

# SEGUINDO A TRADIÇÃO ALEMÃ

TEXTO ALESSANDRA STIELER

LARISSA AMARAL



Vitório Gert oferece em seu bar, além de outros produtos, o sabor sofisticado da cerveja artesanal

## Água, malte, lúpulo e fermento são os ingredientes da verdadeira cerveja artesanal

Considerada uma das paixões do brasileiro, a cerveja ganha novo aroma e sabor quando produzida artesanalmente. As microcervejarias, no momento da produção da bebida, zelam pela qualidade do produto utilizando, na maioria das vezes, a Lei de Pureza Alemã, instituída em 1516, que estabelece o uso de apenas quatro ingredientes: água, malte, lúpulo e fermento. Não são permitidos adição de aditivos químicos ou conservantes.

O gosto pela cerveja artesanal fez surgir um nicho de negócio: os bares especializados. Exemplo disso é o espaço criado por Vitório Gert, que trabalha apenas com esse tipo especial da bebida. "Percebi uma carência no mercado e acredito que ainda exista", diz ele. Gert conta que se sentia muito insatisfeito com a maneira que era atendido e como o serviam nos bares. Resolveu montar um local atraente para reunir seus amigos.

Seguindo o padrão germânico, a microcervejaria Barley, de Capela de Santana, no Rio Grande do Sul, está no mercado desde 2000. Sua primeira fabricação, como hobby, foi em 1992, produzida esporadicamente para consumo próprio. Com o aprimoramento dos processos, o lazer acabou se transformando em negócio em 2002. Hoje a produção é de 25 mil litros da bebida por mês, bem diferente do que era produzido no princípio, quando apenas 50 litros eram feitos a cada vez.

A cervejaria foi fundada por Vitor Hugo Schwarz e Francisco Sturmer, que veem seu produto sendo comercializado em Porto Alegre, Novo Hamburgo, Ivoti, São Leopoldo e também em São Paulo. A paixão pelo líquido afetou também a família. Gustavo Schwarz, filho de um dos fundadores, foi para o Rio de Janeiro para adquirir mais conhecimento no assunto. "Fiz curso de Técnico Cervejeiro, no Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, o Senai. A certificação, ao final do curso, é dada por representantes da Alemanha, que vêm especialmente para fazer a avaliação."

Entender o feito da cerveja não é difícil, ainda mais para quem gosta de química. Pura alquimia entre os ingredientes naturais. O líquido precioso faz uma dança entre panela, filtro e tanque e, no final, entre frio e quente. No Brasil, este país tropical, a cerveja é consumida muito gelada. Pena! Se fosse degustada entre 4 e 8 graus celsius, a bebida não teria seu aroma e sabor

modificados, pois consta que as papilas gustativas congelam em temperatura mais baixa e não é possível apreciar o gosto real.

A quantidade de cervejarias artesanais que estão surgindo no Rio Grande do Sul mostra uma mudança no paladar dos bebedores e na demanda por esse tipo de produto. De acordo com Vitório Gert, existem 28 cervejarias artesanais, de qualidade, em atividade regular no Rio Grande do Sul. Na cidade de Feliz, por exemplo, está instalada a Eisenbrück; em Pareci Novo, a Abadesa; em Gramado, a Rasen Bier; em São Leopoldo, a Factory Beer; e em Três Coroas, a Glük.

Para Paulo Berti, proprietário da Pizzaria Sol, em Garopaba, Santa Catarina, a preferência pela cerveja especial é simplesmente por causa do sabor. Segundo ele, que oferece no cardápio da pizzaria a artesanal Eisenbahn, produzida no Estado Catarinense, as variedades industrializadas no mercado têm todas o mesmo gosto e acabam sendo consumidas sem um propósito maior. "As pessoas que tomam cerveja, na sua maioria, bebem por beber e não aceitam pagar muito pelo produto. Eu não me importo de pagar R\$ 8,00 por uma *long neck*, por exemplo, porque sei que estou consumindo algo de qualidade, que foge do padrão das cervejas." Paulo não sabe ao certo como é produzida e nem por que a bebida tem a coloração mais escura que as convencionais. Espantou-se ao saber que o processo de produção da Barley, que ele consome quando visita o Café de Bordo, em São Leopoldo, leva em média 21 dias.

Luiz Carlos Pereira Filho, atendente da cafeteria, conta que o foco do local é o café, mas sempre têm alguns clientes que pedem cerveja quando chegam para um *happy hour*. "Para atendermos bem, preferimos colocar um tipo especial no cardápio." A *long neck* é vendida por R\$ 6,00 e a garrafa de 1 litro sai por R\$ 12,00. Mas isso não é um custo alto, já que o público que geralmente consome é formado por pessoas das classes A e B, que entendem do assunto e viajam muito. A tendência é que o setor cervejeiro artesanal cresça ainda mais, na visão do pizzaiolo Pedro. "Há 11 anos no mercado com a minha pizzaria, percebi que de dois anos para cá a procura pela bebida diferenciada cresceu bastante. Ofereço ao meu público uma pizza mais requintada, então, para acompanhar, o cliente pede também uma cerveja que se equipare em qualidade", enfatiza.

## AS ETAPAS DO PROCESSO

Enquanto se descobre como esse requisitado líquido é produzido artesanalmente, surge provavelmente uma baita sede. Conheça a seguir o passo a passo do feito da cerveja.

Na etapa de moagem o malte é moído para expor o amido contido em seu interior, que será transformado durante o processo. Logo após, na maceração, o malte é misturado com água quente para que a ação de enzimas quebre as cadeias de amido em cadeias menores de açúcares como glicose e maltose, criando, assim, o mosto

da cerveja. Levado para filtragem, o amido transformado (macerado) chamado de “pasta”, que teve as cascas e bagaço separados do líquido açucarado (mosto), agora já tem cor de cerveja. O mosto é fervido durante algum tempo para eliminar substâncias não desejáveis e para ser esterilizado. Depois é adicionado o lúpulo, que confere amargor e aroma característicos à bebida. A próxima etapa é a que o mosto passa por um processo de decantação, em que as proteínas coaguladas no processo anterior são depositadas no fundo do tanque, enquanto o mosto límpido é retirado. Seguindo o processo, o mosto é resfriado a baixas temperaturas, dependendo do tipo de fermentação e de levedura a ser utilizada. Depois do resfriamento, a levedura (fermento) é inoculada e a mistura passa para o tanque de fermentação.

É na sétima etapa do processo, a fermentação, que os açúcares do mosto são consumidos pela levedura e transformados em álcool e gás carbônico. Depois disso a levedura é retirada do tanque e a cerveja é maturada por um determinado período. Na fase em que fica no filtro, adiciona-se mais gás carbônico. A cerveja maturada é filtrada para que se torne límpida e brilhante. Com o líquido pronto para o envase, a pasteurização é o próximo passo, e também o que irá diferenciar a cerveja do chopp. Colocadas num tanque, as garrafas passam por uma elevação de temperatura, que garante a higienização do produto. Pronto! A cerveja artesanal está feita!



FABIANA REINHOLZ

### IMPRESSÃO DE REPÓRTER

Para quem não é consumidor de cerveja, o assunto pode não ser tão interessante. Mas para mim, que aprecio com moderação, acompanhar o processo de feito da bebida artesanal foi bem interessante. O caminho até a microcervejaria Barley, em Capela de Santana, no Rio Grande do Sul, teve alguns imprevistos. Como a cidade é bem pequena, cerca de 10 mil habitantes, e tem poucas placas de indicação, eu me perdi. Mesmo tendo utilizado o fabuloso Google Maps, passei duas vezes a entrada da empresa, que fica na beira da estrada. Na

companhia das colegas fotógrafas, fiquei duas horas na Barley tendo uma aula de química. Para alguém da área de comunicação, como eu, entender tudo foi difícil, mas não tive medo de fazer perguntas ridículas. Assim, fui adiante e deu tudo certo. A degustação do produto no fim da entrevista revelou uma bebida muito boa. A próxima etapa foi conversar com consumidores. Visitei o Café de Bordo, em São Leopoldo. Mesmo sendo uma cafeteria, é um lugar bem agradável para saborear uma cerveja artesanal também.



Gustavo especializou-se no Rio de Janeiro para trabalhar com o pai Vitor na cervejaria da família

