

CERVEJAS ESPECIAIS: UMA PROPOSTA DE REFORMULAÇÃO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA NO BRASIL.

Fernando Machado Matias (IC) e Camila de Meirelles Landi (Orientadora)

Apoio: PIVIC Mackenzie

RESUMO

Busca-se, neste artigo, explorar a indústria brasileira de cervejas especiais, suas influências, relevância no cenário nacional, crescimento e diversificação, por meio do uso de técnicas das diferentes escolas cervejeiras do mundo associando essa base teórica com seus ingredientes únicos, tipicamente brasileiros. Com a finalidade de compreender seu desenvolvimento, o estudo apresenta a história da cerveja desde sua origem na Mesopotâmia e Egito, sua disseminação pelo mundo antigo pelos impérios trácio e romano, seu aperfeiçoamento e padronização pelos monges católicos durante a idade média, sua introdução no Brasil em um primeiro momento com a invasão holandesa e, em definitivo, com a vinda da família real portuguesa e eventual industrialização, passando pelo longo processo de homogeneização até a atual revolução gerada pelo renascimento da cerveja artesanal. O trabalho retrata a evolução natural da cerveja nacional em uma linha histórica de construção, que vai desde as inúmeras dificuldades encontradas em sua produção, como o cultivo de sua matéria-prima no âmbito nacional, a adaptação ao mercado cervejeiro, aproveitando os recursos disponíveis e as técnicas de produção já pré-estabelecidas para se fortalecer e se diferenciar perante um cenário dominado por grandes conglomerados, que tendem a fabricar um produto hegemônico e, que por muito tempo foi sinônimo da bebida, além de controlar o mercado de matéria-prima pelo seu grande poder de compra e barganha. Essa diferenciação abre espaço para uma discussão sobre uma tipificação mais específica para as produções regionais, e até possivelmente a criação de uma escola cervejeira brasileira, sendo essa a conclusão apresentada no trabalho proposto.

Palavras-chave: Cervejas especiais; Escolas cervejeiras; Micro cervejarias.

ABSTRACT

This article explores the Brazilian craft beer industry, its influences, relevance in the national market, growth and diversification. Through the use of different brewing schools' techniques associating that theoretical basis with its unique ingredients, typically Brazilian. With the intent to understand its development, the study presents the beer history since its origin in Mesopotamia and Egypt, the dissemination throughout the ancient world by the Thracian and Roman Empires, perfecting standardization by the Catholic monks in the Middle Ages, the arrival in the Brazilian territory at first with the Dutch invasion and definitely with the arrival of the Portuguese Royal Family, going through the long process of homogenization up to the modern revolution, brought by the rebirth of craft beer. The paper pictures the natural evolution of Brazilian beer in a construction history line, coming from the numerous difficulties found in its production, like the growth of raw material in Brazilian territory, the adaptation to the brewing Market using the available resources e the already established production techniques to fortify and differentiate itself when confronted with a scene dominated by big conglomerates that tend to fabricate a hegemonic product that for long was a synonymous of the beverage, as well as control the raw material Market with their great bargain power. Such distinction opens space for a discussion regarding a more specific typification for regional productions, and even possibly the creation of a specific Brazilian brew school, that being the conclusion presented by the proposed paper

Keywords: Craft beer, Brewing schools, Micro breweries.

INTRODUÇÃO

A gastronomia desempenha papel importante na sociedade contemporânea, atuando no registro, desenvolvimento, adequação, inovação e pesquisa de alimentos destinados ao consumo humano, abrangendo desde a seleção e coleta dos ingredientes, até a harmonização entre os pratos e as bebidas para cada ocasião.

Dentre as bebidas mais consumidas no Brasil está a cerveja, levemente alcoólica, de sabor marcante e refrescante, presente na maioria das mesas dos brasileiros. Com introdução tardia no mercado nacional, no começo do século XIX, ganhou grande importância rapidamente e hoje passa revolução nos aspectos social, econômico e gastronômico.

Nas últimas duas décadas com o aumento do acesso às cervejas importadas no mercado brasileiro levou algumas empresas à produzir e estimular o consumo de produtos nacionais de qualidade diferenciada. Baseando-se nas grandes escolas cervejeiras, alemã, americana, inglesa e belga, e seus estilos consagrados mundialmente aliado a criatividade brasileira e disponibilidade de matérias-primas regionais a indústria cria uma assinatura distinta.

Apesar de sua rápida disseminação no mercado, as cervejas especiais brasileiras ainda não são adequadamente estudadas. Esse artigo tem como objetivo principal estabelecer relações entre as quatro tradicionais escolas cervejeiras do mundo, e o desenvolvimento de cervejas especiais tipicamente brasileiras, abordando como a indústria nacional explorou e inovou seus conceitos, chegando a produtos ímpares no contexto mundial. De forma mais específica, o objetivo é incentivar uma reflexão sobre a valorização do trabalho realizado pelas empresas brasileiras na produção de cervejas especiais e seu impacto na renovação de uma indústria secular através da criação de uma escola própria nacional.

A história da cerveja acompanha a história da humanidade, sendo considerada pelo antropólogo Alan D. Earnes (1947-2007) fundamental para a criação de uma sociedade civilizada, tendo até maior relevância que o pão. Encontrado na região da Mesopotâmia datada de 4000 a.C. o Monumento Blau é o registro mais antigo de cerveja do mundo antigo. Também foram encontrados registros datando de 3400 a.C. no Egito e 2000 a.C. na China, onde verifica-se a produção e o consumo de diversas bebidas fermentadas de cereais como cevada, trigo, arroz, sorgo, entre outros, e aromatizadas com ervas, mel ou melado de cana. (MORADO, 2009).

Disseminada por toda Europa pelo império Trácio e o império Romano, tinha como grande admirador Júlio Cezar. Plínio, o velho, autor romano, escreve sobre a produção de cerveja na Gália (hoje, França) e Galícia (hoje, Espanha) aonde a bebida ganhou seu nome

latino que conhecemos hoje, anteriormente era chamada de *cerevisia* ou *cervesia*. O imperador romano Tito Flávio Domiciano (51-96), com o aumento crescente do consumo, proíbe o cultivo de vinha em terrenos que pudessem ser semeados cereais. (MORADO, 2009).

Durante a Idade Média, a partir do século VI, surge uma iniciativa de produção em maior escala por parte da Igreja Católica em seus mosteiros. Os monges irlandeses Columbano e Galo (hoje, São Columbano e São Galo) fundaram pela Europa diversos mosteiros com amplas instalações para a produção da bebida. (MORADO, 2009).

No Brasil a cerveja teria chegado com os holandeses durante a invasão do nordeste no séc. XVII, acredita-se que a primeira cervejaria das américas foi por eles fundada na região. Mas com a expulsão dos invasores a cerveja só reapareceu com a vinda da Família Real para o Brasil. Com a abertura dos portos, no ano de 1808, a cerveja é introduzida no Brasil por meio dos navios ingleses, vinda diretamente da Inglaterra. Essa bebida ficou muito popular no Rio de Janeiro, tendo como grande apreciador Dom João VI, o que incentivou sua procura pela corte e burguesia carioca. A cerveja era do *tipo Ale*, submetida a alta fermentação em seu preparo, e vinham acondicionadas em barris. (OLIVEIRA, DRUMOND, 2013).

Este cenário permaneceu até 1830, quando surgem as primeiras iniciativas para uma produção artesanal por parte dos imigrantes, mas apenas para consumo próprio. Na segunda metade do século XIX teve início a importação de cervejas alemãs, que diferentemente das cervejas inglesas, já vinham em garrafas. A cerveja importada da Alemanha era do *tipo Lager*, de baixa fermentação e mais leve ao paladar, “caindo” mais facilmente no gosto do brasileiro (SANTOS, 2004).

Hoje, sinônimo de cerveja para os brasileiros e para boa parte da América, é a cerveja do *tipo Lager*, que significa “guardada, armazenada”, criada na região da Bohemia, na atual República Tcheca, que depois veio a ser aperfeiçoada na Alemanha. O tipo mais famoso conhecido como *Pilsen* ou *Pilsener*, nome de uma cidade da região, foi criada em 5 de outubro de 1842 por Josef Groll e mundialmente difundida. Com a aparência translúcida e dourada, de efervescência pronunciada e servida bem gelada, ela parece ser uma opção óbvia para países de clima quente. (OLIVER, 2012).

No início dos anos de 1970 a Inglaterra foi o berço do renascimento da cerveja *tipo Ale*, se opondo à massificação e industrialização da cerveja. Em 1972 cervejeiros ingleses fundaram o movimento *Campaign for Real Ale* - CAMRA. (MORADO, 2009). Esse movimento se espalhou para outros países da Europa e nos Estados Unidos, aonde ficou conhecido como *The Craft Brewer Renaissance* (A Renascença da Cerveja Artesanal). Essa ideia chega ao Brasil no final da década de 1990. Esse movimento valoriza as “cervejas especiais” feitas com

maltes selecionados e puros, com ingredientes e sabores diferenciados. (ROSALIN, GALLO, 2016).

A indústria cervejeira brasileira, é responsável por gerar 1,6% do PIB nacional e 14% da indústria de transformação. A associação CERVBASIL conta com 50 fábricas, produzindo 14 bilhões de litros por ano, na sua grande maioria do *tipo Lager / Pilsen*. A indústria cervejeira gera 21 Bilhões de Reais em impostos anualmente, emprega 2,2 milhões de trabalhadores, com uma folha salarial de 23 Bilhões de Reais anuais, de acordo com o anuário (CERVBASIL, 2016).

Com participação de 1% no mercado cervejeiro nacional, as micro cervejarias têm crescido em média 20% ao ano e têm um número estimado de 300 micro cervejarias em todo o país (BECKER, 2015).

Segundo Stefenon (2011, pág. 1):

“De fato, vivencia-se uma transformação nos padrões de consumo, intensificada, no Brasil, a partir de meados da década de 1990. Aliás, uma dessas transformações no país refere-se à expansão da demanda por produtos de qualidade superior e de maior sofisticação. São os casos dos vinhos finos, dos cafés especiais e, mais recentemente, das cervejas especiais, também chamadas de cervejas *premium* ou *gourmet*”.

Atualmente pode se dizer que existem 4 escolas cervejeiras, sendo essas a alemã, inglesa, belga e americana. Cada uma deixa em seu produto final traços marcantes, sendo essa então uma classificação importante para as diferentes cervejas encontradas. (SANTOS, 2014).

Segundo este autor:

“Apesar de ainda não possuírem características próprias, as cervejas brasileiras prezam pela diversidade, reunindo influências americanas, belgas, alemãs e inglesas. É cada vez mais comum o surgimento de novos rótulos, assim como as premiações das brasileiras no exterior”.

Dessa forma, neste artigo utilizaremos como base o legado já deixado pelo excelente trabalho de algumas das cervejarias e de seus mestre cervejeiros, que trouxeram o conceito da produção de cervejas especiais para o Brasil. Fundada em 1995, a Cervejaria Colorado na cidade de Ribeirão Preto - São Paulo, é considerada como uma das pioneiras no mercado de cervejas especiais. A Cervejaria Backer foi estabelecida na cidade de Belo Horizonte - Minas Gerais no ano de 1998, tendo em um primeiro momento o nome Cervejaria Três Lobos. Após a reformulação de seus produtos, assumiu o nome de Backer. Em 1999, foi fundada em Belo Horizonte - Minas Gerais a Cervejaria Wäls, em parceria com uma rede de *fast food Bang Burger*. Em Belém - Pará, localizada na Baía de Guarujá, a Amazon Beer foi fundada em 2007

e apresenta um conjunto fábrica-restaurante em que permite ao visitante observar todo seu processo produtivo. (OLIVEIRA, DRUMOND, 2013).

Essas empresas foram escolhidas para este estudo pois, além de produzir suas cervejas especiais e singulares no mercado das micro cervejarias, apresentam como diferencial a criação de produções gastronômicos com ingredientes típicos regionais, propondo uma harmonização com seu produto principal: as cervejas.

DESENVOLVIMENTO DO ARGUMENTO

A história da cerveja acompanha a história do homem desde os primórdios da sociedade civilizada. Segundo Morado (2009), existe uma teoria defendida pelo antropólogo Alan D. Eames (1947-2007) de que a cerveja, mais que o pão, teve papel fundamental na criação e no estabelecimento das sociedades antigas hoje conhecidas.

Hughes (2015) comenta que em 7.000 a.C. coletores-caçadores nômades da Mesopotâmia cultivavam e faziam a colheita de uma espécie primitiva de cereal que pode ter sido utilizada para fabricar um tipo preliminar de cerveja. Ainda, segundo o autor, da mesma época foram descobertos fragmentos de cerâmica em um vilarejo neolítico em Jiahu, na região leste na China, contendo vestígios de ingredientes que são utilizados em bebidas alcoólicas.

O registro mais antigo dessa bebida já encontrado, de acordo com Opabier (2017), data de 4.000 a.C. Trata-se de uma peça com origem na Suméria, ao Sul da Mesopotâmia, conhecida como Monumento Blau, onde está retratada a cerveja sendo oferecida a Deusa Nin-Harra.

Figura 01 – Monumento Blau



Fonte: Opabier (2017)

Os sumérios foram o primeiro povo a registrar a produção dessa bebida, dominando a técnica de produção de cerca de 20 tipos diferentes de cerveja, sendo a principal conhecida como Sikaru, que era oferecida em honra aos Deuses e para alimentar os doentes (OPABIER, 2017). De acordo com Hughes (2015) foram encontradas tábuas de argila datadas de 4.300 a.C., as quais continham detalhes de uma receita de bebida alcoólica fabricada com grãos semelhantes aos cereais.

Os egípcios também dominaram a técnica da produção de cerveja, agregando-a ao seu consumo diário. Mas foi durante o império Romano que a expansão definitiva da cerveja aconteceu, sendo o Imperador Júlio Cezar um grande admirador dessa bebida (MORADO, 2009).

O nome cerveja foi cunhado a partir de “*cerevisia*” ou “*cervisia*”, que era como os gauleses chamavam a bebida, em homenagem a Ceres, deusa da fertilidade e da agricultura (OPABIER, 2017; CNBC, 2017; MORADO, 2009).

O processo de fabricação da cerveja em muito se assemelha ao do pão, e assim acredita-se que ambos nasceram por acaso. Tendo a fermentação como espontânea, já que não se conhecia a real razão pela qual acontecia, foi por muito tempo tida como dádiva divina, tanto para o pão quanto para a cerveja.

Hoje, a cerveja que se conhece é resultado do desenvolvimento científico e industrial ocorrido no século XIX. Com a descoberta da fermentação pelo químico francês Gay Lussac e da pasteurização pelo cientista Louis Pasteur, que ficou conhecido pela pasteurização do leite, teve sua pesquisa direcionada para as cervejas como registrado no documento *Études sur la bière* “(Estudos sobre a cerveja)”.

O consumo de cerveja no mundo é muito significativo, sendo responsável por movimentar parte importante da economia dos países. De acordo com Beck (2016) a produção mundial de cerveja alcançou em 2014 o volume de 196 bilhões de litros, apresentando uma queda de 1,7 bilhão de litros em relação ao ano anterior. O quadro abaixo apresenta os quatro maiores produtores de cerveja em 2014:

Tabela 1 – Maiores países produtores de cerveja em 2014

Posição	País	Bilhões de Litros
1	China	49,2
2	Estados Unidos	22,6
3	Brasil	14,0
4	Alemanha	9,6

Fonte: Beck (2016)

Ainda de acordo com o autor, os maiores fabricantes mundiais de cerveja, em escala produtiva, estão assim distribuídos:

Tabela 2 – Maiores empresas produtoras de cerveja em 2014

Posição	Empresa	Fatia de Mercado
1	AB-Inbev	21%
2	SAB-Miller	9,6%
3	Heineken	9,3%
4	Carlsberg	6,3%
5	Snow Breweries	6,0%
6	Tsingtao	3,9%
7	Molson-Coors	3,0%
8	Yanjing	2,7%
9	Kirin	2,4%
10	BGI/G. Castel	1,6%

Fonte: Beck (2016)

A CNBC (2008) divulgou no ano de 2008, um ranking contendo os 20 países que mais consumiram cerveja por habitante naquele ano, onde predominam os países europeus, grandes apreciadores da bebida:

Tabela 3 – Consumo mundial per-capita de cerveja

Posição	País	Litros/hab.
1	República Tcheca	156,9
2	Irlanda	131,1
3	Alemanha	115,8
4	Australia	109,9
5	Áustria	108,3
6	Reino Unido	99,0
7	Bélgica	93,0
8	Dinamarca	89,9
9	Finlândia	85,0
10	Luxemburgo	84,4
11	Eslováquia	84,1
12	Espanha	83,8
13	Estados Unidos	81,6
14	Croácia	81,2
15	Noruega	79,0
16	Nova Zelândia	77,0
17	Hungria	75,3
18	Polônia	69,1
19	Canada	68,3
20	Portugal	59,6

Fonte: CNBC (2008)

De acordo com Innovare Brasil (2016) em 2015 o Brasil apresentava um consumo de 82 litros por pessoa por ano, colocando-o atualmente entre os maiores consumidores de cerveja em todo o mundo.

A cerveja no Brasil tem hoje papel de destaque, Drumond e Oliveira (2013), escrevem sobre a chegada da cerveja no país. Trazida pelos invasores holandeses no séc. XVII, e acredita-se que a primeira cervejaria das américas foi por eles criada no Nordeste. Mas como sua invasão foi breve e rapidamente reprimida, a cerveja não se espalhou pelo país.

Segundo Santos (2003), a cerveja ressurge no Brasil no final do séc. XVIII e início do séc. XIX. Devido a influência comercial inglesa sobre o reino de Portugal, cervejas inglesas passaram a ser importadas para o Brasil. Mas sua popularização se deveu principalmente a vinda da família real em 1808, em que segundo diversos, pesquisadores, D. João VI era um grande apreciador de cervejas.

O monopólio da cerveja inglesa durou até meados do séc. XIX, já que com a abertura dos portos trouxe-se a opção pela importação das cervejas alemãs, que eram de baixa fermentação, mais leves e sabor refrescante. Tem-se nesse período a produção de cerveja nacional, a do tipo “marca barbante”, seria a denominação genérica dada às primeiras cervejas produzidas no país. Tinham sua rolha amarrada por barbantes para evitar que

explodissem durante a armazenagem, já que o controle de fermentação e carbonatação eram rudimentares.

Oliver (2012) cita o fato do brasileiro, e outros povos americanos, assumirem a cerveja como aquela do *tipo Pilsen*, estilo *Lager*. Essas cervejas são translúcidas, de cor dourada e efervescência pronunciada. Essa foi, então, o tipo de cerveja escolhida para produção em grande escala devido ao seu baixo custo e fácil aceitação e apelo ao público, já que quando consumida bem gelada proporciona alta refrescância.

O autor também destaca a ideia por trás da disseminação das micro cervejarias nos Estados Unidos da América na década de 1980. Essas empresas tinham como público alvo os consumidores de cervejas importadas, e não os que bebiam de marcas de produção em massa.

O modelo americano foi assim empregado no Brasil que teve nos anos 90 uma mudança no consumo, e agora busca produtos diferenciados, e também ao aumento do poder de compra do povo brasileiro, verificado no início dos anos 2000. Empresas produtoras de cervejas especiais aqui fundadas tendem, em um primeiro momento, a atender uma região específica sem proporções nacionais.

De acordo com Hughes (2015) cerveja artesanal é aquela produzida por uma cervejaria pequena e independente com ingredientes de qualidade e métodos tradicionais. Os cervejeiros dessa classe são mais livres para produzir pequenos lotes de cervejas sem substâncias químicas, as quais são carbonatadas naturalmente.

Segundo Rosalin e Gallo (2016) as bebidas produzidas com formulações diferenciadas são chamadas pelas empresas como “cervejas especiais”, podendo também ser referidas como “cervejas *premium*” ou “gourmet”, não havendo assim real diferença entre elas.

Todavia, o termo “cervejas especiais” é o mais utilizado, e será essa a denominação adotada nesse estudo. Os autores fazem também uma análise da distribuição dessas empresas no território nacional assumindo destaques a região sul e sudeste, sendo São Paulo o estado com maior número de micro cervejarias, cerca de 30% do montante nacional. Para os autores esse fato se deve ao estado possuir a melhor infraestrutura e maior polo consumidor, sendo esse também o estado mais populoso. Santa Catarina e Rio Grande do Sul seguem a lista como segundo e terceiro lugar em número de micro cervejarias, 18 e 15 respectivamente, esses estados devem à tradição de seus imigrantes, principalmente alemães, a produção e apreciação de cervejas especiais. O estado de Minas Gerais está em quarto lugar com 15 micro cervejarias, se concentrando na região da grande Belo Horizonte, estas empresas tem seu foco na capital mineira usufruindo da infraestrutura e a tradição no consumo cerveja da região para escoar suas produções (ROSALIN, GALLO 2016).

O maior desafio para essas empresas é a matéria-prima, segundo Becker (2015), 90% da matéria-prima destinada a produção de cervejas especiais é importada. Sem capacidade de produção de cevada significativa e a dificuldade no cultivo de lúpulo no país, esse setor conta com o produto vindo do exterior. Em contraste com as receitas de marcas de massa que utilizam arroz, milho e até mesmo açúcar de cana a fim de reduzir a necessidade de ingredientes importados.

As micros cervejarias, que em muitos casos se denominam “cervejarias artesanais”, tendem a ter suas receitas de malte puro, ou uma combinação de maltes *premium*, e lúpulo presente, tanto no aroma quanto no sabor. Por serem importados, esses insumos estão sujeitos a alterações cambiais e de mudanças climáticas o preço tende a variar durante o ano. As micro cervejarias independentes também encontram o mercado de compra de insumos dominado pelos conglomerados do setor e isso causa grande dificuldade na negociação de preços (BECKER, 2015).

A reação das grandes empresas do setor ao crescimento do mercado de cervejas especiais foi descrito por Stefenon (2011). As estratégias por ele observadas, e diferentes para cada grupo empresarial, podem ser resumidas em 3 principais iniciativas: (i) o aumento na oferta de cervejas importadas, mesmo sem envolvimento com os fabricante, citando como exemplo a Ambev que em 2011 passou a importar rótulos como Spaten, Löwenbräu e a Franziskaner; (ii) a aquisição de pequenas marcas regionais, com um sistema de distribuição e vendas já estruturado passa a ser uma opção para ofertar cervejas diferenciadas, exemplo da Schincariol que adquiriu marcas como a paulista Baden Baden, a carioca Devassa e a catarinense Eisenbahn ; (iii) o desenvolvimento de produtos novos em marcas já consagradas, como cervejas puro malte, de alta fermentação (estilo *Ale*), e receitas especiais com ingredientes inusitados, exemplo da Ambev e a diversificação de produtos da marca Bohemia no mercado.

O autor Santos (2014) define as quatro escolas cervejeiras, de maneira sucinta, assim: (i) Escola Inglesa, que engloba Irlanda e Escócia, apresenta grande diversidade de sabores, com cervejas mais adocicadas focadas em maltes torrados, como as *Stouts* e *Porters*, outras mais amargas, como a marcante *IPA*, até mesmo cervejas envelhecidas em carvalho como as *Old Ale* e *Scotch Ale*; (ii) Escola Alemã, que também inclui Áustria e República Tcheca, tem forte presença do malte e baixo uso de lúpulo nas suas receitas que se focam em *Lagers*, resultando em uma cerveja leve e menos amarga, como exemplo *Bohemia Pils*, *Vienna* e *Munich Helles*; (iii) Escola Belga, oposto da escola alemã explora a grande complexidade de especiarias em suas receitas, possui receitas frutadas, sabor marcante e com teor alcoólico elevado assim como as *Dubbels*, *Tripels* e *Quadrupels*; (iv) Escola Americana, ganhando cada vez mais destaque no mercado mundial tem receitas inovadoras, baseadas nas escolas

anteriores, mas que explora o uso de lúpulo americano, muitas vezes em excesso, o que geram cervejas de aroma cítrico e singulares assim como as *AIPA*, *APA* e *Session IPA*.

Os autores Oliveira e Drumond (2013) escrevem sobre as cervejarias especiais brasileiras, dentre essas foi escolhido as de maior influência no mercado, se destacando por produtos singulares.

Cervejaria Colorado tem como idealizador Marcelo Carneiro da Rocha que se utilizou da praticidade do maquinário americano em união com o tradicional “*savoir faire*” europeu e a imaginação brasileira. Destaca-se a forte atuação que o mestre cervejeiro Carlos Hauser teve em seu início. Não só focados em produzir cerveja, a Colorado acredita no poder do produto bem feito. Essa filosofia foi responsável por gerar produtos marcantes e diferenciados no mercado. A exemplo desses produtos tem-se: (i) Colorado Cauim, cerveja elaborada com fécula de mandioca, estilo *Lager*, tipo *Pilsen*, de baixa fermentação, filtrada natural e pausterizada; (ii) Colorado Berthô, cerveja elaborada com castanhas-do-pará, estilo *Ale*, tipo *America Brown Ale*, de alta fermentação, filtrada, natural e pasteurizada. (iii) Colorado Indica, cerveja elaborada com rapadura, estilo *Ale*, tipo *Indian Pale Ale*, de alta fermentação, filtrada, natural e pasteurizada; (iv) Colorado Demoiselle, cerveja elaborada com café, estilo *Ale*, tipo *Porter*, de alta fermentação, filtrada, natural e pasteurizada; entre outros rótulos disponíveis.

Cervejaria Wäls fundada com ideia de oferecer um chope diferenciado no menu de seu restaurante *fast food Bang Burger*. Os empreendedores Miguel Tiago e José Felipe obtiveram aceitação imediata de seu público, fazendo com que a cervejaria expandisse a oferta de seu produto para além das lojas de sua rede, atingindo bares e restaurantes tradicionais de sua cidade e até de outros estados. A exemplo de seus produtos temos: (i) Wäls Saison de Caipira, elaborada com garapa (caldo de cana) em parceria com o mestre cervejeiro Garret Oliver, estilo *Ale*, tipo *Saison*, de alta fermentação, não filtrada, natural e não pausterizada; (ii) Wäls Quadrupel, cerveja estilo *Ale*, tipo *Belgian Ale*, de alta fermentação, não filtrada, natural, não pausterizada e maturada em carvalho francês marinado em cachaça genuinamente mineira; (iii) Wäls Petroleum, cerveja estilo *Ale*, tipo *Russian Imperial Stout*, de alta fermentação, não filtrada, natural, não pasteurizada e maturada com cacau; entre outros rótulos disponíveis.

Cervejaria Backer contou com a colaboração do mestre cervejeiro Eugênio Selonek Júnior na reformulação dos produtos da marca que até então se chamava Três Lobos, Hoje sob o comando de Ricardo Canabrava, formado em Louvain, Bélgica. A exemplo de seus produtos temos: (i) Pele Vermelha IPA, cerveja elaborada com raspas de laranja da terra, estilo *Ale*, tipo *Indian Pale Ale*, de alta fermentação, filtrada, natural e pausterizada; (ii) Três Lobos American Pilsen, cerveja elaborada com açúcar mascavo, estilo *Lager*, tipo *American*

Lager, de baixa fermentação, filtrada, natural e pausterizada. (iii) Três Lobos Bravo, cerveja estilo *Ale*, tipo *Imperial Porter*, de alta fermentação, filtrada, natural, pasteurizada e maturada em barris de umburana (ou amburana) árvore típica brasileira; entre outros rótulos disponíveis.

Cervejaria Amazon Beer tem em seu comando os mestres cervejeiros Reynaldo Fogagnolli e Izair Paulo Traversin, com vasta experiência adquirida na antiga cervejaria Brahma de São Paulo. A exemplo de seus produtos, temos: (i) Amazon Stout Açai, cerveja elaborada com frutos de açai, estilo *Ale*, tipo *Dry Stout*, de alta fermentação, filtrada, natural e pausterizada; (ii) Amazon IPA Cumarú, cerveja elaborada com cumarú, estilo *Ale*, tipo *Indian Pale Ale*, de alta fermentação, filtrada, natural e pasteurizada; (iii) Amazon Beer Bacuri, cerveja estilo *Lager*, tipo *Fruitbier*, de baixa fermentação, não filtrada, natural, pasteurizada e maturada com bacuri; (iv) Amazon Beer Taperebá, cerveja elaborada com taperebá (cajá), estilo *Ale*, tipo *Red Ale*, de alta fermentação, não filtrada, natural, pasteurizada; entre outros rótulos disponíveis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos observar na maioria das cervejas citadas acima uma mescla entre as escolas cervejeiras do mundo, sendo pelo uso de técnicas ou pelo uso de ingredientes específicos na brassagem, maturação ou aromatização das mesmas.

Dentre as cervejas que misturam as escolas belga e inglesa, temos a Amazon IPA Cumarú, Colorado Demoiselle, Amazon Stout Açai e Pele Vermelha Ipa, onde pode-se observar a tipificação inglesa tal como *IPA*, *Stout* ou *Porter*, e a influência belga na utilização de frutas na brasagem. De forma inversa, percebe-se a utilização de tipificação belga e uso de técnica inglesa nas cervejas Amazon Beer Bacuri e Wäls Quadrupel, sendo essas respectivamente *Lager Fruitbier* e *Belgian Ale*, com maturação, prática tipicamente inglesa.

A escolha de ingredientes que fermentam junto ao malte, fortificando o sabor da cerveja, típica da escola americana, no Brasil é mesclada com diferentes escolas: com a alemã no caso da *Pilsen* Colorado Cauim, a inglesa no caso da *IPA* Colorado Indica e a belga no caso da *Saison* Wäls Saison de Caipira. Temos também uma mistura entre as escolas belga e americana no caso da *American Brown Ale* Colorado Berthô, que por sua vez utiliza aromatizantes, típico da escola belga.

Temos ainda, casos de cervejas que se mantêm inspiradas em apenas uma escola, como a Amazon Beer Taperebá, Wäls Petroleum, Três Lobos American Pilsen e Três Lobos Bravo. Mesmo nesses casos, em que não há mistura de escolas em sua inspiração e a escolha de ingredientes como taperebá, cacau, açúcar mascavo e umburana, garantem a originalidade das receitas.

Os exemplos apresentados acima e a interação única entre diversas escolas e ingredientes regionais são fortes indicativos da singularidade da atual produção nacional de cervejas especiais. Pode-se constatar uma grande diferenciação entre essas cervejas e suas contrapartes tradicionais, trazendo o questionamento sobre a criação de uma escola cervejeira brasileira e seus tipos específicos.

REFERÊNCIAS

BECK, M. **Produção mundial de cerveja tem a primeira queda desde 1992**. Disponível em: <http://blogs.oglobo.globo.com/dois-dedos-de-colarinho/post/producao-mundial-de-cerveja-tem-primeira-queda-desde-1992.html>. Acesso em 20/09/2016.

BECKER, L. **Em expansão, produção de cervejas artesanais tem importação de matéria-prima como maior desafio**. Disponível no site eletrônico <http://zh.clicrbs.com.br/rs/noticias/campo-e-lavoura/noticia/2015/06/em-expansao-producao-de-cervejas-artesanais-tem-importacao-de-materia-prima-como-maior-desafio-4781933.html>, acesso em 25 de outubro de 2015.

CERVBRASIL – Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. **Anuário 2016**. Disponível no site eletrônico: http://www.cervbrasil.org.br/arquivos/anuario2016/161130_CervBrasil-Anuario2016_WEB.pdf, acesso em 20 de março de 2017.

CNBC.com **Top 20 Beer Drinking Countries**. Disponível em: <http://www.cnn.com/2008/09/22/Top-20-Beer-Drinking-Countries.html?slide=21>. Acesso em : 01/04/2017.

DRUMOND, H., and H. OLIVEIRA. **Brasil Beer: o guia de cervejas brasileiras**. São Paulo: Gutenberg (2013).

HUGHES, G. **A cerveja feita em casa** – tudo sobre ingredientes, os equipamentos e as técnicas para produzir a bebida em vários estilos. São Paulo: Publifolha, 2015.

INNOVARE BRASIL. **O consumo de cerveja no Brasil**. Disponível em: <http://www.innovarepesquisa.com.br/blog/o-consumo-de-cerveja-brasil/>. Acesso em 28/11/2016.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Lafonte (2009)

OLIVER, G. **A mesa do mestre- cervejeiro**: Descobrimo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo: Editora Senac, 2012.

OPABIER. **História da cerveja no mundo**. Disponível em: <http://opabier.com.br/blog/historia-da-cerveja-no-mundo/>. Acesso em: 31/03/2017.

ROSALIN, J. P.; GALLO F. **Uma proposta de análise do circuito espacial produtivo e dos círculos de cooperação no espaço das “cervejas especiais” a partir do crescimento das micro cervejarias no estado de São Paulo**. Formação (Online) 2.23, 2016.

SANTOS, S. P. **Os primórdios da cerveja no Brasil**. Cotia: Ateliê Editora, 2004.

SANTOS, V. C. K. **Uma análise empírica sobre as preferências do consumidor brasileiro de cervejas artesanais Rio de Janeiro/RJ**. Dissertação de Mestrado Fundação Getúlio Vargas, Escola de Pós-Graduação em Economia. 2014

STEFENON, R. **A emergência de um novo padrão de consumo e suas implicações para a dinâmica competitiva da indústria cervejeira**. Curitiba/PR. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Econômico – Universidade Federal do Paraná – UFPR. 2011.

Contatos: fermmatias@gmail.com / camila.landi@mackenzie.br