vividas no cotidiano, construídas na relação espaço-tempo, desenvolvidas de forma orgânica e sistêmica e organizadas por meio do sentido que cada sujeito atribui ao conjunto de

práticas e a cada uma delas de forma isolada (SCHATZKI; 2003; SANTOS, SILVEIRA 2015).

2.2 Estratégias e a Fiscalização: uma Dança, muitos Compassos.

Em meados do ano de 2002, a Fazenda Pinheiros com o atual proprietário Airton já produzia a cachaça informalmente e começou a realizar suas primeiras vendagens de cachaça, o que acabou chamando a atenção de outras fazendas vizinhas que já produziam a bebida e que eram fiscalizadas à época pelo MAPA:

> A história que aconteceu foi que um dia o fiscal do MAPA chegou num alambique e um rapazinho que trabalhava lá perguntou porque que eles só iam lá e não iam em outros que tavam produzindo? Aí ele deu nosso endereço. (Elias)
>
> [...] então começamos a ser fiscalizados e já que era obrigado a melhorar o
>
> espaço e a produção, então já que tinha que fazer, a gente decidiu melhorar direito e vender direito, mas tudo começou pra beber em casa e pela curiosidade de saber como fazer cachaça. (Victor)

Com base nos relatos nota-se que a produção da cachaça na Fazenda Pinheiros tem origem não intencional, ou seja, o objetivo era o consumo próprio e a curiosidade de conhecer a produção da cachaça, mas a prática foi ficando séria e houve necessidade de regulamentação para dar continuidade às atividades de produção, para tanto, precisaram sair da condição informal para atingir a regularidade necessária à comercialização da bebida.

Segundo os relatos, a partir de 2007 quando a produção passou a se formalizar, a estrutura foi se adequando e sendo construída aos poucos, principalmente, à medida que a fiscalização ocorria. Atualmente, o processo se dá conforme as imagens apresentadas abaixo:

IMAGEM 2: Processo de produção.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

A cana-de-açúcar é plantada na própria fazenda e só é cortada após um ano de plantio. Após o corte, feito por funcionários da propriedade, ocorre a moagem no mesmo dia, a garapa oriunda desse processo passa para a dorna de preparo onde o açúcar será reduzido através da adição de água potável. Depois ocorre o processo de fermentação entre 18 e 24 horas com utilização de uma levedura desenvolvida e patenteada pela Universidade Federal de Lavras UFLA.

Após fermentação o líquido é enviado para a dorna de passagem, passa pelo pré aquecedor, chega ao alambique de cobre, seguindo à serpentina e caixa de resfriamento. Victor e Elias destacam que ao término do resfriamento são gerados três líquidos que eles denominam de “cabeça”, “coração” e “calda” resultantes do processo de alambicagem, sendo o primeiro detentor de graduação alcoólica elevada, o segundo da melhor parte da cachaça e o terceiro sem tanto conteúdo. Em face disso, a primeira e terceira parte são descartadas e o “coração” é o que dará origem à Cachaça Pinheiros.

Depois de passar pelo filtro de cobre, o líquido segue para uma dorna maior e chega para o envelhecimento nos barris de jequitibá permanecendo lá por um ano (tal barril, segundo os relatos, não dá coloração à cachaça) e somente depois desse tempo chega aos barris de carvalho para adquirir a coloração desejada (imagem 3). Cada barril é numerado e tem controle de datas para verificação e o acompanhamento da bebida.

IMAGEM 3: Envelhecimento em barris.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

Por fim, a cachaça sai dos barris, passa pela dorna de padronização e segue para o processo de “envase” e “rotulagem” quando ocorre a verificação de impurezas, o engarrafamento, a adição de rótulos podendo assim ser vendida e distribuída.

IMAGEM 3: Envelhecimento em barris.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

Embora os entrevistados destaquem a necessidade e relevância da fiscalização pelos órgãos competentes, inclusive atribuem a atual estrutura e conhecimento que possuem às vistorias realizadas, eles também relatam que o ideal seria a orientação inicial aos produtores por parte do MAPA e do Instituto Mineiro de Agropecuária- IMA ao invés da cobrança e exigência imediata de atendimento às normas e regras. Por isso, muitas vezes eles percebem a fiscalização mais como um embate do que necessariamente, um auxílio.

Nesse contexto de produção apresentado, é possível identificar alguns aspectos específicos que orientam a atual prática de trabalho dos praticantes. Ao definir o trabalho institucional como as ações intencionais de indivíduos e organizações visando criar, intencionar e perturbar as instituições (GOND, CABANTOUS E KRIKORIAN, 2018) percebe-se que os atores envolvidos na produção da Cachaça Pinheiros reconhecem a importância da regulamentação sem, entretanto, deixar de possuir um senso crítico sobre as instituições apresentadas pelos órgãos de fiscalização.

Assim, percebe-se a existência da lógica mercadológica e da lógica reguladora como as *práxis* que orientam a prática dos praticantes no processo de produção, ou seja, são as regras de mercado juntamente com os aspectos legais que norteiam e guiam as ações daqueles que estão diretamente envolvidos no caso estudado- a prática de produção da cachaça. Destaca-se assim, que embora essas lógicas estejam presentes, há também a presença da agência enquanto capacidade reflexiva dos praticantes que mesmo frente às exigências que regem seu trabalho continuam tendo outras compreensões do processo de produção.

A prática é então, alicerçada entre o ciclo produtivo estabelecido pelo produtor e o ciclo produtivo demandado pela instituição de regulamentação da produção da cachaça artesanal. As estratégias produtivas, de gestão e de mercado estão diretamente relacionadas à agência entre a lógica e o trabalho institucional, e as práticas são as evidências desta resultante, construídas historicamente, ordenadas por um significado e provocam tensões entre os níveis macro e micro de ação (SCHATZKI, 2010; SHILDT, PERKMANN; 2017).

No entanto, o que Victor e Elias enfatizam é que a busca pelo equilíbrio entre as exigências da fiscalização e as práticas no trabalho demandam um grande esforço de adaptação, que vai desde a adaptação relacional, financeira, estratégica, mercadológica e de gestão.

> A grande questão é que toda vez é uma coisa nova. O Fiscal não está nem ai, toda vez que vem aqui é uma coisa [exigência] diferente. Porque não fala tudo de uma vez só então?! (Victor)

Além disso, é preciso destacar que da mesma forma que a prática se transforma constantemente, as lógicas institucionais também o fazem. Em 2002, quando a Fazenda Pinheiros começou suas primeiras adequações, o MAPA passava por reestruturação de suas diretrizes normativas para regulamentação de alambiques, mas em 2005, houve uma mudança ainda maior na fiscalização, que saiu do domínio do MAPA e passou a ser competência do IMA, objetivando intensificação da fiscalização no estado de Minas Gerais o qual detém 95% de toda a produção de cachaça no Brasil (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA, 2005).

Um exemplo disso é a obtenção do selo de atendimento ao controle de pragas exigido pelo IMA para garantir o atendimento às normas da Anvisa/Ministério da Saúde, conforme demonstra a imagem a seguir:

IMAGEM 4: Certificado de inspeção que garante a não contaminação cruzada na produção da cachaça.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

Neste sentido, Elias e Victor questionam o respaldo governamental para a troca de

órgão, sendo que há apenas seis fiscais para todo o estado de Minas Gerais, então o agendamento de visita de apoio é lento, as vistorias são feitas rapidamente o que, de acordo com eles, pode propiciar laudos divergentes e que cada fiscal solicita uma coisa diferente, muitas vezes corrigindo o que o outro pediu ou solicitando novas mudanças que não foram apontadas em visitas anteriores. Elias e Victor relatam que uma vez pensaram em fechar o alambique porque as exigências de adequações envolviam um investimento financeiro alto e constante.

Isto acaba demonstrando que as lógicas existentes (mercadológica e reguladora) colidem no exercício de agência. De um lado, os produtores acostumados em sua construção sócio-histórica ao manejo de produção informal e de outro, o órgão de fiscalização que tem diretrizes altamente formais e burocráticas. Todavia, mesmo com este embate, a cachaçaria pesquisada busca adequar seu trabalho às exigências do IMA, mesmo não concordando com elas.

Nessa seara, há outro ponto que Victor destaca. Na última visita, o fiscal do IMA solicitou que a descrição no rótulo da cachaça e o cravejado da garrafa fossem alterados, isso porque a garrafa tem destacado no vidro a frase: “Cachaça de Minas”. No entanto, Victor e Elias discordam, porque para eles, ser reconhecida como uma cachaça proveniente de uma das maiores regiões produtoras do país agrega valor e destaque do produto no mercado. Além disso, há uma descrição no verso da garrafa que conta brevemente a história da cachaçaria, as características do tipo de cachaça e o tempo de produção. Foi também solicitado que este conteúdo fosse retirado porque, segundo Victor e Elias, eles não possuem documentação jurídica que comprove a data de início da produção:

> Isso pra nós não faz sentido, porque temos rótulos dessa época que comprovam isso... é como se tirasse a história da nossa fazenda, da cachaçaria, aí vira uma cachaça como qualquer outra. (Victor)

A imagem abaixo mostra a evolução do rótulo da cachaça, sendo que a última versão foi desenvolvida por Marcelo, filho de Victor, formado em marketing. Marcelo desenvolveu o rótulo como parte do seu trabalho de conclusão de curso.

IMAGEM 5: Evolução do rótulo da Cachaçaria Pinheiros.



FONTE: Dados da Pesquisa (2026).

Marcelo não está diretamente envolvido com as práticas produtivas da cachaça, mas se interessou pela história e pelas práticas mercadológicas. O terceiro rótulo (da esquerda para direita) é o que está ativo na venda da cachaça atualmente. Victor fala do rótulo com orgulho e valoração. Há então, evidências de como o relacionamento interpessoal é preponderante nas práticas da cachaçaria, pois o rótulo foi produzido por um membro da família que buscou valorizar o produto com um novo rótulo mantendo o casarão como símbolo da cachaça.

Torna-se perceptível a existência da lógica familiar no contexto histórico da Cachaçaria Pinheiros. Inicia-se com a compra de uma propriedade por um dos irmãos, a responsabilidade pelos cuidados da fazenda e pela produção da cachaça por outro, a presença marcante do pai que foi morar na fazenda, o incentivo de amigos e o interesse recente de outro membro (sobrinho do proprietário e filho do administrador) pela história e reconstrução e desenvolvimento do novo rótulo, neste último caso, buscando atender às novas instituições dos órgãos fiscalizadores.

Nota-se com isso que é impossível dissociar até que ponto as lógicas mudam as práticas e até que ponto as práticas são catalizadores de transição das lógicas institucionais (DALPIAZ, RINDOVA, 2016).

IMAGEM 6: Produção da Cachaçaria Pinheiros (novos rótulos e *slogan* desenvolvidos)



FONTE: www.facebook.com/cachaca.pinheiros

Com base no que foi exposto não é possível compreender ao certo em que momento a lógica de mercado, a lógica reguladora, a lógica familiar (exigências do MAPA/IMA) e o trabalho institucional (produção da cachaça propriamente dita) influenciaram um ao outro e qual ocorreu primeiro. Isso, de acordo com Smets, Lounsbury e Greenwood (2015), decorre da complexidade e da sobreposição de lógicas concorrentes.

2.3. Amizade entre Famílias na Produção de Cachaça

De acordo com os relatos de Victor e Elias, quando a produção da Cachaça Pinheiros começou a se formalizar, foi necessário buscar conhecimento e profissionais que dominavam a prática do alambique. Foi nesse momento que um dos irmãos, graduado em química se ofereceu para auxiliar. Neste mesmo sentido, chamaram um alambiqueiro para ajudar no processo, este era o pai de Elias e que ensinou ao filho, o ofício do alambique o qual permanece até hoje como o alambiqueiro responsável pela produção da cachaçaria.

Além disso, Victor diz que Coqueiral possui muitas cachaçarias, mesmo informais. Ele

relata que no ano de 2010 houve uma tentativa de estruturação de cooperativas de produtores de cachaças artesanais no município de Coqueiral, no entanto, não houve sucesso porque as práticas produtivas e mercadológicas entre as fazendas são muito distintas, havendo poucas práticas semelhantes, mas é comum uns ajudarem os outros mesmo com as diferenças.

A cooperação entre os produtores é selada nas relações cotidianas e interpessoais. Victor e Elias relatam em tom de "brincadeira" que quando alguém está começando a produzir cachaça é comum eles emprestarem maquinários, insumos e mesmo "ceder" o alambiqueiro por uns tempos. Para ele não há disputas de mercado, mas sim relações entre amigos já que cada cachaça tem sua especialidade. Em um exemplo Victor citou que no ano de 2017, um dos fazendeiros perdeu todo o plantio de cana de açúcar por um incêndio que iniciou na tentativa de um dos mateiros de queimar a região envolta da plantação, no entanto, sem êxito para contê-lo:

> [...] fiquei com dó, mandei o povo daqui ir trabalhar lá, e a cana cada um deu um pouco (Victor)
>
> Só aqui na estrada tem mais três fazendas, então um tem que ajudar o outro quando precisa (Elias)
>
> Então é normal a gente se ajudar sabe... quando o rapaz que eu falei tava começando, nos emprestamos fermento e o Elias ficou uns dias lá ensinando o processo pra ele (risos) (Victor)

Com isso, é possível perceber a existência da lógica de comunidades (REAY, JASKIEWICZ E HININGS, 2015) que enfatiza o apoio, as construções dos laços de amizade na produção artesanal de cachaça do caso analisado e que para os praticantes, chega a ser mais relevante que a própria visão de mercado ou mesmo a estruturação de uma cooperativa.

3.Considerações Finais

O estudo do caso da Cachaçaria Pinheiros denota a relevância da cacharia para a construção sócio-histórica do município de Coqueiral. Além disso, verificou-se a presença de várias lógicas institucionais: mercadológica, reguladora, familiar e de comunidades e que as mesmas estão imbricadas no processo não sendo possível dissociá-las em seus contextos.

Notou-se que as lógicas influenciam diretamente o trabalho institucional dos praticantes sendo as práxis que orientam o fazer cotidiano dos atores que estão envolvidos na produção de cachaça e que mesmo assim, esses atores exercem seu poder de agência na condução de suas atividades diárias. Foi possível assim, compreender a *práxis* e as práticas daqueles que vivenciam o modo de fazer da cachaça artesanal, como e porque o fazem no seu dia-a-dia.

REFERÊNCIAS

BERGER, P. I.; LUCKMANN, T. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2010, 248 p.

COQUEIRAL. **Prefeitura Municipal**. Disponível em: <www.coqueiral.mg.gov.br> Acesso em: 10 de dez. 2018.

DALPIAZ, Elena; RINDOVA, Violina; RAVASI, Davide. Combining Logics to Transform Organizational Agency: Blending Industry and Art at Alessi. **Administrative Science Quartery.** 2016. pgs. 1:46.

GOND, Jean-Pascal; CABANTOUS, Laure; KRIKORIAN, Frédéric. How do things become strategic?„Strategifying"corporate social responsibility. **Strategic Organization**, v. 16, n. 3, p. 241-272, 2018.

FLECK, L. **Gênese e Desenvolvimento de um Fato Científico**. Tradução de Georg Otte e Mariana Camilo de Oliveira. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2010. 201p.

IBGE-INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2010**. Disponível em <http://cidades.ibge.gov.br/v4/brasil/mg/lavras/panorama>. Acesso em: 05 nov. 2018.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Disponível em: <www.ima.mg.gov.br>. Acesso em: 10 de dez. 2018.

JONES, C.; BOXENBAUM, E.; ANTHONY, C. The immateriality of the material in institutional logics. **Research in the Sociology of Organizations**. Vol. 39, p. 51–75, 2013.

REAY, Trish; JONES, Candace. Qualitatively capturing institutional logics. **Strategic Organization**, v. 14, n. 4, p. 441-454, 2016.

REAY, Trish; JASKIEWICZ, Peter; HININGS, C. R. How family, business, and community logics shape family firm behavior and "rules of the game" in an organizational field. **Family Business Review**, v. 28, n. 4, p. 292-311, 2015.

SANTOS, Leonardo Lemos da Silveira; SILVEIRA, Rafael Alcadipani da. Por uma Epistemologia das Práticas Organizacionais: a Contribuição de Theodore Schatzki. **Organizações e Sociedade O&S.** Vol. 22. nº72. 2015. p. 79-98.

SCHATZKI, Theodore R. A New Societist Social Ontology. **Philosophy in the Social Sciences.** Vol. 33. nº 2. 2003. p. 174-202.

SCHATZKI, Theodore R. Materiality and Social Life**. Nature and Culture.** Vol.5. nº2. 2010. pgs.123:149.

SHILDT, Henri; PERKMANN, Markus. Organizational Settlements: Theorizing How Organizations Respond to Institutional Complexity. **Journal of Management Inquiry.** Vol. 26. nº2. 2017. p.139-145.

SMETS, Michael; GREENWOOD, Royston; LOUNSBURY, Michael. An institutional perspective on strategy as practice. **The Cambridge handbook of strategy as practice**, p. 283-300, 2015.

VAARA, E. WHITTINGTON, R. Strategy as Practice: Taking social practices seriously.

Journal Academy of Management Annals. 2012; Vol. 6, p. 285-336, 2012.

VAZQUEZ, A. S. (2007). Filosofia da Práxis. 2ª ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra.