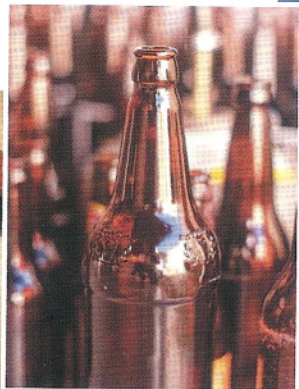




Da esquerda para a direita:
o advogado Renan Espinoza,
o bacharel em direito Pedro
Fagundes Amaral da Cunha e o
perito criminal Anderson Morales,
resfriando a água em que será
adicionado o mosto.



Preparo *(REALMENTE!)* caseiro

PARECE MUITO DIFÍCIL, MAS HÁ MUITOS CERVEJEIROS DE PRIMEIRA LINHA SE EMBRENHANDO NO MUNDO DO FAZER EM CASA. SÃO DIFERENTES CAMINHOS, MAS A VONTADE É A MESMA: PROVAR UMA BEBIDA DE SABOR ÚNICO

TEXTO JOTA ASSIS FOTOGRAFIA OMAR JUNIOR

Estudiosos e pesquisadores de história acreditam que a cerveja foi a primeira bebida com característica alcoólica desenvolvida pelo homem. Sumérios, egípcios e mesopotâmios já produziam o cobiçado líquido 4 mil anos antes de Cristo. Histórias à parte, hoje a cerveja continua sendo apreciada e, cada vez mais, admiradores dessa iguaria gourmet também se arriscam em sua produção artesanal. Muitos brasileiros estão colocando em prática o sonho de fazer sua própria cerveja. A abertura de microcervejarias ou cervejarias artesanais também está em alta no País.

O paulistano Norberto Herrero se considera um “entusiasta e apaixonado por cervejas especiais”. O interesse pela bebida nasceu quando ganhou um livro do pai, sobre como fazer cerveja em casa. “Aí eu não parei mais”, confessa. Herrero começou sua carreira no mundo cervejeiro em 1984 e, desde então, trabalhou em pequenas cervejarias artesanais, além de projetar e instalar algumas delas pelo Brasil. Com um know-how de 26 anos na área, o especialista explica que, há 20 anos, fazer cerveja caseira era bem complexo. “Hoje, posso garantir que o processo é simples, prático e bastante eficiente. Evoluímos muito nesta área.” Norberto também criou o ►

site Cervejando (www.cervejando.com), onde dá dicas sobre como fazer cerveja. “Com aproximadamente 500 reais, o iniciante pode comprar um kit e ter ótimos resultados”, completa.

O processo de fabricação pode até estar mais simples agora, mas para quem é “marinheiro de primeira viagem”, as dúvidas da primeira leva ainda são grandes. O advogado gaúcho Renan Espinoza vive esta fase e conta que é preciso estudar bastante antes de colocar “a mão na massa”. “O cervejeiro iniciante precisa ter equipamentos e estudo. Não basta ter só os equipamentos e um passo a passo nas mãos. Não que não dê para fazer cerveja simplesmente seguindo a receita, mas, quando se faz dessa forma, surgem inúmeras dúvidas e nunca se tem certeza de estar cumprindo cada etapa corretamente”, conta. A primeira leva fabricada por Espinoza é uma “pale ale” 100% malte pilsen, com levedura de alta fermentação. “Para uma primeira experiência, levando-se em conta o pouquíssimo conhecimento e a quase completa ausência de familiaridade com o processo produtivo, não busco nenhum sabor especial. A única coisa esperada é que a cerveja fique bebível, que se possa, ao terminar um copo, dizer: ficou boa!”, explica, esperançoso, o advogado.

Renan não fez curso de fabricação de cerveja,



Com o arrolhador de garrafas, Renan insere as tampinhas.

**MESTRE CERVEJEIRO
MATTHIAS REINOLD:**

“Os cervejeiros caseiros produzem apenas para consumo próprio, não podendo comercializar a cerveja em hipótese alguma”

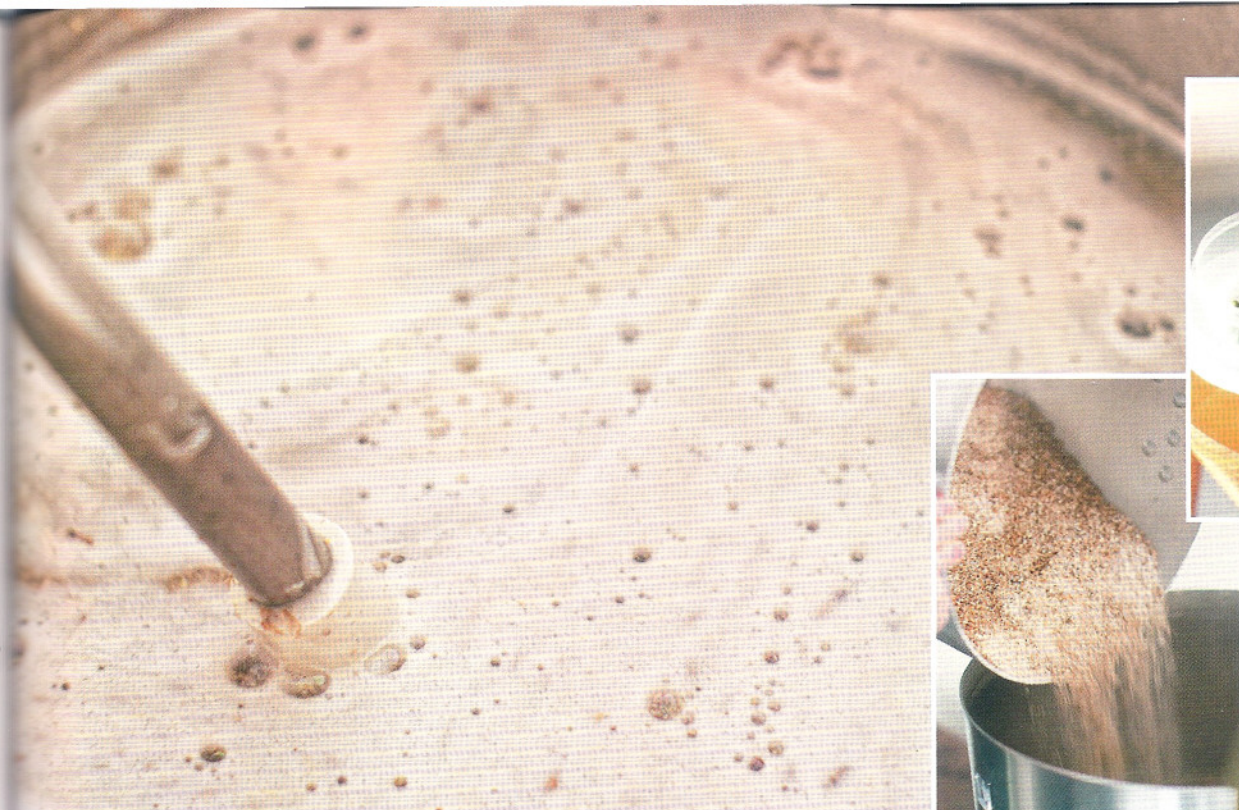
mas começou a pesquisar na internet e procurar livros sobre o assunto. “O interesse se deu muito em razão do apreço pelo sabor acentuado e a percepção de que uma cerveja de qualidade, efetivamente saborosa, não precisa ser degustada “estupidamente gelada”, como é muito pregado em comerciais de grandes cervejarias”. O encontro de cervejeiros caseiros, organizado por associações cervejeiras e comunidades em sites de relacionamentos, são ótimas opções para quem quer começar a fabricar a bebida. Dicas e experiências no processo de fabricação (boas e más) são trocadas, e o cervejeiro iniciante tem uma confiança maior na hora de fazer sua bebida. Para comprar os equipamentos iniciais de produção da cerveja, o advogado gastou cerca de mil reais.

MULTIPLICAÇÃO DAS MICROCERVEJARIAS

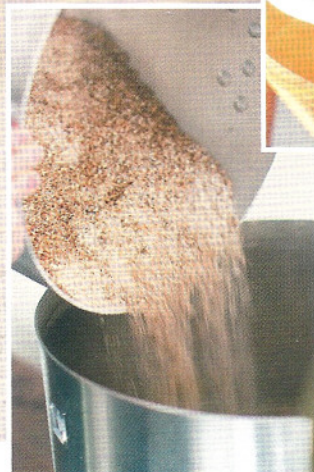
David Figueira, diretor da Associação dos Cervejeiros Artesanais Paulista (Acerva Paulista), acha que essa troca de informações entre os apreciadores de cerveja é essencial para fabricá-las. “Os cervejeiros caseiros têm se multiplicado, o que é excelente para a divulgação da cultura cervejeira. Neste caso, os iniciantes têm um suporte grande das Acervas em vários estados, muito material na internet, lista de discussões, que fazem com que o conhecimento circule rápido entre eles, elevando a qualidade de suas cervejas”, conta. “O número de cervejeiros caseiros aumentou consideravelmente nos últimos cinco anos, e chega aos milhares espalhados por todo o País”, concorda Matthias Reinold, mestre cervejeiro desde 1978.

Além dos que fabricam a bebida por hobby, existem aqueles que entram no ramo profissionalmente. “Nos últimos dez anos, o número de microcervejarias aumentou de aproximadamente 25 para 130 unidades, o que representa uma média de dez novas ao ano”, explica Matthias, também criador do site Cervesia (www.cervesia.com.br) e autor do livro *Manual Prático de Cervejaria*. “A maioria das cervejarias artesanais se concentra nas regiões sul e sudeste. Isso se deve à cultura e ao poder aquisitivo dos consumidores destas regiões”, conclui.

Para David, apesar desse número crescente, o consumidor deve ficar atento, pois “o número de cervejarias artesanais cresce muito mais do que o número de boas cervejarias artesanais, algo que pode manchar o status da cerveja artesanal”. Segundo o diretor da Acerva Paulista, muitas cervejarias estão surgindo devido ao maior interesse



Adição do malte moído e pesagem do lúpulo.



Após a adição do malte, a temperatura deve ser mantida a 65 °C por aproximadamente uma hora, quando ocorre a conversão do amido do malte em açúcar, pela ação das enzimas.

e visibilidade do produto artesanal. No entanto, muitos entram neste ramo sem qualquer conhecimento, apenas embasados por números de mercado. “Nestes casos a produção em massa sobressalta a qualidade da cerveja”, salienta.

PROCESSO DE EVOLUÇÃO

No Brasil, o tipo predominante é pilsen, mas, ao longo dos últimos anos, surgiram cervejas que seguem fielmente a cultura cervejira de diversos países, com destaque para as escolas alemã, belga, inglesa e americana. As cervejas da artesanal Smedgard, de Belo Horizonte (MG), por exemplo, resgatam a cultura antiga do norte da Europa. “Utilizamos mel, ervas e até técnicas com pedras fumegantes durante o processo, que carameliza o açúcar do malte, aumentando esse aroma nas cervejas”, diz uma das sócias, Luiza Carstens. A empresária conta que a cervejaria surgiu da ideia de amigos em fazerem o produto artesanalmente. “Como nunca tínhamos trabalhado com cervejas, fizemos alguns cursos e nos afiliamos à Acerva Mineira.”

“O Brasil passa por um processo de amadurecimento da cultura de fabricação e consumo das cervejas artesanais. Cada vez mais, essa cultura é valorizada, difundida e o mais importante: consumida”, constata Carstens. ☪

PARA MONTAR UMA MICROERVEJARIA

Para a montagem são necessários alguns equipamentos, como: sala de cozimento completa, tanques de fermentação/maturação e cerveja filtrada, filtro de cerveja, caldeira de vapor, sistema de geração de água gelada, compressor de ar, máquina para limpeza e enchimento de barris keg (barris em aço inoxidável), e linha de envaseamento de garrafas.

O investimento necessário pode oscilar, desde algumas dezenas de milhares de reais até muitas centenas de milhares de reais, dependendo do porte e complexidade dos equipamentos e instalações. “Os custos iniciais para uma microcervejaria podem chegar a um milhão”, diz David Figueira, diretor da Acerva Paulista.

PARA FAZER SUA CERVEJA

Basicamente são necessárias algumas panelas, um termômetro, uma serpentina de cobre e um fermentador/maturador (pode ser um galão de água de 20 litros). No site www.acervapaulista.com.br é possível ver o passo a passo da preparação e tudo o que é necessário para iniciar este hobby.

Os custos vão de 400 reais a mil reais para o básico necessário. No Brasil há alguns distribuidores de insumo (maltes, lúpulos e leveduras) que possuem lojas eletrônicas e despacham para todo o Brasil.

PARA SABER MAIS

Em São Paulo: Cerveja Caseira Artesanal
www.cervejaartesanal.com.br

No Rio Grande do Sul: WE Consultoria
www.weconsultoria.com.br