



Boa fonte de negócios

SOMMELIER DE CERVEJA MATHEUS ANXIETA UNIU A PAIXÃO PELA BEBIDA COM IDEIAS EMPREENDEDORAS

Juliana Franco
juliana.franco@gazetadepiracicaba.com.br

Falar de cerveja com Matheus Anxieta é descobrir que a paixão pela bebida mais popular do Brasil pode ser uma boa fonte de negócios. Formado em ciência dos alimentos pela Esalq/USP (Escola Superior de

Agricultura Luiz de Queiroz/Universidade de São Paulo) e em gastronomia pelo Senac, ele começou a produzir a própria bebida meio que por um acaso, quando percebeu que precisava experimentar novos sabores.

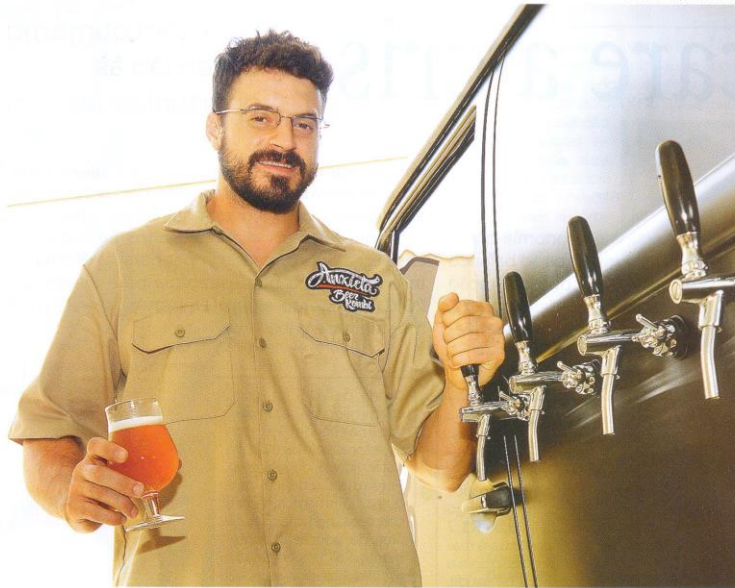
Na época, Anxieta atuava na área comercial de uma empresa de cervejas. “Sabia

um pouco sobre o processo de fabricação e, na primeira vez que me arrisquei, contei com a ajuda de uma amiga da faculdade. A experiência foi em casa”, conta Anxieta.

Hoje, o empreendedor, que também é sommelier de cerveja, é proprietário da Cervejaria Anxieta e também da Anxieta Beer Kombi, a que-



Fotos: Antonio Trivelin



REDES SOCIAIS

Quem quiser conhecer um pouco mais do trabalho de Anxieta pode acessar as páginas no Facebook da Anxieta Beer Kombi e da Cervejaria Anxieta.

ridinha dos frequentadores dos eventos de food trucks. Com quatro torneiras de chope e um sistema de refrigeração interno, a Kombi garante que a bebida seja servida na temperatura ideal.

No início, a capacidade de produção da marca era de 20 litros por mês. Agora, o empreendimento pode produzir até 1.200 litros de cerveja.

E não são apenas o sabor e os ingredientes que chamam a atenção e atraem os olhares admiradores das cervejas artesanais. A arte diferente e personalizada dos rótulos está entre os diferenciais de Anxieta. "Meu foco, atualmente, tem sido trabalhar com eventos. Por isto, sempre desenvolvo um rótulo diferente para cada ocasião", conta.

PRODUTO

A variação do teor alcoólico das cervejas produzidas por Anxieta vai de 3,8% a 11%. O índice é derivado da fermentação de ingredientes tradicionais como cevada, trigo, centeio e aveia ou, ainda, inovadores: frutas, ervas e especiarias. "Trabalhamos com a cerveja ou o chope que seja preferência do cliente. Para elaborar as receitas é necessário combinar diferentes grãos maltados e não maltados, em diversos graus de tosta, bem como uma variedade de lúpulo e de leveduras", explica o sommelier. "A maioria dos produtos ainda é importada. E na região de Piracicaba podem ser encontrados em Campinas", acrescenta.

Fora a água e o chamado

malte-base, utilizados na receita de praticamente todas as cervejas, os insumos para a fabricação de cerveja artesanal são: os maltes especiais que vêm da Alemanha, Bélgica, Estados Unidos e Reino Unido. Já os lúpulos têm origem nos mesmos países, com a inclusão da República Tcheca, França, Austrália e Nova Zelândia. Até mesmo as leveduras, muitas vezes, são importadas da França ou dos Estados Unidos!

"Isto influencia no preço final da cerveja. A artesanal acaba sendo mais cara. O valor, que também é influenciado pela produção, que é menor quando comparada a uma cerveja comercial, e o fato de grande parte dos fabricantes ser independente", explica Anxieta.