

MANTIQUEIRA

HÁ 45 ANOS ESCRREVENDO A NOSSA HISTÓRIA

EDIÇÃO ESPECIAL • POÇOS DE CALDAS • SÁBADO, 28 DE SETEMBRO DE 2019


GUIA DA CERVEJA

SAIBA DIFERENCIAR AS CERVEJAS
INDUSTRIALIZADAS DAS ARTESANAIS,
ENTENDA O PROCESSO DE PRODUÇÃO
E CONHEÇA OS TIPOS

Beba com moderação e responsabilidade. Se beber, não dirija.

Av. Mansur Freyha, 641
@cervejaragoncalves

35 3714 2627

 **CHOPPEMCASA**

*LAZY DUCK HUMMER
BLACK MILK BOMBAY
LOBSTER SPRINGFIELD
LAZY DUCK HUMMER
BLACK MILK BOMBAY
LOBSTER SPRINGFIELD*

Aprenda a diferenciar

Cerveja é tudo igual? Não e todo mundo sabe, mas o que poucos têm conhecimento é que as cervejas industrializadas podem ter em suas composições até 45% de cereais não malteados ou não maltados. Isso significa que as fabricantes podem utilizar milho, arroz e centeio, entre outros, na fórmula. O mais comum no Brasil é a utilização do milho na forma de charope. Ele é uma ótima fonte de açúcar para a fermentação e como é barato se reflete em uma cerveja de menor custo.

Além disso, as cervejas industrializadas levam em suas composições produtos químicos como carboidratos, antioxidantes e estabilizantes. Isso ocorre para acelerar o processo de produção e também para prolongar a du-



DIVULGAÇÃO

O mais comum no Brasil é a utilização do milho na forma de charope.

rabilidade do produto, permitindo produção e distribuição em larga escala. Já no caso das cervejas artesanais, os cereais não matados e aditivos químicos não entram em suas fórmulas, segundo o presidente da Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (Abracerva), Carlo Lapolli. “Isso sig-

nifica que são cervejas de melhor qualidade justamente em função dos ingredientes. Outro ponto é que uma cervejaria artesanal tem o próprio cervejeiro acompanhando todo o processo de produção preocupado com o sabor e aroma. É quase como uma obra de arte”, afirma.

De dezembro de 2017 a setembro de 2018, o crescimento chegou em 23%.

Todas as cervejas produzidas no Brasil, independente de ser de um produtor artesanal ou de um grande grupo multinacional, seguem as mesmas regras estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. As artesanais, por exemplo, não podem escrever nos rótulos que são deste tipo. Cabe ao consumidor pesquisar, ler o rótulo para saber os ingredientes e decidir qual tomar.

Crescimento do setor

Lapolli destaca que o consumidor vem descobrindo aos poucos os diferenciais das artesanais e isso vem sendo mostrado pelos números. Números do Ministério da Agricultura mostra que em 2017 o setor cresceu 37,7% em número de empresas. Já em 2018, em uma amostragem de dezembro de 2017 a setembro de 2018, o crescimento chegou em 23%. Naquele mês, haviam 835 produtores e cerca de 170 mil produtos registrados. Lapolli ressalta que as artesanais têm cerca de 3% do mercado e chegam a gerar 10% do total de postos de trabalho do setor cervejeiro. De janeiro a outubro do ano passado, foram gerados 1757 empregos. A maior parte deles, 800, em empresas familiares com um máximo de quatro pessoas envolvidas no negócio.

EXPEDIENTE

GUIA DA CERVEJA

Edição especial da Empresa Jornalística de Poços de Caldas Ltda., CGC nº: 18.176.958/0001-01, Inscrição Estadual nº: 518008628-0052, redação e administração: R. Campestre, nº 67, Jd. Estados, Poços de Caldas - MG, CEP: 37701-101, Tel.: (35)3729.0007. Diretor Responsável: **Ruy Alves**. Diretor Comercial: **Vicente Alves**. EDITORIAL AGÊNCIA TRIBUNA.

MANTIQUEIRA

há 45 ANOS ESCRIVENDO A NOSSA HISTÓRIA

CELEBRE A VIDA

RAPIFRE HOME CARE

ENFERMAGEM PARTICULAR
CUIDADORES DE IDOSOS
ENFª Rianeri Pires de Freitas
Cofun. MG. 172445 - ENF

ASSISTÊNCIA DE ENFERMAGEM DOMICILIAR E HOSPITALAR
ESPECIALISTA EM CURATIVOS

vivo 99977.2107 vivo 99946.1942 3714.2624
98702.5658 vivo 99729.2107 POÇOS DE CALDAS - MG

RÓTULOS VÃO INFORMAR INGREDIENTES

As cervejas deverão trazer em seus rótulos quais são os ingredientes chamados de não malteados ou não maltados que fazem parte da fórmula do produto. O Ministério da Agricultura, a partir de uma ação do Ministério Público Federal, que foi acompanhada pela Associação Brasileira de Cerveja Artesanal (Abracerva), editou uma nova Instrução Normativa que estabelece a obrigatoriedade de constar, de modo claro, preciso e ostensivo as informações



DIVULGAÇÃO

que indiquem quais os ingredientes que compõem o produto.

Os fabricantes terão que informar o adjunto ou conteúdo cervejei-

ro. Gritz de milho será denominado no rótulo como milho; quirera de arroz, como arroz; xarope de milho de alto teor de maltose (high maltose) será denominado de milho; amido de mandioca, como mandioca e amido de milho, como milho. Já os açúcares deverão ter a denominação acrescida do nome da espécie vegetal de origem, por exemplo açúcar de cana. As empresas terão 365 para se adequarem e passarão a valer a partir do dia 17 de novembro deste ano.

DELIVERY GORILLAZ

LEVE TODA QUALIDADE DO MELHOR CHOPE ARTESANAL
PARA SUA CASA, EVENTO OU ESTABELECIMENTO!



VAI TER UM
GRANDE
EVENTO?

Para shows, casamentos e formaturas temos toda a estrutura de chopeiras profissionais, chopeiras exclusivas e Beer Trucks, para deixar seu evento ainda melhor.



CHURRASCO,
FESTA,
OU REUNIÃO COM
OS AMIGOS?

Levamos, instalamos e recolhemos os equipamentos para que você tenha toda comodidade de degustar um Chope Gorillaz onde quiser*.

*Entrega gratuita dentro do perímetro urbano de Poços de Caldas. Outras localidades sob consulta.




SEJA NOSSO
PARCEIRO!
OFEREÇA CHOPE GORILLAZ
EM SEU ESTABELECIMENTO!

Oferecemos todo suporte profissional desde equipamentos, materiais de PDVs, treinamento e acompanhamento.

BARRIS DISPONÍVEIS DE 10, 15, 20, 30 E 50 LITROS.



ENTRE EM CONTATO!
Teremos o maior prazer em lhe atender:

 (35) 99673-0162

 (35) 3712-0162

ATENDIMENTO:
Seg a Sex: das 9 às 17h00
Sábado: das 9 às 13h00



Saiba quais são os tipos

A maioria dos apreciadores de cervejas não tem uma noção clara dos tipos existentes, chamados também por especialistas de grupos, famílias ou estilos, e costumam classificá-las como fortes ou fracas. E há ainda os que dizem que determinada marca é ruim, mas isso é uma questão de paladar. A maior parte das cervejas produzidas no mundo fazem parte de duas famílias: Lagers e Ales. O que as diferenciam é o tempo de fermentação, a coloração clara ou escura e o teor de álcool.

A mais consumida no mundo, representando 99% do consumo no Brasil, integra a família Lagers. Elas são cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), originárias da Europa Central no Século XIV, com graduação alcoólica variando entre 4 e 5%. Ela possui alguns tipos, como Pale Lager, Dark Lager, Vienna e Bock, entre outros.

As mais conhecidas dos brasileiros, como Skol, Antarctica e Kaiser é um subtipo da Pale La-

CONFIRA AS DIFERENÇAS

1 - LAGERS

São cervejas claras e de baixa fermentação entre 6 e 12°C. Veja os tipos e subtipos mais comuns:

PALE LAGERS

■ **Pilsner ou Pilsen** - A cor é dourada e não leva cereais não maltados, como milho e arroz.

■ **American Lager** - São as líderes no mercado brasileiro e foram feitas para serem consumidas bem geladas.

■ **Premium** - Elas têm mais lúpulo e malte. Exemplos são a Heineken, Stella Artois, Brahma Extra e Miller Genuine Draft.

DARK LAGERS

Malzbier - É uma cerveja escura e doce, de graduação alcoólica baixa, na faixa dos 3 a 4,5%.

BOCK

São avermelhadas ou marrom e com uma graduação alcoólica elevada indo de 6% a 14%.

2 - ALES

Elas eram as únicas no mercado até o Século XIX quando surgiram as Lagers. A fermentação é feita entre 15 e 24°C. São mais comuns nas artesanais, como APA e IPA.



DIVULGAÇÃO

E A CERVEJA WEISS?

A Weissbier é uma cerveja clara e opaca, feita à base de trigo, não filtrada, e de graduação alcoólica moderada, entre 5% e 6%. É possível sentir alguns sabores frutados que vão depender dos ingredientes usados na produção.



OUTRA FAMÍLIA

Além das cervejas Lagers e Ales, existe uma terceira família: a Lambics. Esta classificação, feita por muitos especialistas, se deve ao fato de esta cerveja ter sua fermentação espontânea. Ela é feita de trigo e após a fermentação iniciar, são adicionadas frutas inteiras, como pêssegos, framboesas e cerejas.

CHOP X CERVEJA

A diferença básica entre ambos é que o chopp não é pasteurizado como a cerveja e é servido diretamente do barril. Isso faz com que a durabilidade dele seja bem menor. Muitas cervejas artesanais também não são pasteurizadas. Esse processo consiste em aquecer e resfriar o produto para eliminar ou reduzir ao mínimo a concentração de micro-organismos que deterioram a bebida com o passar do tempo.

ger. É a American Lager, chamadas por alguns de American Light Lager, apesar de elas se denominarem como Pilsen, que é na verdade outro subtipo da Pale Lager. Estas cervejas comerciais apenas se assemelham a Pilsen, pois elas levam em seus ingredientes cereais não maltados, como milho ou arroz, entre outros. A Pilsener, tipo de cerveja originariamente criada no século 19 na cidade de Pilsen, região da Boêmia da República Tcheca, e que por isso muitas vezes é chamada de Pilsen ou Pils ao invés de Pilsener. Nesta cerveja, milho ou arroz não fazem parte da composição.

Já a outra família de cervejas é a Ale. O que a difere das Lager é o tipo de fermentação, que é feita em temperaturas mais altas, geralmente entre 15 e 24°C. Até a invenção das Lagers em meados do século XIX, esta era a única família de cerveja existente. Ela é nas artesanais que se encontram com mais frequência os dois subtipos de Pale Ale muito comuns: a American Pale Ale (APA) e a Índia Pale Ale (IPA). A primeira é mais nova e pode ser considerada uma derivação da segunda. A IPA foi criada pelos ingleses para aumentar o tempo de conservação da cerveja nas longas viagens até a Índia, que duravam até seis meses. Ela é carregada em lúpulo e por isso seu gosto mais amargo. Já a APA foi criada no início da década de 80 pela cervejaria americana Sierra Nevada Brewing Co., localizada na Califórnia. A IPA e APA são similares no método de fabricação, mas se diferenciam nos aromas uma vez que os ingredientes, embora os mesmos, variam conforme o local de produção. O lúpulo utilizado nos Estados Unidos e na Inglaterra, por exemplo, possuem características diferentes.



João Pinheiro 1.387 | 3714.3803

Assis Figueiredo 550 | 3721.1049

Delivery | 89800.3311 | 3714.3311

bardojunior.com | @barerestaurantedojunior

É puro malte mesmo?

Muitos consumidores devem ter notado que estão surgindo cervejas que trazem em seus rótulos a inscrição Puro Malte. É uma tentativa de conquistar os consumidores que perderam nos últimos anos. Mas é puro malte mesmo? As cervejas com essa denominação levam cereais maltados como fonte de açúcar no processo de fabricação. Ficam de fora qualquer porcentagem de outras fonte de açúcar, como os chamados cereais não maltados, entre eles o milho utilizado pelas marcas mais vendidas no Brasil.

Mas as empresas podem estar mentindo? Não. O que acontece é



DIVULGAÇÃO

que existem diversos estilos de cervejas e algumas delas usam malte de trigo e de centeio. Elas, na verdade, estão usando malte, mas de outros cereais, o que é permitido. Necessariamente, então, o malte não é apenas de cevada. Atualmente no Brasil, muitas marcas estão utilizando a expressão Puro Malte como expressão de qualidade, o que não é, necessariamente, verdade. Segundo especialistas, a qualidade da cerveja depende, além dos ingredientes, muito do processo de produção. O consumidor deve, então, ler os rótulos e degustar para saber se gosta ou não.

Atualmente no Brasil, muitas marcas estão utilizando a expressão Puro Malte como expressão de qualidade



CERVEJA E ARTE PARA BRINDAR OS MELHORES MOMENTOS



BONES CERVEJARIA ARTESANAL
 AV. MONSENHOR ALBERTO, 34
 JD. COUNTRY CLUB
 POÇOS DE CALDAS, MG
 @BONESCERVEJA



Existe cerveja ruim?

A resposta para esta pergunta, muitas vezes, vira debate em uma roda de amigos na mesa de um bar ou na festa na qual cada um ficou responsável por levar a sua. Quem gosta de uma industrializada mais barata não precisa ficar com vergonha e levar para a confraternização outra, mais cara, só para evitar comentários e até brincadeiras de ser mão de vaca até na hora de beber.

A resposta é que não existe cerveja ruim. O que existe no mercado são mais de 200 estilos de cervejas, segundo o presidente da Associação Brasileira de Cervejas Artesanais (Abracerva), Carlo Lapolli. A quem compre uma cerveja pelo preço e por seu paladar a achar adequada. Já outros olham os ingredientes e depois de provar várias acaba escolhendo uma preferida sem ter no preço o foco principal.

Lapolli recomenda que os apreciadores da bebida devem testar várias até descobrirem quais gostaram mais. Obviamente, ele recomenda que sejam procurados produtores locais e regionais de cervejas artesanais. “Um ponto importante a ser levado em conta são os ingre-



Existe no mercado mais de 200 estilos de cervejas, segundo o presidente da Associação Brasileira de Cervejas Artesanais (Abracerva)

isso é melhor na sua casa

BDC
BOM DO CHURRASCO

VINÍCIUS MESTRE CHURRASQUEIRO
f BOM do Churrasco
35 98832 2077
viniciusmarquesoliveira35@gmail.com

CAPRICCIO MASSAS
"Massas da dona Ivete e Gustavo"

25 anos

- Aluguel de salão e jantares comemorativos para até 50 pessoas.
- A maior variedade em massas caseiras.
- Servimos refeições e marmitex aos domingos para viagem.
- Montamos seu pirex de carne e massas sob encomenda.

Rua dos Inconfidentes, 98
Centro Tel.: 3721.2231

dientes. As artesanais primam mais pela qualidade, pelo sabor e aroma. Este é um grande diferencial”, ressalta.

É necessário levar em conta também o quanto elas devem estar geladas. As cervejas mais vendidas no Brasil, que são do tipo American Light Ale apesar de constar em seus rótulos o nome Pilsen, precisam ser ingeridas apenas quando estão bem geladas para que seu sabor e aroma sejam sentidos. Isto não ocorre com outras cervejas, especialmente as artesanais, pois os cervejeiros se concentram justamente no sabor e aroma que devem estar presentes até mesmo quando elas não estão no ponto de congelamento. O paladar, conforme Lapolli,

é que vai dizer que se a cerveja está ou não adequada para as expectativas do consumidor. Ele, contudo, ressalta que a experiência de experimentar outras marcas nunca deve ser descartada. É algo como o vinho. Conforme a pessoa vai adquirindo a experiência acaba descobrindo que determinada uva e marca lhe agradam mais e isso vai mudando com o passar do tempo. O preço da cerveja artesanal, ressalta Lapolli, ainda complica um pouco a popularização. Enquanto os cervejeiros chamados de independentes arcam com uma carga tributária que varia de 35% a 60%, as grandes empresas, com incentivos fiscais do governo, pagam menos de 20%.

Uma breve história da cerveja

OS EGÍPCIOS A CERVEJA GANHA IMPORTÂNCIA

A extrema relevância da cerveja para os egípcios refletia-se não só na existência de um alto funcionário encarregado de controlar e manter a qualidade da cerveja produzida, como também na criação de hieróglifos extra que descrevessem produtos e atividades relacionadas com a cerveja.

Curiosamente, existem alguns povos que vivem ao longo do Nilo que ainda hoje fabricam cerveja num estilo muito próximo ao da era faraônica. Além de bem alimentar, servia também como remédio para certas doenças. Um documento médico, datado de 1600 a.C. e descoberto nas escavações de um túmulo, descreve cerca de 700 prescrições médicas, das quais 100 contêm a palavra cerveja.



SUMÉRIOS, povo mesopotâmico, foram os primeiros a consumir cerveja

CERVEJAS CHEGAM AOS MONASTÉRIOS

LÚPULO É ADICIONADO À RECEITA

Na Idade Média, vários mosteiros fabricavam cerveja, empregando diversas ervas para aromatizá-la, como mirta, rosmaninho, louro, sálvia, gengibre e o lúpulo, este utilizado até hoje e introduzido no processo de fabricação da cerveja entre os anos 700 e 800. O uso de lúpulo para dar o gosto amargo da cerveja e para preservá-la é atribuída aos monges do Mosteiro de San Galo, na Suíça. Os monges por serem os únicos que reproduziam os manuscritos da época, puderam conservar e aperfeiçoar a técnica de fabricação da cerveja.

OS SUMÉRIOS DESCOBREM A CERVEJA ASSIM COMEÇA A HISTÓRIA

Há evidências de que a prática da cervejaria originou-se na região da Mesopotâmia onde a cevada cresce em estado selvagem. Os primeiros registros de fabricação de cerveja têm aproximadamente 6 mil anos e remetem aos Sumérios, povo mesopotâmico.

A primeira cerveja produzida foi, provavelmente, um acidente. Documentos históricos mostram que em 2100 a.C. os

sumérios alegravam-se com uma bebida fermentada, obtida de cereais.

Na Suméria, cerca de 40% da produção dos cereais destinavam-se às cervejarias chamadas "casas de cerveja", mantida por mulheres. Os egípcios logo aprenderam a arte de fabricar cerveja e carregaram a tradição no milênio seguinte, agregando o líquido à sua dieta diária.

ESTELA DE HAMURABI A DEUSA DA CERVEJA

Diferentemente do que vemos hoje, os responsáveis pela produção da cerveja não eram os homens, pois eles naqueles tempos não tinham tempo para ficar em casa cozinhando, cuidando da prole ou fazendo cerveja... Haviam guerras a serem lutadas, animais a serem caçados e tarefas a serem cumpridas. O

que deixava a cargo das mulheres fazer o pão assim como a cerveja. Por isso, a Deusa da cerveja, Ninkasi, é uma figura feminina. Deusa suméria da cerveja e Mestre Cervejeira entre os Deuses, Ninkasi. Nascida das bolhas de uma fonte de água fresca, seu nome significa "senhora que enche a boca".

CÓDIGO DE HAMURABI A PRIMEIRA LEI DA CERVEJA

A mais antiga lei que regulamenta a produção e a venda de cerveja é a Estela de Hamurabi, que data de 1760 a.C. Nela, se condena à morte quem não respeita os critérios de produção de cerveja indicados.

Incluía várias leis de comercialização, fabricação e consumo da cerveja, relacionando direitos e deveres dos clientes das tabernas. O Código de Hamurabi também estabelecia uma ração diária de cerveja para o povo da Babilônia: 2 litros para os trabalhadores, 3 para os funcionários públicos e 5 para os administradores e o sumo sacerdote.



A ESTELA de Hamurabi, onde estão escritas as leis mais antigas sobre a cerveja, está exposta no Museu do Louvre, em Paris

O código também impunha punições severas para os taberneiros que tentassem enganar os seus clientes.

PAMPA CHURRASCARIA

RODÍZIO + SOBREMESA

(sem picanha)

(doces em calda e pudim)

Promoção válida de terça-feira a sábado

*Exceto aos domingos e feriados

39,90

Você não precisa ir à Europa para experimentar o melhor das cervejas artesanais

No Vila Sul Supermercado você encontra uma variedade incrível de rótulos nacionais e internacionais das cervejas artesanais mais apreciadas. Venha conhecer e aproveite essas delícias.



VILA SUL
SUPERMERCADO

Shopping Poços de Caldas

Av. Silvio Monteiro dos Santos, 180

Poços de Caldas - MG

[35] 3715.4400

atendimento@vilasul.com.br

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.
Alcool e direção não combinam. Se beber não dirija.

Compre também pelo site

www.vilasul.com.br



[35] 9.8468.4997

Receba nossas ofertas pelo zap

