

JORNAL COMUNIDADE



Cervejaria abre em Piratuba

Cláudio Victor Rogge

23/12/2010 16:32:00

Com a inauguração da primeira parte de um complexo de entretenimento que compreende a danceteria “Estação Berg Music Hall” e a “Choperia Berg Bier” ocorrida neste final de semana, Piratuba passa a contar, pela primeira vez na sua história, com uma fábrica de cerveja, fato que deixaria com inveja, certamente toda uma geração de pioneiros, que nos anos 20, 30 e 40, segundo contam as “lendas riopeixenses”, aguardava na estação da Estrada de Ferro, a chegada dos engradados do “precioso líquido” que chegava pelo trem, provenientes de Joinville, onde estava a Cervejaria Anthártica. Mais tarde, consumiu-se a cerveja Polar, fabricada em Getúlio Vargas/RS e atualmente temos também a Brahma, fabricada em Lages, entre outras.



Matthias Rembert Reinold, Mestre-cervejeiro (Diplom-Braumeister) formado em Tecnologia Cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim/TUB–Alemanha, com especialização em Gestão pela Qualidade Total/T.Q.C. pela Japanese Union of Scientists and Engineers/JUSE–Japão, com diversos outros cursos de atualização na área de tecnologia cervejeira, processos de tratamento de água e administração, no Brasil e exterior, e com experiência acumulada de mais de 30 anos no segmento de cerveja, é o responsável pela qualidade e pelo sabor da cerveja produzida pela Cervejaria Berg, cuja capacidade atual de produção é de 8.000 litros/mês. Entre mais



de uma dezena de tipos de cerveja existente, 3 estarão sendo por ela fabricados: “Pilsen”, já em processamento, é uma cerveja clara e de baixa fermentação; “Trigo”, será uma qualidade de weiss bier e “Munich”, uma cerveja escura, sendo que estas duas apenas entrarão em produção brevemente. Todas seguirão a lei de pureza alemã, estabelecida em 1516, que prevê somente a utilização de água, malte, lúpulo e fermento na sua fabricação. A cerveja estará embasada em barris de aço inoxidável (iguais aos utilizados para chopp) depois de passar pelos tanques de fermentação e maturação, cujo processo oscila entre 14 e 21 dias.

Em Santa Catarina, o Mestre Cervejeiro é responsável também pela fabricação da cerveja “Saint Bier”, de Forquilha. Sempre virá à Piratuba para acompanhar a qualidade do processo de fabricação e produzir os primeiros cozimentos dos novos produtos (cervejas tipo “Trigo” e “Munich”). Maiores informações sobre M. Reinold Tec. Qual e Produção Ltda, com sede em São Paulo/SP, poderão ser obtidas através do site www.cervesia.com.br

A Choperia Berg Bier, localizada no antigo frigorífico, não tem data ainda marcada para sua abertura, mas a cerveja “Berg”

já está disponível para os freqüentadores da "Estação Berg Music Hall" que funciona no mesmo local.



Foto: N/A



Ver comentários

Escrever comentários

Hotéis de Piratuba

Hotel Kirst
Hotel Shäfer
Hotel Paraíso
Thermas Park Hotel
Hotel Rouxinol
Vila Germânica
Hotel Tirolesa
Pousada Romântica

Pontos Turísticos

Cia Hidromineral

Menu

Câmara de Vereadores de
Piratuba
Piratuba
Ta na lente
Associação Atlética Riopexeense

Endereço



Empresa Jornal Comunidade Ltda ME

Rua Paraná, 16 - Piratuba - Santa Catarina

Copyright © 2012. Todos os direitos reservados.