

ESPECIALISTA EM CERVEJAS

COM TANTAS ARTESANAIS NO
MERCADO, BEER SOMMELIER
COMEÇA A GANHAR ESPAÇO

Fotos: André Redlich



O "cervejólogo" Gustavo Renha apresenta rótulos e taças diferenciadas

Pamela Araujo

Os amantes da cerveja acabam de ganhar um novo reforço na hora de escolher a cerveja. O *beer sommelier* é uma profissão recente no país, o que ainda explica a escassez de cursos de formação, mas vem ganhando cada vez mais visibilidade com o *boom* das cervejas artesanais no mercado nacional.

Contratado do recém-inaugurado Armazém e Botequim Granel, em Santa Rosa, Gustavo Renha, de 26 anos, é formando em *beer sommelier* pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), em São Paulo. A entidade oferece o curso desde agosto de 2010. As aulas são ministradas de 15 em 15 dias durante cinco meses. Além da ABS, só é possível encontrar o "Curso de Formação de Sommelier de Cervejas" no Senac, também de São Paulo. Este é oferecido em parceria com a tradicional Doemens Akademie, da Alemanha, desde novembro de 2010, tem carga horária de 100 horas e duração de duas semanas.

Segundo Gustavo Renha, o objetivo do *beer sommelier* é expandir a cultura cervejeira, mostrar às pessoas que existem outros tipos de cervejas além dos fabricados pelas marcas mais comerciais. Em todo o mundo, são mais de 120 estilos diferentes da bebida: à base de trigo, do tipo pilsen, porter, ale e outros, que por si só já apresentam grandes variações. Só no Granel, são comercializados mais de 200 rótulos de cervejas artesanais nacionais e importadas de aproximadamente 15 países, entre os quais Alemanha, Bélgica, Holanda, Inglaterra, Jamaica, EUA, México, Argentina e Rússia, que custam de R\$ 5,90 a R\$ 720.

E, para Gustavo, o cenário brasileiro não poderia estar melhor.

"Não só as cervejas importadas estão invadindo o País, como as nossas cervejarias artesanais estão investindo mais,