

[Tornar o JdeB minha página inicial](#)

JORNAL DE BELTRÃO

Geral

Mestre cervejeiro visita a Schaf Bier em Beltrão

Adolfo Pegoraro



Publicado em: 19/08/2012 - 10:53 | Atualizado em: 24/02/2013 - 04:51



O mestre cervejeiro Matthias Reinold e os sócios Mauro Kracker e Tiago Arenza acompanhando o processo de produção.

Uma nova indústria está se estruturando em Francisco Beltrão. Trata-se da Schaf Bier, que vai produzir chope artesanal. Além de oferecer uma opção a mais para os adeptos da bebida, o local está se tornando um ponto turístico para a região. Em frente à indústria, está sendo levantada a estrutura do Bar da Fábrica, onde vai funcionar uma choperia.

Nesta semana, estive em Beltrão um mestre cervejeiro para fazer alguns ajustes na receita da Schaf Bier. Matthias Reinold nasceu na Alemanha, mas mora em São Paulo há 27 anos. Ele se dedica à profissão há 32 anos. "Estamos fazendo alguns experimentos nesta receita para que a indústria possa começar a comercialização. A Schaf Bier vai ser uma cerveja pilsen não pasteurizada. Terá um teor alcoólico de aproximadamente 5%, cor saturada, um dourado escuro, uma espuma densa e com lúpulos de boa qualidade. É uma cerveja bastante encorpada, feita para um público exigente", avalia Matthias.

Tiago Arenza, um dos sócios da empresa, afirma que a intenção é iniciar a comercialização em outubro. "Estamos há quase um ano acertando essa cerveja. Agora queremos iniciar a comercialização em bares e restaurantes. Teremos uma capacidade de produção de 10 mil litros por mês", comenta. Segundo ele, dentro de cinco anos a indústria deve aumentar a capacidade de produção para 50 mil litros por mês.

"É um mercado em expansão. As pessoas estão viajando mais e conhecendo cervejas diferentes. Com o aumento do poder aquisitivo, boa parte quer consumir uma cerveja de qualidade. Por isso esse mercado tem aumentado tanto. Até 2016, a tendência é que o Brasil tenha 10% da comercialização de cerveja no caráter especial", complementa Matthias. De acordo com o mestre cervejeiro, nos Estados Unidos há duas mil cervejarias em funcionamento. No Brasil, esse número cai para 200. Isso significa que, para chegar a um patamar parecido com o dos norte-americanos, a produção tende a aumentar significativamente.