GAZETA DO POVO capa vida e cidadania vida pública economia mundo esportes caderno g opinião +seções ↓



classificados

**Blogs** | Bar do Celso

CIDADANIA CIÊNCIA E RELIGIÃO COTIDIANO CULTURA E ENTRETENIMENTO EDUCAÇÃO E VESTIBULAR ESPORTES ESTILO DE VIDA GASTRONOMIA E CULINÁRIA JOVEM POLÍTICA TECNOLOGIA

BUSCAR

> Bar do Celso > Bier Hoff vai entrar no mercado de cervejas especiais

Porque boemia

ANTERIORES: Escolha o mês

LUÍS CELSO JR.

ÇÕES » Boemia | Cerveja | CervejaCast | Conheca | Cultura | Onde encontrar cervejas especiais | Papo de Bar |

viado por **admin**, 01/04/11 5:14:00 PM

ier Hoff vai entrar no mercado de cervejas speciais



**8**+1 0





A linha Bier Hoff em garrafa. Além dessas, mais cinco estão para ser lançadas: IPA, Red Ale, Rauchbier, Stout e Porter.

A cervejaria Bier Hoff nasceu dentro de um shopping em Curitiba e sempre se propôs a produzir para consumo dos clientes dentro do próprio restaurante. Portanto, o foco eram estilos mais comuns e fáceis de ser aceitos pelo público. Agora, quase 10 anos depois da criação e com sete estabelecimentos no Paraná e em Santa Catarina, ela entra em nova fase. Vai investir em cervejas especiais.

Já aprovados no Ministério da Agricultura, cinco novos rótulos esperam para ser lançados em 2011 e 2012: Indian Pale Ale, Rauchbier, Red Ale, Porter e Stout. Os atuais (American Lager, American Lager não filtrado, Weizenbier e Dunkel), já disponíveis nos restaurantes em forma de chope, passarão a ser envasados e distribuídos em mercados, bares, restaurantes e estabelecimentos de cervejas especiais.

"Estamos percebendo que existe um movimento no mercado de conscientização do público em relação às cervejas especiais. Mais ou menos o que aconteceu com o vinho há cerca de 15 anos atrás. É hora de investir. Estamos produzindo há quase uma década e nunca entramos nesse mercado de cervejas gourmet de forma mais focada", explica o sócio proprietário Mario Neto que, ao lado de Valdecir Scopel, investe na ideia.

A história da Bier Hoff teve início mesmo em 2001, quando os sócios, ambos dentistas por formação,

MAIS LIDAS **ÚLTIMAS** Sindicato de shoppings de Curitiba não vai recorrer à Justiça contra rolezinhos Corinthians contrata lateral-direito Fagner 19h37 Lesão deve tirar Lucas Leiva de último 19h31 amistoso do Brasil antes da Copa Veja fotos desta terça-feira (21) pelo 19h25 PT não vai barrar processo de cassação de 19h20 João Paulo Cunha » ver mais ÚLTIMAS



decidem lançar um negócio diferente: um fábrica de cerveja dentro de um shopping. Entre em funcionamento em 2002 e cinco anos depois, tiveram que tirar a cervejaria de dentro do restaurante, por exigência do centro comercial. Montaram, assim, a própria fábrica, que até hoje abastecia basicamente os restaurantes da marca. Hoje, o Bier Hoff tem três estabelecimentos em Curitiba: Shoppings Estação, Palladium e Total. Também há em Londrina, em Joinville, em Maringá e mais um deve ser inaugurado em Ponta Grossa, no Shopping Palladium, até agostou ou setembro. Todos são dentro de shoppings. "Tivemos um bar de rua, perto da Avenida Batel, em Curitiba, mas não deu certo. Somos do dia mesmo", conta Valdecir Scopel.



Os sócios da Bier Hoff, Mario Neto e Valdecir Scopel: novo direcionamento da empresa para as cervejas especiais

Ao longo do período, assim como o negócio, a cerveja foi evoluindo. Hoje, tanto as receitas já existentes quanto a cervejaria, passam pela consultoria do mestre cervejeiro graduado em Berlin, na Alemanha, Matthias Rembert Reinold. "As receitas que nós temos mantêm a mesma essência, mas foram aperfeiçoadas. Diria até que por tentativa e erro. As quatro mudaram muito em relação às originais. Agora, estamos com o foco em cervejas um pouco mais elaboradas, e vamos manter assim daqui por diante", diz Mario Neto. Ainda não aprovada, mas nos planos, está uma Bohemiam Pilsener, provavelmente de influência alemã.

## Cervejas

Conheço o Bier Hoff desde a inauguração, por que estudava perto do shopping onde nasceu. Nessa quinta-feira (31) pude atestar a evolução dos produtos. Visitei a fábrica, localizada no Boqueirão, e degustei as cervejas já comercializadas. Experimentei diretamente dos fermentadores e também das garrafas – já pasteurizadas, rotuladas e prontas para distribuição. São cervejas dentro dos estilos e cumprem bem o que se propõem. E não detectei nenhum dos defeitos que lembrava de ter achado nas bebidas há muito tempo.

As American Lagers são as mais próximas das cervejas comuns que encontramos por aí, no entanto com um toque mais cuidadoso. A não filtrada (batizada de Original) tem um aspecto mais turvo, pela presença do fermento. A cor é um amarelo claro e a espuma tem boa formação e persistência. Os aromas são ligados ao malte, com notas de panificação mais acentuadas e um pouco de aroma do próprio fermento, mas nada que chegue a desagradar. Pelo contrario. Agrega corpo à cerveja. A carbonatação é de médio para baixa. Já a filtrada (Premium) é mais esterificada, ou seja, tem aromas frutados. É bem transparente e de cor dourada. Ambas são de amargor baixo e o sabor some relativamente rápido da boca.

A Weizenbier (Weizen) é bem típica do estilo. De cor amarelo palha e com bela formação e persistência de espuma, tem aroma típico de banana e cravo – mais cravo em minha opinião. O corpo é médio, assim como a carbonatação, e o sabor é adocicado e mais persistente. Já a Dunkel (Negra), é de cor preta, opaca. Também tem boa formação e persistência de espuma e aroma intenso de café. O gosto é mais seco, corpo médio e o amargor é suave, vindo do malte torrado.

Todas tem um bom drinkability, ou seja, dá para tomar vários copos sem enjoar.

## Acompanhe o Bar do Celso nos sites de redes sociais

- Twitter: http://twitter.com/bardocelso
- Facebook: http://www.facebook.com/bardocelso



FUBLICIDADE