



Bier & Wein traz para o Brasil os criativos rótulos do Brussels Beer Project

Importadora amplia seu portfólio de cervejas belgas com os sabores únicos deste projeto que já movimentou mais de 1.200 cervejeiros em sistema de crowdfunding

“Deixe a abadia e venha para o playground!”. É com este propósito que surgiu em 2013 o **Brussels Beer Project (BBP)** na cidade de Dansaert (na Bélgica) que é um dos países mais tradicionais quando o assunto é a produção de cervejas e que tem agora um projeto de co-criação inovador e ousado para trazer novos ares não só para a cena de cerveja belga como para todo o universo cervejeiro mundial. E aqui no Brasil ela chega ao mercado com exclusividade via **Bier & Wein Importadora** (www.bierwein.com.br).

As portas da cervejaria estão sempre abertas para a produção com cervejeiros de todo o mundo interessados em trocar experiências e elevar o nível de suas produções. O processo de produção é tão colaborativo que a própria comunidade (#beerforlife) participa da seleção das melhores criações da cervejaria. A cada ano, a receita escolhida é “promovida” e passa a ser fabricada regularmente pela cervejaria Bier Anders, parceira do BBP. A expectativa é de produzirem mais 20 novas receitas e cerca de 750.000 garrafas por ano.

O crowdfunding da cervejaria contou com o apoio de 1.200 crowdfunders, que recebem 12 cervejas a cada ano para o resto de suas vidas por € 160,00. E graças a esse apoio, o BBP foi capaz de iniciar o projeto em 2013 e financiar a construção da fábrica em 2015. E o sucesso das produções? Começou na base do “boca a boca” e hoje os rótulos chegam a locais mais distantes como aqui no Brasil.

A primeira cerveja a ser produzida pelo BBP foi a Belgian IPA “Delta” (em junho de 2013), escolhida pela comunidade #beerforlife e, em apenas dois anos, já pode ser encontrada em mais de 150 bares/restaurantes/lojas de Bruxelas e em outros 20 países.

Linha de Cervejas



DELTA

Um toque tropical em Bruxelas. É desta forma que se apresenta a cerveja Delta. Esta é a primeira produção do Brussels Beer Project, escolhida por 850 moradores da capital belga no verão de 2013. Seu inusitado toque frutado apresenta notas que remetem a frutas exóticas como a lichia, balanceados por um equilibrado amargor, que eleva sua drinkability e a tornando uma cerveja perfeita para se refrescar no calor.

Ficha Técnica

Estilo: Belgian IPA

Teor alcoólico: 6,5 %

Fermentação: Alta (Ale)

IBU: 45

EBC: 18

Volume: 330 ml

Maltes: Hazy Golden Blond

Lúpulos: Challenger, Smaragd e Citra

Levedura: Belgian Saison



DARK SISTER

Esta Belgian Black IPA traz em seu DNA a base de sua irmã Delta, só que com um toque mais “malvado”. Afinal, a cerveja surgiu de uma brincadeira dos seus autores que queriam produzir uma cerveja especial para o Natal no inverno europeu de 2013, mas sem as ervas clássicas e com alto teor alcoólico. E como a produziram? Com uma variedade de maltes torrados que escureceram a alma da Delta. O resultado? Aprovação por aclamação de sua comunidade cervejeira.

Ficha Técnica

Estilo: Belgian Black IPA

Teor alcoólico: 6,66%

Fermentação: Alta (Ale)

IBU: 45

EBC: 120

Volume: 330 ml

Maltes: Pale, Cara & Choco Malt

Lúpulos: Challenger, Smaragd e Citra

Levedura: Belgian Saison



BABY LONE

Um convite para visitar os primórdios da cerveja. Esta é a proposta da cerveja BabyLone, que nos remete há 7.000 anos, quando foi descoberta na Babilônia uma deliciosa bebida à base de pão fermentado – a cerveja. Agora, alguns milhares de anos mais tarde, em Bruxelas, encontramos a cerveja BabyLone, também produzida com pães como nos primórdios, mas fresca e com uma generosa dose de lúpulo, com o amargor do “novo mundo”. Dizem que uma cerveja vale por duas fatias de pão e, neste caso, o ditado certamente se confirma.

Ficha Técnica

Estilo: Bread Bitter

Teor alcoólico: 7%

Fermentação: Alta (Ale)

IBU: 65

EBC: 38

Volume: 330 ml

Maltes: Pale, Amer, Cara 50 & 150 e Roasted 900

Lúpulos: Ekg, Chinook e Crystal

Levedura: Pão fresco (reciclagem de sobras de panificadoras locais)



Grosse Bertha

Esta Hefeweizen (cerveja de trigo) Belga, como seus criadores definem, “é a cerveja Weizen para adultos!”. Afinal, seu teor alcoólico de 7% é bem mais elevado do que o perfil tradicional do estilo. A Grosse Bertha foi produzida em 2014 e se apresenta como uma cerveja de trigo alemã seduzida pelo estilo belga Tripel (famoso pelo elevado teor alcoólico e pelas notas frutadas e condimentadas).

Ficha Técnica

Estilo: Belgian Hefeweizen

Teor alcoólico: 7%

Fermentação: Alta (Ale)

IBU: 20

EBC: 6

Volume: 330 ml

Maltes: malte de Cevada, malte de trigo e trigo não maltado

Lúpulos: Challenger e Smaragd

Levedura: Hefeweizen

As cervejas chegam ao país como valor médio de R\$ 30 a garrafa e estarão disponíveis nos principais pontos de venda de cervejas especiais.

Mais informações sobre o Brussels Beer Project em <http://www.beerproject.be/en>

Sobre a Bier & Wein

Fundada em 1986 e especializada em cervejas especiais desde 1993, a **Bier & Wein Importadora** é a maior importadora independente de cervejas do Brasil e participou ativamente da formação do mercado nacional sempre trazendo as melhores e mais qualificadas marcas de cervejas do mundo. O que acabou gerando enorme expansão desse mercado no país.

A **Bier & Wein** possui ainda uma rede de franquias que traz o nome de sua cerveja: a Confraria Paulistânia – modelo de franchising de micro distribuições regional (para atendimento de bares, restaurantes e empórios da região), trabalhando com exclusividade o portfólio de cervejas da importadora.

O trabalho da empresa também é o de distribuir e realizar a gestão de marcas/marketing de cervejas especiais focando sempre na educação e disseminação da cultura cervejeira de qualidade.

Informações à imprensa

Notícia Expressa

Miriam Matos Lago: mriam@noticiaexpressa.com.br

Renan Geishofer: renan@noticiaexpressa.com.br

Tel.: (11) 2311-0494 / (11) 2311-0484

