

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA PARA COMPREENSÃO ACERCA DA PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL COM ESTUDO DE CASO

THEORETICAL BASIS FOR UNDERSTANDING ABOUT THE PRODUCTION OF CRAFT BEER WITH CASE STUDY

¹SILVA, T. C. B.; ²GUARNIERI, A.

^{1e2}Departamento de Arquitetura e Urbanismo – Faculdades Integradas de Ourinhos - FIO/FEMM

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo apresentar as pesquisas realizadas para o desenvolvimento de trabalho de final de graduação no curso de Arquitetura e Urbanismo das FIO, acerca dos assuntos sobre a produção de cervejas artesanais. Para tanto, foram pesquisados através de referencial teórico o histórico da cerveja artesanal, da produção da mesma em micro - cervejarias, além de estudos de casos realizados na micro – cervejaria Fabrica 1 na cidade de Londrina e na micro – cervejaria Servus na cidade de Bauru. A metodologia consiste na leitura do referencial teórico sobre os assuntos em questão e pesquisas de campo em Micro – cervejarias específicas. A pesquisa apresentada mostrou-se de grande valor, uma vez que o conhecimento sobre esse assunto específico subsidiaria este trabalho a ser realizado.

Palavras-chave: Projeto arquitetônico. Micro-cervejaria.

Abstract

This article aims to present the research conducted for the development work of late undergraduate course in Architecture and Urbanism of the FIO, on matters on the production of craft beers. Thus, we searched through theoretical history of craft beer, the production in the same micro - breweries, as well as case studies from the micro - brewery manufactures one in the city of Londrina and micro - brewery Servus in Bauru . The methodology consists of reading the theoretical framework on the issues in question and field research in Micro - specific breweries. The research presented proved to be of great value, since the knowledge about this particular subject subsidize this work to be done.

Keywords: Architectural Project. Micro-Brewery.

INTRODUÇÃO.

A intenção da pesquisa é mostrar o diferencial sobre cervejas artesanais através das degustações que podem ser realizadas em ambiente específico.

As cervejas artesanais possuem vários “estilos” ou “famílias”, diferencial este que muitas pessoas desconhecem, levando a necessidade de tal conhecimento.

Desta forma, o trabalho proposto tem o intuito de apresentar este histórico assim como estas diferenças propriamente dita.

DESENVOLVIMENTO

Contextualização do tema

O QUE SÃO CERVEJAS ARTESANAIS?

"A cerveja é a bebida alcoólica mais popular do mundo e, ainda assim, não é valorizada. Pode ser tantas nuances de cor, aroma e sabor quanto um bom vinho, e tem uma complexidade maravilhosa, enriquecedora. Quanto mais você entender sobre a cerveja, mais a apreciará". (JACKSON, 2009, p. 60)

A cerveja foi criada quando antigos caçadores misturaram pela primeira vez os grãos de cereais a água, fazendo com que naquela época as pessoas se sentissem "bem aventuradas", e a partir disso ela foi considerada uma bebida própria para rituais. Assim que descobriram o que essa mistura poderia fazer, surgiram comunidades que passaram a cultivar esses grãos com o objetivo de criá-las.

Muitas das cervejas artesanais existem há séculos e guardam uma tradição centenária, em que é respeitada uma receita sugerida originalmente. Além disso, para que elas possam ser chamadas de artesanais, precisam seguir algumas regras para manter uma certa coerência entre matéria prima e produção.

Além de todo o requinte, tradição e, principalmente, ritual proporcionado, uma cerveja para ser considerada artesanal deve respeitar alguns elementos. Não deve superar a marca de 2,4 milhões de hectolitros por ano. Deve ter em seu portfólio produtos considerados "puro malte", pois é fator que agrega tradição à cerveja. Além disso, não é permitido que a participação de grandes empresas do ramo seja maior do que 25% do capital. (Fonte: www.beerbier.com.br, data acesso: 14/03/2014).

Classificar a cerveja como artesanal foi a forma que encontraram para fugir das regras do mercado, pois, em sua fabricação o aditivo químico é pouco usado ou nem cogitado, para que seja preservado, muitas vezes, as receitas tradicionais. Esses critérios são seguidos a partir da criação da Lei da Pureza da Cerveja, ou Reinheitsgebot, do século XVI.

Além de toda a história e tradição, outro fator interessante e muito importante para se apreciar uma boa cerveja são os seus respectivos copos. Existe uma imensidão deles e cada um para a bebida correta.

Os copos de vidro e transparentes são mais adequados, pois é possível através deles ver a coloração da cerveja e sua espuma. Outro fator de usar os copos de vidro é a apresentação, pois para uma boa degustação o visual da cerveja é

muito importante. Existem copos altos, para que sua espuma possa aparecer, outros que prevalecem os sabores do lúpulo e do malte, já a cerveja de trigo usa-se um copo de 500 ml, fazendo com que a garrafa inteira seja despejada nele. Os copos semelhantes ao de conhaque com sua boca reduzida é ideal para cervejas mais densas. É possível encontrar copos mais robustos, canelas, tulipas e ainda alguns com design bem diferentes.

A diversificação de modelos de copos é grande, assim como a das cervejas artesanais, por isso cada uma precisa do modelo ideal, tornando possível de ter uma ótima experiência em cada degustação.

FABRICAÇÃO.

Para começar a fabricação de uma cerveja, é preciso ter os ingredientes básicos, utilizados desde a sua descoberta: água pura, malte e lúpulos. A descoberta e utilização do fermento veio muito tempo depois.

A princípio é preciso escolher os grãos a serem utilizados no processo de fabricação da cerveja, pois existe uma variação grande de grãos, como por exemplo: cevada, trigo, aveia, painço, arroz. O malte ou grãos de cevada são a base para a preparação da cerveja, e é também a mais tradicional porque seus açúcares se soltam mais facilmente dando sabores suaves, mas muitos cervejeiros fazem uma mistura de outros grãos, modificando o sabor final. A cevada tem sua qualidade definida através do seu aroma e tamanho dos grãos, onde:

“Há três tipos principais de cevada, que se distinguem pelo número de sementes na ponta do caule. As sementes da cevada crescem em duas, quatro ou seis fileiras ao longo do caule central”... (JACKSON, 2009, p. 60)

A água, outro ingrediente fundamental precisa ter uma ótima qualidade, pois mais de 90% de um copo de cerveja é água. (JACKSON, 2009, p. 60). Hoje em dia com todos os recursos existentes, pode-se ajustar o equilíbrio certo dos sais minerais, para se ter uma bebida boa, pois são os sais minerais que determinam parte do sabor e da textura, que influenciam no processo de fabricação.

No processo de fabricação das cervejas foram usados diversos tipos de aditivos, cada um em seu tempo, desde frutos, ervas, flores, cascas, entre outros. A intenção era adicionar açúcares fermentáveis, fazendo com que se alterasse o sabor, o tempo de vida da bebida fosse maior, que fosse possível o seu transporte.

Hoje em dia, é utilizado o lúpulo, uma planta dióica, nativo da Europa, usado antigamente em remédios. Os lúpulos são como aditivos muito artesanais, pois transportam para a cerveja aromas e sabores complexos e amargos. Existem variedades de lúpulo, cada um com suas características próprias, e que também precisam ser muito bem escolhidos, isso dependendo da cerveja que será produzida.

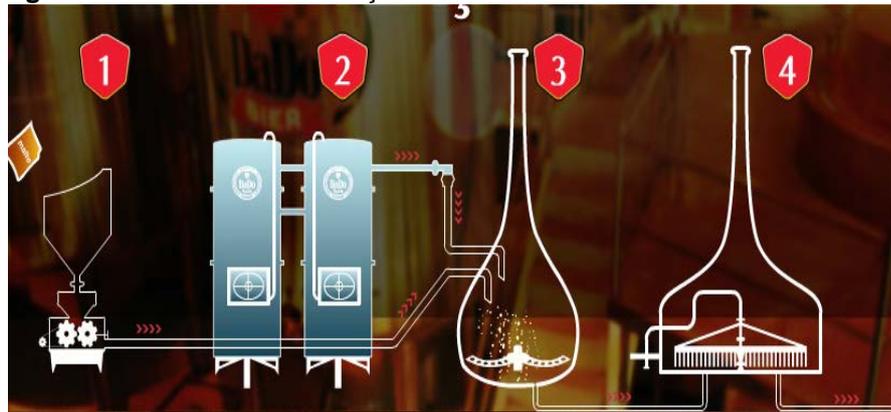
Assim como o pão, o queijo e até o vinho, a cerveja também deve a sua fabricação a levedura (fungo microscópico). É ela que transforma o açúcar em álcool. A fermentação era um mistério até o século XIX, que foi quando identificaram a levedura e perceberam que era um processo que acontecia devido a cerveja ficar exposta e as leveduras trazidas pelo ar se depositavam sobre ela, onde, esse tipo de fermentação é chamada de espontânea, e até hoje existem cervejarias que seguem esse processo antigo. Já, nas cervejarias mais modernas, o processo de fermentação é controlado, ou seja é usado leveduras que são mantidas e conservadas em laboratórios existentes nas próprias cervejarias, e elas são adicionadas quando o mosto estiver resfriado.

O processo de fabricação se deve aos seguintes passos:

1. Moagem: O malte de cevada é moído, para que o amido existente no grãos, seja exposto.
2. Preparação da água: Nos reservatórios a água mineral é preparada para o processo de mosturação.
3. Maceração: O malte moído é adicionado a água a temperatura de 65°C, para que as enzimas presentes no malte transforme o amido em açúcares, como maltose e glicose.
4. Preparação: A mostura é bombeada para a tina de filtração, onde o bagaço do malte é separado do mosto. O mosto é então transferido para a tina de fervura.
5. Arrefecimento: Nesta etapa o mosto é fervido por 60 minutos. A água excedente é evaporada e o mosto esterilizado. Neste momento é adicionado o lúpulo, que irá conferir aroma e amargor característicos da cerveja.
6. Resfriamento: Após a fervura o mosto é resfriado até atingir 10°C, para então receber o fermento.
7. Fermentação e Maturação: Nesta etapa o fermento, adicionado ao mosto, transformará os açúcares em álcool e CO₂. A cerveja permanecerá 15 dias nessa fase. Após a fermentação a temperatura é reduzida para 0°C, para então iniciar a maturação, por aproximadamente 15 dias.
8. Distribuição: A última fase do processo é a disponibilização do produto ao cliente nos seus diversos tipos de embalagens e tamanhos, considerando que se for chopp em barril não será pasteurizado, mas garrafas e latas passam pelo processo de pasteurização conferindo maior prazo de validade ao produto.

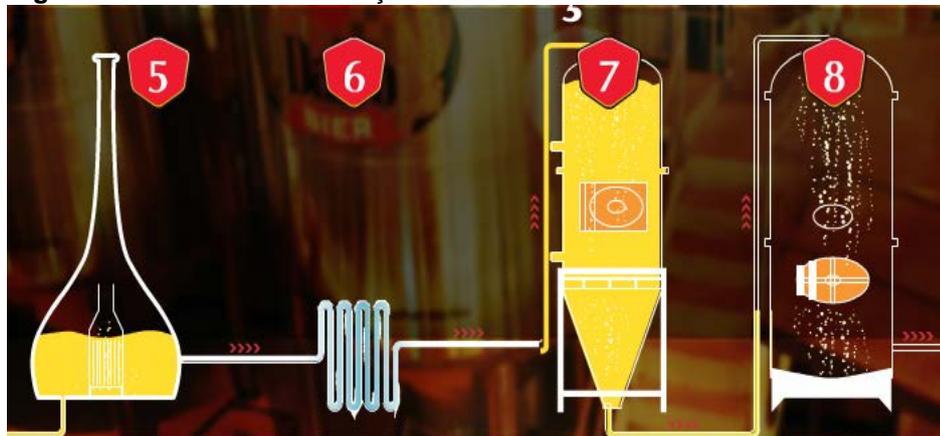
(Fonte: www.cervejaria.dadobier.com.br/fabrica-processo, data acesso: 14/03/2014)

Figura 1. Processo de Fabricação 1 ao 4



Fonte: <http://cervejaria.dadobier.com.br>, data acesso: 14/03/2014

Figura 2. Processo de Fabricação 5 ao 8



Fonte: <http://cervejaria.dadobier.com.br>, data acesso: 14/03/2014

FAMILIAS / ESTILOS DAS CERVEJAS ARTESANAIS.

Dentro desse universo da cerveja, existe uma separação entre elas devido as suas características de fermentação, o que é chamado de Famílias. Essa divisão das cervejas artesanais se resume em 3 grandes famílias, que são: Ales, Lagers e Lambics. Quando é feita alguma comparação, a principal diferença entre cada uma é a sua fermentação, que vai desde alta, baixa e espontânea.

As cervejas artesanais da família Ale é a que acompanha a civilização desde a Idade Média, que além de terem um grande fator mitológico, também sempre foram muito consumidas pelos vikings, que foram exploradores que invadiram áreas da Europa e Atlântico Norte. A palavra "ale" significa cerveja, e é derivada do nórdico, da Idade Medieval.

As Ales são cervejas de temperaturas elevadas que variam de 15°C a 25°C, e utilizam leveduras que sobem até a superfície durante o processo de fermentação,

por isso do nome "cervejas de alta fermentação". Esse processo realça ainda mais seus sabores frutados, complexos, lupulados.

O que existe também são diversos estilos dentro das Ales, assim como dentro das Lagers e Lambics. Alguns deles são:

Altbier: Especialidade da cidade de Düsseldorf, na Alemanha, este estilo de cerveja possui coloração castanha, sabor de malte e presença marcante de lúpulo no aroma e sabor, além suaves notas frutais. "Alt" significa velho em alemão, por isso as cervejas Altbier são caracterizadas por sua maturação que dura até oito semanas. Exemplo: Bamberg Alt.

India Pale Ale (IPA): Cerveja norte-americana que resgata a fórmula da antiga bebida inglesa criada para saciar as tropas britânicas em suas longas viagens para a Índia. Possuem forte presença de lúpulo (utilizado como conservante natural) e coloração que varia do amarelo dourado ao acobreado. Exemplo: Anderson Valley IPA.

Stout: Cervejas com coloração escura devido à presença de malte e, em alguns casos, cevada torrados. Exemplo: Murphy's Irish Stout.

(Fonte: www.clubeer.com.br, data acesso: 15/03/2014)

As cervejas da família Lagers, surgiram na Alemanha e eram produzidas na primavera, pois precisam de temperaturas amenas e eram armazenadas em cavernas durante o verão, por isso o significado do nome, Lagers que quer dizer "armazém" em alemão.

Para o processo de fermentação das Lagers é preciso temperaturas baixas, em torno dos 10°C, e as leveduras utilizadas fazem o inverso das ales, pois ficam decantadas no fundo do recipiente e por isso também do nome "cervejas de baixa fermentação". Nelas são encontrados aromas de cereais e pão e tem coloração clara e dourada, tendo também algumas escuras. Alguns dos estilos são:

Pilsen: Representa 98% do mercado nacional. Surgiu em 1842, na cidade de Pilsen (República Tcheca), e logo ganhou notoriedade devido à coloração dourada que a diferenciava do padrão mais escuro das cervejas daquela época. Atualmente existem mais de 8 mil marcas de Pilsen. Exemplos: Pilsner Urquell e Budweiser Budvar/Czechvar.

Dunkel: O nome significa "escuro" em alemão. Estas, portanto, são as cervejas produzidas com malte de cevada torrado. Harmonizam com queijos gruyère, gouda e provolone, além de carnes vermelhas e grelhadas. Exemplos: Warsteiner Dunkel e Hofbräu München Dunkel.

Bock: Originárias de Einbeck, no norte da Alemanha, estas cervejas são avermelhadas e encorpadas. Também são conhecidas por "cervejas de inverno" desde a era medieval, quando os monges não podiam comer durante determinada época do ano e se alimentavam apenas de Bock. Eles acreditavam que a bebida tinha a capacidade de limpar tanto o corpo quanto a alma. Exemplos: Chouffe Bok 666 e Brasal Bock.

(Fonte: www.clubeer.com.br, data acesso: 15/03/2014)

E a última família é a Lambic, conhecida como cerveja com fermentação espontânea. As características dessa cerveja são complexidade e excentricidade, e mesmo com o passar dos anos e da ciência, em que tudo foi sendo estudado e melhorado no processo de fabricação ainda é possível encontrá-las. Ela está restrita a 10 cervejarias apenas, espalhadas na região da Bélgica, seu lugar de origem.

As leveduras selvagens nos deram as primeiras cervejas, e desde então a ciência cervejeira tem se dedicado a domesticar o comportamento desses organismos vivos. Quer dizer, exceto num pequeno vale europeu onde o preparo no velho estilo de tentativa e erro produz as cervejas selvagens da Bélgica. (JACKSON, 2009, p. 60)

O processo de fermentação espontânea das Lambics se resume em leveduras (fungos) selvagens, que atuam nas cervejas expostas propositalmente. Os cervejeiros atuais tentam controlar essas leveduras e procuram espaços que facilitam a limpeza, já as cervejarias de lambics são casas de fazendas, onde os espaços de ventilação ficam abertos, fazendo com que as leveduras possam atuar nos tanques, ou muitas vezes elas estão atuando nas próprias paredes ou barris que são usadas na fermentação.

Uma peculiaridade dessa família é que devido as condições que é preciso para fabricá-la, suas produções ocorrem somente no período do inverno, pois elas são resfriadas através da exposição ao ar:

É aí que acontece a inoculação natural e espontânea dos microorganismos, processo sem a adição direta de leveduras. Isso porque na Bélgica, região onde elas são produzidas, as características atmosféricas garantem a presença de mais de 200 leveduras e bactérias que já se responsabilizam pelo procedimento. (Fonte: www.clubeer.com.br, data acesso: 15/03/2014)

O fato é que o universo das cervejas artesanais é imenso, cada fabricação, cada família e estilo tem sua história, sua tradição e até mesmo descobertas novas devido a evolução da ciência. E, ao pedir uma cerveja em um restaurante, é preciso saber apreciá-la, degustá-la e não apenas matar a sede.

MATERIAL E MÉTODOS.

Para a produção deste artigo foram realizadas diversas pesquisas através de livros, revistas, internet sobre todo o referencial teórico acerca da cerveja artesanal, sendo complementado por sua leitura e interpretação, além de estudos de caso nas cidades de Londrina e Bauru.

RESULTADOS E DISCUSSÃO.

Há diversos exemplos de micro cervejarias, algumas que seguem o padrão pesquisado, outras seguem o próprio estilo, cada uma com o seu diferencial e tentando se destacar nesse meio.

Para este artigo além das pesquisas dos referenciais teóricos também houveram pesquisas de campo, contando com estudos de caso em duas cidades, para que assim pudesse ter uma ideia melhor do que realmente é uma micro cervejaria.

O primeiro exemplo de Micro cervejaria a ser visitado foi a Fabrica 1-Cervejaria Gastronômica, na cidade de Londrina-PR.

O local é um restaurante que abriga um edifício ao lado onde foi instalada a micro cervejaria. Nesse caso, o edifício onde está inserido a fábrica é um sobrado com a fachada toda envidraçada na parte onde se localizam os equipamentos principais de produção, tendo um pé direito duplo cada setor, e o restante são salas que abrigam as diversas etapas, desde o depósito de malte até a câmara fria, entre outros.

A Micro cervejaria Fabrica 1 é um lugar que foi pensado e construído por alguém que quis trazer isso à cidade de Londrina e de uma forma que tudo ficasse visível a quem passe em frente a fábrica, podendo observar os equipamentos.

Figura 3. Fábrica 1 Cervejaria Gastronômica



Fonte: Acervo Pessoal do Autor (2014)

Figura 4. Fábrica 1 Cervejaria Gastronômica



Fonte: Acervo Pessoal do Autor (2014)

O segundo local visitado foi na cidade de Bauru - SP, a Micro Cervejaria Servus Bier. Neste edifício, sua fachada já é mais impactante a quem olha, pois todos os detalhes impressionam. Aqui, eles tiveram a idéia de fazer uma réplica de um hotel pertencente a família a muito tempo atrás, usando o estilo Art Nouveau. Já, internamente, os equipamentos principais de produção se localizam junto com o restaurante e o restante também são salas que abrigam as diversas etapas, como o primeiro exemplo.

Quanto à Servus, esta é algo tradicional, pois, toda a família vem trabalhando em produções de cervejas a anos e gerações. E um bom exemplo disso é a própria estrutura do edifício.

Figura 5. Servus Bier



Fonte: Acervo pessoal do autor (2014)

Figura 6. Servus Bier



Fonte: Acervo pessoal do autor (2014)

Com essas visitas realizadas em duas diferentes Micro cervejarias, pôde-se conhecer e entender melhor o funcionamento de cada uma. Pôde-se também entender que a criação de uma estrutura para abrigar uma micro cervejaria depende de muitos fatores, desde quantos litros será as produções, tamanho dos equipamentos, o que essa micro cervejaria vai atender, entre outros.

CONCLUSÃO

Todas as pesquisas e estudos de caso realizados para este artigo são subsídios fundamentais para o conhecimento e entendimento sobre o funcionamento de Micro cervejarias.

REFERÊNCIAS

AGNOLETTI, Matteo. **Coleção Folha Grandes Arquitetos** – volume 2. 1ª edição. São Paulo: Folha de São Paulo, 2011.

CASAMONTI, Marco. **Coleção Folha Grandes Arquitetos** – volume 14. 1ª edição. São Paulo: Folha de São Paulo, 2011.

JACKSON, M. **Como apreciar a cerveja**. Guia Ilustrado Zahar - Cerveja. Ed., 2009. cap. 3. p. 60.

SITES CONSULTADOS:

DADO BIER: **Processo de Fabricação**. Disponível em: <http://cervejaria.dadobier.com.br/fabrica-processo>. Acesso em 14/03/2014.

CERVEJARIAS DO MUNDO: **As Ales**. Disponível em <http://www.cervejasdomundo.com/Ale.htm>. Acesso em 17/03/2014

CLUB BEER: **Ale: A família de cervejas que acompanha a civilização desde a Idade Média**. Disponível em: <http://www.clubeer.com.br/blog/ale-a-familia-de-cervejas-que-acompanha-a-civilizacao-desde-a-idade-media/>. Acesso em 15/03/2014

CLUB BEER: **Lagers: do armazenamento no sul da Alemanha as mesas dos brasileiros**. Disponível em: <http://www.clubeer.com.br/blog/lagers-do-armazenamento-no-sul-da-alemanha-as-mesas-dos-brasileiros/>. Acesso em 15/03/2014

CLUB BEER: **Família fermentação espontânea: Lambics**. Disponível em: <http://www.clubeer.com.br/blog/familia-fermentacao-espontanea-lambics/#>. Acesso em 17/03/2014

PORTAL ARQUITETÔNICO: **Renzo Piano**. Disponível em: <http://portalarquitetonico.com.br/renzo-piano/>. Acesso em 20/04/2014

DEZEEN: **Renzo Piano**. Disponível em: <http://www.dezeen.com/tag/renzo-piano/>. Acesso em 28/04/2014

PREFEITURA MUNICIAPL DE OURINHOS: **História – Ourinhos – SP**. Disponível em: <http://www.ourinhos.sp.gov.br/ourinhos/>. Acesso em 21/05/2014

WIKIPÉDIA: **Ourinhos**. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Ourinhos>. Acesso em 22/05/2014

ARQ BACANA: **Pritzker 2014 – Shigeru Ban**. Disponível em: <http://www.arqbacana.com.br/internal/arq!mix/read/13826/pritzker-2014-%E2%80%93-shigeru-ban>. Acesso em 26/05/2014

FOLHA DE SÃO PAULO: **Japonês Shigeru Ban vence o Pritzker, maior prêmio da arquitetura mundial**. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2014/03/1430139-japones-shigeru-ban-vence-o-pritzker-maior-premio-da-arquitetura-mundial.shtml>. Acesso em 26/05/2014

ESTRUTURA DE MADEIRA: **Centre Pompidou Metz – Arquiteto Shigeru Ban**. Disponível em: <http://estruturasdemadeira.blogspot.com.br/2012/08/centre-pompidou-metz-arquiteto-shigeru.html>. Acesso em 26/05/2014

ARCHDAILY: **Residência Vista / Shigeru Ban Architects**. Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/01-188012/residencia-vista-shigeru-ban-architects>. Acesso em 26/05/2014

DEZEEN: **Astrup Fearnley Museet by Renzo Piano Building Workshop**. Disponível em: <http://www.dezeen.com/2012/10/02/astруп-fearnley-museet-by-renzo-piano-building-workshop/>. Acesso em 26/05/2014

UOL: **Mercado artesanal de cerveja planeja crescer 13 vezes em 10 anos**. Disponível em: <http://economia.uol.com.br/ultimas-noticias/redacao/2012/10/05/mercado-artesanal-de-cerveja-planeja-crescer-13-vezes-em-10-anos.jhtm#fotoNav=1>. Acesso em 26/05/2014

ISTO É: **O negócio milionário das cervejas artesanais.** Disponível em:
http://www.istoe.com.br/reportagens/319458_O+NEGOCIO+MILIONARIO+DAS+CE RVEJAS+ARTESANAIS. Acesso em 26/05/2014

BEERLIFE: **Microcervejarias.** Disponível em:
http://www.beerlife.com.br/portal/default.asp?id_texto=16. Acesso em 26/05/2014