

## Jornal da Tarde

www.jt.com.br

São Paulo,  
Domingo,  
28 de junho de 2009JT  
Variedades

## Zé Celso e sua revolução

Inspirado no clássico de Platão, a peça 'O Banquete', dirigida por Zé Celso Martinez, do Grupo Oficina, discute temas como revolução, amor e organização social. Uma espécie de aquecimento para o próximo trabalho: 'Cacilda!'. Hoje, às 20h. R. Jacuquai, 520. R\$40.

## 'Christian Pior' na balada ataca de DJ

Evandro Santos, o 'Christian Pior', do programa 'Pânico na TV!', será o DJ da festa 'Lollypop', na balada Astronete. O artista vai fechar o set com Lady Gaga. (Hoje, às 20h. R. Matias Aires, 183-B. Consolação. R\$15)

## Chocolate quente e solidariedade

Enquanto junho não acaba, as festas típicas ainda rendem. Na Vila Mariana, ocorre hoje, a partir das 10h, o segundo Arraial Solidário no Instituto Biológico (Av. Cons. Rodrigues Alves, 1252), com jogos, oficinas e shows. Grátis.

O espetáculo **A Cabra ou Quem é Sylvia?** chega a suas últimas semanas no Teatro Renaissance. Estrelada pelo ator **José Wilker** e a atriz Denise Del Vecchio, a peça é dirigida por Jô Soares e está em cartaz às sextas (21h30), sábados (21h) e domingos (19h). Alameda Santos, 2.233. Tel.: 2198-7701. Ingressos de R\$70 a R\$80. 16 anos.



## Um gole dourado

Antes relegadas aos botecos no final de semana, as **novas cervejas** são a bola da vez



## MARC BEZZI

marco.bezzi@grupestado.com.br

Ela costumava ser a escolha daqueles que tinham uma conta bancária limitada. Estupidamente gelada, era uma espécie de refresco para a galera que exaltava suas propriedades: "Vou tomar várias!"; "duas caixas pra começar!". Antes a prima pobre entre os vinhos e uísques, a cerveja hoje recebe honras de rainha. A 'beerevangelização', como chamam os xixitas, vem gerando uma mudança de comportamento na cidade de São Paulo. Bares com cartas de cervejas, casais degustando juntos uma cerveja estupidamente 'morna', garrafas com preços de até R\$ 250. O que antes era privilégio dos amantes do vinho, ganhou um concorrente de peso com a chegada das cervejas premiadas ao Brasil.

Na última semana, em São Paulo, a feira Brasil Brau, dedicada ao mercado cervejeiro, trouxe uma

nova perspectiva aos bebedores. Com estandes de microcervejarias de todo País, o coro mais comum era o de "o mercado não para de crescer". Para se ter uma ideia das possibilidades futuras, o estado de São Paulo tem apenas 20 microcervejarias - cervejas feitas de maneira artesanal, sem conservantes e com uma produção menor. Para comparação, a cidade de Bamberg, na Alemanha, com apenas 70 mil habitantes, tem no total dez cervejarias.

## Com preços que variam de R\$ 5 a R\$ 250, as 'brejas' premium ainda assustam o consumidor

Um dos mais festejados personagens da feira era o advogado Leonardo Botto, considerado um dos magos entre os mestres cervejeiros. Botto, de 32 anos - que tem um cachorro chamado Pilsen, o tipo de cerveja mais consumido no Brasil - lembra que o gosto pela complexidade da bebida estava no sangue. "Minha bisavó era mestre cervejeira. Mas só comecei a me aprofundar no assunto há 4 anos", fala. Do seu caldeirão saíram cervejas como a premiada Dama do Lago (edição limitada da cervejaria Eisenbahn). Ele e sua mulher, a também advogada Tatiana Mello, aproveitam o gosto comum para divulgar a bebida. Mello tem uma confraria apenas de mulheres, que degustam cervejas e dão sua nota no site *femalca-rioca.blogspot.com*.

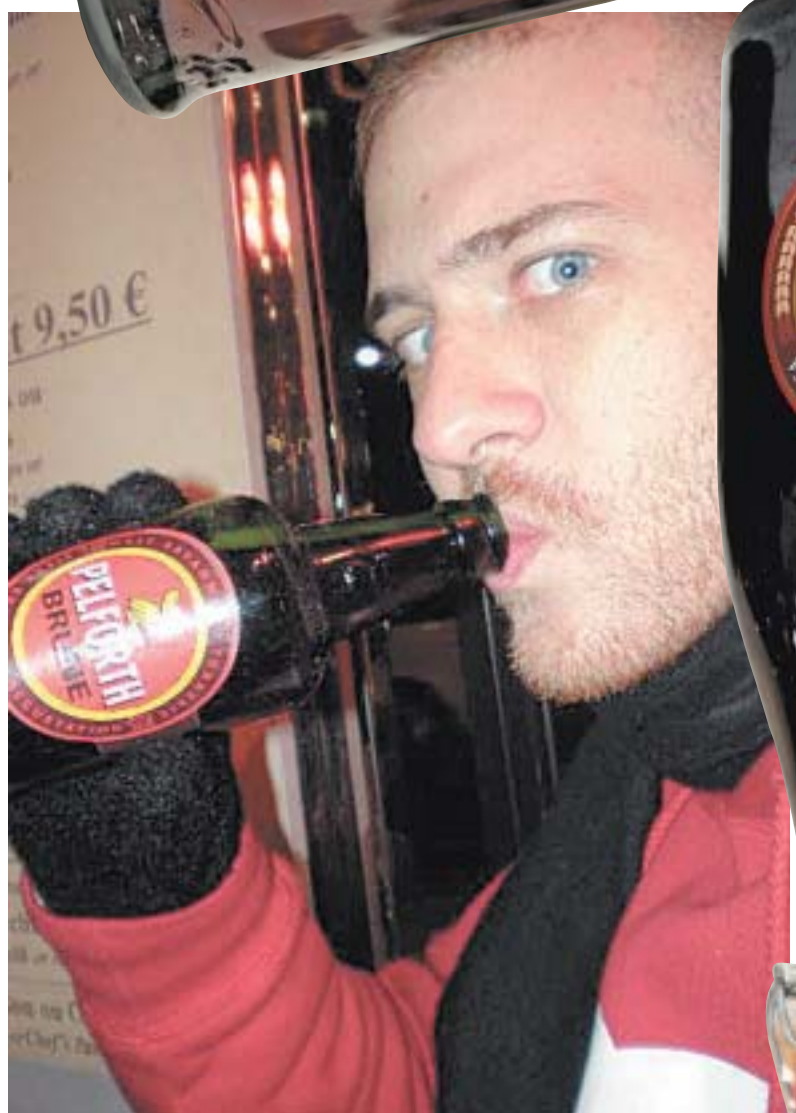
Nos estandes da feira era possível degustar cervejas com ingredientes como amora, gengibre, castanha de caju, rapadura e mandioca. Os dois últimos ingredien-

tes vêm adicionados pela cervejaria Colorado, de Ribeirão Preto, que desponta como uma das preferidas dos 'beer sommeliers'. Com 20 funcionários, a Colorado é mais um exemplo de uma fábrica familiar que vem há 15 anos inserindo a cerveja como um "alimento" de qualidade. Outra do tipo é a Bamberg (inspirada da cidade alemã), que conta com apenas 9 funcionários e 50 mil litros de cerveja fabricados por mês.

Além do ótimo blog do jornalista do **Jornal da Tarde** Roberto Fonseca (<http://blog.estadao.com.br/blog/bob/>), outro site que a ser explorado é o Brejas ([www.brejas.com.br](http://www.brejas.com.br)). Um dos confrades, o advogado Maurício Beltramelli, de 40 anos, é considerado o analista número 1. "Tudo começou quando eu e mais 4 amigos fomos para Europa em busca da cerveja perfeita", fala Beltramelli. O cervejeiro viaja todo ano à procura do cálice sagrado. "E o site teve um crescimento de 8 mil% em um ano."

Dani, baterista do NX Zero e namorado da cantora Pitty, também entrou na onda das cervejas diferentes há pouco mais de um ano. "Amo cervejas amargas, com bastante lúpulo. Esses tipos de cerveja premium não são produzidas para beber em quantidade. Você toma três e já fica de boa", fala. Quanto a tomar com Pitty, Dani responde: "Ela gosta de bourbon, não curte cerveja".

Com preços salgados, essas cervejas ainda assustam o consumidor comum. Segundo especialistas, os próximos 5 anos devem ser decisivos. O mercado de microcervejaria que hoje representa só 1%, deve crescer para 5,6%. "É um vírus que te pega e vai derrubando um por um", avisa Beltramelli. ::



ARQUIVO PESSOAL



Dani, do NX Zero, (esq.) e Botto

PAULO PINTO/AE

## O mapa da mina das cervejas em São Paulo

• "Mas tudo isso por uma cervejinha? Se for pagar esse preço prefero tomar um vinho." O espanto é comum, segundo Carolina Oda, especialista em cervejas do Bar Melograno (Rua Aspicuelta, 436, Vila Madalena, ☎ 3031-2921). Clientes desacomodados com a qualidade das cervejas que vêm invadindo o mercado brasileiro costumam ter essa reação. "Há ainda um preconceito", diz Oda, 22 anos, formada em gastronomia. Além de explicar cada rótulo, Oda também sugere a harmonização entre os tipos de cerveja e os petiscos da casa. O Melograno mantém uma carta de 150 cervejas, a maioria de rótulos importados. Já há menos de 100 metros, você pode desfrutar de um cardápio

100% brasileiro no Bar Anhanguera (Rua Aspicuelta, 595, Vila Madalena, ☎ 3031-2888). São 22 marcas e uma média de 100 rótulos. Como a produção das microcervejarias é pequena, vale sempre a pena bater na porta do bar para saber das novidades.

O clássico Frangó (Largo da Matriz Nossa Senhora do Ó, 168, Freguesia do Ó, ☎ 3932-4818) se orgulha de ter a maior carta de cervejas do Brasil. São 300 rótulos entre nacionais e importados.

Já o Tortula (Av. Santo Amaro, 4371, Brooklin, ☎ 5091-6680), um misto de padaria, empório e bar mantém um cardápio de 150 rótulos de cerveja. Todos eles servem a cerveja no copo e na temperatura apropriada. Um brinde. (M.B.)



A micro-cervejaria Colorado

PAULO PINTO/AE

## O A-B-C DA CERVEJA PREMIUM

**ALE** - cerveja de alta fermentação, geralmente com aromas mais frutados que as lagers, de baixa fermentação. O termo é associado às cervejas inglesas, mas vários países têm representantes do estilo.

República Tcheca. É dourada, com aroma e sabor de malte e lúpulo e amargor destacado. Infelizmente, as "louras" industriais brasileiras esqueceram o que é amargor. Para lembrar, vale provar a Pilsner Urquell, "mãe" do estilo.

**LÚPULO** - planta que dá o amargor e aromas (cítricos, herbais e florais) à cerveja. Não existe no Brasil, logo, se disserem que a cerveja X tem "lúpulos importados", nada mais é do que o óbvio ululante.

**LEI DE PUREZA** - código do século 16 da Alemanha, pelo qual a cerveja deve ser feita com água, malte e lúpulo (o fermento veio depois). "Bate de frente" com a escola belga, que usa açúcar e ingredientes como semente de coentro.

**MALTE** - pode ser de cevada, trigo ou outros grãos, torrado e até defumado. Dá cor e corpo à cerveja.

**TRAPISTAS** - cervejas feitas por monges. Há sete no mundo (seis na Bélgica e uma na Holanda).

**PILSEN** - estilo de cerveja mais consumido no mundo, de baixa fermentação. Nasceu em 1842 na

**WEISSBIER** - cerveja de trigo, que surgiu no século 16 e se popularizou no sul da Alemanha.