

# hotelnews

HOTELARIA GASTRONOMIA TENDÊNCIAS

Nº 366 | Janeiro/Fevereiro 2012



## AMANBAGH

um refúgio de paz na Índia

### entrevista

**RICARDO MOESCH**  
DIRETOR DO DEAOT NO MTUR

### GESTÃO

AÇÕES  
SUSTENTÁVEIS

### ECONOMIA E NEGÓCIOS

A TERCEIRA GERAÇÃO DE  
CONDOTÉIS

### TECNOLOGIA

GERADORES DE  
ENERGIA



# PAIXÃO NACIONAL

UMA DAS BEBIDAS MAIS CONSUMIDAS NO MUNDO, A CERVEJA POSSUI AMPLA GAMA DE CORES, SABORES E AROMAS

Clara, escura, leve, forte, encorpada, refrescante, com notas frutadas e até toque picante. Mundialmente apreciada, a cerveja é uma bebida que possui diversas variedades de sabores, aromas, cores e corpos. Os primeiros registros da fabricação da bebida têm aproximadamente seis mil anos. Há evidências de que a produção da cerveja tenha começado com os Sumérios, na região da Mesopotâmia, povo que a considerava ‘pão líquido’ por ser elaborada a partir do grão da cevada acrescido de álcool, proveniente da fermentação.

Por muitos anos a cerveja no Brasil possuía apenas um paladar, o tipo Pilsen. Entretanto, esse posicionamento vem mudando e o público tem investido em estilos diferenciados, como as artesanais e as especiais. O mestre cervejeiro Matthias Reinold, formado em Tecnologia Cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim, na Alemanha, com especialização em Gestão pela Qualidade Total, pela Japanese Union of Scientists and Engineers, no Japão, explica que existem três principais famílias de cervejas: “Ale, de alta fermentação - como Pale Ale, Red Ale, Brown Ale, Weizen, India Pale Ale, Stout e Porter -; Lager, de baixa fermentação - como Pilsen, Munique Escura, Bock, Viena -; e as de fermentação espontânea - como as belgas Lambic e Gueuze.

Segundo dados Sistema de Controle de Produção de Bebidas (Sicobe), o Brasil produziu cerca de 13 bilhões de litros de cerveja em 2010, posicionando-se entre os principais fabricantes da bebida no mundo. Para Marcela Miranda, beer sommelier e sócia da Bierboxx Espaço & Bar, espaço dedicado à bebida na boêmia Vila Madalena, em São Paulo, de um ano para cá surgiram ótimas cervejarias por todo o Brasil. “Boa parte delas está situada na região Sul, mas já temos grandes e excelentes fabricantes em São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e até no Amazonas”, afirma.

## Especiais

Representando 0,15% do setor cervejeiro nacional, de acordo com a Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), as microcervejarias vêm crescendo a cada dia no território brasileiro e devem ocupar uma fatia de 2% do mercado em dez anos. Tal tendência é motivada especialmente

pela busca de satisfação sensorial por parte dos consumidores e favorecida pela melhoria na renda da população brasileira verificada nos últimos anos. Entre as opções especiais, os apreciadores encontram cervejas feitas com aveia, cacau e vagem de sementes adocicadas, ingredientes que proporcionam um aroma com notas de chocolate, café e lúpulo, além da sensação aveludada de cremosidade. Alguns produtos são maturados na cervejaria e depois refermentados na garrafa, o que garante um sabor mais fresco.

Cerveja com aroma floral e lúpulo condimentado com leve toque picante e tom frutado também pode ser encontrada no mercado nacional, que oferece ainda a bebida feita com fécula de mandioca e também frutas amazônicas. Como os vinhos, há cervejas safradas e de guarda, que evoluem muito além da data de vencimento, tornando-se melhores com o tempo.

Sobre as classificações Premium e Super Premium, Ismael Caetano, sócio-proprietário da Melograno (SP), que possui mais de 160 rótulos em sua carta de cervejas, diz que na prática todas levam ao mesmo lugar e também podem ser conhecidas como cervejas especiais. “Premium ou Super Premium podem significar apenas um posicionamento de marketing no qual o produto tem um preço Premium comparado a outro similar. Ou ainda denotam cervejas que levam em sua composição matéria-prima com qualidade superior, sem misturas de cereais não-maltados (como as cervejas comerciais que levam milho, arroz ou outros cereais em sua fabricação) e também são produzidas seguindo padrões das escolas originais (alemã, belga, americana)”, explica.

Para Caetano, esses produtos são considerados gourmet, pois apresentam uma gama muito ampla de cores, sabores



Cervejaria Melograno

e aromas, assim como características distintas (maltadas, lupuladas, amargor, dulcitude etc) que proporcionam harmonizações gastronômicas perfeitas. “Há um capítulo distinto nesse cenário que são as cervejas artesanais, muitas vezes fabricadas em pequeníssimas quantidades envolvendo a paixão de seus fabricantes.

## Degustação

Para apreciar todas as propriedades de uma boa cerveja, a sócia-proprietária da Casa da Cerveja, localizada em São Paulo, Letícia Balducci Borges, diz que todos os tipos devem ser degustados da mesma forma, começando pelo aspecto visual. “Deve-se observar a coloração, se é turva, opaca ou brilhante; e como é a espuma, se ela persiste no copo ou se esvai. A segunda etapa consiste em identificar no aroma quais as frutas, condimentos, notas florais, animais, minerais, herbais e o álcool. Na

## Harmonização

Os especialistas afirmam que a cerveja combina com todos os tipos de pratos. Entretanto, o mestre cervejeiro Matthias Reinold enfatiza que três tópicos principais devem ser observados. O primeiro deles é o de complemento. “Escolha a cerveja com um perfil similar ao do prato. Caso seja uma sobremesa doce e frutada, então uma cerveja Ale clara elaborada com frutas, como a de trigo com damasco ou a belga framboise lambic são adequadas. “Caso o prato seja um bife grelhado, então cervejas com sabores similares, como a Rauchbier ou uma Porter podem ser o complemento perfeito”.

O segundo tópico diz respeito ao contraste. “Contrastar o aroma e sabor de uma cerveja com um prato pode ser

igualmente satisfatório e muitas vezes mais memorável. Por exemplo, servir uma cerveja de trigo suave com um condimentado prato tailandês ou indiano pode funcionar para balancear alguns dos sabores mais picantes da comida”, diz Reinold.

O terceiro tópico é a limpeza. “A maioria das cervejas funciona bem na função de limpar o palato porque elas são carbonatadas. As cervejas ‘borbulhantes’, como a Pilsen, são populares com comida gordurosa ou calórica, como pizza e churrasco. Cervejas ácidas, como a Flanders Red, e a alemã Berliner Weisse, e muitas outras de origem belga, funcionam especialmente bem neste papel”.





Bierbox Espaço &amp; Bar

boca, os sabores básicos são os mais evidentes, doçura, acidez, amargor e até o sal. Também é possível confirmar as notas aromáticas nessa etapa”, explica.

A escolha do copo ou taça influencia muito na degustação, como conta o beer sommelier da loja Kleine Ecke, do Continental Shopping (SP), Rodrigo Cachate. “No geral, copos retos e mais estreitos na base são mais utilizados para as cervejas Lagers. Já as Ales pedem copos mais robustos e bojudos. O

tipo de copo também interfere na estabilidade da espuma, na liberação de aromas e até no primeiro ataque de sabor percebido pelas papilas gustativas”, explica o profissional.

## Cada vez mais presentes

Dados da Abrabe mostram que o brasileiro consome mais de 65 litros de cerveja todos os anos e o número não para de crescer. De olho nesse mercado, empreendimentos hoteleiros têm investido em cartas de cervejas e workshops sobre o tema, como o Grande Hotel São Pedro, Hotel-escola Senac, que possui uma carta elaborada com 33 rótulos variados de países como Brasil, Uruguai, República Tcheca, Bélgica, Alemanha, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Japão. “Comercializamos uma média de 550 litros da bebida todos os meses. A bebida tem uma boa saída inclusive no inverno”, diz o subgerente geral da unidade, Felipe Riemma.

Já no Radisson Hotel Curitiba, toda última terça-feira do mês acontece o Clube da Cerveja para hóspedes e moradores da capital paranaense. A parceria entre o empreendimento, administrado pela Atlantica Hotels, e a loja Templo da Cerveja inclui informações sobre a origem da bebida, diferenças de estilos, países produtores e degustação de alguns rótulos com um tema diferente a cada dia. █

• COFRES • ECONOMIZADORES DE ENERGIA • ILUMINAÇÃO A LED • PAINÉIS DE CONTROLE • AUTOMAÇÃO • HOTEL INTELIGENTE

# Seu Hóspede procura sempre o melhor E você?



25 CANAIS  
SOM  
MP3 STEREO

soft-touch  
CONTACT-LESS



**iControl**  
CONTROLE TOTAL  
\*SOM \*TV \*LUZ \*AR



até  
**50%**  
menos  
ECONOMIZE  
ELETRICIDADE

COMPATÍVEL COM FECHADURAS:  
CARTÃO MAGNÉTICO  
CARTÃO RF ID  
SMART CARD

**POUP-LUX**  
ECONOMIZADOR DE ENERGIA



CHAVEIRO MAGNÉTICO  
PARA HOTÉIS EQUIPADOS COM  
FECHADURAS CONVENCIONAIS.



**Fechaduras  
inteligentes**