

Bier Hoff

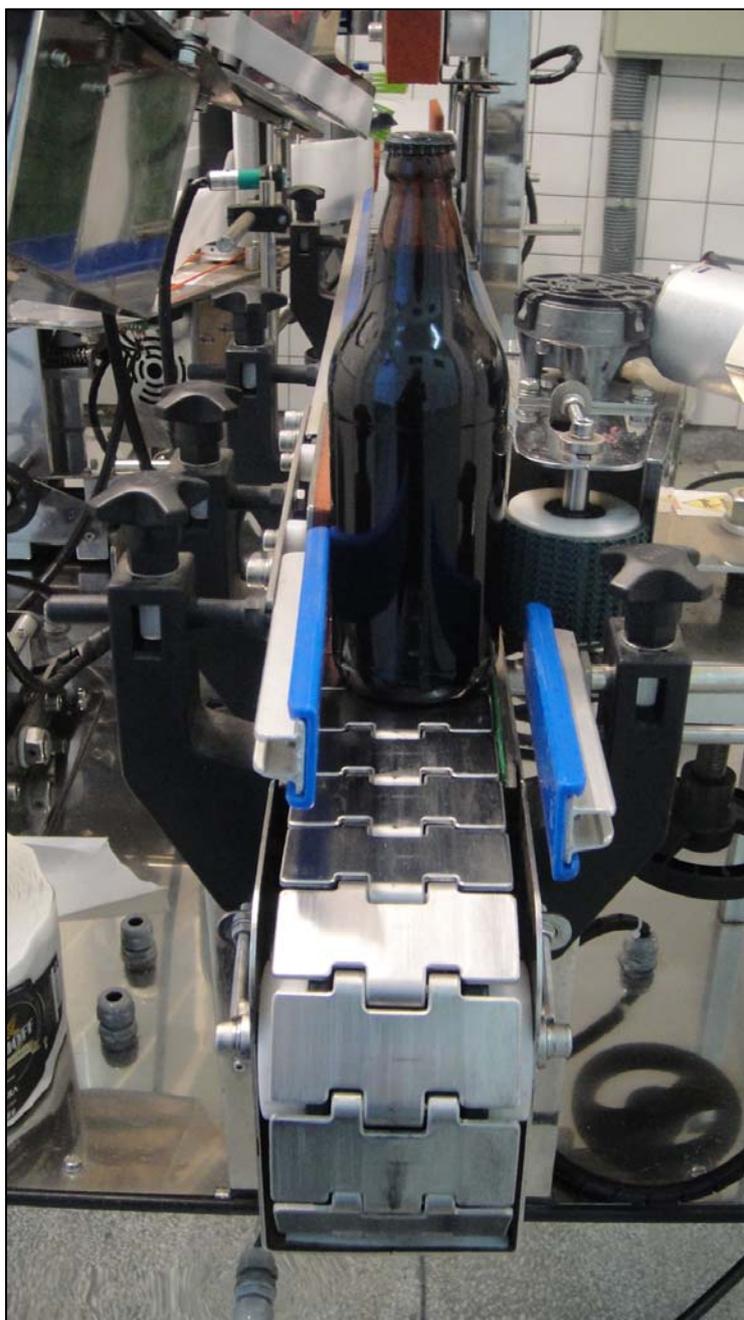
7 maio, 2011 às 13:13 | por Jussara Voss



Achei inusitado, afinal não é todo dia que alguém me convida para conhecer uma microcervejaria. Para falar a verdade, foi a primeira vez, por isso, fiz uma ginástica na agenda para não perder a oportunidade. De acordo com mapa enviado pela assessoria, parecia fácil encontrar o endereço, no caminho, com GPS em punho, vi que ficava nos confins do Boqueirão, sabe lá o que é isso? Acho que é o maior bairro de Curitiba e é afastado do centro, e eu do outro lado da Cidade Industrial. Cheia de coragem, mesmo sem apreciar muito a bebida, sai em direção à aventura e sei que sem o meu guia portátil estaria perdida por lá até hoje. Na porta da Bier Hoff, confesso que me achei a pessoa mais esperta do mundo e a experiência foi tão bacana, o produto tão bom, que passado mais de um mês da visita, eu ainda lembro da experiência. Além de cervejas de qualidade, me encantou ver gente que trabalha com seriedade para fazer o melhor.



Cerveja por paixão



Cerveja artesanal feita no capricho. Os proprietários? Valdecir Scopel e Mário Neto. Dois dentistas, sendo que um ainda está aprendendo mais sobre a bebida porque nem era tão fã assim, eles só pensavam em produzir chopp para abastecer o restaurante deles. Isso foi em 2002. Depois, com a demanda, veio a ideia de entrar no ramo das cervejas especiais. Foi assim que montaram a fábrica moderna – uma verdadeira joia –, eu diria, que eu tive o prazer de visitar. Com tanques de maturação para conservar o sabor das bebidas, matéria-prima importada, a preocupação com copos especiais para o consumo correto, sem esquecer da Lei da Pureza da Bavária de 1516, do Duque Guilherme IV, que garante a utilização de água, lúpulo, malte e fermento cervejeiro, enfim, tudo de acordo.

Mestre cervejeiro



Por trás da iniciativa, o mestre cervejeiro Matthias Reinold, que me ensinou que apesar da escala artesanal o processo é igual ao de uma grande fábrica e que beber cerveja não dá barriga. “É só saber beber”, assegurou o especialista formado na Alemanha, explicando que aqui só temos formação técnica, não superior. Reinold mora no Brasil e dá consultoria para várias empresas. Pesquisando na internet achei o Centro de Tecnologia de Alimentos e Bebidas (CTS) do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial ([Senai](#)), em Vassouras (RJ), que começa neste ano os cursos de pós-graduação na área de cerveja e malte, que completará a formação dos interessados, sem a necessidade de sair do país. No dia da visita, os proprietários receberam a boa notícia de que o Ministério da Agricultura tinha aprovado cinco novos rótulos da Bier Hoff. Assim vão longe os novos cervejeiros. Reinold também me contou que na produção artesanal existem muitas possibilidades de sabores, dependendo apenas do produto que se quer obter. “Com experiência, feeling e cálculo é possível alcançar o resultado esperado”, disse. Ouvindo assim até parece fácil. Com 32 anos de profissão, ele recomenda aos iniciantes não pararem de aprender. É o que faz. E se alguém tem interesse na área é bom saber que não tem literatura técnica em português. O maior desafio para um mestre cervejeiro? Procurar entender os desejos do cliente. “Decodificar os anseios”. A microcervejaria paranaense está comercializando as suas cervejas gastronômicas desde 1º de maio. Por enquanto, são quatro rótulos, cada um produzido com ingredientes exclusivos, de aromas particulares – Weizen (trigo), Premium (Pilsner), Original (não filtrada) e Nigra (malte torrado) –, estão disponíveis.



Minhas preferidas foram a Bier Hoff Weizen de trigo não filtrada, com mais de 50% de malte de trigo, meio espumante, frutada e bem fresca, com aroma evidente de cravo, o que é típico desse tipo de cerveja, que provocou em mim uma irresistível vontade de comer marreco recheado, com repolho roxo, ou um algo do gênero, e a Original Pilsner, que eles chamam de “cerveja do tipo Premium American Lager”, levemente amarga e suave. Pensando melhor, dependendo do prato servido, ainda incluiria a Nigra, feita com malte torrado e importado, puxando para o café e um pouco amarga. Pergunto se tem alguma técnica para lavar os copos antes de servir as cervejas, sempre quero saber mais sobre o assunto. Um tio meu, apreciador da bebida, recomendava a última lavada com um pouco de açúcar e água abundante. “Nada disso. Apenas detergente neutro. Se formarem anéis de espuma, sem bolhas, é porque não tem resíduo de detergente e o copo está limpo, sem gordura”, ensinou Matthias Reinold. O colarinho deve ficar entre 25 a 30ml de espuma, descubro que alguns copos têm até a marcação a ser seguida. As cervejas da Bier Hoff são encontradas em Curitiba – nos shoppings Estação, Palladium e Total -, em Joinville, Maringá e Londrina, e, em breve, também em Ponta Grossa. Terminei a visita aprendendo um pouco mais sobre a bebida, surpreendida com a qualidade e identificando novos sabores que me agradaram. É uma questão de acostumar o paladar, as cervejas artesanais, de pequenos produtores, como acontece na Europa, vieram para ficar. Saúde!



*Artigo publicado no site: “Bem Paraná”

Link da matéria: <http://www.bemparana.com.br/vossoblogdecomida/index.php/category/cerveja/>