



AS MULHERES E A PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL EM CASA

Histórias reais, dicas de receitas e muita inspiração!





INTRODUÇÃO

Certamente você já ouviu alguém dizer a expressão “fazer cerveja também é coisa de mulher”. O que talvez você não saiba é que foram elas que, há muitos anos, iniciaram o processo de produção de cerveja artesanal em casa. Afinal, antigamente, enquanto os homens caçavam e trabalhavam em serviços braçais, elas eram as responsáveis por preparar o alimento e a bebida. Ou seja, elas têm um longo histórico à frente das panelas e muita experiência para compartilhar.

Pensando nisso, fomos buscar referências de mestres cervejeiras de mão cheia, de várias partes do país. Além de receitas, elas trazem narrativas e depoimentos de como é ser cervejeira nos tempos atuais e como os equipamentos automatizados facilitam o processo de fabricação de cerveja. Vem com a gente, e de quebra ainda conheça um pouco da história da evolução das mulheres como produtoras da bebida.





CERVEJEIRAS REAIS

A história da cerveja muito se confunde com a história das mulheres. Hoje, em pleno século 21, elas cada vez mais despontam no meio como excelentes mestres cervejeiras. Além disso, estão cada vez mais presentes nas indústrias, ocupando diferentes posições e papéis importantes. Neste e-book, vamos conhecer cervejeiras reais, que produzem a bebida por hobby ou profissionalmente. O que elas têm em comum? Provavelmente, o mesmo que eu e você: a paixão pela cerveja.

FÁTIMA JARDIM E CLAUDIA CAROLINO

Minas Gerais

Sempre fomos apaixonadas por cerveja. Resolvemos participar de um curso de cerveja artesanal e não tivemos dúvidas: iniciamos a produção. Em princípio, para consumo próprio. Mas, como a cerveja caiu no gosto de todos que as experimentava, fomos obrigadas a aumentar a produção. Até pouco tempo, estávamos fazendo a cerveja em panelas, mas não conseguimos mais atender a demanda de pedidos da cerveja VIKING. Sim, esse é o nome da nossa cerveja. Portanto, começamos a pesquisar equipamentos que poderiam atender às nossas necessidades. E foi assim que chegaram aos equipamentos da marca EZbrew. Com um ótimo atendimento e profissionalismo, transmitiram a segurança que precisávamos para realizar as negociações, dando início a parceria. Hoje, nós produzimos três tipos de cervejas: Pale Ale - Thor, Brown - Godan e White Beer - Kira. E os desafios das mulheres não param por aí.

Receita Cerveja Viking

Receita da Witbier
2,5 kg de malte pilsen
400g de malte pilsen de trigo
3,5 kg de trigo em flocos
800g de aveia em flocos
30g de lupo tettnang
2 saches de fermento Safbrew T-58



PRISCILA FABRI COUTO

Santana de Parnaíba/SP

Sou formada em Engenharia de alimentos. Durante meu tempo na faculdade me apaixonei pelo processo de fermentação. A princípio meu foco, desde a época da escola, era panificação. Trabalhei 9 anos na indústria de panificação e, um ano após iniciar, comecei como cervejeira caseira, somente como hobby. Na época com panela e aqueles kits que vendem para iniciante. Com o passar do tempo, queria ter um controle maior de temperatura na brassagem e também não depender tanto da força física. Foi aí que investi na K60 da EZbrew.

A qualidade da minha cerveja melhorou significativamente. A eficiência da brassagem também. Agora chego na OG que gostaria tranquilamente. Nas panelas eu não conseguia. Para qualquer iniciante, principalmente mulheres que não querem depender de um namorado/marido/amigo, super recomendo iniciar já com uma single vessel semi automática. Não precisa ter receio ou medo.

Ainda não fiz nenhuma cerveja que meus amigos e familiares não tenham gostado, mesmo algumas não tendo ficado do jeito que eu queria. Recomendo a todas que tenham curiosidade! Não precisam se intimidar com as barbas. Sucesso a todas! Boa brassagem.

DAYSE AMORIM

Recife - Pernambuco

A cerveja sempre fez parte dos meus lazes, mas foi em fevereiro de 2017 que conheci a cervejaria pernambucana, em Recife. Fiquei sabendo que em março do mesmo ano iria ter um curso de cerveja artesanal caseira, na própria cervejaria. No final de semana seguinte ao curso, já estava eu fazendo a minha primeira leva de 20 litrinhos, uma IPA. Afoita, não? A partir daí me apaixonei cada vez mais pelo universo cervejeiro. Não canso de estudar e, é claro, de saborear uma bela cerveja. Em setembro de 2017 adquiri meus equipamentos da EZbrew - uma K60 e um fermentador de 100 litros. E para acompanhar, um freezer vertical de 500 litros. Faz um ano que faço parte dos EZbrews e estou muito satisfeita com os resultados das minhas 'brejas'. Sair do método BIAB para uma leva maior foi um desafio, mas que valeu e continua valendo à pena. Não parei por aí. Até o final de 2018 estarei com a minha cervejaria Cigana, já em parceria com uma cervejaria em Pernambuco.

Orgulho de ser cervejeira e fazer parte da família EZbrew!



DAYANI

Francisco Beltrão – PR

Eu caí de paraquedas no mundo cervejeiro. Acredito que seja o destino - estar no lugar certo, na hora certa. Estava terminando meus estágios da faculdade de Nutrição, pensando em qual direção seguir... Meu TCC foi a elaboração de uma bebida para esportistas, assim a minha afinidade já era pela indústria de alimentos. Meu namorado na época, hoje meu esposo, havia terminado a faculdade de ADM na Alemanha e estava com vontade de empreender, mas sem uma área definida. Foi quando, através de uma pesquisa de mercado, ele e mais um sócio, viram a oportunidade de empreender no ramo de cervejas artesanais, visto que não havia nenhuma cervejaria na nossa região. Então, diferentemente da maioria, em que a paixão da cerveja como hobby se torna algo profissional, o meu foi o oposto. Quando fui convidada para trabalhar com eles, era apenas uma consumidora de péssimas cervejas, diga-se de passagem. Em uma semana devorei o Larousse da Cerveja, para me ambientar ao meio cervejeiro. Fui para Vassouras/RJ fazer o curso de Tecnologia Cervejeira no SENAI, onde aprendi toda a parte teórica. Mas ainda faltava a prática. Então fui fazer um estágio de dois meses, supervisionado pelo mestre cervejeiro Matthias Reinold, em uma Microcervejaria de Forquilha/SC, para então retornar à minha cidade (Francisco Beltrão/PR) e dar o start na nossa cervejaria - a Schaf Bier. Faz seis anos que sou cervejeira. Estou finalizando uma pós em Tecnologia Cervejeira na ESCM, em Blumenau, e posso dizer que sou apaixonada pela minha profissão. Não me vejo fazendo outra coisa, senão cer-

veja. Porque é apaixonante você acompanhar todas as etapas, desde a escolha de matéria-prima, elaboração de uma receita, o cozimento em si, e ir degustando as “crianças” durante o processo de fermentação e maturação, até resultado final. É incrível. Por isso, digo que o meu encontro com mundo cervejeiro foi inverso, de uma necessidade profissional, a paixão pela cerveja veio à tona.





MULHERES CERVEJEIRAS FAMOSAS DO BRASIL

Juliana Simon é jornalista, sommelière, mestre em estilos e colunista do blog Siga o Copo, no UOL. Abaixo, acompanhe duas reportagens muito bacanas feitas por ela, uma mostrando depoimentos de mulheres que contam como é trabalhar com cerveja, outra mostrando 11 cervejeiras famosas e seus perfis para seguirmos e nos inspirarmos.

"A gente é a revolução": Mulheres contam como é trabalhar com cerveja...

Por trás de uma grande cerveja há cada vez mais mulheres! Seja na indústria, nas salas de aula ou nos bares, a presença delas neste mercado tem crescido. Conversamos com quatro destaques femininos do universo cervejeiro que confirmam que lugar de mulher é nas mesas e brassagens, fazendo, bebendo e pensando a bebida alcoólica mais popular do mundo. ativas e depoimentos de como é ser cervejeira nos tempos atuais e como os equipamentos automatizados facilitam o processo de fabricação de cerveja. Vem com a gente, e de quebra ainda conheça um pouco da história da evolução das mulheres como produtoras da bebida.



“A” CONFRADE

Gerente de conhecimento cervejeiro da Ambev, Beatriz Ruiz caiu neste universo meio sem querer. Formada em Letras e recém-saída de uma vaga em marketing, acabou conhecendo o mercado por pesquisas na internet.

"Comecei numa distribuidora e importadora. Fiz curso de sommelière, depois mestre em estilos e me apaixonei. Não consigo pensar em trabalhar com outra coisa. Sou apaixonada", diz.

Foi no dia a dia, lidando com clientes, que Bia começou a ver que a combinação cerveja e mulher nem sempre é respeitada. "Há cliente dando em cima, falta de respeito, gente duvidando do seu conhecimento, mas acho que hoje está melhor. E trabalhando na Ambev, onde a maior parte da equipe é de sommelières, tenho menos noção do que é enfrentar isso no trabalho", diz.

Porém, na hora de ir a um festival, visitar as microcervejarias ou beber a merecida cerveja no bar, Bia diz sentir alguns olhares tortos ainda. Também criadora da Goose Island Sisterhood, Bia diz que a ideia de uma confraria feminina surgiu em 2015 e saiu do papel em 2017. "Chamei oito mulheres totalmente diferentes, cervejeiras, que trabalham com empoderamento feminino", diz. Todo mês, elas se encontram para debater e fazer cerveja. "A gente é a revolução", diz Beatriz.

A MESTRE-CERVEJEIRA

Engenheira de alimentos de Porto Alegre, Laura Aguiar caiu de amores pela cerveja... fazendo a bebida! Especialista em matérias-primas e processo de brassagem, também se formou sommelière.

Como Bia Ruiz, se sente privilegiada em trabalhar com outras mulheres e homens que reconhecem o valor das profissionais, mas fora da cervejaria é outra história. "Vivemos em uma sociedade machista e ainda vejo muitos comentários de quem ainda duvida que eu entendo de cerveja", diz.

Otimista, Laura acredita que o cenário para as cervejeiras está melhorando graças a mulheres que estão abrindo essa discussão e conquistando espaços no mercado, nas confrarias e, claro, nas mesas de bar. "É uma caminhada longa, mas vai gerar mudanças", afirma.



A CAÇADORA DE CERVEJAS

Imagina viajar para conhecer e trazer para o Brasil as novidades cervejeiras? Esse é o trabalho de Taiga Cazarine, Beer Huntress da Wbeer. A vontade de trabalhar com cerveja é de família, que sempre gostou de se reunir e fazer festas.

Taiga afirma que caminho até o reconhecimento foi, sim, de obstáculos e machismo. Antes de partir para a caçada cervejeira, ela trabalhou em um bar de cervejas artesanais e passou por situações como cara feia de clientes ao solicitarem o sommelier da casa e se depararem com... uma sommelière!

"Alguns faziam questão de me fazer o máximo de perguntas, como uma espécie de teste, para saber se eu tinha conhecimento sobre tudo aquilo de fato", lembra.

A presença feminina cada vez mais forte nesse universo, para Taiga, é "uma porta para mostrar que homens e mulheres são capazes, porque, na verdade, nunca importou o gênero, mas, sim, a personalidade. Vejo muitas vantagens quando a pessoa se dedica, estuda e se compromete em sempre passar a informação real ao seu cliente/consumidor", diz.



A "MULTICERVEJEIRA"

Kathia Zanatta é engenheira de alimentos, sommelière, mestre cervejeira e sócio-diretora do Instituto da Cerveja (ufa). Ela foi apresentada ao "amor cervejeiro" logo no início da faculdade e não demorou muito para conseguir um estágio de 10 meses na Cervejaria Paulaner, em Munique (Alemanha).

"Encontrei alguns poucos cervejeiros antigos, um pouco machistas, que tentaram dificultar a minha vida. Por outro lado, meu chefe direto e outros membros importantes da cervejaria me estimulavam e apoiavam", lembra.

De volta ao Brasil, desta vez na antiga Schincariol (hoje Heineken), Kathia também enfrentou algumas "caras feias". "Mas, novamente, isso me fez mais forte. Construí minha carreira e fui conquistando a confiança e o respeito dos meus colegas de trabalho e, posteriormente, alunos", diz.

O segredo para seguir em frente? "Keep calm" e mantenha o humor. "Hoje tento também levar algumas 'indiretas' de forma mais descontraída e com respostas às vezes bem-humoradas, acabo deixando a outra pessoa desconcertada", diz.

"Acho que para qualquer profissão e para a vida, a diversidade é a resposta. Diversidade de gêneros, raças, origens, idades, experiências", afirma.

Frequentemente citada como "inspiração cervejeira" por colegas e alunos, Kathia defende a conquista das mulheres no mercado da bebida. "Precisamos nos unir, dar forças umas às outras, buscar conhecimento e executá-lo, com competência e coração. Certamente, isso inspirará outras mulheres deste e de outros setores a seguirem seus caminhos", acredita.





11 MULHERES CERVEJEIRAS DO BRASIL

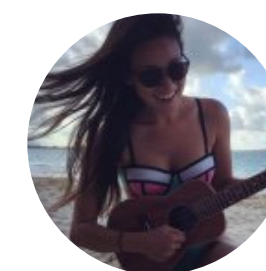
O mundo das cervejas está cada vez mais aberto a um público de paladar aguçado e exigente: as mulheres. Somelières, mestres-cervejeiras, cervejeiras caseiras ou somente apaixonadas pela bebida não deixam esse amor todo fora das redes sociais. Veja os perfis de algumas delas e prepare-se para querer correr para o bar a cada post, advertindo que algumas acabaram de aparecer na lista aí acima:



 [@carolinaoda](#)



 [@kathia_zanatta](#)



 [@fernanda_ueno](#)



 [@biasommelier](#)



 [@luizatolosa](#)



 [@sigacopo](#)



 [@taigacazarine](#)



 [@realjuliareis](#)



 [@femeybom](#)



 [@biertriz](#)



 [@pricolares_](#)





MULHERES CERVEJEIRAS AO LONGO DA HISTÓRIA

Conheça a história das mulheres como produtoras de cerveja caseira, retratadas no livro *Larousse da Cerveja*, de Ronaldo Morado (Editora Lafonte Ltda, 2009).

Na Babilônia e na Suméria, por volta do ano 4.000 a.C., as mulheres cervejeiras (Sabtiem) tinham grande prestígio e eram consideradas pessoas especiais, com poderes quase divinos. Produzir cerveja era uma atividade caseira, assim como fazer pão e cozinhar. Assim, enquanto os homens saíam para caçar, guerrear ou trabalhar, cabia às mulheres preparar as comidas e bebidas da família. Como os ingredientes do pão e da cerveja são os mesmos, era comum prepará-los simultaneamente.

Até o século XVI, na região norte da Alemanha, os utensílios para produção de cerveja faziam parte do enxoval das noivas.

No século XIX, na província de Mecklembourg, ainda era tradição que a recém-casada recitasse: “Meu Deus, ajude a cerveja quando eu a produzir, ajude o pão quando eu o amassar”.

Em algumas culturas a cerveja era considerada mágica ou divina e, talvez por causa da maternidade, a mulher sempre esteve associada a essa capacidade de transformar cereais em alimentos:

Segundo uma lenda escandinava, o guerreiro morto em combate conseguiria a imortalidade se tivesse bebido cerveja feita pelas Valquírias.

Entre os vikings, era lei que somente as mulheres podiam produzir cerveja, e todo o equipamento usado para esse fim era propriedade exclusiva da cervejeira.

Na cultura inca, antes de serem oferecidas em sacrifício ao deus Sol, as virgens preparavam para o Imperador uma cerveja de milho, chamada chicha.

Catarina, mulher de Martinho Lutero, o pai da Reforma Protestante, era famosa

cervejeira, tendo aprendido o processo de fabricação em um mosteiro.

Na Idade Média, uma boa cervejeira era tida em alta conta: o rei Alreck de Hordoland escolheu Geirheld para ser rainha não por aparência ou por seu dote, mas porque era famosa por seus dons cervejeiros.

Na Inglaterra, as boas esposas cervejeiras eram tão populares que muitas pessoas iam até suas casas para aproveitar a hospitalidade regada a vários copos da bebida.

Registros do século XII, de uma pequena cidade inglesa, mostram que somente 8% dos cervejeiros locais eram homens. Além disso, como era permitido vender o excedente de produção, as senhoras começaram a explorar suas habilidades como um negócio que se tornou um importante complemento financeiro para a família.

Para anunciar que a cerveja estava pronta, elas expunham na porta da casa uma haste com folhas verdes – um sinal aos interessados –, recriando assim as famosas tabernas cervejeiras introduzidas pelos romanos séculos antes naquele país. Essas mulheres eram chamadas de alewises.

Um documento de 1086, o *Norman Domesday Book*, registra a existência de 43 dessas tabernas na Inglaterra. No início do século XIV já havia uma para cada 12 habitantes.

Durante a colonização da América, as mulheres continuaram a fazer cerveja como um complemento alimentar importante. Ela acompanhava os pratos de caça, geralmente muito salgados e defumados.

Como parte das cerimônias de núpcias, as amigas se reuniam para preparar uma cerveja especial – *bride-ale* – e a vendiam para arrecadar dinheiro para a noiva. Essa tradição ainda sobrevive em várias regiões americanas.

Em Aberdeen, na Escócia, uma lista de cervejeiros locais mostra que todos os 159 existentes eram mulheres. Na mesma época, eram 300 em Edimburgo. A atividade representava a independência financeira das mulheres em relação aos maridos, o que acabou provocando reações moralistas ao final do século XVI, com leis que restringiam essa prática.

O domínio feminino na produção cervejeira só diminuiu no final do século XVIII, quando o “negócio” da cerveja despertou a presença masculina e grandes empresas surgiram, iniciando-se a produção em grande escala.

Judith M. Bennett, professora de história da University Southern California, é autora do livro *Ale, Beer and Brewsters in England*, no qual aborda exclusivamente a ascensão e a queda da importância da mulher na indústria cervejeira entre os anos de 1300 a 1600. A autora constatou a coincidência entre a chegada das cervejas com lúpulo e a queda da importância das mulheres no processo de produção e comercialização da bebida. Esse paralelo é inevitável, considerando-se que a cerveja tradicional do Reino Unido, a Ale, não continha lúpulo.

A chegada das cervejas lupuladas, vindas da Alemanha, chamadas de Beer, trouxe consigo não só o ingrediente novo, mas novas técnicas de fabricação. Simultaneamente, ocorria um boom no mercado da bebida. Concluiu-se daí que a preponderância masculina passou a ocorrer em virtude da associação do homem às novas tecnologias ou à comercialização, uma vez que os conceitos vigentes à época não consideravam as mulheres aptas a absorver novas tecnologias e a habilidade comercial era considerada uma característica masculina.

As mulheres só reassumiram seu importante papel na cultura cervejeira durante a Primeira Grande Guerra, a fim de suprir os soldados nas frentes de batalha, e posteriormente, no final do século XX, como profissionais cervejeiras e como consumidoras exigentes.

Hoje a mulher tem especial destaque nos estudos de mercado das cervejarias. Atentos às mudanças de hábitos da sociedade, em especial à crescente participação feminina no consumo da bebida, os responsáveis pelas decisões de marketing têm proposto mudanças significativas nas campanhas e no perfil de novos produtos.





AS MULHERES E A PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL EM CASA

ezbrew.com.br