

Antigamente, no Brasil, para se ter melado, os escravos colocavam o caldo da cana-de-açúcar em um tacho e levavam ao fogo.

Não podiam parar de mexer até que uma consistência cremosa surgisse.

Porém um dia, cansados de tanto mexer e com serviços ainda por terminar, os escravos simplesmente pararam e o melado desandou.

O que fazer agora?

A saída que encontraram foi guardar o melado longe das vistas do feitor.

No dia seguinte, encontraram o melado azedo fermentado.

Não pensaram duas vezes e misturaram o tal melado azedo com o novo e levaram os dois ao fogo.

Resultado: o 'azedo' do melado antigo era álcool que aos poucos foi evaporando e formou no teto do engenho umas goteiras que pingavam constantemente.

Era a cachaça já formada que pingava. Daí o nome 'PINGA'.

Quando a pinga batia nas suas costas marcadas com as chibatadas dos feitores ardia muito, por isso deram o nome de 'ÁGUA-ARDENTE'

Caindo em seus rostos escorrendo até a boca, os escravos perceberam que, com a tal goteira, ficavam alegres e com vontade de dançar.

E sempre que queriam ficar alegres repetiam o processo.

(História contada no Museu em Minas).

Não basta beber, tem que conhecer!

Cachaceiro bem informado

é outro nível!