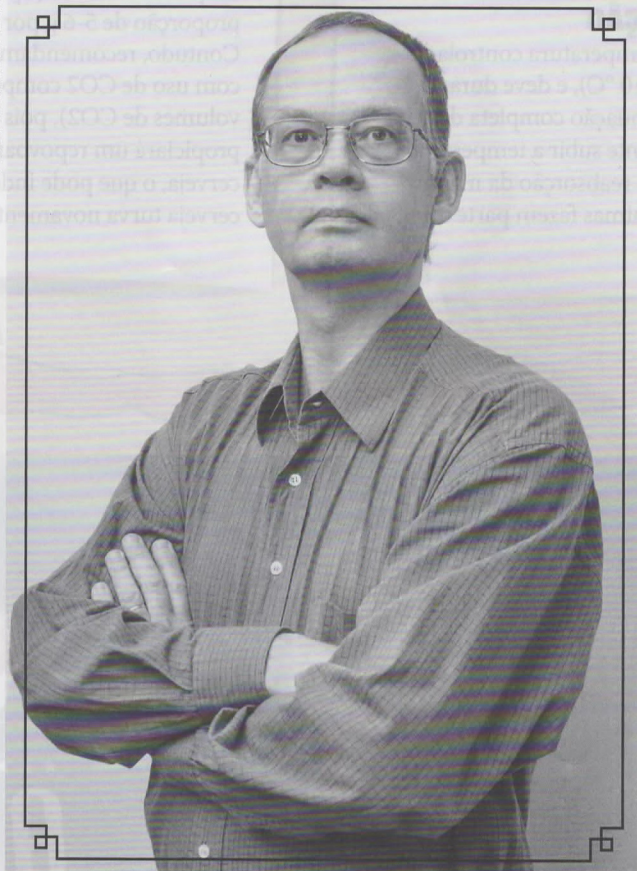


Matthias Rembert Reinold

“O que define a qualidade de uma cerveja é o seu processo de elaboração”

Foto: Maurício Arraes



Ele tem a cerveja no sangue: nasceu em Dortmund, Alemanha, há 52 anos. Naturalizado brasileiro, é mestre-cervejeiro diplomado, formado em Tecnologia Cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim (1985), com especialização em Gestão pela Qualidade Total pela Japanese Union of Scientists and Engineers (JUSE), no Japão. A profissão de mestre-cervejeiro é milenar e possui muita tradição. Ser mestre-cervejeiro, para ele, é aplicar todo o conhecimento obtido ao longo dos anos para controlar todas as variáveis envolvidas no processo de produção de uma cerveja. Com 33 anos de atuação na área, tem outros cursos de atualização em tecnologia cervejeira, processos de tratamento de água e administração, no Brasil e exterior. Ou seja, um expert no assunto.

“A relação com a cultura cervejeira começou em 1979, no início da minha carreira profissional, como aprendiz de mestre-cervejeiro na Cervejaria Brahma, filial do Rio de Janeiro”, revela. São mais de três décadas, envolvendo mais de 20 cervejarias e microcervejarias, desde o projeto inicial, montagem e partida de instalações de produção, desenvolvimento de mais de 40 diferentes tipos de cervejas para vários clientes, muitas delas com premiações internacionais. Também atua em todo o processo de produção e matérias-primas, realizando vários trabalhos de auditoria fabril em cervejarias, “buscando racionalização e otimização de produção e suporte no desenvolvimento de produtos fabricados sob licença e terceirizados”, explica. Cervejas que ajudou a desenvolver: Paulistânia (clara, escura e vermelha), sete das cervejas da Bamberg, algumas da Saint Bier (que produz, sob licença, a Duh), Dama Bier, Dortmund, Heilige, Überbrau, Hausen, entre outras cervejarias que assessorou. Um portfólio respeitável, em suma. Além disso, foi responsável pela área de produção em cervejaria de grande porte (3,5 milhões de hectolitros/ano), onde as cervejas Brahma Chopp e Skol Bock foram consideradas as melhores do tipo, no Brasil, no painel de degustação da “Playboy”, e diversas cervejas desenvolvidas por ele receberam prêmios nacionais e internacionais. Além do gerenciamento de processos produtivos de cerveja, também acumulou grande experiência na implantação de sistemas de gestão de Qualidade Total e de outros métodos técnicos para pequenas e grandes empresas cervejeiras. Conhecimentos que resultam em palestras, eventos, cursos de formação de cervejeiros e treinamentos promovidos, por exemplo, por faculdades de engenharia de alimentos, Fundação Getúlio Vargas (FGV), Instituto Adolfo Lutz e Mackenzie, Feira Brasil Brau e Tecnobebida, entre outros.

M. Reinold, muito além de uma assessoria

Autor de mais de 180 artigos técnicos, publicados em revistas especializadas ou voltadas para o grande público e jornais, também foi o autor do primeiro livro sobre tecnologia cervejeira do Brasil, o “Manual Prático de Cervejaria”, de 1997. Também é o fundador e editor do único portal de tecnologia cervejeira do país (www.cervesia.com.br), com mais de 10.000 visi-

tas mensais, e da revista eletrônica, gratuita e mensal, Cervesia®, com mais de 11.000 assinantes de toda a cadeia do segmento cervejeiro brasileiro e sul-americano, sendo publicada há 10 anos. Em 1996, fundou a M.Reinold Tecnologia em Qualidade e Produtividade, empresa de consultoria e assessoria voltada para o mercado cervejeiro que opera em São Bernardo do Campo. A ideia veio a partir da percepção de que o mercado de cervejas especiais (ainda muito incipiente) em alguns anos estaria mais desenvolvido. Não fornece apenas suporte em tecnologia cervejeira, mas também em gestão de processos e informações sobre tributação. A empresa é especializada no processo de produção da cerveja, desde o projeto básico inicial, formulação de cervejas e definição de seus processos de elaboração, até o controle de qualidade do produto final. E o que é cerveja especial, na visão deste especialista? “O que no Brasil chamamos de ‘cervejas especiais’ são cervejas normais de linha em outros países. Cervejas realmente ‘especiais’ são aquelas formuladas e elaboradas com o máximo esmero, que possuam características físico-químicas e sensoriais que as diferenciem das demais”, define. Para ele, o que diferencia as cervejas artesanais das comerciais é, em primeiro lugar, a escala de produção. “Em segundo lugar, cerveja artesanal significa a elaboração de cervejas utilizando métodos artesanais, com maior uso de mão de obra e com ênfase na prevenção dos possíveis desvios durante o processo de elaboração da cerveja. De modo geral, também não utilizam aditivos em seu processo de produção”, define.

“É preciso mais profissionalização das microcervejarias”

Diferenças à parte, para Matthias o mais importante para a qualidade de qualquer cerveja é o seu processo de elaboração. Ele explica: “Como processo entendemos o uso de máquinas, métodos, matérias-primas, mão de obra, medida e meio ambiente. Sem o equilíbrio entre estes fatores, dificilmente obteremos uma cerveja de qualidade”. Destaca o estado de São Paulo como o pólo cervejeiro que concentra o maior número de cervejarias e microcervejarias do país, com “cerca de 25% do total, além de abrigar grandes cervejarias dos principais grupos cervejeiros como Ambev, Kirin Brasil, Schincariol, Grupo Petrópolis e Heineken”. Outros pólos cervejeiros merecem destaque: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais e Paraná. Em relação ao Brasil, acredita que o segmento de microcervejarias precisa se profissionalizar ainda mais. Por uma razão muito simples: o mercado se torna mais e mais competitivo, aumentando a pressão por redução de custos de produção e por qualidade assegurada. Assim, receita, é necessário investir na capacitação dos profissionais, e também na aquisição de equipamentos tecnicamente mais desenvolvidos, que possam otimizar o processo de elaboração de cerveja e manter os custos em patamares aceitáveis. Com a evolução do segmento, observa e aumento do poder aquisitivo, o público está mais exigente, consumindo mais e melhor. Acreditando que um estilo brasileiro de cerveja é possível, seu plano para o futuro é criar mais produtos e serviços que atendam às necessidades do mercado, com foco na profissionalização do empreendedor e dos colaboradores que trabalham nas microcervejarias. ◀