

*Alexandre Hill Maestrini*

# **Cerveja, Alemães e Juiz de Fora**

A história do Polo Cervejeiro de  
Juiz de Fora

Editar  
2015 - 1ª Edição

Copyright by © Alexandre Hill Maestrini  
2015

*Capa*

Luiz André

*Revisão*

Rogéria Carvalho

*Editoração e impressão*

Editar Editora Associada

(32) 3213-2529 / 3241-2670

Juiz de Fora/MG

---

Cerveja, Alemães e Juiz de Fora – A história do Polo Cervejeiro de Juiz de  
Fora – Alexandre Hill Maestrini – Editar, Juiz de Fora – 2015

264 p.

ISBN 978-85-7851-101-2

---

*Todos os direitos reservados*

# Sumário

Prefácio .....	7
<b>Capítulo 1</b>	
Introdução .....	9
<b>Capítulo 2</b>	
Juiz de Fora na Trilha dos Alemães .....	15
<b>Capítulo 3</b>	
Origens de Juiz de Fora.....	17
1701 – O Caminho Novo .....	17
1840 – A Estrada do Paraibuna .....	18
1861 – Estrada União & Indústria.....	19
O Nome da Cidade .....	19
O que era um “Juiz de Fora”?.....	20
Formação Étnica de Juiz de Fora.....	20
<b>Capítulo 4</b>	
8 mil anos de História da Cerveja.....	23
<b>Capítulo 5</b>	
Cerveja Brasileira ou Alemã .....	27
<b>Capítulo 6</b>	
As Cervejas Históricas da Zona da Mata .....	29
Fábrica de Cerveja São Pedro .....	29
Cervejaria Kremer & Cia.....	30
Imparcial Fábrica de Cerveja .....	31
Cervejaria Germânia .....	31
Cervejaria Americana – Catharina de Castro .....	32
Cervejaria Americana – Irmãos Preu .....	33
Cervejaria José Weiss .....	34
Cervejaria Poço Rico .....	35
Cervejaria Alliança .....	36
Cervejaria Dois Leões.....	37
Cervejaria Estrela .....	38
Cervejaria Tapera .....	39
Cervejaria Winter.....	39
Cervejaria Italiana.....	39

Cervejaria Borboleta.....	39
Cervejaria Pável.....	40
Especial Fábrica de Cerveja e Bebidas.....	41
Cervejaria Palermo .....	42
Outras Cervejas Históricas .....	42

## Capítulo 7

As Cervejarias Atuais de Juiz de Fora.....	43
Cervejaria Brauhaus .....	45
Cervejaria Artez .....	51
Cervejaria Profana .....	55
Cervejaria Arthorius.....	61
Cervejaria Mr. Tugas .....	65
Cervejaria Barbante .....	69
Cervejaria Antuérpia.....	74
Cervejaria Timboo .....	79
Cervejaria Griza's Beer .....	83
Cervejaria São Bartolomeu .....	87
Cervejaria Mr. Wuqüer .....	88
Cervejaria Hügel Bier.....	90
Cervejaria Arraial D'Ajuda .....	93

## Capítulo 8

Cervejas Caseiras de Juiz de Fora .....	99
Cerveja Alvania .....	101
Cerveja Nauru Mendes .....	104
Cerveja Whitaker .....	109
Cerveja Scarlat Bier .....	113
Cerveja Kelmer Bier.....	119
Cerveja Torre Beer .....	121
Cerveja Mark Beer .....	125
Cerveja Hofbauer .....	128
Cerveja Fathach .....	129
Cerveja Feudal.....	133
Cerveja Coimbra's.....	136
Cerveja Pontal.....	141
Cerveja Tuffgong.....	146
Cerveja Angicos Bier.....	150
Cerveja São Mateus .....	154
Cerveja Doktor Gross.....	158
Cerveja Weiler Finamore.....	165
Cerveja Vonhansen.....	166
Cerveja 4 Estações.....	172
Cerveja Drakkar .....	174
Cerveja Black Buddhas .....	177
Cerveja Eisbiereg .....	182

Cerveja Cabeça de Lúpulo.....	184
Cerveja Wood Brew.....	189
Cerveja Califórnia.....	191
Cerveja Güelbier.....	194
Cerveja Lola Bier.....	199
Cerveja Venna.....	203
Cerveja Fora da Lei.....	206
Cerveja Jeremy John.....	207
Cerveja Du Vale.....	209
Cerveja Taberna do Bosque.....	215
Cerveja Silvestre.....	218
Cerveja Lana's Beer.....	223
Cerveja Valkyrie.....	227
Cerveja Incantevole.....	231
Cerveja Marina de Minas.....	235
Cerveja Don Camacho.....	238
Cerveja Eloys Bier.....	241
Cerveja Hills Bier.....	244
Cerveja Paulo Sérgio Martins Teixeira.....	247

## Capítulo 9

Agradecimentos e Homenagens.....	251
----------------------------------	-----

## Capítulo 10

Receitas com Cervejas Especiais.....	253
Massa de Pizza com Cerveja Pilsener.....	253
Carne de Panela com Cerveja Preta.....	253
Pão de Malte.....	253
Bolo de Cerveja Clara.....	254
Biscoito de Malte.....	254
Brigadeiro de Cerveja.....	254

## Capítulo 11

Bibliografia.....	255
-------------------	-----

## Capítulo 12

Links na Internet.....	259
------------------------	-----



# Prefácio

É comprovado que o ser humano é um ser social e sua história, lembranças de períodos passados, o senso de pertencimento a um grupo, lhe traz segurança, bem estar, conforto e felicidade. Em 2015, a bebida preferida dos primeiros imigrantes germânicos continua a mais popular na cidade. O “pão líquido” sempre representou um importante elo entre a Alemanha e a população de Juiz de Fora; além de transportar uma grande bagagem cultural, revela a diversidade, a versatilidade e uma profunda importância histórica da imigração germânica para a cidade.

Unir a cultura alemã com a cultura da cerveja em Juiz de Fora foi um dos objetivos principais desse livro, que apresenta breves históricos dessa bebida tão popular; resgata fatos importantes dos produtores históricos; busca entender a ascensão, o declínio e o renascimento da indústria cervejeira em nossa cidade. A proposta surgiu de uma paixão do autor pelas cervejas e a vontade de contribuir para a criação e o desenvolvimento de um Polo Cervejeiro em Juiz de Fora. Resgatar as histórias dos cervejeiros atuais foi a forma encontrada para incentivar o turismo e os negócios em torno da cerveja. Em 2015, as microcervejarias e os fabricantes de cervejas de Juiz de Fora produzem cervejas com cores, aromas e sabores surpreendentes. Produzidas em menor escala pelos novos cervejeiros caseiros, são elas que mantêm a tradição cervejeira viva na Zona da Mata.

Poucos cervejeiros atuais de Juiz de Fora são descendentes dos primeiros germânicos que vieram para a cidade em 1858, trazendo o prazer e a tradição da cervejaria. Mas apesar da miscigenação positiva ocorrida em Juiz de Fora, algumas influências germânicas ainda permanecem nas mentes dos cervejeiros atuais. Uma das características mais marcantes desses novos produtores da ACERVA da Zona é a rebeldia: “A vontade de produzir aquilo que gosta de beber.”

Com esse livro em mãos, os apreciadores de cervejas especiais poderão conhecer os principais pontos de fabricação das cervejas locais. Um livro para quem gosta de descobrir e degustar deliciosas surpresas para o paladar. Na cidade, não existe um local definido para as “cervejadas”; as cervejas especiais estão espalhadas por toda a cidade em diversas cervejarias, pizzarias, cafés, restaurantes, estúdios, microprodutores, bares, hamburguerias, comércios gourmets, pontos de degustação, etc. Aqui na cidade existe sempre alguma “pérola gelada” escondida, esperando para ser descoberta por você. De leitura fácil, o livro oferece muitas informações para orientar o mergulho no universo da cerveja de Juiz de Fora e guiar os interessados em conhecer as histórias

personais dos cervejeiros por trás das cervejas especiais da cidade. Parafraseando Friedrich Schiller: “A história das cervejas de Juiz de Fora é uma grande loja para a minha fantasia e as histórias dos cervejeiros da cidade se adaptam através da minha percepção do que vejo que eles são.”.

*Alexandre Hill Maestrini*



# Capítulo 1

## Introdução

As histórias têm raízes, não nascem de geração espontânea.

No ano de 2015, em que se comemora os 191 anos da imigração alemã no Brasil; os 165 anos da fundação de Juiz de Fora; os 157 anos da imigração alemã na cidade; os 154 anos da abertura da primeira cervejaria em Juiz de Fora e os 25 anos da Unidade Alemã, não se pode falar sobre a história dos cervejeiros da Zona da Mata sem antes conhecermos o passado.

A história da produção de cerveja se desenvolve desde a chegada dos primeiros imigrantes alemães, paralelamente à história da cidade. Mas bem no início, já havia moradores nessa região do Paraybuna. Segundo STEPHAN, eram os índios goitacás, os primeiros moradores das planícies do sul do Rio Paraíba, ou seja, uma etnia autônoma dos tupis e dos jês e teriam a mesma origem dos Puris, Coroados e Coropós. Eles eram originários do litoral brasileiro e por volta de 1630, teriam sido “empurrados” pela colonização dos campos da foz do Paraíba para as florestas do Estado do Rio de Janeiro e posteriormente, forçados pela etnia dos tamoios, para o interior, através dos afluentes do Paraíba. Alcançaram o sopé da Serra da Mantiqueira pelo Rio Paraibuna, Rio Pomba e demais rios dessa região. A migração indígena dos descampados do litoral para as florestas e serras do interior, alterou sua maneira de viver, seus hábitos e costumes. Se mantiverem com a caça e a pesca, mas praticavam uma agricultura rudimentar, produzindo milho e mandioca. Da farinha de milho produziam uma bebida chamada “eivir ou viru”, além de serem hábeis navegadores e dominarem a técnica de produzir fogo pelo atrito de pedras. Paraibuna ou o “Grande rio de águas escuras”, pode ter derivado da junção das palavras tupis “pará” (grande rio), “ý” (água) e “b’una” (escura). Outra explicação pode vir da denominação indígena “pará ý b’una”, os rios de águas que impossibilitassem a visão do fundo ou águas lamacentas. Na época do Brasil colônia, existiam caminhos que saíam do Rio de Janeiro e partiam em direção do ouro das Minas Gerais. Eram chamados de caminhos, mas não passavam de picadas abertas nas florestas, pelos índios ou colonos.

A abertura do Caminho Novo, estrada construída com o objetivo de encurtar o trajeto entre as Minas Gerais e o Rio de Janeiro, em fins do século XVII e início do XVIII, promoveu o desenvolvimento da região, desenvolvendo em sua extensão ranchos e roças e uma série de povoados, dentre os quais o de Santo Antônio do Paraibuna, hoje cidade de Juiz de Fora. Desde seus primórdios, o tráfego foi intenso no Caminho Novo, dinamizando o comércio entre as Minas Gerais e a Corte Portuguesa, no Rio de Janeiro.

Grandes comerciantes, com suas tropas de burros, cruzavam a estrada, destacando-se entre eles os Ferreira Armonde. De acordo com o historiador LACERDA, Francisco Ferreira Armonde, o patriarca da família, imigrou de Portugal na primeira metade do século XVIII e se instalou na região da Borda do Campo, hoje cidade de Barbacena, então pertencente à Comarca do Rio das Mortes. Ao longo dos anos, os ‘Armonde’ enriqueceram e diversificaram suas atividades econômicas, investindo principalmente em terras, no comércio de homens escravizados, em atividades criatórias e no “ouro verde” – montando suas fazendas cafeeiras em Santana do Deserto, antigo distrito de Juiz de Fora. Neste período, Barbacena era um importante centro político e comercial de Minas Gerais. De lá, instalado estrategicamente a meio caminho entre as capitais de Minas Gerais e do Rio de Janeiro, Marcelino José Ferreira Armonde, neto do imigrante Francisco, auxiliado por seus irmãos, comandava os negócios da família. Relacionados com os principais políticos mineiros e nacionais, os Armondes desenvolveram estratégias de ampliação de sua riqueza e influência política, tornaram-se nobres do Império e legaram a seus descendentes, principalmente a Camilo Ferreira Armonde, o Conde de Prados, e a Mariano Ferreira Lage, uma incontestável herança, não só material, mas também imaterial – prestígio e poder.

Ainda segundo LACERDA, a família Ferreira Armonde, ao longo dos anos, diversificou seus negócios espalhados pelos mais diversos recantos das Minas Gerais e na Corte, principalmente nas primeiras décadas após a instalação da Corte Portuguesa no Brasil. De Minas, os Armonde exportavam café, erva medicinal poaia, queijos, toucinhos, gado, doces e outros produtos da terra. Na corte adquiriam variados produtos que eram revendidos e distribuídos aos comerciantes da Província mineira, incluindo a Zona da Mata, dentre os quais, além dos cativos, incluía-se tecidos, chapéus, vinhos, bacalhau e “barricas com excelentes cervejas”. Assim, as cervejas portuguesas chegavam à Zona da Mata de Minas Gerais.

Consta que o Rei Dom João era um apreciador inveterado de cerveja e não podia ficar sem consumir sua bebida. Segundo o pesquisador português DA SILVA, a indústria cervejeira em Portugal remonta ao início do século XIX. As primeiras unidades de produção de cerveja em Portugal, na época, eram de pequenas cervejarias, descapitalizadas, produções local com equipamentos rudimentares, muito similar ao que acontece hoje na maioria dos cervejeiros caseiros e alguns microcervejarias de Juiz de Fora.

Entre 1800 e 1858, no período em que precedeu à chegada dos imigrantes alemães em Juiz de Fora, o Brasil e Minas Gerais passavam por profundas transformações conjunturais: a chegada da Corte portuguesa em 1808; a abertura dos portos às “nações amigas” e a elevação do Brasil a Reino Unido a Portugal e Algarves em 1815; a volta de Dom João para Portugal em 1821; a independência do Brasil em 1822; a primeira Constituição brasileira em 1824; a abdicação de Pedro I em 1831; as regências de 1831 a 1840, com suas muitas rebeliões; o “fim do tráfico negreiro” em 1831 e a emancipação de Dom Pedro II em 1840. Estes acontecimentos não serão aprofundados neste livro, mas

refletem o cenário da época, esclarecem fatos que também foram vivenciados em Juiz de Fora e influenciaram a história da cidade. A região onde é hoje Juiz de Fora, estava inserida no caminho entre as Minas e a Corte, vivia principalmente da economia cafeeira com base na mão de obra de escravizados.

Segundo BRÄHLER e PÁVEL, naquela época de início de século, a vida na Alemanha era marcada pelas Guerras Napoleônicas e no Congresso de Viena, em 1814 e 1815, foi decidido formar uma confederação Alemã com 38 diferentes estados. O povo Alemão ficou decepcionado porque não tinha conseguido formar uma nação. Além disso, existiam lutas religiosas entre protestantes e católicos e a indústria estava parada. Por conseguinte foi uma oportunidade única para os alemães poderem vir para o Brasil, onde havia a promessa de um emprego e terras para os colonos, que desejavam ter uma vida melhor do outro lado do mundo. COUTINHO conta que, neste período no Brasil, a cerveja já era produzida em casa por famílias de imigrantes, para consumo próprio. A população consumia a “Gengibirra” feita de farinha de milho, gengibre, casca de limão e água, e vendida em garrafas ou a “Caramuru” feita de milho, gengibre, açúcar mascavo e água.

Durante a primeira metade do século XIX, a cerveja ainda era restrita a uma pequena parcela da população, quando só havia marcas importadas. LACERDA escreveu que Juiz de Fora, a partir da segunda metade do século XIX, destacou-se como a principal produtora de café de Minas Gerais, concentrando o maior contingente de cativos da Província, regida econômica e politicamente pelos grandes produtores de café. Na região predominavam as grandes propriedades cafeeiras, cujo vigor foi responsável por financiar em grande parte o desenvolvimento industrial de Juiz de Fora. Os fazendeiros de café da região, longe de se mostrarem conservadores ou de se acomodarem na ostentação de sua riqueza, diversificaram suas atividades investindo na criação de bancos e indústrias e na construção de ferrovias e estradas, como a Cia. União Mineira e a Ferrovia Juiz de Fora-Piau. LACERDA destaca que o dinamismo econômico de Juiz de Fora pode ser avaliado também pelo seu desenvolvimento demográfico.

Em 1831, com a pressão inglesa para o fim do tráfico negreiro, o Brasil assinou uma lei, conhecida como a “A lei para inglês ver”, que estabelecia o fim do comércio de homens sob certas condições. Todavia, este só aconteceria de fato a partir de 1850, com a proibição do tráfico negreiro internacional. Com a proibição do tráfico negreiro, a falta de mão de obra era preocupante e trouxe para os setores diretamente dependentes da mão de obra escrava, bem como para os envolvidos com a lavoura cafeeira na Região da Zona da Mata Mineira, sérias consequências econômicas e políticas. Segundo LACERDA, apesar das proibições, pode-se constatar a continuação do tráfico interno de escravos a partir das transações registradas na Freguesia de Santo Antônio do Paraibuna, sede do município de Juiz de Fora. Esses negócios estão registrados no Cartório do 1º Ofício de Notas, cuja documentação encontra-se sob a guarda do Arquivo Histórico da Cidade de Juiz de Fora.

Segundo BARROS: “o progresso do capital cafeeiro tem seus reflexos na cidade. Em 1850 é fundada a Câmara Municipal, Juiz de Fora se torna uma cidade de barões do Império, sendo visitada 12 vezes pelo Imperador. Muitas famílias de outras regiões de Minas e do País chegam à cidade a partir de meados do século XIX, o que faz ampliar as redes de negócios, o fluxo comercial e o comércio de escravos na região, conforme apontado no código de posturas da Câmara Municipal de Juiz de Fora.”.

Segundo STEHLING, na época da emigração dos alemães para Juiz de Fora, “as guerras haviam levado miséria aos povos europeus. Na Alemanha, em meio a conflitos e guerras, as lavouras foram destruídas, casas incendiadas, homens dizimados e mulheres violentadas pelos soldados”. Foi neste contexto que os alemães e outros germânicos decidiram aceitar o contrato de Mariano Procópio Ferreira Lage. Segundo LACERDA, em 1855, a Freguesia de Santo Antônio do Paraibuna, distrito sede, possuía uma população livre de 2.401 indivíduos brasileiros, 40 estrangeiros e 4.025 pessoas escravizadas. Em entrevista, o historiador e presidente do Instituto Teuto-Brasileiro, DILLY conta que: “Os imigrantes germânicos chegaram em 1858 a Juiz de Fora e entre os 1193 imigrantes, vieram alemães e austríacos, recrutados em uma Europa em crise e dispostos a pagar pelas terras prometidas.”, na distante terra “Brasilien”. Ele relata ainda que: “Como “para poderem receber terras na Colônia Dom Pedro II e serem contratados, os imigrantes precisavam ser agricultores, por isso muitos artífices germânicos se declararam agricultores. Mas na verdade, eram mecânicos, ferreiros, fundidores, carpinteiros, marceneiros, pontoneiros, pedreiros, pintores e oleiros.”.

Pouco tempo após a chegada na cidade, alguns alemães abandonaram a agricultura e foram exercer outras funções, empreender em cervejarias, em curtume, em fábricas diversas e oferecer serviços especializados. Esta mudança: “Mexeu nos pilares da organização urbana e alavancou o processo de industrialização da cidade.”, lembra DILLY. Em 1861, apenas três anos após a chegada dos alemães a Juiz de Fora, o imigrante Sebastian Kunz abria a primeira cervejaria de Minas Gerais, a Cervejaria São Pedro, inaugurada no mesmo ano da inauguração da Rodovia União e Indústria. Segundo LACERDA, depois da chegada dos alemães, já em 1872, a população livre somava 11.604 indivíduos, nacionais e estrangeiros; e a população escravizada era composta de 19.141 elementos. LACERDA descreve que: “A cafeicultura que floresceu ao redor do Santo Antônio do Paraibuna, transformou a Vila no principal núcleo urbano da região.”.

Entre os imigrantes alemães que chegaram em 1858, estavam os cervejeiros pioneiros de Juiz de Fora: Kunz, Frees, Scoralick; os antepassados dos cervejeiros atuais Peters, Kelmer, Lembke, Wenzel e Hill; dos historiadores Dilly, Clemens e Stheling. Outras famílias de cervejeiros germânicos, como os Winter e os Griese já tinham chegado em 1856 e os Stiebler chegaram depois em 1878. Já a família Kremer chegou inicialmente em 1848, em Petrópolis e depois mudou para Juiz de Fora. Com toda essa bagagem histórica, a cerveja

tornou-se a companheira que não pode faltar nos momentos de animação e diversão dos juiz-foranos.

A Região da Zona da Mata ocupa hoje 6% do território mineiro, onde vivem em 2015 mais de dois milhões de pessoas, em 141 municípios nucleados por Juiz de Fora. Segundo ARAÚJO SILVA, o comer e o beber, além de necessidades biológicas, envolvem significados sociais, políticos, religiosos, éticos, entre outros. A cerveja fez parte de muitos momentos da evolução da sociedade, marcando a identidade de muitos povos e culturas por todo o mundo. Essa bebida está relacionada ao prazer, às reuniões familiares, festas, banquetes e comemorações.

A cerveja contém vitaminas do complexo B, polifenóis, folatos, minerais, ácidos orgânicos e nucleicos; é fonte de nutrientes e fibras solúveis e não contém gordura. A cerveja é considerada uma boa fonte desses nutrientes que são encontrados no malte e no lúpulo. O lúpulo é considerado uma erva com propriedades medicinais, usado como antibiótico e anti-inflamatório. Os apreciadores de cerveja encontram na Região Metropolitana de Juiz de Fora cervejas feitas pelos novos microprodutores e cervejeiros caseiros; marcas premiadas de cervejeiros experientes e cervejas inovadoras que surpreenderão os consumidores. O Polo Cervejeiro de Juiz de Fora apresenta-se hoje com qualidade, estilo, cultura e história no cenário cervejeiro nacional.



## Capítulo 2

# Juiz de Fora na Trilha dos Alemães

O juiz-forano ama cerveja; e como em todo País, ela é a bebida alcoólica mais consumida na cidade, com um consumo *per capita* de 50 litros por ano, contra os 150 litros da Alemanha e os 170 litros dos Estados Unidos. Apesar da cerveja já ser produzida desde 1861 em Juiz de Fora, a Região da Zona da Mata vem experimentando desde 1999 uma explosão de interessados em resgatar sua originalidade e apreciá-la em suas diversas formulações e combinações.

Após a imigração alemã e suas cervejarias históricas em meados dos anos 70 encerrarem as produções; felizmente, em 1999, após a chegada do cervejeiro Norberto Herrero a Juiz de Fora, a cidade vem retomando com rapidez sua antiga tradição cervejeira. O movimento foi lento, Norberto difundiu as técnicas básicas para os primeiros amigos, que se aperfeiçoaram e multiplicaram os conhecimentos até chegar aos cervejeiros atuais. A abertura de um Brauhaus, em 2010, na região central da cidade popularizou o interesse, e em 2012, Juiz de Fora já possuía mais de dez cervejarias, produzindo mais de 20 mil litros por mês. Desde então, o número de cervejeiros de todos os tamanhos vem aumentando, com um volume de produção crescendo em ritmo acelerado a cada ano. Em 2015, somente a produção da Cervejaria Antuérpia bateu o recorde de 70 mil litros produzidos por mês.

Hoje o crescimento da produção de cervejas feitas por pequenos produtores é uma das principais promessas do setor turístico de Juiz de Fora. Baseada na cultura e tradição cervejeira, os produtores da cidade oferecem sabores diferenciados e diversas possibilidades de harmonização. Esse processo de formação de um Polo Cervejeiro na Região da Zona da Mata não é fruto do acaso, mas coincide com os dois ciclos da imigração alemã em Juiz de Fora e o advento da internet a partir do ano 2000.

Com o objetivo inicial de resgatar essa cultura cervejeira alemã e promover a cidade natal, busquei entender as causas do declínio, entre a década de 70 e 90, de uma das identidades da cidade, “a arte cervejeira”. Com o início das pesquisas históricas e em entrevistas com historiadores e cervejeiros atuais, ficou logo evidente com que força o novo movimento cervejeiro surgiu em Juiz de Fora. Com a vontade de catalogar todas as histórias das cervejarias e dos cervejeiros locais, fui buscar o elo perdido entre as cervejarias antigas e as atuais de Juiz de Fora; unindo a história da cultura cervejeira e a história dos alemães na cidade. Hoje os cervejeiros da ACERVA da Zona, o Instituto Autobahn e a sociedade organizada estão unidos para fomentar o turismo de negócios do

Polo Cervejeiro de Juiz de Fora. Essa união de história e empreendedorismo em torno da paixão pela cerveja é o fator primordial para o desenvolvimento de uma identidade turística local.



## Capítulo 3

# Origens de Juiz de Fora

Por Roberto Dilly

Falar sobre a história de Juiz de Fora somente é possível mencionando alguns momentos específicos, que foram decisivos para traçar seu destino. Sua trajetória acontece com a abertura de três importantes estradas: em 1701, o “Caminho Novo”, em 1840, a “Estrada do Paraibuna” e em 1861, a “Estrada União e Indústria”.

### 1701 – O Caminho Novo

Por dois séculos, desde a ocupação portuguesa no Brasil, em 1500, a região conhecida hoje como Zona da Mata Mineira era denominada “Área Proibida”. Entendia o governo colonial que era necessária a preservação desta grande área verde, povoada por índios e animais, para funcionar como uma espécie de cinturão que separasse a “capital da Colônia da capital de Minas Gerais”, isto é, o Rio de Janeiro da cidade de Ouro Preto. A intenção era usar esta barreira natural para impedir que o centro aurífero, onde a mineração produzia grande riqueza, ficasse muito próximo da “capital colonial”, o que certamente facilitaria possíveis extravios através do contrabando do ouro. Somente no ano de 1698 é que Garcia Rodrigues Paes, filho do famoso bandeirante Fernão Dias Paes Leme, consegue permissão do governo colonial para abrir uma picada, um caminho, que fizesse a ligação da capital da Colônia com Ouro Preto.

Esta picada, aberta aproximadamente em 1700, recebeu o nome de Caminho Novo e permitiu que a extensa área da Zona da Mata Mineira iniciasse o seu processo de desenvolvimento agrícola, enquanto grande parte de seu percurso era povoado. Esta ocupação acontecia através da doação, por parte da Coroa Portuguesa, de sesmarias - grandes porções de terra, que deveriam ser cultivadas em um prazo máximo de dois anos, com a obrigatoriedade do sesmeiro em conservar a testada do caminho diante de sua propriedade, além de colocar pontes e atalhar morros, tudo para facilitar o trânsito de viajantes e tropeiros. O Caminho Novo é, portanto, o responsável pelo surgimento do lugar que ficou conhecido como Juiz de Fora, uma vez que possibilitou a presença dos primeiros sesmeiros na área onde mais tarde seria edificado o povoado. Importante esclarecer que no Caminho Novo somente era possível transitar a pé ou no lombo de animais, uma vez que, embora seja conhecida como “estrada”, era na verdade apenas um caminho estreito, uma picada. Quando o Caminho Novo atingiu a região onde floresceu a cidade de Juiz de Fora, ele seguia sempre

pela margem esquerda do Rio Paraibuna, acessando o atual Bairro do Retiro, subia e descia pelo Bairro Santo Antonio, percorria totalmente o que é hoje a Avenida Sete de Setembro, passava pelo Bairro Santa Terezinha, subia até as Granjas Betânia e descia até a Remonta, na Fazenda Ribeirão das Rosas. Depois seguia pelas proximidades do Bairro Benfica e rumava com destino à Paula Lima, Santos Dumont, Barbacena, Ouro Branco e Ouro Preto.

## 1840 – A Estrada do Paraibuna

Não restam dúvidas de que a abertura do Caminho Novo promoveu a comunicação entre as minas de ouro e o porto do Rio de Janeiro. Mas, depois de 130 anos, a Província de Minas Gerais crescia vertiginosamente e necessitava de uma estrada ampla, que permitisse o trânsito de carruagens, carroças e outros carros puxados por animais para possibilitar maior conforto aos viajantes, além de facilitar também o escoamento de mercadorias, o abastecimento de gêneros e promover a integração com as províncias limítrofes. Sendo assim, em 1835, o Governo Provincial contratou o engenheiro alemão Henrique Guilherme Fernando Halfeld para construir a estrada que ficou conhecida como “Estrada do Paraibuna”. Esta iniciativa governamental fazia parte de um projeto muito mais amplo que, além de ligar Ouro Preto ao Rio de Janeiro, objetivava colocar Minas Gerais em contato direto com outras regiões brasileiras, fundamentais para o progresso da Província.

Halfeld iniciou seu trabalho intenso e extenso, aproveitando o itinerário do Caminho Novo, promovendo o alargamento da via e alterando topograficamente muitos trechos. Seguiu o Rio Paraibuna pela margem esquerda, mas, ao chegar à região do atual Bairro Benfica, o engenheiro alemão mudou o trajeto da estrada para a margem direita do rio, abriu uma grande reta, atual Avenida Barão do Rio Branco, onde surgiu o povoado que deu origem a cidade de Juiz de Fora. Por ser o Fundador de Juiz de Fora, a rua mais importante do município, considerada o seu coração, recebe a denominação de Rua Halfeld. Ele também “empresta” seu honroso nome para a mais alta condecoração municipal. No entanto, é importante ressaltar que quando Heinrich Wilhelm Ferdinand Halfeld chegou pela primeira vez por essas paragens, já existiam três povoados – distritos – na região do atual município de Juiz de Fora:

1) Distrito da Vila de Santo Antônio do Juiz de Fora (Santo Antônio da Boiada), Termo de Barbacena com 118 fogos (casas) e com uma população de 1.419 pessoas, sendo 586 livres e 833 cativos; e localizada, aproximadamente, no atual Bairro Santo Antônio em direção ao Bairro Retiro;

2) Distrito de São Francisco de Paula do Rio do Peixe, atual distrito de Torreões, com 162 fogos (casas) e com uma população de 1.931 pessoas, sendo 1.017 livres e 914 cativos;

3) Distrito de Nossa Senhora da Assumpção do Engenho do Mato, atual distrito de Paula Lima, com 171 fogos (casas) e com uma população de 1.563 pessoas, sendo 779 livres e 784 cativos.

## 1861 – Estrada União & Indústria

A terceira estrada relacionada com a história de Juiz de Fora é a “Estrada União e Indústria”, construída pelo empresário Mariano Procópio Ferreira Lage, que também era fazendeiro e grande produtor de café. Para resolver o problema de transporte e escoamento da produção cafeeira abundante na Zona da Mata Mineira, o empresário contratou com o governo imperial a construção da “primeira estrada pavimentada da América do Sul”, ligando Juiz de Fora, em Minas Gerais, à Petrópolis, no Rio de Janeiro. Essa via, além de facilitar o transporte da produção agrícola até à corte, promoveu a cidade e foi a responsável por transformar Juiz de Fora no grande centro de convergência da produção da região e o principal núcleo urbano da Zona da Mata Mineira. Obra extraordinária de engenharia, a estrada oferecia grande conforto aos usuários, com serviço de carruagens e transporte profissional de passageiros. Recebeu os maiores elogios e o reconhecimento público de todos os viajantes estrangeiros que por ela transitaram, comparando-a às melhores estradas do mundo. Nesta época, Mariano Procópio fundou também a Colônia Agrícola Alemã D. Pedro II, trazendo para Juiz de Fora 1.193 imigrantes germânicos, alemães e austríacos, que se tornaram os pioneiros na industrialização do município.

## O Nome da Cidade

Quando perguntados sobre a razão do nome da cidade Juiz de Fora, os moradores e cidadãos invariavelmente cometem um lamentável erro de informação: respondem prontamente que “se deve a um juiz que vinha de fora para atender ao povoado”, explicação totalmente equivocada e falsa. Juiz de Fora deve seu nome ao fidalgo português Luiz Fortes Bustamante e Sá, que era “juiz-de-fora” no Rio de Janeiro e se mudou para a Zona da Mata Mineira, em 04 de setembro de 1713; adquirindo uma légua em quadra no Caminho Novo das Minas, que era parte da sesmaria de João de Oliveira. Construiu uma frondosa sede de fazenda para sua residência (casarão que foi demolido em 1942 pela Prefeitura Municipal) e esta edificação fez com que a região ficasse conhecida pelo nome da profissão do seu primeiro proprietário: os viajantes e tropeiros da época começaram a designar o local como Sesmaria do Juiz de Fora. A partir de 1719, a região já aparece nos documentos oficiais com a denominação de “Sítio do Juiz de Fora”, o que acontece comumente com outros itinerários geográficos regionais, cuja indicação locativa dava a eles os nomes de seus proprietários. O lugar continuou sendo identificado como “Juiz de Fora” até o ano de 1850, quando a povoação foi elevada à categoria de Vila com o nome de “Vila de Santo Antônio do Paraibuna”.

No dia 02 de maio de 1856 a Vila foi finalmente elevada à categoria de cidade, recebendo o nome de Cidade do Paraibuna. Somente em 1865, por resolução apresentada à Assembleia Provincial de Minas Gerais pelo Deputado Barão de São Marcelino, Marcelino de Assis Tostes, é que a localidade recebeu a denominação definitiva de Cidade do Juiz de Fora.

Voltando a falar do “juiz-de-fora” Luiz Fortes Bustamante e Sá, sabemos que era natural de Portugal e residia no Rio de Janeiro. Mudou-se para a região da Zona da Mata Mineira por ser aparentado com o Alcaide-Mor Tomé Correa Vasquez, que era genro do bandeirante Garcia Rodrigues Paes; que já habitava a sesmaria que ficou conhecida como Fazenda do Alcaide-Mor e, mais tarde, Fazenda da Tapera.

## O que era um “Juiz de Fora”?

A organização judiciária colonial era um pouco confusa, porque dividia entre vários cargos as funções de aplicação da justiça, cabendo a cada um, específica e determinada importância para atender aos interesses de Portugal. O cargo mais elevado era o do “Corregedor” que detinha amplos poderes, que lhe permitiam conhecer e agir num imenso número de causas. Era um delegado do Rei. Quando não havia o corregedor, estava presente o “Ouvidor”, que gozava dos mesmos poderes. Era uma espécie de Juiz de Direito atual. Vinham em seguida os “juizes ordinários”, também conhecidos como “os juizes do povo”. Eram eleitos pelo voto popular com mandato de três anos e cuidavam da aplicação da legislação comum, como se fossem Prefeitos, mas com ações predominantes na área judiciária. Em terceiro lugar havia os “juizes-de-fora”, também conhecidos como “fora à parte” que eram magistrados mandados e comandados diretamente pelo Rei. Cuidavam de manter a boa ordem das coisas do município, contrabalançando a liberdade dos juizes ordinários.

De acordo com João Camillo de Oliveira Tôrres, em sua monumental obra “História de Minas Gerais”, assim dispunha a lei acerca dos juizes-de-fora: “Os juizes-de-fora traziam vara branca, eram letrados e nomeados pelo Rei. Não podiam retirar-se do termo de sua jurisdição, nem cobrar emolumentos às partes. Superintendiam os encargos do alcaide em seus serviços de policiamento, guarda e vigilância da cidade ou vila, noite e dia, com os oficiais indicados pela Câmara e dos almotacéis, no preenchimento de suas atribuições; proviam sobre os estalajadeiros em suas estalagens, taxando e pondo preço às casas, camas, mantimentos, etc; procediam à devassas sobre os juizes que antes haviam servido e sobre crimes de morte, força de mulheres, fogo posto, fuga de presos, quebramento de cadeia, moeda falsa, resistência, cárcere privado, furto da valia de um marco de prata e julgavam as ações de injúrias verbais; tinham alçada até 4\$ em bens de raiz e 5\$ em móveis e impunham penas até a quantia de 1\$, sem apelação nem agravo.”

## Formação Étnica de Juiz de Fora

Quanto à formação étnica, a cidade foi moldada da maneira mais miscigenada possível, porque recebeu grande contingente de imigrantes de várias nações, em momentos diferenciados. Em 1858, quando Juiz de Fora tinha apenas dois anos de elevação à categoria de cidade, chegaram 1.193

imigrantes germânicos (alemães e austríacos), que arregaçaram as mangas, iniciaram pequenas indústrias e mudaram o perfil agrícola da localidade em uma identidade industrial e progressista. Junto aos portugueses já radicados no Brasil desde os tempos da colônia, vieram outros cidadãos lusos, que continuaram a imigrar até meados do século XX, trazendo grande progresso ao comércio local. Em maior número chegaram os imigrantes italianos, que, vindos originariamente para trabalhar na agricultura, se adaptaram e muitos se destacaram na indústria e no comércio. Um deles, Pantaleone Arcuri, deixou sua inconfundível marca, construindo as mais belas edificações da cidade, tornando-se referência arquitetônica e patrimonial.

Nos últimos anos do século XIX e primeiras décadas do século XX, a cidade recebeu um grande contingente de Libaneses e de Sírios, que trouxeram e implantaram a sua milenar “arte de negociar”, transformando Juiz de Fora no imensurável centro comercial, reconhecido Polo fornecedor para todas as cidades limítrofes da Zona da Mata Mineira. Embora não imigrados, não se pode esquecer dos africanos, com contribuições tão presentes na culinária, na arte e na língua brasileira. Particularmente em Juiz de Fora, essa presença afro-brasileira chegou ao alto contingente de 22 mil pessoas no ano de 1870, número somente comum nas grandes capitais. Dessa forma, a cidade tornou-se o lar desses imigrantes, que retribuíram a gentil hospitalidade gerando riquezas, empregos e importantes benefícios socioculturais, que estão presentes nos milhares de descendentes que ainda hoje ostentam os inconfundíveis sobrenomes que identificam cada etnia.



## Capítulo 4

# 8 mil anos de História da Cerveja

A cerveja é uma das bebidas mais antigas, com sua história datando de 6 mil anos antes de Cristo. Na Europa Medieval, a produção e o consumo da cerveja eram altos e a bebida muito popular, pela dificuldade que havia de se encontrar água limpa e pura para beber. A adição do lúpulo ao mosto e a fervura higienizavam a “água” e aumentavam a durabilidade do líquido. Segundo Herrero, o mais antigo documento, encontrado em solo alemão, sobre a produção de cerveja, data de 800 a.C. Já no início da Idade Média, os mosteiros passaram a dedicar-se à atividade e a cerveja adquiriu o sabor que a caracteriza até hoje. Desde então, o lúpulo passou a ser usado popularmente para dar amargor e aroma. No ano 1040, os beneditinos de Weihenstephan foram os primeiros a produzir em larga escala, sendo considerada hoje a cervejaria mais antiga do mundo. O Centro de Ensino da Tecnologia de Cervejaria da Universidade de Técnica de Munique, na Alemanha, tornou-se assim referência mundial na produção da cerveja.

A cerveja chegou ao Brasil em 1808, trazida da Europa pela família Real Portuguesa, que adorava cerveja. Durante a primeira metade do século XIX, o consumo de cerveja ainda era restrito a uma pequena parcela da população, quando só havia marcas importadas. Somente em 1836 tem-se a primeira notícia sobre a fabricação de cerveja no Brasil. Naquela época com uma fabricação ainda muito rudimentar, a processo de fabricação da cerveja produzia muito gás carbônico, por isso os cervejeiros da época utilizavam a técnica da rolha presa com barbante, que impedia que a rolha saltasse da garrafa.

Em 1853, surgiu em Petrópolis a primeira cervejaria com influência germânica, a Companhia Cervejaria Bohemia. Os conterrâneos alemães de Juiz de Fora não ficaram para trás e, em 1861, Sebastian Kunz fundou em Juiz de Fora a Cervejaria São Pedro, no Bairro São Pedro, onde se concentravam os imigrantes alemães. No ano de 1888, foi inaugurada a Manufatura de Cerveja Brahma Villiger & Companhia, pelo suíço-alemão Joseph Villiger. Em 1889, nascia a Antartica Paulista, fundada pelos alemães Louis Bücher e Anton Zerrennter. No ano de 1899, Villiger adquiriu a cerveja Bavária e a Hanseática e em 1949 formava o maior grupo cervejeiro com 48 fábricas.

O fenômeno das microcervejarias e cervejarias caseiras no Brasil surgiu somente na segunda metade da década de 1980, com dezenas de pequenos empreendimentos que se estabeleceram principalmente no Sul e Sudeste. Um dos primeiros Cursos de Cerveja Caseira no Brasil foi ministrado por Norberto Herrero em 1988, em São Paulo.

Em Juiz de Fora, o ano de 1999 marca o ressurgimento das produções de cervejas e o início da criação de um Polo cervejeiro em Minas Gerais. Apesar de em 2013 terem sido produzidos mais de 12,6 bilhões de litros de cerveja no Brasil, hoje o que tem atraído novos consumidores é a forma de produção em casa, quase rústica, fazendo este mercado crescer em ritmo superior ao das grandes indústrias.

Analisando o crescimento estimado do setor cervejeiro no Brasil entre 2008 e 2011, estima-se um crescimento na ordem de 54%. Projetando esta tendência para o segmento de cervejas especiais, este número salta para 79%, o que indica que investir em cervejas especiais pode ser bastante recompensador, tendo-se em conta o aumento da renda da população e o crescimento do número de marcas disponíveis no mercado.

No Brasil, quem concede o registro aos produtores de cerveja é o M.A.P.A., que também é responsável pelo controle da qualidade das cervejas produzidas em solo nacional. Em 2013, Segundo dados do Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos (Sipe/M.A.P.A.), 232 cervejarias e 1110 tipos de cervejas estavam registrados no Brasil, fazendo do País o terceiro maior produtor de cerveja no mundo.

Em Minas Gerais a cultura da inovação é um dos fatores mais importantes do sucesso da arte cervejeira. O lado positivo da inovação mineira está fortemente associado ao crescimento exponencial do número de cervejas especiais no mercado: o estado possui 30 fábricas de cerveja e entre elas, 24 microcervejarias. Além destas, há aproximadamente outros 180 produtores caseiros e o número cresce a cada dia.

Somente em Juiz de Fora são mais de cem pessoas produzindo cervejas especiais. Se considerarmos apenas as microcervejarias, hoje, são produzidos cerca de um milhão de litros de cerveja. Ao contrário do que muita gente pensa, a primeira cervejaria de Minas Gerais é, sem dúvida, a Cervejaria São Pedro de Juiz de Fora, inaugurada em 1861 por um imigrante alemão; 36 anos antes do Arraial do Curral Del Rei se tornar a cidade de Belo Horizonte, em 1897.

Hoje, entre as principais cervejarias da capital Belo Horizonte estão a Krug Bier, fundada em 1997 com raízes austríacas, a Cervejaria Backer e a Cervejaria Wäls, fundadas em 1999; a Falke Bier, fundada em 2004 e a Cervejaria Küd, fundada em 2010.

A previsão do Sindicato das Indústrias de Cerveja e Bebidas em Geral do Estado de Minas Gerais (Sindbebedas/MG) para 2015, e para os próximos anos, é de ampliar em 15% o volume produzido, bem acima do esperado pelas cervejarias industriais no País, que trabalham com expectativa de 5% de crescimento anual.

Reconhecendo o poder das cervejas mineiras e com a estratégia de investir em cervejas especiais, a Ambev fechou em 2015 a compra da premiada Cervejaria Wäls. Com esta aquisição, a mineira Wäls tornou-se a primeira microcervejaria do grupo multinacional Ambev.



Em Juiz de Fora e Região os produtores de cervejas especiais são empreendedores que buscam sempre a qualidade da cerveja. Desde 2007, em Juiz de Fora, cresce constantemente o número de cervejarias, microcervejarias, de plantas cervejeiras compartilhadas, de cervejarias caseiras e de cursos de fabricação de cerveja.

Este cenário em torno da paixão alemã pelas cervejas movimentou hoje a cultura local, o turismo e o desenvolvimento econômico. Com o renascimento da produção em microcervejarias e em casa, quem ganha são os consumidores; com uma maior oferta de produtos diversificados e de qualidade.

Tendo iniciado com produções isoladas, em 1999, a produção mensal de cerveja em Juiz de Fora, em 2010, não chegava a mil litros mensais. Já no início de 2015, as cervejarias produzem juntas mais de 25 mil litros mensais. Tal volume coloca a cidade na segunda colocação entre os municípios mineiros com maior produção.

Uma característica do mercado atual da cidade é a quantidade de cervejeiros se preparando para obter a certificação do Ministério da Agricultura e Pecuária (M.A.P.A.) para começarem a distribuir seus “líquidos” preciosos, de forma legalizada. Mas o principal fator que tem impedido um maior número de certificados na região são os investimentos necessários para a adequação das plantas cervejeiras com o objetivo de legalizar uma produção caseira e os altos impostos que incidem sobre o setor. Com o objetivo de fortalecer os produtores caseiros de cerveja, foi fundada em agosto de 2014, a ACERVA da Zona.

Não se pode falar de cervejarias em Juiz de Fora sem antes nos lembrarmos de uma parte da história da imigração germânica, que trouxe para a cidade colonos alemães e austríacos, no ano de 1858, mais do que duplicando a população urbana da época. A paixão pela cerveja, a experiência, o histórico e as tradições foram trazidas nas bagagens destes primeiros germânicos. No relato do historiador CLEMENTE, em seu livro “Os Alemães e o Borboleta”, está registrada a primeira partida do navio de nome Tell, em 1858, com 236 passageiros alemães a bordo. Embarcaram no porto de Hamburgo, na Alemanha, com destino ao Rio de Janeiro. Foram 59 dias de viagem em alto mar; e mais uns 20 dias em viagem por terra. Finalmente os imigrantes alemães chegaram à terra prometida: Juiz de Fora. A data da chegada, 12 de junho de 1858, é um marco da imigração alemã e da história da cerveja de Juiz de Fora. No registro original dos cinco veleiros Tell, Rhein, Gundela, Gessner e Osnabrück está relatada a chegada de algumas famílias dos cervejeiros pioneiros de Juiz de Fora. A família Kunz veio no navio Gessner. A família Weiss, Scoralick e Hill, no navio Tell. A família dos austríacos Kelmer, no navio Gundela. Hoje são mais de 80 mil descendentes dos colonos alemães e austríacos que aqui chegaram em 1858. Os imigrantes alemães ajudaram a construir o progresso de Juiz de Fora, cidade Polo da região da Zona da Mata.

Segundo DILLY, a transformação de colonos alemães e austríacos em empresários deve-se à baixa produtividade das terras adquiridas pelos imigrantes em 1858, aliada ao empreendedorismo e capacitações diversas

dos germânicos. Com a transformação do perfil e dos anseios dos imigrantes alemães, o município agrícola se transformava em uma cidade industrial, com a instalação de pequenas manufaturas e fábricas de fundo de quintal.

Foi nesse contexto de industrialização que surgiram as primeiras cervejarias de Juiz de Fora, com excelência alemã. Naquela época, fabricava-se de tudo na cidade industrial da Zona da Mata. A antiga cidade agrícola transformou-se, com a ajuda dos imigrantes alemães, num parque industrial de importância nacional. Apesar dos alemães terem contribuído com mão de obra qualificada e terem sido os pioneiros da cerveja na cidade, BARROS acrescenta que: “é claro que nas origens da industrialização em Juiz de Fora as maiores iniciativas urbano-industriais não partiram dos imigrantes alemães e, sim, de capitais ligados ao setor agrário, do café ou por parte de industriais mineiros que transferiram seus recursos para a cidade, devido à sua dinâmica, facilidades de transporte e acesso à Corte”. Segundo STEHLING, as cervejarias dos alemães de Juiz de Fora eram empreendimentos familiares e o consumo e a produção de cerveja na cidade ganhou rápido impulso, em 1861, com a abertura da Cervejaria São Pedro e de outras três cervejarias, inauguradas entre 1880 e 1886.

Em 1904, após a proclamação da República, a presença de um grande número de alemães e descendentes na cidade de Juiz de Fora influenciou para que o Vice-Consulado Alemão fosse transferido de Ouro Preto para Juiz de Fora. Porém, durante a Primeira Guerra Mundial, a aversão aos alemães cresceu na sociedade local imprimindo certo receio nos mesmos de exprimir a nacionalidade alemã, fato intensificado pelo posicionamento do governo brasileiro em oposição aos alemães na guerra. Em 1932, em função da Segunda Guerra Mundial, os alemães começaram a ser perseguidos, o que causou o fechamento de diversos empreendimentos.

Durante o Estado Novo, Getúlio Vargas cria a Campanha de nacionalização com o objetivo de diminuir a influência dos imigrantes estrangeiros no Brasil e forçar sua integração. Em 1938, foi proibido o ensino de línguas estrangeiras e, em 1939, veio a proibição de falar idiomas estrangeiros em público, inclusive durante cerimônias religiosas. Em 1942, com a entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial, foi intensificada a repressão às nacionalidades ligadas às Potências do Eixo: alemães, italianos e japoneses. Foram anunciadas as restrições às liberdades individuais, entre outras a eventual prisão daqueles que não falassem o português. Contrariamente às restrições e repressões, falar o idioma alemão ainda era fundamental para se participar das atividades dos imigrantes germânicos da colônia. Foi o início da perda da identidade alemã e do idioma pelos descendentes que hoje vivem em Juiz de Fora e Região, pois o idioma alemão é o grande espelho e o transmissor da essência alemã e um autêntico repositório da cultura nacional alemã.

Além das pressões para minimizar as influências culturais dos estrangeiros no Brasil, o poderio dos monopólios das indústrias sobre as produções em pequena escala, como a da cerveja, sucumbem, em vista da concorrência e da entrada de produtos de grandes fábricas de cerveja.

## Capítulo 5

# Cerveja Brasileira ou Alemã

O Brasil e a Alemanha estão a dez mil quilômetros de distância; mas são as paixões pela cerveja e pelo futebol que unem esses dois povos. A arte da fabricação da cerveja foi trazida pelos alemães, austríacos, holandeses e suíços para o Brasil no século XIX.

Uma estatística alemã comparou os dois Países em 2014 e mostrou que a Alemanha consome 106 litros de cerveja por ano e por pessoa; muito à frente do Brasil com somente 71 litros por ano e por pessoa. No Brasil, mais de 90% da cerveja consumida é do tipo Lager; já os alemães preferem as cervejas Pilsener com fortes sabores de lúpulo, que representa mais de 50% do mercado alemão. Na Alemanha a cerveja representa somente 53% do mercado de bebidas alcoólicas, já no Brasil a cerveja representa mais de 85% do mercado nacional. Outro dado comparativo importante é a preferência dos brasileiros pelas cervejas geladas e que “descem bem”.

A cerveja brasileira não é necessariamente mais leve que a alemã, mas é servida bem mais gelada e considerada como refrescante no calor tropical. A essas temperaturas, os aromas não podem ser percebidos; e para os alemães os sabores de malte e lúpulo são o ápice da degustação. A Proposição de Pureza alemã é de 1516 e aceita somente a utilização dos ingredientes: água, cereais maltados, lúpulo e fermento na fabricação da cerveja. Já a legislação brasileira permite até 45% de milho na fabricação. Por isso, a maioria das cervejas industriais no Brasil são feitas com mistura de grãos de milho, e às vezes o arroz; que deixa a cerveja mais leve.



## Capítulo 6

# As Cervejas Históricas da Zona da Mata

Desde a chegada dos primeiros alemães, em 1858, as cervejarias fazem parte da história de Juiz de Fora. Ao chegarem na cidade, os alemães se estabeleceram na região onde são hoje os Bairros São Pedro, Borboleta, Mariano Procópio e Fábrica. Em 1861, Sebastian Kunz fundou a Cervejaria São Pedro e se imortalizou como a primeira cervejaria de Minas Gerais.

Segundo DILLY, Juiz de Fora chegou a ter, simultaneamente, nove fábricas de cerveja fundadas por alemães: a Cervejaria São Pedro, de Sebastião Kunz, aberta em 1861; a Cervejaria Kremer, de Augusto Kremer & Cia, aberta em 1867; a Cervejaria José Weiss, de José Weiss, aberta em 1879; a Cervejaria Borboleta, dos irmãos Scoralick, aberta em 1880; a Cervejaria Poço Rico, dos irmãos Freesz, aberta em 1881; a Cervejaria Winter, de Frederico Winter, aberta em 1886; a Cervejaria Dois Leões, de Carlos Stiebler, aberta em 1884; a Cervejaria Estrela, de Guilherme Griese, aberta em 1898 e a Cervejaria Tapera, de Pedro Schubert, aberta em 1899. Infelizmente essas cervejarias pioneiras dos alemães e as outras cervejarias históricas de Juiz de Fora não sobreviveram à concorrência das grandes empresas produtoras de cerveja, nem ao “forçado” processo de legalização e fiscalização da época; em sua maioria desaparecendo a partir de meados da década de 30.

Inicialmente vamos dar uma volta ao passado e conhecer as histórias das primeiras cervejas produzidas na região. Eine schöne Zeitreise!

## Fábrica de Cerveja São Pedro

Na Colônia D. Pedro II, na cidade alta de Juiz de Fora, os imigrantes alemães construíram um pedaço da Alemanha no Brasil. Sua separação geográfica dos demais bairros da cidade permitiu a preservação da cultura de seu País de origem. Em 1861, ano de inauguração da Rodovia União e Indústria, nasce também a Cervejaria São Pedro. O imigrante alemão Sebastian Kunz, vindo da cidade de Schlossau, região de Baden-Württemberg, na Alemanha, com apenas 28 anos, fundou a cervejaria. Sebastian tornou-se o benfeitor da colônia de cima, hoje Bairro São Pedro, ao doar o terreno para a construção da Igreja Católica e do Cemitério, na época dividido ao meio, sendo o lado esquerdo luterano e o direito, católico.

Segundo o descendente Pedro Peters, como não havia um processo de importação, as cervejas do seu tataravô eram produzidas com arroz e milho

substituindo a cevada. A Cervejaria São Pedro utilizava a técnica de usar um “Barbante” para prender as rolhas e evitar estouros durante o processo de fermentação. Em 1885, a colônia D. Pedro II foi extinta oficialmente e, em 1894, com a morte de Sebastin Kunz, a Cervejaria São Pedro encerrou suas atividades por falta de herdeiros. Em 2008, seu tataraneto começou a produzir sua cerveja Barbante no mesmo local da primeira planta cervejeira da cidade.

#### **Curiosidade da Cervejaria São Pedro:**

Uma curiosidade, Segundo STEHLING, durante a inauguração da Estrada União e Indústria, em 1861, o Imperador Dom Pedro II veio a Juiz de Fora e os colonos evangélicos pediram-lhe que enviasse periodicamente um pastor da comunidade de Petrópolis para vir à cidade e ministrar-lhes o culto na cidade. Em 30 de outubro do mesmo ano o pastor alemão Bernhard Pflüger visitou a Colônia de São Pedro e vendo a cervejaria de Sebastian Kunz exclamou: “Uma casa para o culto de Deus ainda não vi aqui, mas para homenagear o diabo já existe uma”. Segundo o descendente Pedro Peters, Sebastian Kunz, após este fato doou o terreno para a construção de uma igreja, onde é hoje a Matriz São Pedro, da igreja católica.

## **Cervejaria Kremer & Cia**



Os herdeiros do imigrante alemão Henrique Kremer, nascido na Alemanha, em 20 de março de 1841, constituíram em Petrópolis, em 1865, a empresa Augusto Kremer & Cia. Em 1867, seus sócios Augusto Kremer e seus irmãos, devido a existência da colônia alemã em Juiz de Fora, instalaram a segunda cervejaria da história da cidade. A filial mineira da Cervejaria

Kremer & Cia, foi instalada no Morro da Gratidão, atual Av. dos Andradas 765, em terreno comprado da Companhia União e Indústria e desmembrado da Colônia D. Pedro II, correspondente aos terrenos do atual Bairro Jardim Glória. As instalações da Cervejaria Kremer, impulsionada por motores a vapor, foram de grande importância na comunidade alemã da época e utilizada como local de encontros, de lazer e onde se realizavam festas, passeios e banquetes.

A Cervejaria Kremer vendia um grande sortimento de cervejas duplas, branca e a preta, igualada à cerveja inglesa. Segundo STEHLING, em 1876, a filial da Cervejaria Kremer & Cia de Juiz de Fora altera sua razão social para Imparcial Fábrica de Cerveja e Águas Minerais, de Augusto Kremer & Cia. Segundo as pesquisadoras LIMA e LACERDA, no rótulo das cervejas Kremer eram utilizadas letras góticas de origem Alemã. A tipografia serifada com sombra projetada dava a impressão da duplicação das letras do rótulo. Continham ainda as palavras germânicas “Export Tafelbier”, cerveja de mesa tipo exportação, em português.

## Imparcial Fábrica de Cerveja

Em 31 de agosto de 1876, a Cervejaria Kremer & Cia separa-se comercialmente. Segundo STEHLING, em Petrópolis, Frederico Guilherme Lindscheid assume a fábrica, que passa a se chamar Imperial Fábrica de Cerveja Nacional; empresa sucessora da Cervejaria Augusto Kremer & Cia. Em Juiz de Fora, o cunhado Augusto Kremer muda o nome para Imparcial Fábrica de Cerveja e Águas Minerais de Augusto Kremer & Cia. Com o falecimento de Augusto Kremer em Juiz de Fora, em abril de 1878, deixa a viúva Catharina Kremer com três filhas: Margarida, Henriqueta e Carolina e uma fábrica de cerveja para cuidar. O fechamento da fábrica Imparcial se deu em 1878, com a mudança de nome para Cervejaria Germânia.

## Cervejaria Germânia



Após o falecimento de Augusto Kremer, a viúva Catharina Kremer ficou responsável por gerenciar a Cervejaria Imparcial Fábrica de Cerveja e Águas Minerais de Augusto Kremer & Cia da família, em Juiz de Fora. O acontecimento causou a retirada do sócio, e também imigrante alemão, José Weiss, dos negócios da empresa. Ao assumir a direção, a viúva Kremer continua em crescente desenvolvimento e muda o nome para Cervejaria Germânia. Segundo STEHLING, a viúva era amparada nos negócios por bons auxiliares como o alemão João José Stehling. Nessa mesma ocasião a razão social também foi alterada, passando de Viúva Kremer de Castro para Viúva Catharina de Castro.

Ainda na gestão de Catharina, as matérias-primas eram importadas da Alemanha e da Áustria para o uso da fábrica e também para a distribuição no Estado de Minas Gerais. A cervejaria empregava 32 operários e um gerente técnico, o alemão Carlos Hugo Becker, que já tinha experiência em diversas cervejarias da Alemanha. Com esse mestre cervejeiro alemão, a cerveja Germânia conquistou vários prêmios, em diversas exposições. A cervejaria era membro da Academia Nacional de Paris; premiada com a medalha de prata na Exposição agrícola e diploma de mérito na Exposição industrial de 1881. As cervejas da viúva Catharina de Castro também receberam os prêmios com medalha de cobre na Exposição Continental de Buenos Aires e Diploma de progresso na Exposição Científica.

Segundo ESTEVES, em 1906, sob a propriedade da Viúva Catharina de Castro, foram feitas novas instalações completas de câmaras frigoríficas, modernizando a fábrica; além disso foram montados quatro grandes tonéis, com capacidade para até 22 mil garrafas cada um.

O processo da fabricação da cerveja da Viúva Catharina de Castro era dividido em 8 seções, de acordo com os melhores métodos: moagem da cevada; cozimento; resfriamento; fermentação; decantação; engarrafamento; pasteurização e embalagem. A cervejaria contava com uma máquina de gelo e maquinário acionado por dois motores: um de 50 HP e um a vapor de 30 HP do tipo R. Wolf, além de todo aparato para filtrar, lavar garrafas, engarrafar, rotular e para brear tonéis.

A fábrica de motores R. Wolf AG foi fundada em 1862 por Rudolf Wolf, no Bairro de Buckau, na cidade alemã de Madeburgo, capital do estado de Saxônia-Alta, no Norte da Alemanha. As cervejas Germânia eram fabricada pelo processo de baixa fermentação; analisadas em um laboratório próprio, para o exame da matéria-prima; além de contar com uma carpintaria para a fabricação de caixas.

Em 1914, na Europa, Francisco Ferdinando, herdeiro do trono Austro-Húngaro, foi assassinado em Sarajevo e os Alemães atacaram a Sérvia, que na época fazia parte do império Áustria-Hungria. Este episódio foi o estopim decisivo para o início da Primeira Guerra Mundial. O reflexo destes ataques, foram as retaliações aos compatriotas e seus negócios aqui no Brasil. Apesar de produzir 800 mil litros de cerveja por mês e vender toda a produção dentro do Estado de Minas Gerais, infelizmente a cervejaria de origem alemã encerrou suas atividades, assumindo uma nova identidade, a “americana”.

## Cervejaria Americana – Catharina de Castro



Em 30 de outubro de 1917, segundo o jornal Diário Mercantil, um grupo de patriotas mais exaltados gritava: “morras á Allemanha”. A multidão, exaltadíssima, partiu em direção à Cervejaria Germânia, pois sabia que a cervejaria era de propriedade da família de descendente de alemães, a Viúva Catharina de Castro. A massa causou muita destruição em segundos; deixando a Cervejaria em estado lastimável.

Com os acontecimentos internacionais, a Cervejaria da Viúva Catharina de Castro mais uma vez foi forçada a adaptar-se aos novos tempos e alterou seu nome para Cervejaria Americana. Nessa época, muitas outras empresas de descendentes germânicos, com medo de retaliações, também alteraram sua razão social.



Em 1923, já com nova identidade, a cervejaria recebeu diploma de honra na Exposição Internacional do Centenário da Independência. Dentre as várias cervejarias históricas de Juiz de Fora, foi uma das poucas fábricas que subsistiram até meados da década de 30. Nessa época, o mercado foi sendo conquistado por empresas economicamente mais fortes e somente a Cerveja Americana e a Cerveja José Weiss ainda eram produzidas na cidade.

## Cervejaria Americana – Irmãos Preu



A edição de nº 14171, de 15 de janeiro de 1941, do *Jornal Correio da Manhã* do Rio de Janeiro cita os Irmãos Preu como proprietários da Cervejaria Americana. Após a grande inundação de Juiz de Fora em dezembro de 1940, a comunidade de Juiz de Fora agradece oficialmente ao Governo Federal pelos esforços prometidos de retificação do Rio Parahybuna. Nesta ocasião o Centro Industrial de Juiz de Fora e os grandes empresários industriais da cidade são citados no jornal carioca; entre

eles estavam os Irmãos Preu, da Cervejaria Americana.

Segundo LIMA e LACERDA, um rótulo da Cervejaria Americana, dos Irmãos Preu se encontra no Álbum 6 de litografias do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora.

Devido a concorrências de empresas mais poderosas, suas instalações foram adquiridas pelo Laticínio Estrela Branca - CCPL - Cooperativa Central dos Produtores de Leite. Em 2003, as instalações da antiga fábrica da Cervejaria Americana foram adquiridas pela Universidade Salgado de Oliveira. Por sorte, nesse mesmo ano, parte das instalações do antigo prédio da Cervejaria Americana: a fachada e a chaminé foram tombados pelo Patrimônio Histórico e Cultural de Juiz de Fora, através da Fundação Cultural Alfredo Ferreira Lage, FUNALFA.

Uma curiosidade nas mudanças de nome das cervejarias da família, que passou de Cervejaria Kremer & Castro, por Imperial Fábrica de Cerveja Nacional, depois alterou o nome para Cervejaria Germânia e finalmente se denominava Cervejaria Americana é que, apesar das mudanças em sua razão social ao longo de sua existência, as cervejas da família Kremer, desde 1867, sempre mantiveram em suas marcas “Um anão empurrando um barril”; que permaneceu ilustrando os rótulos das bebidas oriundas das cervejarias da família Kremer ao longo das décadas.

## Cervejaria José Weiss



O imigrante alemão Joseph Weiss, conhecido como José Weiss, chegou ao Brasil em 1858 a bordo do navio Tell. Weiss era agricultor na cidade de Dalberg, na região de Renânia-Palatinada, um dos 16 estados, situado no sudoeste da Alemanha. Inicialmente trabalhou como cervejeiro na Imperial Fábrica de Cerveja Nacional, de Augusto Kremer, em Petrópolis, tornando-se, em 1878, sócio da firma.

Segundo STEHLING, José Weiss desliga-se amigavelmente da fábrica da família Kremer, em primeiro de janeiro de 1879 e inaugura, no mesmo ano, em Juiz de Fora a Fábrica de Cerveja e Águas

Minerais Weiss, localizada em uma parte da antiga chácara do barão de Pitangui localizada na Vilagem, hoje Bairro Mariano Procópio.

Weiss era um exigente cervejeiro e fabricava sua própria cerveja, controlando os ingredientes que eram empregados na fabricação da bebida e fazia questão de que a água fosse puríssima. A Cervejaria José Weiss importava o malte, o cânhamo e o lúpulo diretamente da Áustria e da Alemanha.

Segundo dados do Livro *Lançamento dos impostos de Industrias e Profissões do Município do Juiz de Fora*, foi registrado pagamento de imposto em nome de razão social José Weiss, com natureza do imposto a fabricação de cerveja.

Ainda segundo STEHLING, os gerentes da fábrica foram, na sucessão familiar: o imigrante Joseph Weiss; a viúva Henriqueta Weiss; José Weiss Filho; Eduardo Weiss e o Dr. José Weiss Neto. Na década de 1920, as instalações da Cervejaria José Weiss eram um sucesso e tornou-se ponto de encontro dos imigrantes alemães e seus descendentes.

O alemão José Weiss era muito influente, tanto entre os colonos alemães, quanto na comunidade juiz-forana. Muitas das festas da colônia, até o ano de 1892, foram realizadas nas dependências de sua cervejaria, no atual Bairro Fábrica. No pátio da cervejaria, na rua Bernardo Mascarenhas, 1471, eram realizados “Biergärten”, grandes eventos onde a rainha da cervejaria, a cerveja Britannia, era servida gelada.

A Cervejaria José Weiss ficou famosa pela cerveja choppinho, produzida no formato long neck e também pela cerveja Weiss Export, reconhecida nacionalmente. Mais tarde, a viúva de José Weiss iniciou a produção da cerveja preta especial, muito nutritiva e de sabor agradável. Nelson Weiss, descendente direto de Joseph Weiss e filho do engenheiro Dr. José Weiss Neto; conta que: “Meu pai trabalhou em Volta Redonda, na instalação da Companhia Siderúrgica Nacional e depois voltou, em 1947, para Juiz de Fora para assumir a gerência da empresa familiar Cervejaria José Weiss.”. Uma curiosidade sobre a Cerveja José Weiss são os símbolos de um “J” entrelaçado com um “W”, marca registrada da Cervejaria José Weiss e que sempre foi impressa no alto e no meio dos rótulos das cervejas da família Weiss.

Segundo o depoimento de Luiz Antonio Caixeiro STEPHAN, uma das últimas notícias da Cervejaria José Weiss, sob o comando do Dr. José Weiss Neto, foi na década de 1970, quando forneceu chopp José Weiss para as Festas Alemãs do Borboleta de 1969 e 1972. Segundo entrevista com Nelson Weiss, o descendente do imigrante alemão fundador da cervejaria: “Em 1973, meu pai vendeu a cervejaria para um grupo português, que ainda tentou manter o nome e a cervejaria funcionando sob a nova direção.”.

Ainda em 1975, a Cervejaria José Weiss apoiou a Festa Alemã de Juiz de Fora, mas em 1980 a cervejaria encerrou sua produção e o herdeiro Nelson se lembra: “Quem comprou a massa falida dos portugueses, bem como as instalações da antiga Cervejaria José Weiss, foi o empresário Luiz Ferreira Marangon Macedo”. Marangon, ao adquirir a fábrica e os equipamentos muda o nome para Cervejaria Americana; sem nenhuma relação, mas com o mesmo nome da antiga Cervejaria Americana. Ainda segundo Nelson Weiss: “Meu pai foi duas vezes presidente do Centro Industrial de Juiz de Fora e presidente da FIEMG-MG, por seus feitos pela cidade”. Em homenagem ao empresário industrial Dr. José Weiss Neto, o SESI de Juiz de Fora nomeou sua Sede Esportiva, o Clube Esportivo do Trabalhador, com o nome de “Clube José Weiss”, localizado na Avenida Brasil, 3357.



R. Dr. João Pinheiro 777  
Tel Nelson Weiss: (32) 3026-2850  
Email: [neweissjf@gmail.com](mailto:neweissjf@gmail.com)  
Facebook: <https://goo.gl/s9pC03>

## Cervejaria Poço Rico



Segundo ESTEVES, a fábrica de Cerveja Poço Rico foi fundada em 1881, pelos sócios, Martin Kascher, Francisco Freez e Antonio Freez. A Poço Rico fabricava cervejas de alta fermentação: a Preta e a Pilsener Poço Rico; além das Triumph Brause: “Águas Gazosas”, exportadas para todo o estado de Minas Gerais e Rio de Janeiro.

A cervejaria utilizava matérias-primas importadas da “Alemanha” e, segundo STEHLING, Antônio Freesz foi o único descendente que viajou para o Rio de Janeiro, com o objetivo de aprender o processo de fabricação da cerveja.

A fábrica, que inicialmente funcionou no antigo “Caminho União e Indústria”, atualmente conhecida como Avenida Getúlio Vargas, era ponto de encontro dos alemães para matar as saudades da pátria Alemanha. Tempos

depois a firma comprou o “Sítio do Resto”, do Barão de Bertioga, onde construíram a residência e a fábrica, que passou a funcionar na aprazível Rua do Cemitério, no Bairro do Poço Rico, em Juiz de Fora, empregando dez pessoas.

Segundo dados do Livro Lançamento dos impostos de Indústrias e Profissões do Município do Juiz de Fora, em 1898 foi registrado pagamento de imposto em nome de Freez & Irmão.

A fábrica de cerveja foi batizada como Poço Rico, pois esse nome veio do costume dos pescadores cercarem os peixes na grande curva do rio Paraibuna. Quando voltavam para a cidade os pescadores eram perguntados: “onde conseguiram tantos peixes?” - A resposta era sempre: “no poço rico de peixes”, na curva do rio. Nome que até hoje denomina o Bairro de Juiz de Fora.

Segundo LIMA e LACERDA, o rótulo da Cervejaria Poço Rico encontra-se no Álbum 6 de litografias do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora. Em 1907, a fábrica ainda empregava 8 pessoas e funcionou até 1º de setembro de 1912, quando, aos 58 anos de idade, falece Pedro Antônio Freez, um dos sócios-fundadores da Cervejaria Poço Rico. 21 anos mais tarde, em 9 de setembro de 1933, falece em sua residência, na Rua Osório de Almeida, 999, em Juiz de Fora, Francisco Freez, um dos sócios fundadores da Cervejaria Poço Rico.

## Cervejaria Alliança



Segundo as historiadoras LIMA e LACERDA, essa foi uma cerveja histórica, produzida na cidade de Juiz de Fora, no qual os fabricantes eram de origem portuguesa. Somente foram encontrados dados sobre o rótulo, no Álbum 6 de litografias do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora. Na composição do rótulo da cerveja Alliança, as relações internacionais atuaram como elementos integrantes. Nele observava-se o aperto de mão, uma narrativa visual, simbolizando a aliança e união das nações brasileira e portuguesa. O pacto entre a república brasileira e a monarquia portuguesa foi representado pelas respectivas bandeiras. Do rótulo também pode-se retirar as informações sobre o empresário Bernardo & E. Carvalho e o endereço da fábrica, na Rua 15 de Novembro, 100, em Juiz de Fora. O rótulo tinha dimensão de 13,5 X 10 cm; era retangular; policrômico e produzido por Pietro Biancovilli, um pioneiro da Litografia Comercial em Minas Gerais e proprietário da Litografia a Vapor de Pietro Biancovilli, fundada em Juiz de Fora, no ano de 1888; ano que o imigrante italiano chega ao Brasil. A litografia funcionou, no sobrado da esquina da Rua Santo Antônio com a Rua São Sebastião, até o ano de 1914, quando Biancovilli encerrou suas atividades comerciais.

## Cervejaria Dois Leões



Em janeiro de 1884, segundo ESTEVES, o imigrante alemão Carlos Stiebler inaugurava em Juiz de Fora a Cervejaria Dois Leões. A fábrica foi instalada na Av. Sete de Setembro, 1431, no Bairro Costa Carvalho, e era especializada, segundo GIROLETTI, na produção de cerveja Preta.

A Cervejaria Dois Leões dispunha de filtros, pasteurizadores, bombas, caldeiras, tinas, barris, garrafas e maquinário para arrolar e engarrafar. As matérias-primas eram importadas da Alemanha, Áustria e da Espanha.

Em 1909, no parque de sua cervejaria, que empregava quinze trabalhadores, o empresário Carlos Stiebler, entusiasta das práticas de atividades físicas, instalou alguns aparelhos de ginástica: eram argolas, barras paralelas e um trapézio, utilizados por jovens de origem alemã. Segundo LISBOA, logo houve a adesão dos jovens da sociedade juiz-forana, originando o Primeiro Clube Ginástico do Estado de Minas Gerais.

Segundo STEHLING, as atividades da Cervejaria Dois Leões encerraram-se em 1896. Stiebler lutava com muitas dificuldades, pois vendia muito a crédito, como se podia ler no anúncio que Carlos Stiebler colocou no “O Pharol”, do dia 13 de outubro do mesmo ano: “Comunico aos meus fregueses e amigos que resolvi vender meus produtos de minha fábrica...”.

Segundo LIMA e LACERDA, no rótulo da cerveja tipo Pilsener da Cervejaria Dois Leões; que se encontra no Álbum 6 de litografias do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora; Biancovilli usou-se da tradição do uso de temas do imaginário teutônico nos rótulos de cerveja de origem alemã. O exemplar da Cervejaria Dois Leões não foge à regra de buscar uma imagem oriunda da heráldica como elemento principal. Segundo as estudiosas: “O leão que aparece no rótulo, em sua interpretação, é o Leão guardante, e se encontra em pé, ereto em suas patas posteriores, com a cabeça voltada para frente, encarando o espectador. Os dois leões estão espelhados, simetricamente, e suas patas dianteiras parecem proteger o caneco de cerveja que se encontra elevado por um pedestal ao centro. O caneco da cerveja, que tem a tampa aberta, de onde transborda uma espuma abundante, é um elemento pictórico que nos remete aos atributos do produto que o rótulo representa.”.

## Cervejaria Estrela



No final do ano de 1855, na Alemanha, o Sr. H. S. Eschels, o qual contratava artífices em nome do Diretor Presidente da Companhia União e Indústria Mariano Procópio Ferreira Lage, assinou o contrato com o artífice Henrique Julios Griese. O contrato tinha duração de dois anos, a partir da sua chegada a Juiz de Fora, e cobria todas as despesas de transporte até sua chegada

nesta cidade. A empresa oferecia a hospedagem como sua alimentação durante os dois anos.

Carl Henriques Julios Griese nasceu em 3 de julho de 1826, na cidade de Preetz, Ducado de Schleswig-Holstein, região que pertenceu à Dinamarca, e posteriormente a alguma guerra foi anexada à Alemanha. Filho de Frederico Clemente Griese e Cristina Dorotéa Hennitz, aos 20 anos retirou o primeiro nome Carl, passando a chamar-se somente Henriques Julios Griese. Em novembro de 1855 partiu no veleiro “Antílope”, de Hamburgo, com destino final Juiz de Fora. Ao chegarem ao Rio de Janeiro foram de barco a vapor até porto de Estrela, na Baía da Guanabara e subiram a Serra da Estrela, passando por Petrópolis, em direção a Juiz de Fora.

Segundo BARROS, “o colono Henrique Griese chegou à cidade como artífice, dois anos antes da criação da colônia. Já no Brasil, casou-se com a alemã Dorotéa Sofia Schröder, de Holstein. Depois de ter vencido o contrato com a empresa União e Indústria, Henriques Julios Griese montou uma oficina, no Morro da Gratidão, em frente à Cervejaria Kremer.

Por ter sido um dos primeiros alemães a chegar em Juiz de Fora, ajudava ao novatos e tornou-se assim um dos líderes da colônia alemã na cidade. Passou a ser comerciante e montou um grande Empório onde vendia produtos importados da Alemanha. Com Dorotéa teve cinco filhos: Guilherme, Catarina, Cristiano, Cristina, Felipe Sebastião. O filho Guilherme Griese era o proprietário da Cervejaria Estrela, com endereço no Morro da Gratidão.

Segundo STEHLING, Guilherme montou sua fábrica de cerveja em 1898 nos fundos da estação de diligências de seu pai, Henrique. Segundo anúncio da própria fábrica, as cervejas Estrela, branca dupla e preta, eram feitas com cevada fresca, que Guilherme recebia diretamente de Hamburgo. Segundo dados do *Livro Lançamento dos impostos de Industrias e Profissões do Município de Juiz de Fora*, foi registrado pagamento de imposto em nome de Henrique Griese & Filhos no ano de 1898.

Um exemplar do rótulo da Cerveja Estrela, fabricada por Guilherme Griese, se encontra no Álbum 6 de litografias do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora.

## Cervejaria Tapera

A cervejaria fundada em 1899 foi construída pela firma Assis, Bello & Cia. no Bairro da Tapera, atual Bairro Santa Terezinha, em frente ao então Hipódromo Ferreira Lage. A cervejaria foi transformada para Tristão, Bello & Cia. e finalmente adquirida pelo alemão Pedro Schubert.

Segundo STEHLING, o hipódromo funcionava aos domingos com corridas de cavalos e o pátio da Cervejaria da Tapera servia para abrigar a elite juiz-forana, que desfilava elegante. O pátio abrigava também um ringe de patinação, utilizado por pessoas de 15 a 80 anos valsando, embalados pelo som da banda de música do Maestro Carlos Alves.

## Cervejaria Winter

Criada em 1886, por Frederico Winter, a fábrica da cerveja Winter foi instalada, segundo STEHLING, no Largo da União e Indústria, hoje Largo do Riachuelo. A cervejaria contava com um grande salão para bailes e outros divertimentos. No dia 18 de janeiro de 1891, a Cervejaria Winter foi vendida para a empresa Onorato Manolo & Cia, que após a compra alterou o nome para Cervejaria Italiana. Para comemorar o primeiro aniversário da Abolição da Escravatura, no ano de 1889, foi realizado um grande baile popular no salão da cervejaria, com a presença da sociedade local.

## Cervejaria Italiana

Segundo STEHLING, em janeiro de 1891, nascia a Cervejaria Italiana, nas instalações da antiga Cervejaria Winter, comprada pela empresa Onorato Manolo & Cia.

## Cervejaria Borboleta

Assim começa o legado dos Scoralick no Brasil: Segundo CLEMENTE, a família Scoralick veio de Hamburgo, na Alemanha, para o Rio de Janeiro no navio veleiro Tell. Depois de 59 dias a bordo, Nicolaus Scoralick, da Aldeia de Hackenheim, do Estado de Hessen, na região da Renânia-Palatinada, desembarca com sua esposa Juliane, os filhos Ferdinand, Bárbara, Margaretha, Jacob, Anna Maria, Balthasar e o bebê Nicolaus.

Os irmãos Scoralick criaram em 1880 a Cervejaria Borboleta, com o endereço registrado na “Collonia”, hoje Bairro Borboleta, com a razão social de João Scoralick & Cia.

Não é clara a data de encerramento das atividades da fábrica de cerveja, mas segundo dados do *Livro Lançamento dos impostos de Industrias e Profissões do Município do Juiz de Fora*, sabe-se que foi registrado pagamento de imposto em nome de João Scoralick & Cia ainda no ano de 1897.

Para prestar auxílio médico e farmacêutico aos seus associados, os alemães fundaram em 1872 a Sociedade Alemã de Beneficência, que se manteve ativa por mais de 80 anos. Entre os fundadores da Deutscher Kranken-Unterstützungs-Verein estavam os alemães cervejeiros Augusto Kremer, Nicolau Scoralick e Henrique Griese.

STEHLING conta que, sobre a qualidade da cerveja dos irmãos Scoralick a fama corria. Tanto que o farmacêutico Fassheber, que tinha uma farmácia na Rua Direita, hoje Av. Rio Branco, já estava há algum tempo triste. Quando os amigos resolveram perguntar: “Fassheber, o que foi que aconteceu?”. Para a surpresa dos amigos, o farmacêutico desabafou: “Pois é, depois que os Scoralick abriram a cervejaria não vendo mais purgantes.”.

## Cervejaria Pável



Segundo a descendente Aline Pável, Emmanuel Hermann Benjamim Pável nasceu em 1841, em Hernstadt, Alemanha, hoje Wasosz, na Polônia. Não existem registros de Emmanuel nas embarcações que vieram para o Rio de Janeiro, mas inicialmente vivia na colônia Dom Pedro II, em Juiz de Fora.

Segundo BRÄHLER, a alemã Louise Hauck, nascida, em 1846, em Münster am Stein, na Alemanha, veio com doze anos junto com os pais de Hamburgo no navio Osnabrück em 1858 para a colônia alemã D. Pedro II, na vila de Santo Antônio do Paraibuna, hoje Juiz de Fora, e receberam o lote nº 1, na Colônia de Baixo, atual Bairro Borboleta. Mas ao se casarem, em 1867, os protestantes Emmanuel e Louise se estabeleceram em Rio Novo-MG.

Embora morando em Rio Novo, eram membros e frequentadores da Colônia Dom Pedro II, em Juiz de Fora.

O casal teve sete filhos: Augusto, Guilherme, Frederico, Gustavo Adolfo, Maria, Dolores e Olga. Como bons imigrantes alemães eram amantes da cerveja e, em 1882, Emmanuel Hermann Benjamim Pável resolveu junto com seu filho, Augusto, abrir uma fábrica de cerveja em Rio Novo, a Cervejaria Pável.

Emmanuel faleceu em Rio Novo, em 25 de janeiro de 1892, e a cervejaria foi dirigida pelos seus filhos Augusto David Leopoldo Pável e Frederico Pável. Enquanto isso, Gustavo Adolfo Pável, também filho de Emmanuel e Louise, abriu uma filial da Cervejaria Pável na cidade de Cataguases-MG. A Cervejaria Pável manteve suas atividades até meados da década de 40 do século passado.



Em 2015, os descendentes Conrado e Getúlio estão em processo de reerguer a antiga Cervejaria Pável. Emmanuel, o fundador da Cervejaria Pável, é o tetravô do cervejeiro Conrado Pável de Oliveira. O primogênito de Emmanuel, Augusto David Leopoldo Pável, quem dirigiu a cervejaria em Rio Novo, é o trisavô de Conrado. José Benjamin Pável era o bisavô de Conrado e pai da avó, Mirtha Tavares Pável, em 2015 com 94 anos de idade. E por fim, Conrado é filho de Alzira Pável de Oliveira.

Por enquanto o tetraneto de Emmanuel, Conrado ainda não está produzindo a cerveja da família, mas a descoberta da história genealógica da família provocou o interesse de recomeçar a produzir a Cerveja Pável. Com algumas ideias, o psicólogo Conrado estuda o resgate da cerveja em Rio Novo-MG, juntamente com o primo Getúlio Pável. O primeiro passo foi dado: Resgatar a história familiar.

Conrado e Getúlio realizaram, em 2013, um encontro da família Pável, em São João Nepomuceno-MG, com o objetivo de reavivar a história da cerveja Pável. Foi neste encontro que os tetranetos lançaram o desafio de reabrir a Cervejaria Pável e para isso colaram simbolicamente cópias dos rótulos antigos da Cervejaria Pável em outra cerveja feita em casa por amigos e oferecidas como brinde aos familiares participantes do encontro histórico com a presença de Mirtha Tavares Pável, bisneta de Emmanuel e avó de Conrado e Getúlio.



Tel Conrado Pável: (32) 98703-4077

Tel Getúlio Pável: (32) 99973-6535

Email: conradopavel@yahoo.com.br

Email: getulio.vendas@yahoo.com.br

Facebook: /conrado.pavel

Facebook: /getulio.pc

## Especial Fábrica de Cerveja e Bebidas



homenagem do fabricante”.

Segundo a historiadora Ligia Maria Alves de LACERDA, dentro da categoria das cervejarias históricas, encontramos somente o rótulo da cervejaria de Luiz Sebastião da Silva Maia, do distrito de Chapéu D’uvas, com um rótulo em homenagem a Dom Carlos, o penúltimo rei de Portugal. Esse monarca subiu ao trono no final do século XIX, no ano de 1889, e fora assassinado na primeira década do século XX, em 1908, causando grande comoção popular. O fabricante da bebida exprime no rótulo de sua cerveja sua consideração por esse personagem através da mensagem: “Uma

## Cervejaria Palermo

A influência italiana também se fez presente no setor da cervejaria em Juiz de Fora. Sobre a Cervejaria Palermo LTDA de Juiz de Fora, do proprietário Sr. Maurício Mazetti, não existem muitos dados disponíveis. A Cervejaria Palermo funcionou na cidade entre os anos de 1954 até 1979. Segundo o Diário Oficial da União, D.O.U., de 05 de Dezembro de 1957, existe uma relato sobre a Cervejaria Palermo nos autos da União.

## Outras Cervejas Históricas

No Arquivo Histórico de Juiz de Fora encontram-se registradas muitas outras cervejarias. De acordo com o *Livro Lançamento dos impostos de Indústrias e Profissões do Município de Juiz de Fora*, foram registrados os pagamentos de imposto, em 1898, em nome dos seguintes cervejeiros: Rodrigues Canutto & Cia, em 1898, com Fábrica de Cerveja estabelecida na Rua Bernardo Mascarenhas. Henrique Peters, na antiga “Collonia”, hoje Bairro São Pedro. Reis & Irmão, em 1897, motivo Fábrica de Cerveja, em Chácara-MG, que na época pertencia a Juiz de Fora.

Segundo o historiador DILLY, outras cervejarias existentes em Juiz de Fora foram as Cervejarias Morena e a Cervejaria Dois Irmãos. Ainda segundo trabalho de LIMA e LACERDA sobre Pietro Biancovilli, o pioneiro da Litografia Comercial em Minas Gerais; vários outros rótulos de cervejas de Minas Gerias desenvolvidos pelo design gráfico Pietro Biancovilli encontram-se arquivados no Álbum 6 de litografias, do Arquivo Histórico da Fundação Museu Mariano Procópio, MAPRO, de Juiz de Fora.

## Capítulo 7

# As Cervejarias Atuais de Juiz de Fora

A história do renascimento das cervejarias na cidade recomeça, em 1999, em Juiz de Fora e marca o início da retomada e do resgate de uma antiga tradição local, trazida pelos colonos imigrantes alemães em 1858.

O setor de cervejas especiais vive hoje uma explosão produtiva aliada ao crescimento do número de apreciadores na cidade de Juiz de Fora. Em 2015, segundo pesquisa do SEBRAE-MG, 57% dos consumidores das cervejas dos pequenos cervejeiros da cidade são homens, 63% são solteiros e 41% são jovens entre 20 e 29 anos. Ainda de acordo com a mesma pesquisa, 48,8% dos apreciadores têm renda familiar entre R\$ 2,5 mil e R\$ 10,2 mil, 55,2% possuem residência própria, 36% trabalham em empresas privadas, 34% possuem ensino superior e 29% praticam esportes. Dos entrevistados, 38% consomem entre 2 e 6 litros de cervejas especiais por mês; 37% gostam de cerveja entre 21h e 0h e 35% dos consumidores consideram o sábado o dia preferido para tomar uma cerveja especial.

Em 2015, são mais de 100 cervejeiros envolvidos na fabricação de cerveja na Zona da Mata. Entre eles estão os microcervejeiros profissionais, os cervejeiros de fim de semana, os cervejeiros caseiros e os cervejeiros “Ciganos”. Segundo Lucas Wenzel, muitos cervejeiros atuais pensam em crescer juntos e se espelham no mercado americano; onde o consumo de cervejas especiais passou de 6% em 2006, para 11,8% do consumo total de cerveja no País em 2015. Outro proprietário da Cervejaria São Bartolomeu, Alexandre Vaz, acredita que existe um excelente mercado e um potencial ainda não descoberto em Juiz de Fora. Para ele, o percentual de cervejas não industriais ainda representa menos de 1% do total da produção nacional. Por esses motivos, Alexandre, Lucas e a maioria dos entrevistados pelo autor consideram existir ainda espaço para muitos novos cervejeiros.

Os maiores disseminadores atuais das técnicas de fabricação de cervejas na cidade são os cervejeiros Cristiam Rocha, da Cervejaria Profana; Pedro Scarletelli, da Cervejaria São Brauhaus; Hugo Siqueira, da Cervejaria M. Tugas e o mestre Nauru Mendes. Eles acreditam que o mercado da cerveja especial da cidade está em franca expansão.

Espelhando este crescimento, surgiu em agosto de 2014 a ACERVA da Zona, uma Associação dos Cervejeiros da Zona da Mata. Mesmo com esse trabalho literário de catalogação, hoje não se pode precisar quantas pessoas produzem cerveja na Região Metropolitana de Juiz de Fora e Zona da Mata, pois o número de cervejeiros cresce a cada dia. A única certeza do autor é que dois fatores contribuíram para o renascimento do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora: a desmistificação do processo produtivo por Norberto Herrero, Pedro Scarletelli, Cristiam Rocha, Hugo Siqueira e Nauru Mendes e a acessibilidade às informações via internet.

O certo é que os exemplos de sucesso empresariais das marcas Mr. Tugas, Profana, Barbante, Arthorius, Artez, Grizas, São Bartolomeu, Brauhaus, Timboo e Antuérpia, motivam cada vez mais pessoas a realizarem um sonho de produzirem seus próprios líquidos personalizados. Outros fatores fundamentais para essa construção coletiva de uma nova identidade foram os apoios institucionais de Márcio Botelho, do Ministério da Agricultura, e o trabalho de Marcelo Rother, do SEBRAE-MG, junto aos produtores da cidade.

A região adora tanto cerveja que a partir de 2011 outras iniciativas surgiram na cidade, como a Confraria da Cerveja Cruzada de Santo Arnaldo e a Confraria Vonhansen. A Confraria da Cerveja Cruzada de Santo Arnaldo é uma iniciativa de um grupo de amigos de Juiz de Fora, apreciadores e degustadores da boa cerveja com a finalidade de difundir e aprimorar a zitolgia, o termo que designa o estudo da cerveja, e outros aspectos culturais relacionados à produção, à comercialização e, claro, ao consumo da cerveja. A confraria se reúne regularmente em sua sede, um bar, é claro: Picanha Pimenta e Pinga. Às segundas, quartas-feiras de cada mês, a partir das 19h30, acontecem as reuniões ordinárias dos Confrades. Já foram mais de 50 reuniões, onde os Confrades puderam vivenciar, degustar e acompanhar a evolução das cervejas especiais de Juiz de Fora. Quem quiser se associar, precisa ser levado por convite de um membro e após ter participado de três reuniões ordinárias, os convidados poderão solicitar sua associação à Confraria.

A Confraria Vonhansen surgiu em setembro de 2015, com o objetivo de difundir a cultura cervejeira, vender produtos cervejeiros e fornecer um espaço destinado a encontros e cursos sobre a arte cervejeira. É um empreendimento para os amantes da produção da boa cerveja caseira em pequena e média escala. A filosofia dos proprietários, Bruno Nasser e Raphael Manera, é oferecer uma grande variedade de maltes, lúpulos, fermentos, além de todos os equipamentos necessários para a produção pessoal de cerveja. Eles esperam suprir a baixa oferta de um local especializando para encontros entre cervejeiros, troca de informações e realização de cursos para quem está ingressando na arte da fabricação da cerveja como *hobby*.

O ano de 1999 marcou o renascimento da produção de cerveja em Juiz de Fora e coincide com a chegada na cidade do cervejeiro paulista Norberto Herrero, motivado indiretamente pela vinda da fábrica alemã Mercedes-Benz.

Nesta primeira edição foram entrevistados todos os produtores de cerveja especiais locais conhecidos do autor. Com a criação da ACERVA da Zona, em

agosto de 2014, o número de produtores e o movimento cervejeiro não para de crescer. Os cervejeiros contaram suas histórias pessoais, em entrevistas exclusivas para esse livro; revisaram seus textos, autorizando sua publicação e cedendo os direitos autorais para o engrandecimento do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora. Após as entrevistas transcritas pelo autor; os textos passaram por um tratamento editorial, diagramação até a impressão do livro. Conheça agora as histórias pessoais dos cervejeiros por detrás de cada cerveja da cidade. Para uma leitura agradável, é aconselhável harmonizar o livro com uma das deliciosas cervejas produzidas em Juiz de Fora. Beba com moderação e boa leitura.

## Cervejaria Brauhaus



O cervejeiros Pedro Scarlatelli e Wilder Finamore estão tendo que se desdobrar para atender o aumento da demanda das cervejas especiais do Brauhaus. Mas a união dos amigos de infância vem dando resultados. Por um lado o “professor pardal” Pedro, estudando as receitas e controlando os detalhes da cervejaria; por outro lado o músico Wilder, gerenciando a fábrica de alimentos e os restaurantes Brauhaus, em Juiz de Fora e Ibitipoca.

Nascido em 1982, em Juiz de Fora, Pedro Scarlatelli de Souza, filho do médico José Rafael de Souza Antunes e Virgínia Scarlatelli, cresceu no Bairro Granbery; e gostava, desde pequeno, de desmontar e remontar brinquedos e motores. Muito curioso, como ele mesmo se denomina, sonhava em tornar-se um inventor. inspirado no personagem do “professor Pardal”. Ainda na época em que cursava o ensino médio, no Colégio Granbery, Pedro montou uma “empresa” para consertar brinquedos. No quarto de sua casa, Pedro atendia aos amigos da vizinhança e conta sorrindo que: “Eu aceitava brinquedos demais e não dava conta do serviço”. Consertava muitas armas de atirar bolinhas, e lembra que: “Quase todas quebravam o pino de atirar; eu abria e colava”. Mesmo tendo que desistir da “empresa”, a veia de empresário e inventor ficou acesa no menino. Foi com essa capacidade que Pedro, com base num modelo de equipamento que viu em um livro, construiu seus próprios equipamentos de fazer cerveja em 2002; e em 2013 desenhou alguns equipamentos para a nova Cervejaria São Vicente: a lavadora de barris e a lavadora de garrafa, entre outros engenhos. Em 1992, o pai de Pedro precisou se tratar com especialistas, em Huston – EUA; e o menino acompanhando a família, foi estudar na escola americana. De volta ao Brasil, com o falecimento do pai, Pedro e a mãe voltaram a morar no Bairro Granbery.

Era a época da implantação da fábrica da Mercedes-Benz e o alemão Alexander Maximilian Seitz, em 1996, veio para Juiz de Fora para as obras de construção, como o vice-presidente de compras da montadora. Nesse ano, através da amiga de infância Maria Luiza “Bozó” Barbosa, Virgínia se apaixonou pelo alemão. Seitz nasceu em Bad Ems, na região da Renânia Palatinada, perto de Frankfurt; coincidentemente da mesma região vieram para Juiz de Fora, em 1858, muitos dos primeiros imigrantes alemães. Com o apoio de Alexander, Pedro com 16 anos, foi para os Estados Unidos para fazer um intercâmbio na escola pública Amador Valley High School, na cidade de Pleasanton - Califórnia.

Em 2000, Pedro volta ao Brasil, e nesse ano, Virgínia casa-se com Alexandre Seitz e a família passa a morar no Bairro da Florestinha. O bairro era um dos locais de Juiz de Fora onde vários alemães, da Mercedes-Benz, vieram a se estabelecer. Nessa época, a segunda onda migratória mudaria a história da cerveja de Juiz de Fora. Em 1998, também trazido pelos bons ventos da gigante alemã, chegou a Juiz de Fora um dos grandes responsáveis pelo renascimento da arte cervejeira: o paulista Norberto Herrero; atraído pelo ciclo desenvolvimentista que a cidade vivia.

O sócio, Wilder Messias Finamore nasceu em 1981, em Juiz de Fora. Filho de Wilder Fabiano Mendonça Finamore, descendente dos italianos Finamore. Em junho de 1983, o pai foi transferido para Ohio EUA, mas voltou, em 1985 definitivamente para Juiz de Fora. Entre 1998 e 1999, Wilder filho fez um intercâmbio em New York, pelo Rotary, e lembra-se de como essa experiência abriu sua cabeça de jovem, nos campos da cultura, da economia e das inovações.

Em 2000, Wilder voltou para Juiz de Fora e começou a trabalhar com o pai na fábrica de cachimbos Finamore; enquanto a mãe gerenciava a fábrica de brinquedos educativos. Motivado pelos exemplos empresariais dos pais, em 2001, Wilder e Pedro foram cursar Administração de Empresas na Faculdade Machado Sobrinho. Wilder, que já conhecia o amigo Pedro desde a terceira série do Colégio Granbery, conta que: “Na administração buscávamos o conhecimento para seguirmos o caminho dentro de uma grande empresa”.

No início de 2002, Pedro, seu padrasto e sua mãe vão de férias para a Alemanha. Dos passeios pela Europa e esquiando nos Alpes Alemães, o que mais marcou o jovem foram as experiências gastronômicas com Alexander; que sempre pedia cervejas especiais durante os jantares. Pedro se apaixonou pela Weißbier.

De volta ao Brasil, almoçando na casa da avó paterna, Syléia Carvalho de Souza, surgiu a pergunta: “Pedro, o que você mais gostou da Alemanha?”. Como respondeu entusiasmado que tinham sido as cervejas alemãs, a avó entregou para o jovem Pedro um fascículo da série “VIDA – Um guia de Autosuficiência”, com o título “Aprenda a fazer cerveja”, da editora TRÊS, de 1985. O avô, José Rafael de Souza Junior, tinha ganho o livro de presente, e Pedro lembra que: “Instantaneamente percebi a preciosidade que tinha nas mãos e estabeleci uma meta pra mim: “Vou ler cada palavra do livro pelo menos duas vezes”.

Pedro sabia, naquele exato momento, que queria fazer cerveja como negócio. No dia seguinte Pedro disse para o amigo: “Wilder, vou fazer cerveja!”.

Wilder, curioso com a ideia, apoiava o amigo nas produções de cerveja no apartamento de Pedro; e a amizade começou a tomar forma de sociedade empresarial. Nessa época, os dois buscavam em todas as matérias da faculdade, um jeito de ganhar dinheiro, aplicando a administração.

No livro, Pedro descobriu que a cerveja era um produto muito apreciado pela humanidade, sempre foi e nunca iria deixar de ser. O jovem inventor começou a planejar as máquinas para produzir cerveja, pois sabia que sempre teria mercado caso ele se dedicasse ao produto. Mergulhou de cabeça no livro, e, a cada página, se aproximava do seu objetivo de ser um produtor de cerveja. Hoje o livro faz parte da história da Pedro's Bier e está exposto no Brauhaus de Juiz de Fora.

No final de 2002, Pedro começou a se preparar para produzir sua própria cerveja, comprando e adaptando os equipamentos. No comércio de Juiz de Fora comprou painéis de alumínio, uma colher de bambu artesanal e um termômetro na loja de piscina. O lúpulo, Pedro comprou numa casa de produtos naturais e o primeiro fermentador foi um latão de leite cinza. Improvisou uma válvula *Airlock*, com um cano de gás mergulhado num vidro de maionese, para a saída do gás da fermentação. Pedro fez sua primeira cerveja com fermento de pão, que a namorada, Paula Braga, comprou na padaria, e lembra sorrindo que: “Deu álcool e gás, cerveja não.”. Para resolver a falta de tampinhas e fechar as garrafas, utilizou a técnica da rolha com barbante, lembrando das histórias do avô materno, Fernando Scarlatelli, sobre a Cervejaria São Pedro.

A veia de inventor de Pedro não vem por acaso. Os dois avôs eram também “professores pardais”, tinham oficinas e deixavam o menino Pedro participar das criações. Pedro se recorda das “espadinhas” de madeira que o avô paterno, José Raphael de Souza Júnior, construía para ele em seu sítio no Bairro Grama.

Para a segunda experiência com cerveja, Pedro comprou malte, lúpulo e fermento, via internet, na Consultoria WE. Mas a cerveja também não ficou clarinha como ele queria.

Depois da terceira leva, em 2003, o vizinho viu Pedro fazendo cerveja e comentou: “Tem um cervejeiro paulista morando em Juiz de Fora e ele é dono do Restaurante - O Pescador.”. Nessa época, Norberto Herrero produzia cervejas somente em casa, para consumo próprio, e já havia ensinado as técnicas para alguns amigos particulares, como Alvano Lemos; mas naquele momento somente dava cursos fora da cidade. Pedro descobriu que Norberto Herrero já tinha aparecido no programa da Ana Maria Braga, da TV Record, em 1998, ensinando a fazer cerveja; foi ao restaurante e viu as fotos de Norberto com Ana Maria Braga, expostas na parede. Pedro contou que já tinha montado equipamento próprio e estava fazendo cerveja em casa, perguntou se Norberto daria curso também em Juiz de Fora. Como nessa época Norberto somente dava cursos fora da cidade, Pedro lembra: “Eu sugeri fazer cerveja junto com ele, no restaurante.”.

Foi o início de uma parceria que influenciou a história recente da cerveja em Juiz de Fora. Os dois começaram a produzir cervejas, juntos, nos fundos do restaurante. Foram umas quinze produções. Wilder gostou de todas, mas para o

perfeccionista Pedro, nenhuma das cervejas produzidas ainda estava como ele queria: “Nós ainda estávamos fermentando em baldes simples, sem um controle de temperatura perfeito e os galões de maturação ficavam debaixo de umas telhas de amianto, com temperatura muito alta”. Norberto voltou a ministrar cursos de cerveja na cidade e Pedro se recorda dos dois “professores pardais” juntos. Era muita improvisação: “A gente moía o malte com água morna no liquidificador, filtrávamos numa peneira de pedreiro e pesquisávamos novas receitas; e encomendávamos insumos via internet. Foi uma época prazerosa e de muito aprendizado,” lembra Pedro.

Em 2004, no último ano da faculdade, Pedro conseguiu um estágio na Mercedes-Benz de Juiz de Fora, por intermédio de Alexander. O projeto do carro “Classe A” não deslanchava e Pedro não estava satisfeito no trabalho, mas, em casa, seguia com as experiências cervejeiras. Pedro lembra que Wilder participava, mas ainda não acreditava que poderiam ganhar dinheiro com cerveja. O amigo fiel sempre gostava das cervejas do “professor pardal” e lembra que: “Pedro transformou a geladeira em um maturador de 25 litros de inox e instalou uma torneira de chopp na porta”.

Para produzir, Pedro já utilizava duas panelas de 100 litros e uma panela de 150 litros de inox. Ainda em 2004, com a ajuda de Norberto, testou o equipamento novo na área de serviço do próprio apartamento. Mas Pedro, com vontade de se profissionalizar e ganhar dinheiro, tinha projetado e encomendado umas panelas muito grandes, na empresa Viafer, de Belo Horizonte. Pedro lembra que: “O Senhor Macieira, veio entregar o equipamento pessoalmente”. Juntos, tiveram que tirar a porta para entrar com o equipamento na cozinha. Wilder gostou muito das primeiras Pedro’s Bier Pilsener: “Foram as melhores de todas daquela época!”.

Após se formarem na Faculdade, em 2005, os amigos seguiram caminhos diferentes: Wilder mudou-se para Londres com o objetivo de fazer o curso Master Business English e os 6 meses na Inglaterra enriqueceram muito o seu inglês. No final do mesmo ano, Pedro foi para Michigan, nos EUA, morar com os pais. Passados quatro meses, no início de 2005, mudaram-se para Wolfsburg, na Alemanha. Seitz foi trabalhar na Volkswagen e Pedro, como não falava alemão, decidiu fazer um MBA em Administração de Empresas, em Hannover, pela Universidade de Purdue, de Indiana USA. Foram 10 meses e Pedro conta que: “Pude experimentar todas as cervejas que encontrava”. Durante seus anos na Alemanha, Pedro não produziu cervejas, mas sempre pesquisava e experimentava muitas marcas, antes de concluir o MBA com o tema “Gerenciamento de Cadeias Produtivas”.

Quando Wilder voltou ao Brasil, em agosto de 2005, a cidade já estava vivendo o início do renascimento das cervejas especiais e os bate-papos com Pedro via internet se intensificaram. Na Alemanha, Pedro mudou-se para Hamburgo, com um contrato de dois anos na empresa sueca Autoliv, pois o idioma corporativo era o inglês. Ele trabalhava na cidade de Elmshorn, onde a fábrica, terceirizada da Volkswagen, era especializada na produção de cintos de segurança.



No final de 2007, Wilder comentou com Pedro, via Skype: “Voltei ao Mr. Tugas para comer uma pizza e vi que estavam vendendo umas cervejas diferentes”. Wilder contou que o Mr. Tugas tinha recebido uma consultoria de Norberto Herrero e que o Boi na Curva e a Artezannale já estavam vendendo cervejas de fabricação própria em seus restaurantes.

No fim de 2008, Pedro voltou a morar perto dos pais em Wolfsburg e trabalhou na AutoVision GmbH, outra terceirizada da Volkswagen. Nesse ano, quando Pedro estava de férias em Juiz de Fora, conversava muito com Wilder e Rodrigo “Charlie” Müller sobre a evolução do mercado cervejeiro na cidade. Depois de visitarem, juntos, a Artezannale, o Boi na Curva e a Barbante, Pedro começou a pensar em voltar definitivamente para o Brasil. De volta à Alemanha, Pedro aproveitava para ler muito sobre a produção de cervejas. Nesse último ano, na Alemanha, já pensando em voltar para Juiz de Fora, começou a aprender o idioma alemão e a prestar atenção nas comidas servidas na Volkswagen, no restaurante dos funcionários.

Em 2009, Wilder intensificou as conversas, via Skype, com Pedro e viram que foram abertas as cervejarias Arthorius e Antuérpia. A veia empresarial de Wilder começou a despertar e vendo tantas novas marcas surgindo, perguntou: “Pedro, se você tiver a fim de voltar e montar comigo um negócio para vender exclusivamente a Pedro’s Bier, eu animo!”.

Nas férias, quando Pedro voltou ao Mr. Tugas, com Wilder, e viu o sucesso: “Foi o impulso que faltava!”, lembra Pedro. Em junho de 2009, ao encerrar o contrato na empresa alemã, Pedro voltou para Juiz de Fora, decidido a montar uma nova cervejaria. Pedro e Wilder estavam procurando uma casa para alugar, pensando em montar um restaurante de comida alemã, no Bairro Granbery. Numa noite, voltaram ao Mr. Tugas e Hugo ofereceu a Pedro a oportunidade de trabalhar com ele. Pedro agradeceu e contou: “Hugo, obrigado, mas voltei para fazer minha própria cerveja”. Hugo soube de um amigo que estava passando o ponto do antigo restaurante Mont Blanc; e Wilder e Pedro não perderam tempo, foram visitar a casa, em São Mateus, onde até hoje é o Brauhaus, de Juiz de Fora.

Inicialmente pensavam em abrir o restaurante com o nome de: “Casa Alemã”, um restaurante com chopps Pedro’s Bier e comidas típicas alemãs. Mas a namorada de Pedro, Paula Braga, que já estudava alemão, insistia em colocar um nome mais sonoro, tipo “Brauhaus”. Wilder lembra: “Pedro voltou para Juiz de Fora falando sobre as refeições que os funcionários da Volkswagen, de Wolfsburg, comiam na cantina da fábrica”. Pedro contou que: “Dentro da fábrica, uma empresa terceirizada servia as refeições e experimentei os pratos que tinham maior aceitação”. Essa experiência de Pedro foi a chave do sucesso da cozinha do Brauhaus. Até hoje os pratos típicos alemães são o maior sucesso gastronômico do Brauhaus e da nova empresa Brauhaus Alimentos.

Com o nome já decidido, alugaram uma casa, em setembro 2009, e prepararam a casa para a inauguração em maio de 2010. Ainda durante os seis meses das reformas da casa alugada, Pedro instalou o equipamento que estava, desde 2004, parado em seu apartamento; e começaram a produzir 200 litros por brassagem na cozinha da casa.

A primeira cerveja do Brauhaus, foi uma Trippel, que eles envasaram em garrafas pequenas e venderam tudo. Quando abriram, no dia 5 de maio de 2010, a cervejaria já estava produzindo mil litros por mês. Na inauguração, ofereceram as cervejas Pedro's Bier. Tinha Trippel e Pilsener e os empresários contam que: “A maior luta sempre foi repor o estoque e oferecer todos os tipos de cerveja”. Saudoso, Wilder mostra os desenhos que ainda hoje estão no quadro de giz do Brauhaus, de Juiz de Fora; e conta: “São os mesmos que eu desenhei para a abertura da casa em 2010”. Nesse desenho pode-se ler o slogan informal da cervejaria: “O verdadeiro Chopp Artesanal”.

Como o Brauhaus não abria aos domingos, Pedro aproveitou, nestes últimos cinco anos, para disseminar sua técnica para mais de 120 interessados; em seis *workshops* de fins-de-semana. No sábado de manhã, passava as informações teóricas e no domingo era a parte prática. Até hoje estas técnicas, passadas por Pedro e equipe, são muito lembradas por cervejeiros locais. Pedro nunca escondeu receitas e muitos cervejeiros fazem referência às experiências vividas no Brauhaus. Atualmente as receitas de cerveja da Pedro's Bier são utilizadas por muitos discípulos do Brauhaus, no desenvolvimento de suas próprias criações.

Animado com o sucesso das cervejas Pedro's Bier, em 2014, Wilder começou também a produzir 50 litros de sua cerveja em casa, no Bairro Granbery. Wilder Finamore além de sócio proprietário dos restaurantes Brauhaus Juiz de Fora e Brauhaus Ibitipoca, é músico e compositor de Reggae e Soul Music. Em 2015, Wilder lançou a música: “You Got My Soul”, uma composição própria e gravada com banda em Juiz de Fora. Na gravação da música: “Eu vou”, Wilder retrata sua filosofia de vida e a influência da cerveja em sua vida.

Entre 2009 a 2014, o Brauhaus produziu as cervejas Pedro's Bier no próprio local, no Bairro São Mateus; mas, em abril de 2013, percebendo a crescente demanda do mercado de cervejas especiais, os sócios começaram a planejar a construção de uma nova cervejaria. Com a ajuda de Seitz, em 2014, a Pedro's Bier passou a ser produzida e envasada pela Cervejaria São Vicente, na Fazenda São Vicente de Paulo, em Coronel Pacheco. Os alimentos, da gastronomia alemã, passaram a ser produzidos na nova fábrica da Brauhaus Alimentos, também em Coronel Pacheco.

Em janeiro de 2015, no quinto aniversário do Brauhaus, a Cervejaria São Vicente conseguiu o registro no Ministério da Agricultura, contribuindo para a criação do Polo de cervejas especiais da Zona da Mata. Desde a abertura, com uma culinária alemã acompanhando as próprias cervejas, o Brauhaus ofereceu uma linha completa da Pedro's Bier: a Califórnia Light; a Pilsener; a Belgian Ale; a Oktoberfest; a IPA; a Witbier; a Dry Stout; a Irish Red; a Oatmeal Stout; a Hefeweizen e a Bock.

Hoje, a produção é de 5 mil litros por mês, estando, ainda, em processo de expansão; abastecendo somente os restaurantes próprios, Brauhaus Juiz de Fora e Brauhaus Ibitipoca. Os sócios contam que no momento estão estruturando o Grupo Brauhaus, para centralizar e administrar as estratégias empresariais do futuro. A nova fábrica de cerveja, em Coronel Pacheco, tem uma capacidade instalada de produção para até 10 mil litros por mês; mas antes de pensarem em crescimento, os administradores pretendem estruturar o modelo de negócios. O momento atual é de consolidação das fábricas de cerveja e alimentos; dos

restaurantes em Juiz de Fora e Ibitipoca e de preparar o terreno para uma nova fábrica de equipamentos cervejeiros. Com o Grupo Brauhaus estruturado, o próximo passo é a abertura de novos Brauhaus.

#### **Curiosidade da Cervejaria Brauhaus:**

Em 17 de abril de 2011, Pedro e Wilder foram para o Rio de Janeiro, para curtirem um show da Banda Steel Pulse. Terminado o show, voltam para Juiz de Fora e chegam ao Brauhaus às sete horas da manhã. Pedro, naquela época, ainda passava por escrito as medidas das receitas para o cervejeiro Lucas Wenzel; mas, com o cansaço, Pedro trocou o nome do malte da cerveja a ser produzida naquilo dia. Lucas chegou para começar a produção, bem de manhã, e iniciou a brassagem com as instruções de Pedro, que ao invés de escrever: “Adicionar malte Carared.”, Pedro colocara: “Adicionar malte Carrafa.”. Quando Wilder chegou pela tarde e olhou a cerveja na panela perguntou imediatamente ao Lucas: “Qual cerveja você está fazendo?”. No que Lucas respondeu: “Pilsener!”. Sorrindo, perguntou Wilder: “Essa receita é pro Bob Marley?”, a cerveja que era para ser clarinha, tinha ficado preta. Após Wilder olhar o papel que o Lucas lhe mostrou, percebeu o erro e ligou pra Pedro. Contou-lhe a história e perguntou: “E agora, o que fazemos?”, Pedro respondeu: “Vamos embarrilar, Lucas fez uma Dunkel!”. Quando Pedro chegou para embarrilar, ele e Lucas morreram de rir; e lembram que a receita improvisada fez muito sucesso entre os degustadores!



Rua Tavares Bastos, 49

Bairro São Mateus

Tel: (32) 3215-9132

Site: <http://www.brauhausjf.com>

## **Cervejaria Artez**



A Pizzaria Artezannale foi inaugurada em outubro de 2002, no coração do Bairro Bandeirantes. O simpático proprietário Antero Fernandes Filho, queria oferecer pizzas verdadeiramente napoletanas em um restaurante onde tudo é “feito à mão”. Desde dezembro de 2006 o cervejeiro Antero apresenta pessoalmente aos clientes suas cervejas 100% malte, feitas a mão por ele próprio.

A família dos Fernandes, descendentes dos Gaia Soares de Portugal, chegou no Brasil em 1495, com objetivo de preparar a vinda de

Cabral. O contador de histórias Antero lembra que descende de uma família de produtores de cachaça. Em 1882, o avô de Antero, José Pedro Fernandes, o “Seu Juquinha da Água Limpa”, estabeleceu o primeiro alambique da Cachaça Água Limpa, na cidade mineira de Presidente Bernardes e até hoje a cachaça Água

Limpa é produzida pela família no mesmo local. Em 1934, o pai de Antero, seguindo a tradição, montou um alambique próprio, na fazenda “Bom fim”, e iniciou sua vida vendendo sua cachaça Bomfim, em Ouro Preto.

Nascido em 1963, na fazenda “Bom fim”, em Presidente Bernardes, como não poderia deixar de ser, desde pequeno Antero já participava dos processos manuais de fabricação das cachaças e da rapadura. Ele explica que: “Desde cedo na fazenda aprendi a amar e fazer coisas manualmente.”. Com o falecimento do pai, em 1974, mudou-se para Ubá, onde frequentou o Colégio Sagrado Coração de Maria e trabalhou como ajudante de confeitiro na padaria do irmão. Em 1979, buscando uma cidade mais desenvolvida e Polo da Zona da Mata, a família mudou-se definitivamente para Juiz de Fora. Na cidade, estudou no Colégio dos Jesuítas e depois na Academia de Comércio, mas decidiu largar os estudos para fazer parte da Brigada Paraquedista do Exército Brasileiro, em 1982, no Rio de Janeiro. Depois disso, Antero foi sócio do irmão num açougue, em Vila Guilherme, São Paulo. Um ano e meio depois mudou de ramo novamente e montou uma confecção. Sem sucesso, foi trabalhar no Banco Nacional, como gerente de seguros. Mas, em 1988, a saudade de Minas era grande e Antero voltou para Ubá para trabalhar com a irmã na padaria-açougue.

Em 1989, com o nascimento do filho, foi trabalhar em uma farmácia na cidade de Tabuleiro. Em 1993, saiu da farmácia e montou uma distribuidora “Sugar Vip” de guloseimas importadas, no Bairro Bairu, em Juiz de Fora. Mas durante o segundo mandato do Presidente Fernando Henrique Cardoso, com a alta do dólar, Antero não conseguiu mais trabalhar com seus produtos importados e teve que fechar a empresa.

Em 2000, a cerveja especial entrou na sua vida, depois que ele conheceu a cerveja especial importada “Desperados”, quando trabalhava como gerente na Pizzaria da Praça, no Bairro Bandeirantes. Em 2002, com sua visão de empresário, resolveu montar a própria pizzaria somente para entregas em domicílio, no local, onde é hoje o forno da Pizzaria Artzannale. Construíram o restaurante à mão, somente com materiais de demolição; durante a entrevista, o risonho Antero vai contando as histórias das portas, das janelas e das madeiras que adquiriu e montou pessoalmente.

A empresa inicial funcionava com Antero, no Forno a Lenha; o filho Ramon Fernandes, no telefone, recebendo os pedidos e um motoboy entregando as pizzas, elaboradas à mão. No início, como eles não tinham mesas e cadeiras e a demanda para pessoas querendo comer no local cresceu, Antero e o filho construíram artesanalmente os bancos e mesas e começaram a abrir para o público especial.

Em 2004, uma visitante inesperada: Gisele Cid, jornalista responsável pelo programa Agridoce, na TV Visão de Juiz de Fora, convidou Antero para fazer pizza no programa. O programa Agridoce ia ao ar às quintas-feiras, às 19h30 e, pelo sucesso da pizza, foram quase seis meses no ar repetindo o programa, o público pedindo receitas, etc. O programa tinha um clima de bate-papo descontraído. Era gravado na cozinha, onde a apresentadora conversava com Antero, enquanto ele preparava e ensinava o telespectador a fazer a verdadeira pizza napoletana.

Por causa da repercussão da TV, o público frequentador começou a crescer. Em 2005, com um público cativo dos tenistas do Clube Dom Pedro II frequentando a casa, Antero resolveu começar a servir algumas cervejas especiais da Bohemia: a Royall Ale inglesa, a Schwarzbier, a Confraria e a Weißbier. Infelizmente, em pouco tempo de entrega, a AMBEV parou de fornecer as especiais para Antero.

Sempre procurando trabalhar com produtos diferenciados, decidiu que iria começar a fazer sua cerveja especial. Pesquisando muito pela internet, Antero descobriu que o cervejeiro paulista Norberto Herrero estava morando em Juiz de Fora e foi atrás dele para aprender. Ele relata o prazer que foi o *workshop* de Norberto, com a monitoria de Alvano, em 2006: “Aprendi o método ainda muito caseiro de fazer cerveja na panela”. Diferente de muitos cervejeiros atuais de Juiz de Fora, Antero desde o início tinha na cabeça aprender a fazer cerveja para vender e confessa que nunca pensou na cerveja como *hobby*. Depois do curso, Antero lembra: “Treinei bastante e no fim de 2006 coloquei uma Stout e uma Weiß no cardápio.”

A produção inicial de 40 litros por mês, era suficiente para incrementar os produtos de sua pizzeria, em um mercado totalmente novo. Sempre em busca do diferencial, cruzou o Atlântico várias vezes em busca de aperfeiçoamento. Em uma dessas oportunidades, foi apurar ainda mais o paladar em um curso de experimentação em Portugal. Durante a entrevista, Antero insiste em dar dicas para os iniciantes: “O importante é fazer muitas experiências até achar a cerveja ideal”. Ele lembra que, até sua Weißbier ficar como ele queria, precisou de 37 brassagens, ajustando as rampas, as temperaturas, o tempo de fermentação, o fermento certo, o lúpulo ideal e o período e a temperatura de maturação.

Antero gosta de falar que suas cervejas têm uma característica de serem encorpadas, alcoólicas e com aromas de grande complexidade. Como ligava muito para a WE Consultoria para tirar dúvidas e comprar material, ficou conhecido do sócio-fundador, o mestre cervejeiro Rinaldi Werner Emmel, formado na Escola Alemã. Em 2008, a pedido de Antero, Rinaldi veio a Juiz de Fora visitar a cervejaria antiga e orientá-lo no desenho da nova cervejaria que Antero estava planejando. Rinaldi mexeu nos ajustes das especificações para os novos fermentadores. No restaurante, depois de provar todas as cervejas Artez, Rinaldi pediu para ver as anotações de Antero e ajustou as rampas de cozimento da Weißbier, da Red Ale e da Pilsener.

As cervejas produzidas na Artezannale usam somente ingredientes, lúpulo e maltes importados. Orgulhoso de suas criações, Antero confessa seu segredo para produzir uma cerveja clara: “Maturo minha cerveja por sessenta dias, o que proporciona uma grande sedimentação”. Ele explicou com um sorriso brincalhão que: “O nome da cerveja Artez surgiu em 2009 e remete à uma cerveja exótica de “A” até “Z”; lembra também de “montanhês” e é o início da palavra Artez (annale) da pizzeria. Já no rótulo da cerveja, Antero se imortalizou com as iniciais “AFF” significando Antero Fernandes Filho; vem com a descrição Cerveja Rústica; leva orgulhosamente o brasão da Família Fernandes e o ano de lançamento da cerveja, 2006.

A Cervejaria Artez produz três tipos de cervejas: a Pilsener, no estilo Bohemia com pouco amargor; a Bock, com malte chocolate e a Schwarzbier. Antero gosta de lembrar: “Tenho sempre as três cervejas em estoque, mas de acordo com a estação, produzo cervejas sazonais.”. São as especiais com cacau em pó; com casca de laranja; a cerveja St. Patrick; a cerveja com alecrim selvagem e a cerveja com uma mistura de ervas, segredo da casa.

Ainda em 2009, Antero decidiu fechar o *delivery* e manteve somente a Pizzaria Artezannale, como ela é hoje, com pizzas e cervejas. Sempre trabalhando muito, Antero tinha um antigo desejo: “Eu sempre quis conhecer as cervejarias alemãs e austríacas.”. Em 2012, o curioso cervejeiro aproveitou para realizar seu sonho e planejou um *tour* cervejeiro pela Europa. Junto com o filho, começaram com um curso de cervejas no mosteiro de St-Laurent em Marseille, na França. De trem, foram para Bruxelas visitar os cervejeiros da Grand Place. Da capital da Bélgica partiram para Amsterdam visitar o “Mundo da Heineken”. Na Alemanha, Antero aproveitou para degustar com Ramon a Rauchbier, em Bamberg; a Paulaner, em Munique e uma Weißbier, nos Biergärten de Nuremberg e Stuttgart. Em Viena, Antero encontrou com o autor do livro Bier Guide, Conrad Seidl, e por indicação do mestre, visitaram o Pub 1516, que faz sua própria cerveja. E para finalizar, partiram para Nápoles, onde fizeram o curso de pizzaiolo, sempre aproveitando para degustar as cervejas italianas.

De volta ao Brasil, Antero e o filho estavam com a autoconfiança muito grande em relação à própria cerveja, beberam muitas cervejas e perceberam que as cervejas belgas são muito parecidas com as produzidas em Juiz de Fora. Para ele ficou claro: “Basta ter os equipamentos e muito conhecimento para se produzir uma cerveja de qualidade.”.

Desde setembro de 2013, a cerveja Artez é fabricada e envasada por Piazza Grad C.P.M. LTDA, com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.) e uma capacidade instalada de produzir 6000 litros por mês. Antero conta que: “Sem o apoio de Márcio Botelho nada disso teria sido possível, ele foi mais que um fiscal, foi um pai!”.

Depois da legalização, Antero vem aumentando a capacidade de produzir e se adequando à uma demanda crescente por produtos de qualidade. Quem aproveita o bagaço da Cervejaria Artez é o gado e as galinhas do sítio do sogro, em Rio Novo.

Antero já chegou a fazer pão de malte, mas para ele, a alimentação animal é o melhor reaproveitamento do bagaço que existe. Em 2015, a Artez tem capacidade para produzir 400 litros por vez, em um equipamento elétrico. Antero faz questão de dizer que: “Minha cerveja é feita a mão pelo próprio produtor e vendida somente no meu restaurante.”. Para ele, se um cervejeiro cresce demais e passa a concorrer com as grandes indústrias cervejeiras, perde o caráter artesanal, o contato direto com o consumidor e do produtor para o consumidor sem intermediários. O falador Antero, sempre procurando agradar, gosta de sentar-se à mesa com os clientes, conversar com quem bebe sua cerveja e receber um *feedback*.

Desde 2014, produzindo 1200 litros por mês, pretende montar uma nova cervejaria de maior capacidade de produção. O novo desafio de Antero é abastecer os eventos e festas de Juiz de Fora e região com pizzas, chopps e refrigerante em barril. Mas o que atualmente limita a Cervejaria Artez é a falta de espaço para novos fermentadores.

#### Curiosidade da Cervejaria Artez:

Desde a época de criança na fazenda em Ubá, a mãe de Antero já fazia limonada na garrafa: com açúcar, suco de limão e bicarbonato. Quando Antero voltou da última viagem à Europa, em 2012, decidiu oferecer mais um diferencial para os clientes: Pizza napolitana e refrigerantes com sucos naturais nos sabores Limão Siciliano e o Limão Tahiti. Hoje faz também gasosas de Groselha e Frutas Vermelhas, reeditando as “Brause” da Cervejaria Poço Rico. Como já tinha a fábrica pronta, foi simples, pois o processo de produção é parecido com o da cerveja. Antero aproveita os dias ociosos da cervejaria e desvenda o segredo: “Água filtrada microbiologicamente; suco de fruta natural, espremido e refrigerado imediatamente para não oxidar; açúcar na medida certa; envasado e carbonatado com o CO2.”



Rua Aurora Tristão, 166  
Bairro Bandeirantes  
Tel: (32) 3225-7805  
Facebook: /artezannale

## Cervejaria Profana

*Cerveja*  
**PROFANA**

Em cinco minutos de conversa com o simpático empresário e cervejeiro Cristiam Rocha, ficou claro o motivo de tanto sucesso e reconhecimento no mundo das cervejas especiais. Durante toda a entrevista, a palavra mais usada por ele foi “Qualidade”, característica que ele busca desde seus tempos de faculdade, passando pelos serviços prestados na Indústria Siderúrgica e que também imprimiu no empreendimento familiar recebido de seu pai.

Na entrevista, Cristiam contou histórias sem parar. Seu conhecimento sobre cerveja deixou o entrevistador, ao final de duas horas, com a sensação de que o cervejeiro ainda poderia falar longas horas e contar centenas de casos e fatos sobre sua paixão. Nascido em Juiz de Fora, em 1971, Cristiam Nazareno Oliveira Rocha cresceu participando da vida comercial da família, no bar Boi na Curva. O pai, Lair Rocha, mantinha a “venda”, desde 1966. O negócio foi se transformando com o tempo: inicialmente era um armazém; depois mercearia; tornou-se um bar, famoso por seus caldos nas noitadas da cidade e hoje conhecido também pelas cervejas Profana.

Em 1981, com 10 anos, o menino Cristiam se lembra de ouvir um professor de catecismo, na Escola Estadual Sebastião Patrus de Sousa, no Bairro Santa Terezinha, comentar que os padres da Igreja da Glória faziam cervejas. Aquilo deixou o menino intrigado, pois na época ele ainda não havia ouvido falar que alguém conseguiria fazer cerveja; para ele era coisa de grandes indústrias. Cristiam não tinha muita relação com o álcool na família, mas se lembra de fatos curiosos: “Desde os meus doze anos de idade, nas noites de Natal, meu pai permitia que eu bebesse um copo de cerveja. Aquilo me dava um sono e eu caía na cama até a manhã seguinte.”

Hoje, depois de ter estudado muito a arte cervejeira, sabe o porquê e explica: “O lúpulo é o ingrediente causador dessa sonolência e as cervejas tradicionais no passado eram mais lupuladas”. O jovem Cristiam passou toda a sua infância na Rua Domingos Lopes, no Bairro Nossa Senhora das Graças, perto do armazém de seu pai e, em 1990, ao formar-se em Eletrotécnica, no CTU-UFJF, atual IFET, foi trabalhar como eletricitista na Siderúrgica COSIGUA, do Grupo Gerdau, no Bairro Santa Cruz, subúrbio do Rio de Janeiro.

Cristiam foi morar perto da fábrica e comenta que o emprego era a sua cara: “Numa grande indústria o profissional tinha que ser versátil. Eu tinha tarefas em diversos setores, administrativo, dava manutenção em estações periféricas da usina, mantinha as bombas de captação, bombeamento e tratamento da água, além de ser responsável pela manutenção das máquinas de refrigeração e compressores”. Ele era responsável por uma área muito estratégica e, de bicicleta, o estagiário Cristiam percorria a enorme usina, consertando defeitos, trocando peças e buscando soluções para o que surgisse de problemas. Sempre com muita vontade de aprender, aproveitou também para conhecer os trabalhos de outros setores: informática, cozinha, hidráulica e ventilação. Às vezes era chamado para serviços nos setores confidenciais e estratégicos da diretoria. Foi nessa época, no Rio de Janeiro, que Cristiam começou a perceber a chegada de cervejas importadas, mas somente experimentava esporadicamente alguns rótulos.

Cristiam passou 5 anos aprendendo o padrão da indústria pesada, mas em busca de qualidade de vida, a saudade de Juiz de Fora e a vontade de empreender, o trouxeram de volta para perto da família.

Trabalhando para chefes e diretores, percebeu que tinha capacidade para ser patrão e queria ter sua própria empresa. O ritmo de trabalho era acelerado e a cobrança enorme, mas foi obrigado a assistir uma palestra motivacional interna. Cristiam se lembra do palestrante alemão perguntando aos empregados: “Em que você é Bom? Se você quer sair da empresa, descubra em que você é bom, pois essa é a sua vocação! Pra você sair de onde está trabalhando hoje, tem que fazer o que é bom, e não o que gosta!”. Essa fala ficou na cabeça do Juiz-forano e como um mantra, despertou nele uma antiga vontade de ser dono.

A resposta veio dias depois, quando exausto, se autoconheceu: “EUREKA, eu faço serviço de todo mundo, todos jogam os problemas em cima de mim e eu resolvo, então eu sou bom em resolver problemas!”. Com essa autodescoberta, em 1995, tomou uma atitude. Apesar de saber como seria difícil, voltou para Juiz de Fora com o pensamento de abrir seu próprio negócio. A ideia inicial era



montar uma firma de manutenção elétrica, mas a irmã e o cunhado precisavam de alguém para administrar a lanchonete deles em Conselheiro Lafayette e Cristiam se prontificou a ajudar por alguns meses.

Com a internação do pai, no final do ano de 1995, o caçula Cristiam decidiu voltar e ajudar a família nessa hora difícil. Em poucas semanas, como a situação de saúde do pai se estabilizou, a mãe entregou a chave na mão do jovem e disse: “Agora vai lá no bar do seu pai dar uma olhada, porque ninguém sabe como ele deixou aquilo lá.”

Cristiam já havia trabalhado com o pai e, desde os oito anos de idade, conhecia o negócio. Mas o choque de realidade foi quando, chegando ao local, levantou a porta de ferro: “Vi que o bar estava parado no tempo, do mesmo jeitinho que eu me lembro da minha época de menino.”, conta Cristiam. O antigo armazém de 1966, tinha se transformado em uma mercearia e depois foi adaptado para ser um bar, sem nunca se adequar ao novo negócio. O pai tinha iniciado a vida como comerciante comprando sacas de 50 quilos, de variados produtos, e vendendo tudo a granel. Cristiam lembra do pai contar que: “As famílias vinham comprar a “feira” do mês e pediam para ele anotar na caderneta do cliente.”. Não existia supermercados e a “venda” do Seu Lair, como era conhecida, era uma das únicas da redondeza.

No primeiro dia de trabalho de Cristiam, lembra-se de ter aberto o freezer e encontrado alguns caldos congelados. Na emergência, com sua característica de resolver os problemas, lembrando-se de como o pai fazia, descongelou, preparou umas paneladas de caldo e à noite vendeu tudo. Porém, no balanço da noite, exausto, Cristiam percebeu que tudo no bar era muito rudimentar: “Não tinha copo, nem prato, nem colher e os cliente comiam em pé no balcão do bar, improvisado dentro da mercearia.”. Sem muita identidade, a venda funcionava de manhã e de noite era um bar, “pé sujo”, típico comércio de cidade pequena.

Cristiam não entendia porque as pessoas estavam se acotovelando para chegar ao balcão e pedir um Boi na Curva; isso incomodou o jovem empresário. Pela manhã, no hospital, perguntou ao pai: “Que tal de Boi na curva é esse que o pessoal estava procurando ontem no Bar?”. O pai, sorrindo, explicou para o filho o segredo e Cristiam entendeu o sucesso do negócio familiar.

Com a troca de geração, Cristiam sempre buscava a qualidade, adorava planejar o modelo de negócios e começou a implementar seu próprio estilo de gestão, imaginando que tudo seria provisório, até o pai reassumir o bar. Mesmo recuperado, em 1996, o pai percebeu que não era mais possível tocar o negócio sozinho e os dois planejavam fechar o bar.

Mas, nessa época, como a dificuldade para se desfazer do bar era grande, Cristiam se comprometeu a ajudar o pai, até conseguirem passar o ponto. Mas com o espírito empreendedor de Cristiam, em 1997, o Boi na Curva, com seus famosos caldos, foi ganhando fama e ele começou a enxergar uma oportunidade no negócio.

O eletrotécnico que sonhava em ser empresário vivenciou, nesse período, a sazonalidade do verão no negócio com caldos. Cristiam se lembra da desilusão:

“Eu não havia vendido quase nada no verão, e, com fluxo de caixa negativo, diferente do inverno, quando o bar ficava lotado, apresentei as contas anuais para o pai”. Explicou ao pai que teriam que fazer algumas adaptações para sobreviver ao negócio, mas o pai relutava e dizia para o filho não gastar dinheiro, deixar do jeito que estava e tentar passar o ponto. Cristiam insistiu: “Desse jeito não irei continuar!”, foi aí que os dois fizeram um pacto de geração. Cansado, o pai falou: “Então faz do seu jeito, mas daqui pra frente é por sua conta!”.

Cristiam lembra-se da situação que assumiu o Boi na Curva: “Estava tudo parado no tempo, as coisas mais novas já tinham entre dez e vinte anos”. Foram cinco anos de luta para reerguer o negócio, reinvestindo e trabalhando. Algumas coisas, como os tira-gostos e a cachaça, o filho eliminou do negócio, pois só traziam problemas. Com ideias inovadoras, começou a focar no “nicho de mercado” das pessoas que gastam mais. Como ele previa, as brigas e bebedeiras terminaram em frente ao bar e começaram aparecer pessoas realmente interessadas nos caldos. A cada ano, a fama do Boi na Curva aumentava e, com as mudanças, o empreendimento passou a crescer três por cento ao ano.

A partir de 2002, já com o fluxo de caixa estabilizado e sem perder a qualidade dos caldos, iniciou a virada. Investiu no conforto do cliente; e o público, que era 100% masculino, também começou a mudar. Nesse ano já estava atraindo o público feminino e, aos poucos, investiu em novas mesas, alugou o espaço do vizinho, mudou a decoração e renovou o ambiente. Em 2015, a maioria do público são casais e famílias, que buscam relaxar e aproveitar a noite.

Mas naquele ano, na busca de diferenciais para os cliente, Cristiam começou a comprar cervejas mais caras e selecionar o seu público pelo preço; oferecia a Kaiser Bock e a Cerveja Original, entre outras sazonais que o vendedor trazia. Até 2005, Cristiam nem imaginava que ele mesmo poderia fazer sua cerveja. Mas, em junho daquele ano, em uma feira de gastronomia em São Paulo, Cristiam, entre uma palestra e outra, começou a ouvir sobre as tendências do segmento de alimentação, onde o palestrante falava de globalização e da tecnologia. Porém foi a explicação sobre o cruzamento de culturas que chamou atenção do empresário. Entre outros assuntos, o especialista falava das tendências das comidas japonesas e sobre a chegada das cervejas alemãs, inglesas e belgas.

O despertar de Cristiam para as cervejas especiais aconteceu na palestra do SENAI - CTS Alimentos e Bebidas – de Vassouras-RJ. O presidente Álvaro falou sobre o potencial das cervejas especiais nos empreendimentos gastronômicos: “Eu já estava pesquisando sobre a cerveja especial, pois em Juiz de Fora o meu representante de bebidas já tinha me despertado para isso”. O palestrante falava do curso de cervejaria em Vassouras, dos novos cervejeiros, da história da cerveja em pequena escala e explicou que era um bom negócio produzir cervejas especiais.

De volta a Juiz de Fora, procurou o amigo Antero, na pizzaria Artezannale para contar o fato. A coincidência foi providencial, Antero comentou que conheceu uma pessoa que vendia equipamentos de microcervejarias aqui em Juiz de Fora. O paulista Norberto Herrero tinha ficado de demonstrar o

equipamento para Antero. Mais uma coincidência aconteceu, no dia que Cristiam estava passando de carro em frente à casa de Antero, este fez sinal para parar e falou: “Cristiam, esse aqui é o cara que te falei que vende o equipamento.”. Norberto comentou que tinha acabado de entregar o equipamento e que dali um mês a Artezannale iria ter cerveja especial para vender.

Cristiam intensificou as conversas com Norberto e Antero, comprou os equipamentos e também começou a produzir suas cervejas. Em dezembro de 2006, Antero colocou suas primeiras criações no cardápio, uma Stout. Sem ficar para trás, em janeiro de 2007, o Boi na Curva já tinha sua primeira criação cervejeira, uma Weißbier. Cristiam gostava das cervejas de trigo, como a alemã Erdinger e a Bohemia Weißbier, de Petrópolis. Ele já pensava em comercializar, mas começou colocando timidamente, sem rótulo, suas cervejas para vender no Boi na Curva. Alguns achavam boa, outros achavam diferente e foi a motivação que faltava. Cristiam começou a produzir no próprio apartamento, em cima do bar. Diversificou sua produção e fazia as cervejas Stout, Pale Ale, Weißbier na panelinha de alumínio de 60 litros. Fazia levas de 80 litros pelo método de recirculação, aprendido com Norberto Herrero. Inicialmente com as leveduras de cultura, foram muitas paneladas perdidas, tanto dele como de Antero. Os dois começaram a comprar pela internet leveduras secas e nunca mais tiveram problemas.

Cristiam lembra que comercializava inicialmente a cerveja Profana somente no Boi na Curva. O cervejeiro buscava nas comunidades do Orkut, trocar ideias com cervejeiros de todo o Brasil. Ele lembra que: “Muitos dos grandes cervejeiros de sucesso de hoje, estavam nessas comunidades buscando informações.”. Foi em um desses bate-papos via internet que Cristiam ficou sabendo de Paulo Schiavetto, um mestre cervejeiro que tinha trabalhado mais de dez anos em grandes cervejarias do Brasil. Ele tinha dado um curso em Belo Horizonte e era muito elogiado nos fóruns virtuais. Nessa época, Cristiam começou a querer participar de concursos, onde poderia trocar ideias e onde encontrou subsídio para aprender e evoluir. Percebeu que o mercado das cervejas especiais estava em franca expansão e as pessoas estavam sempre buscando novidades e cervejas que pudessem saborear e harmonizar com pratos.

Em 2007, Paulo Schiavetto, um dos diretores da ACERVA mineira, engenheiro de Produção formado pela USP e mestre cervejeiro, formado em Louvain la Neuve, na Bélgica, abriu um curso em Belo Horizonte, no qual Cristiam se inscreveu. Durante o curso, no final de 2007, Cristiam levou uma de suas cervejas para Schiavetto provar e recebeu várias críticas. Na hora ele lembra que: “Foi um choque, mas como eu estava pagando caro, queria uma opinião sincera. Até hoje acho que as pessoas devem colocar suas criações à prova.”.

Cristiam pensava em aumentar a produção e ganhar mais dinheiro, mas depois do choque de realidade do mestre cervejeiro, voltou para casa e decidiu melhorar, em primeiro lugar o padrão de qualidade. Ele dedicou-se muito em fazer uma cerveja muito boa antes de aumentar a produção e dá a dica: “Esse é um defeito que vejo em noventa por cento dos microcervejeiros que estão começando.”.

Sempre procurando estudar muito, decidiu uma estratégia de colocar sua cerveja para muitos especialistas provarem, gravava as aulas, escrevia os comentários e passou a fazer a maturação; coisa que não fazia antes. Na busca de qualidade, reduziu a produção e voltou a perseguir a excelência e os padrões de qualidade que tinha aprendido. Em 2008, corajosamente, inscreveu sua cerveja no concurso da ACERVA Mineira, em Belo Horizonte e aproveitou a oportunidade para fazer de novo o curso com Paulo Schiavetto. Nesse encontro, Cristiam contratou o mestre cervejeiro para vir a Juiz de Fora e acompanhar uma produção. Nessa ocasião, Cristiam apresentou o método caseiro que utilizava e, para sua surpresa, Schiavetto não conhecia o processo de recirculação caseira.

Cristiam implementou as mudanças sugeridas pelo mestre, continuou a melhorar a qualidade e em 2008, apenas um ano após entrar no mercado cervejeiro de Juiz de Fora, ficou em segundo lugar no Prêmio da ACERVA Mineira, com uma Indian Pale Ale, uma cerveja inglesa; além do quarto lugar com sua Weißbier, uma cerveja de trigo, concorrendo com mais de quarenta cervejeiros. Cristiam percebeu que estava no caminho certo!

Em 2009, inscreveu três cervejas e a Profana Bock ficou em primeiro lugar no prêmio nacional, promovido pela Associação dos Cervejeiros Artesanais do Brasil, no Rio de Janeiro. Eram os atestados de qualidade que o empreendedor precisava para o próximo salto. Em 2010, como Cristiam mudou o sistema de produção, a cerveja, apesar de excelente, não conseguiu ganhar prêmios nos concursos nacionais. Naquele ano, surgiram muitas outras cervejas especiais vendendo em outros locais, mas Cristiam adotou o modelo de somente vender no próprio estabelecimento.

Na ocasião, o Ministério da Agricultura pediu para que Cristiam não produzisse mais cerveja refermentada na garrafa, pois o risco de produção excessiva de gás é muito grande. O fiscal Márcio Botelho, na época, sugeriu a produtores de cervejas especiais da cidade que só vendessem a cerveja no próprio estabelecimento, em forma de chopp em barril, até receberem o registro da cervejaria.

Em 2011, a cerveja Doppel Bock Profana ganhou o segundo lugar no Concurso Nacional, em Piracicaba, concorrendo com mais de oitenta cervejas Doppel Bock do Brasil. Em 2013, Cristiam seguiu levando suas criações aos concursos e a Profana Vienna ficou em terceiro lugar no concurso mineiro e primeiro lugar no concurso nacional. Ainda em 2013, Cristiam e Arthur Gouvêa, da Cervejaria Arthorius, receberam seu maior reconhecimento e o melhor prêmio, a oficialização do Registro no M.A.P.A da Cervejaria Arthorius e da Cerveja Profana.

Um detalhe importante é que as cervejas Profana eram produzidas até agosto de 2015 na mesma planta da Cervejaria Arthorius. Essa forma compartilhada de produção “cigana”, explica Cristiam: “É uma possibilidade para os pequenos produtores de cerveja que queiram legalizar suas produções.”

Até meados de 2015, Cristiam produzia 350 litros por mês, em um processo que levava quase noventa dias. Com a legalização da cerveja Profana, ela já pode ser encontrada, mesmo que em escala ainda tímida, em alguns pontos de Juiz de Fora, Belo Horizonte e Rio de Janeiro.

Para agradar diversos paladares exigentes, Cristiam já produziu as cervejas Saison, com aroma cítrico e picante; a Pilsener, sempre refrescante e muito maltada; a Weißbier alemã de trigo, para acompanhar tira-gostos; a Red Ale, de coloração avermelhada; a Russian Imperial Stout, com 10,3% de teor alcoólico; a Vierge, uma versão do estilo “Biere Blanche”; a Pale Ale Luxúria; a Nyx, com aroma intenso de café e chocolate; a Red Ale Lascivia, com aroma de caramelo; a Bock Volúpia, com espuma cor pérola; a 1º Milagre, no estilo Barley Wine e a IPA, no estilo Indiano.

#### Curiosidade da Cervejaria Profana:

Quando Cristiam assumiu o negócio do pai, percebeu que a venda de caldos tem sazonalidade: forte no inverno e com queda no verão. Após meses a fio estudando qual seria o caldo ideal para se ganhar dinheiro no verão, surgiu a ideia genial, “o caldo de cevada”, a cerveja. Com a mesma preocupação que teve com os caldos, Cristiam comenta hoje que: “A minha maior motivação não é ter uma grande cervejaria, mas sim ter uma cerveja de excelente qualidade. Para mim o volume de produção e o lucro são resultados de uma boa cerveja.”. Por isso ele dá a dica para crescer: “Gosto de participar de concursos cervejeiros, pois ao final do dia, pego as fichas de avaliação de grandes jurados e conhecedores da cerveja de nível internacional e estudo o que eles avaliaram. É um custo muito baixo, uma consultoria quase grátis e uma referência para o cervejeiro.”.



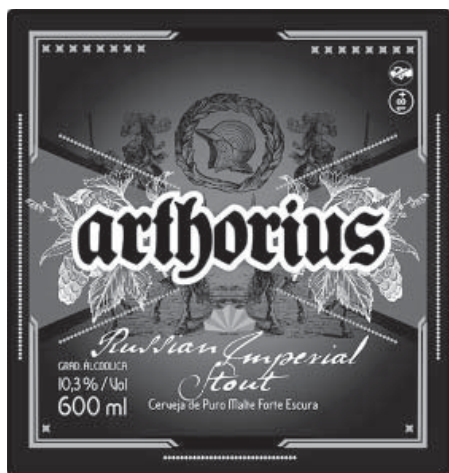
Rua Luíz Rocha, 117

Bairro Santa Terezinha

Tel: (32) 3224-3043

<https://www.facebook.com/ervejaprofana>

## Cervejaria Arthorius



A história de Arthur Fernandes Gouveia é uma referência para muitos cervejeiros de Juiz de Fora. Ainda pouco conhecida dos juizforanos, a trajetória da Cervejaria Arthorius confirma o dito popular que “tesouros costumam ser mantidos em segredo por aqueles que o descobrem.”.

Em 2007, o turismólogo iniciou sua carreira, fabricando 20 litros mensais em casa e distribuindo somente entre amigos. No caminho ao sucesso, se especializou em 2009, e em 2011, Arthur ganhou o concurso no estilo Russian Imperial Stout, como cervejeiro caseiro, na ACERVA-MG. Em 2014, recebeu o registro do Ministério da Agricultura e concluiu a nova fábrica. Em 2015, aguarda a liberação dos recursos junto aos bancos para uma futura expansão, aumentando a capacidade instalada para 12 mil litros por mês.

Arthur conta que atualmente o momento do mercado é excelente e sua expectativa é de crescimento e confessa que o retorno espera a longo prazo. Em 1993, Fernando Henrique Cardoso era o Ministro da Fazenda do Presidente Juiz-forano Itamar Franco, e com o Plano Real prometia acabar com a inflação. Em 1994, com as importações liberadas, começaram a chegar ao Brasil muitas cervejas importadas. Bebia-se no Brasil cervejas holandesas, italianas e outras, que eles compravam por quarenta e cinco centavos a lata, e Arthur lembra-se das suas primeiras cervejas especiais.

Nascido em Governador Valadares, em 1982, mudou-se, em 2000, para Juiz de Fora, queria se preparar para o vestibular e buscar uma formação superior. Na época do cursinho, Arthur sem saber qual destino seguir, decidiu-se pela Faculdade de Turismo, pois gostava muito de restaurantes, da área de gastronomia e na época falava-se muito que esta área teria um leque de oportunidades muito grande no futuro. Em 2006, já na Faculdade de Turismo, ele conta que era um curso bem tranquilo: pesquisava a visão da população sobre os monumentos turísticos de Juiz de Fora. Mas conta que: “Meu interesse pelas cervejas especiais foi despertado durante as matérias de gastronomia e harmonização.”. Logo em seguida, num encontro na casa do pai, um amigo levou cervejas diferentes das tradicionais. Beberam as cervejas importadas, pois naquela época ainda não se falava nisso em Juiz de Fora. A partir desse dia ficou muito curioso e começou a pesquisar na internet e percebeu que esse tipo de cerveja era muito comum na Europa e nos Estados Unidos, onde as pessoas fabricavam suas próprias cervejas, em casa.

Empolgado com o que lia sobre os microcervejeiros americanos e europeus, em janeiro de 2007, Arthur conseguiu três mil reais que investiu para comprar um fogão, panelas, termômetro, fermentador e a matéria-prima para começar. Ainda na república onde morava, na Rua Antônio Passarela, o autodidata começou a fazer cerveja na lavanderia da república e não parou mais. Ele queria produzir uma cerveja vermelha e no início já produzia 60 litros por mês. Os amigos aprovaram todas as suas cervejas e aí a propaganda boca-a-boca começou. Foram dois anos de experimentações produzindo e engarrafando as cervejas Stout, Red Ale e outras experiências para ele e os amigos.

Já em 2007, durante as primeiras brassagens, surgiu o símbolo da cerveja, um capacete da Idade Média. No mesmo período surgiu também o nome da cerveja, Arthorius, remetendo ao próprio nome de Arthur. Ele queria fazer uma homenagem ao Rei Arthur e à dama do lago, uma sacerdotisa de Avalon e deusa dos bosques, que tinha a missão de proteger e entregar a espada do Rei Artur. Gouveia gosta da lenda dos cavaleiros do Rei Arthur, que viviam em aventuras e, sentados em torno da Távola Redonda, contavam suas histórias de aventuras degustando uma cerveja. Mas Arthur foi batizado pelo pai com o nome em homenagem a outro Rei Arthur, ao rei do futebol Arthur “Zico” Antunes Coimbra.

Em 2008, pouco tempo depois de iniciar, vendo que o negócio era bom, adquiriu novas panelas, produzia na área de serviço do apartamento e os insumos, ele armazenava dentro do próprio quarto. Em 2009, Arthur se formou e começou a trabalhar em empresas de turismo. Na última empresa ele era responsável por organizar eventos de Trekking de Regularidade.

Nessa época ele nem imaginava que outra pessoa produzia cerveja especial como ele em Juiz de Fora e todos os amigos diziam que cerveja não se faz, se compra. Mas Arthur pacientemente explicava aos amigos e dava uma amostra de seus líquidos preciosos para degustarem.

Num treinamento sensorial, em Belo Horizonte, Arthur conheceu Cristiam Rocha, da Profana e foi através dele que Arthur começou a conhecer alguns cervejeiros da cidade: o Alvano, da Alvania e o Antero, da Artez.

Mesmo formado em Turismo, logo percebeu que não era o que queria e foram os seus pais, Carlos Magno Toledo Gouveia e Maria das Graças, que resolveram investir na ideia do filho. Perceberam que o negócio era promissor e, unidos ao irmão Eduardo Fernandes Gouveia, decidiram se profissionalizar.

Formado em Ciências Contábeis e Administração, Eduardo junto com Arthur investiram R\$ 260 mil na compra do terreno; na construção do galpão da fábrica, no Bairro Santa Cruz, e na compra de novos equipamentos, como barris e cozinha cervejeira. Parte do projeto já está pronto, o galpão da cervejaria atual está localizado estrategicamente no Bairro Industrial de Juiz de Fora, perto da BR-040, canal de escoamento rápido para a futura produção.

A Cervejaria Arthorius segue sua carreira de sucesso, mas Arthur lembra que: “Entrei no mercado da cerveja ainda começando, mas hoje percebo que a aceitação das especiais é muito grande e as pessoas procuram beber menos, mas querem qualidade.”

A Cervejaria Arthorius produz cervejas com receitas próprias, mas baseadas em todas as escolas cervejeiras importantes no mundo: uma Weißbier e seguindo a linha alemã, uma Saison belga, a Red Ale e a Stout da escola inglesa e uma Pilsener, seguindo a linha da República Tcheca.

O sucesso foi rápido e em 2011 ganhou um prêmio da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Minas Gerais, ACERVA Mineira. Ficando em primeiro lugar na categoria Russian Imperial Stout, uma cerveja com teor alcoólico de 10.3%; com um amargor marcante que remete ao cacau, é ideal para quem curte explorar notas de aromas e sabores nas cervejas.

No último ano, em 2014, ele concluiu a estrutura da sua própria cervejaria, aprovada pelo M.A.P.A., na qual investiu aproximadamente R\$ 320 mil, sendo que a maior parcela foi destinada à aquisição de equipamentos. Foi também nesse ano que a Arthorius obteve o registro e com a formalização, iniciou a comercialização da marca Arthorius.

O incansável Arthur produz cinco variações da sua cerveja Arthorius: Weißbier; Red Ale; Russian Imperial Stout, cerveja escura, feita com sete tipos de malte e de teor alcoólico elevado; Saison, cerveja estilo belga, que leva casca de laranja, pimenta jamaicana e anis-estrelado na composição e a Pilsener. Mas a Cervejaria tem o objetivo de diversificar os tipos fabricados e o sucesso se deve aos esforços de Arthur e do irmão, Eduardo Fernandes Gouveia.

A estratégia de ampliação da produção motiva os Gouveia a procurarem novos mercados além de Juiz de Fora e da Zona da Mata, seu radar está direcionado para as capitais, Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

Arthur já superou parte dos obstáculos que as microcervejarias enfrentam para prosperar nos negócios, por isso, sempre otimista, acredita que a cervejaria

não vai parar de crescer com a nova fábrica em funcionamento pleno. Ele prevê introduzir seis novos rótulos no mercado e entre eles estarão a cerveja Belgian Trippel, de cor âmbar e a cerveja Imperial IPA, do tipo Ale escura.

Atualmente a Cervejaria Arthorius produz 1.200 litros por mês e já investiram na construção de uma câmara fria para estocar barris. Mas a nova meta é atingir 30 mil litros por mês com um equipamento com capacidade instalada de produzir mil litros por brassagem e fermentadores de grande capacidade e expandir os mercados.

Arthur acha que cerveja é um bom negócio e as microcervejarias são o caminho do desenvolvimento econômico. Por isso, em 2015, a empresa busca entrar numa linha de crédito do PROGER, Programas de Geração de Emprego e Renda do Governo Federal para Micro e Pequenas Empresas, e pretende passar a produzir em breve 12 mil litros/mês.

Hoje as cervejas especiais da Arthorius são produzidas com 100% de puro malte e o bagaço que sobra, uma preocupação ambiental de Arthur, é destinado a um produtor de leite local. O fazendeiro relata um acréscimo na produção do leite após receber o malte, pois o malte que sobra da cerveja ainda contém muito açúcar e é isso que estimula a produção do leite.

Atualmente a empresa Arthorius já está em processo de reestruturação com o metódico Arthur na função de cervejeiro responsável pela produção, controle de qualidade, estoque, recebimento de insumos e logística interna. O irmão é responsável pela parte financeira, vendas e logística externa de venda.

Provavelmente existirá no futuro uma outra empresa que comprará o chopp e assumirá as funções de comercialização. Os irmãos planejam também em breve a contratação de mais um funcionário. No final da entrevista, Arthur dá a dica para os cervejeiros caseiros que querem se profissionalizar: “Façam um plano de negócios honesto, nunca pensem que vão poder continuar a vender sem nota!”. Ele lembra que a legalização é necessária para fazer os investimentos, receber financiamentos e, baseado na sua experiência revela seus planos: equipamento para brassagens a partir 1000 litros, triblock, com caldeira, banco de água quente, dois tanques de fermentação de 2000 litros e dois de 1000 litros.

#### **Curiosidade da Cervejaria Arthorius:**

Em 2009, como estava cursando matérias relativas à gastronomia, Arthur queria aprender mais e foi se aperfeiçoar num treinamento de Análise Sensorial, na Krug Bier, em Nova Lima. Ele já sabia que nem tudo que fermenta é cerveja, e queria saber mais sobre as partes ruins das produções, os famosos oitocentos “Off flavors”, ou os defeitos mais comuns nas cervejas. Para Arthur os produtores devem se concentrar nas qualidades das cervejas, mas é preciso estarem treinados também para perceber quando a coisa não vai bem.

Durante a apresentação, para a surpresa de Arthur, outro participante falava de sua cerveja e experiências, e contou que produzia em Juiz de Fora e já tinha participado de outros dois treinamentos sensoriais. Era Cristiam Rocha, da cerveja Profana; Arthur lembra-se do espanto: “Ué, de Juiz de Fora?”. Cristiam também não conhecia Arthur, mas após o curso os dois cervejeiros juiz-foranos



conversaram e nesse momento começaram a amizade e os negócios. Arthur relatou que tinha acabado de encomendar um equipamento de cervejaria semi automatizado para 90 litros, da Dragon Bier; o mesmo equipamento que Cristiam tinha acabado de ganhar como prêmio num concurso de cerveja no Rio de Janeiro.



Endereço: Rua Lindolfo Gonçalves Coelho, 80  
Bairro Santa Cruz  
Tel: (32) 98404-7035  
Email: [cervejariaarthorius@gmail.com](mailto:cervejariaarthorius@gmail.com)  
Facebook: /CervejaArthorius

## Cervejaria Mr. Tugas



Hugo Siqueira, carinhosamente conhecido como Mr. Tugas, é uma das grandes referências de sucesso no cenário das cervejas especiais em Juiz de Fora. Ainda hoje, é ele mesmo quem produz 12 mil litros de cerveja por mês, mas já planeja chegar até 100 mil litros por mês.

Atualmente a pizzaria já atrai pessoas de fora da região da Zona da Mata. Com capacidade para 200 pessoas sentadas, mostra que veio para ficar e já planeja os próximos passos: reabrir o delivery em 2016; criar um fã shop em 2017; abrir franquias em 2020 e no futuro, montar uma nova cervejaria.

O sorridente Hugo Lima de Siqueira nasceu em 1980, no Bairro Santa Catarina, a mãe é carioca e pai mineiro. Em 1983 foram morar em Copacabana. Dessa época Hugo lembra-se muito: “Íamos todos os dias com a mãe, Vera Lima de Siqueira, à praia de Copacabana”. Outra lembrança da infância é a do avô, o dentista Jair Cabral Lima, que sempre levava o neto para passear em todos os lugares do Rio. Os olhos de Hugo brilham ao lembrar do avô: “Ele representa tudo para mim!”. Sempre que podia passava as férias com o avô e recorda-se com admiração as palavras dele. O avô repetia sempre, quase como um mantra que Hugo sempre seguiu com rigor: “Você nunca perde em ser simples, honesto e humilde.”.

O terreno onde é hoje a pizzaria e cervejaria, foi comprado, em 1985, pelo pai, Paulo Henrique Gontijo de Siqueira, médico urologista Paulo, só pensava em ter um lugar para a família se reunir nos finais de semana e, inspirado nos chalés suíços, que via em Mauá, em 1987, construiu o chalé que se tornou o símbolo do Mr. Tugas.

O persistente Hugo sempre usou o apelido Tuga em todos os seus empreendimentos. Em 1998, como sacoleiro, abriu uma loja de roupas chamada Tuga-Tuga, no Santa Cruz Shopping; mas logo percebeu o baixo rendimento da loja e voltou para o mercado como sacoleiro de roupa.

Com a vontade de empreender e ter um negócio de sucesso, em 2000, “Tugão” abandonou as roupas e abriu sua própria produtora de eventos. Organizava shows, eventos e, paralelamente, cursava Administração na Faculdade Estácio de Juiz de Fora. Em 2003, os pais foram morar em Rondônia, mas Hugo continuou na cidade para terminar os estudos. Ele conta sorrindo que: “Sem os pais e sem empregada, passei a comer de marmitex, na rua e na casa de amigos.”.

Um belo dia cansado de marmitex, foi à casa de um vizinho e perguntou: “Nem sei cozinhar, como se faz arroz?”. O vizinho, espantado, explicou a Hugo e ele voltou para casa para matar a fome. Aprendeu ainda a fazer feijão com a tia e “Fricassé” de frango com a mãe. Todas as receitas que Hugo aprendia, experimentava várias vezes e assim tomou gosto pela cozinha. Em 2004, aos fins de semana, no sítio, começou a fazer lasanha e churrasco, mas um belo dia quis fazer uma pizza! Procurou um amigo que sabia e ficou empolgado.

No dia seguinte, lá estava Hugo comprando um igluzinho pré-fabricado para fazer suas próprias criações: Começou a fazer pizzas, inventou novas massas, novas coberturas e gerou muita curiosidade entre os amigos. Na época, o comunicativo estudante, chamava alguns amigos da faculdade para comer pizza no fim de semana. Hugo lembra que: “Era um programa diferente, todo mundo fazia churrasco.”. A fama se espalhou e o sítio começou a lotar.

Hugo fazia de tudo, cortava lenha, fazia as massas e limpava o sítio, ajudado às vezes pelo irmão. Nessa época, sua veia empreendedora viu na aceitação de suas pizzas uma oportunidade de negócios. O futuro administrador não perdeu tempo e montou um plano de negócios: “Visitei 45 pizzarias para analisar os serviços, os produtos e as instalações. Identifiquei qual segmento eu poderia ter mais sucesso e vi que precisava definir o público.”. Hugo pesquisou mais de um ano até encontrar o produto, o público e as preferências dos seus futuros clientes.

Neste ano, o pai com problemas de saúde, teve que voltar para Juiz de Fora, e o lado financeiro familiar sofreu muito. Com a qualidade de vida da família caindo, Hugo decidiu que era hora de fazer algo para reverter a situação. Decidiram, em 2005, que abrir uma pizzaria era a solução e o pai, carinhosamente conhecido como “Pulica”, apostou todo seu capital na ideia, foram onze mil reais.

O período inicial na pizzaria familiar foi difícil, Hugo era o pizzaiolo, o pai e o irmão ajudavam em todas as frentes, a mãe e a namorada preparavam, lavavam e serviam. Com as dificuldades da época, Hugo nem imaginava o sucesso que iria fazer. O sucesso não veio fácil, inauguraram o Mr. Tugas em 15 de outubro de 2005, e no início, o dedicado Hugo deixava de ir às festas para cuidar dos negócios. Ficavam às vezes vários dias sem vender uma única pizza.

A família enfrentou várias dificuldades iniciais. Hugo lembra que: “Um fornecedor de muçarela não queria vender pouca quantidade. Eu implorei, explicando que ainda era pequeno, mas tinha a certeza que iria crescer. O vendedor foi irredutível! Liguei para o chefe, que envergonhado mandou o vendedor voltar lá e me entregar.”.

Hoje vendendo 400 pizzas por dia e 15 mil litros de cerveja por mês, ainda lembra-se das dificuldades, mas Hugo não é de guardar rancor. Ele acredita ser um cara iluminado e relata que aprendeu desde cedo com o avô a trabalhar e confiar. A chave do sucesso foi uma família muito unida, trabalhando e investindo muito na ideia. Desde o início, em 2005, a esposa Natália Domingues está junto no negócio e hoje, com dois filhos, o casal se descreve como abençoado.

Hugo sempre foi o líder, porém é nos familiares que encontra a confiança para empreender, inventar e ousar sem medo. No início de 2007, ainda sem o sucesso desejado, o administrador determinado comentou com a família que se daria cinco anos de prazo e que se nesse prazo não progredisse, desistiria de cabeça erguida. Hugo confiava na ideia e dizia: “Eu não largo, vou conseguir!”, comenta Natália. A paixão de Hugo ajudava por todo lado, trabalhava de garçomete, na cozinha, no salão. Hugo lembra-se com lágrimas de gratidão o dia em que, apertados financeiramente, a namorada emprestou mil reais para quitar as contas atrasadas. Na entrevista, ele comenta apaixonado que: “Hoje se a Natália quisesse a lua, eu vou lá buscar para ela.”

Durante muitos anos chegaram a morar dentro da pizzaria. Para Hugo o valor está no grande time de fundadores: a esposa, Natália Domingues, o irmão, Fábio Siqueira, os pais, Vera e Paulo Siqueira. Ele lembra que: “Entrar de cabeça na proposta foi fundamental, mas a dedicação e a pitada de amor foram decisivos para criarmos o legado da família Siqueira.”. Natália comenta com admiração a capacidade de trabalho de Hugo: “Ele começa todos os dias às 5h30 da manhã a preparar as cervejas, os azeites, os ingredientes; e só descansa duas horas depois, com a chegada dos funcionários.”. Após um merecido passeio diário de Bike pela cidade alta, Hugo volta ao trabalho às 9 horas e só vai para casa depois da saída do último cliente.

O casal lembra que na Copa do Mundo de 2006 não apareceu ninguém. O Mr. Tugas não vendeu uma pizza durante toda a Copa. Natália se lembra da frustração dos dois, no alto da sacada da pizzaria, perto da pista do Aeroporto, olhando para a rua da Marilândia, lá embaixo. Não torciam pelo Brasil, mas sim para um carro subir a rua da pizzaria. Mas a cena se repetia, chegava um cliente, via que o Mr. Tugas estava vazio e ia embora. Numa destas vezes, o simpático Hugo tomou coragem e perguntou ao cliente: “Vem cá, estou começando e se todo mundo fizer isso, eu nunca vou crescer”. O cliente sorriu, entrou, comeu e saiu satisfeito.

Mas o fracasso durante a Copa e relendo as anotações da pesquisa de mercado de 2005, fizeram Hugo lembrar-se do conselho do amigo empresário Renato Machado: “Pizza de qualidade é obrigação, você precisa é de um diferencial!”. A dica e experiência do amigo caiu como uma luva. Hugo direcionou seu foco para as pizzas gourmet, com o objetivo de atingir um público que gosta de comer bem. O estudioso Hugo lembra que: “Como na época nenhuma pizzaria trabalhava com azeite extra virgem, rapidamente parti para o Rio de Janeiro fazer cursos de aromatização de azeites.”. Foi durante esse curso no Rio que Hugo conheceu, no bar da Devassa, o sabor da cerveja especial.

Em 2007, de volta a Juiz de Fora, introduziu os azeites na pizzaria e começou a pesquisar na internet sobre cerveja caseira. Coincidentemente nessa época, o amigo Luciano o chamou para participar de uma brassagem na casa dele. Nesse dia, Hugo percebeu que a cerveja era o diferencial que faltava. Pela internet, inscreveu-se imediatamente num *workshop* de cerveja de Norberto Herrero e pouco tempo depois já estava produzindo 70 litros de sua primeira cerveja, uma Pale Ale.

Inicialmente apresentou suas criações para poucos clientes, mas logo percebeu a aceitação e começou a planejar uma estratégia para a introdução da cerveja no cardápio. Nesta mesma época sabendo do sucesso da combinação restaurante com cerveja própria, visitou os amigos cervejeiros Cristiam, do Boi na Curva e Antero, da Artezannale.

Hugo planejou o lançamento nos mínimos detalhes, com cardápio de cervejas, descrições de possíveis harmonizações com pizza e azeites e pessoal preparado para explicar. Se preparando para o dia da introdução da cerveja, aumentou a produção para três brassagens por dia e trabalhava 36 horas sem parar.

Em 27 de novembro de 2007 lançaram a cerveja com um evento. A “noite da cerveja” foi um sucesso com a casa lotada. Com o sucesso, Hugo montou outro equipamento igual e dobrou a capacidade de produção. Para Hugo estava claro que a cerveja seria a chave do sucesso do Mr. Tugas. Mas gosta de lembrar da definição do negócio: “O Mr. Tugas é uma ótima pizzaria que tem uma boa cerveja. E não uma cervejaria que tem uma boa pizza”. Hugo confessa que nunca pensou em ficar somente com a cerveja, pois segundo ele a cerveja sozinha é um péssimo negócio pela quantidade de tributos que incidem sobre a ela.

A produção passou dos iniciais 800 litros por mês, em 2007, com um equipamento montado pelo amigo Luciano, para 3.500 litros por mês, em 2012. Hoje, com uma fábrica moderna, tem capacidade para produzir até 12 mil litros por mês. Hugo aposta na filosofia dos Brew Pubs, onde a cervejaria também é o ponto de venda. Ele avalia que esse é um modelo a ser seguido pelos microcervejeiros, pois assim tem-se um canal seguro de escoamento da produção. Segundo Hugo, a cerveja especial do Mr. Tugas é para ser degustada e não para se beber muito. Hoje é a combinação de cerveja especial e pizza gourmet que tem atraído um público cada vez maior de Juiz de Fora, Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte e toda a Zona da Mata.

O Mr. Tugas dá a dica para os iniciantes que: “O público brasileiro gosta das tradicionais e que quanto mais se inova, menos se vende”. As campeãs de venda do Mr. Tugas são as Pale Ale, Red e Weißbier. Segundo ele, duas características muito úteis na harmonização são: “O amargor, que é um grande estimulante de apetite, a carbonatação, que mantém as papilas gustativas sempre limpas, permitindo uma maior assimilação do sabor.”

Hugo lembra com carinho quando, em 2008, o cervejeiro Pedro do Barbante chegou na pizzaria, se apresentou como cervejeiro e perguntou se Hugo não teria umas tampinhas sobrando. É esse o exemplo de cooperação e espírito de união dos cervejeiros de Juiz de Fora que fez com que a cidade se desenvolvesse para um Polo de Cervejas Especiais.

Hugo reconhece seu papel de propagador da arte cervejeira na cidade e se orgulha de fazer parte desse processo. Em mais de dez oportunidades,

passou sua técnica para outros cervejeiros, montou diversas microcervejarias para interessados e já treinou mais de duzentas pessoas, mas lamenta não ter tempo para participar de concursos cervejeiros e congressos.

Com carinho, muita dedicação, garra e persistência o Mr. Tugas é hoje uma referência em pizzeria com cerveja especial na cidade. Mas Hugo se recorda que muitos o desaconselharam a crescer, alegando que perderia a qualidade. Ele confessa que: “Eu escutava humildemente a todos, mas como administrador sabia que introduzindo técnicas de gestão, profissionalização e controle de qualidade, é possível crescer e manter a qualidade.”

Mas todo esse crescimento na produção de cerveja do Mr.Tugas só foi possível graças aos cervejeiros treinados pelo próprio Hugo. O dedicado Adriano Macedo é o fiel escudeiro e Hugo lembra que: “Ele chegou em 2008 pedindo emprego e oferecendo para cortar grama, mas observando Hugo na cervejaria, tomou gosto pela cerveja, estudou muito, foi aprendendo o processo, fez cursos e hoje é o braço direito.”

#### Curiosidade da Cervejaria Mr. Tugas:

Desde pequeno, um amigo que não conseguia falar “Hugo” pronunciava “Tugo”, que virou “Tugão” e depois “Tugas”. O amigo cresceu e muito gozador, o apelido se espalhou rápido. Para completar o nome, Pedro Oliveira, outro amigo que gostava muito da pizza do Tuga, lembrando das gostosas pizzas do Mr. Pizza que comiam na Praia do Forte em Cabo Frio, brincava com Hugo: “Oh, Mr. Tugas, vamos para o sítio fazer umas pizzas?”. As brincadeiras se fundiram em uma marca de sucesso. Hoje Hugo Siqueira, a pizzeria e a cerveja são conhecidos como uma cosia só, Mr. Tugas.



Rua Otília de Souza Leal, 310  
Bairro Nova Califórnia  
Tel: (32) 3233-0036  
Facebook: /MrTugas

## Cervejaria Barbante



Desde a abertura, em 2008, a Cervejaria Barbante prospera. A veia cervejeira, Pedro Carlos Peters herdou de seu tataravó, o alemão Sebastian Kunz, fundador da primeira cervejaria do Estado de Minas Gerais, em 1861.

O proprietário, nascido em 1982, é descendente de alemães e cresceu ouvindo as conversas da família que produzia e bebia muita cerveja. O cervejeiro Pedro é um verdadeiro representante do Bairro São Pedro. Neto do médico Pedro Peters, estudou na Escola Municipal Adhemar Rezende de Andrade. Em frente à “Das

Haus”, a casinha típica alemã, patrimônio do Bairro São Pedro e de Juiz de Fora. Pedro passou sua vida quase inteira no bairro, onde fazia amizades e brincava pelas matas do entorno. Quando criança, lembra-se de escutar os descendentes falando em alemão sobre a culinária germânica, a cerveja e a carne de porco.

Com o falecimento da avó e matriarca, Maria de Lurdes Peters, a família se dispersou, pois “era ela o elo da família”, relatou o neto. O segundo nome, Carlos, vem do pai biológico do cervejeiro, Carlos Gomes da Silva Filho. Pedro vive mais o presente e confessa que nunca se aprofundou muito na história dos antepassados, mas sabe que o sobrenome de Sebastian Kunz se perdeu, porque casado com Bárbara Peters Kunz, teve somente uma filha, e, assim, o sobrenome Kunz não foi passado para as gerações futuras. Pedro perdeu o pai biológico muito cedo e desde pequeno chama carinhosamente de pai, Adilson Schaefer, também descendente de alemães.

O menino cresceu no mesmo sítio que Sebastian Kunz fazia suas cervejas. O terreno da propriedade era enorme, por um lado ia além de onde é hoje a Estação São Pedro, construída pelo pai Schaefer e depois vendida. Para o outro lado, ia além de onde é hoje a garagem dos ônibus. Mas o terreno foi sendo fracionado pelas gerações seguintes: vendido, doado e parte se transformando em ruas.

Pedro conta que com o falecimento de Sebastian, ninguém da família queria “tocar” a fábrica e a cervejaria foi fechada em 1894. No mesmo local da atual Barbante, em 1861 a antiga caldeira de Kunz servia também de fogareiro para as brassagens, acoplada à caldeira a lenha que fornecia calor e força motriz para toda a Cervejaria São Pedro. Hoje a caldeira serve de lareira decorativa e aquece com história os clientes, nas noites de inverno. Pedro explica que: “Meu tataravô trouxe da Alemanha o gosto pela cerveja, que era produzida, inicialmente, com milho.”.

Seus estudos foram em Juiz de Fora, tendo iniciado em 2002 o curso de Administração na Faculdade Machado Sobrinho. Como seu pai, Adilson Schaefer, comerciante e empreendedor, teve loja e depósito de materiais de construção, a Serraria Paratodos e a Estação São Pedro.

Pedro desde cedo aprendeu a empreender e imaginou que precisaria de Administração para gerir os negócios da família. Ele gostava da parte burocrática e se interessava pelas contas, pelos balanços e brincava com a balança de pesar mantimentos. Durante o tempo da faculdade, Pedro bebia cerveja em churrascos e festas, no local do atual Barbante, e já pensava que iria aprender a produzir cervejas, mas nunca tinha bebido uma cerveja especial.

Formou-se em administração em 2005 e, no final do mesmo ano, surgiu uma oportunidade para fazer uma Pós-graduação - MBA em Recursos Humanos no ISLA (Instituto Superior de Línguas e Administração) em Lisboa, Portugal.

Nos últimos anos da faculdade, Pedro, que trabalhava na Santa Casa-CRED, queria uma experiência nova e colocou na cabeça que iria para o exterior. Ligou para o ISLA e a secretária, muito simpática, em português de Portugal, explicou tudo, enviou os formulários e o boleto para pagamento. Pedro vendeu o “Fusca”, tirou o passaporte e foi “com a cara e a coragem” para o continente europeu.

Inspirado pelo pai, Pedro sempre trabalhou e lembra o que Adilson sempre falava: “Se você quiser comprar algo vai ter que trabalhar!”. Pedro se diz hoje muito agradecido por essa lição de vida que recebeu. Em 2006 estava adorando o curso, mas como precisava trabalhar para se sustentar em Portugal, começou como garçom num restaurante. O MBA era aos sábados e domingos o dia inteiro, por isso Pedro trabalhava muito durante a semana, como o pai sempre ensinou. “O custo de vida em Portugal era alto.”, lembra Pedro, ele trabalhava no restaurante de 9h da manhã até às 2h da madrugada do dia seguinte.

No final do curso ele estava gostando e dedicando-se muito mais ao trabalho do que aos estudos. Pedro se entendia muito bem com o dono do Restaurante Kaffa, que o deixava bem à vontade. Lembrando-se do pai em Juiz de Fora, sempre gostou de vender e negociar, trabalhando muito e com prazer. Com isso o proprietário confiava tanto em Pedro que até lhe emprestava o carro; e encarregou-o de planejar e fazer as compras, deixando por conta do brasileiro abrir e fechar o restaurante. Nessa época, Pedro conta que: “Tive uma experiência quase como dono do meu próprio negócio.”

Em Junho de 2007, quando terminou a Pós-graduação, Pedro teve direito às férias. Arrumou tudo, deixou o restaurante funcionando e, como tinha a passagem de volta para o Brasil, resolveu passar uns dias com a família, em Juiz de Fora. Veio com a roupa do corpo e alguns presentes, mas deixou a casa montada em Lisboa para voltar e tocar o restaurante. Chegando na casa dos pais, em São Pedro, reencontrou os amigos e a antiga namorada. As festas no sítio, atrás da cervejaria atual, foram cada vez maiores. Namorada, amizades e festas; foi ficando mais uns dias.

Foi nessa época o primeiro contato de Pedro com a cerveja especial. Ele conta: “eu estava numa fase de muita bagunça e vadiagem de jovem” e o cervejeiro paulista Norberto Herrero apareceu no depósito de madeiras do pai, atrás do local da cervejaria de Sebastian Kunz. “Norberto apareceu procurando uns dormentes para seu novo sítio e ficou sabendo do depósito do papai.”, conta Pedro. O acaso uniu os dois. Norberto disse que o local parecia uma fábrica de cerveja e isso acendeu a chama do jovem descendente do primeiro cervejeiro de Minas Gerais. Conversa vai, conversa vem, Norberto acabou propondo ensinar a Pedro a arte cervejeira e em troca o pai, Adilson Schaefer, empolgado com a motivação do filho, falou que tinham encontrado cacos de vidro enterrados pelo quintal e propôs pagar o curso do filho com os dormentes, que Norberto tanto necessitava. O paulistano aceitou a oferta, ajudou a montar as painéis e a organizar a cervejaria inicial para Pedro, onde é hoje a cozinha do atual Restaurante Barbante. Norberto, em vários dias de curso, ensinou a Pedro a arte e os segredos da produção de cerveja em pequena escala. A primeira cerveja que eles fizeram foi uma Weißbier, que Pedro nem gostou muito, mas era o malte que Norberto tinha disponível.

Com Norberto, Pedro descobriu, também, como comprar os insumos, via internet. Depois do curso, Pedro produziu durante um ano e meio suas cervejas; e ia aperfeiçoando a técnica de seus antepassados. Como gostava muito de festas no sítio, a cerveja caseira de Pedro começou a ser a única servida aos amigos nessas ocasiões. Em uma das ocasiões, o “Chef” de cozinha Sidnei

Augusto apareceu na festa. A partir daí, começaram a fazer uns jantares com comida de Sidnei e as cervejas de Pedro, somente cobrando o suficiente para custear as despesas. Foi então que eles decidiram abrir uma bar e Pedro decidiu não voltar para Portugal, deixando tudo por lá.

O cervejeiro iniciante produzia diariamente 80 litros de cerveja e conta que: “A bebedeira era grande! Tudo que eu produzia era consumido, o pessoal queria beber a cerveja mesmo antes de acabar de fermentar. Era uma loucura!”.

Pedro começou a variar: produzia as cervejas Weißbier, a Stout, a Pale Ale, mas o que mais se bebia era a Weißbier e em segundo lugar a Stout. Nessa época, Pedro ainda nem sabia que existiam outras pessoas fazendo cervejas em Juiz de Fora. Isolado em São Pedro, sem muita informação e tendo ido para Portugal, somente depois de Norberto aparecer é que ele fez amizades com os outros cervejeiros da época: Hugo, do Mr. Tugas; Antero, da Artezannale e Cristiam, do Boi na Curva.

As festas noturnas começaram a ganhar fama e as pessoas começaram a aparecer, também, de dia. Mas a casa principal do sítio era pequena, não tinha muitos banheiros, não tinha as instalações de hoje, com varanda, Biergarten e Pizzaria. Essa situação informal de festas com comidas e cervejas especiais de Pedro durou muitos meses de 2008, quando Pedro resolveu montar um bar legalizado para vender a cerveja, com contador, registro e todos os alvarás necessários.

O cozinheiro fez um cardápio interessante, com prato de origem alemã, como o Joelho de Porco, pratos especiais, como Jacaré, e outros mais. Mas o maior sucesso “eram sem dúvida as cervejas especiais e as carnes tradicionais”, relata Pedro. Ao decidirem abrir no dia 16 de agosto de 2008, Pedro começou a produzir muita cerveja e estocou 100 caixas de cerveja. Para sua surpresa, quase todo o estoque foi vendido e Pedro relata que: “Aqui no Barbante nunca vendi outra marca de cerveja e lembro que depois da inauguração, tivemos que fechar por uma semana, pois não havia mais cerveja.”.

No final de 2008, com uma clientela bem homogênea de frequentadores, boa comida, boa cerveja e muito Jazz com o Big Charles, o sucesso era garantido, mas Pedro achava que o modelo ainda não era o que ele sonhava. Desde 2009, Pedro sempre produziu suas cervejas sozinho: “Eram várias levadas por dia para suprir a demanda; virava noite trabalhando, quando o pessoal saía no final do expediente e de madrugada eu colocava fogo nas panelas de brassagem; não tinha hora pra nada.”, relata Pedro. Segundo ele, essa loucura continuou até o final de 2010, com o Barbante sempre lotado e precisando de mais cerveja a cada dia. Desse ano deriva o símbolo atual da cervejaria Barbante: um “B”, para as pessoas que olham rapidamente, mas que representa o número “28”, a idade de Pedro, em 2010.

Ainda nesse ano, conta o descendente: “O Fiscal do Ministério da Agricultura entrou na cervejaria e me contou que havia tido uma denúncia e que eu não poderia continuar a fazer cerveja no fundo do quintal, em panela de alumínio.”. Pedro lembra que na mesma semana o Barbante, o Mr. Tugas e o Artezannale foram fiscalizados e proibidos de vender cerveja especial. A opção dos cervejeiros era vender cervejas convencionais ou fechar a cervejaria. Como nenhuma dessas opções era viável para ele, depois de três anos de produção, Pedro decidiu que se adaptaria às normas e começaria a legalizar a cervejaria.



Foi dado um prazo de adaptação para a legalização. Eles deveriam vender somente nos estabelecimentos próprios e retirar do mercado suas mercadorias sem registro. Pedro, sob pressão para legalizar sua cervejaria, pois também queria se casar, conseguiu um financiamento no FINAME, um Financiamento de Máquinas e Equipamentos do BNDES, com taxa de menos de 3% ao ano. Com isso o Barbante construiu a parte nova da cervejaria e recebeu os equipamentos novos para a fábrica, produzidos pela IRUAM Equipamentos de Juiz de Fora. Inicialmente o equipamento era para produzir 500 litros por brassagem, com quatro tanques de 500 litros. Hoje Pedro não compraria mais esses tanques de 500 litros pois “o custo dos tanques de 1000 litros é somente 20% a mais”, lembra. Os insumos ele sempre comprou na Agraria, uma cooperativa agroindustrial localizada no distrito de Entre Rios, em Guarapuava, no Paraná.

Em 2012, Pedro fez um aperfeiçoamento com o mestre cervejeiro alemão Matthias Rembert Reinold. Ele conta: “Aprendi muito e me preparei para o crescimento do Barbante.”. O mestre cervejeiro, diplomado em Tecnologia Cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim, nasceu em Dortmund e vive hoje em São Paulo. Matthias veio ministrar o aperfeiçoamento, contratado pelo SEBRAE, no projeto de desenvolvimento das cervejarias locais. Pedro explicou: “Foi o alemão que me ajudou a pensar o equipamento e ajudou, também, ao Saulo, do IRUAM, a dimensionar e projetar equipamentos para cervejarias.”.

Os equipamentos da fábrica do Barbante foram os primeiros a serem produzidos por Saulo. Como o registro no M.A.P.A. só saiu em 2013, Pedro a partir daí começou a aumentar a produção e começou a planejar a expansão. Em 2015, depois de investir mais de 300 mil reais na segunda fase de expansão da Barbante, recebeu mais quatro tanques de 1000 litros para suprir a demanda.

Pedro explica: “O importante são os tanques, as tinas de produção você pode usar várias vezes e encher um tanque. Hoje em dia, ou eu faço duas brassagens por dia; ou em dois dias encho um tanque de 1000 litros.”. As cervejas do Barbante são produzidas por Pedro com o objetivo empresarial de sempre ter um bom estoque de todas elas na câmara fria, maturando.

Sorrindo, Pedro confessou que: “É difícil prever qual cerveja sai mais, em qual época do ano.”. Pedro, sozinho, produz hoje entre 5000 e 7000 litros por mês. Sim, somente ele trabalha na produção, pois: “Com a automação, os guinchos e tubulações, a maior parte do processo só precisa de minha supervisão e amor pela cerveja.”, explica Pedro. Ele se lembra das palavras do mestre Matthias: “O que define a qualidade de uma cerveja é o seu processo de elaboração.”.

A partir da legalização, as cervejas Barbante começaram a ser vendidas em vários pontos da cidade. Hoje, dois anos depois, com a cervejaria consolidada e com mais tranquilidade, Pedro está mudando sua proposta de negócios. Futuramente, Pedro pretende vender suas cervejas somente para lugares que ele e a esposa gostem de ir; locais com bom ambiente, relaxante, onde haja “finesse” para beber e comer. É uma volta ao conceito das grandes cervejarias alemãs, que dentro da própria fábrica disponibilizam atrações e locais de degustação.

Pedro não pretende investir em disseminar a cerveja indiscriminadamente, e sim cada vez mais selecionar os locais onde ele colocará suas preciosidades.

Hoje Pedro e a esposa, Cissa Ewald, trabalham para que os clientes venham ao Barbante conhecer o Biergarten, a pizzaria, o palco para shows, o restaurante e a fábrica; tudo no mesmo local. O casal sonha em transformar o Barbante num complexo gastronômico.

#### **Curiosidade da Cervejaria Barbante:**

Os ambientes da Cervejaria Barbante atual ainda conservam algumas preciosidades da época da Cervejaria São Pedro e os degustadores podem ver parte da fábrica de cerveja e os tanques de fermentação que ficam dentro do restaurante. A trineta do alemão Sebastião Kunz, Maria de Lourdes “Kunz” Peters, mãe de Pedro, vive ainda hoje com a família nas mesmas terras em que o trisavô iniciou a vida no Brasil e produz pães, quitandas alemãs e biscoitos de malte com receitas tradicionais, com o bagaço do malte que sobra da cervejaria do filho. Uma característica do curioso Pedro é ficar observando as expressões dos clientes ao degustarem suas cervejas: Red Ale, Pale Ale, Indian Pale Ale, Weißbier e a Stout. Com muita história para contar, ir ao encontro de Pedro é uma verdadeira volta ao passado. Hoje com vontade de ter uma família, Pedro e a esposa Cissa Ewald planejam para o próximo ano um descendente e sucessor, “Ramiro Peters”.



Endereço Av. Senhor dos Passos, 1531

Bairro São Pedro

Tel: (32) 3231-2879

Facebook: /cervejariabarbante

## **Cervejaria Antuérpia**



A Cervejaria Antuérpia, dos empresários Célio e Saulo Oliveira, foi a primeira das cervejarias atuais de Juiz de Fora a obter o registro do Ministério da Agricultura para produzir cervejas e chopps. A maior das microcervejarias da região da Zona da Mata já nasceu profissional e produz hoje 60 mil litros por mês.

Diferente da maioria dos cervejeiros caseiros da cidade, a Cervejaria Antuérpia foi fundada com visão profissional. Antes de abrir, Célio se preparou muito bem: registro, nome, CNPJ, equipamentos modernos, receitas profissionais, mestre cervejeiro e controle de qualidade de dar orgulho. Uma longa caminhada de pioneirismo, trabalho e sucesso empresarial.

Natural de Mirai-MG, Célio Oliveira, nascido em 1960; com vinte anos começou a trabalhar no Banco do Brasil. Nessa época foi transferido para a agência do município de Jacinto-MG, perto da divisa com a Bahia. Foi onde conheceu a esposa, Maria Tereza Tavares Pinto, de Juiz de Fora, também funcionária do banco, transferida para a mesma agência.

Moraram no Vale do Jequitinhonha por dois anos e pediram transferência para locais mais perto das famílias. Como nessa época a família de Célio estava morando em Volta Redonda-RJ, Célio foi transferido para a cidade no Vale do Aço e Maria Tereza para Varginha-MG. Ao se casarem, em 1983, os dois passaram a morar em Volta Redonda e dois anos depois transferidos para uma agência de Juiz de Fora.

Em 1985, Célio saía muito para um *happy hour* com o amigo Carlos Roberto de Assis Damasceno e, entre uma cerveja e outra, contou para “Carlão” que sentia saudades dos churrascos saborosos de Volta Redonda. A história da cervejaria de Célio está intrinsecamente ligada à sua trajetória no ambiente empresarial da gastronomia em Juiz de Fora. Em 1987, surgiu a ideia de montarem um bar para vender churrasco e cerveja, Célio conta que: “Lá a gente cortava a carne mais grossa, assava dos dois lados e servia: era uma carne suculenta.”

Com esse conceito, o inovador Célio e o bem relacionado Carlão conquistaram os amigos do Banco do Brasil e a fama se espalhou. O bar ficava coincidentemente na região do Morro da Glória, na Rua Catarina de Castro, em homenagem à Catharina Kremer de Castro, viúva do alemão Augusto Kremer, das históricas cervejarias da família Kremer & Castro. Ele conta que o bairro era residencial e os vizinhos do bar começaram a pressionar os proprietários. Célio era o churrasqueiro e Carlão servia, mas com tanta preocupação, não durou um ano e eles decidiram mudar para a Rua Manoel Bernardino, no Bairro São Mateus.

Nesse ano nasceu o sucessor de Célio Oliveira nos negócios da família: Saulo Oliveira. Durante os oito anos seguintes, Célio trabalhou no Banco do Brasil e paralelamente gerenciava o restaurante Churrasqueira. Em 1995, o Banco do Brasil abriu o Programa de Demissão Voluntária para alguns funcionários; Célio aproveitou a oportunidade para entrar de vez no ramo da gastronomia. Com a indenização, investiu na filial da Churrasqueira do Manoel Honório e mais um vez inovou com a oferta de costela no bafo.

Em Juiz de Fora, Célio, um dos fundadores da ABRASEL da cidade, em 1999, começou a ver o início da onda das cervejarias caseiras em Juiz de Fora; e comenta que: “Juiz de Fora foi a primeira cidade no País a ter uma regional da ABRASEL.”. Em 2000, Célio adquiriu o terreno de esquina no Bairro Alto dos Passos, onde inaugurou outra filial da Churrasqueira. Nesse mesmo ano, ele mudou a Churrasqueira de São Mateus para a Rua Manoel Bernardino, esquina com a Rua Padre Café.

Desde pequeno, o filho Saulo Oliveira vivenciava os negócios do pai, estudou até 2003 no Colégio dos Jesuítas, formou-se no ensino médio em 2006, no Colégio Academia de Comércio, em 2007, já trabalhava com o pai e começou o curso de Administração, na Faculdade Machado Sobrinho. Nesse mesmo ano, sem saber que o pai investiria também no setor de produção de cervejas, teve a oportunidade de ir trabalhar de garçom num Brew Pub, por seis meses, na cidade de Breckenridge-USA; uma cidade localizada no estado americano de Colorado e conhecida por sua estação de esqui.

Célio, acostumado a viajar muito com a família e comer em restaurantes em Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo, percebeu que por lá já havia chopps especiais com características de excelência. Saulo se lembra do pai comentando: “Precisamos levar mais essa novidade para Juiz de Fora.”. Célio

lembra que nessa época alguns estabelecimentos já estavam produzindo e vendendo cervejas especiais na cidade. Ele também já pensava em servir chopps especiais nas suas Churrasqueiras, mas ainda não tinha encontrado o modelo de negócios certo para introduzir esse tipo de produto com profissionalismo.

Ao voltar dos EUA para Juiz de Fora, no final de 2007, Saulo, sabendo que o Shopping Independência estava abrindo, pediu ao pai para trabalhar no caixa do restaurante da família, o Salsa Parrilha; montado pelo pai, na praça de alimentação.

Em 2008, o empresário Célio percebeu a oportunidade de oferecer um chopp de melhor qualidade e começou a pesquisar sobre a fabricação de cervejas especiais para somente abastecer seus dois restaurantes Churrasqueira. Ele conheceu o cervejeiro paulista Norberto Herrero, proprietário do restaurante O Pescador.

Nessa época, Norberto já havia ensinado vários cervejeiros caseiros de Juiz de Fora a produzirem suas cervejas e eles estavam vendendo em seus estabelecimentos: Antero, produzia a cerveja Artez e vendia na Pizzaria Artezannale; Cristiam, produzia as cervejas Profana e vendia junto com os caldos no Boi na Curva; Hugo, produzia a cerveja Mr. Tugas e harmonizava com suas pizzas; além de Pedro, da cerveja Barbante, que estava combinando cerveja com comidas alemãs.

Mas Célio não queria produzir cervejas e chopps de forma improvisada: “Eu queria um produto de qualidade controlada de acordo com todas as normas.”. Ele se lembra do equipamento rudimentar que Norberto vendia, mas com mentalidade empresarial, pensava de forma profissional. O paulista explicou tudo que sabia sobre o mercado cervejeiro e ajudou no planejamento dos investimentos necessários para se instalar uma fábrica profissional de cervejas. Com estas informações valiosas de Norberto, o empresário começou a procurar equipamentos de qualidade. Célio e Saulo confessam convictos: “Nunca fomos cervejeiros caseiros e desde o início já víamos a produção de cerveja como um negócio.”.

Com essa determinação empresarial, começaram a viajar pelo Brasil visitando as microcervejarias; procurando os melhores equipamentos; os melhores planos para construir uma cervejaria legalizada; um cervejeiro de qualidade que formulasse as receitas e um mestre cervejeiro que garantisse a qualidade da produção. A ideia inicial era montar uma cervejaria para vender nos restaurantes Churrasqueira e abastecer somente alguns restaurantes de amigos na cidade. Ele comenta: “Na época ainda era um negócio muito arriscado.”.

Pensando na construção da fábrica de cervejas, conforme as orientações do diretor técnico do Ministério da Agricultura em Minas Gerais, Márcio Botelho, Célio iniciou o planejamento da cervejaria e adquiriu o terreno ao lado do restaurante, no Bairro Alto dos Passos. Ele lembra: “No processo de registro, Márcio sempre me apoiou com o planejamento e a supervisão.”, até que a planta cervejeira da Antuérpia foi aprovada e recebeu os documentos oficiais de registro.

Márcio Botelho é considerado, não só por Célio, mas por muitos cervejeiros atuais, como um dos benfeitores da cerveja especial na cidade. Sem esse apoio não teria sido possível a criação do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora. Ele foi mais que um fiscal, foi um pai para os empreendedores que estavam iniciando a produção e venda de cervejas. Com suas atitudes educativas e visionárias,

inovou; ao invés de punir. Sugeriu aos produtores de cervejas especiais da cidade que só vendessem a cerveja no próprio estabelecimento, em forma de chopp embarrilado, até receberem o registro da cervejaria.

Saulo sabia que eles precisariam de um nome para a cerveja. A empresa de marketing contratada sugeriu centenas deles; em uma das últimas propostas, Célio percebeu que era o nome certo para a cervejaria: “O nome vinha do exterior, da Bélgica, País com tradição cervejeira.”, e a cidade de Antuérpia é a segunda maior cidade do País; considerada o centro mundial da lapidação de diamantes e um dos maiores portos do mundo. Além disso, lembra o empresário: “A palavra Antuérpia começa e termina com a letra A; fácil de falar e fácil de gravar.”.

Célio estava decidido a abrir a fábrica somente com tudo pronto e para elaborar as primeiras receitas: “Decidi buscar o melhor mestre cervejeiro Matthias Rembert Reinold.”, com mais de 30 anos de experiência no setor. O alemão criou as três primeiras receitas das cervejas Premium, Pilsener e Dunkel, com exclusividade para a nova cervejaria.

Inicialmente com uma capacidade instalada para produzir 30 mil litros mês, para manter o padrão, trouxeram para Juiz de Fora o engenheiro de alimentos e cervejeiro Petrônio Pozzobon Pereira. Em julho de 2009, Célio iniciou a produção da cerveja Antuérpia, no Bairro Alto dos Passos e nesse ano, percebendo a veia empresarial do filho, o convidou para ser sócio no Restaurante Assunta, que estava montando perto do Shopping Independência; e Saulo passou a gerenciar o restaurante.

O pai lembra que nessa época produziam 6 mil litros entre cervejas e chopp; somente vinte por cento da capacidade; o filho, Saulo, relembra a história da produção: “Para que uma planta cervejeira dê lucro, precisa trabalhar com no mínimo noventa por cento da capacidade.”. Com um planejamento exclusivo, destinado a esse tipo de atividade e como bom mineiro, Célio planejou, pensou em silêncio e só iniciou quando teve certeza do sucesso. Ele lembra da brincadeira irônica que fez com Norberto Herrero, quando ele foi visitar a cervejaria na inauguração: “Olha, Norberto, você é o culpado desse monstro, eu montei essa cervejaria toda em inox por sua causa!”.

Inicialmente a cervejaria produzia somente três tipos de chopp para abastecer somente os dois restaurantes Churrasqueira, no Bairro Alto dos Passos e São Mateus, em Juiz de Fora. O segundo passo foi a comercialização da cervejas Antuérpia em seus outros estabelecimentos: Salsa Parilla, Vanille e Assunta.

Em 2010, com a venda do restaurante Assunta, Saulo passou a ser o supervisor da Churrasqueira. Mas o pai percebia que a vontade do filho era trabalhar na cervejaria e, em 2011, com a cervejaria produzindo abaixo da capacidade, pela baixa aceitação no mercado de Juiz de Fora, Saulo foi convidado pelo pai para assumir a parte comercial da cervejaria. Nessa mesma época lançaram a Antuérpia Weizenbier, pensando em aumentar as vendas e explorar a capacidade máxima da fábrica. O ousado Saulo lembra: “Comecei a traçar novas estratégias; enchi o carro e desci a BR-040 com nossos produtos e fui oferecer em Itaipava-RJ.”. Diferente de Juiz de Fora, a aceitação foi excelente e começaram a abastecer setenta por cento dos restaurantes em Itaipava.

Desde o início da Antuérpia, no Bairro São Mateus, o cervejeiro paranaense Petrônio Pozzobon Pereira era o responsável por garantir a Lei de Pureza Alemã: utilizando somente água, malte, lúpulo e levedura, permanecendo até final de 2013 à frente da cervejaria mais industrial de Juiz de Fora.

Desde 2014, Saulo Oliveira é o Diretor Comercial da empresa Cervejaria Antuérpia segue os passos do pai ajudando na ampliação do império cervejeiro familiar. Para essa nova fase da Cervejaria Antuérpia, Célio foi buscar o mestre cervejeiro Giancarlo Nicola Vitale, que comanda o processo da Cervejaria Antuérpia, com brassagens de 1.500 litros, e garante a qualidade das produções. Ele é diplomado pela Doemens Akademie de Munique, na Alemanha, Beer Sommelier e possui mais de 25 anos de experiência como cervejeiro e gerente industrial em diversas fábricas.

Inicialmente a pequena cervejaria foi pensada somente para atender as Churrasqueiras, mas, ainda em 2013, Saulo alertou o pai: “O mercado está crescendo e não podemos mais ficar aqui em São Mateus.”. No início de 2014 já pensavam em investir em equipamentos de ponta e mão de obra qualificada para conquistarem cada vez mais espaço em mercados competitivos e exigentes.

Em novembro de 2014 transferiram definitivamente suas atividades para a nova fábrica no Condomínio Industrial Park Sul, na cidade vizinha de Matias Barbosa, onde produzem seis tipos de cerveja da marca Antuérpia: Premium, Pilsener, Dunkel, Weizenbier, Trippel e a mais nova das criações de Giancarlo e Saulo, uma cerveja do tipo IPA, bem lupulada.

Para continuar atendendo seus mercados locais e regionais, além de abrir um novo mercado de novas marcas terceirizadas ou “Ciganas”, principalmente cervejas do Rio de Janeiro; os empresários investiram em mais fermentadores. Além dos sete tanques fermentadores que levaram da fábrica de Juiz de Fora, adquiriram mais tanques de fermentação para atender a demanda dos mais de quarenta estilos de cerveja que estão sendo produzidas na nova planta cervejeira em Matias Barbosa.

Atualmente o mercado local de Juiz de Fora representa uma parcela muito pequena, em torno de 20%, da produção total da Cervejaria Antuérpia. Além de ser comercializada em restaurantes e supermercados de Juiz de Fora e com distribuição para Minas Gerais e Goiás, a visão de Célio e Saulo Oliveira é ampliar as vendas para o Rio de Janeiro, que já representa 70% das vendas da Antuérpia, com mais de quarenta pontos de venda na Cidade Maravilhosa. Com o crescimento da demanda, finaliza Célio, já planejam ampliar a fábrica para dobrar a capacidade de produção.

#### **Curiosidade da Cervejaria Antuérpia:**

O empresário lembra que já no início adquiriram os melhores equipamentos do mercado, da marca EGISA, de Bento Gonçalves-RS: eram sete tanques fermentadores de 2000 litros e quatro de 1000 litros. Antes de começarem a produzir as cervejas Antuérpia, em julho de 2009, os restaurantes vendiam 1200 litros de chopp da Brahma por mês em cada um dos três restaurantes: Assunta e as duas Churrasqueiras. Assim que o chopp Antuérpia começou a ser servido, Célio percebeu que a cerveja especial ainda não estava com um conceito Premium que tem hoje e por isso as vendas caíram. O empresário

lembra que foi uma fase difícil de indecisão e ele comenta que: “Eu estava bem e vendia bastante chopp, por um momento pensei que tinha feito a coisa errada.”. Mas o sucesso vem para quem trabalha; atualmente vendem 5 mil litros de chopp por mês em cada restaurante.



Rua Manoel Bernardino, 15  
Bairro São Mateus  
Tel: (32) 3218-0707  
Facebook: /cervejariaantuerpia

## Cervejaria Timboo



A cerveja Timboo, do cervejeiro Mário Ângelo, é produzida desde 2010, em Juiz de Fora e, com um conceito inovador, o Bar Timboo, no Bairro Alto dos Passos, foi inaugurado em 2014.

Além das cervejas Timboo, na Cervejaria o cliente pode se surpreender com as cervejas de outros produtores de Juiz de Fora, de acordo com as produções sazonais das microcervejarias Profana, Arthorius, Barbante, Antuérpia, entre muitas outras.

O cervejeiro Mário Ângelo Sartori Gomes Ferreira, nascido em 1983, cresceu no Bairro São Mateus, mas começou a produzir sua cerveja no sítio no Bairro Nova Califórnia. Filho de funcionários públicos que sempre exerceram atividades complementares ao trabalho e neto de comerciantes, recebeu de todas as partes da família as características de empreendedor e confessa não ter medo de arriscar. A mãe Mary Sartori Gomes Ferreira, nascida em Ubá e o pai Mário Gomes Ferreira, em um lugarejo no estado do Rio de Janeiro, mas registrado em Santos Dumont, se conheceram no município de Barroso e se mudaram para Juiz de Fora na década de 70. O filho lembra de uma infância feliz brincando na rua, onde gostava de fazer seus próprios brinquedos e recebia muita liberdade dos pais. Cresceu exercitando sua capacidade manual e tinha curiosidade em conhecer o mundo.

Em 2002, passou no vestibular e foi cursar Ciências Biológicas na UFJF e nessa época iniciou a convivência social em barzinhos da cidade. O grupo de Mário frequentava o Bar Carrancas, e lembra que, na época, bebiam Bavária 600ml por R\$1,25. Mas a lembrança da primeira cerveja especial dele foi ruim. Mário conta que estava em São Paulo, com um primo, provou e não gostou da cerveja alemã de trigo Weihenstephan. Em 2006, apaixonado pela fotografia, Mário foi premiado com um terceiro lugar de melhor fotografia, pela Sociedade Brasileira de Etologia.

Em 2007, como ele não queria continuar na vida acadêmica, buscava uma nova orientação e foi trabalhar com sua outra paixão, a fotografia. Seu primeiro trabalho foi como fotógrafo *freelancer* na casa noturna Privilège e, em 2009,

Mário lembra: “Eu fotografava baladas e fazia fotos de gente, comidas, bebidas e ambientes.”. Nessa mesma época, o amigo Demétrius Rocha também trabalhava na noite, no Cultural Bar, e os dois tinham as segundas e terças-feiras livres; por isso começaram, em 2009, a sair juntos, frequentando na época o bar do Bernardo, o Studio B.

Entre umas e outras cervejas, filosofando, um amigo comentou que a Bavária Premium era boa e a discussão começou. Questionador e curioso, Mário quis saber do amigo os porquês: por que o nome Premium? O que é 100% malte? O que é malte? Como se faz cerveja? Ele lembra que: “A partir desse dia começamos a ler todos os rótulos que bebíamos.”. Nesse mesmo ano, pesquisando na internet sobre cervejas, ficaram sabendo que já existiam outras pessoas fazendo cerveja na cidade, mas até então, Mário só conhecia a cerveja do Barbante, no Bairro São Pedro. Muito questionador, Mário desafiou Demétrius: “Por que não experimentamos produzir nossa própria cerveja?”.

Quando acharam na internet o site de Norberto Herrero, pensaram em comprar o equipamento, mas lendo a listagem do kit, o habilidoso Mário disse: “Demétrius, panela com torneira eu mesmo monto!”. O equipamento completo conseguiram comprar no comércio local, mas como não sabiam fazer a receita, decidiram comprar os ingredientes do paulista Norberto Herrero, que estava morando na cidade. Dias depois, os dois aspirantes a cervejeiros foram à pronta entrega que Norberto tinha montado na Rua Floriano Peixoto buscar a encomenda e aproveitaram para experimentar uma cerveja feita por Norberto. Mas não iniciaram a produzir cervejas imediatamente.

No final de 2009, Mário Ângelo foi contratado para fotografar a sessão do Guia Gastronômico da revista do Privilège, na Cervejaria Barbante e estreitou o contato com o cervejeiro Pedro Peters. Também fotografando para a mesma coluna foi à pizzaria Artezannale e teve a oportunidade de conhecer o cervejeiro Antero Fernandes Filho. Nessa época ficou sabendo também do Mr. Tugas. Ainda com poucas informações de como fazer uma boa cerveja, o tempo foi passando e para a surpresa dos amigos, um dia, em maio 2010, passaram em frente ao Brauhaus, no Bairro São Mateus, que tinha acabado de ser inaugurado. Mário presenciou um dos momentos do renascimento da cerveja na cidade. Viraram frequentadores assíduos do bar e perceberam que já existia uma variedade enorme de cervejas. Puderam ver com os próprios olhos um cervejeiro, ali na frente deles, fazendo cervejas especiais. Para Mário foi o despertar dele como cervejeiro e ele lembra: “Bebi minha primeira Trippel e passei a frequentar diariamente o Brauhaus.”.

Nas conversas com o receptivo cervejeiro Pedro Scarlatelli, Mário foi convidado para voltar outro dia, na parte da tarde, e participar com Demétrius de uma produção da Pedro’s Bier. Sempre muito solícito, Pedro dava dicas para Mário. Apoiou na montagem de um novo resfriador e na elaboração das novas receitas. Com esse apoio, os amigos Mário e Demétrius tomaram coragem e decidiram fazer a primeira cerveja no sítio de Mário, onde mora até hoje no Bairro Nova Califórnia. Mas a primeira produção, 20 litros de uma Pale Ale,



não ficou legal, perceberam que a cerveja não tinha fermentado e voltaram para pedir auxílio ao experiente Pedro.

No restaurante, analisando juntos o processo, Pedro percebeu que provavelmente o fermento que tinham usado não funcionou e sugeriu começarem a usar outro fermento. Depois de algumas brassagens de sucesso, em 2011, Mário começou a descobrir as outras cervejas especiais da cidade. Foi ao Boi na Curva experimentar a cerveja Profana e conheceu o cervejeiro Cristiam Rocha.

O autodidata Mário explica que: “O objetivo inicial era fazer cerveja para me divertir, não tínhamos nome e produzíamos somente para beber”. Com a dica de Pedro, começaram a comprar os maltes da WE e perceberam que comprar os insumos separados era muito melhor que comprar kits prontos, pois dava a eles a liberdade de criarem suas próprias receitas. Ele lembra que na parceria inicial, Mário fazia e organizava os equipamentos em seu sítio e o cervejeiro Demétrius bolava as receitas e produzia as cervejas.

Mesmo tendo a cerveja como um *hobby*, os dois sócios queriam criar um rótulo e um nome para a cerveja que remetesse ao início da história deles pelos bares da cidade, como tomadores de cerveja. A ideia que veio foi a de dois jovens, pessoas simples, rodando pelos bares da cidade e bebendo cerveja até na calçada. Para os dois, não havia nada de glamuroso nas cervejadas, muito pelo contrário: bebiam em copos americanos, sentavam em mesas de plástico e conversavam informalmente. Segundo Mário, o principal motivo de beberem cerveja era a comunhão, a celebração e a vontade de estarem juntos. Os dois procuravam um animal que representasse essa cerveja simples e homenageasse a fauna brasileira. Foi navegando na internet em busca de nomes folclóricos pouco convencionais e bichos excluídos da fauna brasileira, que Demétrius se deparou com um bicho silvestre, o timbu. Mário lembra que: “Ao ouvir a palavra timbu soube na hora que era perfeito!”. O timbu virou Timboo; o gambá brasileiro de orelha branca, era a cara dos cervejeiros; um bicho que se encontra em todo Brasil, um animal generalista e que se adapta a todos os biomas e ambientes e que, principalmente, gosta de beber fermentados. Homenagem perfeita no nome e rótulo da marca de cerveja.

Os dois continuaram juntos até 2012, mas depois de uma viagem à Blumenau, para um Festival de Cervejas Especiais, perceberam que seria melhor que cada um seguisse seu caminho no mundo dos negócios. Demétrius ficou com os equipamentos e Mário ficou com a marca Timboo. Nesse meio tempo, Envolvido, desde 2011, no Projeto de Desenvolvimento das Cervejas Artesanais do SEBRAE-MG e em contato com os outros cervejeiros da cidade, Mário sabia que não deveria ficar improvisando com cervejarias pequenas e não legalizadas, pois o fiscal Márcio Botelho já tinha chamado os cervejeiros para uma reunião no Ministério da Agricultura e explicado que alguém tinha “se sentido mal” ao tomar uma cerveja especial. A partir daquele momento estava proibida a produção e venda de cervejas sem registro fora e mesmo dentro dos estabelecimentos, até o estoque terminar.

Já há algum tempo era cogitada a construção de uma planta cervejeira compartilhada na cidade, mas a ideia não vingou e se perdeu. Depois da reunião no M.A.P.A., Cristiam e Mário tinham resolvido conversar com Arthur para conseguirem produzir na Cervejaria Arthorius. Arthur aceitou a proposta, e os dois investiram em fermentadores e partiram para o registros de suas receitas. Porém, mais uma vez, Mário se viu em uma cilada, de estar em breve produzindo cerveja legalmente e não ter ainda um local de venda como Cristiam.

Mário percebeu que teria que abrir um bar para vender os 300 litros de sua cerveja. Essa ideia de abrir um bar ficou rodando em sua cabeça, começou a pensar nas várias soluções possíveis para as questões dos encargos, quem trabalharia, quais cervejas poderia vender, o que teria que produzir de comida, etc. Nesse final de 2013 e início de 2014, Mário começou a pesquisar na cidade locais para um bar e teve que decidir se iria construir ou alugar. O Brauhaus e todos os outros bares e restaurantes eram uma memória positiva de Mário, mas ele pensava em algo diferente para a cidade.

No carnaval de 2014, Mário decide ir tomar um café para relaxar e pensar sobre o empreendimento futuro. Seu objetivo era beber um cafezinho no Café Josefina, no Bairro Alto dos Passos, e divagar sobre as perguntas e nas soluções possíveis. Para sua surpresa, o Café estava fechado e Mário leu a placa: “Passo o ponto.”. Como conhecia o proprietário Leo, ligou para o amigo e na conversa combinaram de passar o ponto para Mário abrir o Timboo, especializado nas cervejas especiais na cidade e Zona da Mata.

Mário conversou com todos os cervejeiros do projeto do SEBRAE que produziam cerveja e contou da nova ideia e que precisaria da cerveja para vender no novo bar. O destemido Mário comentou que gostaria de fazer algo inovador e envolveu toda família no bar e cervejaria e apostaram na revolução cervejeira em Juiz de Fora, criando um ponto de referência para os apreciadores das cervejas especiais.

O Timboo nasceu com a filosofia de oferecer cerveja especial de qualidade e com seis choppes diferentes por dia. Além dos 300 litros das cervejas Special Ale e Porter da Cerveja Timboo, Mário oferece diversas cervejas de produtores locais e tornou-se uma referência para os cervejeiros locais e turistas, que vêm a Juiz de Fora e podem experimentar vários tipos de cervejas e várias cervejas de produtores diferentes. Tudo num mesmo local!

Hoje, além de produzir a própria cerveja, com sabor extremamente marcante, o Timboo veio com a proposta de levar a produção das cervejas especiais juiz-foranas aos clientes. No Timboo, as cervejas disponíveis nas seis bicas se alternam, de acordo com a oferta local, que é definida pelo próprio Mário, levando em conta a qualidade das safras dos cervejeiros de Juiz de Fora.

O proprietário Mário Ângelo se diz aberto a oferecer cervejas de muitos cervejeiros locais e explica: “Somos mais que um bar de cervejas, a nossa gastronomia também é de qualidade.”. Para quem quiser experimentar, Mário disponibiliza mais de 34 rótulos, nacionais e importados. Oferecendo 2000 litros de chopp por mês, a casa tem no cardápio opções que levam a cerveja como ingrediente no preparo como os pães, alguns petiscos e sobremesas.

### Curiosidade da Cervejaria Timboo:

O conceito do Bar Timboo, do cervejeiro Mário Ângelo é inovador na cidade e atrai pessoas de outras localidades. Os turistas encontram em um só local as melhores marcas de cervejas especiais de Juiz de Fora e ainda combina uma gastronomia com produtos harmonizados com as cervejas e até pães de hambúrgueres com cerveja clara, brownies com cerveja escura e outros quitutes à base de cervejas diversas. Quem for ao Bar Timboo, poderá experimentar os seis chopes do dia pedindo uma degustação completa, e poderá encontrar cervejas especiais de microprodutores locais. Mário lembra o espírito de comunhão da Timboo: “Proporcionar um local fundamentado na união dos cervejeiros locais para fornecer produtos e cervejas especiais de qualidade.”



Rua Dona Zely Lage, 55  
Bairro Alto dos Passos  
Tel: (32) 3025-2507  
Facebook: /CervejaTimboo

## Cervejaria Griza's Beer



Os planos desses empreendedores descendentes de italianos são grandes. A Cervejaria Griza's Beer foi fundada em 2014 pelos membros da família Grizendi: o pai Luiz Thadeu, o filho Gabriel e o primo, João Pedro.

Inicialmente eram panelas na casa da avô de Gabriel, mas aproveitando o renascimento do Polo Cervejeiro, rapidamente capitalizaram e investiram em

uma planta cervejeira para a produção profissional, no Bairro São Mateus.

Seguindo o sucesso e exemplo do empresário da cerveja Antuérpia, já planejaram a cervejaria com o pensamento de serem grandes e profissionais.

Atualmente produzem cervejas de sabor único, seguindo a Lei de Pureza Alemã. Em outubro de 2014, investiram mais de 300 mil reais na implantação de equipamentos e fermentadores, mas segundo Luiz: “Como planejamos crescer e abastecer toda a Zona da Mata, ainda pretendemos investir mais em equipamentos modernos e profissionais. Alguns já encomendamos na Iruam.”

A inspiração para a marca Griza vem do apelido de todos os membros da família de origem italiana, os Grizendi, e se tornou o símbolo da cervejaria. Luiz Thadeu conta ainda que quando estavam em busca de um símbolo para a cerveja, lembraram da criação de cães pug do avô João Menezes e que várias marcas famosas usam um animal como símbolo. Inicialmente, exagerados como os italianos, gritavam uníssonos durante um café na Maxi Pão: “De jeito nenhum, Gabriel”, “Não tem nada a ver com cerveja, João Pedro” e outras expressões em voz alta. Mesmo

assim, a contragosto de Luiz Thadeu, improvisaram o rótulo com o pug. Quando um amigo do irmão de Luiz Thadeu, que é especialista em marketing voltado para o comércio cervejeiro, veio visitar a fábrica dos Grizendi, após degustar algumas garrafas, comentar sobre os sabores e aromas, dar várias dicas sobre os tipos, olhou para uma garrafa, analisou a marca, olhou de novo os detalhes, pensou e falou: “Tá aí, adorei o pug!”. Todos ficaram aliviados e foi assim que o bichano, “mascote da família”, tornou-se o símbolo da cervejaria Griza’s.

Luiz Thadeu Grizendi, descendente de italianos, nasceu em Juiz de Fora, em 1956, no Bairro Alto dos Passos. Sua infância e juventude passou no Bairro Bom Pastor, onde frequentava as diversas turmas do Clube Bom Pastor e animava os bailes com a banda “The Prets”. Formou-se em Engenharia Civil pela UFJF, em 1969, e se pós-graduou em informática na PUC-RJ. Após seu mestrado no Instituto de tecnologia da Aeronáutica em São Jose dos Campos, Luiz Thadeu foi ser professor em diversos cursos na cidade e disso se deve a fama do professor “Griza”.

Luiz se lembra das histórias vividas na Cantina do Grizende, na Rua Batista de Oliveira, no centro da cidade. Foi na cantina do pai que Luiz Thadeu pôde conhecer as diversas cervejas: “Inclusive, em 1974, tive o privilégio de tomar a cerveja José Weiss, conhecida como Choppinho.”. Ele relata que esse foi o seu primeiro contato com as cervejas especiais: “Era como um chopp leve, em garrafa formato long neck, e na época achava mais encorpado que as demais.”.

Em 1982, convidado pelo professor Aloísio, alemão e ex-professor de Topografia da UFJF, Luiz comenta: “Passei quarenta dias rodando a Europa e gostei especialmente das cervejas alemãs e austríacas, apresentadas pelo professor.”. Passaram-se muitos anos e, em 2007, foi no Boi na Curva, do cervejeiro Cristiam Rocha, que Luiz reencontrou o gosto saboroso e encorpado das cervejas que tinha experimentado na Alemanha, e começou a pensar que era possível fazer sua própria cerveja. Luiz Thadeu lembra: “Depois dessa experiência não parei mais de buscar novos sabores.”.

O cervejeiro Gabriel Meneses Grizendi, filho de Luiz Thadeu, nasceu em 1986, e aprendeu a gostar de cerveja nas enormes festas da família italiana. O administrador de empresas, formado na Faculdade Granbery, em 2008, se diz um “fã de carteirinha” dos alemães e, como o pai, um apreciador de cervejas.

Por essa paixão e pensando em ir conhecer a Alemanha, aprendeu alemão entre 2006 e 2007, em Juiz de Fora. Gabriel lembra que: “Eu já gostava de beber cervejas industrializadas como o pai, mas foi em 2008, no Barbante, que experimentei minha primeira cerveja especial.”.

O outro sócio da Griza’s Beer é João Pedro Caldas Grizendi, primo de Gabriel. Nascido em 1988, em Resende-RJ. Em 2006, mudou-se para Juiz de Fora para se preparar para o vestibular e, em 2008, começa a participar ativamente, com o primo Gabriel, das baladas noturnas na cidade e lembra: “Sempre experimentávamos cervejas especiais, por serem diferentes.”.

O tio, Luiz Thadeu, lembra: “Quando João Pedro chegou a Juiz de Fora, adotou o modo gregário da nossa família. Passamos a almoçar e a tomar café em

grupo, quase todos os dias”. E hoje, por causa da cervejaria, ainda trabalham, almoçam e saem juntos. Até nos fins de semana!

Em 2010, descoberta a paixão em comum dos três, Luiz Thadeu passou a frequentar os produtores de cervejas da cidade com o filho Gabriel e o primo João Pedro. E lembra que foram à Arzennale, ao Mr. Tugas, ao Barbante e à Churrasqueira provar as cervejas especiais. Gostaram tanto das cervejas especiais que nas enormes festas da família “barulhenta” dos Grizendi, passaram a alugar a choppeira com os chopps da Antuérpia. Foi dessa época que os três tiraram a inspiração para o próprio modelo de negócios da Griza’s: o sucesso de alugar choppeira com chopp de produção própria.

Em 2011, com a vontade cervejeira de João Pedro despertada, lembra que: “Voltava para visitar minha mãe em Penedo e experimentava a cerveja artesanal Penedon”. Depois de formar-se em Jornalismo pelo CES- JF, em 2013 foi para a Irlanda fazer um intercâmbio de 8 meses e aproveitou para visitar 11 Países. Mas as viagens tinham um objetivo: “Eu queria experimentar uma ou duas cervejas de cada País”. Ele lembra que foi nos Pubs irlandeses que aprendeu a apreciar as cervejas diferenciadas.

Na volta ao Brasil, voltou a morar com a mãe, em Resende, mas no fim de 2013, o primo Gabriel convida João Pedro para trabalhar com ele, em Juiz de Fora, na Valle Administradora de Condomínios, empresa recém montada por Gabriel. Nas cervejadas pelo Bairro São Mateus, Gabriel conta a João Pedro que o pai, Luiz Thadeu, tinha um antigo sonho de montar uma cervejaria e decidem ir falar com Luiz Thadeu.

Nessa época, Gabriel vendeu sua participação na empresa Valle e, juntos, os três decidem fazer o curso de cerveja especial e montar uma cervejaria. Mas somente Gabriel se matricula no curso de cervejeiro do Mr. Tugas.

Em março de 2014, Hugo chega na casa de Luiz no condomínio Chalés do Imperador para dar o curso para Gabriel. Para a surpresa de Hugo, a família inteira dos Grizendi estava presente: uma algarra italiana. No final do dia, todos aprenderam a fazer uma cerveja Indian Pale Ale. Gabriel conta: “Hugo é como o nosso mentor, nos deu todas as dicas e ainda montou a cervejaria para nós”.

Começaram a produzir e a oferecer para os amigos as cervejas em garrafas. Inicialmente eram brassagens coletivas de 80 litros com o equipamento simples, na casa do pai. Mas Gabriel e seu pai se desentenderam, uma novela “à italiana”, lembra João Pedro. O tio Luiz achava que eles estavam fazendo muita bagunça e para a surpresa do pai, Gabriel gritou para o primo: “Boora, João Pedro, vâmu pra casa da minha vó!”. Ele lembra: “Colocamos as panelas nas costas e saímos da casa do pai, com as panelas nas costas”.

Depois desse acontecimento, como bons italianos, voltaram a se entender, fizeram as pazes e a cervejaria, na casa da avó, virou o ponto de encontro dos Grizendi, até fim de 2014. Como a cerveja era boa, a fama se espalhou entre os amigos e os aparelhos já não davam conta da produção. Ainda sem marca, mas já pensando em um diferencial, decidiram utilizar somente as garrafas no formato da famosa cerveja Paulaner alemã. Empolgados, compraram panelas de 100 litros e foi a hora da virada.

Depois da Copa do Mundo de Futebol, em agosto de 2014, um amigo que gostou da cerveja, encomendou 280 litros de chopp para uma festa particular, mandou fazer camisetas, imprimiu a marca Griza's Beer e o negócio ganhou vida própria. João Pedro e Gabriel tiveram que virar várias noites para dar conta de atender o amigo, mas foi o marco de crescimento que esperavam para se profissionalizar.

No final de 2014, pensaram em abrir uma cervejaria em casa, mas a prefeitura não permitiu a montagem de uma cervejaria dentro do condomínio onde eles moravam. Os três saíram em busca de um novo endereço e encontraram o espaçoso galpão, onde hoje é a fábrica, na rua Padre Anchieta, 220, no Bairro São Mateus. Na implantação da Griza's, os três ganharam um reforço na sociedade, com o quarto integrante da família, Eduardo Grizendi, irmão de Luiz Thadeu. Atualmente, é Gabriel quem dirige a produção e já passa para outras pessoas suas experiências em cursos que ministra na própria fábrica ou nas casas dos interessados, seguindo o modelo aprendido com o Mr. Tugas.

A partir de julho de 2015, a distribuição é basicamente por delivery, com pedidos via internet. Mas experimentalmente iniciaram a colocar choppeiras Griza's Beer no Estúdio B e no Empório Estrela Sul, em Juiz de Fora. Com o modelo de distribuição ganhando mercado, passaram a entregar seus chopps Weiß, Red e IPA, no município de Rio Pomba, no aconchegante Restaurante Empório, harmonizadas com alguns pratos da casa.

O sucesso do chopp Griza's Beer foi tão rápido que hoje eles vendem em média 250 litros por final de semana, somente no Estúdio B. Mas a geração internet entrega também as encomendas dos amigos via whatsapp e facebook.

Desde março de 2015, após receberem os novos equipamentos de inox da IRUAM, a Griza's Beer vem produzindo 2.500 litros por mês e planeja expandir para 15 mil litros até o fim de 2015.

Mas os sonhos dos Grizendi não param por aí, após receberem o registro do Ministério da Agricultura, em setembro de 2015, pretendem expandir as vendas para toda a Zona da Mata e no médio prazo, exportar para os Estados Unidos.

#### **Curiosidade da Cervejaria Griza's:**

O avô do Gabriel por parte de mãe, sabendo que o neto e o primo adoravam cerveja, certo dia, ao vê-los fazendo cerveja e bebendo ao mesmo tempo, comentou: "Seus beberrões, se vocês tivessem fazendo guaraná ficariam milionários, mas assim vão falir!".



Rua Padre Anchieta, 220

Bairro São Mateus

Tel: Gabriel Grizendi (32) 98407-6525

Tel: João Pedro Grizendi (32) 99940-2534

Tel: Luiz Thadeu Grizendi (32) 98461-5612

Facebook: /Grizas

## Cervejaria São Bartolomeu



Sem saber de suas ligações com as raízes germânicas, Alexandre Vaz montou sua cervejaria na própria casa, na rua Jacob Lawall, 377, a apenas 300 metros da antiga Cervejaria Borboleta, da Família Scoralick.

Alexandre Chandretti Vicente Vaz nasceu no Bairro Jardim Glória e foi criado dentro do famoso Bar do Léo, seu avô.

Em 2013, o amigo Breno Farace iniciou a venda de cervejas especiais no seu Gastrobar São Bartolomeu e Alexandre, junto desde o início, tornou-se frequentador assíduo e recebeu uma oferta para trabalhar lá.

Mas, o fornecedor de cerveja do Gastrobar não estava entregando a cerveja do jeito que eles queriam e Breno Farace Torres conversou com Alexandre, que precisava produzir cerveja própria para o bar. Certa noite, no bar, comentaram o fato com o amigo Lucas Wenzel, descendente de alemães, que tinha acabado de sair da Cervejaria Brauhaus procurando novos rumos. Os três apostaram na ideia de abastecerem o Bistrô com uma cerveja produzida em pequena escala, mas feita por eles mesmo.

Alexandre o “moita”, Lucas e Breno se uniram para investir na construção de uma fábrica de cerveja no porão da casa de Alexandre, no Bairro alemão do Borboleta. Lucas Wenzel, nascido no Bairro São Mateus, aprendeu a fazer cerveja profissionalmente, em 2010, no Brauhaus. Pedro Scarlatelli, percebendo o potencial dele, se ofereceu para treiná-lo na arte cervejeira. Hoje com 26 anos e finalizando a faculdade de administração, é o principal cervejeiro da São Bartolomeu.

Lucas lembra-se de ver o prazer pela cerveja nas festas na casa do avô alemão Avelino Wenzel, no Manoel Honório. Alexandre explica que o nome da cervejaria vem do gastrobar, do mesmo nome, que por oferecer sanduíches e hambúrgueres de fabricação própria, colocaram o nome do santo São Bartholomeu, protetor dos açougueiros.

Mas foi quando começaram a fazer umas cervejas diferentes e ousar com o estilo tradicional da escola alemã, que eles perceberam uma explosão de demanda no bar. Decidiram então, seguindo a escola americana, inovar e produzir cervejas que surpreendessem ainda mais. Desde o início de 2015, produzem 5000 litros por mês, entre elas a brasileiríssima cerveja com mate, batizada de Copacabana.

De olho no mercado promissor, os empresários estão prevendo aumentar a produção para 30 mil litros por mês até o final de 2015. No início do ano, investiram em uma nova planta para atender à sede do mercado. Lucas experimenta também com Mate-limão, abóbora, cacau, figo, batata doce, mel, barril de madeira e outros ingredientes.

Para crescer, a empresa está se estruturando com Alexandre como empresário, Lucas como cervejeiro e Breno Farace Torres como sócio-investidor, além de dono do ponto de venda em São Mateus. Com pensamentos modernos e amantes do movimento da economia solidária, Alexandre, Breno e Lucas já entraram com o pedido no Ministério da Agricultura e aguardam legalizar sua produção até final de 2015. Com esse passo concluído, sonham ainda em disponibilizar a nova planta cervejeira para que outros cervejeiros produzam sob supervisão da Cervejaria São Bartolomeu. Eles esperam com isso que o movimento dos microprodutores cresça e um Polo Cervejeiro ganhe força em Juiz de Fora. Os jovens empresários também sonham em expandir a venda para outros pontos, apoiar outros cervejeiros no processo de legalização de suas marcas e registro de receitas e produzir e envasilhar outras marcas na Cervejaria São Bartolomeu.

#### Curiosidade da Cervejaria São Bartolomeu:

A mãe de Alexandre é a madrinha da cervejaria. Luci Vicente apoiou desde o começo o filho na empreitada e com espírito educador, materno e vigilante liberou pouco a pouco o porão para o filho se desenvolver na empresa cervejeira. É graças a ela que a fábrica se mantém no mais elevado padrão de higiene.



Rua São Mateus, 41  
Bairro São Mateus  
Tel: (32) 3025-5867  
Facebook: /BarSaoBartolomeu

## Cervejaria Mr. Wuqüer



Em 2014 o mercado ganhou mais uma pizzeria que produz suas próprias cervejas: a Wuqüer Bier, do proprietário Rogério Barreto da Conceição, localizada no Bairro Novo Horizonte, na cidade alta de Juiz de Fora.

Rogério, sempre muito simpático, faz questão de sentar com seus clientes para degustar as suas deliciosas criações. Com um papo agradável, adora ouvir as opiniões e trocar experiências cervejeiras. Apaixonado por cervejas desde a Faculdade de Odontologia, o dentista

Rogério, nascido em 1958 perto da Igreja Nossa Senhora do Rosário, na Rua Santos Dumont, no Bairro Granbery, ainda se lembra de vizinhos alemães e seus descendentes, inclusive do senhor Geraldo Hill, avô de Alexandre Hill Maestrini.

O autodidata, Rogério, sempre gostou de fazer as coisas e experimentar novas ideias. Trabalhou como vendedor, com informática, viajante e teve firma de construção, dentre outros trabalhos. Em suas andanças, Rogério tomou sua



primeira cerveja especial em Valença, Estado do Rio de Janeiro, e ele, na época, a classificou, somente, como “diferente”.

Em 1989, Rogério decidiu estudar odontologia e quatro anos depois, já formado, especializou-se em ortodontia, no Rio de Janeiro. Sempre trabalhando em Juiz de Fora, Rogério conheceu, no ano 2000, o alemão industrial Wolfgang Meyer, diretor do Clube do Cavalo de Juiz de Fora. Como Rogério era o Presidente do Clube, sempre cavalgavam juntos e nas festividades conversavam sobre a cerveja e a Alemanha. Rogério era um apaixonado por cavalos e apaixonou-se também pelas histórias de Wolfgang sobre as pessoas que fabricavam cerveja em casa, na Alemanha.

O alemão contava orgulhoso sobre a Lei da Pureza da Baviera, falava sobre a cultura cervejeira dos germânicos, descrevia sobre vários restaurantes que produziam sua própria cerveja, etc. Curioso em conhecer mais sobre as cervejas alemãs, entre uma cavalgada e outra, pesquisava e trazia mais perguntas para o alemão. Rogério lembra que Wolfgang gostava tanto de cerveja que dizia com sotaque: “Eu nem bebo mais água.”

Mito ou lenda, Rogério foi infectado com o vírus da arte cervejeira. O sonho de tomar sua própria cerveja ainda parecia longe, quando em 2009, outra vez entre cavalgadas e caminhadas no Bairro Novo Horizonte, conheceu outro cavaleiro e cervejeiro: Ralph Whitaker. Ralph contou a Rogério que estava produzindo sua própria cerveja, em casa, somente para o próprio consumo. Os olhos de Rogério brilharam! Quando experimentou a cerveja Whitaker e recebeu algumas apostilas do amigo, entendeu que não era difícil produzir cerveja. Foi a motivação que faltava para o estudioso Rogério começar a pesquisar, ler muito sobre a fabricação do “pão líquido”.

Em 2010, depois de muito estudo, montou seu próprio equipamento, orientado por Ralph Whitaker e Luiz Paulo Hargreaves de Vilhena. Luiz Paulo fabricava a cerveja: “Gerimum”, no Bairro Aeroporto. Com todo equipamento pronto, numa bela tarde de domingo, em seu sítio no Novo Horizonte, Rogério ousou e - sozinho - fez sua primeira brassagem. O independente cervejeiro percebeu que estava pronto para realizar o sonho e fazer uma Weißbier, mas lembra sorrindo: “Eu estava tão emocionado que errei a mão na hora de fazer o priming.”

Terminada a mistura, Rogério colocou as cervejas engarrafadas em sete engradados e deixou para maturar na sauna, local que a família não usava mais e ficava num canto escuro e frio do sítio; ideal para a fermentação. Passados alguns dias, à noite, ainda feliz com a sua primeira experiência, Rogério estava dormindo quando ouviu um barulho vindo da sauna. As sete caixas de cerveja começaram a produzir muito gás, por causa do excesso de açúcar; fermentaram demais e umas 48 garrafas explodiram. O alegre Mr. Wuqüer lembra que esse é o charme do aprendizado: “Errar e melhorar!”.

Anfitrião nato, Rogério sempre gostou de receber muita gente no seu sítio. Como nestas ocasiões bebiam muita cerveja, resolveu oferecer da sua própria cerveja e baratear seus “custos”. Os amigos logo perceberam o dom de Rogério, que gostava de agradar os convidados com pizzas feitas num forno a lenha, feito por ele mesmo. Rogério adora fazer tudo à mão: a massa, os azeites e a cerveja. Por isso os amigos o chamavam de Mr. Faz-Tudo. Foi aí que a veia de comerciante reavivou e ele percebeu que podia abrir uma cervejaria e pizzaria no sítio onde morava.

Em 2014 o *hobby* da cerveja virou paixão e a paixão, negócio. Nascia a Cervejaria Mr. Wuqüer, nome inventado por ele mesmo. Os empreendedores Rogério e seu filho Rodrigo Macedo já fizeram vários tipos de cerveja com a água da própria mina no sítio. Em 2015 o filho Rodrigo decidiu empreender por conta própria e é hoje um dos cervejeiros da Cervejaria Valkyrie. Ainda em 2015 Rogério está investindo na adequação da nova planta cervejeira e pretende concluir o processo de legalização junto ao Ministério da Agricultura.

#### Curiosidade sobre a cervejaria Mr. Wuqüer:

Em 2010 Rogério resolveu pasteurizar sozinho uma leva da sua Weißbier e lembra em gargalhadas irônicas que: “Fiquei assustado com o perigo que passei!”. Terminando de envasilhar ele colocou as cervejas engarrafadas, já com tampinhas, numa panela, encheu de água e iniciou a aquecer para tentar pasteurizar. Por sorte ele tinha colocado uma tampa e dois halteres de exercícios de 10 quilos para segurar a tampa durante o aquecimento. Em poucos minutos as garrafas começaram a estourar e os cacos de vidro batiam na tampa como bombas. Rogério perdeu tudo e nunca mais pasteurizou!



Rua dos Pinheirais, 450  
Bairro Novo Horizonte  
Tel: (32) 3015-2113  
Email: rogercbar@yahoo.com.br  
Facebook: /Mr.Wuqüer

## Cervejaria Hügel Bier



O cervejeiro descendente de Espanhóis e Ingleses, Luiz Paulo Hargreaves de Vilhena, nasceu em 1965, em Juiz de Fora. Luiz se lembra da infância no Bairro Bom Pastor e das aulas no Colégio dos Jesuítas. Luiz relembra que o pai e toda família Vilhena eram do Sul de Minas, já os Hargreaves, de Juiz de Fora. O pai, Luiz Paulo Brandão de Vilhena, nasceu em Campanha-MG, formou-se no Rio de Janeiro e foi trabalhar como dentista em Juiz de Fora; onde conheceu Miryam Paleta

Hargreaves de Vilhena, de descendência Inglesa. Em 1978 a família mudou-se para o Bairro Santa Helena e ele passou a estudar no Colégio do Carmo, das Irmãs Carmelitas. Mas como queria prestar vestibular, escolheu o Colégio Academia de Comércio, onde mais tarde fez cursinho no CAVE, se preparando para o vestibular. Mas antes do vestibular, recebeu uma proposta para trabalhar com o cunhado, Leonardo Gabriel Rebouças, na indústria de Malhas Keeper; onde permaneceu até 1986, como representante da empresa. Nesse ano, saiu de Juiz de Fora e retornou para a cidade natal de seu pai, que tinha comprado uma propriedade e voltou a morar lá.

Em Campanha, Luiz passou a trabalhar com o irmão gêmeo, José Carlos Hargreaves de Vilhena, na produção de café e tangerina poncã, culturas tradicionais do município de Campanha-MG, na Serra da Mantiqueira. Em 2007, Luiz volta para Juiz de Fora para ser sócio do restaurante Gerimum Bistrô e Creperia, na Rua das Margaridas, no Bairro Aeroporto. O sócio no Gerimum era Marcos Fontinelli, tio da ex-esposa de Luiz. Ele produzia crepes em Londres e voltou para Juiz de Fora. Luiz era responsável por outras atividades no Bistrô e, em 2010, o Gerimum passou a vender as cervejas especiais de Ralph Withaker e Luiz harmonizava com os crepes: a Weißbier, a Red, a Stout e a Pale Ale. Com o sucesso das cervejas entre os clientes, Luiz se empolgava cada dia mais com as cervejas especiais, mas com a exigência de nota fiscal, Ralph decidiu parar de produzir para vender e, em meados de 2010, parou de entregar na Creperia.

Luiz se lembra de Ralph chegando no Gerimum para conversar com ele: “Luiz, não vou entregar mais cervejas, se você quiser eu venho aqui e te ensino a fazer.”. Ralph ensinou as quatro receitas básicas e Luiz começou a produzir a cerveja Gerimum. Inicialmente Luiz lembra que Ralph apoiou na compra e montagem do kit cervejeiro na própria cozinha da creperia. A primeira cerveja produzida por Luiz Paulo se chamava Cerveja Gerimum, em Juiz de Fora-MG.

Quando Luiz começou a produzir sozinho, aprimorou as receitas básicas de Ralph e passou a produzir duas Ales: uma clara e outra vermelha; feitas com um equipamento básico. Luiz se lembra: “Eram duas panelas de alumínio de 100 litros para brassagem e outros equipamentos auxiliares para filtração e Fermentação; nunca usei corantes, nem estabilizantes e qualquer outro aditivo químico.”

Em março de 2012, deixou a Creperia em Juiz de Fora e mudou-se para Campanha-MG, uma cidade com um passado que começa em 1737. Luiz explica que a cidade natal de seu pai é rica em histórias e personalidades reconhecidas internacionalmente, como: Maria Martins, uma das artistas surrealistas mais relevantes do mundo; Euclides da Cunha, o famoso escritor; Vital Brasil, cientista e descobridor do soro antiofídico; Padre Victor, em processo de Beatificação no Vaticano; além de ser a primeira povoação do Sul de Minas Gerais.

Inicialmente, Luiz foi trabalhar com o irmão gêmeo na produção de café e mexerica poncã, mas logo a paixão latente pela cerveja aflorou e Luiz recomeçou a fazer cerveja no Sul das Minas Gerais. Nessa época, Luiz produzia somente para consumo próprio e para alguns amigos. Luiz chegou a ter três mil garrafas estocadas e oferecia para amigos em Campanha e nas vizinhanças.

Até hoje os irmãos, sempre que visitam a família, em Juiz de Fora, levam caixas de cervejas especiais para os amigos e familiares. Alternando entre a produção caseira de cerveja e a fazenda, produzia cerveja e começou a fazer fama na cidade.

Em 2013, Luiz, sem muito contato com outros produtores, imaginava que somente ele produzia cervejas especiais na cidade; mas o Programa da Rede Globo de Televisão, Globo Rural, estava fazendo uma reportagem sobre a cidade, e sabendo da produção de Luiz Paulo, foram entrevistá-lo e filmaram durante um dia inteiro. Queriam mostrar as histórias dos produtores diversos de Campanha, e a história de Luiz Paulo, com suas cervejas especiais, era perfeita.

No domingo o programa foi ao ar e, imediatamente ao terminar o Globo Rural, outro produtor caseiro de cerveja entrou em contato com ele. Walter e Luiz Paulo conversaram rapidamente, porém a curiosidade e coincidência era grande demais; em poucas horas os dois já estavam trocando histórias sobre cerveja e degustando as criações de ambos. Walter contou que já produzia cervejas especiais como *hobby* desde 1990 e tinha desenvolvido um processo de produção de cerveja num equipamento que faz a brassagem sob pressão. Luiz confessa que foi um susto positivo: “Percebemos que dava para viver de cerveja.”. Decidiram atender ao mercado em plena expansão da região e chamaram o irmão de Luiz, José Carlos Hargreaves de Vilhena, para sócio.

A sociedade montou um projeto de reforma total, que começou em 2013 e durou dezoito meses de obra. Construíram três galpões, salas refrigeradas com diferentes temperaturas, pé direito de quatro metros de altura e tudo com recursos próprios. Para melhorar ainda mais a qualidade da cerveja, era preciso encomendar um novo equipamento em inox e fermentadores, de acordo com as exigências do Ministério de Agricultura para microcervejarias. Nessa época, os três sócios convidaram um novo sócio, Cláudio Miranda, visando fortalecer a empresa na nova fase de expansão. Juntos, Walter, Luiz Paulo, José Carlos e Cláudio planejaram um equipamento totalmente automatizado, em inox-304, encomendado em Pouso Alegre-MG, em uma empresa especializada.

Desde a formação da sociedade, Luiz Paulo mora no andar de cima da fábrica e se dedica junto com o irmão José Carlos exclusivamente ao empreendimento cervejeiro. Cláudio relata que num raio de duzentos quilômetros de Campanha, entre Caxambu e Varginha, não existem ainda concorrentes, um mercado em franca expansão, mas com muito potencial para novos empreendedores cervejeiros. Em janeiro de 2015, começou a funcionar o reator da Hügel Bier produzindo 300 litros por dia. Os sócios buscam produzir uma cerveja com alta tecnologia, mas caseira, em uma linha de produção totalmente profissional e estão preparados para receber o registro do Ministério da Agricultura, com previsão de entrega até fins de 2015.

O equipamento instalado hoje é completamente automatizado; conectado ao computador, uma panela de pressão gigante inicia o processo autônomo. Uma placa de controle regula as rampas de temperatura. Com esse equipamento e tecnologia, Luiz relata que conseguem produzir, a cada noventa minutos, 170 litros. Num total de 300 litros/dia totalmente automatizado.

A produção foi expandindo, outras formulações foram sendo desenvolvidas e melhoraram o mix para 4 novos rótulos. Hoje, a Hügel Bier só trabalha com cervejas de alta fermentação e produz 2 mil litros por mês, dos tipos: Pale Ale, Red Ale, Stout, Weißbier e IPA.

Uma particularidade da Hügel Bier é a descoberta de um poço artesiano, de trinta metros de profundidade, nos fundos do terreno da cervejaria, com uma água rica em magnésio, é uma das cervejas produzidas com as águas mais puras da região.

A cervejaria tem expandido, mas os sócios fazem questão de manter o caráter de pequenas cervejarias; só trabalham utilizando o priming e não abrem mão de misturar limão no açúcar invertido, receita formulada por Luiz.

As cervejas produzidas e embarriladas com priming são estocadas em uma câmara fria. José explica: “O nosso chopp com priming tem a

vantagem e a praticidade de uma grande duração na choppeira.”. E completa que a longevidade do barril da Hgel Bier  garantia de que pequenos empreendimentos não precisarão vender todo o chopp rapidamente após a abertura do barril.

Walter confirma que os problemas de estocagem acabaram. Atualmente eles alugam todos os aparelhos para quem deseja vender o chopp e pretendem crescer, mas sem perder a qualidade.

A primeira brassagem do novo equipamento foi em agosto de 2015, quando a Hgel Bier entrou definitivamente no mercado, com uma planta preparada para produzir até 10 mil litros por mês. A Hgel Bier montou uma casa de madeira, no terreno da antiga casa dos pais de Luiz, no alto de um dos morros ondulados da cidade de Campanha, para oferecer degustação, servir de escritório e área de lazer.

A escolha do nome da cerveja é uma homenagem à paisagem montanhosa da região: os sócios queriam colocar um nome alemão e decidiram pela tradução da palavra “colina”, em alemão “Hgel” e da palavra “Bier”, cerveja em alemão. A logomarca da Hgel Bier herdou algumas características do brasão da cidade da Campanha reproduzindo uma cruz vermelha, um escudo de madeira, ramos de cevada e flores de lúpulo e um caneco de chopp no centro da logomarca.

#### **Curiosidade da Cervejaria Hgel Bier:**

A Cervejaria Hgel Bier, desenvolve um trabalho de sustentabilidade e de reaproveitamento do resíduo gerado na Brassagem e na Fermentação. O Sítio São Bento, em Campanha-MG, fechou uma parceria com a Cervejaria para o uso de 100% deste resíduo. O “mosto”, de alto valor nutricional e o resíduo da fermentação, a “Levedura morta” são como Prebióticos na alimentação dos animais Javaporco. Os restaurantes locais que já consomem a cerveja Hgel Bier agora tero mais uma opção de harmonização: cervejas com carne de Javaporco.



Rua João do Bispo 110

Campanha-MG

Tel: (35)3261-1318

Email: lpvilhena@yahoo.com.br

Facebook: /hugel.bier

## **Cervejaria Arraial D’Ajuda**



Não se pode negar que as duas levas de imigrantes alemães, em 1858 e 1998, influenciaram a história da cerveja em Juiz de Fora e a criação do atual Polo Cervejeiro. A cidade teve a sorte de receber os alemães, em 1858, que montaram as pioneiras fábricas de cerveja; mas entre 1999 e 2009 contou com um profissional do ramo, que ensinava os passos iniciais do processo de produção para os interessados. O

paulista Norberto Herrero, nascido em 1965, é uma dessas pessoas que fazem parte da história da cerveja especial em Juiz de Fora e no Brasil. O grande diferencial de Norberto foi ter acreditado que era possível fazer cerveja em casa, quando muita gente não acreditava. A vinda dele para Juiz de Fora foi paralela ao segundo ciclo migratório alemão, que trouxe muitos alemães e outros empregados para a cidade.

Indiretamente ligado à vinda dos alemães e suas famílias, Norberto Herrero escolheu Juiz de Fora para morar e impulsionou a retomada da arte cervejeira, trazida pelos primeiros imigrantes alemães em 1858. Sua passagem pela cidade deu nova força para a arte da fabricação da cerveja em casa. Norberto teve vários aprendizes em Juiz de Fora. Ensinou: Antero, da Cerveja Arzeannale; Ralph, da Cerveja Whitaker; Alvano, da Cerveja Alvania; Hugo, da Cerveja Mr. Tugas; Pedro, da Cerveja Barbante e outros, a produzirem sua própria cerveja e, ainda, ajudou: Cristiam, da Cerveja Profana; Pedro, da Cerveja Brauhaus e Célio, da Antuérpia, a montarem seus equipamentos. Esses aprendizes multiplicaram as técnicas de Norberto e hoje, além dos ensinamentos iniciais do mestre, foram buscar outros cursos, aprimoraram suas técnicas e criaram um “batalhão de microprodutores”.

Norberto é um profissional que desmistifica o processo de fabricação de cerveja em microcervejarias. Ele é considerado um dos motores da retomada das microproduções de cerveja, em Juiz de Fora; mas foi em São Paulo que tudo começou. Segundo relatos históricos de COUTINHO, em 1899, foi criada a Cervejaria Rio Claro, na cidade de Rio Claro/SP, pelo Major Carlos Roiz Pinto, com a fabricação da a marca Caracu. Em 1939, a Cervejaria Rio Claro passou a pertencer à família Scarpa. Já em 1967, a Skol associa-se ao Grupo S (Scarpa) e passa se denominar Indústrias Reunidas Skol/Caracu S/A. Em 1980, a Brahma adquire o controle acionário das Cervejarias Reunidas Skol/Caracu S.A, alterando a razão social para “Brahma, Administração, Investimentos e Participações LTDA”. Foi neste contexto que, em 1984, Norberto Herrero foi trabalhar na indústria Caracu, na cidade de Rio Claro, como ajudante de produção de cerveja. Produziam somente as marcas Skol Pilsener e Skol Caracu. Mesmo sem formação como mestre cervejeiro, Norberto trabalhou diretamente na linha de produção da fábrica e era ajudante direto do mestre cervejeiro alemão, que guardava seus segredos “a sete chaves” e não passava nenhuma informação das formulações.

Quando saiu da fábrica, em 1985, Norberto estava apaixonado pela fabricação de cerveja e começou a ler livros, na época somente importados, e a fazer cursos técnicos particulares no sul do Brasil. Ele percebeu que não havia livros sobre cerveja em português e faltavam métodos práticos para microcervejarias, no Brasil. Após a saída da Skol, Norberto experimentou produzir cerveja em casa. A partir de suas anotações e das observações que fez na indústria, Norberto montou seus próprios equipamentos e começou com a fabricação de cervejas Pale Ale, de alta fermentação.

Com seu conhecimento da indústria, Norberto começou a idealizar aparelhos caseiros que imitassem o processo de fabricação em grande escala da indústria. Ele conta que: “As pessoas achavam que não seria possível produzir

cerveja em casa, mas eu não desistia.”. Nessa época, a cerveja feita em casa não era bem vista no Brasil. Muito curioso e detalhista, dedicou-se a desmistificar e a popularizar a microprodução caseira. Apaixonado pela cerveja natural, Norberto inicia, em 1985, o que ele denominou: “trabalho de formiguinha”. Começou ministrando cursos em São Paulo, aos sábados, e divulgando a fabricação da cerveja caseira, por todo Brasil. A prestação de serviços virou profissão; os procedimentos para a produção caseira de cerveja foram adaptados por Norberto das grandes indústrias, para facilitar a fabricação de até 60 litros de cerveja por qualquer pessoa.

De forma empírica, fabricava muita cerveja. Trabalhando artesanalmente, adaptou panelas, “bolou” a bomba de recirculação caseira e foi adaptando o que tinha aprendido na grande indústria. Adaptou para a escala pessoal o processo de corrigir a água, adaptou a falta dos aditivos, canos, panelas, válvulas, a serpentina resfriadora, o fundo-falso e os fermentadores; adaptou e reduziu o tempo de produção. Foi pesquisando muito que Norberto desenvolveu “para a escala caseira” os aparelhos que tinha visto com o mestre cervejeiro na Skol. O alemão tinha mantido as formulações em segredo, mas Norberto sorriu e contou que: “Eu aprendia e anotava tudo que tinha visto lá dentro.”. Norberto passa, até hoje, em seus cursos, essas práticas e gosta de desmistificar, afirmando que: “Para se produzir um litro ou um milhão de litros, é o mesmo processo.”. Ensina que as etapas são as mesmas que ocorrem dentro de uma grande indústria: cozimento do malte, filtragem, lavagem, fervura, fermentação e maturação.

Norberto foi desenvolvendo seus próprios materiais didáticos e apostilas; e conta: “Já ministrei cursos para mais de 11 mil pessoas em todo Brasil.”. Iniciou colocando anúncios na Folha de São Paulo, no Estadão e na Revista Veja; e oferecendo cursos de 10 horas de prática cervejeira. Já ministrou cursos presenciais em mais de 20 capitais brasileiras; e até hoje vende toda a matéria-prima e os acessórios; além de ajudar os interessados a montarem seus equipamentos.

Norberto, percebendo como era difícil adquirir insumos em pequena escala, passou a comprá-los em grandes quantidades; fracionando-os e vendendo-os em kits prontos, para os pequenos produtores. No início, com as vendas, também, via internet. O produto mais vendido sempre foi o “kit mini cervejaria”: com tampinhas; malte moído e dividido em porções; fermento e lúpulo nas proporções certas para uma brassagem.

Norberto comenta: “Comecei em 1984, em São Paulo, com uma empresa que se chamava - A Casa da Cerveja. Eu ministrava cursos, vendia kits e insumos pelos correios.”. Inicialmente conciliando com os trabalhos na Skol. A Casa da Cerveja funcionou até 1999, ano em que nascia a internet no Brasil e ele decidiu, em 23/06/1999, criar um site de vendas, via internet: o [www.cervejando.com](http://www.cervejando.com). A Partir de 1999 a empresa física de Norberto seguiu a tendência mundial e mudou o nome fantasia para “Cervejando.com”, marca registrada no INPI.

Hoje, em Arraial d’Ajuda, usa o novo nome: “Cervejando... A Sua Cerveja”.

Para ele, o gostoso da cerveja caseira é a pessoa poder fazer a cerveja de acordo com o próprio paladar. Ele dá a dica: “Nas primeiras levas, os iniciantes devem seguir as apostilas e, depois de algumas levas, já podem começar a

introduzir alterações personalizadas imprimindo um toque pessoal na própria cerveja.” Segundo Norberto, a partir de 2 mil litros por mês e com o registro do Ministério da Agricultura para comercializar a cerveja, um cervejeiro já consegue ter lucro. Para ele, a cerveja especial é vendida com valor agregado alto e um lucro razoável: “Não é para ficar rico, mas dá para se viver bem da cerveja.”, comenta.

Norberto adora a alquimia da cerveja e afirma que cada cerveja é um produto individual. Para ele, a cerveja feita em casa é um produto do estado de espírito do cervejeiro. No início dos cursos, Norberto ainda notava a dificuldade das pessoas em entender que seria possível produzir uma cerveja de qualidade em casa.

Em 1990 era de conhecimento público o interesse da alemã Mercedes-Benz em instalar uma fábrica de automóveis no Brasil. Após anos de negociações, em abril de 1996 foi assinado o protocolo de intenções entre o Governo de Minas e a Mercedes-Benz. Juiz de Fora foi escolhida para receber a fábrica da gigante alemã e isso motivou Norberto. Nessa época, ele já estudava a possibilidade de deixar São Paulo e mudar-se para uma cidade mais tranquila; e percebia as ótimas perspectivas de desenvolvimento e emprego de Juiz de Fora.

A Mercedes foi inaugurada em 1999, com a promessa de investir R\$ 800 milhões na Zona da Mata; e Juiz de Fora vivia a expectativa de uma nova revolução industrial, com o segundo ciclo de imigração alemã. Norberto lia muito sobre o potencial de crescimento com a chegada dos alemães e decidiu deixar São Paulo, estabelecer-se em Juiz de Fora e investir em seu negócio.

Morou numa granja, no Parque Jardim da Serra, entre 1999 e 2009 e conta que: “A cidade mineira foi para mim um grande escape da cidade grande. Era uma cidade sem trânsito, pacata, com boas escolas e bem estruturada para criar meus filhos”. Em casa, Norberto recebia os amigos e fazia algumas cervejas somente para o consumo próprio. Segundo a revista EXAME, em abril de 1999 a Mercedes-Benz inaugurou a fábrica, investindo 1,5 bilhão de reais e a cidade recebeu muitos alemães e suas famílias para trabalharem na fábrica. Com isso as perspectivas cervejeiras de Norberto ganharam importância. Entre os alemães estava o jovem Jeremy John, hoje cervejeiro, que chegou a Juiz de Fora com sua mãe Christine Müller, mas nem imaginava que seria um futuro cervejeiro na Zona da Mata.

O apaixonado pela história de seus antepassados, Roberto Dilly, presidente do Instituto Teuto Brasileiro William Dilly, comentou: “A história é cíclica e a cultura alemã, que por um tempo esteve tão esquecida, reviveu com a chegada da Mercedes-Benz”. DILLY atribui esse interesse atual dos juiz-foranos pelas origens de sua cidade “à nova chegada dos Alemães em 1999”. Foi a partir da inauguração da Mercedes-Benz que as novas gerações de descendentes de alemães redescobriram o orgulho de sua ascendência e a importância de seus antepassados para a cidade; e reacendeu a arte cervejeira.

A Mercedes-Benz chegou, com dirigentes capacitados, mostrando todo o seu poderio econômico e imprimindo progresso à cidade. Norberto, mesmo tendo mudado para a cidade Polo da Zona da Mata, localizada estrategicamente entre Rio, São Paulo e Belo Horizonte, partia de Juiz de Fora, para cursos em



todo o Brasil. Quando chegou em Juiz de Fora, esse paulistano não conhecia ninguém produzindo cerveja caseira na cidade e somente dava cursos, abertos ao público, fora da cidade. Na sua chegada a Juiz de Fora, conheceu umas poucas pessoas no restaurante - O Pescador - e se lembra da chegada de Alvano, no estabelecimento, e de o ter conhecido como “cervejeiro”. Foi para Alvano e para mais alguns seletos amigos que Norberto ministrou um curso de fim de semana em 1999, no seu sítio.

Mas Norberto conta: “Mesmo morando em Juiz de Fora, eu estava a maioria do tempo fora da cidade, ministrando cursos; e por isso não comecei a dar cursos na cidade.” Mas tudo mudou quando em 2002, incentivado por Pedro Scarlatelli, voltou a dar cursos de cerveja, também, em Juiz de Fora. Em 2005, Antero, da pizzaria Artezannale, também ficou sabendo que Norberto tinha voltado a fazer cerveja no restaurante, e perguntou a ele se seria possível fazer cerveja em casa e vender na pizzaria? Com a resposta positiva de Norberto, Antero se inscreveu no curso, montou sua cervejaria e a Artezannale se tornou a primeira pizzaria a vender cervejas da sua própria produção.

Para Norberto foi a internet o verdadeiro impulso na disseminação das informações e nas trocas de experiência sobre cervejas especiais. Com a rede mundial de computadores, Norberto começou a ter contatos com cervejeiros dos EUA; e percebeu que o percentual de mercado das cervejas feitas em casa, era de 20%. Em 2015, a produção de cervejas, em pequena escala, no Brasil, cresce em média 40% ao ano; mas ainda não temos nem 1% do mercado.

Segundo ele, o “boom” da produção de cerveja por cervejeiros caseiros, no Brasil, ainda não aconteceu; apesar de, hoje, já existirem aproximadamente 50 mil microcervejeiros; mas que ainda representam somente 10% do total de 500 mil cervejeiros caseiros Norte Americanos. A linha que Norberto segue é inspirada nas escolas cervejeiras da Alemanha, a qual utiliza somente cereais maltados, como manda a lei da pureza. Mas ele também ensina a técnica belga, que produz uma cerveja de qualidade, com a adição de alguns ingredientes diferentes. Nas cervejas produzidas por essas duas escolas “você sente o gosto do malte, do lúpulo e do fermento”, comenta Norberto. Como não levam conservantes, são totalmente naturais, saudáveis e consideradas alimento. Durante sua passagem por Juiz de Fora, Norberto influenciou vários cervejeiros da cidade, ministrando inúmeros cursos até 2009.

Em 2009, Norberto começou sua mudança para Arraial d’Ajuda, perto de Porto Seguro; mas ainda manteve contatos regulares com os cervejeiros de Juiz de Fora e comandou seus negócios na cidade até o final do ano, quando se mudou definitivamente para a Bahia. Herrero conta que queria realizar um antigo sonho: “Morar no nordeste brasileiro, num local de praia, não muito quente e com um mercado potencial para cervejas especiais.”. Seu objetivo inicial era o de introduzir a cultura da microcervejaria na Bahia. E hoje, após seis anos de cursos por lá, já existem pessoas produzindo cervejas caseiras e estrangeiros apreciando suas criações.

Norberto está montando uma microcervejaria no meio de uma área verde paradisíaca de 3200m<sup>2</sup>. Até o fim de 2015, quando Norberto completa 27 anos ministrando cursos de cerveja, o objetivo é tornar sua nova “cervejaria modelo”

um dos pontos turísticos da Bahia. Nessa cervejaria-escola, Norberto pretende ensinar o passo-a-passo da arte da cervejaria para produtores locais. Para isso pretende, em uma fábrica de 150 m<sup>2</sup>, montar uma pequena linha de produção para 5 mil litros por mês.

Produzindo cervejas desde 1984, Norberto pretende abrir a cervejaria aos visitantes, numa vila rústicamente charmosa e repleta de belezas naturais. O idealista Norberto está vivendo e realizando seus sonhos, mas seu grande segredo está na filosofia de vida: “Eu vejo o sucesso das pessoas que treinei como meu próprio sucesso.”.

Norberto contou que, em 2006, quando ainda morava em Juiz de Fora e tinha acabado de comprar um sítio, foi ao Bairro São Pedro comprar alguns dormentes para construção. Ao chegar no depósito de dormentes e sem saber que estava falando com o dono do negócio, ao ver o espaço comentou: “Acho que aqui seria um lugar perfeito para uma cervejaria”. O dono do depósito explicou a Norberto que o filho dele, um descendente do alemão Sebastian Kunz, queria montar um bar no local, que já tinha sido uma cervejaria entre 1861 e 1894. No mesmo dia o pai comentou com o filho que tinha conhecido um cervejeiro. Pedro Peters não perdeu tempo, inscreveu-se num curso de Norberto, pagou o curso com “escambo” dos dormentes, abriu o estabelecimento e começou a vender sua cerveja Barbante.

#### **Curiosidade da Cervejaria Arraial D’Ajuda:**

No ano de 2006, o Padre Leonardo, da Igreja do Morro da Glória, procurou Norberto para ajudar a reativar a cervejaria da igreja, que estava parada há muitos anos. Chegando lá, Norberto teve uma enorme surpresa, a cervejaria era da Holanda, do ano aproximado de 1800, uma raridade. Norberto ficou encantado, a caldeira com fogão a lenha, a bomba manual e outros instrumentos, todos aqueles equipamentos empoeirados e parados ali há muitos anos. Uma situação maravilhosa! Norberto e o padre olharam, olharam e o padre convidou Norberto para um novo desafio: “Colocar a cervejaria para funcionar”. Aquela experiência reacendeu uma chama em Norberto; que aceitou o desafio. Imediatamente, começou a projetar como fazer cerveja nesta rara maquinaria, sem alterar o processo. A ideia era fazer a cerveja como se fazia no ano de 1800, na Holanda, usando apenas os equipamentos existentes, sem alterar nada. Norberto conta que: “Foi sem dúvida um marco na minha vida”. Entre muitas idas e vindas à igreja, colocaram a cervejaria para funcionar, dentro dos padrões daquela época; e fizeram algumas “levas de cervejas”, junto com os padres e os seminaristas. “Um dia inesquecível na minha vida.”, contou Norberto, com lágrimas nos olhos. O resultado foi uma cerveja maravilhosa; e até hoje os padres fazem sua própria cerveja.



Cervejaria Arraial D’Ajuda  
Rua São João 47 - Arraial D’Ajuda – BA  
Tel: (73)9158-1869, (73)3575-2605 ou (73)9965-4106  
Email: [cervejariaarraial@terra.com.br](mailto:cervejariaarraial@terra.com.br)  
Facebook: /Cervejandocom

## Capítulo 8

# Cervejas Caseiras de Juiz de Fora



O juiz-forano da Zona da Mata gosta mesmo de cerveja “Uai”. Segundo um estudo do SEBRAE-MG, o perfil médio do consumidor de cerveja de Juiz de Fora é homem, solteiro, entre 20 e 29 anos e com renda familiar entre R\$ 2.550 e R\$ 10.200, e 51,5% dos consumidores paga entre R\$ 7,50 e R\$ 12,50 pela bebida. O sabor é o principal motivo para a escolha. Os 40% dos juiz-foranos que gostam de cervejas especiais consomem entre 2 e 6 litros por mês.

Marcelo Rother liderou o projeto desenvolvido entre 2011 e 2015 junto aos produtores de cerveja na cidade, visando a formalização da atividade, com respeito às normas sanitárias e exigências tributárias. Em 2014, eram cinco cervejeiros de Juiz de Fora formalizados e o desafio é aumentar a produção a cada ano.

Nessa época, a produção era pequena diante ao mercado e uma das alternativas era a organização de uma planta cervejeira coletiva na cidade. A ideia de Rother era estimular o uso compartilhado de equipamentos, reduzindo custos, permitindo compras em escala e ganho de volume, mas que infelizmente ainda não saiu do papel. Segundo Marcelo, os custos de investimento e produção poderiam ser compartilhados entre os participantes e dar oportunidade para empreendedores do setor que ainda não se formalizaram.

Em 2011, o município contabilizava 9 cervejarias caseiras e uma microcervejaria. O principal produtor local com um volume de 15 mil litros/mês era o empresário Célio Oliveira, proprietário da marca Antuérpia. A Cervejaria Profana, do cervejeiro Cristiam Rocha, percebendo a mudança do perfil dos consumidores, aumentou sua produção de 240 para 1.500 litros mensais. Cristiam ensina até hoje as técnicas de fabricação caseira e relata a existência de inúmeros aspirantes a cervejeiros na cidade.

Apesar da produção de cerveja por microprodutores da cidade não ser nova, e percebendo a expansão do mercado na cidade, o SEBRAE-MG criou, em 2011, um grupo especial que reunia os produtores locais, das marcas Artez, Arthorius, Alvania, Barbante, Profana, junto com o cervejeiro Mário Ângelo e Ralph Whitaker.

A criação de um Polo para o setor tinha o objetivo de fomentar o Projeto de Cervejas Especiais de Juiz de Fora e Região. Rother querendo fortalecer o mercado e atrair novos consumidores, iniciou com cursos de gestão financeira, marketing, tecnologia de produção e treinamento para funcionários. De olho no aumento do poder aquisitivo da população como um dos principais fatores de estímulo do consumo, Marcelo queria aumentar a qualidade e explorar as possibilidades do turismo em torno das cervejas especiais em Juiz de Fora e Região. Ainda em 2011 promoveu o I Encontro Feminino de Degustação de Cervejas Especiais e Harmonização de Juiz de Fora.

Em agosto de 2014 um grupo de cervejeiros, liderados por Cristiam Rocha, iniciou o movimento para a criação de uma Associação de Cervejeiros Artesanais da Zona da Mata Mineira, conhecida carinhosamente como ACERVA da Zona; com a finalidade de trocar experiências, fortalecer o segmento na região, promover eventos e concursos e adquirir insumos.

Segundo Lucas Wenzel, o melhor jeito de promover um Polo cervejeiro é aumentando a quantidade de pessoas que fazem cerveja e colocar a própria cerveja para degustação de amigos cervejeiros. Sandro Massafra acredita que Juiz de Fora tem tudo para tornar-se um dos Polos cervejeiros do Brasil. Wilian Amaral aposta muito na aliança dos cervejeiros da ACERVA da Zona com um objetivo claro de cada um levar e compartilhar suas experiências. Para Fernando Lara os encontros têm sido um catalisador para os novos cervejeiros e ótimo local para a troca de experiências.

Cristiam Rocha, um dos experientes cervejeiros, aproveita os encontros para reciclagem e teste de conhecimentos. Iva Lembke confessa que os cervejeiros adoram quando um cervejeiro novo leva algumas garrafas para degustação. A ACERVA da Zona vem mostrando toda sua força nos relatos pessoais e no crescente número de cervejeiros caseiros que surgem a cada encontro: é um momento certo para todos que estão começando a produzir cerveja na Zona da Mata.

Para Jeremy John, vale a pena participar, pois o processo pode evitar vários erros e perdas iniciais; ideal para cervejeiros inovadores. Arthur Gouveia explica que a experiência dos cervejeiros acelera o desenvolvimento dos novos cervejeiros. A Associação de Cervejeiros da Zona da Mata congrega os cervejeiros caseiros da Zona da Mata nasceu com o Slogan, “Eu bebo a cerveja que eu faço”; uma ode à arte de fazer cerveja na panela. Segundo Cristiam, a finalidade é o fortalecimento deste segmento na região através da troca de experiências, promoção de eventos, palestras, cursos, concursos e na facilitação de aquisição de insumos. Quem são eles?

Facebook: /groups/acervadazona

## Cerveja Alvania



Da nova safra de cervejeiros de Juiz de Fora, Alvano Carvalho Lemos é um dos cervejeiros mais experientes e vem fabricando suas cervejas, no Bairro Cascatinha, desde 1999.

Com sua experiência no mercado profissional da cerveja, pode visitar vários empreendimentos cervejeiros; mas foi nos

finais de semana, inicialmente com o amigo Norberto Herrero, que Alvano foi aperfeiçoando suas técnicas em brassagens caseiras. Hoje, a cerveja preferida do cervejeiro é a Alvania Barley Wine, que se destaca pelo equilíbrio, sabor e estilo marcante.

Alvano nasceu em 1959, em Sapucaia-RJ, cidade natal de sua mãe, mas viveu até os 18 anos na cidade Carmo-RJ, cidade de origem de seu pai. Bisneto de suíços por parte de pai, Alvano confessa não saber muito sobre a origem de sua família na Europa, pois seus antepassados nunca falaram muito das suas histórias; mas hoje, com a história da cerveja, deseja conhecer mais suas raízes.

Onde é hoje o município de Sapucaia, os imigrantes suíços Antônio Inácio Lengruber e Vicente Ubherlarto, receberam, em 1908, sesmarias na região. Por essa influência Alvano conta que: “De cinco pessoas da família, quatro têm olhos azuis; herança da bisavó paterna que veio da Suíça.”. Mas sua avó já nasceu na região de Nova Friburgo, colônia de suíços, num lugarejo chamado Monnerat. A família Monnerat, descendente dos suíços do Cantão de Jura, deu origem ao nome do lugarejo no Brasil, encravado na Suíça Brasileira. Ao casar-se, a avó de Alvano trocou o nome para Almeida; e foi assim que as raízes se perderam.

Em 1977, a família mudou-se para a cidade do Rio de Janeiro. Em 1985, Alvano passou no concurso para fiscal da Receita Federal e foi transferido para Sorocaba. Ao chegar na nova casa, o vizinho logo insistiu em convidar Alvano para beber uma cerveja, feita por ele mesmo. Alvano conta que ao ouvir isso seus olhos brilharam: “Nossa! Cerveja feita em casa?”. Na época, estavam na moda os “kits para fazer cerveja”, com o arrolhador, tampinhas e o extrato de malte americano. O “extrato vinha dos EUA em latinhas, iguais às de Nescau”, lembra Alvano. Para sua surpresa, nas instruções era recomendado usar a panela de pressão e constava que era possível fazer uma cerveja mais clara ou mais escura, de acordo com a quantidade de extrato utilizada. Os “kits completos” eram vendidos no centro de São Paulo, por várias importadoras.

Alvano participou com seu novo vizinho de algumas experiências de misturar o extrato de malte com água, ferver e colocar para fermentar em galões usados de vinhos de 5 litros. A experiência acendeu uma luz na cabeça de Alvano. Pois, até então, ele e os amigos estavam acostumados somente a beber cervejas industrializadas, tipo Brahma e Caracu.

Em 1987, Alvano foi transferido para Governador Valadares e logo em seguida, em 1991, para Juiz de Fora, onde estaria mais perto dos parentes paternos, em Carmo e maternos, em Além Paraíba.

Em Juiz de Fora, a ideia de fazer cerveja, nascida em Sorocaba, ainda estava latente na cabeça de Alvano. Mas ele agora queria fazer sua própria cerveja, a partir dos grãos maltados de cevada. Um amigo que morou na Bélgica contava que por lá fazia-se cerveja em casa e que “cerveja a partir de extrato era coisa de americano”.

Anos depois, no inverno de 1993, Alvano conheceu a recém-lançada cerveja Kaiser Bock. Essa experiência o marcou: “Lembro-me muito bem deste inverno, pois foi quando meu filho nasceu”. Em função da escolha da Mercedes-Benz de instalar-se em Juiz de Fora, Alvano trabalhou no escritório da Receita Federal na montagem do Porto Seco da Zona da Mata, nos anos de 1996 e 1997. O porto, hoje área da Multiterminais, foi inaugurado em outubro de 1997 e contava com 130.383 m<sup>2</sup> de área alfandegada e escritórios de diversos órgãos.

Um belo dia, no ano de 1998, a esposa, Rosilene Conforte, assistindo ao programa “Note e Anote”, da Ana Maria Braga, na TV Record, chamou Alvano para ver o que estava passando. Era um especial com Norberto Herrero, sobre como fazer cerveja em casa. Alvano lembra-se da explicação de Norberto: “Como eu tinha um restaurante perto da Rede Record e os integrantes da produção do programa iam sempre almoçar lá, experimentaram minha cerveja”. Como Norberto já fazia a cerveja e a vendia no seu restaurante, foi convidado para fazer um programa especial sobre a produção de cerveja. Foram cinco dias de produção mostrando todas as fases da produção da cerveja. Sempre, “ao vivo”, cada dia da semana Norberto ensinava um passo do processo.

Encantado com o que viu, Alvano comentou com a esposa: “Eu tenho que achar aquele cara que fez a cerveja no programa”. Mas como a internet ainda não tinha chegado, Alvano não conseguiu contatar Norberto.

No início de 1999, começaram a chegar os alemães para trabalhar na fábrica recém inaugurada da Mercedes. Neste ano, Alvano e a esposa lembram-se que: “Saímos para jantar no restaurante - O Pescador - especializado em peixes, na rua Padre Café”. Para a surpresa de Alvano, a esposa comentou: “Alvano, aquele é o fabricante de cervejas do programa da Ana Maria Braga!”. Os olhos de Alvano brilharam novamente e ele quis conhecer o dono do bar.

Norberto estava recém-chegado à cidade, atraído pelas perspectivas de desenvolvimento com a vinda da gigante alemã. Foi o início de uma grande amizade e Alvano lembra-se de ter insistido muito para Norberto ensiná-lo a fazer cerveja no seu sítio. Em 1999, Norberto cedeu aos apelos do amigo e organizou o primeiro curso particular para cinco seletos amigos, no sítio onde ele morava, no Bairro Jardim da Serra. Após o primeiro curso na cidade, Alvano, o primeiro aluno de Norberto, foi chamado para ser monitor em alguns cursos, em Juiz de Fora. Por causa da enorme carga de trabalho, Alvano ficou um bom tempo sem produzir suas próprias cervejas. Muito metódico, Alvano registra todas as suas brassagens e conta: “Comecei produzindo 20 litros para beber com amigos.”.

Em 2012, Alvano participou do grupo da primeira brassagem coletiva na cervejaria da Igreja da Glória, com os cervejeiros Cristiam Rocha, Arthur Coimbra, Mário Ângelo e o Padre Flávio Leonardo. Alvano se lembra que o padre ficou sabendo da fama de Norberto Herrero e, ainda em 2006, o convidou para conhecer os maquinários empoeirados no porão da igreja. Norberto chegou a visitar os equipamentos na Igreja da Glória em umas três ocasiões, antes do padre, em 2009, decidir reativar o maquinário holandês. Alvano ainda guarda, com orgulho, três garrafas da brassagem coletiva no convento; ainda com a data marcada nas garrafas: 24.08.2012. Por ter sido fabricada no dia de Nossa Senhora da Glória, os cervejeiros a batizaram informalmente de “Cerveja Gloriosa”. Alvano garante que quando ele abrir essas garrafas, a cerveja gloriosa vai estar uma delícia, “pois o lúpulo é um conservante natural.”

Influenciado pelo trabalho como auditor da Receita Federal, o detalhista Alvano anota tudo com os mínimos detalhes, em uma planilha criada por ele mesmo, denominada “Registro de Produção”; arquivada organizadamente em um colecionador. Entre 2004 e 2015, Alvano registrou detalhadamente 141 levas, entre Pilsener, Weiß, Stout, Red Abadia e sua querida Alvania Barley Wine, com Anis estrelado.

Alvano queria fazer uma cerveja Stout, de cor preta com toques de café. Porém, em 2004, como ele e Norberto não encontravam maltes torrados nos comércios tradicionais, decidiram torrar parte do malte em casa mesmo, tal como se torra um bom café. Sua receita de Stout virou uma marca registrada e faz sucesso até hoje, entre os amigos do Cascatinha Country Club. Alvano adora fazer suas próprias “gambiarras” e continua desenvolvendo e aperfeiçoando seu processo de produção.

Muito estudioso e detalhista, já criou um motor para mexer a brassagem, um pré-ativador de fermento construído com um ventilador de computador, além de outras engenhocas. Alvano comenta que não há nada mais revigorante que, ao chegar em casa, depois da jornada de trabalho, abrir sua própria Stout e tomá-la apreciando sua espuma densa: “Todos os nervos voltam para o lugar.”

Alvano dá a dica para os iniciantes: “Tentem começar a fazer cerveja em casa, em pequenas produções e estudar muito sobre os processos de fabricação antes de aumentarem a produção.” Para Alvano, a cerveja caseira deve ser feita a partir do próprio malte de cevada e não de “enlatados americanos”; pois só assim o cervejeiro pode controlar e garantir a qualidade de sua cerveja. Outra dica do experiente Alvano, é que os novatos não reutilizem os fermentos: “Quem faz a cerveja são as leveduras e nós, os cervejeiros, somente alimentamos o processo.” Para o cervejeiro Alvano, quando se recolhe a levedura ao final de uma cerveja e se aplica em uma nova, o cervejeiro está “transferindo o DNA de uma cerveja para outra”. Na sua opinião, é por isso que muitas cervejas têm sabores e odores parecidos.

#### **Curiosidade da Cerveja Alvania:**

Em 2008, Alvano tinha acabado de retirar, no INPI, o registro da sua cerveja Alvania, quando conheceu o gerente de uma grande cervejaria, que

estava no Clube Cascatinha para um evento esportivo. Como iria ficar na cidade, esse gerente foi convidado para uma sauna, nas dependências do clube. Ali, os amigos de Alvano comentavam que em Juiz de Fora tinha uma pessoa que fazia uma excelente cerveja, adorada por todos. O representante afirmou que seria impossível fazer cerveja em casa. Foi quando Alvano intercedeu: “Você já tomou uma boa cachaça de uma grande indústria de whisky ou a melhor é a de um alambique mineiro? Você prefere beber um vinho de uma grande vinícola ou de pequenos produtores? Se boas cachaças e bons vinhos podem ser feitos em pequena escala, por que não é possível fazer cerveja em casa?”. Na sequência, um amigo de Alvano trouxe uma Stout para o gerente experimentar. Ele nunca mais foi visto no clube!



Rua Petrus Zaka, 60  
Bairro Cascatinha  
Tel: (32) 98842-0112  
Email: [alvano.carvalho@gmail.com](mailto:alvano.carvalho@gmail.com)  
Facebook: /Alvania-Cerveja-Artesanal

## Cerveja Nauru Mendes



Nauru Mendes Martins é um típico cervejeiro da nova geração em busca da liberdade para inovar e contrapor à corrente tradicional dos produtores de cerveja em grande escala. O professor e empresário do Jiu-Jitsu, quando jovem, era contestador e adepto do movimento do Punk Rock, mais conhecido como o “Coioote”.

Nasceu no município de Rio Pomba-MG, em 1971, e depois de alguns anos morando no Rio de Janeiro, mudou-se para Juiz de fora, em 1992, onde a paixão por beber e produzir as cervejas especiais começou.

O curioso e inquieto menino Nauru lembra que: “No Rio de Janeiro, existia um jornal que ensinava como fazer cerveja e isso me impressionou muito”. Em 1988, num passeio com amigos pelos bares do Bairro Baixo Gávea, no Rio de Janeiro, começou a conhecer as cervejas especiais apresentadas pelos amigos. Nauru conta que: “Nessa época bebia muito, mas ainda não conhecia as cervejas especiais e nem imagina que era possível produzir na panela.”

No Rio, o jovem vivia com amigos do movimento Punk, mas foi o Punk Rock o grande influenciador do modo de vida e o estilo cervejeiro de Nauru.

Originário da Inglaterra e dos EUA, o Movimento Punk de contra-cultura chegou ao Brasil no final da década de 70, mas foi só nos anos 80 que Juiz de Fora viveu sua primeira aurora Punk. Ele explica que: “A filosofia prega a autogestão e incentiva as pessoas a fazerem suas próprias coisas.”. A ideia



é bem social e lembra-se de quando apresentou suas criações cervejeiras aos amigos do Punk Rock da Casa de Anita, com orgulho: “Isso é que é atitude Punk Rock!”

Nauru lamenta que o movimento, para quem está de fora, pode passar uma impressão errada, mas a cerveja sempre fez parte de sua juventude Punk Rock, onde o lema era: “Sexo, Cerveja e Punk Rock”. Com alegria nos olhos, Nauru conta sobre as loucuras que fizeram durante sua vida de jovem. Depois da Segunda Guerra Mundial, em 1946, com o fechamento da Casa D’Italia, foi fundada a Associação Cultural e Beneficente Ítalo-Brasileiro Anita Garibaldi, a Casa de Anita. O imóvel, nas proximidades do Mergulhão, estava abandonado desde a década de 60. Em 1992, o jovem “Coiote”, com cabelo de moicano pintado de azul, relata que: “Eu e mais alguns amigos ocupamos a Casa de Anita”. O grupo do movimento Punk Rock de Juiz de Fora pretendia montar uma casa alternativa e usaram a casa durante três anos: para festas, teatros, poesias e como centro alternativo. Nessas baladas, regadas com muitas cervejas e “Berros”, característicos da música Punk Rock, conheceu e influenciou outro cervejeiro de Juiz de Fora, Jimmy Klaus Lopes Corrêa, da Cerveja Feudal.

Mas a vida foi tomando seu caminho e, em 2007, o adulto Nauru, na busca de uma especialização em cerveja, encontrou na internet um curso da ACERVA Carioca, no Bairro da Tijuca, a primeira ACERVA do Brasil. Como o pai, Célio Mendes, que também gosta de cerveja, se inscreveu no curso e partiram para o Rio. Nauru lembra que: “O método que ensinavam no curso era o da brassagem em panelas”. Mas já tinha escutado que alguns cervejeiros de Juiz de Fora também falavam do método de brassagem com recirculação, propagado na cidade pelo paulista Norberto Herrero.

Na entrevista, Nauru lembra sorrindo que: “Nesse curso bebemos muita cerveja e o pai perdeu o rumo”. O curso atendeu às nossas expectativas, aprendemos muito sobre as técnicas de produção. De volta a Juiz de Fora, Nauru, apoiado pelo pai, decide montar seu próprio equipamento e compra todas as peças para a linha de produção no comércio local. Ele lembra que: “Essa foi uma época de muito estudo das apostilas que recebeu no Rio e de infinitas horas na frente do computador”. Nauru queria rapidamente levar o equipamento para Rio Pomba, para poder começar a fazer cerveja com o pai nos fins de semana.

Em 2007, achavam que já estavam prontos para começar. Mas no meio da primeira brassagem, a água começou a vazar pela emenda da torneira da panela e a cerveja não ficou como esperada. “Mas para nós ficou deliciosa e bebemos tudo!”, comenta Nauru sorrindo. Ele lembra que no curso, os professores não ensinaram os “pulos-do-gato” e os detalhes decisivos para uma boa cerveja. Mesmo assim, sempre muito alegres, pai e filho não desistiram, buscaram se aperfeiçoar e continuaram brassando nos fins de semana na casa do pai, em Rio Pomba.

Quando a primeira cerveja de Nauru ficou boa, ele chamou os amigos do Punk Rock para provarem e lembra a fala dos amigos: “Mais uma das loucuras do Coiote”. Mas quando abriram a Pale Ale de Nauru, comentaram totalmente surpresos: “A cerveja estava deliciosa.”

Foi também nesse ano que Nauru conheceu outros cervejeiros como Cristiam Rocha, ao visitar o Boi na Curva para trocar experiências e beber as criações: a Mendes Bier e a Profana.

Uma vez, como o pai de Nauru gostava e tomava todas, e queria mais cerveja, resolveu não esperar o fim de semana para que o filho chegasse e começou a fazer sozinho. Porém, lembra o filho: “Sem muita experiência, ele estourou as garrafas de tanto primming que colocou.” Outra vez, em 2008, conta Nauru, o pai não leu a receita direito e ferveu a levedura ao invés do lúpulo. Era para ser uma caixa de Stout com aveia, que Nauru tinha planejado produzir no fim de semana. “Essa jogamos tudo fora, o caldo ficou horrível.”, lembra.

Nesse ano, casado com a cervejeira Ariadne Pires Torres, e após se graduar em Administração e Marketing pela Faculdade Estácio de Sá - Juiz de Fora, e com vontade de mudar, fazer algo e contribuir para mudanças mais radicais na sociedade, Nauru se candidatou a vereador pelo partido PSOL, da coligação Frente Socialista de Esquerda, nas eleições de 2008, em Juiz de Fora. “Não fui eleito, mas a experiência de participar valeu para o amadurecimento.”, confessa o ativista e rebelde do Punk Rock.

Já com um ano de experiência na arte cervejeira, sempre produzindo somente para eles beberem, não queriam vender. Mas a insistência dos amigos foi grande e Nauru preferiu “ensinar a pescar o peixe”, do que ter que ficar dividindo suas produções. Foi com essa filosofia que surgiram muitos dos cursos do mestre Nauru, como é conhecido no meio do Jiu-jitsu. O estilo marcante de Nauru é a busca do “algo diferente do comum”. Tanto nas suas produções cervejeiras, como nos cursos de Jiu-Jitsu, ele ensina todos os truques e dá todas as dicas possíveis. Com um desejo latente da democratização da informação, Nauru lembra que: “Daqui a uns cem anos não estaremos mais aqui, então vamos ensinar o que sabemos!”.

Sempre na contra corrente, o cervejeiro adora a escola das cervejas Belgas, exatamente por ela não seguir a Lei de Pureza Alemã. Para o idealista e metódico cervejeiro, as Belgas são também as melhores e as mais “libertárias” das cervejas; e comenta: “Para mim, a Lei de Pureza engessa a criatividade do cervejeiro.”. Nauru relata, apaixonado, sobre sua cerveja batizada de Rubi: “Produzida com beterrabas, revelando uma cor bem avermelhada, deve ser bebida bem novinha, com 21 dias, logo após a maturação.”. E ele não esconde o segredo: “A diferença é que eu coloco a beterraba junto com o malte, durante a brassagem, para retirar todo o açúcar e a coloração da beterraba.”. Ele lembra que muitos cervejeiros fazem experiências na hora da fermentação, mas como a beterraba contém muito açúcar, aproveita o açúcar para fazer cervejas bem alcoólicas.

O cervejeiro rio-pombense conta que sempre seguiu a cultura do Punk Rock, do “DO IT YOURSELF”, e isso sempre o ajudou em diversas situações de sua vida. Em 2011, após passar num concurso para um cargo de Assistente em Administração no IFET de Rio Pomba, voltou para a cidade natal e estava com vontade de lutar Jiu-Jitsu. Mas percebeu que não existia professor e, usando a filosofia do “faça você mesmo”, montou sua própria academia e começou a ensinar. Para Nauru o que o movimento Punk Rock ensina é o que as pessoas

chamam de espírito empreendedor; a ser pró ativo e fazer tudo por si mesmo, sem ficar esperando muito.

Em 2012, mesmo morando em Rio Pomba, Nauru participou do aperfeiçoamento ministrado pelo mestre cervejeiro alemão Matthias Rembert Reinold. Ele conta: “Matthias foi chamado pelo SEBRAE para aperfeiçoar os cervejeiros do projeto de desenvolvimento das cervejarias locais.”. Nauru lembra da turma grande de cervejeiros como o Antero Filho, o Mário Ângelo, o Pedro Peters, o Cristiam Rocha e outros.

Ainda em 2012, Nauru teve a honra de participar da produção histórica da “Cerveja Gloriosa”, com vários cervejeiros famosos de Juiz de Fora: Cristiam Rocha, da Cerveja Profana; Arthur Coimbra, da Athorius; Mário Ângelo, da Cerveja Timboo e Alvano, da Cerveja Alvania. Os 200 litros da cerveja foram produzidos nos porões do convento da Igreja da Glória, em Juiz de Fora, em um equipamento cervejeiro do século XVII. Nauru conta que: “Os padres Redentoristas, holandeses, faziam sua própria cerveja.”. A capacidade da cervejaria é de 1000 litros e o fermentador construído de ferro foi o único equipamento que sobrou, dos cinco importados pelos Holandeses. Nauru lembra da felicidade e curiosidade dos cervejeiros e do padre Flávio Leonardo Santos Campos, que abriu as portas da igreja para os cervejeiros locais. Ele relata, emocionado: “A tina de brassagem é de ferro, o caldeirão de fervura, de cobre e o mecanismo é todo feito por bomba manual, gravidade e forno a lenha.”. Nauru comenta que o padre Flávio, antes de iniciarem, fez a bênção da cerveja, uma oração na cartilha dos redentoristas: “Abençoaí, Senhor, esta criatura, a cerveja, que vos dignastes produzir do melhor lúpulo, para que seja remédio saudável ao gênero humano.”. O detalhista Nauru conta que se interessou mesmo pelo curioso resfriador, que abaixa a temperatura do mosto de 90°C para 23°C em pouco tempo. “Tecnologia muito interessante para a época.”, confessa.

Nauru influenciou vários cervejeiros de Juiz de Fora, e ao voltar para Rio Pomba, se tornou um dos principais disseminadores da cultura de produção caseira de cervejas na região da Zona da Mata. Em 2012 e 2013, a professora de alimentos Fabíola Cristina de Oliveira, do IFET - Campus Rio Pomba, ficou sabendo da fama de Nauru com suas cervejas caseiras na cidade e convidou Nauru para ministrar o curso de férias de produção de cerveja, junto com ela, dentro da programação do V Fórum Regional de Alimentos. O curso foi realizado na data em que se comemora o “Dia da Cerveja Brasileira” em todo o País, dia 5 de junho. Nauru lembra: “Os cursos estavam lotados e todo mundo querendo fazer cerveja.”. Foram 20 alunos por curso, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais. O interessante, lembra Nauru, é que: “A maioria dos alunos eram de fora de Rio Pomba.”, e até hoje ele recebe correspondências de ex-alunos querendo saber mais e apresentar suas criações.

Em 2014, ministrou curso de cerveja em um restaurante da cidade de Rio Pomba e teve participantes que hoje contribuem para a construção do Polo da Cerveja da Zona da Mata. Foi após esse curso, em novembro, que os cervejeiros Eurico Dos Santos Alves, da Cervejaria Wood Brew e Octavio Freitas Siqueira,

da Cervejaria Marina de Minas, montaram seus equipamentos, passaram a fazer cerveja e criaram seus rótulos com novas histórias interessantes.

Ainda em 2014, participou da criação da comunidade da cerveja de Juiz de Fora e Região, a ACERVA da Zona, juntamente com os cervejeiros Cristiam Rocha, Sandro Massafra entre outros. Em 2015, Nauru continua produzindo somente 80 litros de sua cerveja por mês, junto com o cervejeiro Octavio Freitas Siqueira, irmão do atual prefeito de Juiz de Fora, Bruno Siqueira.

Atualmente, a fama do cervejeiro perfeccionista Nauru se espalhou e ele ministra cursos principalmente para pessoas que vêm de longe aprender com o mestre de Rio Pomba. São alunos de Palmas-TO, Campinas-SP, Ubá-MG, de Leopoldina-MG, de Vitória-ES e muitas outras cidades. E ele dá a dica: “Estou aberto para novos cursos individualizados nas casas dos novos cervejeiros que quiserem aprender a arte cervejeira. Eu também apoio na montagem de seus equipamentos.”

Para os futuros cervejeiros, os cursos de Nauru são geralmente nos fins de semana, em Rio Pomba. No primeiro dia, os alunos aprendem a parte inicial, conversam sobre cervejas, quebram mitos sobre diversos assuntos relacionados à cerveja, à água, etc. Além da parte teórica, no primeiro dia os alunos participam de um processo completo: da moagem ao embarrilamento; e conversam sobre fermentação e maturação, priming e gaseificação. No segundo dia, Nauru se dispõe a ir nos locais de produção dos iniciantes e acompanhar uma brassagem, dando dicas necessárias durante a produção.

Além das técnicas cervejeiras e de Jiu-Jitsu, o mestre Nauru divulga sua filosofia de vida: “Nessa vida você tem que aprender a ensinar”. Mas o adepto do Punk Rock nunca deixa de contestar e gosta de desmistificar as coisas. Ele usa a água da própria mina comunitária da cidade de Rio Pomba, e explica que: “O que importa na preparação da água para a produção de cerveja é somente o equilíbrio do PH”. E lembra que no processo da fervura, uma hora fervendo, mata tudo. Ele ainda relata, simplificando, que: “Esse mito de que a água de um local é melhor que outra, é uma besteira.”

Falando de suas criações, Nauru descreve uma raridade, uma das cervejas mais deliciosas que o cervejeiro já produziu: uma criação especial, com Zaatar, uma mistura de especiarias árabes, tâmaras, ameixas, açúcar mascavo e cacau. O criativo cervejeiro bateu tudo junto com água no liquidificador e acrescentou no momento da fervura: “Ficou especial!”, lembra, sorrindo.

Hoje, Nauru trabalha como Administrador Federal no IFET de Santos Dumont e é dono da academia de Jiu-Jitsu “Saúde e Força”, em Rio Pomba e declara seu sonho: “Gostaria que mais pessoas da minha cidade se interessassem pela cultura cervejeira.”

#### **Curiosidade da Cerveja Nauru Mendes:**

Em 2013, Nauru produziu várias cervejas para uns amigos do Punk Rock no Rio de Janeiro. Para transportar, ele usou garrações de 5 litros de suco de uva, rosqueou e deixou maturando com priming. Ele lembra que levou uma Stout com aveia e ao abrirem a cerveja, os experientes amigos cariocas comentaram: “Coio, ficou melhor que muita cerveja alemã, mas só faltou o nitrogênio para a cerveja ficar mais pastosa.”

Nauru lembra que o processo caseiro é o que possibilita a cada cerveja ser diferente e surpreendente, tanto que sua nova empreitada é criar um rótulo com um fundo do quadro do pintor Miró. O objetivo não é dar nome à cerveja e sim deixar que as pessoas se surpreendam quando abrirem a garrafa. Ele explica que: “O legal da cerveja feita em casa é que cada uma vira uma obra de arte”. O Slogan vai ser: “Uma surpresa de cerveja!”.



Tel: (32) 99108-6969

Email: [nauru.mendes@yahoo.com.br](mailto:nauru.mendes@yahoo.com.br)

Facebook: [/nauru.mendesmartins](https://www.facebook.com/nauru.mendesmartins)

## Cerveja Whitaker



O discreto cervejeiro Ralph Henry Whitaker nasceu em Americana-SP, em 1961. A família do pai de Ralph descende dos Whitakers, de raízes irlandesas, empresta o brasão familiar para a criação dos rótulos das Cervejas Whitaker. Mas a história dessa cerveja começa na chegada do bisavô na Vila dos Americanos, hoje município de Americana. Do bisavô nascido nos Estados Unidos, Ralph recebeu as histórias através de seus avós: “Ainda em 1866, as terras, da região da atual Campinas, começaram a ser efetivamente povoadas por imigrantes norte-americanos sulistas, que, logo após o fim da Guerra Civil Americana, se refugiaram na região.”. Inicialmente com as riquezas de suas terras férteis, a Vila dos Americanos se desenvolvia nos setores do café e do algodão. Mas na virada do século, com muitas outras nações imigrando para a “Villa Americana”, a cidade se desenvolveu em torno da indústria têxtil. A herança dos irlandeses se uniu em solo brasileiro à parte alemã e russa da família da mãe de Ralph. Entre os imigrantes que chegaram na região, estava também a bisavó de Ralph, ainda muito pequena e ele lembra das histórias cervejeiras dos antepassados: “Na família, a vovó fazia cerveja e contam que ela tinha uma receita trazida da Alemanha.”.

De sua infância, Ralph se recorda das influências vindas dos Estados Unidos e comenta: “As cores azul, vermelho e branca estavam presentes por todo o lado, inclusive na bandeira da cidade de Americana.”. Em 1971, o pai de Ralph se transfere com a família para Juiz de Fora e o menino passa sua infância e juventude no Bairro Bom Pastor. Depois de estudar no Colégio dos Jesuítas, forma-se em Administração de Empresas na Faculdade Machado Sobrinho, em 1986.

Mas, com vinte e cinco anos, era chegada a hora de trabalhar e ele se decide por atuar em outros ramos; iniciou na Mineração, mas foi com o ramo da gastronomia que se identificou. Entre 1997 e 1999, era proprietário do restaurante Paddock, no Bairro Santos Dumont. O nome era uma homenagem ao seu outro *hobby*: cavalgar, que o acompanha desde pequeno. Mas Ralph lembra que o impacto econômico negativo do Plano Collor causou o fechamento do restaurante.

Depois do Paddock, foi proprietário de vários bares e restaurantes, e lembra que: “Quando uma novidade passa em Juiz de Fora, os clientes desaparecem.”. Entre 2006 e 2011, morava com sua esposa no Bairro Jardim da Serra, e, em final de 2007, foram jantar na pizzaria do Mr. Tugas. Nessa noite serviram uma cerveja especial, e Ralph ficou sabendo que estava sendo produzida pelo proprietário. Conversou com o cervejeiro Hugo, que tinha acabado de introduzir mais esse diferencial no negócio, e lembra: “Foi um sabor parecido com a cerveja Bohemia especial.”.

A partir dessa época, curioso para conhecer as outras cervejas especiais da cidade, visitou a pizzaria Artezannale e foi degustar uns caldos no Boi na Curva, onde experimentou as cervejas Artez e Profana. Intrigado com o sucesso dos três cervejeiros e donos de restaurante, voltou ao Mr. Tugas para conversar com Hugo. Ele contou que havia aprendido a fazer cerveja com um paulista que morava na cidade, e que coincidentemente Norberto Herrero era vizinho de Ralph, no Bairro Jardim da Serra.

Decidido a procurar o cervejeiro, logo em início de 2008, lembra: “Durante uma caminhada, passei na frente da casa de Norberto, conversei com ele e me inscrevi num curso de cerveja especial.”. O curso estava programado para acontecer durante um final de semana, na Cervejaria Barbante. Ralph lembra que Norberto contou: “Eu ensinei ao Pedro e ele está se preparando para abrir um Restaurante com cerveja própria.”. O método que Norberto ensinava era uma técnica adaptada de um método americano, que usava duas panelas: uma panela para a brassagem, com fundo falso e uma bomba adaptada, que levava o líquido constantemente por uma mangueira até uma serpentina imersa em água, de uma segunda panela. Ralph lembra que tanto Hugo, do Mr. Tugas, como Cristiam, da Profana; Pedro, do Barbante e o Antero, da Artez, utilizavam esse mesmo método para produzir suas cervejas, pois era um método muito mais fácil de se produzir.

No dia do curso, no início de 2009, Ralph lembra que: “Éramos oito pessoas de todo Brasil participando do curso, mas somente eu de Juiz de Fora.”. No curso aprenderam e produziram uma cerveja tipo Pale Ale e Ralph já começou a planejar a montagem de seu próprio equipamento com a ajuda do professor, pois lembra que: “O equipamento que Norberto vendia era somente para produzir 20 litros.”. Mas o próprio Norberto tinha dito no curso que para se fazer 500 litros era o mesmo trabalho. Por isso Ralph se decidiu por montar um equipamento para produzir 60 litros e começou a produzir, em 2009, no sítio onde morava com a esposa, no Jardim da Serra.

Como o curso tinha sido muito bom, Ralph lembra que Norberto dava todos os detalhes e falava que: “O importante para um bom cervejeiro é ser minucioso e anotar cada detalhe da produção.”. Após o curso, desenvolveu

quatro receitas próprias de cervejas e elaborou quatro rótulos com o brasão da família Whitaker.

Inspirado nos bons exemplos de sucesso na cidade, Ralph vislumbrou, desde o início, a possibilidade de fazer cerveja como negócio. Com a sua experiência como dono de restaurante, pensava em colocar para vender no próprio restaurante e inicialmente comercializava suas próprias cervejas: a Weißbier, a Red, a Stout e a Pale Ale. Com o sucesso entre os degustadores, começou também a entregar na Merceria do Silvino, no trevo do Bairro Alto dos Passos; no bar do amigo Odilon Barbosa; no Restaurante e Creperia Gerimum, no Bairro Aeroporto e no próprio restaurante Sobradinho, na Rua Santa Rita.

Enquanto ainda era somente uma curiosidade, o dono da merceria, Silvino, começou a vender algumas unidades. Mas com a demanda crescendo, o comerciante começou a exigir nota fiscal de Ralph e este foi um dos principais motivos para ele, em meados de 2010, parar de entregar. Ralph sabia que para legalizar o negócio teria que investir muito para atender às exigências do Ministério da Agricultura e teria que enfrentar muita burocracia para regularizar a Cervejaria Whitaker.

No início de suas incursões cervejeiras, durante os dois primeiros anos, Ralph brassava e engarrafava até duas vezes por semana, para suprir os restaurantes e conta: “Eu mantinha sempre um estoque de umas oito caixas de cada tipo.”. Mas com a pressão da legalização, preferiu voltar a fazer cerveja somente para o consumo próprio e para amigos. Ralph lembra que chamou o proprietário do Gerimum para uma conversa: “Luiz Paulo, vou parar de entregar, mas se você quiser eu te ensino a produzir cerveja.”. Ralph passou todos os conhecimentos básicos e as quatro receitas para Luiz e ele começou a produzir a própria cerveja Gerimum. Orientado por Ralph, Luiz produzia inicialmente somente para atender a demanda de cerveja do Restaurante Creperia Gerimum, na Rua das Margaridas. Whitaker lembra também de ter influenciado pelo menos outros dois entusiastas, lá mesmo na cozinha da creperia. Um deles foi o diretor do Clube do Cavalo, Rogério Barreto da Conceição, que logo em 2010 montou a Cervejaria Mr. Wuqüer. O outro foi o filho de Rogério, Rodrigo Macedo, que iniciou produzindo com o pai, mas em 2015 abriu a Cervejaria Valkyrie, com o sócio Frederico Netto Araujo.

Ralph sempre seguiu a escola de cervejarias alemãs e aprendeu que não se deve inventar demais e até hoje prefere produzir as cervejas tradicionais. Ele conta: “Até já produzi uma cerveja para o Natal dos funcionários do restaurante, com casca de laranja, mas sempre volto para as tradicionais, pois são elas que gosto de beber.”.

Depois de 2011, ao se separar da esposa, levou todo o seu equipamento para o sítio, em Bicas-MG. Mas confessa que atualmente está produzindo muito pouco, somente umas duas vezes por ano, e somente uns 120 litros por ano.

Ralph aprendeu as técnicas básicas com Norberto, mas se considera um autodidata e relata: “Desenvolvi meu paladar comprando cervejas especiais e com o tempo fica cada vez mais fácil ir selecionando os gostos.”. Ele gosta mais da prática da cervejaria como um relaxamento e *hobby*, mas confessa que

utiliza balança de precisão e anota todos os detalhes. Para ele é importante ter todo o histórico, para saber depois onde mexer nas fórmulas, para que as cervejas fiquem cada vez mais saborosas. Ralph dá a dica: “Antes de chegar na receita de Red que eu desejava, fiz umas oito vezes seguidas a mesma formulação e ia mexendo somente nas quantidades de um lúpulo ou trocava o malte e seus percentuais”. Mas lembra de outra dica importante para os iniciantes: “Quando cheguei até uma fórmula ideal, para o meu paladar, fixei a receita.”.

Hoje Whitaker produz as mesmas quatro cervejas, exatamente como no início. Ainda em 2011, Ralph chegou a participar do projeto do SEBRAE-MG com um grupo seletivo que reunia alguns produtores locais: Antero, da Artez; Pedro, do Brauhaus; Arthur, da Arthorius; Alvano, da Alvania; Pedro, do Barbante; Cristiam, da Profana; Mário Ângelo, da Timboo. Ralph lembra que o consultor Marcelo Rother criou o Projeto de Cervejas Especiais de JF e Região com o objetivo de fortalecer o mercado e atrair novos consumidores. No plano do projeto tinha cursos de gestão financeira, marketing, tecnologia de produção e treinamento para funcionários das cervejarias. Mas lembra que o projeto de uma planta coletiva de produção não desenvolveu. Ralph se desligou do projeto, pois não mais pensava em produzir com a filosofia de comercializar. Um dos motivos que parou de entregar, foi por estar tomando muito tempo e concorrendo com o tempo que precisava para o restaurante. Outro motivo que desanimou Ralph em abrir um restaurante-cervejaria foi o fator stress: “Como eu já trabalhava muito durante o dia no restaurante, não queria também passar a noite à frente de um cervejaria.”.

Ralph gosta hoje de deixar suas cervejas para maturar na sala de descanso de sua sauna, por ser um local com temperatura controlada, ideal para a maturação, mas confessa que nunca usou câmara fria. Atualmente entrega informalmente para poucos amigos que pedem e conta: “Isso é o legal da cerveja caseira, as pessoas pedem uma caixa de cerveja e ficam com saudade, esperando e desejando algo especial.”.

#### **Curiosidade da Cerveja Whitaker:**

Inicialmente para produzir suas cervejas Weißbier, Ralph comprava o trigo maltado nas distribuidoras mas com o tempo passou a comprar o trigo sem ser maltado nas lojas de delicatessen de Juiz de Fora. Hoje compra seus insumos via internet, na distribuidora Arte Brew, em São Paulo e não descarta que, com a possível mudança de legislação, ele investiria novamente no mercado de cerveja profissionalmente.



Tel: (32) 98832-4487

Email: [ralphhwhitaker@yahoo.com.br](mailto:ralphhwhitaker@yahoo.com.br)

Facebook: [/ralphhenry.whitaker](https://www.facebook.com/ralphhenry.whitaker)



## Cerveja Scarlet Bier



O cervejeiro e músico baterista Rodrigo Braga Scarletelli nasceu em 1969, em Juiz de Fora. O Pai, Fernando Procópio Scarletelli, nasceu em Juiz de Fora-MG, filho de Zilda Procópio Rodrigues Valle e do avô italiano Giovanni Scarletella, nascido na cidade de Messina, na região da Sicília, ao sul da Itália. A mãe do cervejeiro, Maria Sylvia Braga Scarletelli é filha da avó Marina de Freitas Braga e do avô André Duarte Braga. Os avós Braga vieram de Guarani e São João Nepomuceno e se estabeleceram em Juiz de Fora. Os pais de Rodrigo sempre moraram na Fazenda São Vicente, em Coronel Pacheco, onde nasceram os irmãos mais

velhos: Raquel, Breno, Virgínia e André. Com os quatro filhos, mudaram-se para o Bairro Bom Pastor e tiveram mais dois filhos: os gêmeos Ricardo e Rodrigo. O caçula lembra com humor que: “Meu irmão gêmeo, Ricardo, nasceu somente 20 minutos antes de mim.”, mas os “geminhos” sempre foram muito unidos, como é comum em irmãos gêmeos.

Dessa época, Rodrigo lembra das conversas sobre as dificuldades da Revolução e dos tempos da Ditadura Militar. Entre 1973 e 1985, a família vivia indo e voltando para a Fazenda em Coronel Pacheco-MG. Rodrigo iniciou no pré-primário da Escola Mariano Procópio, fez o primário na Escola Estadual Duque de Caxias e passou pelos colégios Academia de Comércio, no ensino médio e finalizou seus estudos no Colégio Stella Matutina.

Rodrigo teve uma infância daquelas sem muitas rédeas, era como “menino livre” e lembra de ter sido criado solto, tanto no Bairro Bom Pastor, como na Fazenda São Vicente, em Coronel Pacheco-MG. Ao mesmo tempo que ele tinha liberdade de fazer muita bagunça, naquela época, agora saudosista, lembra das brincadeiras infantis com carrinho de madeira, tipo carrinho de mão, de rolimã; da pista de bicicross, do parque da Laginha e a improvisada na praça do Bairro Bom Pastor, em construção; dos jogos de futebol e do grupo da natação do Clube Bom Pastor. O CBP era, para a maioria das famílias do Bairro, como o quintal-coletivo das casas.

Da avó Marina, Rodrigo se recorda das funções na cozinha da fazenda produzindo deliciosas goiabadas cascão, pé-de-moleque e pirulito; que Rodrigo levava para a cidade e vendia de porta em porta, na feira e entre os amigos do Bairro. A veia empresarial do pequeno Rodrigo já estava desperta. Começou a trazer da fazenda tudo que podia vender: limão, laranja, jabuticaba, leite na latinha, banana, etc. Muito curioso e elétrico, sempre gostou de ficar olhando a avó materna e a mãe cozinhando e conversando sobre as histórias do irmão da avó, Heleno de Freitas, grande craque jogador de futebol, famoso, de São João Nepomuceno-MG.

Em 1987, Rodrigo se formou no Colégio de Aplicação Pio XXII, no Curso Técnico Profissionalizante em Processamento de Dados. Nessa época, queria cursar Administração de Empresas, mas foi a vida como músico que o fascinou. Com 18 anos começou a frequentar o Bar “Atrás das Bananeiras”.

Ele conta, com saudadosismo, que gostava de ouvir a banda juiz-forana “The Prets”, do atual cervejeiro da Griza’s Beer, Luiz Thadeu Grizendi. As bandas e as noitadas acenderam a paixão pela música e sonhava com a vida como músico profissional. Como o irmão Ricardo tinha entrado nas aulas de violão, do professor Décio Cataldi, no trevo do Bom Pastor; para não concorrer com o gêmeo, Rodrigo escolheu as aulas de bateria; e foi estudar na Scala Escola de Música, no Centro. Ele lembra, com admiração, da primeira aula: “Quando cheguei na aula, o professor era o famoso baterista da cidade Big Charles”. O baixinho Big Charles destruía na bateria e o jovem Rodrigo se empenhou nos estudos, decidido a seguir carreira de músico.

Mas a carreira de músico não dava o sustento que queria e Rodrigo descobriu que poderia fazer pé-de-moleque para vender. Nessa época, a namorada Thais ajudava a embalar e apoiava o empreendedorismo de Rodrigo. Mas a cerveja começou a entrar na cabeça dele, aos poucos, e ele fazia as contas do lucro com uma possível venda de cervejas: “Quando eu passava pelos bares, vendendo minhas iguarias, muito curioso, vendia um saquinho de doce, mas observava que as mesas estavam cheias de garrafas de cerveja.”. Rodrigo se lembra do pensamento que nunca mais saiu de sua cabeça, que vender cerveja é que deve dar lucro.

Mas o virão Rodrigo, ainda achava que cerveja era impossível de se produzir em casa e, imaginava que deveria ser uma bebida feita com 90% de água e alguma coisa a mais. Vender nunca seria um problema para Rodrigo, mas lembra que os segredos das cervejarias eram guardados a sete chaves. Por mais de vinte anos, até 2009, dedicou-se somente ao mundo musical, tocando bateria, como profissional: ensaiando, gravando LP’s, CDs, vídeos clip’s e se apresentando nos palcos da vida, shows, programas de TV, com participações em mini-séries, novelas, em Rádios e mídias interativas. Tocou com muita gente famosa; em mais de 30 bandas, de diversos estilos musicais; inclusive com o famoso Grupo Patrulha 666.

Em 1998, com vinte e oito anos, Rodrigo se lembra das vendas e das farras no Bar Milk Shake, no Bom Pastor e Banana Split, no Alto dos Passos, onde vendia os quitutes de fabricação própria e via o pessoal bebendo muita cerveja. Mais uma vez achava que quem fizesse cerveja iria ganhar muito dinheiro.

Em 1999, com a instalação da montadora alemã Mercedes-Benz na cidade, Rodrigo já queria fazer cerveja e ganhar dinheiro com as vendas para os alemães. Em 2000, sua irmã Virgínia casa-se com o vice-presidente de compras da montadora da fábrica, Alexander Maxmilian Seitz; e o cunhado oferece a Rodrigo uma oportunidade de trabalhar na Mercedes-Benz, como funcionário do departamento de compras da montadora, ACMI, a área responsável pelas atividades de compras de materiais indiretos da produção do Classe-A, onde Rodrigo desempenhava um papel importante dentro da empresa. Ele se lembra que, na época, a montadora oferecia cursos de inglês e alemão para os colaboradores, dentro da própria fábrica. Rodrigo, já conhecendo as cervejas alemãs, aproveitou a oportunidade e aprendeu, durante 2 anos o alemão básico.

Nessa época, “Tio Digo”, numa conversa de família, contou ao sobrinho Pedro Scarlatelli de Souza, filho da irmã Virgínia, que tinha vontade de fazer cerveja para ganhar dinheiro. Mas o jovem Pedro perguntou a ele: “Tio, você sabe fazer doces muito bem, por que você não continuou? Hoje você já poderia

ter uma fábrica enorme!”. Mas Rodrigo falou que queria mesmo era fazer cerveja e lembra que deixou o sobrinho curioso. Rodrigo comenta que: “Em 2002, quando Pedro começou a fazer suas primeiras experiências com cerveja, me chamava sempre para aprender e ajudar”. Rodrigo lembra com felicidade que, em 2003, o sobrinho Pedro Scarlatelli de Souza telefonou para ele e contou: “Tio, vem pra cá, estou produzindo cerveja em casa”. Admirado pelo poder de colocar em prática que o sobrinho teve, o tio Rodrigo começou a acompanhar Pedro nas brassagens e ia anotando tudo e montando um passo-a-passo. Ele lembra que anotou também muitas experiências que deram erradas, mas fazem parte hoje das anotações históricas da Scarlet Bier. Na verdade, confessa: “Eu estava vendo o Pedro realizar o meu sonho.”.

Em busca da carreira de músico profissional, entre início do ano de 2001 e final de 2002, Rodrigo e a esposa Thaís Ângelo Braga, foram para a cidade maravilhosa do Rio de Janeiro-RJ, onde conheceu a Cervejaria DADO BIER, que fica no shopping center DownTown, na Barra da Tijuca, mas devido a diversos contratemplos, desiludidos, voltaram para Juiz de Fora e Rodrigo, então, se formou no Curso Superior de Tecnologia em Administração Pública, na Universidade Presidente Antônio Carlos, UNIPAC-JF, no ano de 2004. Nesse mesmo ano Rodrigo começou a fazer Faculdade de Direito, paralelamente à carreira musical; porém ao se formar, em fins de 2009, abandonou a carreira musical e decidiu dedicar-se à profissão de advogado.

Foi contratado pela Assessoria Jurídica da Prefeitura de Juiz de Fora para trabalhar na Secretaria de Administração e Recursos Humanos, no PROCOM, no JF-Informação, e outros órgãos da Administração Pública da cidade. Em 2010, antes da inauguração do restaurante Brauhaus, em maio, o sobrinho Pedro o convidou para trabalhar no novo empreendimento cervejeiro da cidade. Rodrigo imaginou que seria a realização de seu sonho e lembra que: “Minha veia cervejeira, surgida na década de 90, reacendeu com nova força.”.

Segundo Rodrigo, desde a inauguração, trabalhou como *barman* e logo em seguida, após alguns meses, foi chamado para ajudar Pedro a produzir as cervejas. Assim que inauguraram o restaurante, o sobrinho passou a comandar a produção de 200 litros por brassagem, dos vários sabores, o qual, haviam planejado, no meio do bar: “A cervejaria (produção) funcionava de manhã e à tarde; à noite, a casa era aberta para o público.”, lembra Rodrigo. Ele se lembra da primeira cerveja que bebeu no Brauhaus, uma Trippel.

No início das atividades do restaurante, Pedro fazia tudo sozinho, mas logo percebeu que precisava de mais apoio e convidou alguns cervejeiros, como Cristiano Di Spirito e o descendente de alemães, Lucas Wenzel, hoje cervejeiro da São Bartolomeu.

Como Rodrigo estava sempre no apoio ao sobrinho; Pedro precisando de muito mais ajuda, convidou o “Tio Digo” para aprender de verdade. Assim, em 2010, Rodrigo se tornou ajudante/auxiliar na produção das cervejas Pedro’s Bier. Foi nesse momento que o autodidata e cervejeiro prático, Rodrigo, começou de verdade a produzir suas cervejas, realizar seus sonhos de produzir e viver da cerveja.

Com toda essa motivação, influenciou muitos novos cervejeiros de Juiz de Fora. Quando Pedro abriu *workshops*, nos finais de semana, para ensinar a

produzir cervejas, era Rodrigo e Lucas Wenzel que participavam como professores auxiliares. Em 2011, lembra: “Enquanto Pedro distribuía uma apostila, falava da história da cerveja e explicava os processos, eu demonstrava, na prática, o passo-a-passo de uma produção de verdade.”. Uma curiosidade era que no segundo dia, os participantes dos *workshops*, ministrados no restaurante Brauhaus, ganhavam uma caneca e tinham o direito de degustarem todos os tipos de cervejas ali produzidas, incluído no preço do curso. Rodrigo conta que foi uma época gostosa e que ele, paralelamente ao trabalho de advogado, realizava no Brauhaus, através do sobrinho, uma paixão de sua vida. Rodrigo lembra dos contatos com diversos cervejeiros atuais da cidade que ajudou a formar: Sérgio Pereira Ferraz e Ivy Lembke, da Cervejaria Fathach.

Ainda em 2011, com o falecimento do pai e o fim do casamento, Rodrigo voltou a morar com a mãe na Fazenda São Vicente de Paulo, em Coronel Pacheco-MG. Ele conta que todo dia, ia e voltava da fazenda para o Brauhaus: “Éramos dois cervejeiros alternando na produção; de domingo a domingo, de sete da manhã até sete horas da noite.”. Lucas Wenzel começava de manhã e Rodrigo terminava no final da tarde; ou vice-versa. Ele se lembra, com saudade, da época inicial, quando ele, Pedro e Lucas produziam 15 sabores diferentes: Pilsener, Oktoberfest, Bock, Red, Stout, IPA, Belgian, Dubbel, Trippel, Califórnia Light, Witbier, Dry Stout, Irish Red, Oatmeal Stout e Hefeweizen.

Nessa época, apaixonado pela nova vida de cervejeiro, Rodrigo pediu demissão da Prefeitura para se dedicar exclusivamente à arte cervejeira no empreendimento do sobrinho. O sorridente Rodrigo lembra da convivência com os cervejeiros após os cursos: “Eles voltavam para beberem as Pedro’s Bier e, orgulhosos, traziam suas produções próprias para provarmos.”. Foram muitos os cervejeiros que conheceu: os primos Wilder e Weiler Finamore, produtores caseiros; Mário Ângelo, da Cerveja Timboo; Emanuel Coimbra, da Cerveja Coimbras Bier; Demetrius Rocha, da Cerveja São Mateus; Jimmy, da Cerveja Feudal; Breno Esteves, da Cerveja 4 Estações; Arthur Silvestre, da Cerveja Silvestre Bier; Luiz Felice, da Cerveja Black Buddhas; Wilian Amaral, da Cerveja Drakkar; Felipe Mattos, da Cerveja Eisbiere; Sandro Massafra, da Cerveja Cabeça de Lúpulo; entre outros.

Fora do Brauhaus, Rodrigo apoiou alguns cervejeiros a montarem seus equipamentos e começarem a produzir em casa. Emanuel Coimbra, da Cerveja Coimbra foi um dos cervejeiros que o “Tio Digo” ajudou e até hoje se mantém parceiro comercial; compartilhando choppeiras e outros materiais, se apoiam na logística e hoje participam juntos de eventos com suas cervejas: Coimbra e Scarlat.

Nessa época, Rodrigo estava vivenciando no Brauhaus a situação que sonhava, quando, no ano 2000, contou para o sobrinho sua visão de serem sócios e os dois viverem da cerveja. Mas o trabalho de cervejeiro é pesado, eram panelas grandes, sacos de malte e barris de 50 litros. Ao final de 2012, de tanto trabalhar carregando pesos no Brauhaus, Rodrigo teve um problema na coluna e, durante seis meses, ficou se recuperando. Durante esse período, Rodrigo, Pedro e Lucas treinaram um novo cervejeiro: Luiz Felice Revelles de Assis que, trabalhava no Brauhaus e hoje é cervejeiro da Cerveja Black Buddhas. Rodrigo lembra que: “Felice aprendia rápido e logo assumiu o meu lugar na produção.”.

Ainda em 2012, Rodrigo conta que ajudou Pedro na fase de planejamento para a construção da nova cervejaria, dentro da Fazenda São Vicente de Paulo, em Coronel Pacheco-MG. Nessa época, como Rodrigo morava na fazenda, se lembra emocionado, de sua felicidade, andando pela propriedade e sonhando junto com o sobrinho sobre o crescimento dos negócios. Profundo conhecedor da fazenda do pai, Rodrigo sugeriu ao Pedro, um local ideal para a nova fábrica, mostrou as edificações do antigo moinho e a antiga usina hidroelétrica, levou Pedro para ver a captação da água pela barragem construída pelos avós paternos, as nascentes de água e visualizaram possíveis locais para um poço artesiano ou semi-artesiano.

Com a sua saída/dispensa dos trabalhos no restaurante e na cervejaria, em 2013, Rodrigo foi trabalhar no serviço de atendimento ao usuário, na empresa DER-MG, Departamento de Estradas de Rodagem. Durante dois anos, fiscalizava as rodovias como inspetor de tráfego do Consórcio Minas Vias – SAI (Serviço de Atendimento Integrado ao Usuário), que tinha ganho a licitação para apoio ao gerenciamento de vários trechos de estrada, inclusive nas mediações e ao redor da fazenda.

Nessa época, Rodrigo, um conhecedor das estradas da região, rodava pelas rodovias e preparava relatórios sobre acidentes, buracos no pavimento, necessidade de manutenção e capinas, reparos nas sinalizações e atendimento aos usuários.

Na cabeça do sobrinho Pedro, o empreendimento tinha tomado proporções enormes e, em 2014, com a ajuda do novo sócio-investidor, o alemão Alexander Maximilian Seitz, construíram uma fábrica bem maior que Rodrigo imaginava. Passaram a produzir 8 mil litros por mês e envasar a Pedro's Bier, na nova Cervejaria São Vicente. Apesar de sempre acompanhar a evolução, a partir desse momento, Rodrigo já não participava mais dos empreendimentos e cada um seguiu seu caminho no setor da cerveja.

Na fazenda, Rodrigo via a empresa cervejeira progredindo e o sonho dele sendo realizado pelo sobrinho. Infelizmente, em novembro de 2014, lembra Rodrigo, com a eleição do novo Governador Fernando Pimentel, as verbas foram imediatamente cortadas pelo governo de transição e o DER dispensou todo o pessoal. Para se sustentar, Rodrigo voltou a olhar para a produção da fazenda e começou a fazer geleias, chutney's, molhos para vender, como fazia na época de infância. Ele confessa que queria mesmo era voltar a fazer cerveja, mas precisava de capital para iniciar o negócio.

Nessa época, voltou a produzir cerveja com Emanuel Coimbra e, lembrando da cozinha da avó e da mãe, fazendo doces na bucólica fazenda. Com mais de trinta pés de deliciosas jabuticabas, começou a produzir o vinho de jabuticaba e, com os conhecimentos da arte cervejeira: amassava as jabuticabas, fervia, coava e preparava um extrato da polpa com doze graus BRIX; sabia que com esse teor de açúcar iria conseguir gerar álcool. No extrato, acrescentava o fermento de cerveja; depois de fermentado, adicionava aguardente da região, um pouco mais de açúcar e vendia para os amigos nas cidades da região. Rodrigo lembra

saudoso: “Eu já tinha feito uma cerveja Belga com mais de 20 quilos de extrato de jabuticaba congelado”. Foi uma volta ao passado! E começou aí a fazer vinho, tipo Geropinga, chutney de jabuticaba, molho de pimenta e geleia de jabuticaba com a marca “Du Diiiiiiigo”.

Em 2015, mais recentemente, começou também a produzir e distribuir os chutney’s, geleias, molhos, sal condimentado, dentre novos outros produtos desenvolvidos e aperfeiçoados. Rodrigo continua sonhando em montar sua linha de produção, mas ainda esbarra no problema de muitos cervejeiros caseiros: o financiamento e o investimento inicial.

Atualmente, mais do que nunca, produz e vende doces, Curry Ketchup, temperos, chutneys e molhos, produzidos manualmente por ele. Recentemente Rodrigo produz a Cerveja Scarlet com todo o controle de produção da cerveja sendo feito pelo experiente cervejeiro. Ele aguarda a finalização do processo de legalização de registro das suas receitas personalizadas e sonha em comprar seu próprio equipamento em inox, registrar sua linha de produção no Ministério da Agricultura; licenciar suas receitas e no futuro distribuir na região da Zona da Mata.

O idealista Rodrigo sonha em fortalecer a Associação de Produtores da Zona da Mata e unir os produtores para a criação de uma marca de cerveja “ACERVA da Zona”, utilizando o modelo de cooperativa.

#### **Curiosidade da Cerveja Scarlet:**

O experiente cervejeiro Rodrigo, conhecendo bem a tabela periódica da cerveja e buscando inovar nos nomes, está em constante busca de novos sabores e não do purismo da cerveja. Tio Diiiiiiigo busca emoções e não o lugar comum. Buscando encantar quem bebe, pesquisa incansável com ingredientes não tradicionais: arroz, jabuticaba, manga, mandioca, trigo sarraceno, outros grãos, tubérculos regionais, ervas diferentes e alternativas para substituir a cevada, o fermento e o lúpulo. Nesta linha inovadora de ideias, já experimentou produzir e batizou oito sabores. Brincando com os diferentes tipos de cervejas tradicionais, intitula cada uma com um adjetivo diferente que expresse o que ele sente por suas criações: a Cerveja Scarlet Pilsener, batizou de Divina; a Oktober, é a Magnífica; a Bock, chama de Deliciosa; a Red, é a Fantástica; a Stout, nomeou de Estupenda; a Weißbier, é para ele a Fascinante; a IPA, não poderia deixar de ser a Chapante e a Belgian, Uma Viagem Saborosa.



Rodovia MG 133 – Km 45

Coronel Pacheco

Tel: (32) 98827-0830

Tel: (32) 98515-9999

Email: digoscarlat@yahoo.com.br

Site: <https://goo.gl/BD002D>

## Cerveja Kelmer Bier



Mesmo sem tradição de cervejeiros na família, os irmãos descendentes de austríacos sempre foram apaixonados por cerveja e as tradições alemãs em Juiz de Fora. Luis Ricardo Guedes Kelmer e Luis Eduardo Guedes Kelmer produzem desde 2010 a Cerveja Kelmer Bier, no Bairro Borboleta.

Em 15 de maio de 1858 o tataravô, Joseph Kelmer, originário de Volders no Tirol, Áustria, embarcou no Veleiro Gundela sob o comando do Capitão Eikmann no Porto de Hamburgo, Alemanha, com destino ao Brasil. Com ele vieram a esposa Anna Bárbara e os filhos Joseph, Genoveva, Alois, Klara, Peter e Paul. Os Kelmer inicialmente estabeleceram-se no Bairro São Pedro, região do Serro Azul, na subida para o Morro do Cristo. O avô José Emilio Kelmer foi um dos presidentes do Instituto Teuto-Brasileiro e influente na comunidade alemã de Juiz de Fora. Os irmãos Kelmer carregam ainda hoje no corpo as histórias dos antepassados, a pele e os olhos claros denunciam os laços austríacos. Os irmãos sempre foram chamados de alemães, mas Luis Eduardo explica que os Kelmer vieram da Áustria e que em Juiz de Fora, todos os que falavam o idioma alemão eram considerados alemães. Hoje existem duas ruas no bairro em homenagem aos familiares dos Kelmer: a Rua José Lourenço Kelmer e a Rua Luiz Kelmer. Ainda, segundo DILLY, no Bairro São Pedro, a atual casa noturna Privilège era conhecida como o “Chalé dos Kelmer”, com sua arquitetura peculiar de construção com tijolos aparentes.

Na juventude, Luis Eduardo acompanhava o irmão Luis Ricardo nas atividades do grupo de dança Schmetterling Germanische Volkstanzgruppe, grupo de danças folclóricas alemãs do Borboleta. Eles contam que viver no Bairro Borboleta proporciona um contato intenso com a cultura germânica.

Durante os intercâmbios entre Juiz de Fora e Petrópolis entre 1990 e 2014, o grupo folclórico germânico de Juiz de Fora se apresentava na Bauernfest, a festa do Colono Alemão, que acontece desde 1989 é considerado o segundo maior evento de sua categoria no Brasil. Mas os irmãos queriam mais e em 2004 foram à Oktoberfest de Blumenau, a maior do Brasil. Encantados com a cerveja especial que provaram por lá, os irmãos pensaram até em montar uma distribuidora em Juiz de Fora. Contataram o produtor ainda em Blumenau, mas desistiram da ideia.

Após este resgate da cultura com o contato com os imigrantes alemães de Santa Catarina, ao voltarem para Juiz de Fora, decidiram que era a hora de produzirem sua cerveja seguindo a Lei de Pureza Alemã. Por conta da experiência da cerveja, Luis Ricardo até começou a aprender alemão e Luis Eduardo foi à Alemanha na Copa do Mundo de 2006. Foram 6 anos conversando sobre as cervejas e apurando o paladar, até que em 2010 os irmãos Kelmer perceberam que o mercado de cervejas em Juiz de Fora renascia com força.

Experimentaram todas as disponíveis na época: foram ao Barbante, do amigo Pedro, ao Boi na Curva experimentar a Profana, de Cristiam Rocha e por fim ao Mr. Tugas. Entre umas e outras cervejas com amigo e cervejeiro Hugo do Mr. Tugas, os Kelmer contavam a experiência da Oktoberfest de Blumenau e Hugo disse a eles que eles poderiam aprender a fazer cerveja aqui mesmo em Juiz de Fora. Com a ajuda de Hugo iniciaram fazendo cerveja no quintal da própria casa, no Bairro Borboleta. A ideia era produzir 70 litros por vez para o consumo próprio, num equipamento simples usando a água do próprio poço. Pensando na praticidade, os irmãos decidiram produzir somente em garrafas de 600 ml e ainda hoje eles utilizam somente garrafas novas ou as próprias recicladas para repor as perdas. Já experimentaram produzir e envasilhar uns dez tipos de cerveja.

No rótulo da Kelmer Bier os irmãos imprimem com orgulho a herança austríaca, o brasão da família Kelmer e os nomes das cervejas em alemão. Apesar de também já terem experimentado produzir diversas cervejas inovadoras com casca de laranja, caldo de cana, Jägermeister e outras receitas da internet, as tradicionais são as preferidas dos irmãos Kelmer e apreciadas pelos amigos. Luis Eduardo conta que até hoje utilizam os mesmos instrumentos que estavam incluídos no curso no Mr. Tugas.

Em 2010, fizeram a sua primeira leva de cerveja, uma Weißbier, receita até hoje utilizada nas suas brassagens tradicionais. O sucesso se espalhou pelo Bairro e em 2011 a Cerveja Kelmer teve uma edição especial para a 17ª Deutsches Fest, Festa Alemã do Borboleta. Foram 500 garrafas que o bar do Tjanio Lanches vendeu no formato Long Neck, nas quatro variações: Red Ale, Weiß, Stout e Pale Ale. Luis Eduardo lembra, com um sorriso no rosto e olhando com cumplicidade para o irmão: “Se tivéssemos mais teríamos vendido tudo!”.

Como trabalham em outros ramos, hoje os irmãos produzem somente uma ou duas vezes por mês, de 70 a 150 litros. Quando sobra, são os próprios moradores e amigos do Bairro Borboleta que consomem tudo. O sucesso da Kelmer Bier é tão grande, que ela já esteve presente em vários almoços e jantares promovidos pela Associação Cultural e Recreativa Brasil-Alemanha do Bairro Borboleta.

Mas os irmãos cervejeiros preferem manter a arte da cervejaria como *hobby*, tanto que em cima das panelas eles colocaram várias frases em alemão, como diversão e para relembrar a tradição. Uma delas é a frase que eles, brincando, seguem ao pé da letra, “Arbeiten und Trinken” - trabalhar e beber em português.

Para os cervejeiros descendentes de austríacos é uma tradição a experiência de produzirem uma nova cerveja, bebendo a própria cerveja fabricada por eles anteriormente. Para mostrar a história dos irmãos, em comemoração aos 2 anos da Kelmer Brauerei, os irmãos lançaram ainda em 2012 o “Zeitung Bier Kelmer”, o Jornal da Cerveja Kelmer, com textos de Fabiano Weiss, um descendente de alemães. O que mostra a intenção de resgatar a cultura dos antepassados e oferecer um produto de qualidade diferenciada.

Em 2015, somente para consumo próprio, produzem cuidadosamente somente quatro tipos de cerveja, que gostam de chamar de “Hausgemachtes Bier”, cerveja caseira, em português. A Kelmer IPA, a Kelmer Red Ale, a Kelmer Stout e a Kelmer Weiß. Luis Eduardo conta que as cervejas dos Kelmer, todas seguindo a Lei de Pureza Alemã, nunca são degustadas antes de vinte e cinco dias, pois os



cervejeiros acreditam serem importantes a tranquilidade na hora da produção, a paciência para esperar a cerveja maturar, a precisão para desenvolver o gás natural e a técnica para conseguir os aromas esperados.

#### Curiosidade da Cerveja Kelmer:

Emocionados e saudosos, os irmãos contam que a água que usam hoje para sua cerveja é tratada e filtrada, mas vem de um poço usado pelo “Vovô Kelmer”, que sempre se orgulhou de beber sua própria água do quintal. Já experimentaram até com água mineral, mas voltam sempre para a “água do vovô”, pois é com ela que a cerveja tem o gosto tradicional dos Kelmer.



Rua Tenente Paulo Maria Delage, 641

Bairro Borboleta

Tel: Luis Ricardo Kelmer (32) 98868-6970

Tel: Luis Eduardo Kelmer (32) 98874-9343

E-mail: kelmerbier@yahoo.com.br

## Cerveja Torre Beer



Em entrevista divertida no sítio dos irmãos Emerson e Anderson, o bonachão Emerson Chaves da Silva fez questão de contar em gargalhadas e com muito humor, logo no início da gravação, que aprendeu a fazer cerveja lendo o livro “How to Brew”, num celular de telinha pequena, com conexão 3G.

Emerson nasceu em 1966, em Belo Horizonte, no Bairro Pompéia, mas logo mudaram-se para Sabará, onde, em 1970, nasceu o irmão Anderson Evangelista da

Silva. O pai João Evangelista da Silva, trabalhava como Cabo da Polícia Militar e era sempre destacado para uma outra cidade. Como o pai nasceu em Coronel Pacheco, sempre quis voltar para perto da cidade natal e da mãe que já estava doente. Em 1974, a família foi morar no Bairro operário Muçumge Grama, em Juiz de Fora. Então nasceu a caçula, Nina Silva, e de lá nunca mais saíram. Desde os 14 anos os irmãos bebiam muita cerveja, mas como na época ninguém tinha carro, ficavam quase isolados no bairro, onde a vida era pacata como numa cidade do interior.

Emerson lembra-se que em 1990, um amigo comprou um fusca e os amigos queriam se divertir na exposição agropecuária de Rio Novo. Por onde passavam no bairro, os amigos iam entrando; apertando; cabe mais um; pode entrar e partiram pela MG-353 para Rio Novo. Quando chegaram no local, desceram do carro e morreram de rir, pois perceberam que eram 11 pessoas, num Fusca.

Como o Bairro Grama era longe do centro de Juiz de Fora, os irmãos contam que fizeram muitas amizades nas ruas do bairro e durante os anos na Escola Estadual Hermenegildo Vilaça. Inicialmente, Emerson trabalhava na

administração de uma cerâmica, mas logo em 1992, passou a trabalhar no caixa da Pizzaria Giramondo, no Bairro Borboleta. Emerson era amigo de um dos donos, o descendente de alemães Adam Miranda Sá Stehling e este confiou o caixa ao honesto “Gordo”, como é simpaticamente conhecido até hoje. A pizzaria, com lugar para 138 pessoas, estavam fazendo muito sucesso e eles queriam expandir. Além das pizzas, serviam chopp bem gelado, que vendia muito e isso chamou atenção do jovem. Eram dois caixas na pizzaria, Emerson, no andar de cima e Vinícius Delage, no andar de baixo.

No início de 1996, o *barman* tirava chopps sem parar, numa choppeira congelada, e Emerson ficou curioso. Fascinado com a possibilidade de negócio, comentou com Delage: “Eu fico vendo essa quantidade de chopp passar na minha frente, vendemos oito barris no sábado. Como será que se faz chopp?”. O amigo apareceu alguns dias depois com um documento da internet, contando que na Alemanha já tinha 1300 e nos Estados Unidos 1100 microcervejarias. Mais uma vez Vinícius surpreendeu o amigo, trouxe, da internet, uma receita de cerveja arcaica para Emerson.

No mesmo ano de 1996, o pizzaiolo Edson, da Giramondo, decidiu ir morar em Boston USA e perguntou ao amigo Emerson se ele queria aprender os segredos do pizzaiolo. Emerson aprendeu a arte de fazer pizza e, em 1998, decidiu abrir um delivery de pizzas artesanais junto com o irmão Anderson. No Pizza Express, Emerson fazia as pizzas numa loja pequena, na avenida principal, no Bairro Grama e Anderson ficava encarregado de entregar as pizzas de moto. “Era só um forminho, uma mesa de abrir massa e a mesa com as caixas de pizza.”, lembra Emerson. O negócio estava dando muito certo e os irmãos começaram a inovar na massa com ervas e a fama se espalhou por toda a Zona Nordeste da cidade, nos Bairros Grama, Parque Independência, Vila Montanhosa e Granjas Betânia.

O pai dos cervejeiros tinha comprado um terreno, em 1985, no Recanto dos Lagos, perto da antiga torre da olaria, que foi tombada e ainda hoje permanece intocada, intrigantemente, no meio do nada. Somente em 1998 a família começou a construir no sítio e Emerson tocava a obra de dia e o delivery de pizzas de noite. Com uma casa rudimentar pronta, em 2000 a família já se mudou definitivamente para o paraíso da tranquilidade tão sonhada. Emerson lembra que eles moravam na via principal de Grama: “Na beirada do asfalto, perto do posto de gasolina. Era carreta o dia todo, perigoso e barulhento!”.

No ano seguinte, Emerson comprou seu primeiro celular com 3G, mas lembra que no sítio no Recanto dos Lagos o sinal era muito fraco. Como a internet não pegava muito bem, ia baixando partes do livro de John Palmer, “How to Brew”, em português e conta sorrindo que: “Como a internet no celular era lenta eu deixava carregando uma parte do arquivo de noite. No sítio, lia algumas páginas por dia, mas apagava para ter espaço na memória do celular.”. Ele lembra-se de ter lido, na telinha do celular, as 280 páginas do livro.

Em 2006, Emerson foi visitar o amigo Robson Cunha, mais conhecido como “Bello”, adepto à tradição italiana e ex-sócio da Pizzaria Giramondo, no Bairro Borboleta. Ele tinha retornado da Itália, onde aprendeu a técnica em Nápoles, trazendo consigo a experiência de criar pizzas em forno à lenha. Entre uma cerveja e outra com Robson na recém inaugurada Pizza Itália, na Rua Silva

Jardim, Emerson comentou que estava lendo um manual de como fazer cerveja. Imediatamente “Robinho” fez uma oferta a Emerson: “Olha, eu comprei um kit de fazer cerveja, mas nunca usei. Você quer levar e experimentar?”. Era um kit com uma panela de 20 litros e um termômetro, com uma apostila rudimentar, que Robson tinha comprado de Norberto Herrero.

Em 2007, Emerson e Anderson, com muita bagagem de pizzaria, inauguraram a Torre de Pizza. No mesmo ano, Emerson ficou sabendo que Cristiam Rocha, da Cervejaria Profana, estava fazendo cerveja em casa e foi até o Boi na Curva falar com ele. Emerson lembra que experimentou sua primeira Weißbier especial e ficou encantado. Cristiam comentou que estava pensando em abrir um curso de como fazer cerveja em casa. Mas como o curso não saía, no início de 2010, o irmão incentivou Emerson: “Oh, Gordo, você já leu esse livro algumas vezes, que tal a gente tentar?”. Emerson, pediu os insumos na WE, pela internet: “Foram 5 quilos de cevada e um pacotinho de levedura lager alemã S-23, para fazer 20 litros de Pilsener na panelinha que tinha ganho do Robson.”. Para começar, Emerson e o irmão escolheram a Pilsener, por ser para eles a mais fácil de fazer e a mais próxima do paladar que estavam acostumados a beber. Emerson lembra da primeira leva e reconhece que não ficou boa. Não sabia que precisava decantar a zero graus e maturar bem para desenvolver os aromas. “Hoje eu controlo a ansiedade e deixo religiosamente vinte e um dias maturando no freezer controlado com termostato.”, confessa.

Em 2011, como Emerson estava gostando do processo de fabricar cerveja, os irmãos logo compraram as panelas maiores, de 40 litros, que usam até hoje. O ajudante de cervejeiro e místico Anderson Silva, depois de errar nas primeiras brassagens, lembrou-se de um programa de como fazer cerveja no youtube. Um cervejeiro caseiro paulista, antes de começar o processo, acendia um vela e chamava os espíritos dos monges alemães para ajudarem. Quando o maçom Emerson chegou na cervejaria para trazer o malte, viu o irmão com uma vela amarela acesa e pedindo proteção aos monges para que eles acertassem a mão e produzissem uma boa cerveja. Anderson cita que o livro “O Homem e seus Símbolos”, do suíço alemão Carl Gustav Jung, e deixa bem claro que: “O homem moderno precisa dos símbolos, mitos e ritos antigos!”. O misticismo dos irmãos vem de suas origens africanas, europeas e dos índios brasileiros. A oração deu tão certo que a cerveja ficou maravilhosa, contam os irmãos, e Anderson insistiu como “Gordo” em levar para mostrar para os amigos: “Vamos ganhar dinheiro com cerveja!”. Mas Emerson não queria vender as próprias cervejas, ele queria somente poder beber as suas próprias criações e temia não dar conta de produzir. Emerson relata com pesar que: “Os amigos têm gostado tanto que da última leva de Schwarzbier, só consegui beber duas garrafas.”. Os irmãos produzem e embarrilam somente para consumo próprio e dos amigos.

Anderson fez questão de acrescentar que o brasileiro, por ser uma mistura de culturas, raças e crenças, pode e deve se permitir inovar até na arte cervejeira; ele acha que os novos cervejeiros não deveriam se apegar à Lei de Pureza Alemã, nem seguir a linha belga, americana ou inglesa, mas sim devem ousar e inovar, realizando suas próprias ideias. Já Emerson, mais certinho comenta: “Gosto de controlar muito bem as rampas de cozimento na mosturação.”. Os

dois nunca fizeram curso de cervejaria e se consideram autodidatas, graças às leituras na internet. Anderson lembra, sorrindo, que: “Nossas receitas vieram com os kits das lojas de insumos ou tiradas da internet.”

Uma lembrança de Emerson, foi o dia em que eles decidiram investigar a possibilidade de comprar umas tulipas e ligaram perguntando sobre os catálogos e preços. Para surpresa dos irmãos, chegou um catálogo da empresa, com uma carta dizendo: “Emerson, segue em anexo algumas receitas de cervejas testadas por nossos mestres cervejeiros.”. Receberam muitas receitas de trapistas e uma receita de uma Belgium Pale Ale.

A cerveja Pilsener que eles repetem como um mantra, veio de uma adaptação à receita recebida no kit, vendido por Norberto Herrero. Depois que acertaram a mão e os irmãos adoraram, anotaram tudo e nunca mais mudaram o processo de produção.

Emerson e Anderson tinham comprado uma choppeira e queriam experimentá-la em casa. Em 2015, para o carnaval, se prepararam para fazer 40 litros de Red Ale com uma receita que eles receberam junto com os insumos, encomendados no site da distribuidora WE. Os irmãos gostam de seguir a receita, mas no dia de fazer a brassagem, “Como o pé de acerola do sítio estava carregado, colocamos muita acerola na hora da fervura.”, lembra-se Anderson.

O irmão mais novo é quem ajuda o “Gordo” nas brassagens dos três tipos de cervejas especiais que produzem sazonalmente: a Schwarzbier, a Red Ale e a Pilsener. Eles produzem com água de uma nascente no próprio sítio no Recanto dos Lagos e a improvisação dos irmãos não tem limites, eles reutilizam os galões de 50 litros de água da Xuá: “Como a água é mineral, nem precisamos sanitizar, utilizamos a água na brassagem e colocamos a cerveja para fermentar com um tampão de borracha atóxica, especialmente feito para esses galões, onde encaixamos um *Airlock*.”

Os irmãos repetem as receitas “sem mudar uma vírgula”, enfatiza Emerson. Todas seguindo a Lei de Pureza Alemã, pois Emerson só queria fazer uma bebida saudável para ele próprio beber. Um belo dia, na receita tradicional Schwarzbier dos irmãos, eles inventaram de acrescentar um quilo de chocolate meio amargo na hora da fervura. Emerson lembra que até hoje os amigos, no Bairro Grama pedem sempre: “Aquela de chocolate.”, e o alegre Anderson se diverte com as histórias do irmão.

Ao inaugurar a pizzaria Torre de Pizza, em 2007, Emerson queria um brasão medieval para enfeitar a casa e pediu ajuda para um amigo de infância. A criação está exposta, até hoje, na pizzaria e foi a inspiração base para o rótulo da Cerveja Torre Beer. Os três rótulos, em cores diferentes, levam um monge segurando um caneco, em alusão ao “Gordo”, além de flores e folhas de lúpulo e ramos dos cereais cevada e trigo.

Em 2015, seguem produzindo seus 40 litros por mês e a nova moda dos ousados irmãos é plantarem e produzirem o próprio lúpulo, no sítio. Emerson explode de alegria ao falar da possibilidade de produzir sua cerveja com o próprio lúpulo colhido em flor.

#### **Curiosidade da Cerveja Torre Beer:**

Apaixonados por tudo que é artesanal, os irmãos montaram o próprio equipamento com um amigo serralheiro do Bairro Grama, inventaram a própria

mistura da massa das pizzas, elaboraram os cardápios da pizzaria imitando a época medieval, produzem as cervejas especiais e inventaram os rótulos das cervejas. Acordaram um dia com a ideia que iriam fazer também os engradados para as cervejas. Quando chegaram com a caixa na pizzaria, a irmã, acostumada com as invenções dos irmãos, falou: “Ficou chique, hein?!”. A original caixa de cerveja foi montada com restos de madeira de caixas de laranja. A logomarca e os detalhes, Anderson imprimiu nas laterais das caixas, com capacidade para 6 garrafas, com uma placa metálica em alto relevo aquecida com fogo.



Av. Juiz de Fora, 995  
Bairro Muçumge da Grama  
Tel: (32) 3224-1541  
Facebook: /emersonchaves.dasilva

## Cerveja Mark Beer



O caçula da família, Marcos Marinho Ferreira de Andrade, nasceu em 1957, no município de Bias Fortes-MG. Nessa época, o pai Francisco de Andrade e mãe Luzia Umbelina de Andrade trabalhavam com pecuária leiteira e moravam na Fazenda da Cachoeira, onde tiveram seis filhos. Na época, o costume das famílias da região era enviar seus filhos para estudar em Barbacena-MG, pela influência política da cidade; mas os Andrade decidiram levar os seus filhos para estudar na cidade Polo da Zona da Mata, buscando um futuro

promissor para a família, e por isso Juiz de Fora foi escolhida, pela existência de muitas escolas, faculdades e uma Universidade Federal.

Em 1962 chegaram na cidade, indo residir no Bairro Santa Helena. Completando o Ensino Médio, em 1976, Marcos prestou vestibular sendo aprovado para o Curso de Engenharia Civil da UFJF. Ele se lembra da fala do Professor Renato José Abramo, o “anjo da guarda” dos calouros na aula inaugural: “O curso é muito difícil, mas para relaxar, nos finais de semana, esqueçam a Engenharia!”. Indiretamente estava falando da tradição dos engenheiros de consumir muita cerveja e das farras estudantis.

No período da faculdade, um grupo de estudantes de sua turma jogava futebol de salão no Clube Caiçaras, e depois da bola: “Sempre tomávamos uma cervejinha no bar do clube, pois o curso era muito difícil mesmo e tínhamos de ter uma válvula de escape para esquecer as provas de Cálculo, Analítica, Concreto, Pontes, etc.”, lembra Marcos. Ele formou-se como engenheiro civil, em 1981, mas nessa época a crise brasileira não permitiu que ele ficasse em Juiz de Fora. Em 1983, durante quatro meses, trabalhou em Belo Horizonte, em uma empresa de engenharia de

projetos de saneamento. Em 1984, foi para o Paraná trabalhar em uma firma de consultoria de projetos e execução de estradas, onde trabalhou como Engenheiro de Projetos no trecho entre as cidades paranaenses de Rio Branco e Cerro Azul, onde chegou a residir. Trabalhou ainda na cidade de Paranaguá-PR e em 1985 foi trabalhar na cidade de Londrina, também em projetos de estradas.

Nesta cidade, Marcos recorda que existia uma fábrica da Skol, motivo de orgulho para os londrinenses, eles adoravam a cerveja e ele se lembra da fala: “A Skol é a melhor cerveja do Norte do Paraná.”. Em 1986, assumiu o cargo de Engenheiro de Obras do IAPAS, atual INSS, nomeado para o estado do Paraná, sendo lotado na cidade de Curitiba. Marcos morou na capital paranaense de 1986 a 1990, ao lado do Restaurante São Francisco, do espanhol Valentim Muiños Vasquez, o restaurante mais antigo do centro histórico de Curitiba, fundado em 1955, onde, devido ao frio, degustava muitos vinhos. Na cidade as cervejas consumidas eram somente as comerciais, Brahma e Antartica, e apesar de ser uma cidade em que a maioria da população é descendente de alemães, italianos, poloneses e espanhóis, não se conhecia as cervejas especiais por lá.

No início de 1990, Marcos voltou para Juiz de Fora, transferido para o Ministério do Trabalho, na função de Fiscal do Trabalho. Em um curso de especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, ele conheceu sua futura esposa, a também Engenheira Joseane Campanha Pires. No ano de 1994, Marcos e Josi se casam e vão morar no Bairro Bairu, em frente à Praça da Baleia; onde nasceram os filhos Marcela e Eduardo. Ele se lembra que, como era uma família muito grande, gostavam de se reunir em churrascos na casa da mãe, nos finais de semana, regados a muita cerveja.

Marcos não tinha muita informação sobre cervejas especiais, até que, em 2002, através de uma matéria no Jornal Tribuna de Minas, tomou conhecimento de um curso sobre a produção de cervejas especiais, que o cervejeiro paulista Norberto Herrero iria ministrar no Bairro Jardim da Serra. Nessa época, Marcos pensava que era impossível alguém produzir cervejas em casa; aliás, nem tinha ideia de como era feita uma cerveja. Ele confessa: “Me interessei demais, mas por diversos motivos não pude participar do curso.”

Em 2009, pesquisando na internet, entrou em um site sobre cervejas feitas em casa e a curiosidade de Marcos foi novamente despertada, era o site “*cervejando.com*” do paulistano Norberto Herrero; e viu que ele vendia equipamentos completos para iniciantes. Empolgado com a ideia de produzir cervejas como *hobby*, o curioso Marcos encomendou um kit cervejeiro no site de Norberto. Exatamente no dia 4 de dezembro de 2009, dia do aniversário de 15 anos da filha Marcela, foi buscar a encomenda na própria casa de Norberto, no Bairro Jardim da Serra.

Nessa época, Norberto já estava se preparando para mudar para Arraial D’Ajuda-BA e não estava mais ministrando cursos na cidade. Marcos lembra que como não pode participar de um curso, decidiu pesquisar na internet e estudar a apostila recebida junto com o kit: duas panelas de 20 litros e uma caixa contendo os demais equipamentos e ingredientes para produzir uma primeira cerveja: malte, lúpulo e fermento previamente separados.

Em janeiro de 2010, Marcos finalmente iniciou seu novo *hobby*; mas sua primeira experiência cervejeira, uma Pale Ale, não foi muito positiva. O

detalhista Marcos, como bom engenheiro, tem o costume de fazer um relatório de cada brassagem e gosta de recordar e anotar cada detalhe do processo. Decidido a melhorar a qualidade de sua cerveja, começou a pesquisar mais e mais na internet: “Revendo minhas anotações, logo percebi que meu processo de produção tinha vários erros.”

Sem perder a esperança, empolgado e decidido, continuou a produzir, mas conta: “As primeiras 8 levas não deram muito certo.”, foi aí que, quase desistindo, resolveu produzir uma Pilsener: “A cerveja ficou deliciosa, acertei a mão!”, lembra. Num churrasco da família Andrade, Marcos se lembra dos familiares rindo dele quando anunciou que tinha comprado um equipamento cervejeiro: “O pessoal não acreditou que eu seria capaz de produzir cerveja em casa.” Mas como foi aprimorando sua técnica e passando a produzir cervejas de melhor qualidade, os familiares foram gostando e elogiando.

Atualmente, nos churrascos em sua casa, bebe-se quase que somente as cervejas Mark Beer e as comerciais ficam para uns poucos “Mainstream”. Segundo Marcos, produzir cervejas é um *hobby* perfeito para ele: “Adoro fazer amizades, mas também sou muito caseiro e gosto de estudar e aperfeiçoar processos.”

Após as primeiras “levas” passou a comprar os insumos somente via internet, na loja virtual Arte Brew de Campinas-SP. Pesquisando sobre novidades no site, leu sobre um curso de produção caseira e, decidido a melhorar a qualidade de seu *hobby*, inscreveu-se imediatamente. O curso foi realizado em abril de 2012, em Campinas, e com isto Marcos melhorou muito sua técnica.

Desde 2013, o metódico Marcos produz cerveja com dois equipamentos, ao mesmo tempo, que juntos produzem em torno de 70 litros. O engenheiro relata: “Regulando os tempos de brassagem, filtragem e fervura das duas cervejas, é possível fazer duas receitas ao mesmo tempo; mas dá muito trabalho e exige muita atenção e controle.” A maior vantagem, relata Marcos: “É a possibilidade de, em um único dia, se produzir dois tipos de cerveja.”

Marcos utiliza em um equipamento, o sistema de bomba de recirculação, que comprou de Herrero; e no outro equipamento, ele já utiliza o sistema tribloc, no qual mexe na brassagem manualmente. Marcos tem levado suas cervejas especiais para os amigos do Sport Clube Juiz de Fora, que também estão aprendendo a degustar as cervejas especiais.

Atualmente a Mark Beer produz nove tipos de cerveja, somente puro malte: Rauchbier, Pilsener, Stout, Pale Ale, Dubbel, Tripel, Weißbier, Brown e Bock. Os planos para o futuro do cervejeiro é permanecer como produtor caseiro, continuar a produzir suas cervejas geralmente aos sábados e feriados ou uma vez por mês. Mas ele confessa que pretende automatizar sua produção, com equipamentos de maior tecnologia e qualidade.

Escolheu por acaso o nome da cerveja, em 2013, em um churrasco em sua casa: um conhecido sugeriu o nome Mark Beer e um rótulo simples. Como era designer gráfico, apareceu um outro um dia com um rascunho do rótulo que Marcos ainda utiliza até hoje. Ele também tem muita amizade com os cervejeiros Lourival, Rafael, Hiure e a turma da Associação Alemã do Bairro Borboleta, além de ser um frequentador assíduo do Bar do Abílio, onde sempre se reúne com seu irmão Francisco, sobrinhos Leonardo, Emerson, amigos Vinicius, Zanini e outros.

Em agosto de 2015, Marcos ministrou um curso de cerveja caseira para quinze associados da Associação Cultural e Recreativa Brasil-Alemanha do Bairro

Borboleta e contribuiu para a reintrodução das técnicas trazidas pelos alemães em 1858 para Juiz de Fora.

#### **Curiosidade da Cerveja Mark Beer:**

Em 2012, Marcos leu num jornal da cidade que o famoso mestre cervejeiro Marco Antonio Falconi, da Cervejaria Falk Bier, de Belo Horizonte, estaria, naquela noite, ministrando uma palestra no Bar e Restaurante Picanha Pimenta e Pinga, no Bairro Alto dos Passos. Marcos não perdeu tempo e de noite sentou-se na parte de fora do restaurante, pois o estabelecimento estava lotado. Ele lembra que: “Fiquei ali sentado me sentindo no filme errado.”. Marcos imaginava que na plateia estavam somente cervejeiros experientes e ele seria o único iniciante; mas ao seu lado sentou Haislan Fernandes e uns amigos. Ouvindo as conversas, Marcos pensou baixo: “Vou ficar calado aqui; só deve ter pessoas que fazem cervejas há muito tempo.”. Mas os dois começaram a conversar e Haislan contou para ele: “Eu acho que os únicos que fazem cerveja aqui somos nós dois, o resto é só curioso.”. Foi o início de uma grande amizade, Marcos aprendeu muito com Haislan, que é um excelente cervejeiro, e os dois continuaram a se comunicar, até Haislan se mudar para o Rio de Janeiro.



Rua Irmão Martinho, 111

Bairro Bairu

Tel: (32) 99922-1119

Email: andrade.mferreira@ig.com.br

## **Cerveja Hofbauer**



Uma parte pouco conhecida da história da cerveja em Juiz de Fora é o início, em 1894, da produção de cerveja pelos padres da ordem Redentorista, que construíram uma cervejaria na Igreja da Glória. Entre 1894 e 1994, as cervejas eram produzidas no porão da Igreja e, no início a cervejaria não causou surpresa, pois a população de imigrantes alemães apreciavam a iniciativa. O irmão Geraldo coordenou a produção da cerveja somente para consumo dos monges até 1994. Mas, lenda ou verdade ou curiosidade cervejeira, em 1994, o padre responsável pela produção das cervejas teve um desgosto ao ver os monges bebendo cervejas de outras marcas no convento e parou de produzir a Hofbauer.

Graças ao padre Flávio Leonardo, de Congonhas-MG, que redescobriu a cervejaria abandonada nos porões da igreja, em 2012, voltou a produzir a cerveja com a ajuda dos cervejeiros locais. O cervejeiro Artur Gouveia, ao ver a cervejaria, contou: “Fiquei surpreso com o impacto de um equipamento desta idade, com uma qualidade de engenharia avançada.”. Norberto Herrero lembra



que: “Ninguém imaginava que Juiz de Fora contasse com um equipamento histórico tão bem feito como esse”. O cervejeiro Cristian Rocha lembra-se dos detalhes e descreve os equipamentos com precisão: “A panela de cozimento em ferro tem capacidade de brassar 700 a 800 litros, com fogareiro movido a lenha; o processo de resfriamento também nos surpreendeu, uma peça com uma serpentina externa e na parte exterior com várias curvas.”.

Em 2012, o padre Flávio fez a bênção da cerveja, a oração na cartilha dos redentoristas: “Abençoi, Senhor, esta criatura, a cerveja, que vos dignastes produzir do melhor lúpulo, para que seja remédio saudável ao gênero humano.”. Depois, junto com os cervejeiros Cristian, Arthur, Nauru, Mário Ângelo e Alvano, retomaram a funcionalidade da cervejaria e produziram uma cerveja de Natal, com especiarias encontradas no próprio jardim do convento; batizada de “Cerveja Gloriosa”, em homenagem à Nossa Senhora da Glória, relembra o cervejeiro Alvano, que até hoje ainda guarda algumas garrafas da Gloriosa em seu estoque pessoal.

A Cerveja Hofbauer é uma homenagem a São Maria Hofbauer, santo austríaco da Congregação do Santíssimo Redentor. Ainda hoje, pouca gente conhece a cerveja, pois a produção é pequena, feita duas vezes ao ano para o consumo interno. Em 1893, chegaram ao Brasil os primeiros redentoristas e os equipamentos da cervejaria foram trazidos pelos padres holandeses e instalados em um anexo à Igreja Nossa Senhora da Glória.

#### **Curiosidade da Cerveja Hofbauer:**

No mundo todo existem somente 11 mosteiros reconhecidos como fabricantes de cervejas trapistas: La Trappe e Zundert, na Holanda; Achel, Westmalle, Chimay, Orval, Rochefort e Saint-Sixtus, na Bélgica; Spencer, nos EUA; Stift Engelszell, na Áustria e o de Juiz de Fora, um patrimônio histórico. Infelizmente ainda não é permitida a visita de pessoas de fora à cervejaria e proibida a comercialização da Cerveja Hofbauer, a Cerveja do Convento.

## **Cerveja Fathach**



Ivya Lembke Cezário nasceu em Juiz de Fora, em 1984. A única mulher produtora de cerveja de Juiz de Fora trabalhou no Brauhaus como gerente e acompanhava os cervejeiros nas brassagens, no meio do Brauhaus, desde o início.

O sobrenome austríaco de Ivya vem do avô materno Waldemar Lembke. Nascido no Brasil, o avô trabalhava como serralheiro autônomo. Ela cresceu no Bairro alemão de São Pedro. A mãe, Francisca Laura “Lembke” Cezário casou-se com Luiz Carlos Cezário.

Apesar de suas raízes germânicas, Ivya não teve muito contato com os avós, por isso não lhe foram passadas as tradições, a cultura e o idioma de seus antepassados.

O sócio e marido, Sérgio Pereira Ferraz, nasceu em 1975, em Leopoldina-MG. Em 1993, percebendo a tendência da região no setor lácteo, Sérgio e a mãe

fizeram um curso de Laticínios, em Itamarati de Minas-MG, para, em 1994, abrirem a Empresa de Laticínios Sergfre, em sociedade com o pai, Américo Rocha Ferraz e o irmão Frederico Pereira Ferraz.

Os Ferraz utilizavam um processo basicamente artesanal de produção e Sérgio lembra-se que nessa época já teve contato com processos de fermentação e maturação. Como em 1997, em Leopoldina, não existia faculdades, Sérgio decidiu mudar-se para Juiz de Fora. Para se preparar para o vestibular, vai morar com a avó no Bairro Mariano Procópio.

Aprovado no vestibular, em 1999, Sérgio iniciou o curso de Engenharia Elétrica na UFJF e, ainda durante a faculdade, em 2005, mudou-se para o Bairro São Mateus; mas para financiar seus custos e pagar sua vaga na república de estudantes, foi trabalhar na Empresa Embratel, onde Sérgio conheceu Ivya Lembke. Ambos trabalhavam na mesma equipe do Call Center e Sérgio lembra que era uma turma muito animada e saíam muito para beber juntos.

Assim, em 2006, Ivya e Sérgio começaram a namorar e, apreciadores da cerveja, foram conhecer os bares da cidade. O casal se lembra de frequentar muito o Bar Informal, na Praça do Léo, no Bairro Jardim Glória; e contam: “Lá conhecemos a primeira cerveja diferente das industriais, foi uma cerveja especial da Bäcker, uma cerveja diferente, servida em forma de chopp”. O gosto pelas cervejas especiais, mais encorpadas, foi despertado nos dois durante o namoro, Ivya lembra que, em 2007, conheceram também a Bohemia Confraria, uma edição especial; Sérgio acrescenta: “Ficamos curiosos ao saber que ela tinha sido lançada em 2005, e era uma cerveja tipo abadia, com receita belga da Idade Média.”

Em 2008, Sérgio concluiu o curso de Engenharia Elétrica, na mesma época, junto com Ivya, começaram a saber da existência de cervejas produzidas em Juiz de Fora e, em busca de novidades, procuraram também as marcas nos supermercados da cidade. No mesmo ano, Ivya e Sérgio passam a morar juntos no Bairro São Mateus. Foi nessa época que se apaixonaram pelas cervejas especiais, mas Sérgio recorda que quando falavam com os amigos sobre as cervejas especiais de Juiz de Fora, recebiam olhares de desprezo. Sérgio conta: “Em 2009 não entrava na cabeça dos nossos amigos que alguém poderia fazer cerveja melhor que a Brahma.”

Ivya, além do trabalho na Call Center, durante o dia, em início de 2010, começou a trabalhar à noite, no Restaurante Kibe Mauad, na Avenida Sete de Setembro. Nessa época, lembra: “Chegava em casa muito tarde e comecei a buscar um trabalho mais perto de casa”. O casal tinha acabado de mudar-se para a Rua Severiano Sarmento, no Bairro Alto dos Passos, e uma noite voltando para casa, passou em frente a um bar em reformas. Era o Brauhaus, na Rua Tavares Bastos, ainda em seus primeiros dias; e Ivya lembra ter chegado em casa e contando para Sérgio que achava que estavam abrindo um novo bar, no estilo do Bar Picanha Pimenta e Pinga, no Bairro Alto dos Passos. Ivya achava que eles venderiam várias marcas de cerveja, mas lembra do início: “Começaram vendendo somente quatro tipos de cerveja da Pedro’s Bier: Pilsener, Oktoberfest, Bock e Trippel.”

Uma semana antes da abertura do Brauhaus, em abril de 2010, Ivya viu a porta aberta, entrou e perguntou se estavam precisando de gente para trabalhar. Nesse mesmo ano, começaram os contatos do casal com as cervejas Mr. Tugas, na Pizzaria; a Profana, no Boi na Curva; a Barbante, de Pedro Peters

e a Artez, da pizzaria de Antero. Assim que o Brauhaus inaugurou, em maio de 2010, um dos donos, Wilder Finamore, ligou para Ivya e a convidou para trabalhar de ajudante num fim de semana. Era somente para ser uma *freelancer*, mas a baixinha permaneceu quatro anos, até setembro de 2014; trabalhou de garçonete, coordenadora de salão e depois passou a gerente. Foram nesses anos que ela e Sérgio aprenderam a arte cervejeira.

Ivya lembra: “No início, Pedro, antes de servir, maturava suas cervejas em câmara fria durante seis meses.”, e Sérgio se recorda de Pedro produzindo suas cervejas no meio do bar Brauhaus, e conta: “Os cervejeiros mexiam a panela de brassagem pelo degrau de cima, com uma longa colher.”. Essa situação fascinou o casal e, Ivya muito curiosa, quando o cervejeiro Cristiano Di Spirito, o aprendiz de Pedro, saiu logo no início do Brauhaus, ela não perdeu tempo: “Pedi ao Pedro para me ensinar.”. Segundo Ivya, “Como a equipe era pequena, eu trabalhava em todos os setores: era responsável por encomendar os insumos, organizar as receitas, receber as compras, ajudava a preparar as tabelas e ficava no meio das produções.”. Mas Pedro recusou a oferta, pois precisava de uma pessoa que levasse os pesados sacos de malte, moesse o malte e manejasse os barris de 50 litros. Foi nessa hora de necessidade que entrou para o Brauhaus o descendente de alemães, Lucas Wenzel, hoje cervejeiro da São Bartolomeu.

Ivya chegou a fazer o *workshop* de Pedro Scarlatelli, no Brauhaus, mas se diz autodidata, pois estudou muito na internet com Sérgio e aprendeu muito nas conversas com os inúmeros cervejeiros que iam beber no Brauhaus, levar suas produções próprias e aprender a fazer cerveja nos cursos de Pedro e Rodrigo Scarlatelli.

Ivya queria mais fazer cerveja que Sérgio, mas em 2011, presenteou o marido com um curso de Pedro e lembra: “Aproveitei o aniversário de Sérgio pois sabia que ele também iria adorar aprender!”. Sérgio foi um dos primeiros alunos de Pedro Scarlatelli. Logo em seguida, um cliente do Brauhaus perguntou para Ivya, que estava de plantão no dia, se não conhecia alguém que quisesse comprar um kit cervejeiro pouco usado; eles tinham produzido somente umas três vezes. No final de 2011, Ivya e Sérgio estavam reformando a casa no Bairro de Lourdes, onde é até hoje a cervejaria. Com espaço suficiente, Ivya, percebendo a oportunidade, telefonou para o cervejeiro que havia ofertado o kit e arrematou o equipamento.

Já na casa nova, no carnaval de 2012, o casal começou a produzir suas primeiras cervejas. Para formular as receitas, Ivya lembrou-se dos ensinamentos dos cervejeiros Rodrigo “Tio Digo” Scarlatelli, Pedro Scarlatelli e Lucas Wenzel. Reproduzindo a cena das brassagens no meio do bar, montaram o equipamento no meio da cozinha de casa. Sorrindo, Ivya lembra da primeira cerveja da Fathach: “Foi uma Pale Ale deliciosa e bem lupulada.”.

Desde o início, o casal segue a Lei de Pureza Alemã, pois perceberam que: “Utilizando somente insumos de primeira, é possível produzir um cerveja de excelente qualidade.”. Inicialmente queriam fazer cervejas somente para beber e por isso buscaram reproduzir os sabores que agradassem ao paladar dos dois. Como era somente para eles mesmo, utilizavam somente malte, lúpulo e água da melhor qualidade, buscando aromas e sabores para saborearem. Com o passar do tempo e muito estudo, desenvolveram o paladar e adquiriram experiência após inúmeras brassagens e os *feedbacks* dos clientes.

Em julho de 2014, durante os jogos da Copa do Mundo, estava programado o jogo Brasil contra a Colômbia e paralelamente um *workshop* da Falk Bier, em Tiradentes. Sérgio e Ivya, membros da ACERVA Mineira, foram para a cidade dispostos a apresentar suas criações para colher a opinião do proprietário e experiente cervejeiro Marco Falconi, da famosa Falk Bier. Dito e feito, Falconi degustou os oito tipos que Ivya e Sérgio apresentaram e lembram com orgulho: “Ele adorou nossas cervejas e isso mostrou que estávamos no caminho certo.”. Ivya lembra: “Falconi destacou que o ponto positivo das cervejas Fathach era que nenhuma tinha vestígio de contaminação, nenhuma se parecia com a outra e todas estavam dentro dos estilos propostos.”. Sérgio lembra do comentário e explicação de Falconi, que às vezes as pessoas lhe apresentam uma cerveja estilo Bock e a cerveja tem características de um outro tipo de cerveja.

Em setembro de 2014, lembrando do encontro com Falconi, Ivya deixou o Brauhaus para se dedicar à produção de sua cerveja. Excepcionalmente, ajuda a prima no Bar Empório do Sabor, onde coloca suas criações para clientes selecionados. Em setembro de 2014, participaram da 1ª Festa do Queijo Canastra, no Município de Medeiros-MG, na Serra da Canastra. O casal já participou também da festa do município de Visconde do Rio Branco-MG, a convite da Prefeitura da cidade.

Com a crescente busca da qualidade e do padrão, em 2015, Ivya substituiu a carbonatação natural, pelo gás carbônico injetado em contrapressão. O CO<sub>2</sub> eles adquirem no comércio de Juiz de Fora com outro cervejeiro, Bruno Almeida, proprietário da firma SOS Serviço Médico Auxiliar. Em busca de um rigor com a higiene, passaram a comprar garrafas novas diretamente do distribuidor, em Belo Horizonte e substituíram as garrafas que reutilizavam.

Também em 2015, decidido a se juntar à esposa e investirem juntos no próprio negócio, Sérgio passou a se dedicar mais à arte cervejeira. Freqüentadores da ACERVA da Zona da Mata, o casal cervejeiro, em processo de legalização, produz mais de 8 tipos de cerveja: as mais leves Pilsener, Witbier, Weißbier, America Pale Ale e as mais encorpadas IPA, Red Ale, Dubbel, Trippel.

O incansável casal confessa que está sempre em busca de um diferencial e explica a característica da Fathach como um cerveja bem lupulada, respeitando os estilos de cada cerveja. Para atingirem os objetivos, utilizam diversos tipos diferentes de lúpulo, imprimindo uma características única e inconfundível em cada uma das cervejas. Sérgio lembra: “Já produzimos mais de vinte estilos diferentes de cerveja e pretendemos seguir variando e experimentando com diferentes lúpulos.”.

Mas como os dois sempre adoraram as cervejas mais lupuladas, buscam satisfazer seu próprio paladar. Já apresentaram suas criações no Festival de Tiradentes, onde o tema era específico mineiro e para essa ocasião produziram uma edição especial: “Fizemos uma Witbier com Ora-pronobis, uma planta que deixa um amargo especial e é típica da culinária mineira.”. Para uma festa de amigos já brassaram um Witbier Especial: com pimenta rosa e casca de lima da pérsia. Mas, como preferem seguir o padrão da Lei de Pureza Alemã, Sérgio conta: “Os amigos relatam pra gente que a Fathach é uma cerveja como ela tem que ser.”.

Em 2012, com a cerveja fazendo sucesso e se preparando para expandir, Ivya iniciou o Curso de Processos Gerenciais na Faculdade Estácio de Juiz de Fora.

O nome da cerveja vem de um fato curioso: logo quando começaram a produzir cerveja, pensaram e batizar a cerveja de Gigante Bier, mas como já existia um pedido de patente para esse nome, buscaram alternativas. Sérgio desde o início do namoro, chamava Ivya carinhosamente de “Gigante”. Os amigos escutavam e o apelido ficou como marca registrada da baixinha Ivya, com sua estatura de 1,50m de altura. Frustrado, sem poder homenagear a esposa, Sérgio começou a pesquisar na internet e encontraram a palavra Fathach, que em Irlandês também significa gigante. O novo rótulo já está em estudo e o casal só pretende rotular as cervejas assim que a licença do Ministério da Agricultura estiver pronta. A sorridente Ivya adianta o segredo: “No desenho do rótulo da Cerveja Fathach vai ter a figura de um gigante com uma caneca de cerveja bem no estilo irlandês.”

#### Curiosidade da Cerveja Fathach:

Adaptados na própria casa, o casal produz suas cervejas no centro da cozinha. Sérgio e Ivya se dizem tão apaixonados pelo processo da cerveja, que adaptaram a própria rotina de suas vidas em torno do processo de produção. Acordam e já começam a esquentar a água; assim que as rampas iniciam, eles vão tomando café, sem muito protocolo; entre os tempos de espera para as temperaturas chegaram ao nível ideal, telefonam e tomam banho. Sempre dividindo as atividades, sem *stress*, quando o mosto está fervendo, um dos dois cervejeiros fica tomando conta e o outro já está engarrafando ou trasfegando a leva anterior para o maturador. Enfim, uma vida regrada pelos tempos dos processos cervejeiros, mas também com a liberdade de produzir em casa, começar e terminar quando quiserem.



Rua Nossa Senhor de Lourdes, 267  
Bairro de Lourdes  
Tel Sérgio: (32) 99132-3292  
Tel Ivya: (32) 98827-4600  
Email: ivyalembke@hotmail.com

## Cerveja Feudal



Entrevistar Jimmy Klaus Lopes Corrêa foi uma deliciosa viagem no tempo. O professor de História pela UFJF batizou sua cerveja como Feudal, por se identificar muito com o período medieval. Mas as surpresas não param por aí. O tranquilo “cabeludo” busca na filosofia do movimento Punk Rock a simplicidade para conquistar seu espaço próprio. O Rock e a arte da cerveja, combinam muito com a filosofia de Jimmy e de outro cervejeiro: Nauru Mendes; a democratização. Para eles as pessoas não precisam ser especialistas para fazer Rock; e do mesmo jeito não é necessário ser cervejeiro formado para se fazer a própria cerveja.

Jimmy nasceu em 1984, em São Paulo, capital; e junto com o pai, Antonio Cláudio Lopes Corrêa, saiu de Piracicaba, ainda pequeno, para Muriaé, terra natal de sua mãe. Em 1999, Jimmy mudou-se com a família para Juiz de Fora, onde se formou em História pela UFJF. O adepto das artes manuais não gostava muito de cerveja quando jovem, mas no tempo de faculdade começou a provar as cervejas tradicionais.

Mas foi somente em 2010, no Brauhaus, que ele descobriu o gosto pelas cervejas especiais, de produção própria. Inicialmente, Jimmy achava a cerveja especial muito cara, mas começou a frequentar a nova cervejaria no Bairro São Mateus. Ele conta sorrindo: “Como o dinheiro era curto, eu experimentava somente um copo de cerveja do Brauhaus e depois seguia para as baladas mais baratas”. O Brauhaus oferecia para o filosófico Jimmy todo um universo em perspectiva com uma carta de cervejas bem variadas. Para ele, a variedade de cervejas da Pedro’s Bier ajudou a formar o paladar. Na época, a preferida era a bem lupulada IPA e lembra-se que, entre umas e outras, começou a fazer amizade com os garçons, entre sacos de malte e fermentadores. O fato de estarem fazendo cerveja, ali mesmo, no meio do restaurante e com os consumidores vendo, abriu a mente para a possível facilidade de produzir a própria cerveja.

Para Jimmy, Pedro desmistificou a bebida e isso se encaixava perfeitamente na cultura do Punk Rock. Interessado pelo processo, percebeu que a realidade estava mais perto do que imaginava. O Brauhaus fez uma escola enorme de cervejeiros em Juiz de Fora: o próprio Jimmy; Lucas Wenzel, do São Bartolomeu; Breno Esteves, da 4 Estações; Arthur Silvestre, da Silvestre Bier; Ivy Lembke, da Fathache e Luiz Felice, da Black Buddhas; entre outros.

Nessa época do Brauhaus, Jimmy reencontrou o amigo de infância, Breno Esteves, que estava na casa e lhe apresentou algo diferente da cultura de bar comum. Jimmy lembra-se, além das cervejas de Pedro, das comidas alemãs; como as carnes e as batatas, com sabores sempre harmonizados com cerveja.

Despertado o interesse, Jimmy fez, com a esposa, um tour da cerveja. Foram ao Artzannalle, ao Mr. Tugas, ao Barbante e ao Boi na Curva. Nessa época, sem muita folga financeira, lembrou Jimmy, sorrindo: “Pedíamos comida somente para quebrar o gosto, mas era nas diversas cervejas especiais que estávamos interessados”.

Sempre que possível, Jimmy buscava trocar ideias com os cervejeiros e em 2011 a vontade de fazer sua própria cerveja começou a se transformar em realidade. O “professor” Jimmy questionava os produtores para saber mais detalhes. E foi mais uma vez o Punk Rock que o aproximou do seu objetivo. Nessa época, conheceu, numa balada de Punk Rock dos anos 70, a primeira pessoa que fazia cerveja em casa: Nauru Mendes, conhecido na cena Punk como “o Coiote”.

Em 2012, o autodidata Jimmy devorava tudo o que aparecia na internet sobre cerveja. Quando percebeu que já tinha lido bastante, procurou o amigo de CTU, Demetrius Rocha, no Pub Maquinaria, onde fabricava informalmente a cerveja São Mateus. O cervejeiro Demetrius prontamente ajudou o amigo e sem segredos ensinou tudo o que sabia, democratizando a informação.

Jimmy iniciou suas experiências produzindo 20 litros, sujando as panelas e o fogão, na casa da mãe, Elisabeth Maria dos Reis Lopes Correa, no Bairro São

Mateus. Hoje, já bem estruturado, produz regularmente, sempre apoiado pela mãe e pela esposa. O pai também ajudou na montagem da primeira estrutura; apoiou na hora de comprar, furar, montar torneira e testar a linha inicial de produção.

A primeira cerveja feita por Jimmy foi uma Pale Ale, produzida baseada na Lei de Pureza Alemã; a segunda já foi uma Hefeweizen e a terceira, uma Red Ale defumanda, com receitas copiadas da internet. Mas Jimmy, com vontade de inovar, parou de seguir a lei de pureza. Como na filosofia do Punk, em rebeldia e negação à cerveja industrializada, que sempre tomou, conta que: “Queria me rebelar contra cervejarias que me enganaram, colocando aditivos e outras substâncias!”. Jimmy logo percebeu que existem outras escolas cervejeiras que também usam matérias-primas de qualidade superior e que a lei da pureza não precisava mais ser seguida.

Depois do casamento, passou a fazer cerveja com a influência feminina; e montaram um sistema em nível para facilitar a produção. Desde 2013, Jimmy produz somente para o consumo próprio e conta que praticamente não consome mais cervejas industrializadas.

Profissionalmente, como professor de história, gosta de “colocar a pulga atrás da orelha dos alunos” e pede que eles sejam sempre contestadores e críticos, até quando escutam o que ele, como professor, está falando. Sem muito tempo entre o trabalho e o *hobby* da cerveja, Jimmy produzia o que gostava e somente para consumo próprio. Mas o curioso Jimmy gostava de saber da opinião dos amigos sobre sua cerveja e, em 2014, começou, informalmente, a distribuí-la para alguns amigos. Logo percebeu que oferecendo para amigos, aumentava a necessidade de produzir mais. Hoje, o cervejeiro caseiro está produzindo 40 litros por mês, com 100% de grãos maltados, ingredientes selecionados e somente engarrafa, pela facilidade do armazenamento.

Ele confessa que ainda não tem pretensão de legalizar a Cerveja Feudal. Jimmy filosofa que: “Na minha concepção, tenho o direito de fazer minha própria cerveja dentro de minha casa.”. Mesmo rebelde, Jimmy confessou que se as exigências para a legalização fossem menores, ele certamente estaria pensando em obter o registro no Ministério da Agricultura.

Em 2015, o cervejeiro Jimmy ainda compra cervejas diferentes para apurar cada vez mais o paladar. O rótulo da Cerveja Feudal é significativo para um historiador. Jimmy uniu sua formação histórica à cerveja e, junto com um desenhista gráfico do mundo do Punk Rock desenvolveu o atual rótulo.

Apaixonado pela época feudal, antes da revolução industrial, quando havia muita produção caseira, as cervejas eram da família das Ale; hoje ele procura produzir cervejas desse modo tradicional, como as cervejas dos mosteiros e abadias.

Às vezes distribui sua cerveja para amigos através do Facebook: “Comunico a todos que existe cerveja pronta; e as pessoas se candidatam para degustar em algum bar da cidade”. Um projeto de Jimmy é produzir a Cerveja Feudal, como “Cigano”, numa cervejaria já registrada de Juiz de Fora. Pensando no próximo passo e experimentando para produzir como “Cigano”, já produziu uma receita da Cerveja Feudal na Microcervejaria São Bartolomeu, dos amigos cervejeiros Lucas, Alexandre e Breno.

### Curiosidade da Cerveja Feudal:

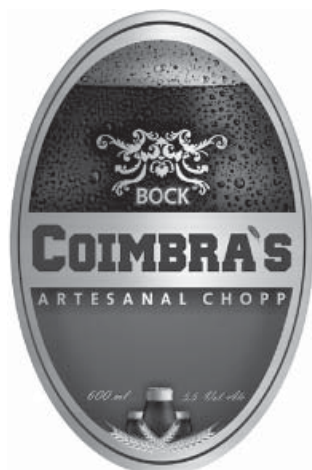
No início, apesar de sempre muito metódico, Jimmy, na casa da sua mãe, colocou o balde com torneira na geladeira, para maturar. Saiu para trabalhar, mas cinco minutos depois a mãe liga desesperada, gritando que a cozinha estava inundando. Jimmy achando que tinha perdido toda a produção correu para casa; para sua sorte, constatou que ao fechar a geladeira a porta esbarrou e abriu a torneirinha do fermentador.



Tel: (32) 98819-8151

Facebook: /cervejafeudal

## Cerveja Coimbra's



Emmanuel Coimbra Simões, nascido em 1985, na cidade de Governador Valadares-MG, é descendente da família portuguesa Coimbra. Emmanuel é Filho de José Aílson Ramalho Simões, nascido em Teófilo Otoni-MG, no Vale do Mucuri; e Elza Coimbra Simões, nascida em Berilo-MG, no Vale do Jequitinhona-MG. Em meados de 1995 seu pai montou um kartódromo em Governador Valadares e Emmanuel se lembra de viver dirigindo carros de corrida com o pai. Quando os pais se separaram, Emmanuel permaneceu com a mãe e se recorda de uma infância segura e tranquila na região do Vale do Rio Doce. Estudou na cidade até a sexta série, em 1996 e foram para Coronel Fabriciano-MG, na Região Metropolitana do Vale do Aço. Em 2000, a mãe, como funcionária da Caixa Econômica, foi transferida para Juiz de Fora. Assim Emmanuel chegou, aos quinze anos, em Juiz de Fora e foi morar na Rua Halfeld, em frente ao Colégio Academia de Comércio, onde estudou. Fez cursinho no CAVE e depois, em 2004, entrou para a Faculdade Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, onde se formou Bacharelado em Sistemas de Informação.

Durante a faculdade, começou a frequentar os barzinhos em frente ao CES-JF, entre as ruas Tiradentes e Santo Antônio. Foi nessa época que começou a conhecer as cervejas industrializadas com os amigos do curso: “Para mim cerveja era só para passar tempo”. Sua vida girava em torno da Rua Halfeld, batizada em homenagem ao engenheiro alemão Heinrich Wilhelm Ferdinand Halfeld. Emmanuel lembra que chegou desconhecido na cidade, mas aos poucos foi conhecendo pessoas e fazendo algumas amizades.

Em 2009, já formado, conheceu a futura esposa, Luciane Curi, prima de um amigo de faculdade. Nesse mesmo ano mudou-se com a família para o Bairro Aeroporto, ao lado do Estádio Regional; onde até hoje Emmanuel produz sua cerveja.

Coimbra tentou várias carreiras: fez estágio na EMBRAPA, trabalhou em diversas empresas e até como vendedor da Herbalife: “Deu errado, pois eu sou um



péssimo vendedor!”, confessa. Mas sua vida começou a mudar com o emprego de programador na CEO software Soluções Criativas e Inovadoras, empresa de sistema de informação para automação de serviços. Emmanuel era responsável pela análise e desenvolvimento dos projetos: Fiscal e Contábil. Ele era o responsável pelo projeto do governo denominado SPED, que se divide em SPED Fiscal, SPED Contábil, SPED Contribuições. Trabalhou também no desenvolvimento da ferramenta de controle interno chamada CSService Center e foi convidado para ser o gerente de desenvolvimento e sócio. Trabalhava no Bairro Santa Luzia.

Em 2010 escutou amigos falando sobre um restaurante novo, o Brauhaus, no Bairro São Mateus. Emmanuel nem conhecia cervejas especiais e escutou um amigo, que tinha frequentado o restaurante, dizer que tinha bebido umas cervejas diferentes feitas lá mesmo, no Brauhaus. Curioso, convidou a namorada e atual esposa, Luciane Curi Coimbra, e foram conferir a novidade: “O que mais me impressionou foi o ambiente; por fora uma casa simples e por dentro uma atmosfera alemã.”, conta Emmanuel. Inicialmente foi a cerveja que o atraiu, mas também um delicioso prato com costela e cervejas típicas alemãs, preparadas pelo próprio dono: “Isso sim era surpreendente!”. Emmanuel lembra de ficar conversando com os cervejeiros Lucas Wenzel e Rodrigo Scarlatelli no meio do bar, terminando de produzir as cervejas.

Emmanuel começou a ir frequentemente ao Brauhaus; experimentou uma Weißbier e ficou intrigado: “Como eles conseguiam fazer cerveja?”. Ele e os amigos falavam que a experiência de ir ao Brauhaus era diferente de frequentar um bar normal e ele lembra também: “Comentávamos que o tratamento era melhor e começamos a apurar o paladar, tanto na gastronomia quanto na arte cervejeira.”.

Em 2011, os amigos estavam em busca de fugir das tradicionais porções de bife, batata frita e combinados de torresmo e mandioca; a cerveja especial dava uma elegância e finesse às saídas dos amigos. Para Emmanuel, foi o Brauhaus quem revolucionou o conceito e a cultura de se beber cerveja especial em Juiz de Fora. Infectado com o vírus cervejeiro e apaixonado pelos sabores das cervejas especiais, nesse mesmo período, Emmanuel começou a visitar outros produtores locais: o Hugo, do Mr. Tugas; o Cristiam, da Profana; o Pedro, do Barbante e o Antero, da Artez.”, lembra.

Em 2012, ele e os amigos iam ao Brauhaus beber cerveja até aguentar; o objetivo dos amigos era sair de lá “muito bêbados”. Pediam três canecos de quatrocentos mililitros e depois mais canecos de um litro até aguentarem: “Uma forma rude de desenvolver o paladar.”, lembra Coimbra. Um prazer caro, “Mas valia a pena por ser muito diferenciado das experiências em outros bares.”. Os amigos estavam fascinados pelos teores alcoólicos das cervejas especiais: “A sensação da experiência alcoólica de uma cerveja feita em pequena escala é diferente, dos porres tomados com cervejas industrializadas.”, comenta sorrindo.

Por dois anos só bebiam e observavam os cervejeiros no Brauhaus. Até que juntou a curiosidade de aprender a fazer suas próprias cervejas e baratear seus custos etílicos. Nessa época, ainda considerava uma ideia maluca e um mundo muito distante. Porém, numa das noites, bebendo no Brauhaus, Emmanuel recebeu um papel com o anúncio, que soou como um alarme em seu cérebro. Era uma propaganda

de um curso para aprender a fazer cerveja. O mais curioso era que o curso era no próprio Brauhaus. Mas na hora, Emmanuel se lembra de ter desmerecido o curso; pensava que o cervejeiro não iria abrir os segredos dele: “Achava que seria mais uma apresentação de Power Point ou uma palestra para ganhar dinheiro.”

Porém, no dia seguinte, Coimbra acordou pensando no curso; e a vontade de saber mais sobre a possibilidade de aprender crescia a cada minuto do dia. Morrendo de curiosidade, na mesma noite foi se informar no Brauhaus. Ele se lembra que descarregou inúmeras perguntas ao pessoal e, feliz, percebeu que o curso não iria ficar só na teoria. Descobriu que o curso era extremamente prático e que ele iria sair sabendo fazer cerveja. Perguntou sobre os equipamentos, os ingredientes e dezenas de outras perguntas entre um chopp e outro. Emmanuel lembra com vergonha de sua pergunta: “Como eles conseguiam colocar o álcool dentro da cerveja?”. Ele ainda não tinha ideia da fermentação e imaginava que eles adicionavam álcool na cerveja. Hoje Emmanuel se diverte com sua ingenuidade e desinformação da época.

Decidido a fazer o curso, se inscreveu; mas não aguentou esperar pelo dia do curso e começou a estudar em casa, e colocou um objetivo para ele mesmo: “Vou servir minha própria cerveja no meu noivado, em outubro de 2012. O curso aconteceu no sábado e no domingo, em junho de 2012. Pedro Scarlatelli ministrou a parte teórica e a parte prática era demonstrada por Rodrigo Scarlatelli. No sábado, adorando o curso, percebeu que era totalmente possível produzir cervejas em casa e começou a planejar a compra do próprio equipamento. Pedro começou explicando a parte teórica: a parte química da cerveja; a história da cerveja; explicou a moagem; a escolha dos maltes; e para a surpresa de Emmanuel, explicou sobre o álcool: “Foi através das explicações de Pedro, de como era produzido o álcool a partir do açúcar da cevada, que minha fascinação aumentou.”, confessa. Emmanuel ficou conhecendo vários cervejeiros que produzem hoje. Ele se lembra de Pedro contando, durante o curso, sobre a experiência alcoólica das cervejas especiais: “Elas costumam gerar álcoois diferentes dos padronizados da indústria.”

Rodrigo e Pedro Scarlatelli não só fizeram uma cerveja, lembra Coimbra, como também utilizaram os maltes próprios e disponibilizaram as receitas do Brauhaus. Receitas que Coimbra utiliza até hoje como base para as Cervejas Coimbra. Pedro mostrou as receitas da Pilsener, da Weißbier, da Bock e de tantas outras. Passou, sem segredos, as quantidades certinhas de maltes, lúpulo, fermento, priming, etc. O curioso Coimbra se lembra das dezenas de perguntas que fez. Pedro e Rodrigo respondiam sem pestanejar e sem esconder informações: “Perguntei de como se conseguia aquela cor e qual malte era usado para cada cerveja?”. Pedro não dava as receitas prontas, mas Coimbra se lembra de conversar com outros cervejeiros, anotavam as proporções e depois compartilhavam entre eles. Ele conta que: “O curso foi inacreditável e desmistificador.”. Durante o curso, o cervejeiro Rodrigo Scarlatelli foi extremamente gente boa e acessível, passando tudo sem segredos, e daí surgiu uma amizade que dura até hoje.

Empolgadíssimo e determinado, já na segunda-feira começou a comprar o equipamento no comércio. Alguns dos equipamentos comprou no Arte Brew: colher de silicone, refratômetro, bomba sanitária, densímetro. O conjunto de equipamentos comprados em Juiz de Fora tinha: três panelas de 40 litros; um

moedor, que não funcionou; quatro bombonas de azeitona de 40 litros e um chiller com trocador de calor improvisado. Mas mesmo sem encontrar tudo no comércio local, Coimbra ligou para Rodrigo Scarlatelli, que se prontificou a ajudá-lo. Começaram a produzir na casa de Emmanuel: “Foi uma loucura!”, lembra ele. Tínhamos que improvisar muito, pois ainda faltavam equipamentos fundamentais.

Coimbra iniciou a produção de cerveja somente para beber e confessa que é apaixonado pelo estilo de cervejas Dunkel. Foi com essas cervejas que ele começou, todos os fins de semana, a promover festas regadas à somente cervejas Coimbra. Um ano depois começou a melhorar o equipamento e adquiriu um trocador de placas, uma a bomba sanitária e o engarrafador de contra-pressão.

As primeiras cervejas do noivo Coimbra foram produzidas literalmente com as receitas que ele anotou durante o curso no Brauhaus; e confessa que até hoje utiliza as receitas base da Pedro’s Bier. Mas, “Mesmo com as receitas certinhas de Pedro, as duas primeiras levas ficaram horrorosas.”, comenta. Ele mesmo relata o erro: “No processo de resfriar sua primeira cerveja, Coimbra, ainda sem experiência, trocou o lado das mangueiras do aparelho de resfriamento por contrafluxo”. Como consequência a borra que estava no fundo, “decantada bonitinha”, subiu e se misturou com a cerveja, que já estava bem clara. Na segunda vez, novamente chamou o “Tio Digo” para ajudar, e lembra de Rodrigo improvisando e tentando ajudar. Mas mesmo com toda a experiência, a cerveja ficou muito amarga. Improvisaram com um liquidificador: colocavam água a 30 graus e batiam meia xícara de malte, por vez. A temperatura inicial ajudava o processo inicial de quebra das enzimas.

Durante a fase inicial, experimentou com vários tipos de cerveja e comprava insumos pela internet. Com veia de empresário, comprava em quantidade para baratear o frete e produzir muitas cervejas para o consumo próprio e dos amigos. No pensamento matemático de Coimbra, a partir do momento em que produzisse suas próprias cervejas, os custos das noitadas diminuiria; mesmo oferecendo sua cervejas de graça para os amigos. Com essa estratégia, o menino que chegou na cidade sem conhecer muita gente, teve a oportunidade de fazer muitos novos amigos; e lembra: “Um saco de malte eu comprava por R\$150 e produzia 150 litros de chopp”. Para ele, uma diversão muito mais barata que ir aos bares da cidade. Era uma troca: os amigos traziam carne, ele produzia as cervejas e organizava os churrascos.

Desde o início, Emmanuel sempre embarrilava com contrapressão. Com o sucesso de suas choppadas, em 2013, até pensou em abrir um bar perto do Hospital Monte Sinai. Pensando grande, comprou 400 quilos de malte e começou a produzir; mas o local para o seu bar foi alugado para outro cliente e, nesse meio tempo, Emmanuel foi promovido na empresa.

Coimbra desistiu do bar e o malte que tinha ficado em casa se perdeu; com a umidade absorvida, começou a apodrecer e ele teve que jogar tudo fora. Mas o noivado se aproximava e produziu e estocou seis barris para a festa de noivado. Buscava sabores que agradariam aos seus convidados: começou produzindo 50 litros por mês. Com a aceitação de sua cerveja na festa de noivado, o cervejeiro começou a comprar quantidades de insumos e a produzir bastante cerveja.

Depois do noivado, começou a produzir em panelas de 60 litros e logo em seguida passou para panelas de 90 litros. Nessa época, Coimbra queria

reproduzir em casa o ambiente do Brauhaus, para curtir com os amigos, que começaram a frequentar a casa dele. Mesmo produzindo cervejas de qualidade em casa, o sucesso aumentou muito e Emmanuel iniciou, com choppeiras próprias, a distribuir suas cervejas em festas de aniversário e casamentos.

Culminando em 2014, durante a Copa do Mundo, com um grande evento no salão e garagem de sua própria casa: Coimbra montou um telão; decorou tudo de verde e amarelo; montou as choppeiras; fez uma programação no Facebook; transmitiu os jogos do Brasil na Copa Do Mundo e consumiram somente sua cerveja: “Muita cerveja!”, lembra. No dia do jogo do Brasil contra a Alemanha: “A casa estava lotada e já tínhamos consumido muito chopp.”, mas o jogo foi um fiasco para o Brasil, uma derrota histórica de 7x1 para o País das cervejas. Para os jogos da Copa, Emmanuel produziu: a Pilsener, a Bock e a Weiß; cervejas que Coimbra sempre repete. Na formulação da Coimbra Pilsener: “Eu buscava a sensação refrescante, mesmo sabendo que uma especial é sempre mais encorpada.”. A Coimbra Bock busca produzir uma cerveja forte e encorpada, com teor alcoólico elevado, entre 8 e 9%.

Após a Copa, Coimbra somente produziu para festejar o próprio aniversário, em outubro, e para ao aniversário da irmã, em janeiro de 2015. Com a responsabilidade crescente na empresa e as obras da nova casa, somente voltou a produzir suas cervejas em março de 2015, em várias levadas de 90 litros, exclusivamente para o próprio casamento em abril. Na comemoração do próprio casamento serviu vários tipos: quatro barris de Pilsener, dois barris de Bock e um barril de Weißbier.

Nesse ano, Emmanuel começou a utilizar alguns barris de inox como fermentadores e percebeu que no casamento as cervejas tinham ficado mais apuradas e gostosas; experiência que ele pretende continuar a usar.

Atualmente, como sócio gerente de desenvolvimento da Empresa CEO Software, confessa não ter muito mais tempo para se dedicar à cervejaria e produz cervejas esporadicamente com o amigo Marcelo Rodrigues; que também fazia parte do grupo que se embebedava no Brauhaus. Ele dá a dica: “Painéis de 120 litros são um ponto que considero ideal para alguém começar.”.

Emmanuel se arrepende de não ter anotado todas as receitas que já produziu: “As vezes produzi sabores inusitados, mas não saberia repeti-las.”. Na opinião dele, a primeira coisa que um cervejeiro deve procurar, é produzir uma cerveja gostosa para ele mesmo beber. Com as cervejas Coimbra, Emmanuel tenta não agredir o paladar da maioria das pessoas, por isso não acrescenta muito lúpulo de amargor, mantendo suas cervejas próximo dos sabores conhecidos. Assim, confessa: “Busco fisgar os amigos que não conhecem cervejas especiais, acostumados a beber cervejas industrializadas.”.

O empresário Coimbra enxerga hoje sua incursão pela cerveja como um *hobby* caro. A câmara fria é uma história à parte que Emmanuel conta com prazer. Depois do noivado, pensando que o negócio da cerveja seria seu futuro, começou a planejar a câmara fria, com o objetivo de montar um bar. Conversou com o tio fazendeiro, de Teófilo Otoni-MG, e levou sua cerveja para ele experimentar. Ao beber a cerveja do sobrinho, o tio imediatamente encomendou para a festa de aniversário da tia. Na festa, a cerveja fez tanto sucesso que os tios, Eustáquio Coimbra e Vera Coimbra, patrocinaram a câmara fria de Emmanuel.

Hoje, para se profissionalizar e retirar o registro no M.A.P.A., ele precisaria de um local exclusivo para a cervejaria e aparelhos de inox. Lembrando da época que pensava em produzir profissionalmente, confessa: “Quando fui comprar o carro, escolhi um modelo que pudesse carregar barris e decidiu-se por uma Palio Weekend. Com essa estrutura, estava pensando em preparar um delivery para festas, eventos e familiares. Um dos projetos é o bar das Olimpíadas, em 2016, mas confessa que essa opção precisa ser melhor planejada, pois toda sua estrutura está localizada na garagem da casa de sua mãe. Coimbra sabe que sua cervejaria como está hoje, não receberia o registro do Ministério da Agricultura: “Precisaria ter entradas e saídas separadas fisicamente e em espaço exclusivo destinado à cervejaria.”

Sonhando com o futuro, ele se lembra da experiência no seu casamento, em abril de 2015: “Meus tios provaram meu chopp Pilsener, mas logo voltaram para beber as tradicionais.”. O detalhista e perfeccionista gosta de pensar no futuro e quer continuar a produzir a Cerveja Coimbra somente como *hobby*. A melhor “produção” conjunta de Emmanuel e da esposa Luciane Curi Coimbra foi, sem dúvida, o nascimento da pequena Manuela Curi Coimbra, em agosto de 2015.

#### Curiosidade da Cerveja Coimbra:

A primeira experiência de Emmanuel com cerveja foi aos treze anos, quando estudava no Colégio de Freiras, em Governador Valadares-MG. Numa festa da escola, o grupo de meninos pensando em fazer bagunça, roubou uma caixa de cerveja do estoque das freiras. Sem ter como beber, esconderam tudo no terraço da casa de Emmanuel. No outro dia, Emmanuel e o amigo Alex Blaw subiram no alto da casa e foram beber a cerveja escondidos. O calor de 40 graus da cidade era infernal e os meninos, sem entender de cerveja, beberam o líquido quente e ficaram com dor de barriga.



Rua Francisco Batista de Oliveira, 782  
Bairro Aeroporto  
Tel: (32) 99132-2414  
Email: Emmanuel.c.s@hotmail.com  
Facebook: /emmanuel.coimbra.58

## Cerveja Pontal



O simpático Leonardo José Pinto é um dos cervejeiros da cidade que está levando a arte cervejeira para além das fronteiras da Zona da Mata.

Mesmo ainda muito ligado a Juiz de Fora, produz suas cervejas em Angra dos Reis e já começa a fazer escola ao sul do Estado do Rio de Janeiro. O pai, José Pinto de Magalhães trabalhava em empresas de terraplanagem e mudava muito de cidade seguindo as necessidades das obras.

Quando chegou na cidade de Rio Pomba-MG, se encantou com Francisca Cabrini de Oliveira Magalhães. Após a mudança para o município de Catalão, ao sul do Estado de Goiás, em 1974, nasce Leonardo José Pinto e, em 1975, retornam para Rio Pomba-MG, onde Leo cresceu e fez amigos para toda vida. Durante os poucos anos que passou na cidade, estudou no colégio primário na mesma escola que Nauru Mendes, atualmente professor da arte cervejeira e produtor das cervejas Mendes Bier.

Com nove anos, em 1983, Leonardo transferiu-se com os pais para Juiz de Fora. Leonardo conta de uma infância e juventude feliz em Juiz de Fora e em 1997, passou no vestibular para o curso de Artes, na Universidade Federal de Juiz de Fora; onde se formou em 2002.

Como profissional das Artes Plásticas, passou no concurso, em 2004, para o cargo de Professor de Artes, na Prefeitura de Angra dos Reis-RJ. Nesse ano, Leonardo voltava todo fim de semana para Juiz de Fora para ver a família e a namorada, Alessandra Cristina Costa, professora de Educação Física. Mas a vida nas estradas estava muito cansativa e arriscada. Em 2005, os namorados diante da situação, resolvem se casar e mudar definitivamente para Angra dos Reis.

Leonardo e Alessandra encontraram uma ampla casa e se estabeleceram no Bairro Pontal, em Angra dos Reis. Desde a chegada no litoral fluminense, moram a quinhentos metros da praia; mas quase todo fim de semana sobem a Serra para visitarem Juiz de Fora. Em Angra dos Reis, Alessandra passou a dar aulas de Educação Física nas escolas e ambos se mantêm ligados à família, amigos e ao estilo de vida de Juiz de Fora. Com o nascimento da filha Cléo, os pais passaram a ter mais um motivo para subir para o interior: trazê-la para os avós, tios, tias, primas e primos participarem da criação.

Em 2007, Leonardo foi convidado para trabalhar no projeto educacional especializado em alunos superdotados, recém criado pela Prefeitura de Angra dos Reis. A missão do projeto, explica Leonardo, é desenvolver talentos da sociedade; contribuindo na formação humana através de vivências diversificadas. Segundo ele, raras são as prefeituras no Brasil que implementaram Unidades deste tipo. Angra dos Reis oferece, no contra-turno, diversas áreas de conhecimento para o desenvolvimento dessas crianças talentosas e Leonardo ministra aulas de desenho e pintura.

O professor relembra um pouco da história de Angra dos Reis: “Os portugueses chegaram em 6 de janeiro de 1502, na baía de Angra, ao sul do Rio de Janeiro. Como era o dia das comemorações da visita dos Três Reis Magos ao Menino Jesus, a vila recebeu o nome de Vila dos Três Santos Reis e rebatizada mais tarde como Angra dos Reis.”

Mas a história de Leonardo com as cervejas especiais inicia-se somente em 2008. Com trinta e quatro anos de idade, de férias em Diamantina-MG, com a esposa Alessandra, Leonardo degustou pela primeira vez na sua vida uma cerveja especial: a cerveja Bäcker, de Belo Horizonte. Ele se lembra que: “Os irmãos Halim e Munir Khalil Lebbos estavam fazendo história com a produção em pequena escala da cerveja Bäcker.”

Depois da experiência em Diamantina, começou a procurar cervejas especiais nos fins de semana em Juiz de Fora. O casal frequentou vários estabelecimentos, entre eles: o Boi na Curva, a Cervejaria Barbante, visitaram

as Cervejarias Mr. Tugas, Antuérpia, Artzannale e Brauhaus e perceberam que a cidade já estava vivendo uma revolução cervejeira; enquanto em Angra dos Reis ninguém produzia cervejas especiais.

De volta ao dia a dia, conheceu algumas cerveja especiais no Supermercado Zona Sul, no litoral fluminense. Leonardo e Alessandra gostam das cervejas mais encorpadas e lupuladas e virou hábito degustar as cervejas puro malte adquiridas nos supermercados. Além disso, Leonardo começou a estudar muito sobre como produzir cerveja e para sua surpresa, em janeiro de 2012, viu que o amigo de infância, o cervejeiro Nauru Mendes, estava postando no facebook sobre um curso de cerveja que ele promovia em Rio Pomba-MG. Leo encontrou o telefone e ligou para Nauru, que já não o via há muito tempo e perguntou: “Nauru, quando vai ser o próximo curso?”. A figura espetacular Nauru Mendes, amigo de infância de Leonardo, falou para ele: “É só você chegar em Rio Pomba e eu vou dar um curso só pra você!”. Leonardo conversou com a esposa e no mesmo fim de semana foram a Rio Pomba-MG encontrar Nauru. Para surpresa de Leonardo, ao chegar ao local onde Nauru morava e que seria também o local do curso, ficou sabendo que os pais de Nauru haviam comprado justamente a casa dos pais de Leonardo; na época em que eles se mudaram para Juiz de Fora. Leonardo não só fez curso, como também voltou a passear pelas ruas do Bairro e reencontrar velhos amigos. Ele confessa que: “Foi uma volta ao passado entrar na casa onde morei, depois de trinta anos”. Os amigos o abordavam na rua e comentavam cenas da infância e aí ele se deu conta de que ficou mais de vinte anos sem voltar à cidade natal; mas confessa que foi como se não tivesse saído de lá.

O curso foi exclusivo para o amigo Leonardo, somente no sábado. Durante o curso, Nauru e Leonardo relembavam cenas da escola, dos amigos e das brincadeiras na rua. Nauru passou para Leo, na prática, o passo a passo de como produzir uma cerveja em casa. O mais fascinante para Leonardo era que o material que Nauru usava era simples e produzia até 30 litros. Leonardo fotografou todos os detalhes e logo depois do curso, já em Juiz de Fora, começou a comprar os itens e a montar o seu próprio equipamento. Alguns aparelhos especiais como: refratômetro, densímetro e termômetro, Leonardo encomendou via internet.

Ele lembra a surpresa da simplicidade e improvisação: “O fundo falso da panela para filtrar o mosto, Nauru tinha feito com uma forma de pizza invertida, todo furadinho com uma furadeira caseira”. Improvisações que Leonardo copiou e produziu em Angra dos Reis. O sistema que Nauru ensinou foi um processo extremamente simples, que Leonardo gostou e comenta: “A graça no processo de produção está na atividade manual”, por isso Leonardo não pretende automatizar a sua linha de produção e reafirma que, para ele, até hoje, o interessante da produção é o espírito de cozinha da produção caseira: “O cheiro das rampas de brassagem, a troca de painéis, o mexer o malte, aquecer e controlar as temperaturas.”

Para o curioso e inventivo Leo, beber a própria cerveja, descobrir o resultado e dedicação de sua arte é uma verdadeira satisfação pessoal. E não poderia ser diferente; o professor de artes plásticas encara a produção de cerveja como um processo artístico. Como professor da Rede Pública, Leonardo se dedica atualmente a produzir as cervejas Pontal somente às sextas-feiras.

Movido a desafios, como ele mesmo se define, somente um mês após o curso nas Minas Gerais, Leonardo começou a produzir suas cervejas, sozinho, na área de lazer de sua casa, em Angra dos Reis. Antes da primeira brassagem, Leonardo tentava se lembrar exatamente o que o mestre Nauru tinha falado: “Faça o simples, 90% de malte Pilsener e um pouquinho de malte Viena só para dar uma cor; e vai treinando muito.”. Mas Leo, como é da natureza do artista, já queria fazer uma receita própria e confessa, sorrindo, que: “Pesquisei na internet e montei minha receita.”. Mas por inexperiência usou pouca água na lavagem do bagaço e a cerveja ficou muito forte, encorpada e alcoólica. Ele jura que foi uma obra-prima, uma das melhores cervejas já produzidas pela Pontal.

Leonardo começou a produzir como *hobby* e a estudar muito o assunto, mas como ele não se considera uma pessoa técnica, lembra: “Anotei somente os detalhes das primeiras trinta brassagens.”. O controle de qualidade da cerveja é sem sombra de dúvida a esposa Alessandra. Até hoje já experimentaram mais de cento e trinta produções e consideram que nunca erraram: “Gostei de todas que produzi.”, comenta. Ele se lembra que alguns amigos provaram a nova cerveja e começaram a brincar com um possível nome: “Nesse dia sugiu o nome Pontal, em homenagem a bonita região; uma área de proteção ambiental, entre as montanhas, florestas, cachoeiras e o mar.”. Leonardo se apaixonou imediatamente pelo nome Pontal, a primeira cerveja especial de Angra dos Reis. A ideia do nome, conta Leo, foi do amigo Márcio Marcolino, também professor em Angra e considerado a “mula do malte”, pois traz matéria-prima do Rio de Janeiro, da distribuidora Malte & Cia.

Mesmo com o nome da cerveja, ainda faltava um rótulo e, em 2013, depois de muito tempo de desenvolvimento, a amiga design, de Juiz de Fora, Dani Brito produziu um belo rótulo para a cerveja Pontal. A ideia de Leonardo, um fã dos ladrilhos hidráulicos, era colocá-los em mosaico, como fundo do rótulo. O nome da cerveja Pontal, Dani decidiu posicionar na frente, abaixo dos dizeres: “Cerveja Artesanal Puro Malte”. Na parte debaixo do rótulo, concordaram que deveria vir o tipo da cerveja. Com um nome e um rótulo, em outubro de 2013, Leonardo e a esposa serviram a Pontal no aniversário de um ano da filha e logo depois promoveram um Festival da Cerveja Pontal na própria casa. Leonardo convidou vinte e cinco pessoas, que pagaram os convites antecipadamente. Cozinheiro de mão cheia, Leonardo, preparou algumas comidas alemãs: carne de porco, salada de repolho cru, salada de batata, pão de malte e as cervejas Pontal: Red, Stout, Weißbier e Witbier.

Em 2015, a amiga Dani Brito repaginou o rótulo acrescentando a carta náutica da região paralelamente aos ladrilhos. Atualmente, Leonardo doa para os vizinhos quase todo o bagaço de malte que sobra. Eles já alimentavam as galinhas, mas nos últimos tempos, começaram também a produzir pães. Um fato curioso é o caso do cervejeiro misterioso: a fama da cerveja Pontal vinha crescendo na região, e, em 2014, Leonardo conta que, uma pessoa na cidade vizinha ficou sabendo que ele produzia cervejas e ligou que para perguntá-lo o que poderia estar dando errado na brassagem, pois a cerveja não ficava pronta. Leo explicou o passo a passo e se dispôs a ajudá-lo. Como o misterioso cervejeiro não dava retorno; preocupado e curioso, o professor, já no dia seguinte, ligou para o número da pessoa misteriosa e perguntou se tudo funcionou como esperado: a resposta foi não. Leo didaticamente perguntou se



ele havia feito o explicado: a resposta também foi somente um não. Quando Leo perguntou se o balde estava fermentando, a resposta também foi não, e o iniciante cervejeiro disse: “Brassei em 78°C por duas horas, sem rampas e não segui tuas orientações.”. Leo nunca mais ouviu falar do cervejeiro misterioso.

Leonardo conta que tanto ele quanto a esposa gostam da cerveja bem amarga e, por isso, essa é uma das características da Cervejaria Pontal. Ele adora experimentar com lúpulos de amargor e confessa que repete as Witbier, Kölschbier e a Weißbier, pois os dois gostam sempre de tê-las no estoque; e por morarem numa cidade muito quente, sempre têm as cervejas mais leves. Mas o que mais dá prazer a Leonardo é a possibilidade de “brincar” com a arte cervejeira: ele costuma improvisar muito, misturar maltes, misturar lúpulos, trocar fermentos, etc. Conta: “Já que no mercado existem muitas cervejas com receitas clássicas e consagradas, produzo a Pontal com liberdade.”. A Pontal também se faz presente nos eventos da família e ele sempre retorna a Juiz de Fora com alguns exemplares, para degustar com os amigos e a família.

No início de 2014, lembra Leo, foi inaugurado um bar em Angra dos Reis e ele foi conhecer e beber uma cerveja, imaginando que o proprietário também produzia cervejas especiais. Chegando lá ouviu do próprio dono que já tinham falado muito dele por lá e o convidou para brassar uma cerveja ao vivo. Perto dos inúmeros cervejeiros da Zona da Mata, Leonardo conta que até 2014 era o único produtor de cerveja especial da cidade.

Ele continua a produzir basicamente para beber e no momento não pretende vender suas cervejas. As garrafas que reutiliza, são das cervejas compradas ao longo da vida e como não tem a finalidade de vender, não precisa tê-las padronizadas. Mas sonhando alto, não descarta a possibilidade de no futuro se dedicar à produção de cervejas mais profissionalmente.

Em 2015, Leonardo conheceu a Cervejaria Timboo de Juiz de Fora e sabendo da Associação ACERVA da Zona, a cada fim de semana na cidade, busca conhecer mais e mais cervejeiros, que compõem o Polo Cervejeiro da Zona da Mata.

#### **Curiosidade da Cerveja Pontal:**

Em 2013, Leonardo tinha começado uma brassagem, mas a esposa Alessandra o lembrou que tinham que ir a uma festa. Ele estava terminando, durante o resfriamento, o usuário de corte de cabelo Black Power foi tomar banho e se aprontar para sair. Quando voltou para as panelas, com o cabelo ainda molhado e com creme, o cabelo tinha ficado escorrido e longo; na pressa, Leo esqueceu do detalhe da touca de cozinha. Quando abriu o registro para trasfegar para o balde fermentador o precioso líquido lavou seu cabelo e seguiu o caminho do balde, deixando o creme junto com a cerveja. Preocupado em perder a toda a produção, ligou imediatamente para o amigo Nauru, que, morrendo de rir, falou que agora só esperando para ver. Leonardo colocou para fermentar e lembra que a cerveja ficou gostosa, e a batizou de “Cerveja Queratina”.



Bairro Pontal

Angra dos Reis-RJ

Te: (24) 99869-3073

Email: [leoarteangra@hotmail.com](mailto:leoarteangra@hotmail.com)

Facebook: [/leonardo.j.pinto](https://www.facebook.com/leonardo.j.pinto)

## Cerveja Tuffgong



Bruno Almeida nasceu em Juiz de Fora, no Bairro Linhares, e aos 14 anos mudou-se com a família para o Bairro Santa Helena, onde vive até hoje e desde 2012 matura suas cervejas Tuffgong.

O divertido e tranquilo Bruno gosta de denominar sua cerveja de “rupestre”, pois a cerveja dele é produzida com muita improvisação e feita de modo caseiro, com equipamentos rudes. Sorrindo comenta que: “O meu processo é arcaico mesmo, tudo manual, sem bombas e sofisticação.”. Ele explica que seu processo lembra dos homens das cavernas e a

cerveja é sua representação artística “pré-histórica”, como as realizadas nas cavernas e sobre pedras.

Se auto definindo, o juiz-forano Bruno, apaixonado pelo Parque Estadual de Ibitipoca; lembra que lá a formação vegetacional é característica dos Campos Rupestres; ecossistemas encontrados sobre topos de serras de altitudes superiores a 900m com afloramentos rochosos onde predominam ervas, gramíneas e arbustos.

Desde os 16 anos Bruno trabalha na empresa do pai, Rogério Araujo Almeida. Ele estudou no Colégio Academia de Comércio e, em 1997, começou a cursar Direito no Instituto Vianna Junior, mas largou o curso em 1999 para começar a estudar a “profissão do futuro”, como se dizia na época. Em 2000, entrou para a Faculdade da Fundação Educacional São José, FACTUR de Santos Dumont-MG. Estudando em uma das primeiras Faculdades de Turismo de Minas Gerais, lembra, “Quería pegar carona no emprego do futuro!” e nessa época percorria todo dia o caminho entre Juiz de Fora e Santos Dumont. Formado em 2004, e fascinado pela profissão, conversa com o pai e vai atrás de seu sonho de morar em Florianópolis-SC, onde residiu. Mas alguns meses depois, resolve voltar e assumir a Empresa familiar, SOS Serviços Médicos Auxiliar, junto com o pai Rogério Araujo Almeida. O pai estava um pouco sozinho e precisava de ajuda para tocar o negócio. Desde então trabalha como gerente proprietário. Bruno se lembra das noitadas regadas a chopp nas Festas Alemãs, entre 2009 e 2012, escutava as histórias da imigração alemã nos Bairros Borboleta e São Pedro, mas não sabia da existência de cervejas especiais atuais.

Bruno conta que sempre gostou de beber as cervejas tradicionais, mas em 2012, conheceu o restaurante Boi na Curva, de Cristiam Rocha. Ele tinha ido experimentar o famoso caldo de mocotó, mas acabou conhecendo as cervejas especiais Profana, produzidas ali mesmo: “Os sabores produziram um choque positivo em mim!”, lembra. Nessa época, começou a buscar outras cervejas especiais nos supermercados e não sabia que outras pessoas produziam cervejas na cidade. Até que um dia, no mesmo ano, pela segunda vez, bebeu uma cerveja especial na cidade: era a cerveja Weißbier, do cervejeiro Nauru Mendes, de Rio Pomba. Nauru estava morando em Juiz de Fora e tinha marcado um evento para

apresentar as cervejas Mendes Bier na casa de um amigo em comum dos dois, o “Bolão”. Bruno se lembra: “O Bolão preparou uns caldos e Nauru levou três tipos de cerveja: uma Pilsener, uma Red e uma Bock.”. No dia, o cervejeiro Nauru explicou a história da cerveja e o processo de fabricação para os curiosos. No início, apesar de muito surpreso, Bruno queria somente beber e nem pensava em produzir. O rebelde Nauru demonstrou que existiam sabores diferentes das cervejas tradicionais e que um grande diferencial eram: cervejas produzidas com puro malte; explicou que não continham milho, como na maioria das industrializadas e não precisava ser degustada estupidamente gelada. Nauru explicou também sobre o costume brasileiro de se tomar as cervejas muito geladas e Bruno lembra da fala: “Em temperaturas muito baixas as cervejas anestesiavam as papilas gustativas.”. Bruno ouvia maravilhado que as boas cervejas podiam ser degustadas mais próximas da temperatura ambiente. O curioso Bruno começou a questionar Nauru sobre como isso seria possível? Ele descobriu que na Alemanha bebe-se a cerveja em temperaturas mais elevadas porque as cervejas são puro malte e assim os aromas podem ser percebidos.

Impressionado, nessa mesma semana decidiu procurar mais cervejeiros caseiros para experimentar: voltou ao Boi na Curva, para beber a Profana; foi ao Brauhaus conhecer as cervejas Pedro’s Bier e experimentou as cervejas especiais do Mr. Tugas.

Nesta época, Bruno já vendia gases para a carbonatação de várias cervejas especiais da cidade, mas como não se interessava pelas cervejas, nem chegou a conhecer os cervejeiros. E o ditado popular serve para a Cervejaria Tuffgong, “Casa de ferreiro espeto de pau.”, apesar de vender os cilindros e gás para carbonatação, ele mesmo não usa os equipamentos e gosta mesmo é do método tradicional de produção de gás somente usando o priming; açúcar invertido.

Depois que começou a produzir as cervejas Tuffgong, a loja de Bruno tem se tornado um ponto de encontro dos cervejeiros, que o procuram para recarregar o gás de seus cilindros. Ele conta que tem percebido, dia a dia, o crescimento do número de pessoas produzindo cerveja na cidade e percebe nitidamente a união dos membros da ACERVA da Zona, em um movimento para a fortalecimento do Polo Cervejeiro em Juiz de Fora.

Antes de fazer um curso, comprava muita cerveja importada na Delicatessen Colina, no Bairro São Mateus. Bruno se lembra de vasculhar as lojas à procura de várias cervejas puro malte. Logo em seguida, em meados de 2012, Nauru abriu inscrições no facebook para um curso de produção de cerveja caseira em Rio Pomba. Bruno participou do curso no sábado o dia inteiro. Nauru começou com teoria pela manhã e depois do almoço fizeram uma brassagem coletiva: o cervejeiro demonstrou, na prática, como produzir uma cerveja Pilsener. Atualmente, para Bruno, a Pilsener é a cerveja mais fácil de se produzir, demanda tempo de maturação, mas é a preferida e a que ele sempre repete. Adequou a receita de Nauru para o paladar pessoal e da esposa, pois adoram beber a própria cerveja.

No curso, Nauru ensinou também a montarem um equipamento econômico e Bruno conta que: “Com as dicas rupestres de Nauru, montei um equipamento por menos de mil reais. Começou com uma panela de 60 litros e outra de 40 litros, que usa até hoje para brassagens de 40 litros a cada três meses. Quando

percebeu que o *hobby* estava dando certo, adquiriu um fogão industrial de duas bocas. Bruno se lembra dele mesmo produzindo o chiller de resfriamento: “Comprei quinze metros de tubo de cobre e enrolei em volta de um cilindro de oxigênio.”. Sorrindo confessa que deu certinho na panela de 40 litros. Lembra ainda dos dias passeando pelo centro de Juiz de Fora e procurando as peças: torneiras, termômetro, colher de plástico, peneira e tudo que podia adquirir no comércio local. O fundo falso para filtrar o mosto, Bruno fez como Nauru tinha ensinado: comprou uma forma de pizza, dobrou as beiradas, fez centenas de furos com uma broca bem pequena e lixou ao final.

Em setembro de 2012, estava pronto para produzir sua primeira cerveja em Juiz de fora. Bruno nunca vendeu, no máximo presenteia algum amigo para uma degustação; mas imagina que tenha mercado a ser explorado, pois pela quantidade de elogios que recebe, percebe que existe uma demanda enorme na região. A prova deste fato foi o ocorrido em Ibitipoca, em 2013: o amigo Wallace Rossini, dono e cozinheiro do restaurante Tempo & Tempero provou a cerveja Tuffgong e confessou que era gostosa, apesar dele não gostar de cervejas.

O carro chefe da Cervejaria Tuffgong é uma cerveja Tipo Pilsener, com 90% de Malte Pilsener e 10% de Malte Munique. Como gosta de simplificar e de beber cerveja pouco lupulada, Bruno relata que não carrega no lúpulo e tenta aproximar o gosto de suas cervejas às cervejas industrializadas, mais parecida possível com o que as pessoas estão acostumadas a beber, porém puríssimo malte.

Como a cerveja Pilsener dele caiu no gosto popular, os amigos sempre pedem para ele repetir. Para agradar alguns amigos, Bruno às vezes produz uma cerveja de trigo tipo Weißbier ou uma cerveja escura tipo Bock. Mas na maioria das brassagens faz somente um tipo de cerveja: a queridinha tipo Pilsener. Como empresário, lamenta estar preso ao horário comercial da empresa, por isso não produz de segunda a sexta.

Desde o início de 2014, o casal alugou uma casa na Serra de Ibitipoca, onde passam os fins de semana. Acabaram levando os equipamentos para lá; onde a esposa, Bianca Ribeiro Almeida, entusiasta do *hobby* do marido, ajuda desde o início, produzindo e, é claro, bebendo junto com o marido. Como não têm compromissos de agradar alguém, produzem somente a cada três meses, quando descem a Serra de Ibitipoca com os líquidos preciosos dentro do carro, acondicionados em latões de plástico alimentício; e continuam o processo de fermentação e maturação em Juiz de Fora, no Bairro Santa Helena, onde também engarrafam.

O nome da cerveja Tuffgong é em homenagem ao estilo musical Reggae. Bruno se diz apaixonado pela música e desde que o irmão Jean Pierre A. Almeida chegou em casa com um vinil do Bob Marley, não parou mais de pesquisar e curtir as raízes e a cultura jamaicana. A palavra Tuffgong era o nome do estúdio que produzia os discos do cantor e compositor jamaicano Bob Marley e banda. O cervejeiro explica que a Tuff Gong Records foi criada por Bob Marley & The Wailers; e era uma homenagem ao apelido de infância de Marley. Bruno se lembra de ter olhado para o disco do irmão e se apaixonado pela marca verde, amarela e vermelha: as cores da bandeira Rastafári. Estudando sobre Bob Marley, Bruno descobriu que o Leão, na marca Tuffgong, fazia parte da religião Rastafári. Segundo ele, o Leão de Judá é uma expressão bíblica que serve como metáfora

para representar a figura de Jesus Cristo, o Messias prometido do cristianismo e do judaísmo. O Movimento Rastafári é um movimento religioso que proclama Hailê Selassî I, imperador da Etiópia, como a representação terrena de Javé, o messias. Ele explica também que o termo rastafári vem da união das palavras: “Ras” para príncipe e “Tafari” para paz. Como símbolo da cerveja, no rótulo, o “Príncipe da Paz” Bruno acrescentou um barril de cerveja, bem abaixo do leão.

O *hobby* do motociclista e cervejeiro é passear com sua moto Honda Shadow nos fins de semana e participar dos encontros de motociclistas, com a esposa, em algum lugar do Brasil. Ele conta que os motociclistas se encontram aos sábados para conversar sobre motocicleta, beber cerveja e se divertir. Normalmente dormem em hotéis, campings, ginásios de escolas, alojamentos das igrejas ou acampam; e domingo, após o café da manhã, cada um retorna para sua cidade.

O cervejeiro Bruno já apresentou algumas de suas criações para os amigos motociclistas e pensa em abrir esse mercado para um futuro mais dedicado às cervejas especiais. Os comentários dos amigos sempre são importantes para ele que vem aperfeiçoando sua cerveja especial. Com as experiências do processo de produção, aprendeu e dá a dica que: “Para uma boa Pilsener é necessário a maturação mais longa e a retirada do fermento depois da fermentação.”. Hoje Bruno deixa sua cerveja fermentando à dezoito graus Celsius, em uma geladeira com termostato transformada em câmara fria. Após sete dias, retira o fermento decantado no fundo e matura a zero grau, por mais trinta dias: “Para mim o importante é ter uma cerveja clarinha.”.

Diferente do início de suas experiências, quando após a fermentação colocava o priming e maturava dentro das garrafas; atualmente somente adiciona o priming na cerveja já maturada e somente na hora de engarrafar. Com esses cuidados, confessa Bruno: “A cerveja ganhou leveza e uma cor incrível, com um mínimo de borra no fundo da garrafa.”.

Desde agosto de 2014, Bruno tem levado periodicamente suas cervejas para serem apreciadas nos encontros da ACERVA da Zona e os *feedbacks* o incentivaram a continuar a produzir a Tuffgong. O turismólogo Bruno tem um olhar profissional sobre o movimento de crescimento e turistificação do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora e confessa: “Se eu estivesse me formando agora, iria fazer meu trabalho de conclusão de curso sobre as Cervejas Especiais de Juiz de Fora.”.

Apoiador da oficialização da Associação de Cervejeiros da Zona da Mata, Bruno prognostica que: “A cidade tem tudo para ser uma referência nacional na produção caseira de cervejas especiais.”. Ele avalia o potencial de crescimento e se baseia também na referência dos interesses de seus amigos motociclistas, que não param de encomendar sua cerveja. Um dos planos de Bruno para o futuro é abastecer os encontros dos motociclistas do Moto clube “100 Noção” de Juiz de Fora, um dos grandes grupos consumidores de suas cervejas especiais.

#### **Curiosidade da Cerveja Tuffgong:**

Em um sábado, no início de 2014, o casal animado em produzir sua famosa cerveja Pilsener Tuffgong, na casa que tinham acabado de alugar em Ibitipoca, passaram o dia curtindo o novo local de produção. O dia foi de festa e muita cerveja: ao terminar a fervura, Bruno colocou o líquido pronto da futura Pilsener para fermentar. Mas como iriam descer a Serra de Ibitipoca e transportar para

Juiz de Fora no domingo; ele e a esposa encheram duas bombonas alimentícias de plástico branco e colocaram o respiro para sair o gás da fermentação. O Air Lock pensavam em colocar somente em Juiz de Fora quando chegassem. Como nesse dia a cerveja rendeu mais, lembra Bruno, sem alternativa de transportar em um terceiro balde, e não querendo jogar um pouco da cerveja fora; encheram os dois baldes de 20 litros, adicionaram o fermento e tamparam os baldes. Mas eles estavam lotados até quase transbordarem: “Ficou faltando somente um dedinho da tampa.”, conta. Esperavam pegar a estrada e voltar para Juiz de Fora somente no domingo, por isso deixaram os baldes na sala de casa, em cima do tapete, e foram dormir. No meio da noite, o fermento começou a agir e de manhã quando acordaram, a cerveja tinha iniciado a fermentação, a pressão abriu a válvula e os líquidos fermentando pareciam dois vulcões. Além de perderem boa parte da cerveja, o tapete da sala virou uma piscina amarela.



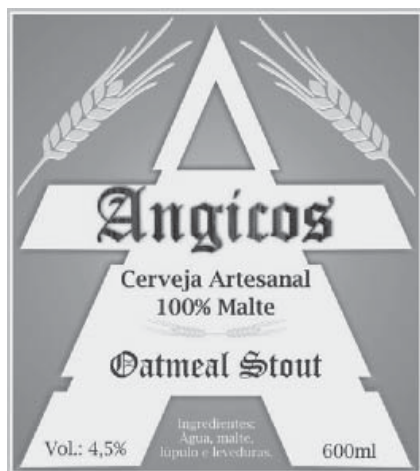
Rua Visconde de Mauá, 391

Bairro Santa Helena

Tel: (32) 99123-6392

Facebook: /brunovaa

## Cerveja Angicos Bier



Fernando Antonio Lara da Silva, inicialmente em 2012, começou a produzir cervejas com o nome de Foos Beer, “FOOS” é uma palavra construída a partir das iniciais: Fernando, o sobrenome Oliveira, da esposa Juliana; bem como a inicial do sobrenome de Aline Oliveira e a inicial do nome Samuel, do sócio de Fernando. Mas em 2015, pensando em modernizar a marca, germanizou para Angicos Bier. O nome Angicos é em homenagem ao avô que tinha a Fazenda Angicos, numa região perto de Belo Horizonte. Na fazenda do avô Francisco de Paula Lara, carinhosamente chamado de “Vô Nhô Nhô”, existiam muitas árvores da espécie

Angico, nativas do Brasil e também cultivadas devido à boa qualidade da sua madeira.

Fernando nasceu na capital Belo Horizonte, em 1966, no Bairro Sagrada Família. A família foi morar na Vila de Ribeirão da Mata, perto de Vespasiano, na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Com o falecimento do pai de Fernando, em 1967, o avô saiu da fazenda e foi morar em Lagoa Santa-MG e a família de Fernando mudou-se para uma casa ao lado da casa dos avós. Fernando se recorda com saudade do avô, um exímio contador de história, falando sobre as histórias da Fazenda Angicos. Nessa época o pequenino Fernando, tendo perdido o pai, adotou o avô como segundo pai e começou uma história de paixão pelo avô-pai.

Quando começou a produzir suas cervejas já pensava em homenagear o vô Nhô Nhô e escolheu o nome da fazenda para o rótulo. Nascia a Cervejaria

Angicos, que no imaginário de Fernando significa enraizamento, base sólida, ligação com a terra e qualidade.

Segundo Fernando, como a mãe ficou viúva, com sete filhos para criar, o avô sempre deu todo o suporte necessário na criação da família. Como moravam bem perto do espelho d'água da lagoa, ele se lembra do avô com seu barquinho, feito à mão, passeando e pescando pela Lagoa Santa. Fernando admirava a arte da marcenaria e a produção de móveis do avô, um artesão de mão cheia. Depois do curso primário em Lagoa Santa, em 1981, a mãe se mudou com toda a família para Belo Horizonte, no Bairro Carlos Prates. Os irmãos foram estudar nas escolas da capital e Fernando, ainda no ensino médio profissionalizante, em janeiro de 1983, foi trabalhar de estagiário no Banco Real, no centro da capital.

Em 1999, iniciou a Faculdade de Administração Newton Paiva e comenta: “Quase todo bancário bebia cerveja e gostava de um *happy hour*”. Em Belo Horizonte, o grupo de Fernando se reunia toda segunda-feira à noite no Bar do Baiano, no Bairro Saudade. Subindo na carreira dentro do Banco Real, em 1994 foi transferido como Gerente Administrativo para a agência da cidade de Belém-PA. Nessa ocasião, Fernando trancou a faculdade e conta: “Casei com a namorada Juliana Oliveira num sábado e no domingo fomos de avião para Belém.”. Foram três anos na capital paraense dedicados ao trabalho no banco e à esposa; sem muitos amigos no início, o casal lembra que degustava uma latinha de cerveja toda noite para poder relaxar; e o que mais bebiam era a Cerpa e a Cerpinha, da Cervejaria Paraense, com fábrica instalada em Belém.

Em pouco tempo Belém já não agradava mais, os dois sentiram o impacto de uma cultura totalmente diferente do mineiro e o calor tropical começou a gerar desconforto; a vontade de voltar para as Minas Gerais crescia e, em 1996, quando a esposa engravidou e a gravidez era de risco, decidiram voltar para o Sudeste, para ficar perto da família. A esposa voltou imediatamente para Belo Horizonte e em agosto de 1996, nasceu o filho. Porém Fernando continuou ainda oito meses, até em 1997 conseguir a transferência para a capital.

Em 1999, foi trabalhar na agência de Divinópolis-MG, mas volta para Belo Horizonte em 2004. Nessa época, Fernando retornou ao velho hábito de beber com os amigos as tradicionais cervejas. O banco do grupo holandês ABN AMRO tinha incorporado o Banco Real em 2004, e em 2007, em mais uma fusão, o Banco Santander absorve o Banco ABN AMRO e logo em 2009 Fernando, como funcionário do banco de bandeira espanhola Santander, foi transferido para Juiz de Fora e passa a morar no Bairro Bom Pastor, pela localização privilegiada.

Até 2010 Fernando nunca havia experimentado uma cerveja artesanal, mas o amigo de trabalho no Santander, Antônio Samuel de Oliveira, sempre comentava que adorava as cervejas de trigo, que comprava nos supermercados. Fernando se lembra que ele e a esposa foram jantar no Restaurante Barbante e para surpresa dele os pratos eram diferentes de tudo que o casal estava acostumado: serviram pão de malte, Filé Gaulês e cervejas especiais. Mas a esposa não gostou da cerveja por ser muito forte e amarga.

Nessa época, os dois amigos do banco ganharam uma premiação pelos bons serviços prestados e foram passar uma semana em Punta Del Leste, no Uruguai. Os dois se recordam das cervejadas que bebiam nessas férias Premium e das cervejas industriais uruguaias como a Patricia, Norteña e a Mastra. Foi nessa época que a amizade entre Samuel e Fernando se solidificou e conversavam muito sobre cervejas. Num Pub da cidade, o cervejeiro local ofereceu cervejas

especiais uruguaias e o gosto pela cerveja especial despertou nos dois. Quando chegaram a Juiz de Fora, Fernando foi transferido para a agência de Samuel, em Santos Dumont-MG. Nos finais de semana, ainda sem muitos amigos na cidade, o casal começou a sair junto com Samuel. Na sequência, em 2011, foram conhecer o Mr. Tugas e a Antuérpia. Fernando se recorda de ter adorado a cerveja de trigo da Churrasqueira, mas a esposa diabética cismou que a cerveja levava açúcar.

Em 2012, Fernando e Juliana tinham acabado de se mudar com o filho, Gabriel Lara, para um apartamento próprio no Bairro Cascatinha, e foram ao restaurante Barbante com o o amigo Samuel. No final da noite, Samuel comentou: “Fernando, você gosta muito de cozinhar e beber cerveja. Já pensou em produzir cerveja?”. A pergunta soou como um chamado na cabeça de Fernando, que curioso respondeu: “Se o Pedro Peters faz cervejas, eu também poderia fazer”. Samuel estava brincando com o amigo, mas Fernando se sentiu desafiado e afirmou que em breve iria explicar para Samuel como se produz cervejas. Não tinha passado nem um mês e Fernando enviou um email para provocar o amigo: “Samuel, já sei fazer cerveja!”. Ele tinha estudado tudo que encontrava na internet e entrou em contato com Norberto Herrero pelo telefone. Herrero ofereceu um kit cervejeiro para Fernando e explicou tudo. Quase uma consultoria pelo telefone.

Fernando ligou para Samuel e decidiram encomendar o maior kit, de 100 litros, e todos os insumos para as primeiras experiências. Ele se lembra que decidiram pela maior panela, pois se a experiência desse certo, eles já estariam com um equipamento pronto para produzir em maior quantidade. Instalaram o equipamento e começaram a produzir a cerveja FOOS Beer na casa de Samuel, na Rua Luz Interior 180, no Bairro Santa Luzia, onde hoje é a Cervejaria Angicos.

Nas primeiras brassagens, os amigos contam que apanharam muito com as instruções de Norberto e vídeos da internet. Sem saber que em Juiz de Fora já existiam muitos cervejeiros caseiros, continuavam buscando ajuda na internet e comprando insumos dos shops on-line. Logo começaram a ficar conhecidos entre os amigos e começaram a oferecer suas cervejas e pedir uma avaliação para os amigos. No final do mesmo ano, Fernando foi licenciado do Banco Santander e começou a preencher a aposentadoria precoce produzindo cerveja. Como Samuel não tinha muito tempo, Fernando foi se especializar e fez um curso de produção de cerveja na Cervejaria Otten Brau, de Petrópolis, ministrado pelo cervejeiro Rolf d’Ottenfels e seus assistentes.

Entre 2013 e 2014 Fernando foi aperfeiçoando as receitas e conquistando os amigos, que começaram a encomendar as cervejas especiais para consumo próprio e para pequenos eventos familiares. Desde essa época Fernando praticamente produz cervejas sozinho e Samuel faz a parte comercial.

Em junho de 2014, Fernando percebeu a possibilidade real de se profissionalizar e descobriu na cerveja o prazer de trabalhar, coisa que ele nunca tinha experienciado em todos esses anos de trabalho em bancos. Nessa época começou a produzir levas de 80 litros de seus chopps e entregar informalmente para alguns amigos, em caráter de experiência.

Em dezembro de 2014, comprando seus insumos na Casa Olec, de Belo Horizonte, descobriu que estavam ministrando curso e foi conferir. Em 2015, começaram a produzir 200 litros por mês, nos finais de semana, e também acondicionar em barris de 50 litros, que oferece para comemorações de amigos.



Atualmente a Cervejaria Angicos produz somente três tipos de cerveja: a Weißbier, a preferida de Samuel; a Pale Ale e uma Oatmeal Stout. O objetivo deles é manter a produção em pequena escala e cervejas 100% puro malte.

A partir de maio de 2015, nas garrafas, Fernando continua a usar o priming, mas separa 30 litros da produção embarrila como chopp, utilizando a carbonatação forçada em barris de 30 litros.

Os amigos pretendem investir também em choppeiras e futuramente ter copos especiais e bolachas com a própria marca. Uma das características básicas da cerveja Angicos é o caráter de tentar aproximar os seus produtos a uma cerveja mais leve, com menos amargor e menos encorpada, com o objetivo inicial de agradar à esposa, a Samuel e a ele próprio; apreciadores de cervejas leves, mas puro malte.

Os sócios e aprendizes de cervejeiros decidiram buscar uma cerveja leve, mas com espuma cremosa. Estudando mais, descobriu que a adição do malte Carapils na sua Pilsener, ajudaria na retenção da espuma e daria o corpo que ele gostasse. Na busca de reduzir o amargor, passou a usar menos os lúpulos de amargor, incluindo também o lúpulo de aroma. A estratégia de Fernando e Samuel está dando resultado e já conquistaram o gosto dos amigos, pois produzem cervejas com corpo médio, entre as cervejas industriais comuns e as encorpadas e lupuladas especiais. Perfeita para as pessoas que estão descobrindo as cervejas especiais, 100% malte, mas ainda não estão acostumadas aos amargores e percentuais alcoólicos; uma cerveja perfeita para iniciantes no mundo das cervejas especiais.

Uma das características mais interessantes de Fernando é a vontade de abrir a cervejaria para interessados em aprender e conhecer um cervejeiro em ação. Em setembro de 2015, ensinou o cervejeiro Alexandre Hill Maestrini a produzir sua primeira Weißbier, uma produção especial para a Festa anual da Família Hill, descendentes dos primeiros alemães que imigraram para Juiz de Fora, em 1858. Para Fernando, o próximo passo é, em breve, ampliar a cervejaria e legalizar a produção. Ele e Samuel aguardam o registro de suas receitas no Ministério da Agricultura, para poderem iniciar o comércio da Angicos Bier. Para isso já estão estudando a implantação de um projeto sanitário e construtivo adequado para dar entrada no processo de registro da planta cervejeira.

#### **Curiosidade da Cerveja Angicos:**

Os amigos se lembram dos meses iniciais de experimentações. Da primeira produção, Samuel se lembra de um comentário sobre a Pilsener que produziram e ofereceram para um amigo de Ubá-MG provar: “Poxa, Samuel, você está dando cerveja com Boldo pra gente? Tá amarga demais!”. Fernando se lembra que na hora dessa produção, errou na quantidade de água e a cerveja ficou extremamente concentrada, realçando o lúpulo. Mas apesar de na sequência já terem produzido uma Weißbier de melhor qualidade, não existiam “cobaias” para provarem e Fernando não sabia se tinha usado a quantidade de priming certo. Imediatamente ligou para Samuel e comentou assustado: “Vamos jogar tudo fora, Samuel! Isso aí pode estar virando uma bomba relógio. Se as cervejas continuarem a fermentar vamos causar um acidente.”.



Rua Luz Interior, 180

Bairro Santa Luzia

Tel: (32) 98856-9677

Email: fernandolaraa@bol.com.br

Facebook: /fernando.lara.39545

## Cerveja São Mateus



Demetrius Brazolino Rocha nasceu em Juiz de Fora, em 1982, e sempre morou no Bairro São Mateus. Após conhecer as cervejas puro malte no Brauhaus, se apaixonou definitivamente pela arte cervejeira e, em 2010, começou a produzir a cerveja Timboo, junto com Mário Ângelo Sartori Gomes Ferreira.

O técnico em instalações de sistemas elétricos, em 2013, lançou sua própria marca: a Cerveja São Mateus. Iniciou produzindo improvisadamente na cozinha do Pub Maquinaria, mas desde 2014 produz sua própria cerveja na nova cervejaria, no Bairro São Mateus.

Demetrius estudou no Colégio Nossa Senhora de Fátima, no Colégio dos Jesuítas e, em 2003, formou-se em Eletrotécnica no CTU, Colégio Técnico Universitário da UFJF, atual IFET. No mesmo ano conheceu o amigo Mário Ângelo, num acampamento com os amigos, em Carrancas-MG, mas conta que: “Nessa época ainda não tínhamos muito contato.”

Em 2004 ingressou na Faculdade de Geografia da UFJF e começou a beber cerveja com os amigos. Descobria as cervejas pelos bares da cidade. Na faculdade, no ano de 2008, Demetrius e Mário iniciaram um trabalho juntos, num projeto ligado ao mapeamento com GPS, especialidade de Demetrius. Ele lembra que um fazendeiro queria mapear as trilhas de sua fazenda; o estudante de biologia, Mário, era o responsável pelo mapeamento da fauna e flora; já Demetrius delimitava as marcações dos pontos, utilizando seus conhecimentos com o sistema GPS. Ainda como estudante universitário, Demetrius era monitor da disciplina Sistema de Posicionamento Global (GPS) no curso da Faculdade de Engenharia, e lembra que: “Mário se inscreveu em uma Pós-graduação em análise ambiental.” Demetrius ensinava sobre o Sistema de Posicionamento Global e como utilizar as técnicas do GPS para o mapeamento.

Nos intervalos dos trabalhos, nessa época, os dois corriam em volta do lago da UFJF e conversavam sobre suas descobertas do mundo das cervejas especiais da cidade. Os dois descobriram que tinham alguns pontos em comum: Demetrius trabalhava como *barman*, na casa noturna Cultural; o amigo Mário, fotografava as baladas para a revista do Privilège. Ele lembra que: “Nós dois tínhamos as segundas e terças-feiras livres; por isso começamos a sair juntos.”

Frequentando, na época, o bar Studio B, em São Mateus, Bernardo Rangel, dono do bar, na Rua Oswaldo Aranha, ofereceu uma cerveja diferente: a Bavária Premium. Demetrius lembra do seu comentário para o dono do bar: “Mas Bavária é cerveja considerada ruim!”. A resposta de Bernardo surpreendeu o neófito: “Mas é puro malte!”. Como não entendia, quis saber de Bernardo o que

era uma cerveja puro malte. A curiosidade de Demetrius cresceu ao escutar que: “É uma cerveja feita somente com cereais maltados e não como as industriais, que são produzidos com adição de milho, arroz.”

Junto com Mário, descobriu que as cervejas consideradas puro malte são produzidas sem nenhum adjunto de cereais não maltados, como o milho e o arroz. Encontraram também informações que no Brasil é permitido o uso de cereais não maltados em até 45% do total dos ingredientes da cerveja; um recurso muito utilizado para baratear a receita e também para deixar a cerveja com características de sabor mais atenuadas, e com a coloração mais clara.

No final de 2008, Demetrius ia aos supermercados da cidade, atrás das cervejas puro malte, e passou a comprar frequentemente algumas cervejas 100% malte: a Therezópolis Gold, a Paulistânia, a Heineken, a Bavaria Premium, a Baden Baden e a Áustria. Na internet, Demetrius descobriu que a Bavaria Premium é uma das mais tradicionais marcas de cerveja do Brasil, produzida desde 1877 e lembra também que, curiosamente, o preço era até mais barato que as tradicionais.

Despertado para um novo mundo das cervejas especiais, os curiosos, Demetrius e Mário, começaram a ler todas as informações contidas nos rótulos das cervejas que bebiam, e isso virou uma mania dos amigos. Em 2009, pesquisando na internet sobre cervejas especiais, ficaram sabendo que existiam outras pessoas fazendo suas próprias cervejas em Juiz de Fora. Demetrius lembra que desafiou Mário: “Que tal produzirmos nossa própria cerveja?”. Não perderam tempo, encontraram o site de Norberto Herrero, e já estavam encomendando os equipamentos, quando Mário falou: “Demetrius, essas torneiras eu mesmo consigo montar nas painéis!”. Dito e feito. Os outros equipamentos compraram no comércio local.

Demetrius lembra que nessa época, o sócio Mário Ângelo, como fotógrafo autônomo do Privilège, estava em contato com o cervejeiro Pedro Peters, da Cervejaria Barbante e também com o cervejeiro Antero Fernandes Filho, da Cervejaria Artez. No mês de sua formatura em Licenciatura em Geografia, pela UFJF, em final de 2009, fomos ao bar Boi na Curva, do futuro amigo Cristiam Rocha, conhecer e tomar os caldos e as cervejas artesanais: “Saímos de lá entorpecidos pela qualidade das cervejas e com a ideia de produzirmos as nossas cervejas.”, lembra.

As surpresas no mercado da cerveja não paravam de acontecer, e, em maio de 2010, foram ao recém inaugurado restaurante e Cervejaria Brauhaus, no Bairro São Mateus. Demetrius e Mário, fascinados, se tornaram imediatamente clientes do Brauhaus. Eles adoravam as Pedro’s Bier e Demetrius se lembra das cervejas Pilsener, Trippel e de muitas outras criações de Pedro Scarlatelli. Acharam que tinham chegado ao paraíso: bebiam as criações cervejeiras de Pedro e observavam os cervejeiros, ali mesmo, no meio do bar, terminando de produzir as cervejas.

Motivado pelo movimento cervejeiro de Pedro na cidade, Demetrius saiu do emprego no Cultural e trabalhou como *freelancer* de *Barman* no Brauhaus. E,

em uma conversa com Pedro, foi convidado, junto com Mário, para, no outro dia, virem cedo ajudar na produção da Pedro's Bier. Demetrius lembra que: “No dia que fomos lá, o Brauhaus produziu uma cerveja tipo Stout, deliciosa.”

Depois da injeção de ânimo de Pedro Scarlatelli, no fim de 2010, mesmo sem terem feito curso de cervejeiro, Demetrius e Mário decidiram fazer sua primeira cerveja. Encomendaram, pela internet, os ingredientes do site de Norberto Herrero, e foram buscar na pronta entrega, na Rua Floriano Peixoto. Os dois aproveitaram e provaram uma cerveja feita pelo próprio Norberto.

Com tudo pronto, no sítio de Mário, perto do SESC Campestre, no Bairro Nova Califórnia, iniciaram com uma produção de 20 litros, no espaço da antiga churrasqueira. Demetrius se lembra da primeira receita: “Foi uma Pale Ale.”. Com os ingredientes comprados de Herrero: 5 quilos de malte, um pacotinho de levedura e um pacotinho com o lúpulo, os iniciantes produziram emocionados. Mas para a tristeza dos amigos, Demetrius lembra: “Após uma semana a cerveja não tinha fermentado.”. Intrigados, voltaram para conversar com Pedro, do Brauhaus, que, só pelo relato dos dois, imaginou que o fermento provavelmente não tinha agido corretamente. Conforme sugestão do experiente Pedro, compraram o fermento seco e as cervejas começaram a ficar saborosas.

Antes da virada do ano, Demetrius saiu do Brauhaus e foi trabalhar como garçom no restaurante Brasador, onde pode fazer um curso de capacitação em vinhos.

Já no início de 2011, mesmo tendo a cerveja como um *hobby*, o autodidata Demetrius lembra: “Embora o objetivo inicial fosse produzir cerveja apenas como lazer somente para beber, vislumbramos a possibilidade de fazer disso um negócio e posteriormente montar uma microcervejaria legalizada.”

Nessa época já compravam os maltes via internet, no site [cervejaartesanal.com.br](http://cervejaartesanal.com.br), e perceberam que comprar os insumos separados era muito melhor que comprar kits prontos. Era a liberdade que precisavam para ousar e criar suas próprias receitas.

Começaram a planejar a melhoria da cervejaria: Mário ficou responsável pelos equipamentos e o estudioso Demetrius produzia as cervejas. Pesquisaram novas receitas, fizeram uma Red Ale e uma Stout. Empolgados, em julho do mesmo ano, visitaram a Brasil Brau 2011, em São Paulo, a Feira Internacional de Tecnologia em Cerveja. Voltaram com ideias, receitas e insumos novos.

Produzindo somente nos finais de semana, começaram a variar: fizeram uma Weißbier; uma Dunkel e uma cerveja Pale Ale, com caldo de cana. Nessa época bebiam somente suas cervejas ou as industrializadas 100% malte. Demetrius lembra que admiravam as cervejas Baden Baden e as cervejas da Wäls.

Animado com as experiências durante a Feira de Cervejas em São Paulo, Demetrius saiu do restaurante Brasador e pensava em investir na profissão de cervejeiro. Mas o destino decidiu por ele e aceitou um emprego na UFJF.

Demetrius foi trabalhar com projetos de instalações elétricas, assim o sonho cervejeiro foi adiado e a cerveja voltou a ser somente um *hobby*. Mas mesmo como cervejeiros de final de semana, ele e Mário, sabiam que precisariam criar

uma identidade, um rótulo e um nome para a cerveja. Demetrius lembra que buscavam algo que remetesse ao início da história deles, bebendo cervejas pelos bares da cidade. Na época, antes de pensar em produzir cervejas, já imaginava em batizar a cerveja como Cerveja São Mateus, mas Mário achava que deveriam procurar por um nome que representasse mais os costumes deles: “Dois amigos, bebendo cerveja pelos bares, sentados nas calçadas, como animais comuns.”. E O Biólogo queria homenagear a fauna nacional. Na internet, em busca de nomes de bichos pouco convencionais, Demetrius leu para o amigo: “Timboo.”. Mário se apaixonou pelo nome: “Timboo é perfeito!”, significa um gambá brasileiro de orelha branca. Homenagem justa e uma simbologia perfeita para definir os dois cervejeiros. Além disso lembrou o amigo: gambá é um significado figurativo local para as pessoas que bebem muito.

Começaram a vender a “Timboo” para os amigos e familiares. Em 2012, os amigos perceberam que precisavam se dedicar mais à produção da Timboo, porém os dois estavam trabalhando em outros empregos. Depois de uma viagem para o Festival Brasileiro de Cervejas, em Blumenau-SC, em março de 2012, os cervejeiros decidiram que seria melhor que cada um seguisse seu caminho no mundo dos negócios: Demetrius ficou com os equipamentos e Mário ficou com a marca Timboo.

Depois da separação, em maio de 2013, o amigo Márcio Jorge Afonso Júnior, emprestou para Demetrius a cozinha do Pub Maquinaria, no Bairro São Mateus. Esse fato foi a deixa para batizar sua cerveja de São Mateus: em homenagem ao Bairro São Mateus, onde nasceu e cresceu; em homenagem ao Polo cervejeiro da cidade; em homenagem ao local onde hoje produz sua cerveja; em referência ao Brauhaus e em homenagem a um dos bairros mais boêmios de Juiz de Fora.

Demetrius conta que busca imprimir uma característica na sua cerveja: um produto bem encorpado, bem lupulado e feito com um controle total de temperatura: na brassagem, na fermentação e na maturação.

Em julho de 2015, Demetrius alugou um cômodo de uma casa, na Vila Irineu José Afonso, no coração do Bairro São Mateus. No novo espaço da cervejaria produz os tipos: Stout, Weißbier, Red Ale e Porter. Mas os planos do cervejeiro são registrar as receitas no M.A.P.A e no futuro embarrilar para distribuir para bandas de músicas. Pensando em preparar-se para entrar com o pedido de registro de sua cervejaria, recentemente vem adquirindo novos equipamentos como: painéis e bomba de circulação em inox. O objetivo confessa: “É modernizar aos poucos e passar de caseiro para um produtor profissional.”

Com tantos planos, está desenvolvendo um rótulo para sua cerveja e pretende até o fim do ano finalizar a arte. Os rótulos, conta Demetrius, serão referências e imagens típicas do Bairro São Mateus. Até o final de 2015, mesmo produzindo sozinho, quer crescer gradativamente, vendendo somente para amigos e testando o gosto do mercado. Mas no seu planejamento de médio prazo consta sua atuação como cervejeiro “Cigano” em uma microcervejaria da cidade que já tenha o registro no M.A.P.A.. Mas confessa que, um de seus sonhos seria participar da criação de uma “Cervejaria Compartilhada”, de produção coletiva, onde vários cervejeiros

poderiam legalizar suas produções caseiras e serem cooperados de uma Empresa Cooperativa.

A mania de perfeição de Demetrius vai além; planeja fazer até o final de 2016, um curso de análise sensorial e melhorar sua percepção dos “off flavors”, os aromas desagradáveis, para produzir cervejas cada vez melhores. Ele sonha com uma microcevejaria São Mateus profissional para poder aproveitar esse bom momento do renascimento do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora.

#### Curiosidade da Cerveja São Mateus:

Em 2015, Demetrius alugou um cômodo da casa 01, numa vila típica do Bairro São Mateus. A Vila Irineu José Afonso mais se parece com uma réplica do cenário do famoso seriado infantil Chaves: no coração do bairro, com entrada principal pela Rua Manoel Bernardino 101, existe um ambiente que se parece com os bastidores do estúdio da TV Televisa mexicana. Ao entrar na Vila, para chegar na Cervejaria São Mateus, a impressão é que encontraremos a Chiquinha, o Seu Madruga, a Dona Florinda e o Kiko brincando com o Chaves.



Rua São Mateus, 552  
Bairro São Mateus  
Tel: (32) 99135-2276  
demetriusrochajf@gmail.com  
Facebook: /demetrius.rocha

## Cerveja Doktor Gross



Uma conversa com o ser humano Eduardo Gross é muito gratificante. O próprio Eduardo se define como uma pessoa que leva uma vida sossegada e se dedica à vida acadêmica. Na entrevista, se mostrou uma pessoa muito aberta intelectualmente e filosoficamente e, apesar de gostar da vida social, amigos, bares e restaurantes, não gosta de agitação.

Eduardo, nascido em 1966, na cidade Rio do Sul-SC, no Vale do Itajaí, é descendente de alemães e sabe tudo sobre seus antepassados. Ao ser perguntado sobre seus avós, como bom professor, abre um livro e começa a buscar as respostas. Os quatro avós de Eduardo eram das famílias de imigrantes: Gross, Wachholz, Köpp e John. Na verdade, esclarece: “Os meus avós são de idioma alemão, mas vieram de diversas regiões da Europa, na época considerados alemães, pois tinham como o idioma comum, o alemão.”. Alguns bisavós, os John, vieram da Boêmia, portanto eram Eslavos, da atual República Tcheca, ainda bem no início do século XX parte do Império Austro-Húngaro. A parte da família dos Wachholz, avó paterna de Eduardo, imigrou em 1862, da cidade de Bulgrin,

antiga Pomerânia, hoje cidade de Bialogorzyno, na Polônia. Os imigrantes Wachholz foram morar na cidade de Pomerode-SC, mas mudaram-se para Taió-SC, e foi nessa cidade brasileira que conheceu o avô de Eduardo, Adalbert Gross; assim a duas famílias de idioma alemão, mas descendentes de pomeranos e Alemães, se juntaram.

A Família Larsen veio para o Brasil partindo do estado alemão de Schleswig-Holstein; o Eslésvico e a Holsácia, eram dois ducados autônomos, sob a tutela do rei da Dinamarca até 1864, ano em que a Prússia e a Áustria, coligadas, os conquistaram e repartiram entre si. Pouco tempo depois, a Prússia declarou também guerra à Áustria e anexou o território remanescente, ficando os dois ducados integrados na Confederação da Alemanha do Norte, até 1871; e depois substituída pelo Império Alemão. Sua bisavó materna Ida, da família Schaade imigrou partindo da região de Baden-Württemberg, a Sudoeste da Alemanha. Eduardo se lembra da avó paterna contando que: “Todos os imigrantes colonizadores receberam terras indígenas invadidas”. Ele lembra também de sua avó descrevendo que, às vezes, escutava os assobios dos índios e - Zing! zim! – o sibilar de suas flechas passando. Na colônia, falava-se que os imigrantes receberam terras exatamente onde existiam centros indígenas, com o intuito explícito de expulsá-los. Já o bisavô paterno de Eduardo, Heinrich Michael Matthias Gross, veio, em 1913, da Alemanha, do Estado de Renânia do Norte-Vestfália, onde tinha morado em várias pequenas cidades em torno de Düsseldorf. Chegando no Brasil, os Gross se estabeleceram no Sul de Santa Catarina, no município de Anitápolis, localizado perto de Florianópolis. O avô paterno de Eduardo, Adalbert Gross, chegou ao Brasil com cinco anos de idade.

Como Eduardo, os pais dele já nasceram no Brasil. A mãe, Ilca Köpp Gross nasceu em 1941 e o pai, Sigbert Walter Gross nasceu em 1940. Eduardo lembra que: “Até os cinco anos de idade em casa só se falava o idioma dos antepassados”. Na cidade, comenta, como boa parte da população era descendente de imigrantes, nos anos 70 ainda era comum se ouvir falar alemão e italiano; mas já era um alemão adaptado. O professor e tradutor Eduardo se lembra que: “Nesse jeito de falar do imigrante, não existiam os casos Dativo e Genitivo, muito utilizados no alemão oficial”. Apesar de ter uns 60% de ascendência pomerana, Eduardo não aprendeu o falar peculiar pomerano, de Santa Catarina. Já o alemão oficial ele aprendeu nos livros, em casa e na escola.

As cidades do Vale do Itajaí foram colonizadas pelo alemão Otto Von Blumenau, que distribuiu as levas de colonos separadamente por idioma. Em alguns municípios, como Timbó e Pomerode, Von Blumenau assentou 100% de imigrantes de idioma alemão. Rio do Sul, por ser cidade de segunda geração de imigrantes, teve uma colonização mista, principalmente de falantes de alemão, italiano e portugueses.

Eduardo passou a sua infância em Rio do Sul-SC, estudou no Colégio Evangélico Rui Barbosa e lembra que: “Na quarta série havia aulas introdutórias de alemão”. Em 1977, mudou com a família para o município de Lages-SC, e foi estudar no então chamado Colégio Diocesano, da entidade

mantenedora Associação Franciscana de Ensino Senhor Bom Jesus. Eduardo lembra das histórias sobre o avô, Oscar Köpp, que tinha na tradição a fabricação do Hidromel. Ele, os dois irmãos e uma irmã aprenderam desde cedo a fazer coisas em casa: Eduardo gostava de fazer pão com fermentação natural, tradição passada oralmente pelos antepassados. E isso despertou a curiosidade do pequeno Eduardo. As primeiras experiências com fermento foram proporcionadas pela mãe. A experiência com os fermentos de pão ajudaram muito o jovem Eduardo a entender mais tarde o processo da fabricação de cerveja. Na verdade, relata Gross, o gosto pelas atividades manuais, um típico costume alemão, influencia Eduardo até hoje. Na Colônia, as crianças acabavam criando seus próprios brinquedos e como as famílias eram muito ligadas ao campo, essas atividades eram essenciais para a sobrevivência dos imigrantes em locais distantes.

Eduardo começou a provar cerveja nas festas da família, ainda bem jovem. Nestas ocasiões, se lembra da avó Sofia Köpp oferecendo a cerveja Malzbier para ele, dizendo: “Isso é cerveja de criança, porque não tem álcool.”, conta Eduardo, sorrindo.

Em 1980, mudou-se para a cidade de Ivoti-RS, na Região Metropolitana de Porto Alegre, e foi estudar na Escola Evangélica Ivoti. De tradição luterana, oferecia um internato, onde Eduardo morou até terminar o ensino médio. Em Ivoti, se especializou durante o curso técnico profissionalizante de ensino médio, como Tradutor e Intérprete Alemão-Português. Ao mesmo tempo, a Escola Evangélica de Ivoti era a preparação pré-teológica que o jovem Eduardo precisava, pois seu objetivo era o de seguir carreira de pastor luterano.

Do tempo de escola, Eduardo se lembra das seis horas de aprendizado de Alemão por semana. De cunho humanista, muito comum na Alemanha, a escola oferecia também outros idiomas: o Grego e o Latim, além do inglês. Eduardo acredita que esta linha humanista tenha formado e influenciado sua mentalidade e tenha sido de extrema importância na formação de seu caráter.

Entre 1984 e 1989 cursou a Faculdade de Teologia de São Leopoldo-RS, uma Instituição de Ensino Superior de confissão luterana e tradição protestante. Eduardo morava em uma república e um de seus companheiros, Sérgio Lieske, nascido em Lageado-RS, recentemente o inspirou a iniciar a produção caseira de cerveja: “Fazíamos pães na república, inclusive para poder economizar dinheiro.”.

Em 1997, terminou o doutorado em Teologia, na Faculdade de Teologia da Escola Superior de Teologia, em São Leopoldo-RS e hoje é pastor luterano, mas se licenciou da atividade ministerial para assumir o cargo de professor na UFJF.

Eduardo explica um pouco o Luteranismo, uma tradição religiosa iniciada em 1517, que a partir do movimento da Reforma Protestante se tornou aberta ao diálogo com o mundo moderno, a filosofia e a ciência. O pacato Eduardo conta que em julho de 1998 passou no concurso para primeiro professor visitante da UFJF e na sequência, no ano 2000, no concurso para professor efetivo do Departamento de Ciência da Religião da UFJF. Eduardo descobriu ainda durante a faculdade, sua vocação acadêmica e declara sua fascinação



pelo ensino. Além de professor e cervejeiro caseiro, Eduardo esporadicamente traduz textos acadêmicos das áreas de teologia e filosofia da religião do alemão para o português.

Em 2006, casou-se com a mineira Sônia Regina Corrêa Lages, e herdou seus dois filhos. E por falar nas questões das crianças, Eduardo lembra que quando era jovem em Rio do Sul, os meninos mais velhos eram incentivados a falar em alemão com as crianças mais novas, e assim a tradição do idioma era passada de geração para geração. O primogênito Eduardo aprendeu bem o idioma dos antepassados, mas os três irmãos mais novos, mesmo crescendo bilíngues, tiveram de aprimorar o aprendizado em casa com cursos particulares.

Como muitos descendentes de imigrantes, os irmãos fizeram cursos de alemão no Instituto Goethe de Porto Alegre e Curitiba. Eduardo lembra que teve a sorte de poder aprender diretamente dos antepassados o idioma e com seus estudos de teologia Luterana, teve um contato, em alemão, com os termos da teologia e filosofia. Eduardo conta que a avó paterna, da família Wachholz, mesmo já sendo a quarta geração de alemães, não falava bem o português. Ele lembra das histórias do pai: que a avó Frieda recebia o “Jornal Brasil Post”, editado em alemão, de São Paulo; e lia romances e a Bíblia em alemão. Dos pais, Eduardo ouviu a história de que alguns de seus avós tinham estudado em escolas ligadas à Igreja Luterana, com professores vindos da Alemanha, ainda antes da proibição da língua alemã no Brasil, durante a Segunda Guerra, para lecionar para os descendentes em alemão. Nessa época a maioria dos descendentes não era alfabetizada em português. Sobre sua mãe, ele conta: “Minha mãe era quase analfabeta, nunca foi à escola, pois com o fechamento das escolas alemãs, durante a guerra, ficou sem possibilidade de estudar.”. Tiveram que ser alfabetizados em casa, no idioma dos pais, o alemão.

Na entrevista, Eduardo conta a história do bisavô Heinrich Mathias Gross, que veio do Vale do Ruhr, região siderúrgica da Alemanha: “Ele tinha sido operador de guindaste, tendo trabalhado com navios e em estrada de ferro, mas tinha um grande sonho de ser proprietário de terras e por isso decidiu emigrar para o Brasil e se tornar agricultor.”.

Eduardo, com toda essa influência alemã, lembra que a família sempre gostou muito de cerveja, mas ninguém produzia em casa. Mas, em 2010, o irmão caçula, Fernando, comentou por email, que tinha comprado um livro “The complete Joy of Homebrewing”, do autor americano Charles N. Papazian, um engenheiro nuclear fundador da “Association of Brewers”, a associação dos cervejeiros americanos.

Nesse mesmo ano, Eduardo conheceu algumas cervejas especiais de Juiz de Fora: a Mr. Tugas, de Hugo; a Barbante, de Pedro Peters; a Profana, de Cristiam Rocha; a Artez, de Antero Filho e, mais tarde, a Brauhaus, de Pedro Scarlatelli. Nessa época Eduardo nem pensava em fazer cerveja, mas muito estudioso, já tinha começado a ler muita literatura americana sobre cervejas e pesquisava na internet.

Novamente Sérgio Lieske, antigo companheiro de república da época de faculdade, influenciou Eduardo: o amigo comentou que estava produzindo sua própria cerveja em Lageado-RS. Ao perceber o sucesso da cerveja do amigo, Eduardo se lembrou dos pães na época de faculdade e viu seu interesse despertado.

Desafiado, começa o planejamento para produzir sua própria cerveja especial. Em 2012, comprou o livro indicado pelo irmão e, já com tradição de experimentar fazer coisas aprendidas dos descendentes alemães, continuou a buscar literatura e encontrou outro fascinante livro, quase herético para a comunidade cervejeira: “Sacred and Herbal Healing Beers: The Secrets of Ancient Fermentation”, editado em 1998 pelo herbalista americano Stephen Harrod Buhner; e resume: “Uma das coisas que me impressionou no livro foi Stephen se declarar contrário ao uso do lúpulo.”. Buhner coletou receitas de bebidas medievais e antigas, produzidas com muitas outras ervas; e descreve bebidas feitas com outros ingredientes: com cactus, mandioca, entre outros.

O impacto do livro em Eduardo foi imediato, associou que o princípio da fermentação natural, descrita no livro era o mesmo que usava para fazer pães caseiros. Como professor de teologia, o caráter sagrado da bebida, descrita pelo autor despertou definitivamente o interesse do futuro cervejeiro.

Eduardo confessa que ainda não experimentou com outras ervas, mas a vontade está latente: “Ainda pretendo experimentar produzir alguns líquidos diferentes.”, sorri. Para Gross, ao fazer alusão a outras ervas, que proporcionem maior expansão da mente, o autor descreve um estilo de produção com uma filosofia muito parecida com o movimento Hippie. No livro, o lúpulo, que tem propriedades calmantes, não é muito valorizado.

O teólogo-cervejeiro explica que em várias culturas do passado existia uma ligação esotérica com as bebidas alcoólicas. Várias das bebidas tinham uma função sagrada e religiosa, como por exemplo: o vinho no Cristianismo e a bebida sagrada do Santo Daime, a Aiuasca. Mas na cultura moderna, como a religião vem perdendo influência no dia a dia das pessoas, a cerveja se torna um substituto desse caráter religioso para muitos seres humanos. Sorrindo, Eduardo filosofa: “O ser humano precisa de alguma coisa que o tire da vida maçante. As artes, a música e os prazeres gastronômicos são alguns exemplos que contribuem para essa libertação; papel que a religião representava no passado.”. Para ele, existe ligações entre a cerveja e os mosteiros que utilizavam o “pão líquido” como alimento e um elemento de prazer gastronômico. Em seus estudos religiosos, o doutor em Teologia lembra da existência de temas místicos sobre a cerveja, como o da Abadessa Hildegard von Bingen, bem conhecida no mundo das cervejas artesanais. Nascida em 1098, em Bermersheim, Alemanha, Hildegard era uma mulher muito à frente do seu tempo: foi monja beneditina, teóloga, naturalista, poetisa, escritora, dramaturga e mestra do Mosteiro de Rupertsberg. Gross explica que: “Ela rompeu barreiras dos preconceitos contra as mulheres; além de se tornar respeitada como autoridade em assuntos teológicos.”. A recomendação de Bingen, no século XII, da utilidade do lúpulo

como conservante natural para a cerveja possibilitou o desenvolvimento de inúmeras receitas de cervejas artesanais.

Com muita curiosidade e informação, sem mais tempo a perder, em 2013, Eduardo encomendou, via internet, dois kits de insumos para produzir 20 litros, do distribuidor Lamas, de São Paulo. Na primeira brassagem, em setembro do mesmo ano, produziu uma cerveja Pale Ale; depois da segunda cerveja produzida com sucesso, falou para a esposa: “Eu nunca mais vou deixar de fazer cerveja, a qualidade e o preço são muito melhores!”.

Ainda com a ideia de fazer suas experiências com ervas e frutos, em 2014, pediu para a esposa, de presente de aniversário, uma panelinha de 5 litros, para fazer umas cervejas “diferentes”, e confessa, sorrindo, que: “Algumas coisas já deram errado.”. Mas, como o prazer é a atividade manual, os erros não importam muito.

No início de 2015, adquiriu novas panelas de 40 litros, no mercado local, e mais fermentadores, via internet. O doutor cervejeiro produz atualmente 40 litros por vez, seis vezes por ano, na área da churrasqueira.

Eduardo pensava em produzir as cervejas Pilsener, Stout, Pale Ale e Rauchbier somente para consumo próprio; e conta o segredo do sucesso de suas cervejas com os familiares: “Faço com muito capricho e somente com insumos de qualidade.”. Em busca de qualidade e preço, Eduardo já experimentou comprar insumos de diversos fornecedores, sempre via internet.

Apreciador da cerveja Stout, deixa suas produções maturando por três meses, e já fez a experiência de deixar uma Stout maturando por um ano: “E ficou ótima!”. Por ser muito curioso, mesmo possuindo também a nacionalidade alemã, não segue a Lei de Pureza Alemã: “Eu gosto mesmo de experimentar muitas misturas diferentes.”, brinca.

Somente em 2015, Eduardo teve a oportunidade de voltar à terra de seus antepassados: passeou por Munique e Nuremberg, mas conta que o diretor de um museu na Alemanha perguntou para ele, em alemão: “Você é Inglês?”. Com um sotaque brasileiro-sulista, Eduardo respondeu, sem mágoas: “Muita gente no Brasil também pergunta se eu sou estrangeiro.”. Tanto falando português ou alemão, Eduardo tem uma grande influência do português dos Açores, imigrantes que influenciaram muito Santa Catarina; do alemão-pomerano aprendido na cidade natal e do jeito de falar dos Gaúchos brasileiros. Eduardo seguiu viagem para a Bélgica, onde provou e gostou das cervejas lambicas, a “mãe de todas as cervejas”, uma receita exótica, produzida no sudoeste da Bélgica, onde existem leveduras selvagens. Eduardo conta que: “Diferente das Ales e Lagers, a surpreendente fermentação espontânea das cervejas lambic é resultado de leveduras não controladas.” Neste processo as cervejas são deixadas abertas, para fermentarem naturalmente. Ali também apreciou com muito gosto as Dubbel e Trippel disponíveis. Entrar nas lojas de cervejas apertadas de Bruxelas ou Brugge com suas centenas de rótulos chega a ser descrito como um prazer estético.

Gross, um dos cervejeiros verdadeiramente caseiros da nova safra juiz-forana, sem esconder segredos, compartilha suas receitas e criações em seu blog “quase secreto” na internet. Muito caseiro e dedicado à UFJF, confessa que ainda não teve tempo de se envolver na comunidade cervejeira da cidade. Mas curiosamente, em junho de 2015, voltando para casa de carro, pelo Bairro Bosque Imperial, onde mora, viu um outro cervejeiro carregando um fermentador. Seus olhos brilharam e Eduardo parou para conversar. Era o cervejeiro Fabrício, da Cervejaria Taberna do Bosque, e só então ficou sabendo que existia um enorme grupo de produtores de cervejas especiais em Juiz de Fora, que estavam se organizando na ACERVA da Zona.

O nome da Cerveja Doktor Gross veio espontaneamente do seu título acadêmico e Eduardo ainda planeja fazer um rótulo definitivo. Atualmente coloca o priming, a tampinha, identifica suas garrafas de cervejas especiais com uma caneta e deixa maturando dentro de uma caixa de isopor. Mas confessa: “O meu rótulo terá um caráter mais tradicional. Estou a procura de uma imagem mais parecida com as antigas.”

Como em diversos setores de sua vida, o sorridente Eduardo gosta também de produzir suas cervejas com as próprias mãos e beber, preferencialmente, a cerveja que ele mesmo produziu. O eclético Eduardo lembra que as atividades manuais e caseiras têm a ver com a qualidade e prazer: “Todo trabalho feito por você mesmo leva à uma liberdade de expressão e uma qualidade diferenciada.”

Para este descendente de alemães, formado dentro de uma família luterana, a liberdade de questionamento é um dos fatores importantes dessa linha religiosa e lembra que: “A história da Reforma de Lutero, é uma história que tematiza a liberdade.”. E, voltando para o assunto cerveja, Eduardo, filosofa: “É uma ilusão imaginar que vai existir uma sociedade sem álcool. por isso considero importante refletir sobre o papel do álcool para a vida humana.”

#### **Curiosidade da Cerveja Doktor Gross:**

Eduardo conta que, agradecido por tanta informação durante o tempo que pesquisava muito na internet, em fóruns, em blogs e vídeos, quando começou a produzir suas próprias cervejas e adquirir mais experiência, sentiu que deveria compartilhá-la com outras pessoas. Por isso criou um blog dedicado às suas cervejas, onde compartilha todos os relatórios de suas produções etílicas. Sem segredos, escreve inclusive sobre os insucessos nas produções. O intuito dele era, inicialmente mais uma de suas brincadeiras, onde registrava tudo o que fazia e comentava sobre suas próprias produções. Mas ele mesmo comenta sorrindo: “É como se eu tivesse um blog secreto, está na internet, mas como não divulgo, ninguém o acha.”



Rua do Imperador, 342  
Bairro Bosque Imperial  
Email: [egross@ig.com.br](mailto:egross@ig.com.br)  
Blog <http://eduardogross.wordpress.com>  
Facebook: /eduardo.gross.7

## Cerveja Weiler Finamore



O bisavô por parte de mãe, da família Ferreira Bauer, veio da Alemanha, e o nome Finamore, da parte italiana do pai, definem as influências recebidas de sua ascendência. Influências familiares que deixaram um gosto das reuniões com muita gente, muita comida, bebida e improvisação.

Weiler Alves Finamore Filho, nascido em 1970, sempre adorou fazer coisas em conjunto com os outros familiares e lembra: “Eu gostava de ficar observando todo mundo ajudando todo mundo na cozinha.”.

Característica que forjou a memória emocional do pequeno Weiler na cidade de Cisneiros-MG. Ele conta que a transferência do pai para os Estados Unidos influenciou sua personalidade com outra característica que ele percebe hoje no seu *hobby* como cervejeiro; curiosidade e a vontade de conhecer os detalhes são marcas que ele percebe quando se fala de produção de cervejas especiais.

De volta ao Rio de Janeiro, o fotógrafo, geógrafo e jornalista sempre procurou juntar peças de diversos setores e resumir em algo diferente, em um novo setor.

Quando a família Finamore mudou-se de Cisneiros para Juiz de Fora, Weiler começou a ter mais contato com o primo Wilder Finamore e ele lembra: “Em 1990 bebi uma Bohemia especial, minha primeira cerveja e que mudou minha percepção sobre a cerveja.”. Mas foi o sabor de uma Red Ale, da Baden Baden que despertou o gosto pelas cervejas especiais.

No Natal de 2007, Weiler estava de férias em Juiz de Fora, e o primo Wilder insistiu em mostrar para Weiler a Cervejaria do Mr. Tugas. Quando viu o sucesso do cervejeiro Hugo, Weiler despertou sua veia cervejeira. Mesmo nunca tendo feito curso de cervejeiro, Weiler teve o privilégio de observar Lucas Wenzel, no Brauhaus; Hugo, no Mr. Tugas; Pedro Scarlatelli e Wilder no Brauhaus e Pedro Peters, do Barbante. Weiler conta: “Vi todos em plena atividade, mas o que mais me fascinou foi a alquimia do processo.”.

Em 2009, em busca de qualidade de vida, Weiler se mudou do Rio de Janeiro para Juiz de Fora com a família. Em 2010, participou ativamente com Lucas Wenzel numa brassagem no Brauhaus e percebeu que também poderia fazer sua própria cerveja. Era o impulso que faltava para ele começar a produzir suas próprias cervejas. A partir de 2013, Weiler começou a produzir suas próprias criações, em levas de 80 litros, com o primo Wilder e o cervejeiro Jeremy John.

Com equipamento caseiro emprestado do primo Wilder, no Bairro Grambery, procuram reproduzir o processo das grandes cervejarias. Em 2015, após algumas cervejas produzidas com sucesso, Weiler já se considera um iniciado na arte cervejeira e pretende continuar a experimentar suas

alquimias e compartilhar suas criações somente com os amigos. Como um bom cervejeiro caseiro ele declara: “Adoro apoiar as iniciativas que resgatam as produções caseiras com caráter experimental e brincar com as infinitas combinações possíveis.”. Já se vão quase 5 anos entre brassagens, fermentações e degustações com vários cervejeiros de Juiz de Fora, mas Weiler continua, incansável atrás do seu sonho de produzir uma cerveja surpreendente. Junto com Jeremy John, em 2015, produziram uma surpreendente Belgian Golden Ale.

#### **Curiosidade da Cerveja de Weiler Finamore:**

Para uma festa da família Finamore, em 2010, o iniciante cervejeiro Weiler foi comprar um engradado de cerveja no Mr. Tugas. Curioso, o cervejeiro Hugo perguntou para onde ele iria levar a cerveja. Assim que soube que Weiler pretendia levar as cervejas por uma estrada de terra para um sítio, Hugo arregalou os olhos e disse: “Você não pode sacudir as garrafas!”. Porém, sem dar atenção ao fato, no meio da estrada algumas tampinhas saltavam dentro do porta-malas. Agora que ele fabrica sua própria cerveja, Weiler sabe que uma garrafa de cerveja, ainda em processo de fermentação, não pode ficar sacudindo.



Bairro Chalés do Imperador  
Tel: (21) 99264-3556  
Email: [weilerfinamore@gmail.com](mailto:weilerfinamore@gmail.com)  
Facebook: [/weiler.filho](https://www.facebook.com/weiler.filho)

## **Cerveja Vonhansen**



Os amigos juiz-foranos Bruno Násser e Raphael Manera, percebendo as oportunidades e dificuldades do renascimento do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora, resolveram, em 2015, preencher uma lacuna no mercado cervejeiro da cidade, pois perceberam que a maioria dos cervejeiros locais compram seus insumos pela internet ou nas casas distribuidoras em Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Paraná e Rio Grande do Sul.

Com um objetivo certo, abriram uma loja de insumos na cidade alta, o vetor de Juiz de Fora que mais cresce, no Bairro Nova Califórnia e disponibilizam todo o material que os cervejeiros necessitam para a fabricação de suas cervejas. A ideia inicial dos empresários da Cervejaria e Confraria Vonhansen era desenvolver a cultura cervejeira através da criação de um clube da cerveja; um ponto de encontro, onde não só se produz cerveja, mas agrega valores ao movimento cervejeiro da Zona da Mata.

Bruno Nasser Nascimento, apaixonado por Rock e cerveja, nasceu em 1983, em Juiz de fora. Até os 12 anos, o pai Carlos Gomes Nascimento, engenheiro de ferrovias, e a mãe Sonia Maria Nasser Nascimento, mudaram muito; acompanhando as obras em Belo Horizonte, Salvador, Aracaju, Cruz das Almas, entre outras.

A paixão pelo Rock, principalmente pela banda Led Zeppelin, vem dos pais e tios roqueiros. Aprendeu em casa a escutar todos os tipos de Rock, e considera a filosofia por trás do estilo musical, um marco em sua vida, que o acompanha desde pequeno.

Em 1994 voltaram definitivamente para a cidade e Bruno foi estudar no Colégio dos Jesuítas. Criado no Bairro Vale do Ipê, Bruno lembra que estudou inglês por dez anos. Recebeu, por sete meses, uma intercambista americana e trabalhou como estagiário no Hotel Ritz. Seu primeiro contato com a cerveja foi na Copa do Mundo de Futebol de 1998. Ele se lembra que começou a beber na casa de amigos, no Vale do Ipê; exatamente no dia em que o Brasil perdeu o jogo da final. Ele ouvia muito sobre as oportunidades do setor de turismo, e, em 2001, inscreveu-se no Curso de Turismo da Faculdade UNIPAC-JF, onde se formou em 2005.

Raphael Manera Furtado, sócio de Bruno, nasceu em 1985, em Juiz de Fora, mas o pai militar foi destacado para Manaus, onde moraram por 5 anos. Em 1990, a família voltou para a cidade e se estabeleceu no Bairro Bom Pastor. Raphael, começou a estudar no Colégio de Aplicação João XXIII e depois concluiu o ensino médio no colégio Academia de Comércio.

Raphael se lembra do primeiro contato com a cerveja, em 1992. Nas férias em Iguaba-RJ, com o avô Orlando Manera, experimentou uma cerveja industrial: “Foi uma experiência horrível!”, lembra Raphael.

Amigo de Hugo Silveira, Raphael se lembra do início do Mr. Tugas em 2004. Os amigos iam fazer pizza e beber cervejas no sítio de Hugo, onde é hoje uma das maiores pizzarias e cervejarias da cidade.

Bruno conta que a primeira especial que experimentou foi uma cerveja de trigo, a Bohemia Weiß, em 2003, no restaurante “A Tal da Esfiha”, na Rua Santo Antônio. O que mais chamou atenção dele foi a rolha especial da garrafa de cerveja, o “Bügelverschluss”, com arame típico das cervejas alemãs. Essa rolha, tipo “Flip Top”, era a novidade do momento; uma tampinha com cabeça branca, com tira de metal e borracha de vedação vermelha; “A sensação foi mais a rolha que a cerveja!”.

Fanático por atividades físicas, Raphael começou, em 2005, a Faculdade de Educação Física, na UFJF. Mas na metade do curso percebeu que essa não era sua profissão, e sim seu *hobby*. Nesse mesmo ano, Bruno se lembra dos lançamentos das cervejas Bohemia Royal Ale e da Bohemia Confraria.

Em 2006, Bruno acabara de se formar na Faculdade de Turismo e o tio médico fez uma proposta de trabalho, sabendo que o sobrinho aprendera muito de administração e estava se preparando para trabalhar em hotéis, restaurantes e agências de viagens.

Raphael sonhava com a vida nos USA, mas, em 2007, decidiu permanecer no Brasil e iniciar a Graduação em Arquitetura e Urbanismo, na Faculdade CES, Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora. Foi durante a faculdade que vendo o sucesso do Mr. Tugas, percebeu que não era difícil produzir cervejas.

Em 2008, experimentou sua primeira cerveja especial no Boi na Curva e se apaixonou pela Profana. Nessa noite, Raphael se lembra do pensamento comum dos amigos: “Pensávamos que uma indústria sempre iria produzir melhor que um cervejeiro caseiro.”. E lembra que na época as cervejas especiais ainda não tinham essa conotação Premium de hoje. Mas foi percebendo o sucesso do amigo Hugo, Mr. Tugas, é que Raphael começa a planejar fazer sua própria cerveja. Sonhava com um empreendimento perto do Parque Estadual do Ibitipoca - IEF, no Distrito de Conceição de Ibitipoca, Lima Duarte – MG. Sua ideia inicial era produzir a própria cerveja num Pub, que levaria o nome de “Jardim da Cerveja”, ouvindo muito Rock n’ Roll.

No mesmo ano e paralelamente à Raphael, o futuro sócio, Bruno, também foi, em 2008, à pizzaria Mr. Tugas e descobriu que o pizzaiolo, Hugo, estava produzindo sua própria cerveja especial. Para Bruno, nesse ano, a cerveja especial ainda tinha uma conotação de ser pior que as cervejas industrializadas; mas o sabor da Irish Red Ale que bebeu no Mr. Tugas despertou nele o fascínio pela busca aos sabores.

Curioso, queria conhecer outras cervejas especiais e foi ao Restaurante e Cervejaria Barbante em busca de outras marcas especiais da cidade e começou a frequentar somente locais que apresentavam cervejas diferenciadas.

Em 2009, Bruno foi passar férias em Dubai; para aproveitar o voo, decidiu parar uns dias na Bélgica, França, Holanda e Alemanha. Bruno se lembra das cervejas que degustou em Amsterdam e Paris. Mas foi em Dusseldorf que conheceu a organização do povo alemão: nos “Biergärten”, hotéis e restaurantes pela Alemanha, ele ficou fascinado pelos sabores das cervejas alemãs.

De volta ao Brasil, em 2010, Bruno passou a beber somente cervejas especiais, mas como elas ainda eram muito caras, pensou em produzir sua própria cerveja especial e baratear seus custos. Nesse mesmo ano, Raphael já pesquisava intensivamente na internet sobre a produção de cerveja em casa e comentou com o amigo Hugo, que ofereceu a ele o curso com algumas facilidades de pagamento, incluindo o kit completo. Mas ainda sem recursos suficientes para pagar o curso do Mr. Tugas, decidiu aprender através de pesquisas e materiais on-line e ler muito.

Em 2012, Bruno assumiu a empresa do tio, que estava querendo se aposentar; já Raphael formou-se em arquitetura e foi trabalhar no Rio de Janeiro. Os caminhos dos dois empresários começaram a se aproximar em 2013, quando Raphael voltou para Juiz de Fora e os dois, sem se conhecerem, começaram a comprar nos supermercados as cervejas: a Baden Baden, a Eisenbahn, e gostavam de experimentar sempre uma nova marca que aparecia no mercado.



Nesse mesmo ano, Bruno conversou com um amigo, que também já estava pensando em fazer cerveja em casa. Junto com o descendente de Tchecos e professor de inglês, Rodrigo Macek, Bruno estava decidido a montar uma linha de produção de cerveja em casa. Pesquisando na internet, Bruno e Rodrigo descobriram a *cervejando.com*, a loja virtual de Norberto Herrero.

Bruno confessa que não sabia que Norberto tinha vivido em Juiz de Fora e havia ensinado a vários cervejeiros de sucesso da cidade a fazerem suas próprias criações como: Ralph, da Whitaker; Pedro, do Barbante; Antero, da Artez; Cristiam, da Profana; Alvano, da Alvania e outros mais.

Do mesmo modo que Raphael havia feito em 2010, Bruno e Rodrigo sondaram sobre o curso do Mr. Tugas, mas decidiram não fazer o curso, por questões puramente financeiras. O mais precioso, Raphael e Bruno receberam de Luiz Felice Revelles de Assis: o conhecimento. O cervejeiro da Black Buddhas, Felice, trabalhava na Previne e na Cervejaria Brauhaus; e Bruno perguntou a ele: “Se eu comprar o kit você me ensina a fazer cerveja?”. Com o apoio de Felice acertado, decidiram encomendar um kit completo de Norberto, diretamente da Bahia.

Bruno e Rodrigo montaram o equipamento, de 40 litros, na casa de Bruno, no condomínio Portal do Aeroporto. Quando estava tudo pronto, ainda em 2013, Felice foi ensinar Bruno, Rodrigo Macek e Milton Toledo a produzir as primeiras cervejas. Felice levou para eles as receitas aprendidas com Pedro e Rodrigo Scarlatelli, no Brauhaus; e começaram produzindo três levas de cervejas: Red, Pale Ale e Stout. Bruno lembra que: “Era tudo bem caseiro mesmo: ouvindo Rock, colocando priming, bebendo e engarrafando manualmente.”

Mas o empresário Bruno se lembra da constante falta de insumos e pensava na facilidade que deveria ser para os cervejeiros das capitais: não precisavam comprar pela internet, nem esperar muito para receber os pedidos de insumos. Num encontro de moto esportiva, Bruno comentou com o amigo e cervejeiro Luiz Ricardo Kelmer, da Cervejaria Kelmer, sobre a dificuldade de se comprar insumos, e Luiz comentou que trazia do Rio de Janeiro.

No final de 2013, percebendo o potencial econômico do negócio na cidade, Bruno teve a ideia de abrir uma empresa no ramo; ele vislumbrou um mercado consumidor cada vez maior de cervejeiros, cervejarias e tipos de cervejas na cidade. Seu pensamento foi estratégico: “Se eu tenho dificuldade de adquirir insumos, então todo mundo na cidade também tem!”

Na casa de Bruno, durante os jogos da Copa do Mundo de 2014, os dois futuros cervejeiros se conheceram. Bruno contou para Raphael que ele fazia cerveja em casa e foi o início de uma amizade e sociedade. Bruno convidou Raphael para uma brassagem na casa dele e lá conversaram sobre a ideia de Bruno: “Montar uma loja de insumos para cervejaria em Juiz de Fora.”. A ideia ficou maturando na cabeça dos dois.

Em março de 2015, o arquiteto Raphael ligou para Bruno e propôs parceria para abrirem um novo empreendimento: uma Confraria, com o Slogan “O melhor da cerveja artesanal”. Os dois concordaram que o formato de loja teria tudo aquilo que eles gostariam de encontrar em um estabelecimento para comprar insumos. A partir da decisão, os dois cervejeiros não perderam mais tempo e contataram o gerente de marketing da agência ArtWork, primo de Bruno; eles desenvolveram um grande trabalho de pesquisa, no que se refere a história da cerveja, para conseguir criar um nome que traduzisse os objetivos. Queriam um nome que lembrasse os alemães e fizesse referência ao passado alemão de Juiz de Fora. O primo de Bruno sugeriu a utilização da forma de letra gótica, em homenagem aos monges e abadias que também têm grande influência na história da cerveja. O nome, tanto da cerveja como da confraria Vonhansen, vem da união de parte dos sobrenomes de dois grandes personagens que influenciaram a evolução da arte cervejeira:

O engenheiro e pesquisador alemão Carl Von Linde trabalhava na Technischen Universität München e desenvolveu a geração de frio artificial, criando a máquina frigorífica à base de amônia, patenteada em 1895. Após a descoberta de Von Linde, a cerveja pode ser produzida em qualquer época do ano e a fermentação controlada. O botânico dinamarquês Emil Christian Hansen trabalhava no laboratório do centro de pesquisas da Indústria de Cerveja da Carlsberg, em Copenhague. Ele conseguiu separar duas espécies de levedura, com metabolismos diferentes; originando as famílias das cervejas Lager e Ale. A descoberta de Hansen sobre a levedura permitiu a padronização do sabor e o controle de qualidade das cervejas.

Surgia o nome “Von-Hansen”.

Em abril de 2015, o cervejeiro Bruno conheceu Milton César Lopes e Castro, antigo cervejeiro da Antuérpia. O profissional Milton deu uma consultoria de qualidade para a Cerveja Vonhansen. Sob sua supervisão a cerveja Irish Red Ale ganhou: nova cor, sabor e qualidade.

Após este *upgrade* na cerveja, o nome Confraria Vonhansen escolhido e a campanha de marketing pronta, em maio de 2015, com o apoio do presidente Marcos Henrique Miranda, participaram do primeiro evento Biergarten, um Encontro de Cervejas Artesanais e Gastronomia ao ar livre, promovido pela ABRASEL Zona da Mata.

Após o sucesso no Biergarten, o sonho Vonhansen estava cada vez mais concreto. Escolheram um local na Cidade Alta; pela posição estratégica e para caracterizar uma loja diferenciada; distante dos bares boêmios da região central da cidade. Os sócios preveem a fabricação de cervejas exclusivas dos clientes, com personalização do nome e rótulo. Mas Bruno lembra das dificuldades iniciais de se comprar os insumos para fazer cerveja. Nas consultorias, via internet, sempre já queriam que você passasse as quantidades exatas e não ofereciam uma consultoria para iniciantes. Ele lembra: “Liguei para o Kelmer e pedi para ele me passar uma receita com as quantidades certinhas.”. Só assim conseguiu comprar e se sentiu desamparado nas compras. Essa é umas das

coisas que Bruno e Raphael querem evitar. Os dois concordam que: “Quando abrimos nossa loja, queríamos oferecer uma pessoa especializada que fizesse esse papel de ajudar os iniciantes com receitas básicas”. Milton é essa pessoa, “caído do céu como uma luva” para o novo negócio.

Antes de abrir a Vonhansen, Raphael e Bruno encomendaram para Milton dez receitas de cerveja: com um passo-a-passo, as rampas de temperatura, os insumos e as percentagens. Enfim, tudo que o iniciante precisa para começar bem. Quem chega hoje na Confraria Vonhansen encontra empresários pensando em facilitar o acesso e desejando aumentar a possibilidade de acerto daqueles que estão iniciando na arte cervejeira. Inclusive, comentou Raphael: “Quem quiser pode adquirir os insumos e na loja produzir sua própria cerveja, sem ter que comprar equipamento.”

Milton trouxe para o grupo muita experiência da grande indústria, suporte para cervejeiros e está à disposição, como consultor, para os iniciantes. Raphael completa que: “O que a gente quer é um local agradável e sem dificuldades de acesso à informação.”. No Biergarten da loja vendem as cervejas especiais de Juiz de Fora, do Brasil e do mundo; oferecendo mais um local de degustação na cidade.

O entusiasta com o mundo da cerveja, Bruno, também aluga o espaço para aqueles que querem fazer sua cerveja, mas não pretendem investir em equipamentos. Com certeza, garante Raphael: “O mais importante é ter na cidade um local para se comprar insumos no varejo.”

O grande diferencial que esse empreendimento representa para o desenvolvimento da cultura cervejeira e o desenvolvimento de um Polo de Cervejas especiais na Zona da Mata é que os cervejeiros não precisam mais se deslocar para o Rio de Janeiro ou Belo Horizonte, pagando pedágio; ou comprar pela internet, sem poder ver o produto; ou ter que encomendar sem experiência.

Segundo Milton, a maioria dos equipamentos ficam ociosos quase o mês inteiro e, com essa ideia, o Vonhansen, inaugurado em setembro de 2015, está incentivando também o compartilhamento de plantas cervejeiras de Juiz de Fora e região.

Os sócios pensam em registrar a cervejaria no Ministério da Agricultura - M.A.P.A. e oferecer a planta cervejeira que pretendem montar para cervejeiros “Ciganos”, que tenham receitas de cervejas com registro, e que queiram produzir suas cervejas com certificação. Além de fomentar o intercâmbio entre os cervejeiros caseiros e profissionais. Os empresários, além de venderem todos os materiais necessários para a fabricação própria de cerveja; produzem a cerveja Vonhansen e promovem o Clube da Cerveja, com o objetivo de trocar ideias sobre cervejas, lúpulos, receitas, maltes e equipamentos.

#### **Curiosidade da Cerveja Vonhansen:**

Em abril de 2015, o empresário Bruno estava conferindo os trabalhos da sua empresa Previne. A empresa LS Indústria de Comércio e Bebidas LTDA, produtora da cerveja Antuérpia, acabara de enviar a ficha de demissão de Milton

César, cervejeiro prático da Cervejaria Antuérpia, e ele estava esperando para fazer o exame médico demissional com os médicos da empresa. Ao perceber a oportunidade, Bruno chamou o cervejeiro profissional em sua sala e comentou que fazia cerveja em casa e contratou Milton para produzir cervejas juntos. Milton se prontificou e ofereceu uma consultoria para a Cervejaria Vonhansen. Fizeram uma Irish Red Ale e Milton voltou com outras receitas incrementadas. Essa coincidência foi o *upgrade* que faltava para a qualidade da cerveja Vonhansen.



Rua Otília de Souza Leal, 752  
Bairro Nova Califórnia  
Tel: Bruno Násser (32) 99136-7515  
Tel: Raphael Manera (32) 98836-3196  
Email: contato@confrariavonhansen.com.br  
Facebook: /Confraria-VonHansen

## Cerveja 4 Estações



O Cervejeiro Breno Maia Esteves nasceu em Juiz de Fora, em 1984. Filho de Carla Micherif Maia Esteves e Claudio Luiz Martins Esteves, morou no Bairro Centro até o ano de 2015. A maior parte dos estudos foram no Colégio Academia de Comércio, mas também estudou nos colégios Granbery, Instituto Vianna Júnior e Colégio dos Jesuítas. Após o sucesso no vestibular, iniciou a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF.

Sempre buscando sua vocação, mudou para o Curso de História na UFJF, mas também não concluiu. Estudante de alemão e interessado pela cultura e a arquitetura alemã, entre 2011 e 2013 trabalhou como *barman* da Cervejaria Brauhaus, quando despertou o interesse pelas fórmulas das cervejas.

Estudioso da cerveja, Breno tentava entender as cervejas para poder explicar aos clientes e, depois de acompanhar muitas brassagens diárias na fábrica do Brauhaus, ali no meio do bar; estava completamente fascinado pela possibilidade de fazer a própria cerveja. Ele confessa: “Logo que apareceu a primeira oportunidade, me inscrevi no curso sobre cerveja de Pedro Scarletelli.”. Como tinha aprendido alemão, Breno entendia os significados dos diversos rótulos da Pedro’s Bier; e através da nomenclatura da cerveja, se familiarizava com a cultura e a escola cervejeira alemã.

Quando saiu do Brauhaus, em 2013, Breno montou o equipamento e se preparou para iniciar a produzir sua própria cerveja especial.

A inspiração para a logomarca, escolhida pelo estudante de arquitetura Breno, foi o painel as “Quatro Estações” que fica na fachada do edifício modernista do Clube Juiz de Fora, uma das obras do renomado artista Cândido Portinari. Uma impressionante obra de arte de 4,48m de altura por 7,95m de largura, localizada no coração de Juiz de Fora, na esquina da Rua Halfeld com a Avenida Barão do Rio Branco, tombado pelo Patrimônio Histórico.

Em dezembro de 2013, Breno começou a fazer cerveja juntamente com Artur Silvestre, na casa de Arthur, na Avenida Rio Branco. A cervejaria nasceu com a proposta dos dois amigos de fazerem cervejas originais, com foco na qualidade e intrinsecamente identificada com a cidade.

Iniciaram produzindo 50 litros por dia. Breno é um estudioso da cerveja e possui uma vasta bibliografia em casa. Para quem quer começar a fazer cerveja ele indica alguns passos: “Assistir ao seriado Beer Hunter, no youtube e ler a bíblia dos microcervejeiros o livro de John Palmer How to brew.”. Outras dicas de Breno são: procurar um cervejeiro experiente e produzir junto com ele; participar da ACERVA da Zona da Mata; participar das reuniões e encontros de cervejeiros da cidade; começar a experimentar por conta própria e levar uma amostra de sua cerveja para amigos degustarem.

Mas com a abertura da Cervejaria Timboo, o parceiro Artur Silvestre recebeu um convite para trabalhar com Mário Ângelo e Breno iniciou sua carreira solo.

Em 2015, diante da demanda dos amigos Lucas Wenzel e Alexandre Vaz, Breno trabalha também como *freelancer* na Cerveja São Bartolomeu e, nos horários ociosos da cervejaria dos amigos, aproveita o equipamento antigo de Lucas Wenzel para se dedicar à produção de sua cerveja 4 Estações.

Sempre em busca de inovações, Breno já participou de feiras livres e eventos alternativos da cidade, onde demonstra suas criações. A 4 Estações produz o “chopp da Capivara”. “Experimento com leveduras Belgas, maçãs, favas de baunilha e outros ingredientes comuns, mas difíceis de dosar.”, confessa Breno. Porém as combinações ousadas geram resultados harmoniosos e muito marcantes.

Mesmo produzindo em uma casa alugada e com um equipamento caseiro, Breno está sempre em busca de diferenciais para criar uma cerveja especial para cada uma das 4 estações do ano. O ousado Breno já produziu vários tipos de cerveja: a Extra Special Strong Bitter 5,8% ABV; a Cinnamon Weizen 5% ABV; a Bohemian Lager 4,5% ABV; a Irish Red 5,5% ABV; a American Pale Ale 6,5% ABV; a Witbier 5% ABV; a Mexerica Porter 5,5% ABV; a Belgian IPA 6,5% ABV; Scottish Heavy 4% ABV e uma Barley Wine 8,5% ABV.

Breno planeja, em 2016, receber o registro de suas receitas no Ministério da Agricultura e começar a produzir como “Cigano” em alguma das microcervejarias em funcionamento em Juiz de Fora. Ele confessa que:

“Provavelmente produzirei na Cervejaria São Bartolomeu.”, dos amigos Alexandre Vaz, Lucas Wenzel e Breno Farace, onde hoje já auxilia nas produções como ajudante de cervejeiro.

#### Curiosidade da Cerveja 4 Estações:

No início, precisavam de um animal que fosse o símbolo da cervejaria. Breno e Arthur queriam um bicho tipicamente local e se decidiram pela Capivara, muito presente nas margens do Rio Paraibuna. O rótulo começou a tomar forma: como fundo o painel de Portinari e na frente uma capivara estilizada com cabelo moicano. O animal símbolo da Cervejaria 4 Estações tem um cabelo rebelde, homenageando o estilo musical Punk Rock, apreciado pelos amigos Arthur e Breno. A cor escolhida para a capivara foi o azul, harmonizando com o Painel de Portinari.



Avenida Barão do Rio Branco, 2903  
Bairro Centro  
Tel: (32) 98811-2683  
Email: [cervejaria4estacoes@gmail.com](mailto:cervejaria4estacoes@gmail.com)  
Facebook: [/cervejaria4estacoes](https://www.facebook.com/cervejaria4estacoes)

## Cerveja Drakkar



O carioca-mineiro Wilian Amaral nasceu em 1985 e cresceu em Miguel Pereira-RJ, mas sempre veio para Minas visitar os parentes de seu pai, nascido no município de Bicas-MG. Muito curioso, como ele mesmo se denomina, desde pequeno teve vontade de aprender alemão e chegou a fazer três meses de aulas com uma professora alemã em Miguel Pereira; mas as mudanças de cidade impossibilitaram a continuação dos estudos.

Wilian estudou no Colégio Objetivo Miguel Pereira e conta que: “Miguel Pereira é muito pequena e intimista, ainda hoje existem somente quatro produtores de cerveja especial”. Lá, em um dos poucos barzinhos da cidade é que Wilian e seus amigos trocavam ideias sobre cervejas da Serra. Mesmo morando em Juiz de fora desde 2008, até hoje, o cervejeiro Wilian é bem conhecido na cidade fluminense e requisitado para as brassagens do amigo Cláudio Faulhaber do Vale, descendente de alemães.

Em Juiz de Fora, desde 2008, Wilian costumava participar dos jogos de RPG com os também cervejeiros: Arthur Silvestre, da Cervejaria Silvestre e Breno Esteves, da Cervejaria 4 Estações. Nesse jogo de mesa, os jogadores

interpretam um personagem contado por um narrador. Wilian descreve parte do jogo: “Ambientado na alta idade média, a bebida que os nobres serviam para a plebe em seus salões era o Hidromel.”. Elementos que podem ser vistos nos contos do Rei Arthur e remetem às histórias de meados dos anos 600 d.C..

Entre os anos de 2003 e 2008 morou no Rio de Janeiro, onde frequentou a Faculdade de Astronomia, na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Foi nessa época que lembra ter conhecido a Cervejaria Devassa, no Bairro do Flamengo, com suas cervejas especiais. Em 2007, passou três meses nos EUA, incluindo alguns dias em Traverse City, no Estado de Michigan e, hospedado na casa de um amigo, conheceu hábitos da colonização irlandesa e alemã nos Estados Unidos. Mas foi no dia de St. Patrick Day que ele teve uma grande experiência cervejeira. No evento, conheceu vários pequenos cervejeiros americanos e foi esclarecer o motivo com o amigo. Segundo ele: “É muito mais fácil ser um cervejeiro caseiro legalizado nos Estados Unidos que no Brasil.”

Com essa bagagem cultural cervejeira, volta para o Rio de Janeiro. Mas em 2008, com toda a família morando em Juiz de Fora, mudou-se para a cidade e iniciou o curso de Engenharia Civil na UFJF em 2009. Como precisava de dinheiro para se sustentar, em meados de 2010 Wilian aceitou uma proposta para trabalhar como *barman freelancer* na recém aberta Cervejaria Brauhaus.

Wilian era um cliente fiel e interessado e foi convidado para ajudar no serviço pela gerente, Ivy Lembke, hoje cervejeira da Fathach. Ele lembra: “Tive contato com Pedro Scarlatelli enquanto ele produzia ainda no Brauhaus.”. E relata que: “O equipamento ficava exposto no meio da cervejaria e quando eu chegava mais cedo os cervejeiros do Brauhaus ainda estavam terminando as cervejas.”

Foi nessa época que conheceu Lucas Wenzel, hoje cervejeiro do São Bartolomeu e Luiz Felice, cervejeiro da Black Buddhas.

Jogando RPG com os amigos, o apaixonado pelas bebidas dos vikings estudou muito sobre o período medieval, para no final de 2011, produzir seu primeiro Hidromel.

Foi num fim de semana com os amigos em Miguel Pereira, que ele produziu e batizou seu primeiro Hidromel de Drakkar. Wilian explica que: “O Hidromel era uma bebida muito comum e fácil de fazer na época medieval.”. Como naquela época não existia o açúcar, as pessoas dissolviam o mel para adoçar tudo, essa bebida era muito popular. Como era feita somente de água e mel, existiam nesta época muitos apicultores. E o que cerveja e hidromel têm em comum é a levedura usada no processo de fabricação.

O nome escolhido por Wilian para suas criações foi “Drakkar”, que significa navio-dragão na mitologia nórdica antiga, com uma cabeça de

dragão na proa. Wilian lembra que: “No início pensei em fazer cerveja, mas comecei pelo hidromel pela facilidade, produzido em somente três horas.”.

Apesar de no Brauhaus já ter aprendido sobre fermentação, brassagem e maturação, até então nunca havia feito sua própria cerveja. Sempre muito estudioso e detalhista, vasculhou a internet para aprender tudo que podia sobre a cerveja.

Em 2013, participou em produções da cerveja Fathach, de Iyva Lembke e apoiou Arthur Silvestre e Breno Esteves nas produções da cerveja 4 Estações. Ainda hoje Wilian ajuda como *freelancer* na Cervejaria 4 Estações e Cervejaria Silvestre.

Os três amigos, Wilian, Arthur e Breno, ainda se mantêm unidos e, sempre que possível, produzem cerveja juntos. Wilian conta: “Hoje uso uma geladeira com controle de temperatura Tic-17 RGTi, um controlador de temperatura”. Esses fermentadores e maturadores improvisados com termostato digital são usados também por uma grande maioria dos cervejeiros caseiros. O controle improvisado, tipo liga/desliga, nas geladeiras, mantém uma temperatura constante, escolhida pelo cervejeiro, e programada para maturar e fermentar a cerveja na temperatura ideal.

Em 2014, visitando a irmã em Dublin, pôde conhecer a fábrica da famosa cerveja Guinness. Wilian voltou com a uma curiosa experiência cervejeira: “Muitas das cervejas irlandesas são usadas tradicionalmente na gastronomia”. Conversando e bebendo nos pubs irlandeses descobriu que os irlandeses, ao invés de água nas comidas, só colocam cervejas escuras e que essas receitas vieram da necessidade de produzirem refeições simples, mas que sustentassem os trabalhadores o dia inteiro. A irmã contou que: “No passado, adicionavam aquilo que estava disponível: carnes, cerveja e batatas.”.

Em 2015, de volta ao Brasil, o minimalista Wilian, além de ajudar os amigos a produzir suas cervejas, pretende ainda fazer uma cerveja Pilsener leve, adequada ao calor brasileiro. O cervejeiro sabe das dificuldades dos procedimentos necessários para produzir uma Lager de qualidade e explica que: “É preciso fermentar e maturar em baixas temperaturas de 2 a 5 graus e para evitar que os gases desnecessários como o enxofre deixem odor desagradável”. Wilian dá a dica de deixar a Lager maturar por longo período e revela seu sonho: “Quero produzir uma Pilsener aromática e bem lupulada, que liberará um cheiro bem herbal com tons de cítrico.”.

Ele vem utilizando o programa Brewtarget, de código aberto, para estudar e programar suas brassagens, revela suas experiências: “Produzir uma cerveja Belga com cardamomo; uma Hefeweizen com canela e uma cerveja tipo Saison, com casca de laranja.”.

O planejamento de Wilian para 2016 é montar, em Miguel Pereira-RJ, o próprio equipamento e produzir cervejas caseiras nos finais de semana. Mas pretende também se profissionalizar e produzir sua própria marca, em



Juiz de Fora, como cervejeiro “Cigano”, em uma cervejaria local registrada no Ministério da Agricultura. Mas ele confessa que o sonho ainda vai ter que esperar: no momento Wilian está terminando outra de suas paixões. Ele se prepara para defender sua tese de graduação sobre fotografias aéreas para uso em engenharia utilizando drones, finalizando o mestrado no NEST – Núcleo de Ergonomia e Segurança e Transportes da UFJF. Wilian explica: “Meu trabalho de conclusão de curso consiste na construção de um avião autônomo para fazer levantamentos topográficos por aerofotogrametria.”. O uso de drones, sejam eles multicópteros ou aviões, é uma alternativa mais barata e portátil para a fotografia aérea do que os aviões e câmeras tradicionalmente usadas.

#### **Curiosidade da Cerveja Drakkar:**

Em 2012 o apaixonado por modelismo Wilian Amaral conheceu outro modelista na pista onde praticava automodelismo. Pedro Paulo Camacho Bordin, da Cerveja Dom Camacho, trocava ideias sobre os carros radiocontrolados e ocasionalmente pedia a Wilian conselhos sobre os ajustes mecânicos e foram estreitando as amizades sobre automodelismo. Em um bate-papo durante um churrasco na casa de Pedro, o cervejeiro Wilian Amaral levou seu Hidromel com receita medieval para experimentarem e foi aí que ficaram sabendo da paixão em comum pelas cervejas especiais.



Tel: (32) 98864-6502

Email: [wilian.amaral@engenharia.ufjf.br](mailto:wilian.amaral@engenharia.ufjf.br)

Facebook: [/wilianamaral](https://www.facebook.com/wilianamaral)

## **Cerveja Black Buddhas**



Em 1989, nascia em Juiz de Fora o futuro cervejeiro Luiz Felice Revelles de Assis. Sua infância foi nadando, jogando bola e brincando no Bairro Bom Pastor. O pai, Márcio Luiz Lima de Assis, veio de Volta Redonda-RJ; a mãe, Regina Maris, da família Revelles Pereira, de Cuiabá-MT. Vieram para a cidade na década de 1970. O avô materno, José Calazans veio para Juiz de Fora assumir a gerência do Banco do Brasil e escolheu a cidade pela quantidade de escolas para educar os filhos.

Felice estudou no Colégio Duque de Caxias, completou, em 2007, o ensino fundamental no Colégio Academia de Comércio e o ensino médio no colégio META.

O atual sócio de Luiz Felice na Cervejaria Black Buddhas é Felipe Nascimento Dantas, filho do professor de física, Sócrates Nascimento Dantas, criado na capital do Espírito Santo; onde conheceu Denize Nascimento Dantas, Assistente Social.

Quando se mudaram para Campinas-SP, para o pai terminar o mestrado na Unicamp-SP, em 1988, nasce o futuro cervejeiro Felipe. Após o término do Mestrado, retornam para Vitória-ES com o menino Felipe de um ano e meio; pouco depois a família se transfere para Juiz de Fora, pois o pai tinha passado em um concurso da UFJF para ser professor de física. Na cidade, escolheram o Bairro São Mateus para morar e o menino Felipe foi estudar na Escola São Mateus. Seguindo mais um passo da carreira acadêmica do pai, em 1996, a família se transfere para os Estados Unidos. O pai, Sócrates, foi completar o Pós-Doutorado na Universidade de Princeton, na cidade de Morristown, e Felipe se lembra dessa época: “Eu não queria voltar, pois o padrão que estava acostumado por lá era muito alto.”. Mesmo assim, em 1998, retornam para o Brasil e novamente se instalam no Bairro São Mateus; retornando também para os estudos na Escola São Mateus; onde Felipe estudou até 2004.

Os dois cervejeiros, contemporâneos têm histórias bem parecidas. Felipe se lembra das histórias da família em casa, contando que uma das tia dele, Ana Ribeiro, professora de química no Curso Superior de Licenciatura em Química, IFET-Sudeste, em Barbacena, já fazia experiências em produzir cervejas em casa nos anos de 1980; e, segundo a mãe de Felipe, umas cervejas bem gostosas e batizadas simbolicamente pelos familiares de “Cerveja Rio Pomba”. Já a mãe de Luiz Felice, Regina Maris Revelles Pereira, Artista plástica, pensando em abrir um bar, chegou a produzir cervejas sem álcool, em casa, para vender no próprio bar como um diferencial.

Em 2005, Felipe e Felice se conheceram quando cursavam o último ano do ensino médio. Os amigos de Felipe foram estudar no Colégio META, na sala de Luiz Felice e os dois grupos começaram a se encontrar muito na casa de Luiz, no Bairro Bom Pastor. Eles se lembram de fazerem muitas festas e gostavam de receber os amigos, na mesma casa que está hoje a Cervejaria Black Buddhas. “Montávamos grupos de estudo para nos prepararmos para o vestibular e saíamos juntos para beber.”. Um dos locais preferidos era o Bar Quiosque da Praia, em São Mateus, na esquina da Rua Moraes e Castro com a rua Tavares Bastos; onde um “tiozão queimava uma carne” na calçada e a cerveja era vendida somente por R\$1,75. Para os estudantes, “Um preço excelente para as noitadas!”, lembra Felice. De vez em quando, os amigos bebiam uma Malzbier, uma Bohemia Weiß ou outra diferente que aparecesse num preço bom, mas nada que despertasse a curiosidade pelas cervejas especiais.

Como filho de um acadêmico, Felipe foi incentivado a iniciar cedo os estudos e a carreira. Foi cursar o CTU, atual IFET, no Bairro Fábrica, onde completou o ensino médio profissionalizante. Mas como não estudava muito, sem saber direito que carreira seguir, o pai sugeriu que ele entrasse

para o Curso de Ciências Biológicas no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora-CES/JF. Em 2008, Felipe se lembra de ter escolhido um curso bem aberto, mas uma profissão com enormes oportunidades de trabalho. Nessa época, a família mudou-se para o Condomínio São Lucas, no Bairro São Pedro; e distante do centro, os encontros entre Felipe e Felice ficaram mais raros.

Ainda em 2008, Luiz Felice também passou no vestibular e ingressou na Faculdade de Psicologia da UFJF. Como Felipe; Luiz Felice ainda não sabia muito bem qual faculdade cursar e escolheu um curso que fosse interessante e, no período da noite; pois ele queria sair de casa, trabalhar e ganhar a independência. Inicialmente, na faculdade, percebeu que a Psicologia ainda era um ciência em desenvolvimento e começou a gostar, pois poderia usar o que aprendesse para a vida toda.

Na época da faculdade, Luiz Felice foi morar no Bairro São Pedro, mais próximo ao futuro sócio, Felipe Dantas. Em 2009, para pagar seus custos, Felice começou a trabalhar de *Office boy* na Previne, empresa de medicina do trabalho, de propriedade de Bruno Nasser, atual cervejeiro da Cerveja Vonhansen.

A amizade foi se fortalecendo e, em 2010, os dois amigos conheceram a nova moda da cidade, a Cervejaria Brauhaus, recém inaugurada. Foi lá que tiveram o primeiro contato com as cervejas especiais. Tanto Felipe quanto Felice lembram que: “O Brauhaus praticava preços bem acessíveis, se comparados com as cervejas tradicionais”. Começaram a frequentar o bar nos finais de semana e as cervejas encorpadas da Pedro’s Bier fascinavam cada vez mais. Luiz lembra que nessa época comia no restaurante universitário e ouvia as pessoas comentarem também da Cervejaria Barbante e Mr. Tugas; mas, com muitos custos na república onde morava, não sobrava dinheiro para conhecer os outros produtores locais. Ele lembra que nesse período comprava um litrão de Brahma e levava para casa por somente R\$2.

Em 2011, Felipe Dantas, lembrando dos conselhos do pai acadêmico, vai trabalhar como estagiário na EMBRAPA Gado de Leite, no CAED-UFJF, com melhoramento genético de gado. Analisava o melhoramento quantitativo das linhagens genéticas. Até 2012, viajava por Minas Gerais visitando as fazendas de Gado Guzerá.

Neste ano, Luiz Felice, depois que saiu da empresa Previne, foi trabalhar de *freelancer* na Cervejaria Brauhaus e voltou a morar com a irmã e a avó no Bairro Bom Pastor. Ele se lembra que o Brauhaus oferecia um chopp grátis para os *freelancers* ao final do expediente: “Foi assim que conheci todos os tipos de cervejas especiais da Pedro’s Bier”. Dessa época Luiz se lembra dos contatos que fez com pessoas interessadas em beber e produzir cervejas especiais; e foi também nessa época que Felice, contratado como *barman*, conhece a atual esposa, Marina Quintão Ferreira, estudante de biologia, que também trabalhava no Brauhaus. Atualmente moram no Bairro Bom Pastor, com a filha Maia Felice Quintão Ferreira, na casa onde nasceu.

Em 2012, Felipe Dantas se forma em Biologia e vai conversar novamente com o amigo Luiz Felice no Brauhaus e decidiram começar a produzir a própria cerveja. Felice contou ao amigo que era possível fazerem cerveja em casa e já tinha observado Rodrigo Scarlatelli e Lucas Wenzel produzindo cervejas ali, no meio do bar do Brauhaus.

No segundo semestre de 2012, sem perceber, Luiz Felice já estava se familiarizando com os processos de produção. Ele se lembra de apoiar esporadicamente os cervejeiros em alguns momentos críticos e conversava muito com eles. Nessa época, aproveitou um fim de semana que Pedro daria um curso e tinha oferecido um bom desconto para os funcionários. Felice se inscreveu para aprender as técnicas de produção. Ele recorda que: “Pedro Scarlatelli ministrava o curso e Rodrigo Scarlatelli demonstrava o processo de produção na prática.”. Nessa época, Arthur Silvestre, atualmente produzindo a cerveja Silvestre e Breno Esteves, atualmente produzindo a cerveja 4 Estações, também trabalhavam com Felice no Brauhaus.

No final de 2012, o cervejeiro do Brauhaus, Rodrigo Scarlatelli teve que parar de fazer cerveja provisoriamente por problemas de saúde e Pedro convidou Luiz Felice para aprender de verdade e ajudar na produção das receitas da Pedro’s Bier. Felice já tinha recebido uma noção de como fazer cerveja, mas lembra que: “A apesar das dores nas costas, o “Tio Digo” ficava ali, incansável, sentado, me apoiando, dando as dicas e controlando cada detalhe.”. Felice aprendia rápido e logo assumiu, junto com Lucas, a produção do Brauhaus.

Quando podia, Felipe ia mais cedo para aprender e se aprimorar com Lucas Wenzel. Em 2013, Felipe Dantas, por indicação do amigo, também começa a trabalhar de *freelancer* no Brauhaus. Mas os dois confessam que: “Nessa época, o que queríamos mesmo era fazer cerveja por conta própria.”. Felice já sabia que Pedro planejava levar a produção das cervejas para Coronel Pacheco-MG e por isso começou a sonhar com uma produção própria, junto com Felipe.

Iniciaram comprando um equipamento pequeno, com o objetivo de produzirem somente 50 litros. Em fevereiro de 2014, os dois amigos começaram a produzir a cerveja Black Buddhas, com outro amigo, Luciano Mendes Ferreira, na casa de Felice, no Bairro Santa Cecília. Felice prometeu a Dantas que iria ensiná-lo a fazer cerveja e desde a primeira leva, pensavam somente produzir para eles mesmos; mas depois de 9 brassagens os amigos começaram a querer levar as cervejas deles para casa.

Em 2015, levaram a linha de produção para a casa de Felice, no Bairro Bom Pastor. Atualmente Felipe está dedicado à cervejaria e produzindo nos finais de semana e já participaram com as cervejas Black Buddhas do 5º Festival de Gastronomia na Serra, em Pirapanema-MG. No momento estão investindo em equipamentos: bomba de inox, resfriador de contrafluxo, barris e choppeiras; mas pensam em se profissionalizar, pois acreditam no conceito de microcervejaria como negócio de sucesso para o futuro. Segundo Felipe, um dos planos é alugar uma área na região industrial de Juiz de Fora, montar uma fábrica própria legalizada junto ao Ministério da Agricultura. Mas Luiz Felice revela que: “Estamos estudando também a possibilidade de somente registrarmos nossas receitas no M.A.P.A. e produzir como Ciganos.”.

Até hoje a Black Buddhas já produziu sete tipos de cerveja: uma Belgian, uma Red Ale, uma Trippel, a IPA, a Stout, a Oktoberfest e a Pilsener. Segundo eles, as receitas que utilizam são misturas das receitas aprendidas no Brauhaus, aperfeiçoadas com as experiências dos dois e os *feedbacks* dos amigos. Felice conta que o sistema que estão usando hoje respeita as cervejas e as possíveis variações: “Não quer dizer que não buscamos padrão, mas sabemos que existem muitas influências no gosto final de cada produção.”. Por isso decidiram numerar as cervejas por tipo e cada tipo com sua escala de numeração. Dantas explica: “Temos, por exemplo, a IPA-21, a vigésima primeira produção do tipo IPA.”. Com esse método, em cada rótulo é possível saber: o tipo de cerveja, o teor alcoólico, a data de fabricação e a numeração da brassagem. Isso permitirá que eles tenham a liberdade de alterar pequenos detalhes, sempre em busca de produzir uma melhor cerveja a cada dia de produção.

Os dois confessam: “Procuramos sempre as receitas que agradam ao nosso paladar.”. Uma das características das cervejas da Black Buddhas é o amargor acentuado e o corpo marcante; paixão e preferência dos dois cervejeiros. Outra vantagem que garante o sabor único é a pequena escala e Felipe explica: “Com uma produção pequena, cada leva fermenta e matura separadamente; e isso proporciona maior controle.”; Luiz acrescenta que: “Em grandes cervejarias várias brassagens são colocadas juntas em um fermentador e assim as cervejas que teriam características distintas, são misturadas.”.

O símbolo do Black Buddhas foi criado pelo designer e tatuador André Cast, baseando-se nas ideias dos sócios, que queriam imprimir no marketing da cervejaria: a tranquilidade e a força do enorme, mas pacato amigo “John”. André estilizou um fundo negro, simbolizando a palavra Black; e linhas na cor dourada, simbolizando a coloração e a qualidade da cerveja. No rótulo, em estilo de tatuagem, pode-se ver um Buda sentado sobre sacas de malte e flores de lótus, derramando cerveja com um pote; simbolizando a abundância.

Independente do futuro da cervejaria, os dois cervejeiros concordam que o importante é continuar com as produções em pequena escala, sem pasteurizar e sem filtrar.

#### **Curiosidade da Cerveja Black Buddhas:**

O nome da cervejaria vem do amigo em comum dos dois cervejeiros. Eduardo Teixeira de Mello, conhecido como “John”, é uma pessoa enorme, calmíssima, de olhos puxados como um japonês, mas de descendência negra. Amigo de CTU de Felipe e frequentador assíduo do Brauhaus, desde a abertura, Eduardo adora consumir cervejas sentado calmamente no Brauhaus. Felipe se lembra das brincadeiras durante as farras do tempo de faculdade: “Eduardo, calmo como um Buda, se sentava nos locais e, sempre alegre, nunca se deixou irritar.”. Por isso os amigos, provocando-o, diziam que com o seu tamanho e força poderia “massacrar” qualquer um. Felice e Felipe começaram a chamá-lo carinhosamente de Black Buddha, pela calma e aparência.



Rua Coronel Vaz de Melo, 107  
Bairro Bom Pastor  
Tel Felice: (32) 98842-7099  
Tel Dantas: (32) 98804-8348  
Facebook: /CervejariaBlackBuddhas

## Cerveja Eisbiere



Felipe Mattos nasceu em 1990, na cidade de Juiz de Fora, no Bairro São Mateus. Ainda pequeno mudou-se para o Bairro Jardim Glória e desde os cinco anos de idade mora no Bairro Democrata; um bairro residencial entre os Bairros Fábrica e o Bairro alemão do Borboleta. O pai, Maria das Graças Oliveira Mattos, de Bias Fortes-MG e Carlos Alberto Pinto de Paiva Mattos, de Volta Redonda-RJ, compraram um terreno e começaram a construir uma casa para a família no Bairro Democrata, onde Felipe, em 2014, iniciou a produção de cervejas e, até hoje, é o local da Cervejaria Eisbiere.

Ligando as cervejarias históricas com as cervejarias atuais de Juiz de Fora, Felipe está hoje produzindo suas criações na mesma região que Mariano Procópio preparou para ser a colônia alemã e receber os imigrantes alemães em 1858. Perto da Cervejaria Eisbiere, estava localizada a famosa cervejaria do alemão José Weiss, instalada na Rua Bernardo Mascarenhas, Bairro Fábrica. Da família Paiva Mattos, o tio-avô, Felipe Paiva Mattos, era diretor da Fundação Educacional Machado Sobrinho; por essa oportunidade, o bolsista Felipe Mattos foi estudar no Colégio Machado Sobrinho, no centro da cidade.

Em 2005, Felipe se lembra de beber a primeira cerveja industrial de sua vida e imediatamente sua primeira bebedeira na cidade de Lima Duarte-MG. Ele se formou no ensino médio, em 2009, na ETEG - Escola Técnica de Formação Gerencial Juiz de Fora, uma parceria do Colégio Machado Sobrinho com o SEBRAE, onde os alunos completavam o Curso Técnico em Administração Integrado ao Ensino Médio, com matérias voltadas para a administração. Na sequência educacional, iniciou o Curso Superior de Administração, na Instituição de Ensino Faculdade Machado Sobrinho e, ainda na época da Faculdade, saía com os amigos para beber cerveja.

Em 2011, se lembra de ter ido conhecer a Cervejaria Brauhaus e nessa noite teve o primeiro contato com as cervejas especiais: “Adorei os sabores das cervejas Pedro’s Bier”. Dois anos mais tarde, Felipe se forma em Administração e, em junho de 2013, como músico baterista da banda de Indie Rock Portland, ensaiava no Estúdio Bar Maquinaria. Na opinião de Felipe: “Um dos melhores estúdios de Juiz de Fora”. Além de ter uma ótima cerveja artesanal da casa, produzida pelo cervejeiro Demetrius Rocha, o estúdio oferecia alguns ensaios abertos para curtir as bandas locais. Depois de um ensaio, o proprietário do Maquinaria, o amigo Márcio Jorge Afonso Júnior, convidou Felipe para trabalhar como *barman freelancer* no local e foi aí que conheceu o cervejeiro Demetrius Rocha, que também trabalhava na casa e atualmente produz as Cervejas São Mateus.

Nessa época, Demetrius estava produzindo cerveja e se propôs a ensinar Felipe Mattos a produzir cerveja: “Aprendi na marra.”, relata Felipe. Ele se lembra de aprender “fazendo”: moía o malte, ajudava com as panelas e via Demetrius controlando as rampas e a fervura.

Depois de experimentar as cervejas especiais de Demetrius, Felipe começou a estudar muito; interessado em produzir suas próprias cervejas, pesquisava tudo que podia na internet. Nessa época, começou também a trabalhar no Brauhaus como *barman freelancer*: “Eu queria estar perto de quem fazia cerveja profissionalmente.”, conta. Os contatos com os cervejeiros Lucas Wenzel, atualmente da Cervejaria São Bartolomeu; Luiz Felice Revelles Assis, atualmente produzindo na Cervejaria Black Buddhas e Ivya Lembke, da atual Cervejaria Fathach, foram fundamentais para o aprendizado e aperfeiçoamento.

Desde maio de 2014, começou a produzir sua própria cerveja com o amigo e sócio Frederico Netto Araujo, atualmente cervejeiro da Cerveja Valkyrie, sobre a orientação do amigo Luiz Felice Revelles de Assis, da Cervejaria Black Buddhas. Nascia a Cervejaria Eisbiere com equipamentos comprados e montados por eles mesmos em casa, no Bairro Democrata. Na primeira brasagem já começaram a produzir uma Red Ale, encomendada para uma festa de comemoração com os funcionários do Brauhaus.

Como era a cerveja que tinha atraído Felipe nas primeiras degustações da Pedro’s Bier, ele se ofereceu para levar uma quantidade de garrafas para a festa.

A primeira receita que usaram foi uma receita mesclada com as ideias de Ivya Lembke, Luiz Felice e as receitas de Pedro Scarlatelli. Dentro do Brauhaus os cervejeiros trocavam receitas, formulações e conhecimentos: “Trocávamos conhecimento constantemente e íamos anotando os detalhes que os outros cervejeiros iam implementando em suas receitas, a fim de aprimorar a nossa também.” Uma pequena confraria.

Com a ajuda de Ivya, Felice e Lucas, começou a aperfeiçoar suas técnicas cervejeiras e lembra que as conversas entre os funcionários do Brauhaus sempre girava em torno das produções: “O Brauhaus era um celeiro de cervejeiros.”. Sempre aparecia um cervejeiro novo trazendo suas criações para os amigos do Brauhaus provarem e darem nota.

Até hoje Felipe trabalha como *freelancer* no Brauhaus e no Timboo. E após a formatura como Administrador de Empresas, no final de 2014, passou a trabalhar no Café Muzik, pela proximidade com o ambiente musical e o melhor pagamento. Ele confessa ganhar mais como *barman freelancer*, que as ofertas de emprego que recebeu na área da Administração de Empresas.

A parceria com Frederico, atualmente cervejeiro da Cerveja Valkyrie, terminou e cada um decidiu seguir um caminho diferente no setor cervejeiro. Felipe queria um caminho mais tranquilo, crescendo passo-a-passo; Frederico queria crescer, legalizar e se tornar um empresário da cerveja.

Depois da separação, Felipe produz sozinho e direciona sua vida cervejeira para o Rio de Janeiro. Ele conta que suas cervejas fizeram sucesso entre os amigos da irmã Fabíola Mattos e do irmão, Diogo Mattos; que já moram na Cidade Maravilhosa desde a época da faculdade.

Em meados de 2015, em parceria como a irmã e o cunhado, Marcelo Coletty, Felipe iniciou um projeto de uma nova cervejaria no Bairro de Santa Teresa, Rio de Janeiro-RJ, a Cervejaria Teresa de Santa. Hoje estão investindo em equipamentos em inox-304 para se adequarem aos poucos às exigências do Ministério da Agricultura, M.A.P.A. e produzir para o público carioca seus dezoito tipos de cerveja, entre elas: a Belgian Ale, a Irish Red, a Dry Stout, a India Pale Ale, a Dubbel, a Tripel, a inovadora LaranjIPA, a Light Stout e a tradicional Hefeweisen.

#### **Curiosidade da Cerveja Eisbiere:**

Em 2013, os sócios Felipe e Frederico estavam procurando um nome para a cervejaria e sabiam que deveria ser alguma palavra que remetesse à grande escola cervejeira do mundo, a Alemã. Por isso, na procura, pensaram no Iceberg (do alemão Eis= “gelo” + Berg= “montanha”), uma cerveja gelada como a montanha de gelo. Assim o nome Eisbiere derivou da palavra Eisberg, palavra alemã que eles acrescentaram uma letra “i” para conter a palavra “Bier”, cerveja em alemão. Surgindo a Cervejaria Eisbiere. O rótulo é simples: com um Iceberg nas cores azul e branco, localizado abaixo da palavra Cervejaria Eisbiere. O fundo do rótulo é uma superfície de vidro de um copo de cerveja com gotículas de água condensadas, dando a sensação de bebida gelada.



Rua Rafael Zacarias, 12  
Bairro Democrata  
Tel: (32) 99124-2807  
Email: eisbiere@outlook.com  
Facebook: /CervejariaEisBiere

## **Cerveja Cabeça de Lúpulo**



Associação dos Cervejeiros Caseiros e Artesanais da Zona da Mata Mineira

Apreciador e produtor de cervejas especiais, acompanha e comemora, desde 2008, o renascimento da arte das produções individuais de cerveja na cidade. Nascido em 1975, em Caxambu, Sandro Cobra Massafra Alves, é descendente de sírio-libaneses e italianos e lembra que passou sua infância e adolescência em Caxambu. Mas com a mãe Helenir Serabion Cobra, ex-funcionária do Banco do Brasil, foram viver em vários locais como Cristalina-GO e dessas andanças vem o desprendimento

de Massafra.

Quando morou em Valparaíso de Goiás-GO, aos dezoito anos, Sandrão começou a beber suas cervejinhas com os amigos, mas ele lembra das influências do pai em Baependi-MG: “Muito boêmio, com meu pai aprendi a beber cerveja



Brahma e Campari.” Em Juiz de Fora, ganhando seu próprio dinheiro, começou a sair e frequentar festas e bares, e lembra como ficou muito mais fácil o acesso aos diversos tipos de cervejas industrializadas.

O multitarefa: ator, produtor executivo musical e diretor de arte “Sandrão”, como é conhecido no meio cultural da cidade, veio para Juiz de Fora em 1998, com o objetivo pessoal de se desenvolver no meio artístico. Mas para justificar sua vinda, conta: “Eu fingia que iria me preparar para cursar uma faculdade.”. Como não passou no vestibular, voltou para morar com os pais em Valparaíso de Goiás e em 2002 passou no vestibular para a Faculdade de Química da UFJF e voltou a morar na cidade.

Mesmo na faculdade, nunca perdeu de vista seu sonho artístico e, em 2003, o sorridente Sandro fez um teste e passou a integrar o Grupo de Teatro da Academia de Comércio. Em pouco tempo, junto a um grupo de artistas, buscava uma linha menos tradicional e convencional de fazer teatro e criaram a Cia. Teatral Putz!. Por mais de dez anos: cinco homens e três mulheres - e alguns especiais agregados - trabalharam o sonho artístico do grupo. Foram trabalhos diversos: cenas, comédias de bares e outras apresentações.

Em 2005, desistiu da Faculdade e foi se dedicar ao teatro e à nova profissão de publicitário. Ele conta que: “O último sucesso da Cia. Teatral Putz! foi em 2008, com a apresentação da peça “Entre Infernos”, na Casa D’Italia.”.

A impressão de quem veio de Caxambu, na época, Juiz de Fora era uma cidade muito pacata, apesar de ser o Polo da Região. Isso também fascinou o artista que percebia na cidade muitas influências e misturas. Quando chegou na cidade, foi morar com um amigo e conterrâneo, no boêmio Bairro de São Mateus, perto do famoso bar do bigode. A cultura da cerveja e do torresmo era muito famosa, e Sandrão lembra: “Passei a frequentar o bar e a beber cerveja quase todos os dias.”. O estilo da cidade era perfeito para a companhia de Sandro. Rodavam os bares com seus espetáculos e seguiam uma linha alternativa: “Um humor sujo, negro e vazio, mas com muito conteúdo.”, lembra Sandro. Nessa época, a união da comédia, do bar e da vida artística o levavam sempre para a habitual cervejinha pelos bares de Juiz de Fora. Gostava tanto da cerveja Brahma que assim batizou sua cadela Golden Retriever e brinca que: “Se eu tivesse, na época, conhecido a cerveja caseira e seus estilos, ela se chamaria hoje Blond Ale.”.

Em 2008, muito envolvido no meio artístico, começou a trabalhar e a participar de diversas criações como Diretor de Arte na empresa Mostarda Propaganda. Um dos trabalhos recebidos pela equipe foi o desenvolvimento do rótulo da Cerveja Profana. Para se inspirarem, Sandro conta: “Fomos ao Boi na Curva conhecer as criações, a cervejaria, o bar, os caldos e o produtor Cristiam Rocha.”. Foi o primeiro contato de Massafra com uma cerveja feita em pequena escala na cidade. Ele lembra que: “Naquela época eu nem dei importância histórica de como era feita a cerveja.”, estava mais interessado na produção do rótulo, da bolacha de cerveja e do material de divulgação contratado pelo cliente. Chegou a degustar, com o cervejeiro Cristiam Rocha, uma cerveja Red

Ale especial, achou gostosa, mas para ele ainda era muita novidade, longe da sua realidade.

Massafera considera-se uma pessoa que faz as coisas tardiamente: “Eu sempre fui um garotão, tomei meu primeiro porre em 2006 e somente muito tarde fazia muita farra, com 26 anos.”. Muitas coisas na vida dele começaram mais tarde que o normal, mas hoje é grato por essa característica, pois sempre pôde aproveitar todas as experiências mais maduro e muito intensamente.

Sempre muito perto do setor cervejeiro, várias criações de Sandro também tinham a ver com a cerveja e, em 2008, com os amigos, implementou a ideia da “AlcoolVan”, já no primeiro festival gastronômico Comida di Buteco em Juiz de Fora. Ele lembra que tudo surgiu como uma brincadeira entre os amigos criativos: “Íamos de bar em bar bebendo, comendo e o motorista à disposição.”. O ponto de encontro era o tradicional Bar do Abílio, na Rua Fonseca Hermes, em Juiz de Fora.

Após ter descoberto a cerveja Profana, começou a frequentar alguns locais da cidade que produziam cervejas especiais. Logo recebeu outro trabalho e a equipe de Massafera foi visitar a Cervejaria Barbante para estudar a criação do rótulo e da programação visual da cervejaria. Sandro lembra que o contato com Pedro Peters foi bem mais frequente e não só recebiam *inputs* para o desenvolvimento do rótulo, mas muito entusiasmado; o cervejeiro fazia questão de mostrar a fábrica e os equipamentos, além de promover diversas degustações.

Nessa época Sandro descobriu que adorava as cervejas Red Ale e se lembrou das cervejas que bebeu no Boi na Curva. Sua veia artística foi o fator de sucesso para que Massafera se estabilizasse financeiramente na cidade e obtivesse sucesso profissional no mercado de publicidade e propaganda.

Em meados de 2010, Sandro mudou-se para o final da Rua São Mateus e como ele não tem carteira de motorista, desenvolveu o gosto por caminhar pela cidade. Nessas andanças, conheceu a Cervejaria Brauhaus, pela proximidade de casa, e lembra: “Eu frequentava a cervejaria, degustava todas as cervejas e ia caminhando pra casa.”.

A cerveja Red Ale de Pedro Scarlatelli e o conceito diferenciado de ver cervejeiros produzindo no meio do restaurante encantaram Sandro, mas lembra também: “Parei de frequentar o Brauhaus, pois eles passaram a não fabricar e oferecer sempre todos os tipos, todos os dias.”.

Buscando sabores diferenciados das cervejas especiais, procurou diversificar suas saídas noturnas. Frequentava a Churrasqueira, para beber a Antuérpia e mais tarde foi provar as cervejas de Hugo, do Mr. Tugas.

Sandrão nunca participou de um curso de cervejeiro, mas sempre procurou a proximidade dos cervejeiros experientes e considera os ensinamentos de Cristiam Rocha como fundamentais para suas incursões cervejeiras.

Em 2011, para desenvolver seu paladar, Sandro lembra de ter começado a frequentar a Delicatessen do Colina, na Avenida Independência, pois eles ofereciam muitas cervejas importadas. Ele gostava de degustar com os amigos

publicitários Bruno Moreira, Guilherme Leitão e Tarcízio Dalpra Jr. e lembra que eles, animados com os sabores das cervejas especiais, tinham procurado o amigo Rodrigo Vasconcellos, pois lembravam que ele tinha feito o curso de Pedro Scarlatelli, no Brauhaus.

Juntos: Tarcízio, Rodrigo e “Joãozinho” Delmonte compraram o material e montaram a cervejaria na cozinha da casa de Rodrigo, mas Massafera lembra que: “Nessa época, somente o Rodrigo estava produzindo e eu somente bebia as cervejas do amigo”. Como eles estavam parando de produzir, por causa de muito trabalho, numa conversa entre os amigos Tarcízio, Rodrigo, Sandro e o amigo Guilherme Leitão, dono da agência de publicidade Buena Vista, resolveram começar a fazer as cervejas especiais. E Sandro sempre acompanhando os amigos nas horas de degustação.

Mas não passou muito tempo e, no final de 2012, o segundo trio de amigos também parou de produzir e Sandrão pensou: “Quer saber de uma coisa, vou produzir eu mesmo as cervejas!”. Porém até o momento, nenhum deles tinha convidado Sandro para ajudar na produção e a criatividade dele somente era envolvida na produção da cerveja que pensavam em produzir, a “Cerveja Tropicália”. Sandro lembra: “Chegamos a desenvolver uma ideia de um rótulo para cada cerveja e cada uma levaria o rosto de um tropicalista.”

Como pararam de produzir a cerveja, engavetaram o projeto e Massafera sentiu o impulso que faltava. Numa conversa com Rodrigo, em meados de 2014, resolveram reativar o equipamento e o amigo ensinava e produzia as cervejas.

A primeira criação foi uma Trippel nos fundos da casa, onde funcionava a agência Buena Vista, no Bairro Santa Cecília. Desde então, Sandro se intitula cervejeiro autodidata apaixonado por cervejas de alta fermentação, muito encorpadas e bem amargas.

Em seguida, os dois resolveram realizar o sonho de Sandro e produziram uma Red Ale. O poético Massafera lembra que ao final das duas primeiras criações, emocionado, foi caminhando e chorando até em casa: “Achei muito fácil produzir e as cervejas ficaram lindas, uma sensação maravilhosa!”. Como Rodrigo não podia acompanhar as produções, o iniciado Massafera assumiu sozinho as produções de 40 litros, todas as sextas-feiras.

Em outubro de 2014, Sandro retomou as conversas com o cervejeiro Cristiam Rocha e juntos promoveram um curso para cervejeiros no Victory Suites Hotel. Foi nessa mesma época que surgiu a ideia de criarem a ACERVA da Zona, uma associação de cervejeiros da Zona da Mata.

Apesar de Massafera ser um dos mais experientes degustadores, é também um dos cervejeiros mais recentes a iniciar sua produção na cidade. Sandro confessa que é muito entrevistado pelo seu carisma e comenta: “Muita gente imagina que eu seja um produtor de cerveja de longa data.”, sorri e explica que: “Como sou muito conhecido no meio artístico e da imprensa de Juiz de Fora, sempre me procuraram, pois sabem que eu aprecio cervejas.”

Atualmente produz uma nova marca de cerveja em parceria com os publicitários Guilherme Leitão e Rodrigo Vasconcelos e pensaram inicialmente em batizar a cerveja de Hop Head, pois os três amigos sempre gostaram de cervejas bem lupuladas. Porém pesquisando para desenvolver as artes, os rótulos e as peças publicitárias, perceberam que esse nome já existia; foi quando Sandro e Leitão tiveram a ideia de traduzir e batizar a cerveja com o nome de Cabeça de Lúpulo.

A característica da cervejaria é se orientar nas escolas Belga e Americana, com foco na qualidade do produto. Considerado como uma pessoa muito poética e romântica, Sandro gosta do tradicional processo de produzir com puro malte, sem bombas, adicionando o priming para gerar o gás natural e somente engarrafar, respeitando os períodos de fermentação e maturação: “Tudo sem pressa.”, lembra o artista da cerveja.

Ele, que começou produzindo sua própria cerveja para encontrar o sabor perfeitamente adaptado ao seu paladar, utiliza somente ingredientes nobres, selecionados, trazidos de países europeus, reconhecidos pela excelência no cultivo da matéria-prima cervejeira.

Os planos futuros para a Cabeça de Lúpulo são: legalizar e vender para os artistas da cidade, produzindo cervejas com a criações especiais para eventos, shows, bandas e festas particulares.

Mas o perfeccionista Sandro tem também planos pessoais para produzir em casa e adquiriu dois equipamentos, no site Cerveja da Casa: um equipamento está instalado em sua casa, no Bairro São Mateus e o outro equipamento foi incentivo, adquirido pelo “Marcinho”, o padrao Márcio Antônio Machado e será montado no município de Buriti Alegre-GO, no planalto central. O espaço cervejeiro já está reservado e levantado; a literatura começa a ser digerida pelo padrao e os primeiros equipamentos já foram entregues. Inclusive o nome da futura cervejaria já foi escolhido pelo próprio padrao, “Golpeada”. Desenvolvido numa brincadeira a partir do sobrenome de Márcio, “Machado”.

O criativo Massafra já está aproveitando o tempo livre para desenvolver o rótulo e as artes da sua nova paixão. A ideia de produzir em Goiás surgiu por acaso. No Natal de 2014, Sandro levou umas amostras de suas preciosidades líquidas para a mãe e o padrao, mas teve que ficar sem suas cervejas próprias e se contentar com as cervejas compradas. Massafra lembra que: “Depois de muito tempo acostumado às cervejas especiais, o impacto de sabor da cerveja industrializada foi totalmente inusitado.”. Depois dessa experiência, Massafra e o padrao perceberam que ainda não existem cervejas especiais em Goiás e Sandro prometeu levar mais cervejas para os amigos provarem. Esse foi o início de um possível novo plano de vida, produzir a cerveja “Golpeada”, assim que Sandro for morar definitivamente com eles no planalto central. O artista e sonhador planeja também introduzir as técnicas de produção de cerveja especial na Região de Goiás. Mas como ele mesmo conta em seu estilo de vida: “Tudo com muita calma!”.

### Curiosidade da Cerveja Cabeça de Lúpulo:

As cervejas que Sandrão produz hoje são muito apreciadas pelos amigos, mas inicialmente aconteceu um fato intrigante. Logo no início, quando aprendeu a produzir cerveja e tentou na primeira leva sozinho: “Produzi uma Red Ale, o Rodrigo provou e achou que tinha sido contaminada, por isso joguei toda a produção fora”. Mas como Rodrigo também achou que a segunda leva da mesma receita de Red Ale estava contaminada, curioso, Massafra resolveu engarrafar e aguardar para experimentar. Para surpresa deles, depois de longa maturação, quando abriram as garrafas: “Ela estava deliciosa, como eu imaginava; a cerveja dos meus sonhos”. Sandro até hoje sorri e especula: “Será que a primeira leva não estava perfeita também?”.



Bairro São Mateus

Tel: (32) 99116-5333

Email: sandromassafra@gmail.com

Facebook: /sandro.massafra

## Cerveja Wood Brew



Quando Eurico era pequeno, no Sul de Minas, gostava do Heavy Metal e andar de coturno, mas sua infância foi bem tranquila. As cidades do interior onde morou eram bem pacatas. O cervejeiro Eurico dos Santos Alves, nascido em 1980, no município de Cruzília, no Sul de Minas, perto de Caxambu, cresceu em Três Corações, mas foi em Poços de Caldas que ele se formou, em 2004, em Turismo, no Campus da Universidade PUC-Minas.

Ele lembra que na família não existia uma cultura cervejeira, mas eram todos entusiastas pela gastronomia. Desde os 12 anos, Eurico já fazia suas experiências gastronômicas e lembra que: “Desde pequeno já colocava Caldo Knorr, queijo ralado, chocolate e outros gostos nas pipocas”. Quando menino sempre demonstrou interesse em experimentar coisas novas na cozinha.

Quando morou em república, durante a faculdade, Eurico pôde colocar em prática seus dotes culinários. Ele lembra: “A gastronomia me ensinou a buscar sabores diferentes nos alimentos, vinhos e cervejas.”.

Ao formar-se, foi trabalhar na empresa multinacional Michelin Pneus, que o transferiu para quase todas as capitais do País. Em Juiz de Fora desde 2010, Eurico lembra da primeira cerveja caseira que bebeu na vida: “Foi uma Weißbier, da Bäcker que eu comprei no Bahamas.”.

“Quando cheguei na cidade, achava que era impossível se fazer cerveja em casa e não imaginava do que era feita a cerveja. Para mim o álcool era colocado no final do processo.”, comenta sorrindo. Nessa época, gostava de experimentar de todas as marcas de cervejas que encontrava nos supermercados, mas não tinha o paladar desenvolvido para diferenciar as cervejas especiais.

Mas foi somente em 2014 que Eurico começou a pesquisar sobre como fazer cerveja em casa, pois tinha conhecido o amigo, sócio e parceiro na Cervejaria Wood Brew, Walter Pereira. Os dois começaram a pesquisar na internet a procura de um curso e Walter disse que se lembrava de um amigo em Rio Pomba que fazia cerveja. Ligaram para Nauru Mendes e a amizade com o cervejeiro “Coio” começou. Nauru marcou a data do curso para junho 2014, na casa de Walter, no Bairro Manoel Honório, e os dois se lembram da primeira cerveja: “Fizemos uma Pale Ale deliciosa e os amigos adoraram.”.

Para Eurico, o movimento cervejeiro que está acontecendo hoje no Brasil e em Juiz de Fora é um reflexo da disseminação da informação via internet. O povo percebeu que é possível fazer cerveja em casa, e com a criatividade do brasileiro, ele comenta: “Os cervejeiros caseiros estão produzindo cervejas até melhores que as cervejas renomadas de muitos Países.”. Para Eurico, o Brasil é abençoado, tem produtos de qualidade, acesso à informação e acesso à tecnologia. Outros fatores apontados por ele são o aumento do poder aquisitivo do brasileiro e as importações de produtos de maior qualidade. Com isso, os cervejeiros tiveram um impulso sensorial considerável. Na opinião de Eurico: “A cerveja especial é um movimento que veio para ficar e mudar radicalmente o hábito da bebida no País.”.

Após o curso com Nauru Mendes, Eurico e Walter decidiram, em agosto de 2014, fazer suas próprias criações e já começaram inovando. A primeira cerveja foi uma Witbier, utilizando um equipamento simples para 40 litros. Quando deram início à produção, na casa da mãe de Walter, tiveram a ideia de fazer cervejas com mais regularidade. Como os dois sempre gostaram de experimentar, procuram inovar com lascas de madeiras e estão tentando transpor os conhecimentos da maturação de vinhos em barris de madeira, para as técnicas de maturação e produção de cerveja. Por isso decidiram pelo nome Wood Brew e iniciaram o planejamento da cervejaria. Já produziram algumas cervejas colocando lascas de carvalho numa cerveja Stout e experimentam harmonizações de diversas madeiras com as cervejas. Walter conta que: “Inspirados nas experiências com a cachaça, que une o álcool com o *flavour* das madeiras, Eurico e eu queríamos empreender numa viagem nos sabores e surpreender.”. Eurico completa dizendo que: “O legal da cerveja caseira é a diversidade de produções de um mesmo tipo.”. Uma Pale Ale por exemplo, tem centenas de possibilidades de ter outro sabor, alterando-se o tempo de fervura, o cozimento, o tempo de fermentação e maturação e cada cervejeiro vai dar sua nota na cerveja. E para Eurico, esse é o legal de experimentar as cervejas especiais: “Nunca vai ter uma igual à outra.”.

A água utilizada pela Wood Brew vem da mina do sítio da sogra de Eurico, uma água leve, testada e preparada para a produção de cerveja. Como iniciantes, não pretendem se profissionalizar e a filosofia é produzir para

consumo pessoal dos dois, mas pode ser que no futuro os planos mudem: “No momento queremos nos divertir nos finais de semana.”.

A grande dificuldade que enfrentam hoje é não terem uma cervejaria montada permanentemente, mas confessam que já está nos planos alugar uma casa e deixar uma planta pronta para sempre poderem fazer cerveja, sem ter que todas as vezes tirar os aparelhos, lavar, desmontar e guardar tudo de novo. Eurico, que gosta de invenções, já está começando a alterar as receitas e já produziram quatro tipos de cervejas: com lascas de carvalho, com especiarias e outras duas receitas que estão guardando em segredos.

#### Curiosidade da Cerveja Wood Brew:

O novo equipamento montado pelos sócios da Wood Brew, em 2015, tem capacidade instalada de 90 litros e utiliza o sistema de recirculação caseira; com bomba de máquina de lavar roupa improvisada.

Com a veia empresarial de Eurico: “Estou sempre tentando otimizar o tempo e extrair o máximo do malte.”; para isso está aperfeiçoando seu equipamento e já preparou uma panela interna de 40 litros com centenas de microfuros, que usa como fundo falso para filtrar o malte e deixar o líquido por baixo, entre as duas panelas, coado e pronto para ser rebombeado através da tubulação. O líquido bombeado passa por dentro de uma outra panela e assim o mosto não tem contato direto com o fogo: “Ele é aquecido quando passa dentro por uma serpentina, imersa numa panela com água aquecida, e volta para a panela de brassagem na temperatura da rampa desejada para o cozimento.”, relata Eurico, orgulhoso de suas engenhocas.



Rua Américo Luz, 40

Bairro Manoel Honório

Tel: (32) 98416-6610

Facebook: /eurico.dossantosalves

## Cerveja Califórnia



Fábio Lessa, nascido em 1985, no Bairro São Mateus, é o cervejeiro da Cerveja Califórnia. O pai, Roberto Lessa, sempre gostou de uma cervejinha e ainda com 14 anos já podia degustar em casa.

Em 2001, o garoto participava do coral dos meninos cantores da academia fez uma *tournee* pela Áustria, Itália e Alemanha. Durante a viagem, se apaixonou definitivamente pelas cervejas, especialmente as alemãs e apesar de ter apenas 16 anos, conta que

tomou todas as marcas e sabores que encontrava na Alemanha e Áustria.

Ele lembra que eram cervejas encorpadas e sentiu que no mundo tinha outra coisa além das tradicionais industrializadas, que bebia com o pai em casa.

Quando voltou dessa imersão na cultura cervejeira germânica, começou a procurar em Juiz de Fora alguma coisa parecida. Achou algumas importadas e começou a desenvolver o paladar. Em 2006, Fábio, com somente 21 anos, namorava com Camila, a filha do dono do Recanto Sinal de Mattos, conhecido como Recanto do Djalma, bem famoso na região.

Em 2009, bebia cervejas com alguns amigos, e lembra que gostavam das cervejas Corona, Sol, Budweiser e Heineken. Para eles essas cervejas eram bem diferentes das nacionais, mas quando a cerveja Devassa entrou no mercado, perceberam que o mercado estava se modificando.

Em 2010 para poderem se casar sem se preocupar, Fábio e Camila montaram uma pizzaria em Rochedo de Minas/MG, com o intuito de juntar dinheiro e montar a casa que sempre sonharam.

Em 2012, junto com os amigos começou a consumir cervejas regularmente no Barbante e Mr. Tugas. Foi nessa época que Fábio foi procurar saber sobre a fabricação das cervejas produzidas em casa. Como jogava RPG, começou a trocar ideia on-line, dentro dos jogos medievais. Queria saber mais sobre a fabricação do Hidromel, a bebida favorita dos Vikings. Quando começou a estudar como produzir o Hidromel, percebeu que poderia fazer sua própria cerveja pelo processo de fabricação parecido com o do Hidromel.

Apaixonado pela arte cervejeira, em 2014, começou a estudar a compra do equipamento. Como é uma pessoa que gosta de inventar e tentar sozinho, Fábio montou seu próprio equipamento. Aos poucos, comprou nas lojas de Juiz de Fora e internet, panelas, fogareiros, medidores e mangueiras. No sítio, no Bairro Granjas Betânia, seguia sua paixão como colecionador de rótulos de cerveja. Com isso, foi apurando o paladar e o sítio se tornou o local ideal de produção e degustação com amigos.

Em outubro de 2014, começou produzindo uma Weißbier, somente para o consumo próprio. Hoje Fábio produz cervejas em Juiz de Fora, durante a semana, e abre a pizzaria, em Rochedo de Minas, aos finais de semana.

Sempre entrou em fóruns da internet, trocava ideias, pesquisava nos sites e hoje encomenda seus insumos e vende sua cerveja via web. Fábio não chegou a terminar o curso de Engenharia Elétrica, mas formou-se em Publicidade e Propaganda.

Durante 15 anos Fábio; Lucas Nascimento, da Cerveja Fora da Lei; Rodrigo Maciel, da Banda Strike; Breno Esteves, da Cerveja 4 Estações e Jimmy Klaus, da Cerveja Feudal e vários outros, tocavam em bandas de Rock e nos ensaios e concertos eles sempre bebiam cervejas industrializadas.

Em 2014, Fábio fez sua primeira leva para beber com alguns amigos e, apesar de muito exigente, e de ter achado que muita coisa deu errado na sua primeira brassagem, uma Weißbier, os amigos cervejeiros aprovaram!



Fábio lembra da segunda brassagem: “Uma Irish Red Ale, com morango e menta.”.

Fábio segue a linha experimental e conta que: “Os admiradores das inovações da Califórnia compram tudo o que é produzido.”. Hoje produz levas de 70 litros, comercializadas pelo Whatsapp e Facebook. Começou com um equipamento de 20 litros e atualmente produz a Cerveja Califórnia em um novo equipamento de 100 litros, com fermentador de 100 litros de PPL (Polipropileno) opaco; aprovado pela ANVISA.

Em 2015, o cervejeiro espera aumentar a produção, adquirir mais três fermentadores e implantar uma câmara de refrigeração no sítio-fábrica. Além disso, pretende trocar todo o equipamento para aço inoxidável 304 para buscar a certificação do Ministério da Agricultura. O sonho de Fábio é se profissionalizar com a Cervejaria Califórnia e expandir a produção para 250 litros por brassagem, uma capacidade mensal de 10 mil litros.

O nome da cerveja Fábio foi buscar nas suas paixões por tudo que vem da cultura americana e californiana. Fã de Rock americano, aliou o Rock à cerveja e apaixonou-se pelos lúpulos californianos; com os quais produziu uma American Pale Ale e experimentou com a fusão das culturas nórdicas da Honeybeer, com lúpulos canadenses.

Buscando inovações para surpreender com a cerveja Califórnia, Fábio pretende imprimir a cultura do Rock na arte cervejeira, e seguir na “na contramão” do que tem sido feito tradicionalmente. O símbolo e o rótulo da Califórnia Brewery não poderia ser outro: um sol.

Em 2015, o local da Cervejaria Califórnia no sítio de Fábio, tornou-se um ponto de referência dos amigos e familiares e, com tanta aceitação, Fábio pretende ainda criar cervejas que harmonizem com suas criações gastronômicas. Unindo as três paixões de Fábio: a cerveja, a comida e a internet, as cervejas Califórnia trazem nos rótulos sugestões de harmonizações com a gastronomia. Ele revela que: “O próximo passo é disponibilizar, na página do Facebook, receitas para serem elaboradas com as cervejas Califórnia.”.

Hoje o casal, oferece aos clientes um diferencial: utilizando o binômio pizza e cervejas. O Recanto é hoje a única pizzaria rodízio da região, atraindo pessoas que gostam de uma cerveja especial de Rochedo de Minas, Bicas, Guarará, Mar de Espanha, São João Nepomuceno, Juiz de Fora, entre outras cidades na redondeza. A cultura da cerveja especial ainda não chegou pra valer em Rochedo de Minas, mas Fábio conta que: “Quem prova a cerveja feita em pequenas produções sempre volta.”.

Como a maioria dos cervejeiros de Juiz de Fora, Fábio imprime na cerveja Califórnia um pensamento ecologicamente correto, entrega gratuitamente o bagaço das produções aos produtores de leite da região; um casamento perfeito da tradição leiteira da cidade com a nova redescoberta da veia cervejeira da cidade.

### Curiosidade da Cerveja Califórnia:

Como Fábio cantava no Coral do Meninos Cantores da Academia, em uma *tournee* pela Europa, em 2001, Fábio teve o primeiro contato com uma cerveja feita artesanalmente. Foram visitar o mosteiro da Congregação do Verbo Divino em Viena, na Áustria, congregação Irmã mantenedora da Academia de Comércio e Colégio Cristo Redentor, de Juiz de Fora. A congregação religiosa católica foi fundada em 1875, pelo padre alemão Arnaldo Janssen. Para surpresa do menino Fábio, de apenas 16 anos, na hora do almoço os padres austríacos serviram aos pequenos cantores brasileiros comidas deliciosas e trouxeram à mesa garrafas de “pão líquido”, eram as cerveja do mosteiro, feita por eles.



Rua Otacílio Esteves da Silva, 65  
Bairro Granjas Betânia  
Tel: (32) 98404-5562  
Facebook: /californiabrewery

## Cerveja Güelbier



Nas histórias familiares, o avô alemão, produtor rural, contava que o pai dele, o imigrante Guelber, queria vir para o Brasil. Márcio, terceira geração de alemães no Brasil, não sabe a data exata da imigração do bisavô, mas conhece a história e relata que: em 1859,

após a divulgação de notícias sobre as más condições de vida, de trabalho e maus tratos sofridos pelos imigrantes alemães no Brasil, a Prússia proíbe o recrutamento de imigrantes por organizações brasileiras. Com o “Decreto van der Heydt“, foi proibida, também, a propaganda em favor da imigração para o Brasil; que teve efeito desfavorável sobre os possíveis emigrantes da Prússia.

Como a situação não melhorava, em 1871, a proibição foi estendida: proibindo a imigração em toda a Alemanha para o Brasil. O Decreto van der Heydt só foi revogado em 1896. Nesse Período, como os alemães estavam impedidos de imigrar para o Brasil, o bisavô alemão de Márcio partiu para Portugal, disposto a mudar o próprio nome. Em Portugal, alterou seu nome original alemão para o nome português “Samuel Pereira de Queiroz Guelber”. Decidido a vir para o Brasil, embarca no Porto de Lisboa e ao chegar foi se estabelecer em Piraúba, na Zona da Mata de Minas Gerais, a apenas 80 quilômetros de Juiz de Fora e a 60 quilômetros de Leopoldina-MG.

O município de Piraúba, que na língua indígena, significa “peixe dourado”, foi fundado pelo militar português, João Antonio de Lemos

Duarte Silva; que como hábil negociante veio para o Brasil, com posto de Capitão e foi transferido para a região de Rio Pomba. A região se desenvolveu a partir de 1866 com a inauguração da Estrada de Ferro Leopoldina, a primeira ferrovia implantada no atual estado de Minas Gerais. Ligada à economia do café, em expansão a partir de meados do século XIX, a ferrovia nasceu da iniciativa de fazendeiros e comerciantes da Zona da Mata Mineira. A ferrovia unia a região ao porto do Rio de Janeiro, capital do Império.

O município mineiro de Piraúba é, também, a cidade natal do avô e do pai de Márcio, Jair Guelber Sobrinho, nascido em 1922. A mãe do cervejeiro, Nivalda de Abreu Guelber, nasceu em Muriaé-MG, descendente do ramo português da Família dos Abreu e Silva, com raízes no Brasil desde 1750, com a vinda de Portugal, de Felipe de Abreu e Silva, Alferes da Coroa Portuguesa. Em 1947, o pai, Jair Guelber Sobrinho veio do Rio de Janeiro para trabalhar como sapateiro em Juiz de Fora e morar com o irmão Sebastião, que trabalhava na Estrada de Ferro Central do Brasil (E.F.C.B). Em 1953 foi aprovado no concurso da indústria FEEA, de Juiz de Fora, no Bairro Benfica, onde passou a morar, casando-se em 1955 com Nivalda de Abreu Guelber. A Fábrica de Estojos e Espoletas de Artilharia (FEEA), criada em 1933, teve como base a compra de uma fábrica alemã, moderna para os padrões da época, e com a missão de produzir munições de artilharia para o Exército Brasileiro, que nessa década estava se modernizando. Com o advento da Segunda Guerra Mundial, entre 1939 e 1945, a FEEA produziu grande quantidade de munição, de diversos calibres, para atender às demandas do Exército Brasileiro. Em 1977, a FEEA foi absorvida pela Indústria de Material Bélico do Brasil (IMBEL), criada pelo governo do General-Presidente Geisel, que iniciou o processo de absorver todo o parque fabril militar brasileiro. Com essa história, Márcio de Abreu Guelber, futuro cervejeiro da Cervejaria Güelbier, nasceu, em 1958, na Maternidade General Florêncio de Abreu, da FEEA, no hospital mantido dentro da Fábrica do Exército.

Márcio se lembra que o pai tinha 9 irmãos: “Todos com olhos azuis pela influência alemã.”. Quando pequeno, Márcio estudou na Escola Estadual Sebastião Patrus de Sousa, no Bairro Santa Terezinha. Márcio relata: “Eu bebia cerveja desde os 14 anos, nas festas de família, mas o pai, mesmo sendo descendente de alemães, não gostava muito de cerveja.

Em 1974, Márcio entrou para o Colégio Técnico Universitário da UFJF, CTU, atual IFET. Ao formar-se, em 1976, trabalhou por 10 anos, entre 1979 e 1989, no Departamento Municipal de Água e Esgoto (D.A.E.) - atualmente CESAMA.

Em 1989 fundou sua empresa de engenharia, no ramo da construção civil com foco em saneamento básico, ainda em atividade. Em 1981, casou-se e mudou-se para o Bairro Granbery; e em 1993 foi morar no Bairro Tiguera, no Condomínio Residencial Tiguera, onde está instalada hoje a Cervejaria Güelbier.

Como funcionário do DAE/CESAMA, Márcio teve a oportunidade de participar de alguns Cursos de Extensão Tecnológica em Saneamento Básico, com forte acento na parte de hidráulica. Ele lembra que esses conhecimentos somados aos anos como empresário do setor, foram fundamentais para o entendimento do processo de produção de cerveja.

Em 1991, formou-se em Direito pela Faculdade Vianna Junior. Nessa época, a irmã de Márcio que mora em Chapecó-SC, sabendo como ele gostava de cerveja, comentara com ele da existência de pessoas no sul do Brasil fazendo cervejas artesanais; mas ele ainda não demonstrava interesse pelas cervejas especiais.

Antes de fazer o curso com o Mr. Tugas, ele conta: “Eu achava que era muito difícil produzir cerveja; que isso era coisa de grandes indústrias.”. Ele lembra que nunca teve fortes influências alemãs na família, mas gostava muito das cervejas importadas da Alemanha e da Bélgica, e a cerveja Heineken. Márcio lembra que, com a divulgação de produções de cervejas na cidade, resolveu, então, somente tomar cervejas especiais. Ficou sabendo que o amigo, Paulo Couto Teixeira, carinhosamente chamado de “Pulika”, também fazia cerveja. Nessa época, começou a experimentar todas as artesanais que encontrava, inclusive as de Juiz de Fora, como a Antuérpia, na Churrasqueira; a Barbante, de Pedro Peters e a Artez, na Pizzaria Artezannale. Mas conta, com orgulho, que foi a cerveja de Hugo, no Mr. Tugas, que o introduziu na arte cervejeira.

Com três filhos homens em casa, que adoram cerveja: Márcio Júnior, Victor e Gustavo, além da esposa, das namoradas dos filhos e dos amigos: Márcio pai, querendo reduzir os custos e produzir algo de qualidade, começou a pensar seriamente em produzir sua própria cerveja.

Em 2012, fez, pela internet, o curso de Jaime Pereira Filho. Com o professor e mestre cervejeiro, participou de seis horas de curso on-line. Márcio conta que aprendeu muito: “É um curso dinâmico.”. Nele se aprende sobre as matérias-primas, os dimensionamentos e todas as etapas de produção: moagem, mosturação, filtração natural, decantação forçada, medição da temperatura e da densidade do mosto, adição do fermento, 1ª fermentação, maturação, engarrafamento e até rotulagem.

Em março de 2013, a esposa de Márcio, Rosimary Guedes Terror Guelber, viu, na internet, o anúncio de um curso onde Hugo, “Mr. Tugas”, ensinava a produzir cervejas artesanais. Márcio se inscreveu imediatamente e lembra-se do seu pensamento ao final da brassagem: “Produzir cerveja é só isso?”; e seguindo o seu raciocínio, concluiu: “Com alguns conhecimentos técnicos em hidráulica, usinagem e eletricidade, e o gosto pela arte de cozinhar, não pode dar errado!”. Mas Márcio lembra que quando viu Hugo fazendo aquele processo totalmente manual, já começou a pensar em um sistema para automatizar todas aquelas trocas de líquido, panelas, aquecimento, etc. Sem perder tempo, na semana seguinte ao curso, começou a montar seu próprio equipamento, comprando no comércio local e montando, ele mesmo, sozinho.

Em casa, as “engenhocas hidráulicas” de Márcio ganhavam forma, mas os amigos que podiam observar o entusiasmo dele com os canos, painéis, termômetros, registros e conexões, falavam: “Márcio, isso aí vai dar errado; a cerveja vai oxigenar demais; etc.”.

Hoje, com o sucesso da Güelbier, todos voltaram e aprovaram as criações de Márcio; que gosta de produzir sozinho, bebendo e maturando por longo prazo suas cervejas Ale; virando as painéis sem medo e re-oxigenando o líquido fermentado para o maturador; sanitizando e higienizando tudo com álcool 70, conhecido como álcool etílico hidratado 70%; e nunca reaproveitando fermento.

Márcio comprou insumos via internet na Malte e Companhia, na Consultoria WE e começou a testar seu equipamento, utilizando o método de decocção com bombas circulando o mosto. Ele é perfeccionista e simplificou ao máximo o processo, para poder ficar bebendo durante a fabricação do jeito que gosta: “deixando as máquinas trabalharem por ele”. Como entende que o mosto deve estar sempre com uma temperatura por igual, para que as rampas surjam os efeitos desejados, Márcio instalou, em cada painel, dois termômetros, para garantir o controle total da temperatura: um termômetro bem no fundo da painel e outro na parte superior. O procedimento que criou, é similar ao cozimento doméstico para preparo de alimentos, mas, como ele não queria ficar mexendo na painel, inventou um sistema projetado para o mosto ficar em movimento circular, girando o tempo todo, e sendo sugado através de uma “bazuca”, escondida debaixo de um fundo falso na painel. O líquido sugado por uma bomba, de máquina de lavar louça, passa por tubulações e registros. Tudo automatizado, o *hobby* cervejeiro fica somente abrindo e fechando os registros, de acordo com o momento: brassagem, filtragem, lavagem, fervura, transferência e trasfega. E como ele desejava e planejou, as painéis permanecem sempre na temperatura ideal e ele, bebendo sua “cervejinha”, abre e fecha registros para controlar religiosamente todas as temperaturas e tempos das rampas.

Márcio conta, com satisfação, que já engarrafou mais de 5 mil garrafas e já produziu mais de 3 mil litros de cerveja: “Mas nunca perdi uma garrafa.”. Com orgulho, explica que o importante é a disciplina no processo; característica que o perfeccionista Márcio herdou do pai, torneiro mecânico e exigente na educação militar dos filhos. Porém, toda regra tem exceção e Márcio relata, sorrindo: “Na primeira brassagem, errei tudo!”. Ligou para o Hugo várias vezes que disse: “Márcio, pode ficar tranquilo, pior que uma Brahma não vai ficar.”. E realmente foi um sucesso, apesar dos contratemplos.

Sendo muito disciplinado, comenta tudo com muita naturalidade e repete para os iniciantes: “Produzir cerveja é muito fácil.”. Ele explica que o equipamento de filtrar, a bazuca, ele mesmo fez: comprou uma malha inox nº1, enrolou como um charuto; solução super simples, barata e eficiente. Ao invés de comprar uma bomba de inox, Márcio instalou uma bomba de máquina de lavar louça. Ligada direta durante todo o processo e com uma vazão de 28 litros por minuto, a valente bombinha vai produzindo a cerveja Güelbier quase sozinha.

Ele começou a produzir como *hobby*, mas como os filhos só gostam de beber cervejas artesanais conta, sorrindo, que a produção inicial de 50 litros por vez, ficou pequena e logo em seguida já passou a produzir 75 litros por vez. Comprou 9 baldes fermentadores de 30 litros, além de 5 tanques maturadores de 100 litros. Produzindo, atualmente, um total de 400 litros por mês, Guelber já pretende comprar duas novas panelas de 125 litros e produzir duas levas por vez.

Em 2014, Márcio percebeu o potencial econômico de se produzir uma cerveja especial de qualidade e distribuir com exclusividade para pessoas exigentes, com poder de compra e que valorizam a qualidade. Márcio produz hoje 7 tipos de cerveja: Belgian Blonde Ale; Sweet Stout; Blonde Ale; Irisch Red Ale; Altbier; Kölschbier e a Weißbier, de trigo; todas sem filtrar e sem pasteurização.

Ele se diz, finalmente, feliz com a atividade cervejeira. Ele se descobriu, depois de 56 anos, e confessa: “Finalmente encontrei algo que eu gosto realmente de fazer”. Além de prazer, em 2015, as pretensões da Cervejaria Güelbier já estão se solidificando e Márcio acha que o mercado das cervejas especiais ainda vai dar muito dinheiro para os cervejeiros que investirem.

Atualmente, com o sucesso de suas cervejas 100% malte e sem aditivos, Márcio pretende montar uma fábrica na região da Estrada Real. O mais importante é que tenha água mineral de qualidade e de baixo custo. Os planos são de dar inveja: ele pretende ter uma produção com muitos fermentadores e toda automatizada, relativamente fácil de operar; pois, no entender dele, o gargalo de uma produção de cervejas não está na brassagem e sim na quantidade de fermentadores.

Márcio já está com orçamentos de uma planta totalmente de inox, com capacidade para produzir 5 mil litros mês. Márcio pretende vender para clientes VIPs, mas enquanto a fábrica não sai do papel, segue aperfeiçoando suas receitas e se preparando para o registro no Ministério da Agricultura.

O diferente Márcio, sempre com fatos surpreendentes, conta que estoca para maturar 1.200 garrafas em caixas plásticas, em um depósito climatizado com condicionador de ar, na temperatura controlada de 18 a 20 graus. Guarda também um “Museu” com quatro garrafas de cada leva que fabrica, degustando com os filhos um ano depois do envase; e diz, orgulhoso, que nenhuma até o momento apresentou algum tipo de contaminação. O depósito é ao mesmo tempo o escritório com ar condicionado de Márcio. Lá, o apaixonado cervejeiro vai trabalhando em seu computador, conectado à internet e ouvindo os *Airlocks* borbulhando continuamente, numa sinfonia sem fim, que acalma e faz Márcio sonhar com uma viagem para a Alemanha e Bélgica; ele ainda quer participar de um curso de produção de cervejas com os mestres da região.

#### **Curiosidade da Cerveja Güelbier:**

Para aperfeiçoar ainda mais o processo e não ter que ficar mexendo panelas, o habilidoso e metódico Márcio instalou na boca da panela de brassagem um tubo circular com dezenas de furos. A “engenhoca” devolve o mosto aquecido, direcionando a rotação do mosto para que ele fique sempre girando no sentido

certo; essa técnica, parecida com um redemoinho, é conhecida como “*Whirlpool*”. Ele explica: “Normalmente, esse método é usado somente para filtrar, mas adaptei também para funcionar automaticamente durante a brassagem, distribuindo o mosto aquecido por cima dos grãos, em jatos no ângulo de incidência precisamente estudado.”. Não poderia ser diferente: Márcio é filho de torneiro mecânico; fez curso técnico; se especializou em hidráulica; gosta de cozinha e de inventar e sabe planejar e executar com disciplina. Sempre na busca de melhorias para o processo, o resultado é uma cerveja de qualidade.



Rua Antônio Carlos Pereira, 22

Bairro Tiguera

Tel: (32) 99119-9848

Email: mguelber@hotmail.com

Facebook: /marcio.guelber.7

## Cerveja Lola Bier



A Lola Bier começou como uma brincadeira entre dois irmãos e um cunhado, mas vem ganhando terreno no mercado local e conquistando a família, amigos e apreciadores de cervejas especiais. Os três cervejeiros Rubens Calderano Fiorilo, Alexandre Calderano Fiorilo e Pedro Paulo Alves nasceram em Juiz de Fora e as vidas dos amigos foram se entrelaçando entre escola, casa, trabalho, namoro, profissão e,

desde julho de 2014, produzem as cervejas Lola Bier.

Rubens Calderano Fiorilo, de descendência italiana, hoje casado com Lílian Cruzeiro, nasceu em 1981, em Juiz de Fora e se lembra das brincadeiras de criança nas ruas do Bairro Santa Luzia. Foi nessa época que conheceu o vizinho e futuro parceiro na cervejaria, Pedro Paulo Alves.

Rubens estudou até o final do ensino médio, em 2002, no Colégio Academia de Comércio. Em seguida entrou, em 2003, para a faculdade CES de Juiz de Fora, no curso de Sistemas de Informação. Ainda durante a faculdade, em 2005, Rubens tornou-se um empresário na área da informática; fundou a MicroVip-JF, uma franquia da MicroVip de Avaré-SP. Desde então oferece cursos de informática, no Bairro Santa Luzia.

Em 2007, já formado em Sistemas de Informação, foi ao restaurante Boi na Curva e relata: “Era sábado à noite e estava bem frio, decidimos experimentar alguns caldos e cervejas especiais.”. Lá conheceram a cerveja especial Profana, do cervejeiro Cristiam Rocha. Essa noite ficou marcada para os amigos como a primeira experiência com cervejas especiais.

Ainda em 2007, após terminada a formação superior, Rubens se inscreveu na Especialização *Latu Sensu*, em Rede de Computadores, no ABG/CES. A ABG Tecnologia, Educação e Consultoria LTDA era uma instituição ligada à faculdade CES/JF e ambas funcionavam no espaço do Colégio Academia de Comércio. O empresário Rubens trabalhava durante a semana e aos sábados cursava a pós, finalizada em 2009, com um estudo sobre a “Análise e Detecção de Ameaças de Computadores”.

O segundo *cervejeiro* da Lola Bier é Alexandre Calderano Fiorilo; irmão de Rubens, nascido em 1985, também no Bairro Santa Luzia. Filhos do médico e vereador José Mansueto Fiorilo, natural de Senador Firmino-MG e de Glória Calderano Fiorilo, Alexandre cursou até o ensino médio no Colégio Academia de Comércio e se lembra da chegada dos alemães em Juiz de Fora, entre 1999 e 2003. Nessa época, Alexandre percebeu que os filhos dos alemães da Mercedes-Benz estavam estudando na mesma escola. Na sala de Alexandre entraram alguns amigos alemães e, em 2003, uma intercambista alemã, Martha Heimann, fez amizade com a irmã, Luciana Fiorilo, e foi morar na casa deles.

Nessa época, a Alemanha entrou definitivamente na vida dos três amigos e influenciou positivamente a decisão dos amigos: “Queríamos conhecer mais a cultura e os costumes da Alemanha.”, conta Alexandre. Em 2004, a irmã de Alexandre foi para a Alemanha, como intercambista, para a casa de Martha. Mas o interesse pelas cervejas alemãs aumentou quando, em 2004, a alemã Anne Hafner, de Leipzig, também entrou para a turma de Alexandre.

Ele lembra que a partir daí os laços entre os irmãos Fiorilo, o cunhado e a Alemanha se fortaleceu. Dessa época, o namorado de Luciana Fiorilo, Pedro Alves conta que: “Quando a Luciana voltou da Alemanha, trouxe vários canecos e nós três ficamos fascinados.”

Em 2006, Alexandre foi morar no Bairro Cruzeiro, Belo Horizonte, perto da Faculdade FUMEC, para cursar Design Gráfico. Na época de faculdade não frequentava muito os bares da capital e não se lembra das cervejas especiais. Muito ligado à família e à namorada, Carolina Vacario, hoje esposa, sempre retornava a Juiz de Fora nos finais de semana. Nessa época de estudos, trabalhou na empresa de adesivo de Belo Horizonte e a experiência aplica hoje nos designs e rótulos da Lola Bier.

Em 2011, Alexandre voltou para Juiz de Fora e começou a conhecer de verdade as diversas cervejas especiais da cidade. Logo após a sua volta foi indicado pelo amigo Pedro para trabalhar como Designer Gráfico na empresa CAED/FADEPE-UFJF, no Bairro São Mateus. Hoje, casado, além da paixão pela cerveja, trabalha como Design Educacional, para os cursos de Educação a Distância.

O terceiro “*mosqueteiro*” da Cervejaria Lola é Pedro Paulo Duarte Alves, nascido em 1985, em Juiz de Fora. Descendente de portugueses e italianos, filho de Waltencir Francisco Alves e Lucia Duarte, foi morar no Bairro Santa Luzia. Como pediatra da família de Pedro, José Mansueto



Fiorilo, pai de Alexandre e Rubens, conhece Pedro desde pequeno. Amigo de infância dos irmãos Fiorilo, sempre participou da vida da família e conheceu dentro da casa dos Fiorilo a namorada, Luciana Fiorilo, irmã de Alexandre e Rubens.

Hoje Pedro é considerado carinhosamente como parte da família Fiorilo. Após o término do ensino médio no Colégio Stella Matutina, seguindo os passos do amigo Rubens Fiorilo, entrou para a Faculdade Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, em 2005, onde cursou Sistemas de Informação. Formado em 2009, trabalha até hoje como Gerente de Projetos na empresa CAED/FADEPE-UFJF, no Bairro São Mateus.

Durante o ano de 2010, os três amigos, sempre juntos, com uma turma grande, visitaram o Barbante, Mr. Tugas e Brauhaus e a fascinação pelas cervejas só aumentava: “Saíamos de noite exclusivamente para experimentar as cervejas especiais.”.

Para eles, um dos grandes marcos da criação do Polo da Cerveja Especial em Juiz de Fora foi a abertura do Brauhaus, no Bairro São Mateus; lá puderam ir desenvolvendo informalmente o paladar e conhecendo novos apreciadores e produtores caseiros das cervejas especiais.

Mas nessa época as cervejas especiais ainda eram somente uma brincadeira de mesa de bar, nem pensavam que poderiam um dia produzir suas próprias cervejas. Pedro conta que sempre gostou muito de vinhos e cervejas puro malte: “Eu me lembro da chegada das novas cervejas importadas e depois das especiais no mercado de Juiz de Fora.”.

Há dois anos, Pedro começou, com os amigos Fiorilo, a experimentar sistematicamente as cervejas especiais que encontravam nos supermercados. Montaram um local nos fundos da casa dos Fiorilo, dedicado às cervejas, onde provam e guardam os rótulos degustados. Em 2013, os três amigos que sempre gostaram de fazer massa de pizza, de pastel, churrasco e beber cerveja, pensaram também pela primeira vez em produzir cervejas: “O *hobby* de beber cervejas especiais começou a ficar caro.”, lembra Pedro, por isso, pensavam em produzir a própria cerveja para diminuir os custos.

Em 2014, Alexandre após concluir sua especialização em Design Instrucional no Instituto Brasileiro de Desenho Instrucional - IBDIN, em Curitiba, ficou sabendo sobre um curso de cerveja que o Mr. Tugas ministraria. Em junho de 2014, Alexandre conversou com os dois amigos e resolveu se inscrever sozinho: “Era nossa estratégia para economizarmos dinheiro.”. Segundo Pedro, eles combinaram que Alexandre faria o curso e passaria as técnicas para os outros dois.

Na época do curso, em julho de 2014, depois das finais da Copa do Mundo, Pedro e a namorada Luciana Fiorilo foram de férias para a casa da amiga alemã Martha, em sua cidade natal, Berlim. Na Alemanha, Pedro lembra: “Aproveitei para experimentar todas as cervejas alemãs possíveis.”. Martha tinha indicado as cervejas Paulaner, Franziskaner, Erdinger, Augustiner, Hofbräu Original, Schneider Weisse, Weihenstephaner, entre outras.

Durante a ausência de Pedro em Juiz de Fora, Rubens e Alexandre compraram, via internet, um equipamento para produzirem 40 litros e já iniciaram a primeira cerveja. Os irmãos Fiorilo receberam, pelos Correios, as panelas, outros apetrechos cervejeiros e um conjunto de insumos para fazerem uma receita de IPA.

As primeiras cervejas produzidas pelos irmãos foram feitas na casa do sogro de Rubens, Henrique, cervejeiro de carteirinha, que na sua juventude também já havia feito cervejas com o seu cunhado, no apartamento em que moravam. Alexandre e Rubens lembram: “Produzimos juntos uma IPA e, quando Pedro voltou da Alemanha, ele já pôde beber a primeira criação da Lola Bier.”

Quando os três amigos experimentaram a cerveja especial, feita em casa, perceberam que essa “Brincadeira” tinha potencial para se tornar uma coisa séria e começaram a pesquisar mais ainda na internet.

Rubens conta, entusiasmado, que: “O bom da cerveja especial é brincar com os estilos de cerveja e evitar a monotonia das industrializadas”. No aniversário de Pedro, em novembro de 2014, já havia Lola Bier para os convidados. Assim os amigos e parentes já começaram a dar opiniões para a cerveja dos dois irmãos. Depois do aniversário, Pedro comentou que gostaria de entrar no grupo e produzir junto. Aceito pelos “quase irmãos”, Pedro começou a pesquisar sobre métodos e chegou a conclusão de que o método de produção por recirculação da cerveja, método ensinado por Hugo Siqueira, era o mais adequado para a Lola Bier, pois queriam fazer cerveja, mas gostavam de aproveitar o tempo de trabalho para conversar e beber cerveja.

Mesmo com as primeiras produções não tão perfeitas como eles queriam, os três contam sorrindo: “Bebíamos tudo que produzíamos”. Segundo Rubens, com a entrada do estudioso Pedro, em dezembro de 2014, as cervejas da Lola melhoraram muito em qualidade.

Ainda hoje produzem as cervejas nos fundos da casa do pai, José Mansueto Fiorilo, no Bairro Santa Luzia; mas com o sucesso, os três já pretendem aumentar a produção. Em março de 2015, com o apoio dos amigos, passaram de uma produção caseira de 30 litros para 90 litros por semana: compraram geladeiras, panelas maiores e a cerveja tipo Stout foi aprovada pelos amigos.

Os cervejeiros da Lola Bier se alternam nas brassagens, sempre em dupla, dividem as funções e produzem principalmente nos fins de semana. Curiosamente, antes de pensarem em aumentar a produção, perceberam que o costume do pai era para eles um controle de qualidade. Eles contam, sorrindo: “Antes das cervejas ficarem boas, o pai só queria beber Brahma e deixava as cervejas Lola no refrigerador”. Os filhos perceberam que as cervejas, compradas no supermercado pelo pai, estavam ficando na geladeira e o estoque das Lola Bier esvaziando mais rapidamente. Intrigados com o sucesso, Alexandre começou a marcar as cervejas prontas com os dizeres: “Em maturação” e “Em fermentação”; a partir dessa data, o pai, confuso, parou de beber a produção dos filhos e somente bebe a Lola nos eventos familiares.

Percebendo a aceitação familiar e com os amigos pedindo para experimentar via facebook e whatsapp, mesmo antes de produzirem; a visão de futuro dos três amigos é, até final de 2015, investirem em mais equipamentos, porém, já pensando em voos mais altos, iniciaram a construção de um plano de negócios visando, para até o final de 2016, receber o registro no Ministério da Agricultura. Pedro confessa que a Lola não visa a inovação, mas desmistificar e abrir a cabeça dos amigos para a descoberta dos sabores das cervejas especiais.

#### Curiosidade da Cerveja Lola Bier:

Em setembro de 2014, depois de muitas levas e os amigos começando a gostar da cerveja, os sócios empolgados, se perguntaram: “Qual seria o nome da cerveja?”. Alexandre tinha presenteado a esposa, Carolina Vacario, com um Bulldog francês e a Design de Moda batizou o cãozinho de Lola. Em homenagem à mascote, veio a ideia da cerveja Lola. A palavra “Bier”, cerveja em alemão, vem das tantas influências das amigas alemãs na família e da paixão dos três pelas cervejas da Alemanha e pela tradição cervejeira de Juiz de Fora, desde 1861. Hoje o rótulo da Lola Bier estampa a homenagem à mascote da cervejaria; as três estrelas em homenagem à amizade dos três cervejeiros: Pedro, Rubens e Alexandre; os dizeres, em homenagem à Alemanha nas palavras em alemão: “Bier”, cerveja; e “Seit 2014”, que significa “Desde 2014”. Para completar o rótulo, a coroa da Bulldog Lola é uma lembrança da rainha da casa, a cadelinha, sempre presente em todos os momentos da cervejaria.



Rua Francisco Henrique, 476  
Bairro Santa Luzia  
Tel Alexandre: (32) 99930-9697  
Tel Rubens: (32) 99964-9472  
Tel Pedro: (32) 98887-4003  
Email: lolabierjf@gmail.com  
Facebook: /lolabierjf

## Cerveja Venna



A cervejaria de Felipe e Murillo surgiu no coração do Bairro São Mateus, com o nome de Venna. Para o nome da cerveja, os dois buscavam uma expressão totalmente local que remetesse à origem e ao local de fabricação, para eles uma representação da ligação visceral da cerveja com a cidade. Outro fator curioso do nome da Venna é o duplo N, presente nos duplos “P” de Felipe e o duplo “L” de Murillo.

O cervejeiro Murillo Ottoni Sousa nasceu em 1984, em Juiz de Fora. Em 2003, fazendo administração no Machado Sobrinho, conheceu o outro cervejeiro da Venna, Felipe Fernandes Merhy, nascido em 1987, em Juiz de Fora. Murillo e Felipe começaram a trocar ideia na faculdade de Administração do Machado e insistem que a cerveja os uniu.

Na época, junto com a turma, criaram um slogan: “Beber de noite é muito fácil, quero ver é beber 7 da manhã!”. Ao invés de irem para as aulas, batiam na porta do bar perto da faculdade para degustar algumas cervejas. Em 2005, Felipe teve o primeiro contato com as cervejas especiais, uma Red Stripe Jamaicana, quando estava viajando pelos EUA.

De volta ao Brasil, tentou publicidade, trabalhou em banco, mas percebeu que estava muito insatisfeito. Comprou um fusca e uma prancha de surf e foi estudar Gestão e Hotelaria e surfar em Cabo Frio, mas trancou logo. Em Juiz de Fora, formou-se no SENAC como cozinheiro profissional, onde descobriu sua veia alquimista e depois voltou para terminar o curso em Cabo Frio, na Universidade Veiga de Almeida.

Em 2010, Felipe decidiu-se por um intercâmbio em Dublin na Irlanda. Lá conheceu e se apaixonou pelas cervejas especiais irlandesas e alemãs. Ele conta: “Aprendia inglês e visitava todos os pubs possíveis. Procurei degustar no mínimo 3 marcas diferentes por dia.”. Sorte ou coincidência, foi parar na casa de um casal de críticos de gastronomia e pôde experimentar diariamente várias cervejas.

Em 2011, de volta a Juiz de Fora, montou um restaurante próprio de culinária orgânica e trabalhava com algumas marcas de cervejas não industrializadas, entre elas a caseira Gerimum, de Juiz de Fora. Em 2013, sem muito sucesso, decidiu mudar-se para Belo Horizonte e trabalhar com um amigo. Mas nas horas vagas sempre estudava muito sobre como fazer cervejas.

Inquieto, em 2014, Felipe mudou-se para o Rio de Janeiro para trabalhar em restaurantes, atraído pela Copa do Mundo. Depois da Copa, aproveitou para fazer um curso de gestão de empreendimentos gastronômicos no Rio. De volta a Juiz de Fora, em agosto de 2014, comprou umas cervejas de produtores caseiros da cidade para degustar com amigos, mas percebeu que nenhuma tinha o paladar que ele desejava. Nesse momento, decidiu que iria fazer sua própria cerveja.

O impulsivo Felipe ligou imediatamente para o Mr. Tugas e se inscreveu no curso de cervejeiro. Coincidentemente sem saber da novidade de Felipe, o amigo Murillo, que tinha voltado de Porto Alegre, confessou o seu propósito de fazer cerveja. A amizade reacendeu e Murillo também se inscreveu no curso imediatamente! Assim os antigos planos da faculdade saíram da gaveta e eles começaram a planejar a cervejaria. O curso incluía o equipamento básico e o apoio prático para a primeira produção de cerveja.

Murillo e Felipe, ainda hoje, consideram o cervejeiro Hugo, do Mr. Tugas, o mentor da Venna e ainda usam o mesmo equipamento para produzir 65 litros por brassagem. Um primo de Felipe, sempre que visitava Juiz de Fora, vinha carregado da cerveja alemã Erdinger na bagagem. No dia que Felipe e Murillo fizeram sua primeira Weißbier, em 2014, para poderem comparar a qualidade

de sua produção, foram ao supermercado e compraram algumas garrafas da cerveja alemã produzida desde 1886 na cidade de Erding, na Alemanha.

Ainda em 2014, os amigos da Venna já produziam 500 litros por mês, mas no início de 2015, passaram as brassagens três vezes por semana. Os dois cervejeiros sonham em fechar com a marca legalizada e, apesar de possuírem processos para tudo e serem extremamente organizados, os dois confessam que: “Capitalizar, comprar mais equipamentos e fazer as reformas necessárias são os maiores desafios para retirarem o registro no M.A.P.A.”.

Produzindo na casa de Felipe, desde setembro de 2014, os cervejeiros pensam em popularizar a marca, mas que a cerveja mantenha um caráter local: “Queremos que as pessoas tenham uma grande variedade de cervejas para degustarem.”. Eles incentivam ainda que as pessoas façam suas próprias cervejas, inovem e aproveitem o momento atual de renascimento da cerveja na região.

Autodidatas, mas muito estudiosos, eles estão conscientes que após a regularização terão que se especializar ainda mais. Murillo está atualmente fazendo uma capacitação como Bier Sommelier, no Instituto Science of Beer no Rio de Janeiro e Felipe pretende ser mestre cervejeiro.

O slogan da Venna é “Beba com atitude”. Durante a entrevista os cervejeiros mostram nos olhos o prazer de produzir e compartilhar suas criações. Hoje, com a entrada de Otacílio Cardoso da Silva Júnior na sociedade, a Venna oferece kits com 3 ou 6 cervejas em garrafas de 600 ml.

Otacílio, Felipe e Murillo, como muitos outros cervejeiros de Juiz de Fora estão buscando o registro no M.A.P.A. para legalizar a produção. Para esse passo, convidaram o designer Felipe Liquer para desenhar os criativos rótulos da Venna. Formado em Publicidade e Propaganda, o também cervejeiro iniciou ajudando os amigos da Venna e somente recebendo pagamentos em forma de cervejas. Liquer é atualmente o responsável pela imagem da cervejaria e busca soluções criativas para o empreendimento.

#### **Curiosidade da Cerveja Venna:**

Antes da Cervejaria Venna se tornar uma ideia com futuro ela era uma brincadeira entre amigos fascinados pela arte de fazer cerveja com as próprias mãos. O malte era cozido entre longas e descontraídas conversas e ao som de muitas risadas, mas sempre buscando sabores especiais e um produto original. Os amigos começaram a elogiar, uns diziam que era boa, outros que era uma delícia, até que um disse que era vena. “Vena é uma gíria da cidade de Juiz de Fora que pode significar alta qualidade, padrão muito elevado ou excelência.”, explicou Murillo. Motivados pelos amigos, Felipe e Murillo começaram a produzir cerveja como um estilo de vida, um modo de ver, valorizar e acreditar num produto local.



Av. Itamar Franco, 2476/301

Bairro São Mateus

Tel: (32) 99995-8375

Whatsapp: (32) 98845-2330

Email: [bebacomatidade@cervejariavenna.com.br](mailto:bebacomatidade@cervejariavenna.com.br)

Facebook: /Cervejaria-Venna

## Cerveja Fora da Lei



Lucas Oliveira do Nascimento, mineiro do interior; nasceu em 1987, no município de Ibiá-MG, Triângulo Mineiro, na Microrregião de Araxá. Mas os pais se mudaram para Além Paraíba, na divisa com o estado do Rio de Janeiro.

Em 2002 Lucas veio para Juiz de Fora com o objetivo de estudar, mas logo decidiu fazer faculdade de Direito em Belo Horizonte. Em 2009 Lucas se lembra de beber muitos tipos de cerveja com o amigo Fábio Lessa, hoje produzindo a Cerveja Califórnia: provaram a Corona, a Sol, a Budweiser e a Heineken, cervejas de sabor bem diferentes das nacionais.

Nesse ano, Lucas conheceu as cervejas especiais de Pedro Peters, da Cervejaria Barbante, nas noites de quinta, nos concertos de Blues ao vivo e começou a desenvolver o paladar para as cervejas especiais.

Em 2012, morando em Belo Horizonte e vindo aos finais de semana visitar a família, conheceu as cervejas de outro cervejeiro da cidade: era a vez das cervejas de Hugo Siqueira, da Cervejaria Mr. Tugas. Nessa época, nem pensava que um dia seria produtor de cerveja.

Em 2014, Lucas trancou a faculdade de Direito em Belo Horizonte, mudou-se definitivamente para Juiz de Fora e passou a estudar muito na internet sobre a produção de cerveja. Ele começou ajudando ativamente o amigo e cervejeiro Fábio Lessa: “A produção da Cerveja Califórnia era no sítio de Fábio, no Bairro Granjas Betânia.”, lembra-se Lucas.

Durante 15 anos Lucas tocou em uma banda de Rock e se lembra dos ensaios e concertos, ocasiões em que bebiam muita cerveja. Lucas e Fábio produziram uma Weißbier e chamaram os amigos do Rock para experimentarem a primeira produção. Os fãs de Rock americano procuravam sempre aliar o Rock à cerveja.

Em julho de 2015 os dois decidiram seguir caminhos diferentes no ramo da cerveja. Lucas, buscando seguir suas ideias próprias, começou a produzir suas cervejas Fora da Lei em sua casa, e em breve, pretende continuar como cervejeiro profissional.

### Curiosidade da Cerveja Fora da Lei:

Em 2002, Lucas sempre visitava seu pai em Joinville-SC e, regularmente procurava experimentar todas as cervejas especiais que encontrava. Em Santa Catarina, o pai contava que, segundo o “Einwanderungs-Journal”, da Colônia Dona Francisca, atual cidade de Joinville, em 1851 muitos alemães se

estabeleceram em Santa Catarina. Lucas lembra que escutava sobre a tradição joinvilense de produzir “o melhor chopp do Brasil”, seguindo a Lei de Pureza Alemã. Numa conversa de fim de semana, lembra que os amigos de seu pai contavam que: a Cervejaria Schmalz era considerada a primeira cervejaria de Joinville, fundada em 1852, pelo imigrante suíço Albrecht Schmalz. Somente 9 anos antes da abertura da primeira cervejaria em Juiz de Fora. “Uma trajetória bem parecida com a história da imigração alemã de Juiz de Fora.”, lembra Lucas.



Tel: (32) 99938-9998

Facebook: /profile.php?id=1334963555

## Cerveja Jeremy John



Nascido na Alemanha em 1996, o filho de alemães veio com os pais, Christine Müller e Jens Peter Fritz John, da capital Berlim para trabalharem na fábrica Mercedes-Benz, na última grande leva de imigrantes em 1999.

Desde os três anos de idade, o loiro-bílingue Jeremy Felix Maximillian John cresceu em Juiz de Fora e estudou no Colégio dos Jesuítas até 2013, onde conheceu a jovem Maria Vitória Torres Finamore.

Aos dezoito anos, sem conhecer de perto suas raízes, Jeremy começou a se interessar pelo mundo da cerveja e em conversas com o “futuro sogro” Weiler Finamore, planejaram produzir cervejas juntos. Em 2014, Weiler levou Jeremy para experimentar com ele um dia de brassagem na casa do primo Wilder Finamore. Era o elo que faltava para o retorno às origens. A partir dessa data, Jeremy passou a participar ativamente com o sogro do planejamento e produção de cervejas inusitadas, em brassagens caseiras, no Bairro Granbery, na casa do cervejeiro Wilder Finamore: “Wilder emprestava para a gente os aparelhos e inicialmente nos apoiava na produção.”, conta Jeremy.

O espírito inovador de Weiler contagiou o único cervejeiro juizforano em atividade nascido na Alemanha. Sem saber que estava resgatando parte de sua cultura de origem alemã, um dos mais jovens cervejeiros de Juiz de Fora foi absorvendo os conhecimentos que o sogro havia aprendido dentro da Cervejaria do Brauhaus, com o primo Wilder e o amigo Pedro.

Em 2014, Jeremy recebeu de Alexandre Hill Maestrini, como presente de Natal, um curso de produção caseira de cerveja com o mestre cervejeiro Cristiam Rocha, da Cervejaria Profana: “Durante o curso, aprendi com ele grande parte dos conhecimentos sobre as reações químicas do processo de produção.”, explicou. Em uma recente viagem com seu pai à Alemanha, em 2015, Jeremy teve contato com as cervejas puro malte alemãs: “Experimentei muitos rótulos alemães e percebi de perto a forte tradição cervejeira do meu País de origem.”, comenta. Com a visita ao avô Klaus Fritz Jörn Müller, professor de química na Universidade Técnica de Berlim, Jeremy teve seus interesses pelos processos da produção de cerveja ainda mais aguçados e passou a estudar a fundo as reações físico-químicas e as interações entre os insumos, visando desenvolver, no Brasil, um produto com cada vez mais qualidade e poder controlar com precisão a produção.

Encantado com suas próprias origens, ao voltar, decidiu investir fundo nos estudos e se inscreveu no curso de Engenharia de Produção, da Faculdade Estácio. O apaixonado pelo skate, pela guitarra e por cervejas, pretende aproveitar o bom momento de ressurgimento das microcervejarias em Juiz de Fora para montar sua própria linha de produção caseira e continuar a experimentar com os diversos tipos de cervejas e aperfeiçoar suas técnicas e receitas.

Pretendendo surpreender com cada cerveja, Jeremy gosta de ousar com os tipos de lúpulo para produzir uma cerveja cada vez mais complexa e que agrade ao paladar de quem degusta. Para atingir seus objetivos, desde 2014, vem experimentando diversas técnicas que garantam a precisão nas rampas de fervura e brassagem. Junto com o cervejeiro Weiler Finamore já produziram diversos líquidos deliciosos, elogiados por diversos cervejeiros experientes. Entre elas a Belgian Ale e diversas variações de Belgian Golden Ale, por ser o tipo de cerveja preferido da dupla de cervejeiros.

Em 2016, os dois planejam produzir em uma linha de produção própria e começar a utilizar barris para acondicionar sua cerveja. Preparando-se para esta nova fase, os dois já experimentaram produzir algumas levas como “Ciganos” na Cervejaria São Bartolomeu, dos amigos Lucas Wenzel e Alexandre Vaz. Jeremy conta que: “Quando levo minhas cervejas para os eventos de skate, as pessoas sempre pedem para que eu reserve algumas garrafas da próxima produção para eles.”

#### **Curiosidade da Cerveja de Jeremy John:**

O brasileiro de coração Jeremy John, mas com passaporte alemão, confessa que após um período de 11 anos sem ir para o País de origem, em sua última viagem à Alemanha, em 2015, ficou impressionado como muitas das cervejas industrializadas alemãs mantêm um padrão perto das cervejas de Juiz de Fora, produzidas em pequena escala. É claro que ele tomou todas!



Rua dos Pinheirais, 230  
Tel: (32) 99110-1494  
Bairro Novo Horizonte  
Email: jeremy\_dj@hotmail.de  
Facebook: /jeremy.john.986



## Cerveja Du Vale



João Cleber Gonçalves nasceu em 1982, no município de Campo Grande-RJ, onde passou sua infância. Ele lembra da rotina do pai, João Gonçalves, que como oficial da Marinha Mercante Brasileira, viajava muito e trabalhava embarcado. Da sua infância lembra das influências da avó de origem italiana que gostava muito de cozinhar em encontros com muitos familiares.

João estudou no Colégio Santa Mônica até completar o segundo grau, em 1994. No Bairro Santa Cruz, Cidade do Rio de Janeiro-RJ, iniciou a Escola Técnica de Mecânica na FAETEC, Escola

Técnica Estadual Santa Cruz, com o objetivo de trabalhar nas indústrias do Polo Industrial do Rio de Janeiro.

Desde pequeno praticava Jiu-Jitsu, aluno do mestre Hércules Baptista, na academia Hércules Jiu-Jitsu. Treinava no Bairro de Bangu e no Centro Esportivo Miécimo da Silva, em Campo Grande-RJ. Em 1999, com apenas 17 anos, foi campeão carioca juvenil e uma vez campeão brasileiro.

Nessa época, o pai que estava afastado por alguns anos, deu à família a opção de escolher uma cidade para morarem. João lembra da fala do pai: “Não importa onde, preciso que vocês escolham.”. Como uma tia já morava em Juiz de Fora e a cidade era considerada mais segura para criar os filhos, a mãe, em 2000, decidiu transferir a família para as Minas Gerais. A tia Marli Isabel dos Santos e o tio Rildo dos Santos, que trabalhavam na Mercedes-Benz do Brasil, em São Bernardo do Campo-SP, a maior planta da empresa fora da Alemanha, foram transferidos para Juiz de Fora, em 1997, para apoiar na construção da Mercedes-Benz na cidade, inaugurada em 1999. Inicialmente foram morar no Bairro Cascatinha e a família de João Cleber, ao chegar em Juiz de Fora, foi morar, provisoriamente, no Bairro São Mateus.

João conta que só quando chegou a Juiz de Fora, em 2000, veio conhecer o inverno; na zona oeste do Rio a temperatura raríssimas vezes baixava de 20°C. Só quando chegou a cidade Polo da Zona da Mata, com dezoito anos, que ele confessa ter conhecido a tranquilidade e a segurança de se viver.

Em Juiz de Fora, João queria fazer uma faculdade, mas como era um profissional da carreira de Mecânico Controlador de Processos, foi convidado para trabalhar no ramo têxtil, uma empresa privada que atuava na área de meias, fundada em 1973. E o emprego em tempo integral não permitiu a ele iniciar seu sonhado título universitário.

Quando ia visitar os tios, João se lembra das histórias dos altos funcionários da montadora alemã que tinham chegado no Bairro Florestinha e modificado a estrutura do pequeno reduto. Em 2001, quando alguns alemães começaram a retornar para a Alemanha, após a implantação da indústria, os tios foram morar no Bairro Florestinha; local onde a empresa Mercedes-Benz havia montado um

loteamento e casas construídas para os funcionários alemães da montadora. Ele lembra que o tio Rildo foi um dos primeiros compradores das casas. Das visitas aos tios se lembra que: “Era realmente um local muito lindo, com muita mata e tranquilo.”.

Com a mudança dos tios, a família de João Cleber transferiu-se para o apartamento deles no Bairro Cascatinha, onde permaneceram até 2004. A vida dele se cruzou com a vida do Bairro Florestinha e João veio a conhecer as famílias do condomínio. Mas nessa época outras descendências, além dos alemães, também já moravam no bairro: entre eles a família Gepetto e os Brion, família da futura esposa de João Cleber, Juliana Brion. Em conversas com os moradores do bairro, ele aprendeu que: o local fora um dos primeiros bairros a existir em Juiz de Fora; a Fazenda da Floresta era uma das mais importantes fazendas de café da época do Império; o Vale da Floresta recebeu grande quantidade de imigrantes para trabalhar em suas lavouras e que a população do bairro tinha sido formada por descendentes de africanos, italianos, portugueses e alemães. Com exuberante vegetação, João conta que até hoje no bairro existem inúmeras nascentes de água cristalina e, segundo os relatos dos moradores mais antigos, sabe-se da existência de uma cultura cervejeira no local, desde os tempos remotos no Seminário Católico da Floresta.

Ainda hoje, João Cleber frequenta com a esposa a cidade natal e se recorda que costumava beber cervejas nos bares de Campo Grande-RJ, mas foi somente, em 2001, no Rio de Janeiro, que ele conheceu as cervejas especiais alemães. Na época, foi a um restaurante, no Bairro de Copacabana, experimentaram as cervejas alemãs importadas e João se lembra que: “Quando provei a Franziscaner Weißbier, me apaixonei pelas cervejas de trigo.”.

De volta a Juiz de Fora, começou a pesquisar os tipos diferentes de cervejas. Em 2004, foi morar em Angra dos Reis, e trabalhar no Estaleiro Verolme; nos 18 meses que ficou trabalhando na Indústria Naval, João se recorda de ter conhecido uma cervejaria bem pequena em Paraty, que produzia e vendia suas criações cervejeiras no próprio bar. Foi nessa época que a curiosidade sobre o processo de produção das cervejas encantou João Cleber, pois para ele, até o momento, produzir cervejas era somente possível em grandes cervejarias industrializadas. É claro que virou frequentador assíduo do bar, começou a pesquisar, conversar muito sobre cervejas e tipos de produção.

Em 2006, João Cleber volta a Juiz de fora para visitar os amigos. Conversou com um antigo colega de trabalho, Heider José de Souza, que fez uma proposta a João: combinaram de tornarem-se sócios e arrematarem algumas máquinas da liquidação de uma empresa que estava encerrando suas atividades. No início da nova empresa, a Tecendo Confecções LTDA, ainda em 2006, fizeram um contrato de aluguel das máquinas e assim que o lucro começou a acontecer, compraram algumas máquinas definitivamente. Se especializaram em produção de meias no novo endereço, no Bairro Poço Rico. Foi nessa época que conheceu e casou-se com Juliana Brion e mudaram-se para o Bairro Paineiras.

O casal gostava de comprar cervejas especiais nos supermercados e

se apaixonaram pelas cervejas tipos belgas. João confessa: “Hoje em dia é difícil beber uma cerveja industrializada.”. Desde essa época, João pesquisa na internet sobre novidades no mundo das cervejas especiais e depois busca algumas marcas nos comércios diferenciados da cidade, empórios e restaurantes.

João pensava em beber e não em produzir, e imaginava que somente iria conhecer melhor as cervejas. Mas em 2012 foi experimentar as pizzas do Mr. Tugas e tornou-se frequentador assíduo, com a esposa e amigos. Hugo comentou que estaria promovendo um curso de produção de cerveja, lá mesmo, na fábrica do Mr. Tugas. João, encantado, comentou com outros dois amigos. E um deles também se inscreveu e, após o curso, comprou o equipamento produzido pelo Mr. Tugas e montou tudo no sítio, em Torreões, com a ajuda de Hugo Siqueira.

Depois do curso, num encontro da família Brion, na casa do sogro Paulo Brion, João Cleber contou para o primo da esposa, Sérgio Ricardo Neto, sobre o curso e sobre sua intenção de montar um equipamento. Na mesma hora, Sérgio, empolgado, aceitou o desafio: “João, vamos montar um equipamento juntos.”. Nascia aí o embrião da futura Cervejaria DuVale.

João Cleber lembra: “O curso do Mr. Tugas foi excelente porém curto, mas representou para mim o rompimento da inércia de quem já pensava em produzir sua própria cerveja, mas não sabia por onde iniciar.”. Como mecânico experiente, João percebeu ainda durante o curso que não precisaria comprar equipamento pré-fabricado. Para um profissional como ele o sistema era muito simples: umas panelas, uma bomba de máquina de lavar, umas mangueiras e conexões. Juntamente com o amigo Sérgio Ricardo Neto montaram um equipamento próprio; com peças compradas no comércio de Juiz de Fora. Quando o equipamento estava pronto, levaram tudo para a casa do sogro Paulo Brion, no Bairro Floresta.

Sérgio Ricardo Neto, nascido em 1981, foi criado no Bairro Floresta até 2009. Ele se lembra que o pai, José Luiz Neto, trabalha há mais de 50 anos na Fábrica de Tecidos São João Evangelista, inaugurada em 1924. Para Sérgio, o bairro onde cresceu é uma comunidade muito voltada para a família. Sua descendência é italiana por parte de pai, os Brion; e de origem portuguesa por parte de Mãe, Maria Izabel de Carvalho Neto, da família Carvalho; os dois nascidos e criados no Bairro Floresta. O caçula da família, Sérgio, estudou até a quarta série do ensino fundamental na Escola Municipal Carolina de Assis, no Bairro Floresta: uma escola particular mantida pela fábrica em parceria com a Prefeitura de Juiz de Fora. Completou o ensino secundário no Colégio Santa Catarina, entre 1993 e 1998. Formou-se em Medicina na UFJF, em 2007. Especializou-se em ortopedia e traumatologia com subespecialização em cirurgia do quadril de janeiro de 2009 a janeiro de 2013 no Hospital Santa Tereza, de Petrópolis-RJ, onde mora até hoje.

Foi na época da especialização que ele conheceu as cervejas especiais:

“Eu provei uma cerveja Paulaner alemã.”. Foi com uma Hefe-Weißbier Naturtrüb que Sérgio se encantou com o mundo das cervejas especiais, no restaurante Vagão Beer, em Itaipava-RJ. O restaurante conta com mais de 200 marcas de cerveja do mundo inteiro e a decoração simula fielmente uma estação de trem, com vagão restaurante e tudo mais.

Nessa época, Sérgio nem pensava em produzir cervejas e, em uma de suas idas e vindas entre Juiz de Fora e Petrópolis, conheceu o namorado da prima Juliana Brion. Nos anos de 2010 e 2011, começou a beber bastante as cervejas importadas com alguns amigos da especialização e também experimentavam as cervejas especiais que surgiam no mercado brasileiro.

Sérgio vinha todos os fins de semana visitar a família em Juiz de Fora e no segundo semestre de 2014, com a filha pequena, voltou a morar em Juiz de Fora por um curto período.

Nessa época, Sérgio se lembra de João Cleber ligando para ele: “Sérgio, agora é sério, montei o equipamento na casa do meu sogro.”. Nesse mesmo dia, Sérgio muito curioso e já com vontade de produzir suas próprias cervejas, foi conhecer a “maluquice” do mecânico, marido da prima.

Novamente morando em Petrópolis, Sérgio veio passar o carnaval em Juiz de Fora, mas sabia que precisaria estar no Plantão do Hospital, em Petrópolis, na terça-feira de manhã. Na segunda-feira do Carnaval de 2014, ansiosos para começar, decidiram que aquele dia seria o nascimento da DuVale e se propuseram a iniciar em grande estilo. Como uma brincadeira, queriam fazer a própria cerveja para beber e, no mesmo dia, resolveram fazer duas brassagens seguidas. Mas, na ansiedade, esqueceram-se que era carnaval e teriam problemas caso precisassem de insumos ou algum imprevisto acontecesse. Empolgados, iniciaram produzindo uma Golden Ale, mas como não tinham muita experiência, o tempo foi se alongando: “Já eram 4 horas da tarde e nada da gente acabar a primeira produção.”, lembra João Cleber. Tudo que poderia dar errado acontecia: o fogareiro estava fraco e pegaram o fogão do sogro; faltou gás, foram longe para comprar; queriam mais um pouco de ingredientes, mas todos os amigos estavam na folia. Quando iniciaram a segunda brassagem, já era noite. Mas eles, ainda muito empolgados com a novidade, ainda queriam produzir uma Weißbier. Sérgio se lembra que até começaram de novo: lavar tudo, sanitizar e aquecer a água; a brassagem foi entrando madrugada afora. Os sócios-parentes se lembram que além das dificuldades físicas, começou a chover, a temperatura ambiente caindo e o mosto demorando para aquecer e fazer as rampas iniciais. Sérgio acabou tendo que dormir em Juiz de Fora, pois a cerveja só foi ficar pronta lá pelas 4 horas da manhã. Mas o médico ortopedista Sérgio lembra que valeu a pena: “Foi minha primeira experiência com produção de cerveja.”. Ele não tinha feito cursos e acabou aprendendo com o próprio João Cleber, na prática, durante as primeiras brassagens. Hoje se considera um autodidata estudioso e já consegue produzir cervejas sozinho.

Depois que começaram a produzir, ainda sem rótulo e nome, João Cleber

voltou a Campo Grande para visitar a família e foi ao bar Maria Bonita Bistrô & Tapiocaria, que era de um amigo, que sabendo da novidade do cervejeiro João Cleber, quis encomendar a cerveja especial mineira para o bar.

Depois do fim de semana na Zona Oeste, João conversou com Sérgio sobre a necessidade de pensarem em um nome e um rótulo para a cerveja deles. Inicialmente pensaram em batizar a cerveja com um nome alemão, “Bier Wald”, a Floresta de Cerveja. Mas pesquisando na internet perceberam a existência de outra cervejaria com o mesmo nome e começaram a procurar por outra alternativa. João Cleber lembra: “Não desistíamos em ter um nome alemão.”, pois tanto Sérgio quanto ele tinham conhecido as cervejas especiais degustando as alemãs Franzikaner e Paulaner. Precisando de ajuda, Sérgio procurou o irmão, Geraldo Luiz de Carvalho Neto, professor de alemão do Instituto Werther. Junto com os cervejeiros, Geraldo sugeriu que o nome da cerveja mostrasse a influência alemã do bairro e homenageasse a “Cerveja do Vale da Floresta”. Depois de muito pensarem, reduziram o nome para Cerveja do Vale. Nasce a Cervejaria “DuVale”, criada por quatro amigos que resolveram resgatar a cultura alemã e homenagear o bairro cheio de história e pioneirismo.

Segundo Christina Ferraz Musse, em 1850, a sede da Fazenda da Floresta começou a ser construída. Em 1858, ano de chegada dos primeiros imigrantes alemães em Juiz de Fora, o casal Carolina Isabel Campos e Francisco Ribeiro de Assis adquiriram a Fazenda da Floresta; que, no final do século XIX, era considerada uma das mais belas e produtivas do município. Ela entrou para a história da cidade como uma das poucas fazendas que conseguiram sobreviver após a libertação dos escravos e o desaparecimento da cultura do café na região. Em 1894, o filho, Coronel Theodorico Ribeiro de Assis, passa a comandar os negócios do grupo familiar Assis-Penido, administrando e comandando o grupo até 1940. Além da produção cafeeira, na fazenda se encontrava uma fábrica têxtil, construída por Theodorico, onde centenas de colonos, divididos entre as 160 casas ao longo da fazenda, trabalhavam na produção de tecidos e contribuíram para o processo de industrialização do município.

Em 2015, a intenção de se disseminar o lema de “Beba menos mas beba melhor”, levou o quarteto a uma procura por novos sabores, cursos e desenvolvimento do equipamento. Nesse ano, Pensando em voos mais altos, criaram o rótulo da DuVale com uma figura estilizada da famosa igreja do Bairro Floresta e algumas montanhas, em referência ao relevo montanhoso da região.

Eles confessam que não seguem a Lei de Pureza Alemã e preferem inovar com os estilos. Como iniciaram a produzir somente para consumo próprio, se permitem brincar com os estilos. Uma das cervejas produzidas, lembra João Cleber, foi uma Red Ale com Dry Hopping; tradicionalmente esse tipo de cerveja não leva o lúpulo fresco. Com essa técnica de imprimir aroma na

cerveja durante a maturação, Sérgio e João Cleber buscaram retirar os óleos do lúpulo, e explicam: “Nos lúpulos frescos estão os compostos aromáticos voláteis para dar o perfume na cerveja.”

Nos últimos tempos, mais um membro se juntou ao grupo: o sogro de João Cleber e tio de Sérgio, Paulo Brion, que já é considerado carinhosamente o estagiário da DuVale e ajuda na preparação dos equipamentos. Sérgio conta: “Às vezes quando chegamos, o Brion já montou as panelas e começou a ferver a água.”. Normalmente começam as produções às 8 horas. Nos finais de semana: moem, preparam o mosto, almoçam em família, mexem na fervura, bebem cervejas e conversam até no final da tarde; quando tudo está lavado e guardado, a família termina o ritual cervejeiro.

Atualmente, com o apoio familiar e a cervejaria cada vez mais se tornando um ponto de encontro e congregação da família, perceberam que o consumo da DuVale aumentou. Para suprir a demanda familiar, planejaram inicialmente adquirir um equipamento de 80 litros, em inox-304, passaram a produzir maiores quantidades e também abastecer alguns amigos de Juiz de Fora e das cidades de Petrópolis e Campo Grande-RJ.

Mas como nem João Cleber nem Sérgio pensam em largar as carreiras de engenheiro de produção e médico, no momento reduziram a produção, mas pretendem continuar a experimentar todas as marcas do mercado das cervejas especiais.

Um desejo dos 5 amigos é conseguir o registro do Ministério da Agricultura; para isso João Cleber já está planejando produzir as panelas e os fermentadores dentro das exigências do M.A.P.A. com um serralheiro do Bairro Florestinha, especialista em inox.

#### **Curiosidade da Cerveja DuVale:**

Quando foram engarrafar as primeiras produções, em 2014, os iniciantes de cervejeiros Sérgio, João Cleber e Leonardo misturaram o priming ainda na panela e depois, já misturado, começaram a engarrafar sem pressa, mas ainda não conheciam bem o processo. As primeiras garrafas levaram uma quantidade de priming homogênea, mas aos poucos, as últimas garrafas receberam muito açúcar. A consequência indesejada foi a explosão das últimas unidades engarrafadas, devido a formação excessiva de gás durante a fermentação. Hoje aplicam com seringa diretamente dentro de cada garrafa e nunca mais geraram gás excessivo.



Rua Coronel Assis, 9  
Bairro Floresta  
Tel: (32) 99119-7936  
Email: [JoaoCleberGoncalves@live.com](mailto:JoaoCleberGoncalves@live.com)  
Facebook: [/joaoCleber.goncalves.56](https://www.facebook.com/joaoCleber.goncalves.56)

## Cerveja Taberna do Bosque



O cervejeiro Fabrício Geraldo da Costa, natural de Belo Horizonte, nasceu em 1974, no Bairro Nova Floresta. Naturais de Guidoal-MG, perto de Ubá, os pais de Fabrício escolheram o colégio católico Santo Agostinho para o filho estudar. Fabrício lembra que o pai, ex-funcionário da antiga Telemig, tentava a transferência para Juiz de Fora, com o objetivo de voltar para perto da família na Zona da Mata. Em 1986, o pai, Luciano Ferreira da Costa, conseguiu se mudar definitivamente para a Juiz de Fora e foram morar na Rua Silva Jardim; mas Fabrício cresceu indo e voltando para Guidoal, onde passava as férias e os finais de semana com a família. Ele conta que escutava da mãe e do avô as histórias da imigração italiana: “Meu bisavô italiano tinha o sobrenome Girardi, mas durante a imigração foi brasileiro para Geraldo.”

Desde pequeno com espírito empreendedor, Fabrício, com somente 16 anos, montou a produtora de vídeo Cia. do Vídeo Produções; trabalhava com pós-produção cinematográfica de vídeos e de programas de televisão. Na época, filmava eventos e alugava as becas para as formaturas. Como o fornecedor que alugava as roupas também fornecia os convites, Fabrício percebeu o nicho de mercado de convites de formatura.

Em 1989, terminando o ensino médio e se preparando para o vestibular, estudou no Colégio Academia de Comércio e se recorda das aulas do professor Luiz Thadeu Grizendi, atualmente sócio e cervejeiro da Griza's Bier.

Em 2002, Fabrício entrou para a Faculdade Estácio de Juiz de Fora, decidido a estudar Administração de Empresas. Desde a época do cursinho, Fabrício trabalha como representante comercial da empresa DI Gráfica e Editora, no Bairro Santa Terezinha. Acostumado a viajar muito pelas regiões de Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Espírito Santo, comenta que nunca viu uma cidade com tanta cervejas especiais como Juiz de Fora. Durante a época de faculdade, Fabrício se lembra de ir ao sítio de Hugo Siqueira, onde é hoje a Pizzaria e Cervejaria Mr. Tugas. Hugo também estudava Administração na Estácio e aos fins de semana organizava churrascos no sítio dele, no Bairro Marilândia. Nas festas, bebiam muita cerveja, mas Fabrício nunca imaginava que um dia produziria as próprias cervejas.

Em 2006, Fabrício formou-se em Administração e começou a dedicar-se exclusivamente à empresa. Mas em 2008, a irmã, que morava em Paris, chamou Fabrício para visitá-la e ele se lembra de experimentar suas primeiras cervejas especiais na Alemanha, por intermédio do amigo juiz-forano Gustavo Matos Santos, que tinha trabalhado na Mercedes-Benz de Juiz de Fora e estava morando

em Stuttgart. Gustavo levou Fabrício e a irmã para visitarem as cervejarias de Munique: “Eu me lembro das cervejarias que expunham os tonéis de maturação e vendiam suas cervejas em seus próprios restaurantes”. Fabrício nem sonhava que existiam tantos sabores de cervejas e se recorda de visitar o Castelo de Neuschwanstein, na cidade de Füssen, no sudoeste da Baviera. Perto do castelo construído por Luís II da Baviera, os amigos puderam degustar outras cervejas locais e a variedade de cervejas impressionou o brasileiro.

Contagiado pelo vírus cervejeiro, de volta ao Brasil, em julho do mesmo ano, experimentou sua primeira cerveja especial. Foi no Festival Gastronômico de Tiradentes-MG. Durante as degustações, Fabrício conheceu o cervejeiro Felipe Viegas, da Cervejaria e Escola Cervejeira Taberna do Vale, de Belo Horizonte. Fabrício se lembra que Felipe fabricava cervejas especiais desde 2003 e é um dos fundadores da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Minas Gerais, a ACERVA Mineira. Acostumado com cervejas tradicionais, se impressionou com a qualidade das cervejas durante uma degustação no Empório do Ó, do amigo Carlos Renato de Souza Filho.

Ainda durante o festival, Fabrício, apesar de ser um apaixonado por vinhos, fez um curso de harmonização de cervejas e gastronomia com Felipe Viegas. Ele se lembra: “Viegas levou um Chef de Cousine e demonstrava, na prática, como cada tipo de cerveja combina com um tipo de comida”. A cerveja Stout, Felipe harmonizou com uma sobremesa de chocolate e assim por diante com todos os tipos de suas cervejas. O que mais impressionou Fabrício foi a demonstração comparativa: “Ele pedia para a gente beber uma cerveja, depois nos dava um pedaço de chocolate e pedia para a gente beber de novo”. Na demonstração da harmonização de uma cerveja Weißbier com queijo Brie, Fabrício percebeu que a cerveja era uma ciência tão interessante como quanto sua paixão pelos vinhos. Nesse dia ficou conhecendo a história da cerveja e que Viegas ministrava cursos, na Cervejaria Taverna do Vale, em Nova Lima-MG. Lembra de comentar com a namorada, atual esposa, Andréia Tostes, de Rio Novo-MG: “Temos espaço em casa e gostaria de produzir cervejas especiais”.

Com muito trabalho na empresa, iniciou um período de muita leitura e pesquisas na internet sobre produção e tipos de cervejas. Nessa época, em Juiz de Fora, o casal só conhecia as cervejas especiais do Mr. Tugas e do Barbante. Ele conta que como adora assistir aos jogos do Cruzeiro Esporte Clube, em casa, bebendo cervejas com os amigos, desde 2011, vem pesquisando bastante sobre como produzir sua própria cerveja. Ele até confessa que já se achava preparado para produzir, mas como nunca tinha visto uma produção na prática, ainda estava inseguro para começar sozinho. Neste ano, casado, passou a morar no Bairro Bosque Imperial, onde atualmente produz suas próprias cervejas.

Mas a determinação do casal não perdia força. Em 2012, descobriram a cerveja Profana e se lembram dos premiados líquidos do Boi na Curva, de Cristiam Rocha: “Eu já estava fascinado, mas precisava colocar toda aquela informação em ordem na minha cabeça”.



Em 2013, todo conhecimento começou a fazer sentido, até que, em janeiro de 2014, o Mr. Tugas lançou uma promoção na internet de um curso de pizza conjugado com o curso de cerveja. Fabrício não perdeu tempo, procurou o amigo Hugo Siqueira e se inscreveu. Participou do curso de produção de pizzas em um final de semana e, logo em seguida, com distância de poucas semanas, participou do curso de cervejas especiais. O curso de pizza do Mr. Tugas foi fantástico, já o curso de cerveja foi somente demonstrativo; mas para Fabrício, que já tinha lido muito sobre o assunto, aquelas poucas informações práticas já representaram o que lhe faltava: “Eu só precisava ainda ver alguém fazendo para ter certeza de tudo!”. O método de recirculação que o Mr. Tugas demonstrou para produzir uma Red Ale foi um divisor de águas para ele; um processo bem facilitado e diferente do método de brassagem manual, que estava acostumado a ler. Para ele, que gosta de fazer tudo sozinho, era o método ideal. Ele explica que o líquido filtrado do mosto circula por uma serpentina até a panela com água quente e volta aquecido por gravidade, por cima do bagaço; e isso durante todas as rampas. Quem faz todo o trabalho é uma bomba de máquina de lavar e o cervejeiro não precisa ficar rodando a colher na panela. Percebeu que era o método adequado para sua necessidade: “Eu só precisaria de um fogareiro e não precisaria ficar mexendo com panelas.”. Nesse método não se transporta água quente de uma panela para outra e o processo é semi automatizado, liberando o cervejeiro para ficar lendo, bebendo e trabalhando na internet durante as brassagens.

Depois do curso, baseado no equipamento do Mr. Tugas, montou seu próprio equipamento e, em julho de 2014, já estava pronto para a primeira brassagem. Com um equipamento de 40 litros, iniciou produzindo 20 litros, pensando em testar, experimentar e aprender mais.

Atualmente, faz brassagens somente uma vez por mês e utiliza toda a capacidade do equipamento; produzindo 40 litros por mês desde o início de 2015. Fabrício não pretende repetir muito e já produziu: uma Rauchbier, uma Stout, uma Red Ale, uma IPA, uma Belgian Blond Ale e outras.

Desde que começou a produzir suas próprias criações, em casa, Fabrício e os amigos passaram a beber somente as criações do cervejeiro. Hoje, ele e a esposa passaram a somente frequentar restaurantes e bares que oferecem cervejas especiais puro malte.

Fabrício queria batizar sua cerveja e buscava um nome que imprimisse a identidade de sua produção. Em homenagem ao Condomínio Bosque Imperial, onde moram, ele e a esposa chegaram ao nome “Taberna do Bosque”; a palavra Taberna, lembrado a Taberna do Vale, de Felipe Viegas e em homenagem ao seu quartinho, no porão da casa, atrás da garagem, onde Fabrício guarda os equipamentos cervejeiros e seu estoque de cervejas. O próximo passo é a criação de um rótulo para a cerveja.

#### **Curiosidade da Cerveja Taberna do Bosque:**

Como produz cervejas somente para ele e os amigos, como *hobby*, o torcedor do Cruzeiro produz suas próprias cervejas num espaço no porão de casa

e na área nobre, perto da cozinha, instalou um freezer com três bicas. Regula o freezer para quase zero grau, onde instalou os canos e condiciona três barris tipo postmix de 19 litros e o cilindro de gás. Nas três bicas, que instalou na parede externa do próprio freezer, os amigos podem degustar três tipos do seu próprio chopp. O brincalhão e irônico Fabrício ainda envelopou o seu freezer com um adesivo imitando um quadro negro de escola e deixa um giz pendurado. Cada pessoa que retira um chopp marca com um tracinho na sua “Conta Pessoal”; assim, brincando, anota quantos choppes saíram e qual o que agrada mais.



Condomínio Bosque Imperial

Tel: (32) 98835-0607

Email: [fabricao@dipix.com.br](mailto:fabricao@dipix.com.br)

## Cerveja Silvestre



Inicialmente Arthur Silvestre Coelho Marcos Silvestre começou a produzir a cerveja 4 Estações com Breno Esteves, nos fundos da casa dos pais, na Avenida Rio Branco, no coração de Juiz de Fora. Quem entra na casa, perto da Rua Sampaio, não imagina o oásis que são as antigas casas na principal artéria viária da cidade.

Arthur nasceu em Juiz de Fora, em 1981, e sempre morou na Avenida Rio Branco. O pai, Reginaldo Marco Silvestre, é natural de Juiz de Fora e a Mãe, Giseli Maria Lhamas Coelho, nascida em Ubá-MG. Arthur conta que já foi à Ubá, mas somente quando pequeno para conhecer os descendentes da família de origem espanhola; já os antepassados dos pais são de origem portuguesa e italiana. Inicialmente os pais, ainda solteiros, se conheciam de vista, pois moravam no mesmo bairro: Jardim Glória e coincidentemente os dois foram trabalhar na Rede Ferroviária Federal Sociedade Anônima, RFFSA, no centro da cidade. Arthur conta que em um dia chuvoso de 1979, o pai ofereceu uma carona para a mãe e o casamento já estava próximo.

Sempre estudou no Colégio Machado Sobrinho, na Rua Costantino Paleta, da Fundação Educacional Machado Sobrinho, onde o avô, Manoel Silvestre, trabalhava. Arthur mesmo admite que nunca gostou de estudar e preferia ler, brincar na rua e jogar vídeo game. Quando compreendeu que podia conseguir muita coisa na vida, ele, muito inteligente, começou a pegar as matérias com facilidade.

Começou a beber cerveja com 6 anos em casa com os pais. Arthur lembra que era uma cerveja Malt 90, introduzida em 1984 no mercado pela Companhia Cervejaria Brahma. Ele se lembra dos pais contando que ela era uma cerveja

Pilsener, doce, saborosa e de teor alcoólico médio. Mas depois, com 15 anos, quando começou a beber umas cervejas por conta própria, lembra-se de beber qualquer cerveja para degustar e experimentar.

Desde 2008 ele já trabalhava na maior loja de RPG de Minas Gerais, a Taberna do Dragão, na Rua Padre Café. Arthur cuidava da área de vendas e da loja virtual. A Faculdade era no período noturno e ele conseguiu conciliar os estudos com o trabalho de vendedor. Como Arthur gostava muito de jogar desde pequeno, conhecia muito bem tudo que vendia relacionado ao mundo do RPG: livros, Card Games, Wargames, jogos, miniaturas, figuras de ação, anime e outros acessórios para os jogadores. Como uma criança muito tímida, “bicho do mato”, Arthur se encontrou no RPG e lembra que foi o jogo que ajudou o jovem a se soltar e entrar na vida do personagem e representar. Ele lembra que RPG é a sigla inglesa para Role-Playing Game, que em português significa “jogo de interpretação de papéis”.

Arthur levava uma vida tranquila de escola e casa, se preparando para o vestibular. Por influência de uma tia, doutora em gestão Ambiental, Gelda Lhamas, em 2009, iniciou os estudos de Curso Superior Tecnológico em Tecnologia em Gestão Ambiental. Ele conta que o curso na Faculdade UNIPAC, Universidade Presidente Antônio Carlos, no Bairro Granjas Betânia, na região nordeste da cidade.

Já bebendo cervejas industriais com os amigos de faculdade, ele se lembra que as opções eram muitas: Brahma, no Skinão Bar, conhecido como bar do Maurílio, na esquina da Rua Morais e Castro com Rua Barão de São Marcelino, no Bairro Alto dos Passos.

Nessa época, Arthur não tinha tido o contato com cervejas especiais de Juiz de Fora. Em 2009, Arthur já tinha ouvido falar na Faculdade que o Barbante estava produzindo cervejas, mas como nenhum dos amigos tinha carro, nunca foram experimentar. Para se formar como Gestor Ambiental, em 2011, precisava entregar a monografia e decidiu sair do emprego na loja do RPG e focar na entrega do trabalho. Nessa época, Arthur se lembra das cervejas especiais que começou a ver nas prateleiras dos supermercados da cidade, como a Baden Baden e outras poucas. Sua mente, comenta Arthur, já estava se abrindo para as cervejas diferenciadas. Ele lembra: “Eu trabalhava no Bairro São Mateus e, para ir para a faculdade, passava sempre andando em frente ao Brauhaus”. A cervejaria já existia desde maio de 2010, mas nunca tinha chamado a atenção de Arthur, pois quando ele passava para a faculdade, no horário da tarde, o Brauhaus ainda não estava aberto para o público.

No início de 2011, quando finalmente se formou, começou a tentar um emprego no ramo, mas na época não conseguiu nenhuma oferta na cidade. Ainda no seguro desemprego, ele e uma amiga, saíram para beber uma cerveja e decidiram conhecer o Brauhaus. Foi nesse dia que conheceu as cervejas especiais Pedro’s Bier. Como adoraram as cervejas, viraram clientes habituais da casa e ele se lembra que foi o ambiente aconchegante, com cerveja, novidade e boa comida que despertaram nele uma vontade de estar mais nesse local.

A primeira cerveja especial que o paladar de Arthur pôde degustar foi marcante e ele se lembra com detalhes da cerveja Irish Red da Pedro’s Bier: “Foi um festival de sensações e sabores para as minhas papilas gustativas”. Segundo

ele, a descrição mais exata para quem experimenta as cervejas especiais pela primeira vez é um “orgasmo gastronômico” para a mente e um enorme contraste com as sensações de alcoolemia geradas pelas habituais Brahma, Skol e Antártica, que ele já estava cansado de beber, relata Arthur. Desse dia, ele se lembra de ser servido pela gerente Ivya Lembke, atual cervejeira da Fathach, que explicou o cardápio.

Os amigos começaram a frequentar tanto a Cervejaria Brauhaus que decidiram, em 17 março de 2011, organizar o primeiro evento Saint Patrick’s Day, ou Dia de São Patrício, entre amigos, nas dependências do restaurante.

O bispo São Patrício, nascido na Inglaterra, utilizava o trevo de três folhas para explicar a doutrina da Santíssima Trindade católica. Ele faleceu no dia 17 de março de 461 e, com o passar dos anos, a cor verde do trevo de três folhas está intimamente ligada aos festejos. Nesse dia, uma quinta-feira, queriam beber cerveja e fazer bagunça. Reservaram uma mesa para mais de 20 pessoas e levaram anilina verde para colorir a cerveja: “Pingávamos o corante líquido alimentício nas cervejas claras, misturávamos com os palitos e brindávamos”. Com muita falação e gritaria, Arthur se lembra que um dos proprietários, Wilder Finamore, que estava no caixa nesta noite, ficou encantado com o grupo e com a comemoração e, desde 2012, o próprio Brauhaus organiza o Dia de São Patrício.

Arthur confessa que até essa época ainda não tinha conhecido outros cervejeiros especiais de Juiz de Fora. Em setembro de 2012, Arthur começou a trabalhar no Brauhaus como *barman freelancer* e logo já o convidaram para trabalhar fixo no restaurante. Trabalhava cinco dias por semana e dessa época se lembra que quando chegava nos fins de tarde, Lucas Wenzel estava terminando a brassagem do dia e esporadicamente conversavam sobre cervejas.

Junto com o cervejeiro Wiliam Amaral, já tinham começado a fabricar o Hidromel na cozinha de casa, na Avenida Rio Branco, mas, na cabeça de Arthur, cerveja ainda era um processos de fabricação muito complicado.

Em fins de 2012 outro cervejeiro do Brauhaus, Rodrigo Scarlatelli, que ajudava a organizar os *workshops* de Pedro Scarlatelli, convidou algumas pessoas que trabalhavam na cervejaria para completarem as vagas do curso, que iria acontecer no final de semana. Junto com Arthur, participaram do curso outros funcionários do Brauhaus: Luiz Felice Revelles de Assis, da atual Cervejaria Black Buddhas e Wiliam Amaral, atualmente produzindo a cerveja Drakkar. Arthur se recorda da cena, na manhã de sábado: Pedro Scarlatelli dirigindo o curso na parte teórica e, no domingo, o tio Rodrigo Scarlatelli demonstrando, na prática, o processo de produção. Foi o primeiro contato de Arthur com a fabricação de cerveja e desse curso ele se lembra: “Vi que era um processo muito trabalhoso, mas compensador”.

Depois da experiência o cervejeiro começou a olhar com outros olhos para a produção do próprio Brauhaus e já pensava em produzir suas próprias cervejas, mas somente como *hobby*.

Em fins de 2012, após uma brassagem na casa do casal de cervejeiros Ivya Lembke e Sérgio Ferraz, da Cervejaria Fathach, Arthur viu como era realmente trabalhoso produzir cervejas em casa. A experiência na Fathach atrasou a realização de seus planos e percebeu que precisava se estruturar mais. Ele conta: “Vi que na cozinha de casa não daria para começar a produzir”.

Só em meados de 2013 começou definitivamente a montar seu próprio equipamento e precisavam de um local frio, pois não tinham câmara fria. Foi improvisando, juntando peças nas lojas do centro, comprava alguns aparelhos específicos via internet e as panelas furou e colocou os registros no quintal de casa. Inicialmente podia fazer 30 litros de cerveja.

No dia 16 de dezembro de 2013, juntamente com Breno Esteves, iniciaram a primeira brassagem no equipamento novo. Breno já era amigo desde o ano 2000, também trabalhou junto com Arthur no Brauhaus e tinha feito um dos primeiros cursos do Brauhaus, em 2012. Nessa época, nem Breno nem Arthur trabalhavam mais no Brauhaus e como os dois queriam começar a produzir, juntaram os equipamentos que tinham e decidiram abrir uma sociedade.

Arthur mora no terceiro andar e o local da cervejaria é um quarto no apartamento térreo e o espaço do quintal, com uma árvore enorme no meio, que garante o microclima mais ameno para as cervejas. Nascia naquele momento a Cervejaria que mais tarde se chamaria 4 Estações.

Mas nessa época, ainda sem nome, produziram a primeira cerveja que os dois queriam fazer: uma IPA, mas acabaram carinhosamente batizando a cerveja de “OPA”; estava bebível, mas horrível como cerveja. Arthur conta que tinha acabado de ser demitido do Brauhaus e ainda muito chateado, à noite, ligou para Breno: “Fui demitido, vamos brassar? Tem que ser hoje!”. Mas ainda muito improvisado, tudo que poderia dar errado, aconteceu e terminaram às 4 horas da manhã.

Já na segunda brassagem escolheram um tipo Extra Especial Bitter, uma cerveja tipo inglesa. A maioria das receitas vieram de um livro de Breno e das receitas que aprendeu no Brauhaus.

Logo no início de 2014, Arthur sabia que a cerveja deles precisava de um nome e conta: “Breno apareceu um dia com uma sugestão de batizar a nossa cerveja de 4 Estações”. Inicialmente queriam homenagear a cidade de “clima temperamental”, que apresenta no mesmo dia as quatro estações do ano. Às vezes Breno falava que saía de casa no inverno, às vezes com cerração; o dia ia esquentando, como na primavera; ao meio-dia parecia um verão, de tanto calor e de tarde era hora de colocar um casaco, como no outono. Arthur lembra ainda que existe um painel de Portinari com esse nome que fica no Edifício Juiz de Fora, na esquina da Rua Halfeld com Avenida Rio Branco, tombado pelo Patrimônio Histórico. Mas, ainda procurando um animal para simbolizar a cerveja tipicamente local, encontraram a Capivara, muito presente nas margens do Rio Paraibuna. O rótulo foi decidido com um fundo com o painel de Portinari e uma capivara com cabelo moicano, simbolizando o animal símbolo da Cervejaria com um cabelo rebelde, homenageando o estilo musical Punk Rock, apreciado por Arthur e Breno.

Começaram com um plano de negócios produzindo uma vez por semana e vendendo inicialmente somente para o Bistrô São Bartolomeu; compraram um barril de 50 litros e começaram a embarrilar. Como estava dando certo as entregas, compraram duas panelas de 100 litros pensando em expansão. Mas em junho de 2014, o São Bartolomeu começou a produzir sua própria cerveja com Breno Farace Torres, Alexandre Vaz e Lucas Wenzel, que tinha saído do Brauhaus. Assim, justamente no dia do jogo Brasil contra o México na Copa do Mundo de 2014,

cancelaram os pedidos da recém criada Cervejaria 4 Estações. Arthur lembra que o cancelamento deixou os dois amigos cervejeiros surpresos com a decisão e com um barril prontinho, mas sem cliente para entregar. Nessa época, decidiram que iriam engarrafar e oferecer para amigos. O sucesso foi imediato e eles perceberam que agora o problema era a quantidade de cerveja, que não atendia a demanda.

Mas em ritmo desacelerado e sem capital para reinvestirem, os sócios participaram da primeira reunião da ACERVA da Zona, no Boi na Curva. Na segunda reunião, no Timboo, conversaram com Mário Ângelo e em novembro colocaram um barril de teste na cervejaria. Levaram uma Extra Special Biter e o sucesso estava acontecendo, mas não no ritmo que eles esperavam.

Mas precisando se reerguer financeiramente, em 2015, o estudante de Gestão em Meio Ambiente na UNIPAC de Juiz de Fora aceitou o convite para trabalhar na Cervejaria Timboo. Arthur Silvestre ficou entusiasmado logo de início sobre a ideia de um local onde se pudesse degustar várias cervejas de pequenos produtores num mesmo local. Por isso a produção da própria cerveja ficou em segundo plano e eles dividiram os equipamentos entre os dois cervejeiros.

Hoje Arthur produz a Cerveja Silvestre somente para o consumo próprio e Breno ficou com a marca 4 Estações. A Cervejaria Silvestre nasceu em fevereiro de 2015 e já produziu várias cervejas, inicialmente como *hobby*: Bitter Ale e Stout, seguindo uma linha de cerveja da escola inglesa. Arthur gosta particularmente das cervejas mais encorpadas, os aromas e a combinações de malte. Ele está desenvolvendo um rótulo com um design inovador: com o nome Silvestre e a imagem de um coelho brassando num caldeirão. O Coelho é também o sobrenome da mãe e Arthur lembra que justamente para a cerveja ele se decidiu pelo maior motivo de *bullying* que sofreu na escola: os amigos o identificavam e riam do sobrenome “Coelho Silvestre”.

Atualmente produz esporadicamente um barril para o Timboo e entrega para amigos informalmente. Nos planos de futuro da Cervejaria Silvestre, Arthur pensa em registrar suas receitas no Ministério da Agricultura e produzir como cervejeiro “Cigano” em uma cervejaria licenciada na cidade.

#### **Curiosidade da Cerveja Silvestre:**

Em agosto de 2012 Arthur foi beber algumas cervejas no Brauhaus e na hora de pagar a conta com cartão de crédito, o pagamento foi recusado pela máquina. Ele se lembra que a atendente Vanessa, que estava no caixa naquela noite, ainda tentou passar mais algumas vezes. Sem sucesso e envergonhado, Arthur foi para casa sem pagar a conta. Nesse momento percebeu que precisava de dinheiro e lembra que no dia seguinte, voltou para pagar a conta, mas além do dinheiro, Arthur levou também um pasta com o seu currículo. Precisava de emprego e perguntou se estavam precisando de atendentes. No mês seguinte ele começou a trabalhar de *barman freelancer*.



Avenida Rio Branco, 2903  
Centro  
Tel: (32) 98816-2021  
Email: arth\_jf@hotmail.com  
Facebook: /Arthur.M.Silvestre

## Cerveja Lana's Beer



O cervejeiro Carlos Henrique Goulart de Lana, natural de Juiz de Fora, nasceu em 1958. O pai, José Sette Bicalho de Lana, descendente de italianos, saiu de Ponte Nova-MG para servir o Exército em Juiz de Fora onde conheceu a esposa, Terezinha Goulart de Lana. Em 1948, os pais de Carlos compraram uma casa, no Bairro Jardim Glória, onde Carlos nasceu e passou a infância, junto com mais cinco irmãos.

O simpático Carlos confessa que nunca teve contato, nem ouviu falar da história dos alemães de Juiz de Fora, mas se lembra

de beber a cerveja choppinho, do histórico cervejeiro José Weiss. Com pouco mais de 15 anos, ainda se lembra do paladar diferenciado da cerveja especial. Mas, brahmeiro convicto até conhecer as cervejas do Mr. Tugas, sempre gostou de beber, na década de 80, especialmente a Brahma Chopp e a Brahma Extra.

Em 1977 passou no vestibular para a Faculdade de Engenharia Civil da UFJF e começou, nessa época, outra paixão de Lana: motociclista desde jovem, começou a usar a motocicleta por necessidade, pois tinha que dar aulas particulares de matemática na cidade e subir correndo para a faculdade; e isso várias vezes ao dia. Na época da faculdade adorava beber muita cerveja com os amigos. Ele lembra que frequentava o famoso, Bar do Bené, no Bairro São Pedro. E foi assim durante a faculdade, entre 1977 a 1982.

Casado, o engenheiro civil teve o prazer de receber o primeiro filho, Bruno Nazareth de Lana, em 1985; e após o nascimento do segundo filho, Gabriel Nazareth de Lana, em 1987, mudou com sua esposa e os meninos pequenos para a casa no Bairro Jardim do Sol. Carlos se diz apaixonado pelo bairro intimista, com um ambiente espetacular de cidade do interior, onde é hoje a Cervejaria Lana's Beer. Maria Cristina Nazareth de Lana, esposa de Carlos, acompanha o marido no *hobby* pela cerveja, adora abrir uma cervejinha no final de semana e conta: “Quando a gente sai da Avendida Sete e começa a subir para casa, parece que entramos num filme; é um pequeno paraíso escondido de Juiz de Fora.” Em 1989, nasceu mais uma apreciadora das cervejas Lana's Beer, Juliana Nazareth de Lana.

Hoje, confessa Carlos, toda a família ajuda como pode nas produções, mas somente ele tem produzido cervejas, na área coberta da churrasqueira. Os filhos lembram que o pai, Carlos, sempre foi um bom churrasqueiro da família e fazia churrascos aos finais de semana. Fez tanto sucesso que passou também a fazer pizzas num forno, que montou junto ao fogão a lenha, onde adora fazer galinhada aos domingos. O ambiente foi se tornando o ponto de encontro da família.

Nas conversas, em 2010, Carlos lembra do filho mais velho, Bruno, contando que tinha ido ao Mr. Tugas e bebido uma cerveja feita pelo próprio dono. Mas na época Carlos não acreditava que alguém poderia fazer cerveja melhor que a Brahma. Em 2011, Carlos e a esposa foram conferir a novidade do Mr. Tugas e se encantaram: “Gostei especialmente da cerveja de trigo.”. Foi o primeiro contato de Carlos com outro cervejeiro da cidade. Conversaram com o casal, Hugo e Natália Domingues, e viraram fregueses por causa das cervejas.

Descoberto o gosto pelas cervejas especiais, começaram a frequentar outros cervejeiros: foram conversar com Antero e beber a Artez; foram conversar com Pedro Peters e experimentar as cervejas do Barbante e foram ao Boi na Curva conversar com Cristiam Rocha, da Porfana. Lana lembra: “Mas sempre adorava as cervejas de trigo.”.

Em 2012, o filho mais velho foi trabalhar em Blumenau e morava a duas quadras dos pavilhões da Oktoberfest, e foi lá que Carlos e a esposa se apaixonaram por outras cervejas especiais. Na festa, puderam beber cervejas de várias marcas, mas o casal lembra em especial da cerveja Eisenbahn e comenta o espírito da festa: “De suspensórios e chapéu, traje característico alemão, e com a fisionomia de um alemão, era parado o tempo todo; as pessoas queriam tirar foto comigo.”. O descendente de italianos se lembra que, de volta a Juiz de Fora, começou a descobrir as cervejas especiais nos supermercados e em 2013 passou a procurar por novas cervejas de Juiz de Fora.

Visitaram a Churrasqueira, para experimentar as cervejas Antuérpia e foram ao Brauhaus, conhecer as cervejas Pedro’s Bier e degustar a gastronomia alemã na cidade. Mas o despertar do espírito cervejeiro aconteceu somente em setembro de 2014. Carlos queria comemorar o aniversário da esposa e decidiu levar toda a família para festejar em estilo italiano, comendo pizza. Foram ao Mr. Tugas. Nessa ocasião, a proprietária Natália Domingues, esposa do cervejeiro Hugo, veio na mesa cumprimentar os clientes fiéis. Quando Carlos perguntou por Hugo, a resposta de Natália soou como um alarme: “O Hugo está dando um curso de cerveja.”. Carlos conta que todos da família, sabendo da paixão do pai pela cerveja, ficaram muito curiosos e se perguntaram: “Não é possível, o Hugo está ensinando a fazer cerveja?”. No final da noite, depois de mais de três canecos de Weißbier, Carlos lembra: “Vi de longe o cervejeiro Hugo entrar na pizzeria e quando ele se aproximou para cumprimentar-nos perguntei: “Hugo, Natália disse que você está dando curso de cerveja, é verdade?”. Com um sorriso no rosto, Hugo contou que estava dando cursos na casa dos interessados em produzir suas próprias cervejas. Carlos, petrificado de surpresa, olhou para os filhos e perguntou a Hugo: “Como funciona o seu curso?”. A resposta foi desmistificadora, de tão simples: “Eu te forneço o equipamento, os insumos e vou na sua casa ensinar a fazer.”. Ainda sem acreditar no que estavam ouvindo, Carlos, Bruno e Gabriel ratearam o preço do curso e contrataram um curso para toda a família; com equipamento e tudo.

Em outubro, Hugo foi ensinar a família toda a fazer cerveja e a reação de Carlos surpreendeu a todos, ele comentava: “Não imaginava que seria tão fácil produzir cerveja em casa.”. Logo depois do curso, Carlos começou a ler muito sobre produção de cervejas, estudar na internet e aprender com vídeo-



aulas e comenta: “Dois cervejeiros fazendo a mesma receita de cerveja serão produzidas duas cervejas diferentes.”. Empolgados, no início mesmo Gabriel morando no Rio de Janeiro, começaram a produzir nos finais de semana. Fizeram uma Weißbier; Carlos lembra que ficou tão boa que ele repete até hoje a receita, baseada na primeira receita que Hugo deu pra ele; e acrescenta: “É claro que adiciono um pouquinho de meu toque, com um pouco de Malte Carared, da marca Weyermann.”. Com isso Lana incrementou o corpo e a cor da cerveja, intensificando o aroma de malte, paixão da esposa.

O cervejeiro comenta sorrindo: “Como as receitas de Hugo agradaram tanto, repito até hoje todas as cervejas iguais às do Mr. Tugas.”. Do signo de Leão, Carlos é extremamente organizado e anota todos os detalhes das suas brassagens. Ele também gosta de desmistificar e apoiar os amigos a produzirem suas próprias cervejas: “Produzir cerveja é processo, se você fizer sempre a mesma coisa, com carinho, sempre sai uma cerveja boa.”.

O equipamento montado por Hugo, Carlos utiliza até hoje para produzir 60 litros por vez; que ele coloca em garrafas, vasilhames padronizados de 600 ml, que adquire diretamente da fábrica em Belo Horizonte. São cinco as cervejas produzidas pela Lana’s Beer: a Pilsener, a Weißbier, a Viena, a Black e a Red Ale.

Ele confessa que somente produz esses 5 tipos, pois são elas que ele, a esposa, a família e os amigos gostam de beber; por isso não fica inventando cervejas e procura seguir a Lei de Pureza Alemã; e tem orgulho de só produzir 100% malte.

A esposa, sempre por perto e atenta, lembra que: “O método que Carlos aprendeu com Hugo, que aprendeu com Norberto Herrero, é uma adaptação de uma técnica utilizada pelos cervejeiros americanos.”; eles utilizam uma bomba para circular o mosto por dentro de uma serpentina, imersa dentro de uma outra panela, com água fervendo. A partir da experiência adquirida em casa, Carlos, com ajuda da filha Juliana, elaborou uma apostila, um passo-a-passo; como ele gostaria de ter recebido na época em que queria começar. Ele conta: “Garanto que com o meu manual, todo explicadinho, passo-a-passo, quem pegar para fazer e seguir ao-pé-da-letra, conseguirá produzir uma cerveja excelente.”.

A maior admiradora de Carlos, a esposa, confessa que a melhor cerveja de Carlos Henrique é a Red Ale e lembra que ele é tão perfeccionista que nunca teve que jogar uma receita fora, todas ficaram saborosas. Carlos é uma pessoa que pretende desmistificar e simplificar cada vez mais o processo de produção, já o consumo, brinca Carlos, não tem segredo: “Eu gosto é de beber minha Pilsener, mas estou apaixonado pela Weißbier.”. Para ele, a Pilsener combina com churrasco; a Weißbier é leve e refrescante; a Viena tem uma cor maravilhosa; e para produzir sua Schwarzbier Black, gosta de torrar o malte ele mesmo, no forno ao lado da churrasqueira. Os Lana Carlos e Gabriel já experimentaram fazer uma Red com malte alemão e, para agradar Gabriel, adaptaram uma receita de Trippel do livro “Cerveja feita em Casa”, de Greg Hughes. Mas sempre voltam para as cinco tradicionais da Lana’s Beer.

Em novembro de 2014 o filho Gabriel, que trabalha no Rio de Janeiro, comprou os insumos na Malte & Companhia, e subiu a Serra para produzir com o pai uma Red Ale. Carlos, não perdeu tempo, ligou para o Mr. Tugas e contou que no fim de semana, a família unida, iria produzir uma Red Ale. Para surpresa de Carlos

o amigo Hugo comentou: “Então compre um filé mignon que eu irei fazer um rosbife para vocês e ainda supervisionarei a produção.”. Carlos lembra da amizade e simplicidade de Hugo e Natália.

Conforme combinado, no domingo, Hugo estaciona o carro na frente da casa dos Lana, com a família toda: foi uma festa. Com o sucesso entre os familiares, na casa dos Lana só se bebe Lana’s Beer.

Era preciso um rótulo e Carlos contratou um designer para criar um rótulo para cada uma das cinco cervejas produzidas pela família Lana. Carlos lembra: “Colocamos em cima da mesa e fotografamos as cinco garrafas com os mostruários dos rótulos.”. Um amigo postou a foto com as cinco cervejas no Facebook e recebeu centenas de curtidas. A partir desse dia, Carlos procurou uma empresa que produz rótulos para suas cervejas e está desenvolvendo um rótulo novo, pois apesar de hoje somente beber com a família e os amigos, pretende obter o registro do Ministério da Agricultura para, no futuro, poder comercializar.

Atualmente Carlos produz, sozinho, a Lana’s Beer no Bairro Jardim do Sol, mas sabe que vai precisar modificar sua estrutura atual para receber o alvará e legalizar sua planta cervejeira. O organizado Lana gosta mesmo é de começar a produzir às 5 horas da manhã; e o metódico cervejeiro confessa: “Sete horas depois, na hora do almoço, já estou com a cerveja pronta; tudo lavado e guardado.”. Ele gosta de almoçar tranquilo, bebendo suas cervejas Lana’s Beer preferidas.

#### **Curiosidade da Cerveja Lana’s Beer:**

O ex-Brahmeiro Carlos sentiu uma única dificuldade no início: a ansiedade. Produzia 60 litros e engarrafava umas cem garrafas por vez. Porém, inexperiente, achava que demorava demais para maturar; e como é muito curioso, ficava doido para saber se a cerveja tinha ficado gostosa. Um dia, não aguentou esperar para saber, ligou para Hugo, que deu uma dica: “Quando der sete dias de maturação, você abre uma das garrafas e vai perceber que a cerveja ainda estará verde. Quando der quatorze dias a sua cerveja já vai estar melhor e quando der vinte e um dias vai ter finalizada a maturação e a cerveja estará pronta”. Dito e feito, com sete dias de maturação, Carlos abriu a primeira garrafa, para testar, e lembra: “Todos estavam curiosos, aí chegou a minha mulher e quis experimentar também, abrimos outra garrafa. Depois chegou o filho e quis saber se estava boa, abrimos outra garrafa, e assim por diante, até gastarmos umas seis garrafas.”. No oitavo dia, Carlos sorri e conta: “Pensei... será que já está um pouquinho melhor?”. Beberam mais meia dúzia de cerveja. E assim por diante até que, no vigésimo primeiro dia, não tinha mais cerveja para provarem. Ele a esposa lembram com um sorriso estampado no rosto que: “De qualquer jeito estava gostosa.”.



Rua Karl Freckman, 60  
Bairro Jardim do Sol  
Tel: (32) 99160-3113  
Email: lanasbeer@gmail.com  
Facebook: /carloshenrique.lana.3

## Cerveja Valkyrie



O neto do farmacêutico Geraldo Magela, Frederico Netto Araujo, nasceu em 1992, em Brasília. Com 14 anos veio para Juiz de Fora, em 2006, e com o pai, o engenheiro Ignácio Lamas de Araujo e a mãe Naira Jacinto Netto Araujo, foram morar no Bairro São Mateus. Em 2008, “Freddie”, como é conhecido, estudando no Colégio dos Jesuítas, conheceu o atual sócio na Cervejaria Valkyrie, Rodrigo Macedo Conceição.

Com 16 anos, Frederico começou a frequentar a casa de Rodrigo, no Bairro Novo Horizonte. Ele se lembra dos “altos papos” sobre cervejas com o pai de Rodrigo, o cervejeiro Rogério Conceição, da Cervejaria Mr. Wuqüer. Frederico frequentemente ia à cidade de Rio Pomba visitar as duas avós e ele se recorda das histórias do pai, que contava da existência de pessoas produzindo cervejas caseiras na cidade. Nessa época, com 17 anos, já bebiam cervejas industrializadas com os amigos, mas ainda não tinha experimentado uma cerveja especial, que foi conhecer somente em 2011, quando entrou para o curso de Administração, na Universidade Federal de Juiz de Fora.

O segundo cervejeiro da Valkyrie é o determinado Rodrigo Macedo Conceição. Nascido em 1994, em Juiz de Fora, é filho do dentista e cervejeiro Rogério Conceição e de Ana Cláudia Conceição, que sempre apoiaram o filho em outra de suas paixões, a cozinha. Rodrigo se lembra do início da paixão do pai pelas cervejas, da época do aprendizado e da montagem da Cervejaria Mr. Wuqüer, no sítio onde até hoje moram, no Novo Horizonte.

Mas com o passar do tempo, e tendo aprendido e apoiado o pai na montagem da Cervejaria, Rodrigo preferiu seguir suas próprias ideias e se unir a Freddie para fabricar suas criações em uma nova cervejaria: montada na casa da avó de Rodrigo, Maria José Carvalho Macedo, em São Mateus.

Rodrigo estudou o ensino fundamental no Colégio dos Jesuítas, onde conheceu o atual sócio Frederico. Em 2008, os amigos Rodrigo e Frederico lembram dos churrascos que eles gostavam de preparar com os amigos. Rodrigo se recorda da primeira cerveja que bebeu quando criança, confundindo com guaraná: “Foi um choque!”. Naquela noite prometeu que nunca mais iria beber cerveja, mas em 2009, numa festa de 15 anos de uma amiga, começaram a beber cervejas industrializadas e nem imaginava que seria possível se fazer cervejas em casa. Seguindo o costume do pai, Rodrigo chamava Frederico para ajudá-lo a organizar churrascos e preparar as festas para os amigos. Mesmo com muito trabalho, era motivado por seu espírito empreendedor e a vontade de fazer algo diferente.

Em 2010, Rodrigo estudando no Colégio Granbery, se lembra da primeira

vez que bebeu uma cerveja especial no Brauhaus. Ele conta: “A Pedro’s Bier era um produto totalmente diferente do que estávamos acostumados.”

Em 2011, depois de também experimentar as cervejas de Pedro Scarlatelli, Frederico começou a degustar as cervejas de Felice Revelles, hoje cervejeiro da Black Buddhas. Nesse mesmo ano, Rodrigo terminou o ensino médio no Colégio CAVE e se lembra das experiências cervejeiras junto com o pai: “Foi uma fase de aprendizado com Ralph Withaker, da Cervejaria Withaker e Luiz Paulo Vilhena, da Cervejaria Gerimum, atual Cervejaria Hügel Bier.”

Depois de aprenderem com os cervejeiros, no restaurante Gerimum e com todo equipamento montado em casa, Rodrigo e o pai ousaram, sozinhos, a produzirem a primeira cerveja Wuqüer Bier. Ele se lembra da felicidade do pai realizando um sonho: “Produzimos uma Weißbier sozinhos.” Mas o sonho de uma cervejaria em casa era do pai.

Assim Rodrigo se afastou um pouco do empreendimento do pai e, em 2012, iniciou os estudos de Administração de Empresas, na Faculdade Machado Sobrinho. Nesse ano, Frederico se lembra de fazer cervejas especiais com Felipe Mattos, na Cervejaria Eisbiere, no Bairro Santa Cecília; eram cervejas encorpadas e ficou impressionado com a possibilidade de produzir suas próprias cervejas. Chegou a comentar com Rodrigo, mas nessa época o inquieto Rodrigo queria crescer empresarialmente na fábrica de Bolos & Doces da mãe, Ana Cláudia Conceição; pensando nisso, começou paralelamente a cursar a Faculdade de Gastronomia, no Centro de Ensino Superiores - CES.

Em 2013, Frederico Neto, apaixonado pelas cervejas alemãs e pelo idioma dos melhores cervejeiros do mundo, se inscreveu num curso de alemão e tentou seguir sua curiosidade, mas a cervejaria falou mais alto e, sem tempo para o idioma, desistiu. Quando conversava com o amigo, percebia que a ideia de se tornarem profissionais da cerveja não saía da cabeça de Rodrigo que, em 2012, se inscreveu e participou de um curso de cervejeiro no Brauhaus, com Pedro Scarlatelli. Depois do curso, voltou a acompanhar o pai na cervejaria e pizzaria Mr. Wuqüer. Mas logo em seguida, apesar da paixão em comum com o pai, abandonou por um tempo a arte cervejeira.

Em maio de 2014, Frederico aprendeu a fazer cervejas com Felipe Mattos e começaram a produzir sua própria cerveja com o amigo e sócio, atualmente cervejeiro da Eisbiere, sob a orientação do cervejeiro da Black Buddhas, Luiz Felice. A Eisbiere tinha equipamentos comprados e montados na casa de Felipe. Começaram produzindo quase 40 litros e ofereciam para os amigos.

Em outubro de 2014, a parceria se desfez e Frederico, que tinha vendido sua parte na Eisbiere, procurava uma nova orientação. Coincidentemente ele reencontrou o amigo Rodrigo, no final do ano, para colocarem os papos em dia e perceberam a vontade comum e a possibilidade de produzirem cervejas especiais.

Em dezembro de 2014, juntamente com Frederico resolveram fazer suas próprias cervejas e se prepararam bem. No início de 2015, Rodrigo e Frederico juntos, investiram definitivamente na carreira de cervejeiros e fundaram a Cervejaria Valkyrie. Frederico ainda tinha um equipamento antigo de *hobby* cervejeiro, para produções de até 20 litros, alguns insumos e propôs a Rodrigo começarem com uma primeira produção: uma cerveja tipo Dobbel, com casca de laranja.

Percebendo que a cerveja teve aceitação, começaram a planejar os negócios e já investiram em equipamentos e insumos. O local da cervejaria foi montado na casa da avó de Rodrigo, que cedeu o espaço independente da garagem, embaixo da casa, onde até hoje produzem a cerveja e utilizam o espaço para festas com os amigos da faculdade, onde testam suas novas criações.

Depois das primeiras festas organizadas, com entrada e consumação, perceberam que estavam no caminho certo com suas cervejas especiais. Confessam que deram algumas ajustadas nas receitas para agradar cada vez mais e hoje em dia os amigos já encomendam e querem levar para casa.

Atualmente estão em fase de estruturação, planejando as mudanças para se adequarem à legalização da cervejaria com uma planta modificada que utiliza equipamento no método de recirculação. Buscando a qualidade do produto, desde abril de 2015, decidiram investir em garrafas e, percebendo a demanda crescente dos amigos, sabiam que precisariam construir um modelo de negócios antes de expandirem.

Os administradores definiram a primeira meta do planejamento da Cervejaria Valkyrie: investimento em novos equipamentos. Rodrigo conta: “Decidimos permanecer na casa da avó até conseguirmos adquirir os equipamentos profissionais”. Mas enquanto o empréstimo não chega, na parte de baixo da casa, já conseguiram reformar os antigos cômodos da piscina: a lavanderia virou uma cervejaria; o quarto de materiais virou uma câmara fria e o antigo depósito da avó, o almoxarifado, com estoques de maltes, garrafas e rótulos.

Os jovens administradores estão estruturando a produção com cara de empresa grande: para 2016 pretendem construir uma nova planta cervejeira e até o fim de 2017 pretendem estar legalizados. Frederico conta que os requisitos para a legalização conheceu na época que, como cervejeiro da Eisbiere, participava das reuniões do grupo de desenvolvimento do Polo cervejeiro de Juiz de Fora, organizado pelo SEBRAE-MG. Freddie se lembra das conversas com o Ministério da Agricultura e dos ocorridos na cidade, onde o fiscal do M.A.P.A., Márcio Botelho, aconselhava, assessorava nos planejamentos e apoiou nos processos de legalização de algumas cervejarias grandes de Juiz de Fora. Rodrigo também já tem a experiência de ter acompanhado o pai, da Cerveja Mr. Wuqüer, que está no meio do processo de legalização, dentro de casa.

Com todos esses conhecimentos já pensam em grandes reformas para se adequarem aos requisitos mínimos e começarem a produzir cervejas com registro. Mas a prioridade ainda são os estudos: como os dois estudam Administração,

até o final do ano de 2015, esperam ainda concluir os respectivos cursos. Mas a partir de 2016 pretendem se dedicar e investir mais em uma linha de produção profissional para receberem o registro de suas receitas; mas confessam que o ponto chave é obter capital para ativarem os planos e planilhas.

Com o planos prontos, pensaram que era a hora de buscarem um nome para a cervejaria e, como são jogadores de vídeo-games e muitos jogos e livros são baseados nas mitologias, pensaram em algo bem moderno e significativo ligado às bebidas. Buscando a diferenciação, conversaram com o inspirado amigo design, João Laguardia, que sugeriu um nome inspirado na Mitologia Nórdica. Segundo João, a palavra Valquíria é composta de duas partes: o substantivo “valr”, se refere aos mortos em batalha; o verbo “kjósa”, significa escolher: juntos, significam “escolher os mortos”. As Valquírias, explica Rodrigo, representam as Deusas da Morte, que nos campos de batalha recolhiam os Vikings caídos em guerras e a honra deles era morrer em batalhas para poderem, levados pelas Deusas, ir para Walhalla, o paraíso dos heróis. Os jovens cervejeiros Rodrigo e Frederico aceitaram a sugestão de João e aliaram a cerveja à uma tradição dos povos nórdicos: beberrões e guerreiros; características fortes que os dois queriam para a cerveja.

Segundo Freddie, cada cerveja terá um rótulo individual com uma Valquíria diferente. Por exemplo: a cerveja Red Ale, terá no rótulo uma representação da Valquíria ruiva e assim por diante com todas os outros tipos de cerveja que produzirem.

O diferencial das cervejas Valkyrie será a variedade de sabores e a qualidade: produzem a Belgian Blond Ale, a Belgian Strong Ale, a IPA, Irish Red Ale, American Brown e Dry Stout. Mas os jovens empresários não param de planejar, depois de registrarem a cervejaria pretendem continuar a estudar e buscar o diploma de Mestre Cervejeiro no curso do SENAI, em Vassouras-RJ.

#### **Curiosidade da Cerveja Valkyrie:**

Em Janeiro de 2015, decididos a começar a primeira produção da Cervejaria Valkyrie, Rodrigo e Frederico chamaram o amigo, Henrique Lopes, que seria o terceiro sócio para participar. Na casa da avó de Rodrigo, tudo pronto e a farra começou. Para a primeira produção, os já experientes Rodrigo e Frederico decididos a produzir uma cerveja tipo Dubbel, somente com casca de laranja, começaram cuidadosamente retirando as cascas das laranjas. Quando o amigo chegou, sem muito conhecer o processo, começou a colocar a laranja inteira na fervura. Desesperados, não restava mais nada a fazer para Rodrigo e Frederico, a não ser esperar para degustar o resultado. Apesar de não ter ficado como queriam, confessam que a cerveja ficou gostosa; mas o amigo Henrique nunca mais participou das produções.



Bairro São Mateus

Whatsapp Frederico: (32) 99145-2828

Whatsapp Rodrigo: (32) 99902-7722

Email: [cervejariavalkyrie@outlook.com](mailto:cervejariavalkyrie@outlook.com)

Facebook: /Valkyrie

## Cerveja Incantevole



Lucas de Aguiar Lopes Daniel, nascido em 1992, no Bairro São Mateus, em Juiz de Fora, filósofa, logo no início da entrevista que: “O espírito humano é incompetente para conhecer o absoluto, por isso não acredita, nem deixa de acreditar em um Deus.”.

O agnóstico Lucas estudou no Colégio Nossa Senhora do Carmo, no Bairro Santa Helena. Em 2007, com apenas 15 anos, antes de terminar seus estudos secundários, como não sabia o que estudar, a mãe sugeriu que ele tentasse o Colégio Técnico Universitário. Lucas conta: “Como gostava muito de inventar coisas, mexer em

motores estragados, aceitei a opinião da minha mãe.”, e decidiu em 2008 prestar vestibular para o Curso Técnico em Mecânica, no IFET, no Campus Juiz de Fora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, no Bairro Fábrica, onde formou-se na turma de 2010.

Mesmo estudado perto das antigas instalações da famosa fábrica do cervejeiro histórico José Weiss, nessa época Lucas somente conhecia as cervejas industrializadas. Como os pais não conheciam as cervejas artesanais, foi um primo que serviu de modelo para Lucas. Muito curioso, Lucas começou a pesquisar como era feita a cerveja e descobriu que existiam pessoas que já estavam fazendo cervejas especiais em Juiz de Fora.

Nesse ano, Lucas foi ao Mr. Tugas, à Churrasqueira e ao Boi na Curva conhecer as cervejas dos cervejeiros Hugo Silveira, Célio Oliveira e Cristiam Rocha. Mesmo encantado pelas cervejas especiais, Lucas nunca fez um curso e, já como técnico em mecânica formado, buscou aprender pela internet sobre o processo de fermentação e maturação.

Em 2011, antes mesmo de começar a trabalhar na área da mecânica, decidiu ir estudar na Faculdade de Economia na Universidade Federal de Viçosa-MG. Durante a faculdade, entre 2011 e 2013, trabalhou como Diretor de Qualidade na empresa Agregar - Empresa Júnior do Agronegócio, da Universidade de Viçosa. Como sempre gostou muito de ler, Lucas estava sempre comprando livros de cerveja.

Em 2014, Lucas queria conhecer o mundo e colocar seu potencial a serviço da humanidade, por isso se candidatou para uma vaga no programa social Cidadão Global: programa de intercâmbio voluntário e social da AIESEC, “Association Internationale des Etudiants en Sciences Economiques et Commerciales”. Ele se ofereceu para dar aulas de finanças para comunidades carentes, perto da capital Manila, na cidade de Quezon. O nome da maior cidade do País é em homenagem ao segundo presidente Filipino, Manuel Luis Quezon y Molina. Ele lembra que voou de São Paulo para Manila; via Abu Dhabi, a capital dos Emirados Árabes Unidos. Quando chegou a Manila, estava acontecendo um tufão e o inexperiente Lucas, que nunca tinha saído do Brasil, pensou em voltar imediatamente.

Lucas passou três meses fazendo trabalhos sociais e teve o primeiro contato com as cervejas especiais: foi num passeio turístico para a Ilha de Boracay. Como lá existem muitas ilhas, o transporte é aéreo e o aeroporto mais perto de Boracay é na cidade de Caticlan. Do aeroporto o turista aluga um triciclo que em dois minutos está no porto, pronto para fazer a travessia de barco, que dura em média dez minutos. Na ilha de Boracay, você precisa de outro triciclo que em dez minutos te deixa na praia de White Beach. Ao chegar lá, Lucas conta que a ilha é um daqueles lugares no planeta que quando vemos, a primeira coisa que vem à mente é: “Nossa, nasci no lugar errado!”. Lá conheceu um cervejeiro que produzia uma cerveja “de fundo de quintal”. O que encantou Lucas foi a simplicidade da produção e o sabor especial da cerveja, que o nativo distribuía para os turistas. A cerveja não tinha rótulo e o cervejeiro explicou que seguia a técnica alemã de fazer cervejas, mas que tinha adaptado por causa do clima muito quente. Lucas viu como ele enterrava as cervejas em buracos de cimento cavados no chão, para abaixar a temperatura e poder fermentar a cerveja com tonéis de azeitona. Como o brasileiro se mostrou interessado e contou sua história que queria fazer cerveja no Brasil, o cervejeiro filipino explicou os passos e deu uma aula prática para ele. Os ingredientes da cerveja são os mesmos das cervejas tradicionais, mas o mais interessante, relata Lucas, é que ele utiliza a parte branca do coco, abundante na ilha, durante a fermentação de suas cervejas. “O produto final é um líquido cremoso e delicioso.”, lembra Lucas. A lembrança do cervejeiro é o sabor de um American Pale Ale com um gosto final de água de coco.

Foi a inspiração que faltava para Lucas começar a sonhar em produzir suas cervejas. Ainda na ilha, Lucas bebeu várias cervejas locais, com gelo, e muitas bebidas à base de coco. Para acompanhar as cervejas, os nativos ofereceram a Lucas a especialidade local, o Balut: ovos de pato, com embriões parcialmente desenvolvidos e cozidos, como um ovo cozido; considerado uma iguaria, por seu alto teor de proteínas. Lucas lembra que os filipinos comem o Balut como o brasileiro come coxinha. Lucas morou numa república com vários estrangeiros em Quezon, entre eles estavam alguns alemães que também tinham o costume de beber cervejas de seu País. Foi aí que Lucas teve o primeiro contato com as cervejas importadas.

Depois de rodar pelas Filipinas, em setembro de 2014, Lucas retornou a Quezon, mas já estava quase no dia de voltar para o Brasil. No voo para o Brasil, que durou mais de 24 horas, Lucas recordava as impressões e experiências, inclusive cervejeira. Ele lembra que foi nesse momento que soube que queria começar a produzir sua própria cerveja. Mas faltava um nome para seu produto; mas Lucas ainda tinha todo voo pela frente. Como sempre gostou muito da comida, da cultura e da música italiana, veio sonhando, durante o voo com o seu futuro e, inspirado na música Incantevole, do grupo italiano Sonohra, Lucas se lembrava do encanto das ilhas filipinas e da cultura italiana. O texto da música em seu ipod inspirou o futuro cervejeiro: “Livra-me dos meus limites... Leve minha mente pra longe... O horizonte manda sinais...e no meu coração você é encantadora...cadê você?”. Iluminado pela ideia de fazer uma cerveja que encantasse a si e as pessoas, sabia nesse momento que batizaria sua cerveja de “Incantevole”, encantadora como as praias e a cultura. Ao pousar no Brasil,



já estava encantado com a ideia de ser um cervejeiro e a ideia para o rótulo já estava maturando em sua cabeça.

Em Juiz de Fora, uma das primeiras coisas que fez foi pesquisar onde produzir, como adquirir o equipamento e os insumos. Pela internet, encomendou um kit completo no Lamas Brew Shop, para produzir 5 litros somente. Em poucos dias, Lucas recebeu em casa um pacote completo. No conjunto para montar o caldeirão cervejeiro tinha: uma panela com tampa, um filtro, uma válvula de esfera de meia polegada e uma torneira de meia polegada. Para montar o meu primeiro fermentador e maturador, recebi um balde plástico alimentício de 5 litros, uma válvula *Airlock* e uma torneira plástica. Para finalizar, veio também na caixa: um arrolhador de tampinhas, um termômetro cervejeiro, uma colher de polietileno atóxica de 34cm, um borrifador, um sanitizante, uma jarra graduada de um litro, meio metro de mangueira atóxica cristal de meia polegada e um Guia Ilustrado do Lamas de como fazer cerveja.

O que mais surpreendeu Lucas foi o kit de insumos para fazer sua primeira cerveja, uma Indian Pale Ale: um saquinho com o malte, um saquinho com lúpulo, um sachê com levedura, algumas pedrinhas de açúcar invertido “priming” e 20 tampinhas. Tudo já moído e pesado na medida certa.

Sem tempo a perder e disposto a tentar, na própria cozinha de casa montou o equipamento de 5 litros. Ele lembra que sua mãe não queria o filho metido na produção de bebida alcoólica.

Jaqueline Lopes nasceu em Belmiro Braga-MG, há somente vinte quilômetros de Juiz de Fora. Como jornalista, trabalhava no jornal Panorama e há 5 anos administra um dos supermercados da família. Jaqueline queria que o filho se concentrasse nos estudos. Já o pai não se importava muito com essa nova onda do filho; comerciante e proprietário do Supermercado Rede Unida, com dual filiais no Bairro de Lourdes e no Bairro Santo Antônio, levou Lucas para trabalhar junto com ele, aos sábados, na parte contábil e de planejamento.

Mesmo sem ascendência italiana, Lucas começou a aprender italiano e a experimentar produzir cervejas em busca de algo que encantasse, uma cerveja diferente de tudo que já havia bebido. O passo-a-passo do Lamas ajudou muito no início, mas depois que foi conversar com Cristiam Rocha, no Boi na Curva, que Lucas ficou incentivado e motivado, comprou mais insumos e acelerou sua produção. Procurando o sabor encantador, começou a experimentar com uva passa, flor de hibisco e outros insumos na fervura e maturação. Buscando a identidade italiana na internet, Lucas encontrou literatura sobre a cultura dos vinhos na Itália e, incansável, continua a alternar insumos para produzir uma cerveja com aroma que remeta ao País mediterrâneo de seus sonhos.

O jovem, romântico e sonhador, batizou sua cerveja de *Incantevole*, que significa “encantadora” no idioma italiano; e é esse sentimento que ele queria imprimir no rótulo de sua cerveja. Principalmente, comenta Lucas: “A cerveja tem que encantar em primeiro lugar ao próprio cervejeiro!”. É uma atividade prazerosa e que o produtor coloca a alma e a personalidade no produto final. O encantamento que Lucas descobriu e sente ao estar produzindo sua cerveja é um desligamento do mundo, uma felicidade de ser levado para um outro mundo: “Um momento mágico.”, sonha Lucas. O desenho do rótulo da

Incantevole Lucas desenhou à mão e faz questão que sejam rótulos únicos, feitos artesanalmente por ele mesmo.

Caseiro é também o método de engarrafar a Cerveja Incantevole. Lucas enche as garrafas e coloca, manualmente, uma “bala” por garrafa, substituindo o priming. As balas de carbonatação Lucas descobriu e encomenda no Lamas Brew Shop pela facilidade e praticidade de usar. Ele aprendeu que basta adicionar a bala na garrafa de cerveja para iniciar a carbonatação e ela substitui o uso de priming líquido, garantindo maior controle, praticidade e perfeita sanitização. Mas ele dá a dica de quem já usou: “Primeiro coloque a bala na garrafa sanitizada e só depois encha a garrafa. Importante é somente utilizar cerveja já maturada; para uma garrafa de 345 a 375ml use somente uma bala; já para garrafas de 600ml use duas balas para atingir a pressão máxima de carbonatação de 1,9kmf/cm<sup>3</sup>”. Lucas compra em saquinhos embalados individualmente e lembra que a praticidade de rasgar o saquinho e colocar direto na garrafa é muito melhor que o processo de preparar o açúcar invertido, que utilizou no início. Ele conta que: “Era muito difícil medir e colocar as gramas certas em cada garrafa.”

Até hoje, sem o apoio total da mãe, Lucas continua produzindo somente em brassagens de 5 litros da sua cerveja American Pale Ale, com variações experimentais. Como estudante de economia, gosta muito de ler e planeja aumentar sua produção, mas o impulso que faltava veio do pai, em julho de 2015. O empresário Carlos Henrique Daniel, tinha provado todos os líquidos produzidos pelo insistente filho, desde que começou a produzir nos finais de semana, quando chegava de Viçosa. Mas foi somente após 25 brassagens experimentais de Lucas, que degustou uma American Pale Ale e falou: “Filho, essa você pode guardar, está gostosa.”

#### **Curiosidade da Cerveja Incantevole:**

Ainda no início das suas produções, mas sem muita experiências, Lucas estava decidido a tentar encontrar os ingredientes que fizessem a diferença e remetessem o cliente à Itália e às experiências encantadoras. Uma de suas primeiras cervejas, uma Weißbier, de trigo, lembra Lucas: “Deu tudo errado, usei água do filtro mesmo e o cloro deixou a cerveja muito ácida.”. Mas com a ansiedade característica dos cervejeiros neófitos, não conseguiu esperar e errou nas rampas, errou na quantidade de fermento. Enfim, uma cerveja horrorosa, conta o próprio Lucas, sorrindo. Ao apresentar sua “gororoba” ao pai, ao provar falou: “Tem muito para melhorar, isso aqui está mais para xixi, que para cerveja.”. Mas Lucas lembra que o pai o incentivou e o decidido cervejeiro comprou mais livros e voltou para suas pesquisas na internet. Mas o primeiro objetivo de Lucas é se formar em economia, em 2016, e só depois vai investir na nova cervejaria em Belmiro Braga.



Rua Guaçuí, 455  
Bairro São Mateus  
Tel: (32) 99195-3888  
Email: lucas.daniel@ufv.br  
Facebook: /lucas.lobes.1806

## Cerveja Marina de Minas



O caçula Octavio de Freitas Siqueira nasceu em 1980, no Bairro Alto dos Passos, em Juiz de Fora. Descendente dos italianos Lignani, do Bairro Tapera, atual Bairro Santa Terezinha; segundo o pai, o ex-deputado federal Marcello Lignani Siqueira, o bisavô materno Luis Lignani veio da Itália depois da primeira guerra mundial. Nessa época a Itália estava vivendo uma recessão e muitos imigrantes decidiram-se por procurar um futuro melhor na promissora Terra Brasilis.

Um dos irmãos de Octavio é o engenheiro Bruno Siqueira, nascido em 1974, e eleito em 2012 prefeito de Juiz de Fora. Octavio se lembra das festas de família, muita gente alegre e com muita comida e bebida. A mãe Helvia de Freitas Siqueira, prima do famoso jogador de futebol Heleno de Freitas, nasceu em São João Nepomuceno-MG. Segundo Octavio, ela é a comandante da família e por isso causa admiração aos filhos Bruno, Anita, Octavio e Moacyr Siqueira e também sua irmã de criação Janine Mariano. Ele comenta que seu nome foi escolhido pelo pai, em homenagem ao amigo Sr. Octavio, proprietário do restaurante Cantina do Amigão. O pai, Marcello Siqueira, contava ao filho que ouvia histórias sobre o costume dos padres da Academia de Comércio, da Congregação do Verbo Divino, que eles adoravam fazer e beber cerveja na residência dos padres: fato ou boato, confirmado por Sérgio Alberto Maestrini; contemporâneo de Marcello Siqueira no Colégio Academia de Comércio.

A infância de Octavio foi toda em Juiz de Fora e o ensino médio ele completou, em 1998, no Colégio Academia de Comércio. Nessa época, ele era integrante e tocador de Tam-Tam do grupo de pagode Grupenetra, pois os amigos tinham o costume de entrar de penetra nas festas. Durante o período dos estudos médios, ele se lembra das aulas de inglês no Curso Brasas, mas nem imaginava que em 1997, somente com 16 anos, se mudaria para os Estados Unidos.

Como intercambista, foi estudar na Escola secundária de Ridgewood High School, na cidade de New Port Richey, no condado de Pasco, na Flórida. Depois de concluído o programa de intercâmbio internacional do PES, Program Exchange Student, Octavio retornou para o Brasil em julho de 1998; voltou para o grupo de pagode e se lembra que em 2000, o irmão Bruno começou sua carreira política, como vereador em Juiz de Fora. Nessa época, se preparando para o vestibular, foi aluno do Professor Luiz Thadeu Grizendi, no CAVE, atualmente sócio da Cervejaria Griza's Bier. Em 2001 entrou para o curso de Administração na Faculdade Granbery, de Juiz de Fora e um ano mais tarde, paralelamente aos estudos, já iniciava sua carreira no Banco Bradesco. Em 2004,

Octavio se forma e em 2005 conclui a Pós-graduação em Gestão Empresarial na Fundação Getúlio Vargas-Vianna Júnior.

Em 2008, Octavio Siqueira e a namorada Flávia Tasca foram levados pelo amigo de faculdade Thiago Hill, descendente de alemães, e a esposa Ana Elisa Hill para conhecerem a Pizzaria Artezannale, no Bairro Bandeirantes. Dessa noite Octavio se lembra: “O proprietário nos apresentou uma cerveja especial, sem rótulo ainda.”. As cervejas feitas pelo próprio cervejeiro Antero Filho fascinaram o apreciador de cervejas”. Era uma Red Ale, lembra Octavio, mas nem imaginava que poderia fazer suas próprias cervejas.

Em 2009, casou-se com Flávia Tasca e foram morar em Rio Pomba-MG, terra natal do professor da arte cervejeira Nauru Mendes. Desde 2011, Octavio ocupa o cargo de gerente da agência do Banco Bradesco, na cidade de Mercês-MG; e nesse ano nasceu a filha Marina Tasca de Freitas Siqueira. Para relaxar nas noites no interior de Minas, Octavio se lembra que aprendeu a apreciar as cervejas preferidas do pai: a edição especial da Bohemia Confraria, lançada em 2005; uma cerveja tipo abadia, produzida a partir de uma receita da Idade Média, criada pelos monges belgas e aperfeiçoada pela Bohemia.

Em 2013, junto com o pai, Octavio pôde conhecer de perto a fábrica de uma de suas cervejas preferidas. Em uma excursão à Cervejaria Bohemia, em Petrópolis-RJ, pôde ver de perto todo o processo de produção. No final da excursão, um conhecido fez uma pergunta: “Quais são os ingredientes da cerveja?”. No que o mestre cervejeiro respondeu em tom de professor: “Malte, Lúpulo, Água e o que mais?”. Para surpresa de todos, Octavio, o mais novo do grupo, mas que já estava começando a ler sobre cervejas, respondeu com firmeza: “Levedura!”. Ele se lembra que na mente dele o processo já estava todo estruturado.

Quando pequeno, Octavio foi diagnosticado como asmático e hiperativo; a mãe seguiu os conselhos do médico e colocou o menino para lutar judô, com o professor Justino, no Colégio Academia de Comércio. E a história se repete de geração em geração: em 2014, a filha Marina foi diagnosticada como hiperativa e o pai, Octavio, se lembrou do próprio destino e dos ensinamentos do professor que explicava: em japonês, “Ju” significa o princípio da suavidade e “Do”, quer dizer caminho. Octavio queria dar para a filha esse presente e procurou uma academia de judô em Rio Pomba para mostrar para Marina o “caminho da suavidade”.

Ele lembra que entre 1999 e 2000, amante das artes marciais, já tinha experimentado o Jiu-Jitsu, em Juiz de Fora. Em início de 2014, saindo de casa para ir trabalhar em Mercês-MG, viu uma propaganda no vidro do carro: “Aulas de Jiu-Jitsu em Rio Pomba – Mestre Nauru Mendes”. Nessa época, sem saber que Nauru produzia cervejas, se inscreveu na academia Saúde & Força, junto com a filha. Logo depois, empolgada com a filha e o marido, a esposa Flávia também entrou para a academia de Nauru. A partir dessa data ficou muito amigo de Nauru e, após um treino, saíram juntos e conversaram sobre cerveja. Nauru contou que fazia suas próprias cervejas e já tinha ministrado cursos no

IFET-Sudeste na cidade. Octavio, maravilhado, não perdeu a oportunidade e pediu que Nauru o ensinasse a produzir suas próprias cervejas.

Octavio se lembra do curso de cerveja com Nauru, no Restaurante Sabor Mineiro, em outubro de 2014: “O curso foi bem prático e Nauru demonstrou para os 5 participantes como produzir uma Cerveja Artesanal”. Ele conta que o mestre desmistificou a produção de cervejas e mostrou, em passos simples, como se faz: moer o malte; aquecer a água; cozinhar o malte, respeitando as rampas de temperatura; lavar o malte; filtrar; passar para outra panela; ferver e acrescentar o lúpulo. Depois do curso, focado, Octavio já queria começar a produzir. Montou seu próprio equipamento no comércio de Juiz de Fora e instalou em sua casa em Rio Pomba.

Ele conta que com o equipamento que montou, consegue produzir até 40 litros de cerveja. Nos meses finais de 2014, Octavio se dedicou a consumir muita literatura e se preparar para iniciar a produção. Em 2015, já começou a produzir suas próprias cervejas com o apoio do próprio mestre Nauru. Produziram: uma Witbier, com casca de laranja e Pimenta Rosa; uma Weißbier e uma Rauchbier, improvisando com os maltes.

Na sua última produção, lembrando-se do pai, Marcello Siqueira, apreciador da cerveja Confraria da Bohemia, Octavio e Nauru tentaram reproduzir uma cerveja parecida com a preferida do pai. Ele conta que incluiu aveia, maltes especiais e levou para o pai experimentar, que aprovou a cerveja.

Desde o início, eles têm usado as garrafas recicladas da Baden Baden, da Eisenbahn, da Antuérpia e da Ashby para envasar suas cervejas, mas confessa que como não vende, não busca a padronização.

Em março de 2015, o cervejeiro Octavio foi a Blumenau visitar o museu da cerveja e o espaço da Oktoberfest. Mas uma das últimas experiências cervejeiras de Octavio foi em Cuba, onde passeou, fumou charutos e conheceu algumas cervejas locais: a Cristal e a Bucanero, ambas produzidas pela Cervejaria Estatal Bucanero. Na volta de Cuba, Octavio percebeu que precisava de um rótulo e começou a planejar a identidade da sua cerveja.

O nome escolhido é cheio de homenagens e se refere às paixões do cervejeiro: Marina, mar, fuscão preto, cervejas, Juiz de Fora, Rio de Janeiro, suas raízes rurais e Minas Gerais. Inicialmente queria batizar a cerveja com o nome de “Princesinha de Minas”, em homenagem à cidade natal Juiz de Fora. Mas, como havia batizado a filha em homenagem à música “Marina” de Dorival Caymmi, pensou em batizar a cerveja com o nome dela e também se referir a uma “Marina”, um “porto seguro” no “Mar de Morros”, da região da Zona da Mata de Minas Gerais; um estado com muita água, lembrando da paixão de Octavio pelas praias do Rio de Janeiro. Para a cor do rótulo, Octavio foi se inspirar na cor preta do fusca 1994, “Modelo Itamar”, que conserva com saudosismo. A concepção e design do rótulo, Octavio encontrou dentro da própria família; a irmã de sua mãe, Margot de Freitas Santos desenhou e produziu para o sobrinho.

Como Octavio se autodenomina um “Nômade do Banco”, a cerveja Marina

de Minas, pode ser produzida onde ele estiver. Atualmente será fabricada em Cachoeira do Campo-MG, distrito de Ouro Preto, onde Octavio ancorou seu barco familiar. A porteira aberta homenageia a ligação com as raízes rurais do povo do interior e uma forma de lembrar que está sempre disposto a trilhar novos caminhos. No rótulo, o sonhador Octavio descreve os ingredientes de suas cervejas especiais puro malte: água, malte de cevada, lúpulo, leveduras e um toque de magia. Além dessa particularidade misteriosa, o cervejeiro nômade fez questão de inserir um dizer em seu rótulo: “Feita em casa”, isto é, explica Octavio, em “alguma casa em Minas Gerais”. Octavio produz a cada dois meses, duas caixas e meia de cerveja para beber; a última criação foi uma Witbier, com Limão Siciliano e Pimenta Rosa, com a participação do pai de Nauru, de 72 anos.

#### Curiosidade da Cerveja Marina de Minas:

Em 2009, quando o jovem casal chegou a Rio Pomba, Octavio começou a preencher o tempo livre com o *hobby* de produtor de cachaça. Comprava no comércio local a famosa Cachaça Granato, envelhecia em um tonel durante seis meses e envasava nas garrafas recicladas pelo pai, da edição especial de 600 ml da Cerveja Confraria: “Era uma garrafa amarela leitosa, com um rótulo bacana e com fechamento de fios de metal.”, lembra Octavio. Ele e a esposa chegaram até a elaborar um rótulo: “Cachaça Água Potável”, e lembram que a brincadeira era o trocadilho: “Água prô Otávio”.



Ancorado em algum lugar em Minas Gerais

Tel: (32) 98409-2174

Email: octavio\_siqueira@hotmail.com

Facebook: /octavio.defreitassiqueira

## Cerveja Don Camacho



Uma das mais recentes aquisições da ACERVA da Zona é o cervejeiro Pedro Paulo Camacho Bordin, nascido em Juiz de Fora, em 1978. Pedro passou sua infância na cidade de Rio Novo-MG e influenciado por seu pai, Pedro Paulo Bordin, tomou gosto pelas bebidas, em especial as cervejas tradicionais. Como a maioria dos jovens do interior: “Eu pedia aos mais velhos para comprar uma cerveja escondido para mim.”

Aprendeu a gostar de todo tipo de bebida com o pai: “Ele sempre gostava muito da cerveja Malte 90 e da Brahma.”, relembra o filho. Como

DJ de House Music, desde 1998, Pedro contou: “Na noite tive oportunidade de

conhecer diversas boates, clubes e casas noturnas, logo o contato e o apreço pelas bebidas foi inevitável: praticamente um vício!”.

Em 2007, Pedro Camacho perdeu seu pai pelo câncer de pulmão. Em 2008, jantando na Pizzaria Artezannale, experimentou uma cerveja feita pelo próprio cervejeiro e pizzaiolo Antero Filho. Na época, como ainda não tinha o paladar apurado e o preço ainda era muito alto em relação às cervejas tradicionais, as cervejas especiais ainda não tinham despertado o jovem Pedro. Neste mesmo ano formou-se na Faculdade de Ciências Contábeis na Universidade UNIPAC de Juiz de Fora.

Em 2013, Pedro conheceu Wilian Amaral, em virtude de outro *hobby*, o automobilismo rádio-controlado. Wilian era um reconhecido mecânico e técnico em eletrônica, responsável pela manutenção dos automodelos dos praticantes deste *hobby*. Mas, um certo dia, em um churrasco na casa de Pedro, lembra: “Wilian Amaral levou uma bebida medieval, que ele mesmo havia feito, para experimentarmos, o Hidromel.”. E foi aí, conversando sobre essa bebida, que Pedro ficou sabendo que Willian também era cervejeiro. Nesse instante Pedro Camacho despertou o interesse em experimentar produzir sua própria cerveja; porém ainda não sabia como.

Em 2014, Pedro Paulo Camacho Bordin funda a Bordin Construção, Incorporação e Serviços. Empresa de prestação de serviços na área de construção civil. Em 2015, um cliente chamado Paulo, um advogado, solicitou um serviço de instalação elétrica no sítio dele, no Recanto dos Lagos. O cervejeiro Paulo Sérgio Martins Teixeira, tinha comprado na casa Olec de Belo Horizonte uma máquina semi automatizada de produzir cerveja: “Mas como o sítio dele não tinha 220V, nunca tinha ligado a máquina.”, conta Pedro.

Em conversa com o dono da máquina, no sítio, ouviu que por esse motivo continuava a fazer cerveja nas panelas antigas. Foi aí que tudo começou a fazer sentido na cabeça de Don Camacho: “Naquele exato momento o espírito cervejeiro encarnou em mim.”, conta Pedro. Depois da negociação, o advogado contratou a empresa de Bordin para uma pequena reforma elétrica, mas nem imaginava a paixão em comum dos dois pela cerveja. Morrendo de curiosidade, após a instalação, ao ligarem a máquina e trocaram algumas ideias, Pedro se encantou com a arte cervejeira: “Percebi que se eu tivesse uma máquina daquela, eu também poderia produzir em casa minha própria cerveja.”. Era o impulso que faltava para Pedro. Como sabia que o advogado não estava usando a máquina, tentou comprar a “cigarra elétrica” dele. Ele lembra que: “O advogado quase vendeu, mas desistiu na última hora.”.

Apesar de não ter tido êxito na negociação, pelo menos sabia que era possível. Resolveu então entrar na internet para pesquisar sobre a “cigarra elétrica”. No site da Casa Olec, de Belo Horizonte, ficou encantado pela facilidade e a automação do aparelho, reduzindo significativamente as horas necessárias do processo. Nessa época, conheceu a ACERVA da Zona e começou a trocar ideias e participar da construção do Polo Cervejeiro de Juiz de Fora.

Mas a encomenda só chegou em junho de 2015 e esse tempo de espera

pela “máquina” o cervejeiro aproveitou para estudar tudo que encontrava na internet. Como não fez curso: “A primeira utilização da máquina foi com água mesmo.”, conta Pedro. Inteligentemente ele queria estudar o processo e conhecer a máquina a fundo. Pedro reproduziu todos os passos de uma produção de cerveja, mas usando somente água e assim pôde testar o funcionamento do aparelho, sem o *stress* de ter que acertar na primeira brassagem.

O autodidata Pedro aprendeu tudo o que sabe sobre cerveja na internet: com vídeos, manuais e fóruns. Em julho de 2015, começou a produzir a Cerveja Don Camacho, em sua residência, no Bairro Quintas das Avenidas.

Apesar de ainda pouca experiência na arte cervejeira, Pedro dá a dica para os iniciantes: “Acredito que primeiro é necessário ter uma teoria bem fundamentada para o posterior domínio da prática.”. Pedro, entusiasta do estilo A.P.A., American Pale Ale, planejou produzir 50 litros a cada 20 dias e seguir a Escola Alemã de cervejas puro malte. Como prefere as cervejas mais encorpadas, inicialmente produz somente as saborosas cervejas da família das Ale. Mas os planos para o futuro já começam a se formar na cabeça de Pedro: “No inverno pretendo produzir cervejas mais fortes e no verão uma cerveja mais leve, de gengibre e limão.”.

Ele acredita que hoje em dia é muito fácil começar a aprender as técnicas da produção de cerveja. Segundo ele, a internet está aí pra isso: “Uma infinidade de informações a respeito da matéria.”. Pedro conclui que sábio é aquele que filtra as informações e as aplica da melhor maneira possível: “É por isso que hoje existem tantas pessoas produzindo cerveja em casa.”, finaliza.

#### **Curiosidade da Cerveja Don Camacho:**

Estudioso e detalhista, Pedro decidiu que iria fazer sua cerveja a partir de sua preferência e através de muita degustação: começou a comprar diversos rótulos de cervejas nacionais e importadas, catalogou e fez alguns registros das que ele achava melhor. Desde então ele usa as próprias garrafas das cervejas para anotações. Pedro desenvolveu um sistema próprio de avaliação, sempre dá notas para as cervejas degustadas e explica: “Marco com três sinais as cervejas muito boas, com dois as cervejas boas e só um sinal as que eu não gostei. Assim Pedro vai apurando o paladar.”.



Bairro Quintas das Avenidas  
Tel: (32) 99172-0088  
Email: [ppcbcamacho@gmail.com](mailto:ppcbcamacho@gmail.com)  
Facebook: [/pedro1camacho](https://www.facebook.com/pedro1camacho)



## Cerveja Eloys Bier



O cervejeiro Arthur Henrique Guimarães de Lacerda, nascido em Juiz de Fora, em 1992, é filho de dois historiadores e doutores em História do Brasil, Elione Silva Guimarães, de Governador Valdares-MG e Antônio Henrique Duarte Lacerda, de Itaperuçu, um distrito do município de Palma-MG.

Arthur conta que os bisavôs eram espanhóis e portugueses e, segundo os relatos familiares, os dois se casaram com índias brasileiras.

O neto de marceneiro viveu até os oito anos brincando de trenó de madeira com seu cão Husky, Rex, pelo Bairro Bela Aurora. Em 2000, mudou-se com a família para o Bairro Tiguera. Os pais fizeram curso de história na UFJF e na época já ajudavam como estagiários a organizar o Arquivo Histórico de Juiz de Fora. Hoje, contratados, continuam a estudar e pesquisar a história da cidade e do Brasil. Arthur completou o ensino fundamental na Escola Balão Vermelho Alicerce; iniciou o ensino médio no Colégio Academia de Comércio e no ano seguinte mudou-se para o Colégio Grambery.

Em 2009, na época em que estava decidindo para que direção os estudos o iriam levar, Arthur se lembra de ter visto na televisão o programa Mestre Cervejeiro e, fascinado, contou ao pai que queria se tornar um mestre cervejeiro.

Para concluir o ensino médio e se preparar para o vestibular, Arthur voltou para o curso CAVE, da Academia de Comércio. Nesse ano, ele se lembra que o Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, CES-JF lançou o curso de Gastronomia e já pensando em se especializar como mestre cervejeiro, resolveu, em 2010, ingressar no curso Tecnólogo de Gastronomia.

Arthur só queria agradar os pais com um diploma superior, mas o que o rebelde desejava mesmo era acabar rápido o tecnólogo para depois ir para o SENAI de Vassouras-RJ, estudar e tornar-se um cervejeiro de verdade.

Na época da faculdade, Arthur teve o seu primeiro contato com as cervejas especiais no Mr. Tugas e se lembra que era totalmente diferente no sabor, textura e aroma. Ele conta que durante o curso não existia matérias sobre a produção de cerveja, mas experimentou, por conta própria, as cervejas do Barbante e se tornou frequentador assíduo da Cervejaria Brauhaus. Para ele, o conceito de Pedro Scarlatelli foi uma revolução na cidade. Arthur se lembra de ir todos os dias que podia experimentar uma cerveja Pedro's Bier diferente: "E a comida alemã era diferenciada e com preços acessíveis."

Nessa época, Arthur participou de um *workshop* oferecido por Pedro Scarlatelli no Brauhaus. No dia, Pedro discorreu sobre a história da cerveja, os insumos utilizados e algumas dicas práticas. Nessa época, Arthur ainda não sabia que o lúpulo é uma flor, perene, feminina e o malte é um grão que foi germinado, interrompida a germinação e passado por um processo de secagem.

Cada dia mais maravilhado com a arte cervejeira, não podia ser diferente: o trabalho de conclusão de curso dele foi sobre o “Pão Líquido”. Arthur escreveu sobre as preparações culinárias com cerveja e desenvolveu, junto com outro formando Malio Aflisio, um prato de feijoada com cerveja Stout. Ele dá a dica de chef que a cerveja só deve entrar no final do cozimento: “Antes de finalizar o processo, acrescenta-se a cerveja e, assim que o álcool evaporar, desliga-se o fogo e leva-se à mesa.”.

Nessa época, Arthur se lembra que mesmo interessado na gestão gastronômica e engenharia de cardápio, apresentou um trabalho sobre as cervejas caseiras e o movimento cervejeiro em Juiz de Fora. Ele explica que a cerveja vem acompanhando a humanidade e permitiu alguns avanços na área de saúde: “O lúpulo é bacteriostático e pode prevenir muitas doenças, já o malte tem elevado valor nutricional.”.

Para Arthur, o ritual da cerveja é uma questão cultural: conviver, compartilhar, comer e beber juntos. Para ele o álcool da cerveja em baixas concentrações deixa as pessoas alegres e o poder do lúpulo, um dos ingredientes responsáveis pelo sabor, aroma e amargor da cerveja, tem propriedades relaxantes: “Lembro que o bêbado de cerveja abraça todo mundo pacificamente.”. Arthur citou Thomas Jefferson, 1795: “A cerveja, se bebida com moderação, torna a pessoa mais dócil, alegre o espírito e promove a saúde.”. E esse caráter social da cerveja sempre fascinou Arthur, que lembra que qualquer pessoa poderia beber cerveja em casa, mas chegar em um bar e pedir uma cerveja, abre as portas da socialização.

Em dezembro de 2012, formado em gastronomia, se inscreveu no Curso Técnico em Cervejaria, oferecido pelo SENAI - CTS Alimentos e Bebidas – em Vassouras-RJ. Já o amigo Malio Aflisio, que hoje é sócio na empresa Artê Bakery, decidiu ir para Dublin, na Irlanda, adquirir experiência internacional.

Arthur se lembra que o curso de Vassouras era voltado para formar mão de obra para as grandes cervejarias e que metade de sua sala era formada por pessoas jurídicas. Inicialmente animado a se tornar um mestre cervejeiro, quando chegou à Vassouras tomou um “choque de realidade”: percebeu que as cervejarias caseiras de Juiz de Fora utilizavam processos rudimentares de produção. Para surpresa dele, no SENAI, tudo era voltado para a grande indústria. O curso era dividido em três partes: Módulo de Introdução, Módulo Intermediário e o Método Industrial. Durante os seis meses em que ficou em Vassouras, teve aulas em período integral, estudava nos turnos da manhã e tarde. Ele se lembra das aulas de microbiologia, bioquímica, físico-química, análise laboratorial, estatística, higiene e outras específicas para formar profissionais para a indústria cervejeira.

Como não pretendia trabalhar na indústria, Arthur não chegou a completar o aprendizado e voltou para Juiz de Fora; faltando somente três meses para completar o curso técnico. O que ele não encontrou no SENAI foi a possibilidade de experimentar e produzir todos os inúmeros tipos de cervejas. Ele pensava que iria voltar para a cidade natal como um especialista em cervejas especiais, mas, segundo ele, somente encontrou métodos de controle e de reprodução industrial de receitas tradicionais das grandes indústrias. Arthur conta que: “O processo era para se produzir o tipo de cerveja Standard American Lager.”.

Porém, durante os seis meses que morou em Vassouras, dividiu uma casa com dois amigos cervejeiros de Piracicaba, da Cervejaria Biergode, em homenagem ao bigode ruivo de um dos sócios, Daniel Pereira Ramiro. Arthur lembra-se que após exaustivas horas de curso, Daniel, Vitor Drummond Mariani e ele, chegavam em casa e iam estudar mais ainda. Ele confessa que: “Com os amigos, em casa, aprendi muito sobre produções caseiras de cerveja.”

Foi com os amigos que Arthur entrou em contato com todos os tipos de cervejas possíveis que encontravam nos bares e supermercados: “Um curso prático sensorial experimentando e conversando sobre centenas de cervejas nacionais e importadas”. O juiz-forano lembra-se que os amigos falavam que cerveja artesanal são as cervejas feitas com intenção de propagar a cultura cervejeira.

Arthur conta que o lúpulo pertence a mesma família da *Canabis sativa*, mas não possui o princípio ativo THC; e é na lupulina que se encontram a maior parte das propriedades desejadas pelos cervejeiros: o aroma, o sabor, e os agentes bacteriostáticos que limitam a ação de microorganismos indesejáveis. A lupulina auxilia também na sedimentação após a fervura, devido ao tanino encontrado no lúpulo, e contribui para a clarificação da cerveja.

Arthur lembra de suas experiências cervejeiras “rebeldes” em Vassouras; a escola tinha um equipamento de 40 litros, todo em inox e automatizado, mas que estava estragado por falta de uso. Essa mini-cervejaria, os alunos requisitavam por escrito, pediam os insumos pela escola e utilizavam para algumas brassagens; “Mas a maioria dos alunos a serviço das grandes cervejarias nem tinham interesse”, conta Arthur. Mas como o tribloc estava estragado, utilizavam somente o equipamento no modo manual. A guerra das grandes cervejarias é tão “maluca”, lembra Arthur, eles não tinham permissão para beber outro tipo de cerveja, a não ser a cerveja da empresa deles; nem nas horas livres eles sentavam num bar que não tivesse a cerveja da empresa onde trabalhavam.

Em meados de 2013, mesmo com tanto conhecimento adquirido; desiludido, voltou para Juiz de Fora e foi trabalhar durante um ano no Restaurante Bistrô Marquise, do chef Marcão de Paula, que trabalhava com cozinha clássica. Arthur queria fazer algo diferente e pensou em montar uma cervejaria; mas coincidentemente o amigo Malio Aflisio estava voltando da Irlanda e sugeriu montarem uma padaria artesanal. Nascia a empresa Artê Bakery, nos fundos da casa de Arthur, no Bairro Tiguera.

A Artê Bakery produz artesanalmente seus pães e entrega somente para bares, hotéis e restaurantes. A paixão pela cerveja aguarda o momento econômico e a estabilidade da padaria artesanal para depois voltar a investir na arte cervejeira. Ele confessa que: “Apesar de ter feito curso de cervejeiro, pretendo produzir cervejas somente para consumo próprio.”

Arthur já planejava a Cervejaria Eloys Bier desde o início de 2015, mas enquanto isso, ele e Malio se envolveram em algumas experiências cervejeiras esporádicas na Cervejaria São Bartolomeu, do amigo e cervejeiro Lucas Wenzel: “Como a produção do Batard utilizado na maturação da cerveja Breaking Bread.”

A Cervejaria Eloys Bier finalmente saiu do papel em setembro de 2015: com os equipamentos já montados e o malte moído, no fim de semana chuvoso aconteceu a primeira brassagem da Eloys Bier!

A proposta de Arthur é desenvolver uma linha de cervejas especiais puro malte; seguindo a Lei de Pureza Alemã; sem a predominância de álcool superior; com um corpo marcante e sabor acentuado de lúpulo e malte.

#### Curiosidade da Cerveja Eloys Bier:

Arthur confessa que uma de suas paixões sempre foi tatuar no próprio corpo marcas que o farão lembrar no futuro de episódios marcantes e memórias vivas. Por isso, durante o curso de Técnico em Cervejaria, em Vassouras, resolveu tatuar uma representação da cadeia química da Lupulina no braço, a essência da cerveja moderna. Mas as surpresas não param por aí. Além disso tatuou em quatro dedos da mão direita as quatro letras da palavra cerveja em alemão: B, I, E, R e os símbolos dos quatro elementos da cerveja: Malte, Lúpulo, Fermento e Água. Arthur tem na pele o livro de sua vida e as tatuagens representam os capítulos de sua existência: o garfo, a colher e o chapéu “Toque” representam a Faculdade de Gastronomia; os três elementos da cozinha: pressão, tempo e temperatura, sua profissão como cozinheiro; a bandeira de Minas Gerais; Rex, o cão Husky de sua infância. O nome do querido avô Eloy, tatuado nos dedos da mão esquerda e o nome escolhido por ele para batizar sua cerveja: Eloys Bier.



Rua Carlos Campos Sobrinho, 30

Bairro Tiguera

Tel: (32) 99916-5707

E-mail: ahgl@live.com

Facebook: /artebakeryjf

## Cerveja Hills Bier



Em 1981, o descendente de alemães e italianos Alexandre Hill Maestrini, nascido em 1963, em Juiz de Fora, decidiu mudar-se para o Rio de Janeiro-RJ, estudar educação física na UERJ e seguir carreira de jogador de vôlei profissional no Botafogo.

Foram os primeiros contatos com as cervejas importadas. Nessa época, com 17 anos, conhecia apenas as nacionais que o avô Geraldo Hill, descendente dos primeiros alemães de Juiz de Fora, trazia para casa, para degustar nas festas de domingo, junto com seu predileto chucrute e o pão alemão, comprado na colônia alemã do Bairro Borboleta.

Segundo STEHLING, Geraldo Hill foi fundador e proprietário da Marcenaria Renascença, instalada na Rua São João, com máquinas adquiridas da extinta Marcenaria “3 Reis Magos”. O avô, com o objetivo de aumentar a produção, transferiu a marcenaria para a Rua São Sebastião.

Em 4 de maio de 1960, um incêndio de grandes proporções atingiu a fábrica. Segundo relatos da família Hill, Geraldo reabriu novamente uma oficina na Av.

Sete de Setembro, com o objetivo de produzir as entregas já comprometidas. Segundo Marilda Hill Maestrini, filha de Geraldo, o pai ao entregar os móveis prometidos encerrou as atividades da oficina definitivamente e, ironicamente, começou a trabalhar como corretor de seguros. Marilda se lembra que em ocasiões especiais, Geraldo levava alguns familiares aos encontros com amigos alemães nos Bairros Mariano Procópio, Fábrica, São Pedro e Borboleta, pontos de encontro de imigrantes alemães e seus descendentes.



Foto: Bisavô alemão Jakob Hill (ao fundo), avô italiano Alberto Maestrini (primeiro à direita) e o avô Geraldo Hill (de costas)

Alexandre lembra, com lágrima nos olhos, de sentir na pele a perda da identidade germânica e o medo que ele sentia quando, sempre muito curioso, perguntava ao avô: “Vô, quem eram seus parentes alemães?”; a resposta que sempre recebia era rápida e assustadora: “Menino, olhe pra frente! Pare de olhar pra trás!”.

Hoje, após ter vivido 20 anos na Europa e ter resgatado a história da família Hill, pessoalmente no cartório da cidade de Wendelsheim, na Renânia Palatinada, confessa ter entendido o propósito do avô. Como o medo dominava as gerações, com perseguições e racismo sofrido pelos imigrantes alemães no Brasil, o avô tentava esconder o passado, pensando em proteger a família.

Por sorte de Alexandre, os alemães não conseguiram esconder tudo. Em 1987, Alexandre foi para a Iugoslávia jogar na Universiade87, Campeonato Mundial Universitário, na seleção brasileira de vôlei. Ele nem imaginava que isso mudaria sua vida. Após o campeonato, decidiu, junto com dois amigos, ficar mais uns dias na Europa e visitar Roma, terra de seu outro avô italiano.

Foi o primeiro encontro com a Birra Moretti italiana e outras importadas da Alemanha, Bélgica e Tchecoslováquia. Não tardou muito e um ano depois volta para a Europa, agora para jogar na Itália, iniciar sua carreira internacional e resgatar suas raízes italianas. Visitou Piombino, na Toscana, a cidade natal de seu avô Alberto

Maestrini, cenário de tantas estórias do “vô Alberto” que foi passando para o pai, Sérgio Alberto Maestrini, e para os irmãos: Álvaro, Bernardo, Alexandre e Adriano.

Seguindo sua carreira de jogador profissional de vôlei, muda-se em 1989 para a Suíça Alemã, onde aprende o idioma alemão e tem a oportunidade de conhecer profundamente a cultura alemã. Sem perceber, estava religando suas raízes germânicas. Ele experimentou todas as cervejas possíveis entre 1989 e 2010, aprendendo o gosto pela gastronomia germânica combinada às deliciosas cervejas alemãs Erdinger, Paulaner, Berliner Weiß, Augustiner e a suíça Adler Bräu, fundada em 1828, ativa no Cantão Glarus desde então.

De volta ao Brasil, em 2010, descobre que Juiz de Fora oferecia cervejas especiais que lembravam as cervejas alemãs e se apaixona definitivamente pelas cervejas Brauhaus, Barbante, Mr. Tugas e encontrava amigos para uma cerveja especial Antuérpia, na Churrasqueira.

Entre 2011 e 2014 Alexandre foi assessor do prefeito de Belo Horizonte Márcio de Araujo Lacerda, contratado para organizar o Plano de Mobilidade, Segurança e Saúde da Copa do Mundo de 2014. Por falar alemão, foi o responsável por receber as comitivas e a seleção alemã na capital e conheceu Harald Klein, Cônsul-Geral da República Federal da Alemanha no Rio de Janeiro e o alemão-brasileiro Victor Sterzik, Cônsul-Honorário da Alemanha em Minas Gerais, um apreciador de cervejas especiais da capital. Com ele experimentou várias das cervejas produzidas em pequenas cervejarias na capital mineira.

Em 2013, no ano da Copa das Confederações, Alexandre fez amizade com o mestre cervejeiro austríaco da Krugbier: o austríaco Herwig Gangl, que fabrica cerveja em Minas Gerais desde 1997. Foi dessa amizade e de diversos papos com os alemães de “BH”, regados a cervejas de microcervejarias da capital, que Alexandre percebeu que a paixão pela cerveja poderia se tornar um negócio lucrativo.

Nas conversas, Herwig contava também das dificuldades: as contribuições PIS/COFINS; IPI; ICMS; ICMS-ST; Contribuição Social; Imposto de Renda e o altíssimo ICMS de 20% em Minas Gerais. Alexandre entendeu o conselho: era preciso estudar e se aprofundar. Mas mesmo com todas as dificuldades, Herwig Gangl, nascido em família com fábrica de cerveja em Grieskirchner, na Áustria, nunca pensou em sair do Brasil e deixar o ramo.

No “Império da Krug Bier” são hoje 24 tanques fermentadores de aço de 12 mil litros. Herwig conta que: “Todo mês são utilizadas 37 toneladas de maltes importados diretamente da Europa e 100 mil garrafas vindas diretamente dos EUA.”

Após a Copa do Mundo de Futebol de 2014, Alexandre voltou para Juiz de Fora para viver com a alemã Christine Müller. Christine veio com a última grande imigração alemã para a implantação da Mercedes-Benz de Juiz de Fora e trouxe seu filho, o cervejeiro Jeremy John, nascido em Berlim. Os três juntos já haviam criado, em janeiro de 2014, o Instituto Autobahn, dedicado ao ensino do idioma alemão e à difusão da cultura alemã na cidade e Zona da Mata.

Era o momento perfeito para casar as três paixões: alemã, alemão e cerveja. Como gostavam de degustar cervejas no sítio onde moram, no Bairro Novo Horizonte, Alexandre presenteou o enteado Jeremy John com um curso de cervejeiro de Cristiam Rocha. O entusiasmo do alemão Jeremy contagiou Alexandre e a vontade de experimentar suas próprias criações cervejeiras reviveu no descendente de alemães.

Decididos a criar uma cerveja própria, Alexandre começa em 2014 a conversar com cervejeiros; ler; estudar e escrever este livro sobre a produção caseira de cerveja e sobre os produtores caseiros de Juiz de Fora. Ele procurou o SEBRAE-MG para se capacitar, mas foi colocando a “mão na massa” em algumas oportunidades que percebeu que poderia produzir sua própria cerveja.

Contagiado pelo vírus cervejeiro, participou, em 2015, da fabricação nas experiências caseiras de Weiler Finamore, Jeremy John e Lucas Wenzel, na Cervejaria São Bartolomeu. Em setembro de 2015, como “Cigano” na cervejaria do amigo cervejeiro Fernando Lara, da Cervejaria Angicos Bier, produziu sua primeira Cerveja Hills Bier. Foi uma Weißbier lupulada, como ele gosta, especialmente para a 2ª Festa da Família Hill, a Oktoberhill, em outubro de 2015.

#### **Curiosidade da Cerveja Hills Bier:**

Em 2011, Alexandre foi com os amigos Paulo Bittar de Oliveira e Mônica Barros Costa passear entre Cunha-SP e Paraty-RJ. Em uma bela tarde de domingo, por acaso, explorando a região, entraram para ver um local que parecia estar em outro mundo, um castelo nas nuvens. Por curiosidade, contataram o proprietário, o alemão Thomas Rau que faz cerveja em pequena escala, baseado na Escola Alemã, batizada de “Wolkenburg”, que significa “castelo nas nuvens” em português. Foi uma tarde de degustações e conversas com o alemão sobre leis de pureza, negócio, natureza, investimentos no setor cervejeiro. Neste dia nasceu em Alexandre pela primeira vez a vontade de fazer sua própria cerveja.



Rua dos Pinheirais, 230

Bairro Novo Horizonte

Tel: (32) 98888-1398

Email: [Alexandre@institutoautobahn.com.br](mailto:Alexandre@institutoautobahn.com.br)

Facebook: /institutoautobahn

## **Cerveja Paulo Sérgio Martins Teixeira**



O advogado e cervejeiro Paulo Sérgio Martins Teixeira nasceu em 1977, em Juiz de Fora. Bem cedo, com os pais, José Martins Teixeira e a mãe, Terezinha Martins Teixeira, se mudaram para Ubá-MG.

Em 1981 voltaram para a cidade e foram se estabelecer no Bairro Eldorado, onde ele mora até hoje. Nessa época, a mãe montou um bar em frente ao estabelecimento do Sr. Lair, pai de Cristiam Rocha, cervejeiro da Cerveja Profana.

Além de cervejeiro caseiro é proprietário do escritório de Advocacia

Paulo Sérgio Martins Teixeira Advogados Associados e sócio proprietário da empresa Martins Teixeira Consultoria Previdenciária – INSS; com escritórios associados em Rio Novo, Leopoldina, Guarani e Tabuleiro.

Quando pequeno estudou na Escola Estadual Sebastião Patrus de Sousa, no Bairro Santa Terezinha e em 1995, conheceu o amigo e futuro cervejeiro Cristiam Rocha, da Cervejaria Profana. Na época, Paulo fazia o Curso Técnico de Contabilidade no Colégio de Aplicação Pio XXII e Cristiam tinha acabado de voltar para Juiz de Fora, com o pensamento de abrir seu próprio negócio, depois de trabalhar alguns anos na Siderúrgica Cosigua.

Como moravam perto, se encontravam no final do expediente na “venda” do Seu Lair, conhecida como Bar Boi na Curva, do pai de Cristiam. Quando ele baixava as portas no final da noite, lembra Paulo: “Íamos jogar sinuca no Bairro Grama”. Paulo se recorda das histórias e casos curiosos que Cristiam contava sobre a “venda” e, em 1997, viu o amigo assumir o bar sozinho, pois o pai estava se aposentando.

Essa rotina de curso técnico, cervejas industrializadas no Boi na Curva e sinucas até duas horas da manhã seguiu por mais alguns anos. Em 2000, Paulo entrou para o Instituto Vianna Junior na Faculdade de Direito e se formou 5 anos depois, no tempo regular. Em 2006, Paulo fundou a empresa de advocacia e conquistou aos poucos o seu espaço no mercado do direito previdenciário.

Casou-se no ano seguinte, indo morar com a esposa no Bairro alemão de São Pedro. Nos anos seguintes, se afastou um pouco das antigas amizades pela distância do bairro e a rotina de trabalho em uma empresa em construção e as obrigações familiares.

No ano de 2013, já estabilizado na empresa, mas separado da esposa, voltou a frequentar o Bar Boi na Curva. Em julho do mesmo ano percebeu que Cristiam tinha transformado o negócio do pai e progredido muito: “Ele já estava produzindo cervejas especiais há mais de seis anos.”, lembra. Nesse mesmo dia, empolgado e curioso, Paulo pediu ao amigo que organizasse um curso. Paulo queria produzir sua própria cerveja.

O curso de Cristiam, ministrado em setembro de 2013, mostrou que o processo não era de outro planeta e Paulo se lembra do amigo cervejeiro, no sábado, palestrando sobre a história da cerveja, como ele tinha aprendido a fabricar e como montar um equipamento próprio. No domingo, foi um curso desmistificador e bem prático, onde Paulo aprendeu o passo a passo da fabricação de uma cerveja Red Ale.

Não perdeu tempo, ainda em 2013, montou o próprio equipamento junto com o Amigo Éder que também é cervejeiro, encomendou os insumos na Distribuidora WE. via internet e começou a produzir suas próprias cervejas no quintal da casa onde morava, na Rua Luiz Rocha, no Bairro Eldorado. No início, lembra Paulo: “Eu ficava 8 horas produzindo as cervejas e gastava muito tempo no processo bem arcaico e manual.”.

Mesmo ainda cheio de dúvidas, a primeira cerveja produzida por Paulo foi uma Pale Ale e logo em seguida uma Stout e uma Weißbier; todas as receitas e detalhes das rampas foram cedidas por Cristiam. Ele explica o processo que tinha aprendido no curso com o amigo. Eram três panelas e dois fogareiros: brassava em uma panela; outra panela usava de tina filtro que não ia ao fogo e uma panela somente para ferver a água. Após as rampas de brassagem, despejava o mosto na tina filtro, filtrava o líquido e lavava o bagaço com a água que estava fervendo na terceira panela. Todo o líquido da filtragem e da lavagem voltava para a primeira panela, pronto para o terceiro passo do processo: a fervura.



Inicialmente com equipamento de 30 litros, aumentou a produção para 60 litros, mas no sistema com uma bazuca de filtração na mesma panela de brassagem. Mesmo tendo aumentado a produção e facilitado o processo, o prático Paulo ainda achava que estava perdendo muito tempo no processo. Sempre lendo muito, Paulo queria automatizar mais ainda o sistema e aproveitar o tempo da brassagem, entre uma fase e outra, para diversas atividades no sítio.

Um dia, em Belo Horizonte, passeando com a namorada, visitou a Casa Olec, uma distribuidora de insumos para cervejeiros e, surpreso, descobriu que já existiam equipamentos mais modernos e conheceu um processo automatizado. Era exatamente o que o empresário precisava.

Em maio de 2014, foi a Nova Lima ver o equipamento funcionando, um equipamento semi-automatizado de inox. Meses depois fez a encomenda de seu novo “brinquedo” cervejeiro.

Nesse momento Paulo já estava morando no Bairro Recanto dos Lagos. Com a chegada do novo equipamento, Paulo iniciou uma nova fase na sua carreira de produtor de cervejas especiais. O equipamento era tudo aquilo que Paulo queria: duas painéis, uma dentro da outra; ligadas à eletricidade; equipadas com um mini circuito computadorizado, onde o cervejeiro define as rampas de temperatura.

O metódico Paulo gostou do equipamento, pois ele controla a temperatura, o tempo de cozimento, as temperaturas de espera, brassagem e a fervura. Com a “cigarra elétrica” Paulo pensava em iniciar o processo e ficar com o tempo livre para outras tarefas, pois o próprio processo de recirculação do mosto já funciona como uma filtragem, e com isso sobrava tempo para sanitização, anotações e diversas outras tarefas que envolve o processo de fabricação de uma cerveja.

Ele conta que o processo só exige um pouco de intervenção em alguns momentos como: colocar a água, o malte e na hora de tirar o bagaço. Além disso, explica Paulo: “Como o aparelho é todo em aço inox, preenche os requisitos do Ministério da Agricultura.” O equipamento chegou em abril de 2015 e Paulo, empolgado, queria iniciar logo a produção, mas teria que esperar mais um pouco, pois percebeu que a voltagem da cigarra era 220V e o sítio somente oferecia 127V. Paulo precisava de um especialista para trocar a fiação e contratou o responsável pelo sistema de ar condicionado de seu escritório na cidade. O próprio dono da empresa, Pedro Paulo Camacho Bordin fez a pequena reforma elétrica.

Sem saberem do gosto em comum pelas cervejas especiais; após a instalação, ao ligarem a máquina, Paulo se lembra: “Trocamos algumas ideias sobre cervejas e Pedro resolveu encomendar uma cigarra elétrica para ele.” Depois desse dia surgiu uma amizade entre os dois.

Atualmente Paulo tem produzido uma cerveja Porter com uma receita por ele elaborada. A mineira Pale Ale ficou muito encorpada, mais do que esperava, isto porque ainda estava dominando o processo e o comportamento dos insumos principalmente das leveduras. “É um aprendizado constante.”, relata.

Apesar de não ter muito tempo para produzir cervejas, já até hoje foram mais ou menos umas 20 levas. Confessa que ainda sem muita experiência de produção, gosta mesmo é de produzir como *hobby*. Suas preferidas são IPA, Witbier, Cervejas Belgas e Weißbier. Disse ainda que está conhecendo os insumos e seus comportamentos e combinações para dominar bem a produção, por isso ainda não repetiu nenhuma receita.

Segundo ele e os amigos, todas as cervejas ficaram saborosas; uma particularmente saborosa e preferida de Paulo foi a Bohemian Pilsen que ficou bem leve e refrescante. Esta cerveja foi produzida para agradar as mulheres e aos amigos não cervejeiros, que ainda não conhecem o produto; o que gera alguma desconfiança.

Como bem disse: “É uma técnica para trazer novos adeptos e romper alguns paradigmas”. Depois de começar a produzir suas cervejas, começou a conversar mais com Cristiam e iniciou seu Tour cervejeiro por Juiz de Fora. Foi ao Barbante, à Artzannale, ao Brauhaus, ao Mr. Tugas e nos últimos tempos na Cervejaria Timboo a fim de conhecer mais sobre as cervejas artesanais.

Apesar de estar produzindo suas cervejas, um desejo de Paulo é um vírus inoculado nele pelo amigo cervejeiro Cristiam Rocha: ele não só pretende produzir um produto de qualidade, mas sim participar de concursos cervejeiros em breve. Para isso está estudando a participação em novos cursos.

Em maio de 2015, junto com o amigo Cristiam, foi à Argentina e, na cidade de Mar Del Plata, participou da 5ª edição da South Beer Cup. Um evento representativo no setor de cervejas especiais na América Latina e viu como funciona um campeonato cervejeiro, também chamado de Copa Libertadores de Cervezas. Lá conheceu cervejeiros do Brasil, Chile, Uruguai, Paraguai, Colômbia, Bolívia, Peru e Costa Rica.

Depois dessa experiência e para desenvolver seu paladar, começou a frequentar algumas cervejarias de Juiz de Fora, de Nova Lima-MG e da capital, Belo Horizonte. Como não vende suas cervejas, confessa que tem produzido pouco, pois embarrilla somente no postmix e a cerveja demora para ser consumida por ele. Mas nos planos para 2016 estão: um rótulo novo; um nome para a cerveja; produzir menos, mas com maior frequência e se preparar para os concursos cervejeiros.

#### **Curiosidade da Cerveja de Paulo Sérgio Martins Teixeira:**

No final de 2014, Paulo produziu uma cerveja Stout a colocou dentro de um barril de madeira de umburana, também conhecida como imburana-de-cheiro ou cumaru-de-cheiro; uma madeira bem aromática. Paulo queria experimentar passar os *flavours* da madeira para sua cerveja. Ele colocou o barril dentro de um freezer horizontal para maturar durante dois meses, depois misturou com um *blend* de cervejas e voltou com o barril para a geladeira para terminar a maturação. Nessa época de Natal precisou viajar e quando voltou, 20 dias depois, percebeu que a geladeira, com mau contato na tomada, tinha desligado e o interior dela estava completamente negro. Ele explica: “Acredito que, como a temperatura subiu, o fermento alojado no fundo do balde reativou e com a fermentação a pressão explodiu a tampa e a cerveja estava derramada no freezer”. Por falta de experiência, não experimentou a cerveja e jogou tudo fora, acreditando estar estragada. Mas hoje, afirmou que a experimentaria antes de jogar fora, pois acredita que pelo tempo que ficou maturando não teria estragado.



Bairro Eldorado

Tel: (32) 98872-1000

Email: martinsteixeiradv@oi.com.br

Facebook: /paulosergio

## Capítulo 9

# Agradecimentos e Homenagens

Agradeço primeiramente ao apoio incondicional, a paciência e o amor de minha esposa Christine Müller Hill Maestrini, imprescindíveis para a execução desta obra, que consumiu centenas de noites, fins de semana e todo o tempo livre do casal nos anos de 2014 e 2015. A grande força motriz desse livro é a esposa e diretora do Instituto Autobahn - Cultura Alemã de Juiz de Fora, que desde o primeiro momento acreditou e incentivou-me. Foi buscando raízes em comum que surgiu a ideia do livro, uma forma de relatar a história de nossos antepassados e ainda incentivar o filho de Christine, o cervejeiro alemão Jeremy John, no desenvolvimento de sua paixão, a cerveja. Dankeschön liebe Christine!

Em 1858, os imigrantes da família Hill saíram da cidade alemã de Wendelsheim para buscarem uma vida melhor em Juiz de Fora. A filosofia veio junto: “O passado é história, o futuro é um mistério e o agora, uma caixinha de surpresas. O que chamamos presente é onde tudo pode acontecer: erros, acertos, perdão, fracassos, nova chance, amor, alegria. Mas, não é fantástico vivermos entre pessoas que fazem de um instante juntos um grande e eterno momento? Para quem comemora, o tempo é curto, para quem ama o tempo é eterno.”. Desses antepassados pioneiros vem a minha capacidade de sonhar, empreender, me adaptar e realizar o artístico dentro de mim. Obrigado, Tataravós Franz e Margaretha “Debler” Hill, Trisavós Johannes e Carolina Joaneta “Weitzon” Hill, Bisavós Jakob e Anna “Clemens” Hill, Avós Geraldo e Lígia “Souza” Hill e mãe Marilda Helena Hill Maestrini.

Exemplo, caráter, dedicação, curiosidade e esportividade são as melhores heranças que meu pai, amigo e atleta Sérgio Alberto Maestrini legou para os filhos. O filho de imigrantes italianos, de Piombino, Toscana, sempre dedicado à família, é um empenhado ser social, artista, ex-presidente da AABB, membro fundador do Panathlon e ex-atleta do Sport Clube Juiz de Fora e do Clube Bom Pastor. Grazie, Bisnonno Arístedes, Nonno Alberto e Clidéa Tavares e Padre Sérgio Alberto Maestrini.

No ano da comemoração dos 25 anos da Unidade Alemã, agradeço ao Consulado Honorário da Alemanha em Minas Gerais, na pessoa do Cônsul-Honorário Victor Sterzik, pelo apoio incondicional ao Instituto Autobahn – Cultura Alemã de Juiz de Fora e ao meu projeto literário, para a edição histórica do livro: “Cerveja, Alemães e Juiz de Fora”, uma iniciativa de resgatar a importância da influência dos imigrantes alemães para a cidade de Juiz de Fora

e na Zona da Mata de Minas Gerais, nos diversos setores econômico, cultural e social. Vielen Dank Victor Sterzik.

A importância do descendente dos primeiros imigrantes alemães que ajudaram a construir a cidade se espelha nas funções no Instituto Histórico e Geográfico de Juiz de Fora, como Diretor do Museu do Crédito Real, como Presidente do Instituto Teuto-Brasileiro, William Dilly, e Diretor do Instituto Ação Urbana. Com certeza nossos antepassados, os quais embarcaram em Hamburgo, em 1858 no mesmo navio com destino ao Rio de Janeiro, vieram tecendo planos para a nova vida em Juiz de Fora. Imagino os Hill, os Weiss, os Dilly, os Scoralick e outros alemães olhando para o mar e confabulando no convés do “Navio Tell” sobre o futuro deles na terra prometida. Obrigado, amigo e escritor José Roberto Dilly.

## Capítulo 10

# Receitas com Cervejas Especiais

### Massa de Pizza com Cerveja Pilsener

*Por Marilda Helena Hill Maestrini – Bisneta de Johannes Hill*

Numa panela, aqueça 350 ml de cerveja Pilsener até aproximadamente 60 graus (ponto de leite para bebê). É necessário esquentar na temperatura correta, pois se a cerveja estiver fria, o fermento não funciona e se estiver mais quente que isso, ele morre. Desligue o fogo e dissolva 10 g de açúcar na cerveja. Amasse com um garfo 15 g de fermento biológico fresco (um tablete) de forma a esfarelar o máximo possível. Ou use 1 pacote de 10 g do fermento biológico seco. Em seguida, adicione o fermento na cerveja e dissolva. Reserve por alguns minutos até que comece a reagir. Coloque 550 g de farinha de trigo, 5 g de sal e 3 ml de azeite de oliva em uma bacia, misture bem, depois adicione a mistura da cerveja e sove até misturar tudo, por cerca de 10 minutos até obter uma massa lisa e homogênea. Tampe a bacia com um plástico e deixe em um local quente, sem vento por cerca de 1 hora para que cresça. Lecker!

### Carne de Panela com Cerveja Preta

*Por Octavio Siqueira – Cervejaria Marina de Minas*

Coloque em uma panela de pressão: 1 ½ kg de Chã-de-dentro ou Lagarto limpo, uma cerveja Stout, Dunkel, Porter ou Malzbier de 600 ml, 6 batatas médias descascadas e cortadas ao meio, 3 cenouras grandes descascadas e cortadas em pedaços grandes, 2 cebolas médias descascadas e cortadas em 4 pedaços, 2 cubos de caldo de carne, um pacote de molho de tomate temperado de 200 ml, 300 ml de água. Tampe e cozinhe por 90 minutos. Guten Appetit!

### Pão de Malte

*Por Maria de Lourdes Peters – Trisneta de Sebastian Kunz*

Em uma bacia, dissolver 3 tabletes de fermento biológico (15 g cada), 1 colher de sopa de sal e 3 colheres de sopa de açúcar refinado em 1 copo (tipo americano) de leite morno. Acrescentar 2 ovos e 3 colheres de sopa de margarina. Misturar bem e acrescentar, aos poucos, 1 kg de farinha de trigo e 500 g de bagaço de malte. Amassar bem. Caso a massa ainda esteja pegajosa, colocar mais farinha de trigo e sovar até que a massa fique bem elástica. Deixar descansar por 40 minutos. Levar para assar nas assadeiras em forno médio por 20 minutos. Abaixar o fogo e assar por mais 40 minutos.

## **Bolo de Cerveja Clara**

*Por Maria Izabel Hill Fávero – Bisneta de Johannes Hill*

Bata 5 gemas de ovos com 3 xícaras de sopa de açúcar e 2 colheres de sopa de manteiga. Adicione delicadamente 5 claras de ovos batidas em ponto de neve. Acrescente 3 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de amido de milho, 3 xícaras de cerveja clara e, por último, 1 colher de sopa de fermento em pó. Despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno pré-aquecido até dourar. Alles Gute zum Geburtstag!

## **Biscoito de Malte**

*Por Maria de Lourdes Peters – Bisneta de Sebastian Kunz*

Numa gamela, misturar bem 1 xícara de chá de fubá, 1 xícara de chá de farinha de trigo, 1 xícara de chá de amido de milho, 1 xícara de chá de açúcar refinado, 1 xícara de chá de malte, 2 colheres de sopa de manteiga, 2 ovos e raspas da casca de dois limões. Sovar tudo junto até obter massa firme. Cortar a massa em pedaços e enrolá-los em forma de cordões de, aproximadamente, três centímetros de espessura. Partir em pequenos pedaços, que podem ser moldados no formato desejado. Levar para assar em forno médio, em uma assadeira untada com óleo e farinha de trigo. Um brinde à história e ao sabor!

## **Brigadeiro de Cerveja**

*Por Lígia de Souza Hill – in Memoriam – receitas da Família Hill*

Junte em uma panela: 50 gramas de chocolate em pó, 2 latas de leite condensado, 1 colher de sopa de manteiga e 350ml de Cerveja Pilsen. Deixe dormir na geladeira de um dia para o outro. Cozinhe a mistura em fogo baixo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Após desligar o fogo, adicione 300 gramas de creme de leite, espere esfriar e faça as bolinhas de brigadeiro. Kaffeezeit!

## Capítulo 11

# Bibliografia

- A.H.J.F, Arquivo Histórico de Juiz de Fora: Livros manuscritos e impressos da Câmara Municipal e da Prefeitura de Juiz de Fora. Livros dos Lançamento dos impostos de Industrias e Profissões do Município de Juiz de Fora, 1887 a 18XX
- ANK, Ney Rocha. **A verdadeira história da família Ank**. Juiz de Fora: América, 2012. 36p.
- ARANTES, Luiz Antônio Valle. **Caminhos Incertos, Conflitos Religiosos e Empreendimentos: a trajetória dos alemães na cidade**. *In: Solidariedades e Conflitos: História de vida e trajetória de grupos em Juiz de Fora*. BORGES, Célia Maia (Org.). Juiz de Fora: EDUFJF, 2000.
- ARAÚJO SILVA, Hiury. **Cerveja Artesanal e Identidade Cultural: Um Relado de Experiência**. TCC: Departamento de Nutrição, UFJF, Juiz de Fora, 2015.
- BARROS, N. A. **Etnia e proto-industrialização: história e historiografia da participação dos imigrantes alemães no desenvolvimento econômico de Juiz de Fora–1856/1887**. Revista *Ágora*, Vitória, n. 7, 2008, p. 1-14
- BASTOS, Wilson de Lima. **“Academia de Comércio de Juiz de Fora.”**. Juiz de Fora: Paraibuna (1982).
- BASTOS, Wilson de Lima. **Mariano Procópio Ferreira Lage: sua vida, sua obra, descendência, genealogia**. Juiz de Fora: Edições Paraibuna, 2. ed., 1991.
- BOTTI, Carlos Alberto Hargreaves (1994). **Companhia Mineira de Eletricidade. Companhia Energética de Minas Gerais, Centro de Pesquisas Sociais**, UFJF, pp. 19-20. Este texto está no Anuário Estatístico de Juiz de Fora de 2004
- BRÄHLER, Verena e PÁVEL, Conrado. **A Imigração Alemã em Juiz de Fora – Origens Históricas e a Cultura Alemã Contemporânea**. *In: Trabalho apresentado pelos estudantes na disciplina Psicologia e Cultura*. Juiz de Fora: UFJF, Junho 2008.
- CLEMENTE, Vicente de Paulo. **Os alemães e a Borboleta**. Juiz de Fora: Funalfa Edições, 2008.
- II CONGRESSO DA INDÚSTRIA PORTUGUESA. **Relatórios de Sectores Industriais 0/3**, vol. 4, 9 vols. Lisboa: s.n, 1957.
- DE OLIVEIRA TORRES, João Camilo. **História de Minas Gerais**. Lemi: 1980.
- DE OLIVEIRA, Paulino. **História de Juiz de Fora**. 2. ed. Comércio e Indústria LTDA: Juiz de Fora, 1966.
- DE PAULA SANTOS, Sérgio. **Os primórdios da cerveja no Brasil**. Atelie Editorial, 2003.

- DEL'DUCA, Sálcio. **Desconhecer a História é perder a identidade.** <http://salciodelduca.blogspot.com.br> . Artigo do Blog do autor. Juiz de Fora, 2009. Acesso: julho 2015.
- DILLY, Roberto. **“Origens de Juiz de Fora.”** NEVES, JAP DELGADO, IG e OLIVEIRA, MR (Orgs.) Juiz de Fora: texto e imagem. Juiz de Fora: FUNALFA Edições (2004).
- DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
- FERREIRA, R. H. et al. **Inovação na fabricação de cervejas especiais na região de Belo Horizonte. Perspectivas em ciências da informação**, v 16, n. 4, out./dez. 2011.
- FONSECA, Maria Angela Peter da. **Estratégias para a preservação do germanismo (Deutschum) - gênese e trajetória de um collegio teutobrasileiro urbano em Pelotas (1898-1942)**, Pelotas, 2007, 158p.
- FREYRE, Gilberto. **Nós e a Europa Germânica: em torno de alguns aspectos das relações do Brasil com a cultura germânica no decorrer do século XIX.** Grifo: 1971.
- GENOVEZ, Patrícia Falco. **Núcleo Histórico da Avenida dos Andradas e Bairro Mariano Procópio. Nota prévia de pesquisa.** 65 p. História e Arquitetura de Juiz de Fora, 10. Juiz de Fora: Clio Edições Eletrônicas, 1998.
- GIROLETTI, Domingos. **O processo de industrialização de Juiz de Fora: 1850 a 1930.** Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, 1980.
- GIROLETTI, Domingos. **Industrialização de Juiz de Fora: Juiz de Fora, EDUFJF, 1988.**
- KÖB, Edgar Helmut. **Die Brahma-Brauerei und die Modernisierung des Getränkehandels in Rio de Janeiro 1888 bis 1930: Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 2005.**
- LACERDA, Antônio Henrique Duarte. **“Economia cafeeira, crescimento populacional e manumissões onerosas e gratuitas condicionais em Juiz de Fora na segunda metade do século XIX.” Anais do X Seminário sobre a Economia Mineira [Proceedings of the 10th Seminar on the Economy of Minas Gerais].** Cedeplar, Universidade Federal de Minas Gerais, 2002.
- LACERDA, Antônio Henrique Duarte. **Negócios de Minas: família, fortuna, poder e redes de sociabilidades nas Minas Gerais – A Família Ferreira Armonde (1751-1850).** Tese de Doutorado em História. Niterói: UFF, 2010.
- LACERDA, Antônio Henrique Duarte. **Os padrões das alforrias em um município cafeeiro em expansão.** Juiz de Fora, Zona da Mata de Minas Gerais, 1844-88. São Paulo: Fapeb; Annablume, 2006, p.52
- LAGE, Vidal Barbosa e ESTEVES, Albino. **Álbum do Município de Juiz de Fora,** 3. ed. Funalfa Edições, 2008.
- LEGE, Klaus-Willhelm. **A História Alemã do Brasil.** São Paulo. Câmara Brasil-Alemanha, São Paulo, 2001. 40, 56, 58 p.
- LESSA, Jair. **Juiz de Fora e seus pioneiros: do caminho novo à proclamação).** Juiz de Fora: Universidade Federal de Juiz de Fora e Fundação Cultural Alfredo Ferreira Laje.1985.



- LIMA, Edna Lúcia Cunha. *Da Loura Alemã à Morena Brasileira. Anúncios de Cerveja, Consumo e Identidade Nacional*. Rio de Janeiro: Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Comunicação. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Escola de Comunicação. 2003.
- LIMA, Edna Lucia Cunha; DE LACERDA, Ligia Maria Alves. **Pietro Biancovilli, o pioneiro da Litografia Comercial em Minas Gerais Pietro Biancovilli, the pioneer of Commercial Lithography in Minas Gerais**.
- LISBOA, JDM e Carlos Fernando Ferreira Cunha Junior. **A História do Clube Ginástico de Juiz de Fora (1909-1979)**.
- LISBOA, JDM. **Turnerschaft: Clube Ginástico de Juiz de Fora (1909-1979)**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Física da UFJF. Juiz de Fora, 2010.
- LUCAS, Asclepiades da Paixão. **Reminiscências de Coronel Pacheco**. Esdeva Empresa Gráfica LTDA, 1986.
- MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo. Larousse do Brasil, 2009.
- OLIVEIRA, Luís Eduardo de. **Os trabalhadores e a cidade. A formação do proletariado de Juiz de Fora e suas lutas por direitos (1877-1920)**. Rio de Janeiro: FVG, 2010.
- OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de. **“Juiz de Fora: vivendo a história.”** Juiz de Fora: EDUFJF, 1994.
- PALMER, John J. **How to Brew: Everything You Need to Know to Brew Beer Right the First Time**. Boulder, CO: Brewers Publications, 2006.
- PIRES, Anderson. **“A industrialização de Juiz de Fora.”** Revista Científica da Faminas 1: 28.
- RENGER, Friedrich E. **A origem história das estradas reais nas Minas Setecentistas**. In: Resende, Maria Efigênci Lage e Villalta, Luiz Carlos. *As Minas Setecentistas*. Belo Horizonte: Autêntica; Companhia das Letras, 2007.
- SARAIVA, Luiz Fernando. **Estrutura de terras e transição do trabalho em um grande centro cafeeiro, Juiz de Fora 1870-1900**. X Seminário de Economia Mineira, Diamantina, Minas Gerais (2002).
- SEYFERTH, Giralda. **Os imigrantes e a campanha de nacionalização do Estado Novo**. In: *Repensando o Estado Novo*. Organizadora: Dulce Pandolfi. Rio de Janeiro: Ed.Fundação Getulio Vargas, 1999. 345 p.
- SILVA, Filipe Guimarães da. **“A nacionalização que se deseja” Notas para uma breve História da indústria cervejeira nacional: do Estado Novo às nacionalizações revolucionárias.** Dissertação de Mestrado, FCSH, Lisboa, 2012.
- SOARES, Mariana Schuchter. **Lieb Heimatland, ade!: O apagamento dos traços língua-cultura identidade alemães em Juiz de Fora/MG e a hegemonia da língua portuguesa**. 2013. 147 f. Dissertação, Mestrado em Linguística – Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF, Juiz de Fora, 2013.
- SOUZA, Ricardo Luiz de. **“Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX.”** Revista Estudos Históricos 1.33, 2004.

STEPHAN, L. A. Caixeiro. **Chucrute Danças Chope e Determinação**. Juiz de Fora, 2011.

STHELING, Luiz José. **Juiz de Fora, a Companhia União e Indústria e os alemães**. Juiz de Fora. Esdeva Empresa Gráfica LTDA: 1979

TRIBUNA DE MINAS, Jornal, Caderno Dois: dia 06/06/1998

TSCHOPE, E. C. **Microcervejarias e cervejarias: a historia, a arte e a tecnologia**. São Paulo: Aden, 2001.

VALLE, Robson Procópio Rodrigues. **Água Limpa**. Esdeva Empresa Gráfica LTDA, 1987.

VIEIRA, Alex Wirz, COM BR, and EDWAR BUSTAMANTE. “**Apostila de Produção de Cervejas Artesanais**.” VERSÃO: 0.4, 2009.

## Capítulo 12

# Links na Internet

<http://www.brewtarget.org>

Acesso: Maio 2015

<http://oglobo.globo.com/economia/confira-lista-das-principais-marcas-de-cerveja-no-brasil-3071285#ixzz1kroyOd3H>

Acesso: Janeiro 2015

<http://www.homemcerveja.com.br/hofbauer-a-cerveja-abencoada>

Acesso: Março 2015

<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx> , Correio da Manhã - 1940 a 1949 - PR\_SPR\_00130\_089842

Acesso: Agosto 2015

<http://www.acervamineira.com.br>

Acesso: Março 2015

<http://www.brauer-bund.de/presse/textarchiv/2014/07/das-bierland-brasilien-eis-zapfen-am-zuckerhut.html?PHPSESSID=974cf96154cae6cbf73d0604e57d51dd>

Acesso: Março 2015

<http://www.mariadoresguardo.com.br/2014/02/facit-confraternizacao-churrascaria.html>

Acesso: Março 2015

<http://cervisiafilia.blogspot.com.br/2011/07/cevejaria-kremer-germania-americana.html>

Acesso: Março 2015

<http://www.sapucaia.rj.gov.br/site/index.php/o-municipio>

Acesso: Junho 2015

<http://www.tribunademinas.com.br/economia/jf-tem-2-maior-produc-o-de-mg-1.889438>

Acesso: Abril 2015

<http://www.tribunademinas.com.br/o-malte-e-nosso/>

Acesso: Maio 2015

<http://cervejasartesanaisdobrasil.blogspot.com.br/2015/02/cevejaria-hofbauer-cerveja-do-convento.html>

Acesso: Fevereiro 2015

<http://lacstephan.wix.com/luizantoniostephan>

Acesso: Julho 2015

<http://www.lokobeer.com/profiles/blogs/a-cerveja-do-convento>

Acesso: Fevereiro 2015

<https://juizdeforaonline.wordpress.com/arquivo/150anos/industria/>

Acesso: Junho 2015  
<http://www.limaduarte.com/patrimoniohistorico/cervejaria/index.php>  
Acesso: Abril 2015  
<http://www.tribunademinas.com.br/juiz-forano-consome-ate-6-litros-por-mes/>  
Acesso: Abril 2015  
<http://www.tribunademinas.com.br/jf-tem-2a-maior-producao-de-mg/>  
Acesso: Maio 2015  
<http://www.jfminas.com.br/portal/historia/historia-do-caminho-novo>  
Acesso: Maio 2015  
<http://www.seesp.org.br/imprensa/je211capa.htm>  
Acesso: Maio 2015  
<http://institutoteutobrasileiro.blogspot.com.br>  
Acesso: Fevereiro 2015  
<http://www.werther.com.br>  
Acesso: Março 2015  
<http://www.culturalemajf.com.br>  
Acesso: Abril 2015  
<http://www.institutoautobahn.com.br>  
Acesso: Fevereiro 2015  
<http://blog.verdeperto.com/2013/03/circuito-das-cervejarias-artesanais-de-juiz-de-fora/>  
Acesso: Fevereiro 2015  
<http://www.cervejariabarbante.com.br>  
Acesso: Maio 2015  
<http://www.institutoestradareal.com.br/planeje-sua-viagem/pacotes/circuito-das-cervejarias-artesanais-de-juiz-de-fora--mg>  
Acesso: Março 2015  
<http://www.multiterminais.com.br/porto-seco-juiz-de-fora-mg>  
Acesso: Junho 2015  
<http://g1.globo.com/mg/zona-da-mata/noticia/2014/09/ceveja-artesanal-movimenta-cerca-de-r-32-mi-por-ano-em-juiz-de-fora.html>  
Acesso: Fevereiro 2015  
[http://pt.wikipedia.org/wiki/Cerveja\\_no\\_Brasil](http://pt.wikipedia.org/wiki/Cerveja_no_Brasil)  
Acesso: Março 2015  
<http://www.cervisiafilia.com.br/antigacerv/henriqueritter.html>  
Acesso: Maio 2015  
<https://www.infoplex.com.br/perfil/20040156000103>  
Acesso: Março 2015  
<http://www.costelaocampocomprido.com/cervejabras.html>  
Acesso: Abril 2015  
<http://www.ufjf.br/ppghistoria/files/2012/04/Ligia-Maria-Alves-de-Lacerda.pdf>  
Acesso: Março 2015  
<http://www.pjf.mg.gov.br/cidade/historia.php>  
Acesso: Abril 2015  
<http://www.soubh.com.br/roteiros/microcervejarias-de-bh/>  
Acesso: Maio 2015

[http://viverminas.com.br/uploads/listas/plusfiles/ViverMinas\\_36.pdf](http://viverminas.com.br/uploads/listas/plusfiles/ViverMinas_36.pdf)  
Acesso: Maio 2015

<http://www.germanyroots.com/passengerlists/index.php?code=3&lan=pt&cat=2&event=32953>  
Acesso: Maio 2015

[http://www.germanyroots.com/passengerlists/index.php?lan=pt&id\\_voyage=&event=32368&lit1=all&cat=2](http://www.germanyroots.com/passengerlists/index.php?lan=pt&id_voyage=&event=32368&lit1=all&cat=2)  
Acesso: Maio 2015

<http://raibert-friburgo6.blogspot.com.br/p/moosbrugger.html>  
Acesso: Junho 2015

<https://oficinaoficio.files.wordpress.com/2014/11/how-to-brew-john-palmer-traduc3a7c3a3o-do-livro.pdf>  
Acesso: Maio 2015

[http://www.casaolec.com.br/tbl\\_precos\\_olec.pdf](http://www.casaolec.com.br/tbl_precos_olec.pdf)  
Acesso: Maio 2015

<http://oimparcialriopomba.com.br/noticia/3591/CURSO-DE-CERVEJA-ARTESANAL->  
Acesso: Maio 2015

<http://www.costelaocampocomprido.com/cevejabras.html>  
Acesso: Junho 2015

<http://www.cervejartesanal.com>  
Acesso: Maio 2015

<http://www.iepha.mg.gov.br/banco-de-noticias/892-iephamg-apresenta-o-registro-do-paraibuna-em-simao-pereira>  
Acesso: Maio 2015

[http://pt.wikipedia.org/wiki/Juiz\\_de\\_fora](http://pt.wikipedia.org/wiki/Juiz_de_fora)  
Acesso: Abril 2015

<http://www.cervejariawb.com.br>  
Acesso: Abril 2015

<http://portalpbh.pbh.gov.br/>  
Acesso: Abril 2015

[http://www.swissinfo.ch/por/superando-as-tradi%C3%A7%C3%B5es\\_%C3%A0-ca%C3%A7a-da-cerveja-artesanal-na-su%C3%AD%C3%A7a/36873782](http://www.swissinfo.ch/por/superando-as-tradi%C3%A7%C3%B5es_%C3%A0-ca%C3%A7a-da-cerveja-artesanal-na-su%C3%AD%C3%A7a/36873782)  
Acesso: Abril 2015

<http://www.lugarzinho.com/cevejaria-wolkenburg-cunha-sp/#more-69>  
Acesso: Maio 2015

<http://institutoautobahn.com.br>  
Acesso: Maio 2015

<http://www.agricultura.gov.br/comunicacao/noticias/2013/12/mais-de-mil-tipos-de-queijos-estao-registradas-no-brasil>  
Acesso: Maio 2015

<http://www.portaldoempreendedor.gov.br/legislacao/microempreendedor-individual-mei/leis>  
Acesso: Junho 2015

<http://www.cesjf.br/index.php/fe-e-cultura-missionarios-do-verbo-divino>  
Acesso: Junho 2015

<http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=515>

Acesso: Junho 2015

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/167008-massa-de-cerveja-para-pizza.html>

Acesso: Junho 2015

<http://www.choppcolina.com.br/blog/?p=796>

Acesso: Junho 2015

[http://www.ufjf.br/heera/files/2009/11/04artigo\\_4.pdf](http://www.ufjf.br/heera/files/2009/11/04artigo_4.pdf)

Acesso: Junho 2015

<http://exame.abril.com.br/revista-exame/edicoes/1061/noticias/a-fabrica-problema>

Acesso: Junho 2015

[http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/juizfora\\_malte.htm](http://sites2.uai.com.br/guiagastronomia/juizfora_malte.htm)

Acesso: Junho 2015

<http://www.cervejadacasa.com/t/caldeiroes-ervejeiros/>

Acesso: Junho 2015

<http://cbn.globoradio.globo.com/editorias/cultura/2012/08/24/EM-JUIZ-DE-FORA-FABRICA-DE-CERVEJA-FUNCIONA-DENTRO-DA-IGREJA.htm>

Acesso: Julho 2015

[http://www.espeschit.com.br/historia/juiz\\_de\\_fora](http://www.espeschit.com.br/historia/juiz_de_fora)

Acesso: agosto 2015

Todos os links estão disponíveis no site: <http://institutoautobahn.com.br>



Informações Gráficas

Formato: 15,5 x 22,5 cm

Mancha: 11,5 x 20 cm

Tipologia: Linux Libertine

Papel: Pólen 80 g/m<sup>2</sup> (miolo) - Supremo 250 g/m<sup>2</sup> (capa)

Tiragem: 1000 exemplares

Impressão e acabamento: Editar Editora Associada - Juiz de Fora/MG

Tel.: (32) 3213-2529 em outubro de 2015.