

## **A História da Cerveja – A Era Moderna**

Durante o século XVII, apareceram muitos tipos diferentes de cerveja, sendo que cada variedade era definida pelos diversos ingredientes que se utilizavam, bem como pela qualidade da água presente na sua elaboração. Cada aldeia, vila e cidade tinha a sua própria produção já que, como referimos na Era Medieval, não existiam formas de preservar as propriedades naturais da cerveja o que dificultava o seu transporte para locais distantes. Esta situação de grande pujança da indústria cervejeira viria a sofrer um forte revés no final do século XVIII, com a Revolução Francesa. Para além do facto da revolução ter levado ao encerramento das guildas de produtores, acarretou também a destruição e desaparecimento de muitos mosteiros e abadias e, com isso, a quase extinção dos centros produtores de cerveja de qualidade. Todavia, com a ascensão de Napoleão ao poder, assistiu-se a uma ligeira retoma na fabricação de cerveja, apesar de muitos dos monges e abades que outrora tinham sido os principais investigadores e produtores nunca mais terem voltado à sua antiga actividade.

Outro factor de grande destaque nesta época foi a invenção da máquina a vapor por James Watt, em 1765, o que permitiu a industrialização e racionalização da produção cervejeira. Mas muitas outras inovações permitiram o aperfeiçoamento da técnica de fabricação. Em 1830, Gabriel Sedlmayr e Anton Dreher desenvolveram o método de produção que daria origem às Lager, sendo que 12 anos depois seria elaborada a primeira Pilsner na Boémia. Este género de cerveja teve tanto sucesso que rapidamente se espalhou por todo o lado, com especial destaque para o Novo Mundo, onde os colonos provenientes da Alemanha deram origem a muitas cervejeiras famosas: Miller, Coors, Stroh, Schlitz, Anheuser-Busch, entre outras. Como curiosidade, refira-se que grande parte das cervejas que actualmente se consomem no mundo são da família Lager, sendo que Portugal não é excepção à regra, antes pelo contrário.

Tal como já referimos, outra invenção cujas repercussões tiveram grande impacto no fabrico da cerveja foi a descoberta da refrigeração artificial (Teoria de Geração de Frio Artificial), avanço possível devido aos estudos de Carl Linde. As primeiras tentativas foram efectuadas em Munique, local também de grande produção cervejeira, o que fez com que a cerveja fosse dos primeiros produtos a beneficiar dessa evolução. Para além disso, o desenvolvimento do caminho-de-ferro possibilitou uma cada vez maior expansão do comércio deste produto. Por curiosidade, diga-se que aquando da abertura da primeira linha de comboios na Alemanha, entre Nuremberga e Furth, os primeiros bens a serem transportados foram dois barris de cerveja. Enquanto isso, nos EUA, o uso do caminho-de-ferro possibilitou a expansão de uma marca bem conhecida: a Budweiser. Durante a década de 1870, esta marca tornou-se verdadeiramente nacional, devido aos esforços do seu dono, Adolphus Busch.

1876 seria outro ano de grande importância, não só para a indústria cervejeira, como também para o próprio Homem. Os estudos de Louis Pasteur sobre o fermento e os microorganismos possibilitaram o início da preservação dos alimentos devido ao método da pasteurização. Tal descoberta deu um forte ímpeto às cervejeiras, para além de ter possibilitado a preservação de cerveja de um modo mais eficiente. Até à descoberta de Pasteur, a fermentação do mosto era natural o que, normalmente, trazia prejuízos aos fabricantes. O notável cientista francês convenceu os produtores a utilizarem culturas puras e especificamente seleccionadas de leveduras para fermentação do mosto, para manter uma padronização na qualidade da cerveja e impedir fermentações anómalas ou interrompidas. Pasteur descobriu que eram os microorganismos os responsáveis pela deterioração do mosto e que poderiam estar no ar, na água e nos aparelhos, sendo estranhos ao processo. Graças a esse princípio

fundamental, limpeza e higiene tornaram-se nos mais altos mandamentos da indústria cervejeira. Para além do mais, o estudo das diferentes leveduras fez com que aparecessem novos estilos de cerveja, com novos aspectos e sabores. Tais desenvolvimentos levaram à expansão do consumo, sendo que em 1880 existiam cerca de 2300 marcas independentes de cerveja nos EUA, enquanto na Bélgica, por volta do ano 1900, estavam registadas 3223 cervejeiras, incluindo a Wielemen's Brewery in Forest (área de Bruxelas), que era considerada a maior e mais moderna da Europa. Do lado de lá do Atlântico, a Pabst estava a vender mais de um milhão de barris por ano.

Igualmente importante foi o trabalho de Emil Christian Hansen. Este, aproveitando o desenvolvimento do microscópio, descobriu a existência de células de levedura de baixa fermentação, pois antes eram somente conhecidas leveduras de alta fermentação. Ele isolou a célula, que foi multiplicada sob cultura pura. Como a levedura influencia substancialmente o sabor, esta descoberta permitiu a constância do sabor e qualidade.

No início do século XX e durante a 1ª Guerra Mundial houve uma diminuição significativa no número de indústrias produtoras de cerveja. Como exemplo, refira-se que em 1920 havia apenas 2013 fábricas nos EUA. Tal situação deveu-se ao aumento da competição, o que proporcionou fusões e aquisições e, para além disso, o início da 1ª Guerra levou à escassez de matérias-primas e mão-de-obra, o que fez com que muitos industriais apostassem na mecanização das suas empresas. Para agravar esta situação, a Proibição e a Grande Depressão limitaram o consumo desta bebida, provocando a falência de inúmeras fábricas. A luz ao fundo do túnel para as cervejeiras só viria a acontecer com o fim da Proibição em 1933. No entanto, apenas 160 indústrias tinham sobrevivido nos EUA a este difícil período. Pior que tudo: essa época de crescimento viria a ser abruptamente interrompida com o início da 2ª Guerra Mundial.

Passado mais este período muito difícil, assistiu-se a um aumento gradual na produção e consumo de cerveja, sendo que a Budweiser foi a primeira marca a ultrapassar os 10 milhões de barris por ano, isto já em 1966. As fusões e concentrações continuaram a aumentar e, por exemplo, a situação actual nos EUA é exemplar: 90% do mercado é controlado por 5 empresas: a) Anheuser-Busch, 44.5%; b) Miller Brewing, 21.8%; c) Coors, 10.4%; d) Stroh, 7.4%; e) G. Heileman, 5.3%. Aliás, muitas destas marcas fazem já parte de grupos económicos maiores. Veja-se o caso da Anheuser-Busch, actualmente parte do grupo AB-Inbev, o maior do mundo na área cervejeira.

Hoje em dia, a indústria cervejeira pode ser caracterizada por duas grandes tendências: a primeira é representada pelas grandes fusões entre gigantes cervejeiros, que criam empresas cada vez maiores, com vendas impressionantes mas, em geral, com produtos vocacionados essencialmente para o consumo em massa; a segunda é representada por pequenas e médias empresas que desenvolvem produtos de grande qualidade, mais raros mas também mais caros, e cujo conceito se baseia muitas vezes nas tradições cervejeiras dos locais onde se encontram implantadas. O melhor exemplo desta situação encontra-se na Bélgica, país onde podemos encontrar mais de uma centena de pequenas microcervejarias, que desenvolvem largas dezenas de produtos com características bem diferentes entre si. Também nos EUA, Itália ou países escandinavos, o movimento microcervejeiro tem conhecido um enorme crescimento.. De facto, a cerveja veio para ficar por muitos e bons anos e ainda bem que assim é!