Espuma, malte e **paixão!**

Com lúpulos locais e criações arrojadas, microcervejarias brasilienses provam que a identidade do Distrito Federal também se escreve em produções artesanais



Na Cruls e no Grupo Plural, a inovação caminha de mãos dadas com a diversidade de propostas

POR EDUARDO FERNANDES

Longe das engrenagens das grandes corporações industriais de bebidas, o Distrito Federal vive uma efervescência gastronômica e cultural movida a malte, água, levedura e lúpulo. A produção de cervejas artesanais na capital federal deixou de ser apenas um hobby caseiro para se consolidar como um setor dinâmico, criativo e resiliente. O que começou com panelas modestas em garagens ou ideias germinadas durante períodos de incerteza hoje se traduz em taprooms movimentados, frotas itinerantes e fábricas próprias que abastecem bares, restaurantes, feiras e supermercados da cidade.

Mais do que apenas fabricar uma bebida alcoólica, os mestres cervejeiros de Brasília vendem uma experiência sensorial e cultural, repleta de estilos diversos e personalizados. No ano passado, o Distrito Federal foi reconhecido como a maior unidade de diversidade de cervejas e marcas por fábrica do país. Segundo o *Anuário da Cerveja 2026*, 19 cervejarias instaladas em Brasília mantiveram o mesmo número de unidades do ano anterior. No entanto, concentraram 601 produtos e 643 marcas registradas, o equivalente a 31,6 rótulos e 33,8 marcas por estabelecimento, líderes nacionais nos dois indicadores.

Esse crescimento foi impulsionado pelo avanço do modelo de produção cigana e artesanal, que em 2025 teve um aumento expressivo de mais de 15% no setor. E para entender o valor de uma cerveja especial, é preciso mergulhar no rigor técnico e quase alquímico por trás dos seus processos de fabricação. Na Cruls Cervejaria, uma das expoentes do DF com produção mensal oscilando entre 35 mil e 42 mil litros, a transformação dos grãos em bebida viva exige paciência, precisão de temperatura e acompanhamento constante.

"Três panelas de produção, cada uma delas faz uma etapa diferente. A primeira panela é a de mistura. Basicamente, fazemos um chá com aquele malte e com o grão que teve a casquinha aberta. Nesse mix, o nosso principal objetivo é pegar o açúcar que está dentro da casca do malte, que geralmente é amido, e transformar em açúcar fermentável, de cadeia menor", explica Gustavo Freitas, 35 anos, um dos sócios da fábrica.

O percurso de uma cerveja artesanal não para por aí. Após a extração dos açúcares, a mistura segue para a segunda panela, destinada à filtragem e à recirculação do mosto com o bagaço, garantindo o máximo de rendimento dos grãos. Em seguida, entra em cena a panela de fervura — momento vital em que o líquido é esterilizado e recebe o ingrediente responsável por uma das maiores assinaturas da bebida. "A panela de fervura a gente de fato ferve para matar qualquer coisa que esteja ali, e também faz a adição dos lúpulos. O lúpulo serve para duas funções: uma que é dar amargor à cerveja e também dar aroma", detalha.

Depois, segundo Gustavo, é feita duas adições dentro da fervura: "Uma no início, porque os compostos de amargor precisam de alta temperatura para serem solúveis, e no final a gente faz a adição do lúpulo de aroma, porque esses compostos são muito voláteis e não podem ter muito contato com o calor", completa o sócio. Após o resfriamento por trocador de calor, o mosto chega aos tanques de fermentação, onde recebe as leveduras.

Dependendo do estilo, o líquido descansa entre 15 e 30 dias nesses tanques — mesclando etapas de fermentação rápida e maturação lenta —, permitindo que os sabores se "arredondem" e fiquem límpidos antes do envase em barris, latas ou garrafas.

Inovação, identidade e liberdade criativa

Diferentemente das grandes cervejarias comerciais, que buscam padronização em escala global para atender milhões de consumidores de forma homogênea, o charme das marcas artesanais de Brasília reside na liberdade de criar e na busca incessante por diferenciação sensorial. Na Cruls e no Grupo Plural (que engloba também a marca Corina e a nova linha de refrigerantes e drinques prontos Ábri), a inovação caminha de mãos dadas com a diversidade de propostas.

A diretora de marketing do grupo, Carol Camargo, ressalta como o portfólio combina o respeito aos estilos