



## Cervejaria austríaca 100% orgânica chega ao Brasil com exclusividade pela Bier & Wein.

*Cervejaria Gusswerk desembarca no Brasil em primeira mão ao público do Mondial De La Bière 2016.*



A Cervejaria austríaca Brauhaus Gusswerk, localizada próxima à divisa com a Alemanha, possui um ambiente perfeito para diversão e boas cervejas. Um **projeto único** iniciado por um grande mestre cervejeiro austríaco, Reinhold Barta, que depois de mais de 10 anos de experiência com **cervejas orgânicas** em grandes cervejarias austríacas, finalmente encontrou sua casa em uma planta de mais de 40.000 m<sup>2</sup> em **Salzburg**.

Cervejas exclusivamente orgânicas, com ingredientes principalmente austríacos provenientes da **agricultura biodinâmica**. Sem processos e

ingredientes sintéticos, somente métodos antigos e tradicionais, a fabricação é tão cuidadosa que vitaminas e minerais são preservados para conferir sabores únicos e verdadeiros à cerveja, além disso, não realizam nenhum tipo tratamento na água cervejeira, como normalmente se faz atualmente.

Até agosto de 2013 a cervejaria ficava em uma fábrica de fundição de sinos centenária ao norte de Salzburg. A partir de Setembro de 2013 as brassagens partiram para a nova sede em Hof bei Salzburg.

O mestre cervejeiro da Gusswerk, Reinhold Barta é sommelier de cervejas, tem mestrado em ciência dos alimentos e biotecnologia, é professor na formação de sommeliers de cerveja e na Universidade de Ciências Aplicadas de Viena. Os muitos anos de experiência em cervejarias nacionais e estrangeiras, fizeram de Barta um cervejeiro idealista e apaixonado.

**O objetivo de Reinhold é produzir cervejas de qualidade, respeitando as diretrizes da sustentabilidade e da biodinâmica.**

**As cervejas:**



### **Gusswerk CereVinum**

Estilo: Fruit Beer

Volume: 750ml

ABV: 8,1%

IBU: 12

A obra de arte da vida da cervejaria. De coloração âmbar brilhante e viva, notas frutadas complexas que lembram pêssego e maçã. Apresenta uma espuma branca com acidez fresca e aveludada no palato, além do sabor que remete aos melhores espumantes.



### **Gusswerk Steinbier**

Estilo: Steinbier  
Volume: 330ml  
ABV: 5,6%  
IBU: 26

Steinbier é um estilo antigo da escola alemã, comumente usado na Idade Média. A receita original é seguida de forma fiel, com adição de pedras quentes ao mosto. Este processo faz com que os açúcares do mosto se caramelizem nas pedras, levando este caráter de sabor para a cerveja depois de pronta.



### **Gusswerk Die Schwarze Kuh**

Estilo: Imperial Stout  
Volume: 330ml  
ABV: 9,2%  
IBU: 54

A Gusswerk Imperial Stout se inspira no nobre estilo inglês de cerveja fabricado no século 18 para satisfazer o paladar robusto e exigente da Czarina russa Catarina, a Grande. O rótulo leva o nome de vaca preta e apresenta notas tostadas que remetem à café, baunilha e frutas maduras. É potente e com longo final adocicado e alcoólico.  
**Nota 95 no RateBeer.**



### **Gusswerk Dies Irae**

Estilo: Barley Wine  
Volume: 500ml  
ABV: 10,9%  
IBU: 56

Dies Irae (latim "dia da ira") é uma cerveja austríaca extremamente forte. Com maltes especiais orgânicos, lúpulos Simcoe, Citra e Cascade do vale do Yakima e uma dupla fermentação híbrida, utilizando leveduras de alta e de baixa fermentação.

**Nota 91 no RateBeer.**



### **Gusswerk Krinnawible**

Estilo: Wood And Barrel Aged  
Volume: 500ml  
ABV: 14,5%  
IBU: 34

Esta cerveja, forte e extrema, foi fabricada com maltes turfados em Salzburg. Uma verdadeira obra-prima maturada em barricas de Jerez e Bourbon. Combina o sabor da cerveja com a complexidade do envelhecimento em barrica.

**Saiba mais sobre a Gusswerk e sua filosofia biodinâmica em: <http://www.brauhaus-gusswerk.at>**

**Sobre a Bier & Wein:**

Fundada em 1986 e especializada em cervejas desde 1993, a **Bier & Wein** é a maior importadora independente de cervejas do Brasil e participa 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 que une microdistribuição regional (para atendimento de bares, restaurantes e empórios da região) e varejo (bar/loja para atendimento aos consumidores finais) 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**

**Bier & Wein**

Aline Araújo: [trademk@buw.com](mailto:trademk@buw.com)

Demian Salles: [demian@buw.com.br](mailto:demian@buw.com.br)