



Antuérpia

O chope artesanal com gosto e sabor europeus ao alcance do paladar!

Depois de momentos es-tressantes no trabalho, nada melhor do que dar uma trégua ao seu dia e fazer uma happy-hour com os amigos e um chopinho para relaxar. E as pesquisas revelam: uma tulipa após o expediente pode ajudar a reduzir os sintomas do nervosismo causado pela atividade profissional. O estudo científico foi desenvolvido pela Universidade de Montreal. E, com tantos bares charmosos e pratos diferenciados na cidade, escolher o melhor local para distrair a mente não era problema. Faltava diversidade na bebida. A partir de agora, Juiz de Fora dá um salto em direção aos grandes centros. Quem aprecia o sabor de um verdadeiro chope europeu não precisa mais viajar milhares de quilômetros para desfrutar os prazeres da bebida. A cidade acaba de ganhar um negócio exclusivo e inédito na região. A Antuérpia, uma cervejaria artesanal capaz de produzir a autêntica bebida que fez com que

países como Alemanha, Bélgica e Inglaterra virassem marca registrada e destinos obrigatórios quando se fala em chope e a cerveja.

“O diferencial da Antuérpia é que ela não possui aditivos. A fórmula só utiliza matéria-



prima básica (água, malte, lúpulo e levedura) e segue a Lei da Pureza Alemã – a mais antiga vigente na produção de cerveja, datada de 1516”, explica o mestre cervejeiro alemão Matthias Rembert Reinold, que veio ainda criança para o Brasil, mas não dispensou a inspiração da nacionalidade e a tradição do país para investir no que hoje é a bebida mais consumida pelos brasileiros. “Minha especialidade é produzir cerveja e desenvolvo meu ofício seguindo o padrão da escola alemã, onde o produto faz parte, moderadamente, da dieta da população”, acrescenta.

“O Matthias é um especialista renomado com 30 anos de experiência no setor e recebeu o desafio de nos ajudar a montar a cervejaria”, comenta o empresário Célio Oliveira. “Nós tínhamos o perfil de quem consumia o chope vendido em nossos empreendimentos e, a partir daí, resolvemos incrementar ainda mais o negócio e oferecer algo de qualidade, que fosse pioneiro e agradasse o cliente em primeiro lugar”, avalia o empresário, que imprimiu o mesmo dinamismo em bares e restaurantes já incorporados ao dia-a-dia da cidade, como as Churrasqueiras e a Mercearia. Com base nas informações, o mestre cervejeiro desenvolveu os produtos da Antuérpia.

Um dos chopes é o Pilsen, com aroma e sabor suaves, de baixa fermentação e agradável a todos os gostos. O Premium tem um perfil mais encorpado com características marcantes, elaborado com maltes e lúpulos selecionados. O Black é a cerveja escura feita com maltes especiais, nuances de caramelo e café, com aroma e sabor de malte torrado. “Como seguimos os padrões das boas práticas de fabricação de cerveja, o chope produzido na Antuérpia tem propriedades que muitos não possuem: não dão resaca ou azia no dia seguinte, uma vez que os processos são obedecidos criteriosamente”, assegura Matthias. O tempo entre a fermentação e a maturação vai de duas a três semanas. “Isso confere aroma e sabor mais harmônicos. Nada do que elaboramos é artificial”, ratifica.

“A ideia era ter a Churrasqueira de São Mateus agregada à fábrica, uma tendência, principalmente,

fora do Brasil”, avalia Célio. “Nossa intenção foi caminhar em busca da novidade e proporcionar prazer ao cliente que pode ver de perto o chope que ele degusta

fabricado na própria cidade onde mora. Isso sem falar que o produto não perde a temperatura com o transporte e a entrega”, comemora Célio. “Há alguns anos, fomos os primeiros em Juiz de Fora a ter uma choperia a gelo. Hoje, somos pioneiros novamente”, reforça com entusiasmo. O chope fabricado na Antuérpia será servido nas duas



O mestre cervejeiro alemão Matthias Rembert Reinold

Churrasqueiras (São Mateus e Alto dos Passos), no restaurante Varanda, que está sendo construído no Independência Shopping e no recém-inaugurado Assunta, no Spazio Design. Um brinde ao sabor!



Antuérpia europeia inspira cervejaria de Juiz de Fora

O nome da nova cervejaria de Juiz de Fora veio do exterior! Antuérpia é a segunda maior cidade da Bélgica e conhecida como centro mundial de lapidação de diamantes e por seu porto, um dos maiores do mundo, que fica às margens do rio Escalda. Atividades que transformam a cidade europeia num importante centro da economia mundial. A Antuérpia estrangeira já faz sucesso do outro lado do Atlântico e, agora, está prestes a se enveredar pelo mesmo caminho em terras tropicais. A Antuérpia juizforana nasce em expansão. “Mal inauguramos a cervejaria e vamos ampliar a produção”, informa o empresário Célio Oliveira. Outros três tanques serão instalados para atender toda a demanda dos bares e restaurantes do grupo.