

CAIA NA BALADA

Isabela Berrogain

Nascida em Munique, na Alemanha, a Oktoberfest atravessou fronteiras e se transformou em uma das celebrações cervejeiras mais conhecidas do mundo. Em Brasília, a tradição ganha ritmo brasileiro no Godofredo, que prepara uma edição dedicada à bebida, à música e à confraternização. Amanhã, o ponto da Asa Norte promove nove horas de open bar, das 15h à 0h, com mais de 21 torneiras de chope, cerca de 30 rótulos diferentes, drinques e DJs da casa no comando da trilha sonora.

Aylton Tristão, proprietário do bar, ressalta que a Alemanha é um dos destaques mundiais quando o assunto é cerveja. “É como o futebol e o Brasil”, compara o sócio da casa. “É um país que é referência, a cultura cervejeira alemã é muito forte, então não tem como não brindar junto com o público de Brasília a Oktoberfest”, declara. “É uma festa muito legal, onde todos se sentem felizes no ambiente, não só pela bebida em si, mas pela confraternização entre as pessoas. É muito legal”, afirma.

Durante a celebração, Aylton promete chope gelado, sem fila e sem espera. “Pilsen para quem quer clássico e IPA, para quem gosta de amargor”, adianta o proprietário. Weiss, APA, escuras encorpadas e sazonais também não ficam de fora da festa. “Teremos

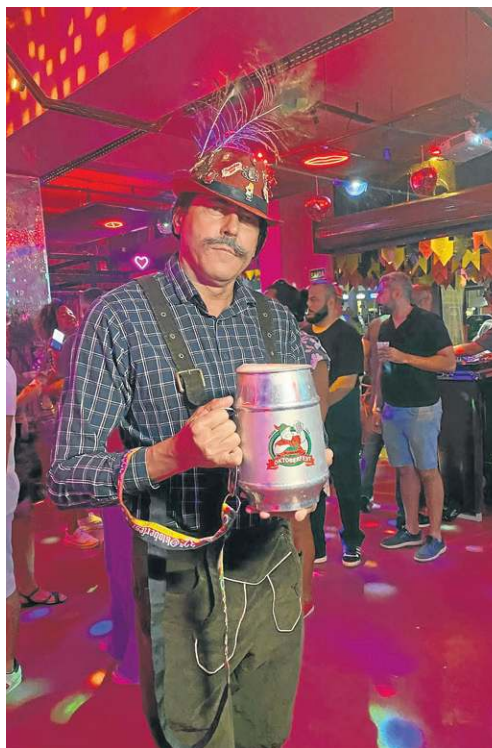
Oktoberfest à moda candanga

O **BAR GODOFREDO** CELEBRA A FESTA COM NOVE HORAS DE **OPEN BAR**, MAIS DE 21 TORNEIRAS DE **CHOPE**, RÓTULOS ESPECIAIS, **DRINQUES** E **MÚSICA** NA ASA NORTE

FOTOS: DIVULGAÇÃO/GODOFREDO



Godofredo celebra a Oktoberfest com nove horas de open bar



Durante a celebração, o bar promete chope gelado, sem fila e sem espera

cervejas brasilienses e de fora, além do nosso próprio rótulo. O Godofredo fabrica uma IPA em Farroupilha, no Rio Grande do Sul, que é batizada de 408 Norte, em homenagem ao bar”, conta o sócio.

Entre as mais de 30

opções, o público poderá encontrar rótulos mais difíceis de serem encontrados na cidade, como, por exemplo, Cachorro Ovelheiro, da Guarneri. “É uma cerveja bicampeã brasileira, talvez uma das mais premiadas do país no estilo IPA.

Também estamos trazendo as da Vinícola Valduga, que tem um braço cervejeiro que se chama Leopoldina”, lista Aylton. A festa é patrocinada pelas cervejarias locais Bracitorium e Bezy.

Para quem está acostumado a beber Pilsen, o

sócio do Godofredo sugere cervejas com baixo IBU, escala padrão utilizada para medir o nível de amargor presente na cerveja, como porta de entrada para novos estilos. “Eu indico opções como a Witbier, que são mais frutadas e muito comuns na Bélgica. Eles costumam colocar casca de laranja ou limão siciliano na receita, para que elas fiquem com um sabor ainda mais cítrico. Na Europa, é comum colocar até mesmo uma rodela de laranja dentro do copo. É bem gostoso”, aconselha.

“Também temos as Weizenbier, de trigo, que são encorpadas, refrescantes e não muito amargas. As pessoas se adaptam mais a esse tipo de rótulo. E aí dá para partir para a Munich Helles também, que é a Spaten, a cerveja oficial da Oktoberfest na abertura dos pavilhões”, realça Aylton. Drinques da casa, como mojito, moscow mule, caipirinha e caipiroska, estão inclusos no open bar. A cozinha funcionará o dia todo, com opções tanto do Godofredo quanto do Manfredo e Alfredo, com consumo à parte.

SERVIÇO

Oktoberfest do Godofredo 2026

Amanhã, no Bar Godofredo (CLN 408, bloco B, loja 12), das 15h à 0h — ingressos podem ser adquiridos por meio da plataforma digital Shotgun, a partir de R\$ 170 + taxa, Classificação indicativa: 18 anos.

.....