

Com sabor a ananás e a chá da Gorreana

Cerveja artesanal com “sabor a Açores” está esgotada e já começam a pensar em novos sabores

As primeiras cervejas artesanais com sabor a ananás e a chá Orange Pekoe “foram um sucesso” e estão actualmente esgotadas. A ideia partiu da empresa AzBeer Meet, Lda que em parceria com a cerveja Letra produziu estas duas novas cervejas artesanais que têm agora como parceiros o chá Gorreana e a Casa Santo António, para o ananás. Pedro Nóvoa, responsável pela empresa, diz que tem havido grande aceitação da cerveja artesanal e começa-se a pensar já em novos produtos para usar, ainda sem revelar quais.

Tudo começou no ano passado quando a empresa AzBeer Meet, Lda, que resultou da fusão de uma empresa de Lisboa com uma empresa micalense, quis valorizar os produtos regionais. Sendo a empresa ligada ao comércio e distribuição de bebidas o mais natural foi tentar “reunir o que fosse possível para lançar uma cerveja artesanal” que tivesse o sabor dos Açores.

Associaram-se à cerveja artesanal Letra, uma das marcas que comercializam, e o ananás e o chá foram os produtos que imediatamente recolheram consenso mas no início não foi fácil conseguir parceiros que abraçassem o projecto e que disponibilizassem o produto para experiência, principalmente na área do ananás. Já o chá, a fábrica da Gorreana “abraçou logo o projecto e deram-nos logo chá para as experiências”, explica Pedro Nóvoa responsável da empresa.

Para o ananás tornou-se mais complicado e apesar de não ter havido uma parceria inicial, “quando o produto foi lançado e se conheceram as garrafas”, a Casa Santo António da Casa Agrícola Bernardo Cabral, Lda, da Fajã de Baixo, também quis aderir ao projecto e “temos agora uma parceria bem montada”.

Depois de várias experiências em Vila Verde, local de produção da Letra, foram lançadas as duas cervejas em Abril deste ano: a Gorreana APA (American Pale Ale) e a Azores Juicy IPA (Indian Pale Ale).

Pedro Nóvoa diz que a aceitação foi excelente e “na primeira quinzena desapareceu tudo”, ou seja, mil litros de cada cerveja. Agora o problema está em garantir produto no mercado, nomeadamente em hotéis, restaurantes e bares.

“O nosso problema agora é a matéria-prima, temos o segundo lote que deve estar mesmo a chegar e temos dois lotes a ser feitos. De 3 em 3 semanas devem estar a sair novos lotes”, explica o empresário que acrescenta que as encomendas já chegam do Pico, através do Cella Bar, e da Terceira, do Pirata, mas ainda não conseguem dar resposta. Tudo porque, garante Pedro Nóvoa, “o produto é de excelência” e é essa excelência que garante a grande saída da cerveja artesanal. Actualmente a cerveja artesanal não está “ainda” a ser fabricada nos Açores, primeiro porque “não há um sítio ainda que produza a cerveja com a estabilidade que precisamos no nosso produto. Qualidade também é discutível mas tem a ver essencialmente com estabilidade. A cerveja tem de estar estável no seu prazo de durabilidade e tem de manter os aromas, que é a primeira coisa a desaparecer. O nosso problema grave cá é não termos quem consiga garantir isso. Pode surgir daqui a pouco tempo, mas ainda não”.

Depois, o conhecimento técnico que existe através dos mestres cervejeiros nacionais

“Adorava poder ter alguém que me pudesse produzir a cerveja cá. É o segundo passo, ser produzida nos Açores. Damos valor aos produtos açorianos. Não quer dizer que não surjam projectos com outros produtos”, explica Pedro Nóvoa.

Os novos produtos já estão pensados, acrescenta o empresário, que adianta que “estamos a falar de muito investimento, muito tempo dedicado e a produção não foi muito maior porque não sabíamos a adesão”.

Um produto a pensar nos açorianos

A adesão foi efectivamente maior do que estavam à espera para estes produtos que “foram pensados para os Açores e para o calor”. As cervejas são “frescas, levezinhas, aromáticas e contém os produtos açorianos que queríamos. É muito fresca, é uma IPA a de ananás e tem de ter o amargor do ananás. A de chá é mais consensual porque é mais leve, teve de ser muito leve para conseguirmos o chá à tona porque a cerveja quase absorve qualquer trazo do chá”, onde é usado o Orange Pekoe.

Pedro Nóvoa explica que as cervejas “são frescas e foram criadas para acompanhar tudo o que é peixe e marisco, loirinhas e viradas para o mar”.

As cervejas artesanais idealizadas pela AzBeer Meet são produtos “para os açorianos, o turismo é uma coisa à parte porque queremos trabalhar o ano todo”. Pedro Nóvoa diz que em São Miguel já se começa a pensar demasiado no turista mas “não estamos preparados e a mão-de-obra não tem mãos a medir e acaba por não vender produto. Falta um pouco de formação hoteleira e devia-se apostar muito mais nisso. Saber receber, estar bem-disposto. É a nossa subsistência e isso é necessário. A maior parte das casas não vão ter o lucro devido a isso. As pessoas em vez de rentabilizar vão estar a perder negócio”, explica.



Pedro Nóvoa, responsável pela empresa, diz que tem havido grande aceitação da cerveja artesanal

Uma cerveja demora três semanas

Voltando à cerveja, uma vez que o produto está esgotado, Pedro Nóvoa acredita que no início de Agosto “já haverá cerveja para toda a gente”. Mas é preciso haver “tempo” para criar a cerveja, estabilizá-la e introduzi-la no mercado. “No mínimo são precisas três semanas para fazer uma cerveja artesanal destas. O ideal seria mais um bocadinho para ela repousar. Mas até chegar aos Açores acaba por ter um mês até chegar cá, acaba por ser bom porque fica pelo menos 15 dias na garrafa e já repousou mais um bocadinho”, refere o empresário.

A questão da estabilidade “é muito importante” para uma cerveja artesanal e a Letra “é uma das cervejas mais estáveis e com mais qualidade a nível português”. Ou seja, “mantém-se sempre igual a quando sai da fábrica embora isso seja muito difícil, porque a cerveja são organismos vivos, não há químicos aqui. No continente, a maior parte dos mestres cervejeiros não percebe quando vêm cá porque temos tantos problemas. Estar durante uma semana a apanhar sol, vir num barco durante 2 ou 3 dias e estar mais 2 ou 3 dias até nos ser entregue, em que a temperatura dentro do contentor ultrapasse facilmente os 50 graus e a cerveja não deve ultrapassar os 30 graus, nunca”. Isto porque os organismos “começam a alterar a própria cerveja com a temperatura e deixa de ter aquele carisma que criaram na fábrica e passa a ser uma cerveja completamente diferente. Muita dela deixa de

estar em condições de consumo”, alerta Pedro Nóvoa.

O empresário indica que a cerveja artesanal “deve ser como o vinho, porque a pessoa primeiro cheira o vinho porque depois a sensação quando o põe na boca já lhe vai dar outra sensação. A cerveja é o mesmo, temos de cheirar e depois beber e a reacção já é diferente”, pois refere que a reacção de quem prova pela primeira vez uma cerveja artesanal “é de arrepijo”.

Por isso indica que as cervejas artesanais são “coisas completamente gastronómicas, porque são muito mais pesadas, têm mais teor alcoólico, temos de ter algo a acompanhar para transmitir algo diferente do que está a beber”.

A cerveja artesanal “está a ser uma explosão neste momento, já têm essa tradição e já estamos a fazer coisas muito boas em Portugal”, acrescenta Pedro Nóvoa que diz que o cliente típico de uma cerveja artesanal não é o mesmo das cervejas do dia-a-dia. Mas quem prova, acaba por gostar. Além disso há uma infinidade de produtos que podem ser usados para produzir cervejas artesanais e por isso acredita que “o céu é o limite e temos produtos tão bons dos Açores”. Pedro Nóvoa diz por isso que a cerveja artesanal tem ainda muito espaço para progredir devido à diversidade da própria cerveja e à possibilidade quase infinita dos produtos a usar.