

Cervejaria abre em Piratuba

Com a inauguração da primeira parte de um complexo de entretenimento que compreende a danceteria “Estação Berg Music Hall” e a “Choperia Berg Bier” ocorrida neste final de semana, Piratuba passa a contar, pela primeira vez na sua história, com uma fábrica de cerveja, fato que deixaria com inveja, certamente toda uma geração de pioneiros, que nos anos 20, 30 e 40, segundo contam as “lendas riopeixenses”, aguardava na estação da Estrada de Ferro, a chegada dos engradados do “precioso líquido” que chegava pelo trem, provenientes de Joinville, onde estava a Cervejaria Anthártica. Mais tarde, consumiu-se a cerveja Polar, fabricada em Getúlio Vargas/RS e atualmente temos também a Brahma, fabricada em Lages, entre outras.

Matthias Rembert Reinold, Mestre-cervejeiro (Diplom-Braumeister) formado em Tecnologia Cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim/TUB-Alemanha, com especialização em Gestão pela Qualidade Total/T.Q.C. pela Japanese Union of Scientists and Engineers/JUSE-Japão, com diversos outros cursos de atualização na área de tecnologia cervejeira, processos de tratamento de água e administração, no Brasil e exterior, e com experiência acumulada de mais de 30 anos no segmento de cerveja, é

o responsável pela qualidade e pelo sabor da cerveja produzida pela Cervejaria Berg, cuja capacidade atual de produção é de 8.000 litros/mês. Entre mais de uma dezena de tipos de cerveja existente, 3 estarão sendo por ela fabricados: “Pilsen”, já em processamento, é uma cerveja clara e de baixa fermentação; “Trigo”, será uma qualidade de weiss bier e “Munich”, uma cerveja escura, sendo que estas duas apenas entrarão em produção brevemente. Todas seguirão a lei de pureza alemã, estabelecida em 1516, que prevê somente a utilização de água, malte, lúpulo e fermento na sua fabricação. A cerveja estará embasada em barris de aço inoxidável (iguais aos utilizados para chopp) depois de passar pelos tanques de fermentação e maturação, cujo processo oscila entre 14 e 21 dias.

Em Santa Catarina, o Mestre Cervejeiro é responsável também pela fabricação da cerveja “Saint Bier”, de Forquilha. Sempre virá à Piratuba para acompanhar a qualidade do processo de fabricação e produzir os primeiros cozimentos dos novos produtos (cervejas tipo “Trigo” e “Munich”). Maiores informações sobre M. Reinold Tec. Qual e Produção Ltda, com sede em São Paulo/SP, poderão ser obtidas através do site www.cervesia.com.br

A Choperia Berg Bier, localizada no antigo frigorífico, não tem data ainda marcada para sua abertura, mas a cerveja “Berg” já está disponível para os frequentadores da “Estação Berg Music Hall” que funciona no mesmo local. Fonte: Cláudio Victor Rogge

