

O MESTRE-CERVEJEIRO

MATTHIAS R. REINOLD, É MESTRE-CERVEJEIRO FORMADO PELA UNIVERSIDADE TÉCNICA DE BERLIM, NA ALEMANHA E É PROPRIETÁRIO DO SITE WWW.CERVESIA.COM.BR.

A profissão de mestre-cervejeiro é cercada de tradição e por certa dose de mistério. Podemos afirmar que a cerveja é tão boa quanto às pessoas que a produzem.

Na cervejaria, escreve-se tecnologia com letras maiúsculas e a profissão de mestre-cervejeiro exige mão-de-obra com formação versátil. Eles dirigem e supervisionam todo o processo de produção de cerveja: da aquisição da matéria-prima até o enchimento da cerveja, incluindo o acompanhamento da cerveja ao longo de sua vida útil. Também a avaliação da qualidade da cevada, trigo e lúpulo fazem parte deste escopo, assim como a preparação do malte, a utilização de produtos auxiliares, a manutenção e operação dos equipamentos de produção e enchimento, o contínuo controle de qualidade e a criação de novas bebidas.

Atualmente, o mestre-cervejeiro não agita mais com a mão a mostura na tina de mostura, mas comanda todas as fases do processo de produção com a ajuda de moderna tecnologia. Como no mercado há cada vez mais microcervejarias e cervejarias para a gastronomia, que se especializam em um determinado produto, as possibilidades de trabalho são muito amplas.

Para assegurar a qualidade do alimento cerveja, é necessário ter conhecimentos indispensáveis em microbiologia, bioquímica e analítica. Além disso, os mestres-cervejeiros possuem conhecimento nos campos de fornecimento de energia, meio ambiente e higiene. E para que a cerveja não tenha apenas boa qualidade, mas que sua produção seja também valorizada, ele precisa saber de administração e economia. Com isso, o mundo encontra-se aberto aos mestres-cervejeiros. Sua formação permite que possa atuar em qualquer lugar do globo, onde são valorizados e cobiçados.

PROFISSÃO

Eles supervisionam e dirigem o processo de produção de cerveja, fazendo tudo desde a seleção da matéria-prima à formulação das receitas. São responsáveis pela qualidade definitiva da cerveja produzida e também, no caso de cervejarias pequenas, pela embalagem na qual a bebida é transportada. Também são responsáveis pelo orçamento e planejamento financeiro, assim como por gerenciar a equipe de cervejeiros.

HABILIDADES

Para avançar para a posição de mestre-cervejeiro em uma cervejaria pequena, o cervejeiro necessita trabalhar pelo menos cinco anos no campo da produção, adquirindo um completo entendimento dos processos cervejeiros. Em cervejarias maiores, muitas vezes deve ter quinze anos de experiência industrial.

Devem ter ainda boas habilidades organizacionais e de planejamento para gerenciar com sucesso a pesada logística do processo. É preciso também habilidades interpessoais, porque gerenciam em qualquer lugar de 6 a 50 cervejeiros e outros colaboradores.

EDUCAÇÃO

Para a formação podem ser utilizados dois caminhos distintos. O primeiro é ter o segundo grau completo e após três anos de prática em todos os processos de produção de uma cervejaria e maltaria, frequentar o curso de formação profissional em uma universidade técnica no exterior. O segundo caminho é possuir graduação em cursos superiores como química, biologia, engenharia de alimentos, efetuar um estágio em cervejaria de curta duração, e fazer uma especialização em cervejaria em uma instituição de ensino estrangeira.

Os estágios técnicos em cervejarias e maltarias são necessários pela complexidade do processo que exige noções de várias áreas do conhecimento humano.

Apesar de não existir um requisito universal, os certificados dos institutos e entidades que formam esses profissionais são reconhecidos mundialmente. Sua formação se dá em universidades no exterior e em poucos países: Alemanha, Espanha, Bélgica e Estados Unidos.

Na Alemanha, são três as instituições que formam mestres: Universidade Técnica de Munique (Weihenstephan), Universidade Técnica de Berlim (VLB) e Academia Doemens (Gräfelfing). Na Bélgica, a formação é feita na Universidade Católica de Louvain e, na Espanha, na Escuela Superior de Cerveza y Malta, em Madri.

Nos Estados Unidos, há dois institutos: *Siebel Institute of Technology* em Chicago e na Universidade da Califórnia em Davis.

Há alguns anos, a maioria dos mestres-cervejeiros brasileiros se formava quase que exclusivamente na Alemanha e levava até seis anos. Hoje, a formação leva em torno de dois anos, pelo fato de que o profissional possui curso superior e seu estágio nas cervejarias tem curta duração, assim como os cursos no exterior.

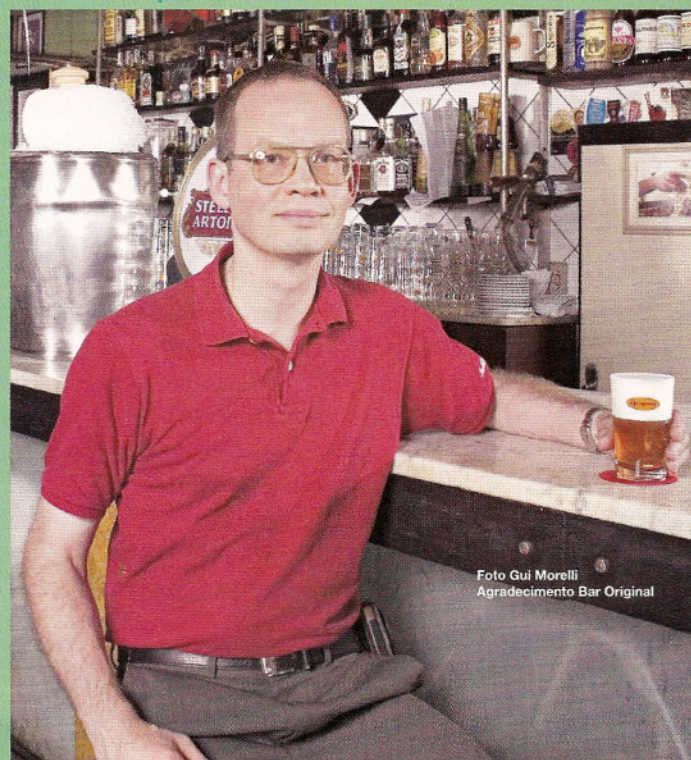


Foto Gui Morelli
Agradecimento Bar Original