

A EVOLUÇÃO DO MERCADO DE CERVEJAS ARTESANAIS NO BRASIL

CRAFT BEER AND THE COMMERCIAL MARKET IN BRAZIL

Lívia Rizzo Tomaz – liviatomaz6@gmail.com

Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – São Paulo – Brasil.

Marcos Alberto Claudio Pandolfi – marcos.pandolfi@fatectq.edu.br

Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – São Paulo – Brasil.

DOI: 10.31510/infa.v21i1.1905

Data de submissão: 11/04/2024

Data do aceite: 10/03/2024

Data da publicação: 20/06/2024

RESUMO

A cerveja é uma bebida alcoólica não destilada, obtida da fermentação alcoólica do mosto de cereal maltado, geralmente malte de cevada. Foi desenvolvido neste trabalho um projeto com o propósito de apresentar a evolução do mercado de cervejaria artesanal no Brasil ao longo dos últimos anos. A metodologia empregada baseou-se em pesquisa bibliográfica, utilizando fontes como livros e artigos acadêmicos relacionados ao tema. Nos últimos anos, observou-se uma transformação significativa no mercado cervejeiro, com uma mudança de foco da produção em escala industrial para uma abordagem artesanal, atendendo às expectativas dos consumidores em busca de alta qualidade e novos sabores no produto final.

Palavras-chave: Cerveja artesanal, alcoólica, Fermentação, Mercado.

ABSTRACT

Beer is a non-distilled alcoholic beverage, obtained from the alcoholic fermentation of malted cereal wort, usually barley malt. In this work, a project was developed with the purpose of presenting the evolution of the craft brewery market in Brazil over the last few years. The methodology used was based on bibliographical research, using sources such as books and academic articles related to the topic. In recent years, a significant transformation has been observed in the beer market, with a change in focus from industrial-scale production to an artisanal approach, meeting consumer expectations in search of high quality and new flavors in the final product.

Keywords: Craftbeer, alcoholic, Fermentation, Market.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, a cerveja é a bebida fermentada mais procurada e consumida globalmente, que desempenha um papel central nas principais celebrações e em uma variedade de ocasiões,

com grandes apreciadores.

Conforme o disposto no artigo 36 do decreto nº 6.871, datado de 4 de junho de 2009, define-se cerveja como a bebida obtida a partir da fermentação de levedura cervejeira, mosto de cevada malteada ou extrato de malte. Esse mosto passa anteriormente por um processo de cocção e é enriquecido com lúpulo ou extrato de lúpulo. Em algumas situações, é permitida a substituição parcial de uma porção da cevada malteada ou do extrato de malte por adjunto cervejeiro (Planalto, 2009).

Hoje em dia, é calculado que existam mais de 20 mil formulações distintas de cerveja. Essa vasta diversidade é alcançada por meio de alterações no processo de fabricação da bebida, como ajustes no tempo e na temperatura durante as etapas de mosturação, fermentação e maturação, além da incorporação de ingredientes exclusivos, como trigo, milho, centeio, arroz, mandioca, frutas, entre outros (Soares, 2011).

É fundamental recordar que a cerveja deve ser considerada como parte da categoria de alimentos. Na realidade, ela representou um componente significativo na alimentação das primeiras civilizações humanas. A autêntica cerveja contém uma riqueza de vitaminas, minerais, proteínas e antioxidantes, o que a torna benéfica para a saúde, um conhecimento que remonta a milhares de anos atrás. No entanto, somente recentemente o Ministério da Saúde reconheceu essa realidade, como indicado por (Oliver, 2012).

As empresas buscam consolidar sua presença em um mercado crescentemente rigoroso e competitivo, onde a demanda por produtos de alta qualidade e preços acessíveis é ininterrupta. O setor de cervejas não escapa a essa dinâmica, é uma das estratégias para mitigar os custos na produção de cerveja envolvendo a incorporação de adjuntos, os quais oferecem uma alternativa de extrato mais econômica em comparação com o malte (Hough, 1991).

A cerveja tipo Pilsen (também conhecida como Pilsener) detém uma liderança incontestável na preferência dos consumidores em todo o mundo. No Brasil, ela corresponde a impressionantes 98% do total consumido (SINDICERV, 2023).

A tendência no mercado de cervejas no Brasil é de segmentação, já que os consumidores estão cada vez mais interessados em experimentar produtos singulares. Isso resulta em uma maior disponibilidade dos diversos tipos de cerveja no mercado. Como resultado, os fabricantes são incentivados a criar e oferecer uma ampla gama de variações da bebida, atendendo a essa nova demanda dos consumidores (Soares, 2011).

Um dos fatores de destaque para o crescimento do mercado de cervejas no Brasil é a proliferação das cervejarias artesanais. Essas cervejas singulares têm ganhado um espaço

significativo nas preferências dos brasileiros, mesmo com um custo mais elevado, devido à sua variedade, qualidade e apelo gastronômico (Cervejaria Campinas, 2019).

Considerando a relevância dessa bebida, o propósito deste estudo é abordar a trajetória e as atribuições da cerveja comum e da cerveja artesanal, evidenciando sua conexão com a cultura, a herança tradicional e os padrões alimentares das sociedades.

Este trabalho tem como objetivo apresentar a produção de cerveja artesanal, mostrando as matérias-primas que são utilizadas durante o processamento, as quais passam pela fabricação do mosto, fermentação, maturação, filtração e engarrafamento. Esta análise possibilita uma introdução ao conhecimento de indústria de produção de cerveja, fazendo um apanhado geral das etapas do processo produtivo

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 ANÁLISE DE MERCADO DA CERVEJA NO BRASIL

Conforme dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), o Brasil figura entre os países com maior consumo de bebidas alcoólicas na América Latina. Segundo um levantamento realizado pelo G1 em 2018, durante a Copa do Mundo, constatou-se que a cerveja é a bebida mais consumida no país.

O Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE) revelou que as cervejas são alguns dos principais itens nas exportações brasileiras de bebidas alcoólicas, respondendo por 64,8% do valor exportado em 2018. Esse mercado também está em expansão devido ao aumento da produção de cervejas artesanais e especiais.

Um levantamento do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) indica que essa vertente da indústria cervejeira tem crescido de maneira sustentável nos últimos anos (SEBRAE, 2015).

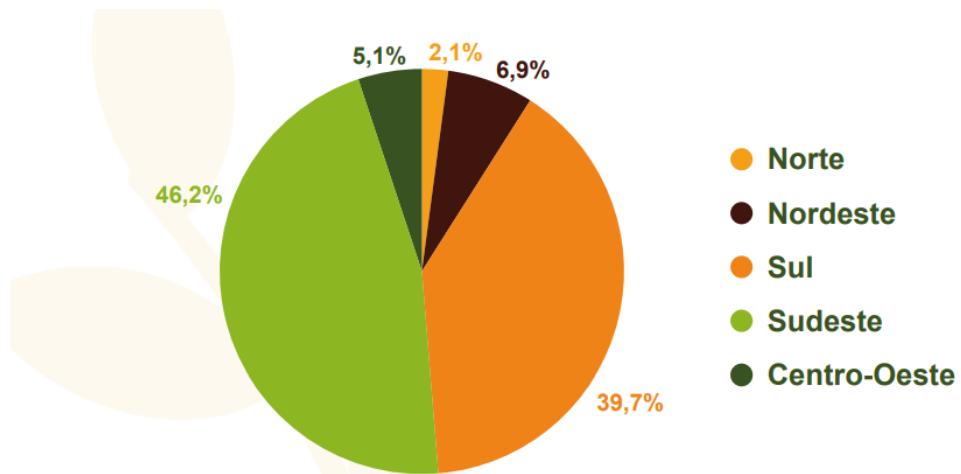
A Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil), que representa as três principais empresas do mercado brasileiro (Ambev, Heineken e Petrópolis), estima que, em 2017, as marcas desses grupos foram responsáveis por aproximadamente 95% da produção total de cerveja no Brasil. Essa oportunidade de negócio tem se revelado altamente atraente, tanto para empreendedores novatos no setor quanto para os líderes consolidados que buscam diversificar suas atuações no mercado. Como resultado, eles têm investido em cervejas especiais e na aquisição de empresas menores. (Alvarenga e Darlan, 2018).

Segundo informações do Sindicer (2007), o mercado brasileiro de cerveja é

caracterizado por ter um público alvo jovem (61% entre 25 a 50 anos) mas, em virtude do baixo poder aquisitivo deste grupo, o consumo per capita (por volta de 51,9 litros/habitante em 2006) ainda é considerado relativamente baixo se comparado a outros países (por exemplo, o consumo per capita do Reino Unido chega a ser de 97 litros/ano¹⁵), principalmente levando-se em conta sua tropicalidade.

A região sul e sudeste do Brasil (Figura 01) abriga a maior concentração de produtores da cerveja, sendo que São Paulo lidera com o maior número, contando com mais de 200 produtores, seguido por Rio Grande do Sul e Minas Gerais. Os estados que apresentaram o crescimento mais expressivo foram o Piauí, com um aumento de 200%, seguido pela Paraíba, que registrou um crescimento de 60% (Queiroz, 2023).

Figura 1: Percentual de estabelecimentos por região.

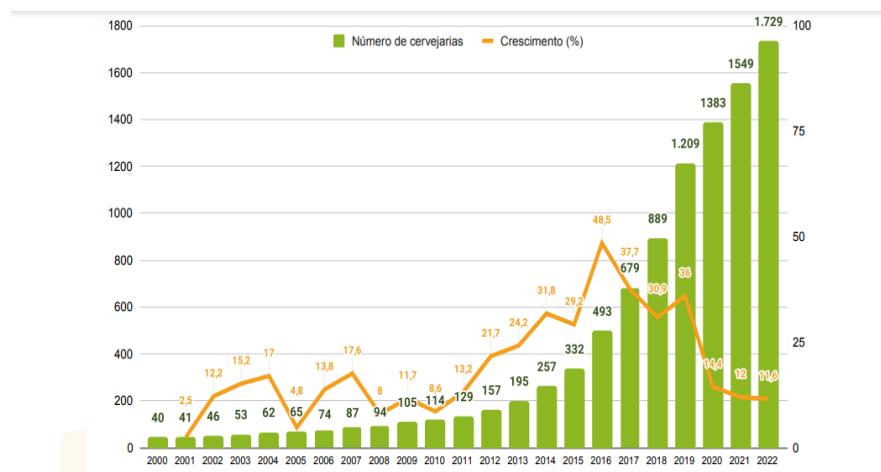


Fonte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/setor-cervejeiro-segue-crescendo-a-cada-ano-aponta-anuario>

Desde 1999, o crescimento de cervejarias vem aumentando de forma constante, aproximadamente 19,6%. Somente nos últimos cinco anos, esse crescimento foi de 36,4% (Silva, Júnior, 2020). Os dados, referentes ao ano de 2022, mostram que o setor cervejeiro cresceu 11,6%, com a abertura de 180 novos estabelecimentos. Ao todo, o Brasil registra 1.729 cervejarias. Pela Figura 02 é possível notar o crescimento do número de cervejarias pelo Brasil no ano de 2022.

Figura 2: Total de estabelecimentos registrados até 2022.

Fonte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/setor-cervejeiro-segue-crescendo-a-cada-ano-aponta-anuario>



Segundo a Folha de Pernambuco (2023), o consumo de cerveja no Brasil aumentou cerca de 22% nos últimos três anos, mesmo com o período marcado pela pandemia de Covid-19. O destaque fica por conta das bebidas sem álcool, que tiveram suas vendas elevadas em 37,6% somente no ano passado em comparação com 2021. Segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (SINDICERV), o aumento foi impulsionado por buscas pela saúde, oferta e inovação de novos produtos pelos fabricantes.

Segundo Ramos, o Brasil continua sendo o terceiro maior produtor e consumidor de cerveja do mundo, ficando atrás apenas da China e dos Estados Unidos.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o número de cervejarias artesanais saltou de 70 para quase 900 nos últimos anos, que geram um faturamento de cerca de 2,4 bilhões de reais (2022). Além disso, outra característica das cervejas artesanais é a produção em menores quantidades, muitas vezes por empresas familiares, que atendem principalmente a região local. Isso fortalece a economia onde elas estão instaladas e gera empregos (Gepea, 2022).

O Brasil consumiu um total de 15,4 bilhões de litros de cerveja no ano de 2022 com retomada de grandes eventos e festividades tradicionais, além da Copa do Mundo que excepcionalmente ocorreu no verão, mostrando uma forte retomada após anos de impacto da pandemia (Freitas, 2023).

3 METODOLOGIA

A condução deste trabalho demandou uma pesquisa abrangente na literatura disponível, com o intuito de coletar informações-chave relacionadas ao tema abordado. Esse processo teve como objetivo estabelecer uma base teórica, permitindo uma análise criteriosa das informações obtidas. Foi realizada uma consulta minuciosa em plataformas online de periódicos, livros, artigos e revistas científicas.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Cerveja artesanal

Venturini Filho (2010) afirma que a diferença mais significativa entre a produção de cerveja artesanal e industrial reside na liberdade de criar receitas personalizadas e experimentar variações no processo de produção sem comprometer a qualidade final do produto.

Historicamente, essa liberdade na forma de produção foi um dos elementos responsáveis pela evolução da bebida. Em muitas regiões da Europa, a tradição de incorporar frutas e ervas, fermentar ou maturar a cerveja em barris de madeira com produções distintas, permanece até os dias atuais.

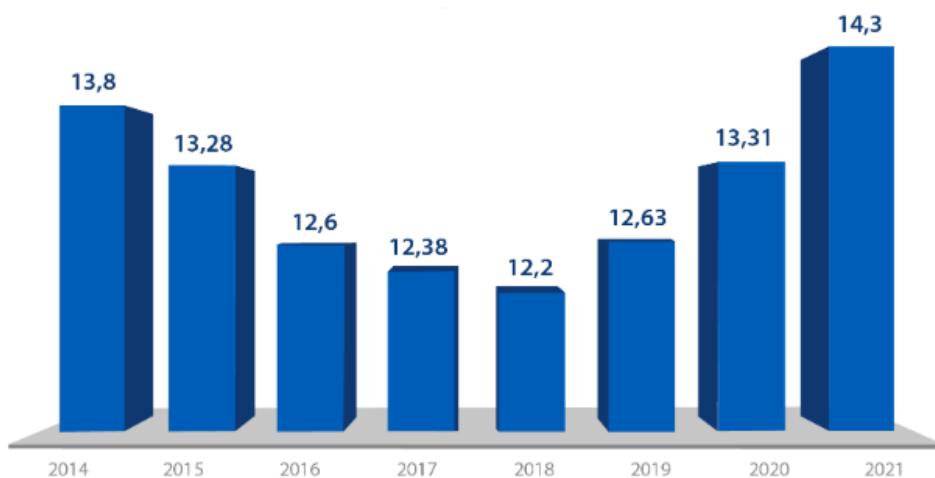
Além da capacidade de produzir uma variedade de estilos sem grandes dificuldades, o principal diferencial da produção artesanal é a sua capacidade de atingir mercados de nicho específicos e com públicos diferenciados, além de possuir aplicações gastronômicas devido à qualidade da bebida produzida. A produção de chope e cerveja artesanal tem se difundido no Brasil, com vários centros de produção atualmente estabelecidos, inclusive em regiões com pouca tradição no segmento, como as regiões Norte e Nordeste. Essa disseminação da cultura cervejeira tem impulsionado o consumo e incentivado o surgimento de microcervejarias, fortalecendo toda a cadeia produtiva do setor e estimulando atividades complementares, como o turismo cervejeiro (Venturini Filho, 2010).

O Brasil ocupa a terceira posição no ranking mundial de produtores de cerveja, sendo superado apenas pela China e pelos Estados Unidos. De acordo com a Kirin Beer University (2014), a China manteve-se como o país com o maior consumo de cerveja em 2014, mantendo essa posição pelo décimo segundo ano consecutivo. Os Estados Unidos ocuparam a segunda posição em consumo, enquanto o Brasil permaneceu em terceiro lugar por vários anos.

Mesmo diante do cancelamento de grandes eventos e restrições de funcionamento de bares e restaurantes durante a pandemia de COVID-2019, o consumo de cerveja se manteve em alta em 2021, alcançando o volume de cerca de 14,3 bilhões de litros, crescimento de 7,7% em

relação ao ano anterior, como podemos analisar na figura 03 (SINDICERV, 2021). De acordo com dados da Euromonitor International, divulgados pelo Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja - Sindicerv, o Brasil se posiciona como o terceiro maior produtor de cerveja globalmente, seguindo apenas a China e os Estados Unidos. Estimativas apontam que até 2023, o volume de vendas no país alcançará 16,1 bilhões de litros, indicando um aumento de 4,5% em relação ao ano anterior, conforme relatado no (MAPA de 2022).

Figura 3: Vendas de cerveja em bilhões de litros no ano de 2021.



Fonte: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-lucrativo-mercado-da-cerveja-saiba-como-empreender-com-sabor,7c6f91f1766a1810VgnVCM100000d701210aRCRD>

A cerveja destaca-se como a bebida alcoólica mais consumida no país. No entanto, segundo o SEBRAE (2015), há ainda espaços a serem explorados para ampliar e aprimorar essa produção. O mercado cervejeiro categoriza os tipos de cervejarias com base em sua capacidade de produção e tradição.

O mercado de cerveja artesanal estabeleceu uma conexão mais significativa com as regiões Sul e Sudeste, as quais concentram 80% das cervejarias. O estilo de produção das cervejas premium também está intrinsecamente ligado à sua localização geográfica. Existe uma preocupação para que cada região produza a cerveja artesanal com atributos específicos, levando os cervejeiros a buscarem criar uma identidade para suas cervejas associada às características distintivas de cada localidade (Sebrae, 2016; Alvarenga, 2018).

4.1.1 Principais componentes da cerveja

A cerveja artesanal é caracterizada por ser produzida em menor volume do que as indústrias tradicionais, privilegiando a fabricação através de processos manuais e sem a utilização de conservantes. Seus ingredientes básicos são água, levedura, lúpulo e cevada maltada, embora os mestres cervejeiros possam incluir outros componentes para conferir sabores distintos à sua produção.

A diversidade e o sabor original são os principais atrativos da cerveja artesanal, destacando-se como diferencial em relação às marcas vendidas em grande escala. As cervejarias artesanais brasileiras, em sua maioria, têm origem familiar, com uma preferência pela utilização de malte em sua produção. Em virtude disso, as cervejas dessa categoria costumam ser rotuladas como cervejas premium ou especiais, atendendo à demanda de um público disposto a investir mais para desfrutar de um produto diferenciado (Sebrae, 2016).

Figura 4: Fluxograma do processo de produção.



Fonte:<https://microambiental.com.br/analises-de-agua/por-que-monitorar-a-qualidade-da-agua-na-industria-de-cerveja/>

4.1.2 Normas e legislações

Com base nas normas e leis, toda cerveja produzida precisa ser registrada no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), que além de registrar também fiscaliza e assegura o cumprimento da legislação (CSTQ, 2023).

Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. “Art. 11. O Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos,

instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei.” (PLANALTO, 1994).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os materiais e dados apresentados neste artigo, podemos concluir que a produção de cerveja artesanal não é algo feito apenas por grandes produtores. Ao analisar o mercado da cerveja artesanal, podemos ver que vem crescendo e evoluindo cada vez mais, mostrando ser um mercado progressor e duradouro, e que vale os investimentos.

Se há algo a destacar de forma negativa neste mercado, é o custo de produção e o preço final do produto. Isso pode ser atribuído ao aumento de impostos potenciais, à valorização do dólar e a outros fatores. Como resultado, os consumidores podem optar por produtos similares, mas com um preço consideravelmente mais baixo.

No Brasil, observa-se uma tendência promissora em relação às cervejas artesanais em comparação com as cervejas em massa. O público demonstra uma preferência por novas experiências sensoriais. No entanto, o único obstáculo que as cervejas artesanais ainda não superaram completamente é o seu preço. É provável que, com o aumento da demanda, uma possível intensificação da concorrência e uma hipotética redução nos custos dos insumos, do dólar e, principalmente, dos impostos, esse segmento de mercado se torne ainda mais popular e conquiste definitivamente o paladar do público brasileiro.

Um desafio para as cervejarias artesanais é evidenciado ao considerar os custos de produção mais elevados em comparação com as grandes cervejarias. Isso ocorre, em grande parte, devido à dependência de insumos importados de países europeus, como o lúpulo. Como resultado, as produções em menor escala enfrentam desafios financeiros significativos.

No entanto, ao longo dos anos, tem-se observado um crescimento notável no cultivo de lúpulo em território brasileiro. Essa tendência sugere que, com o avanço das tecnologias agrícolas, há potencial para reduzir a dependência de importações e, consequentemente, os custos de produção das cervejarias artesanais.

Espera-se, portanto, que o desenvolvimento da produção de insumos no Brasil contribua para tornar viável a produção de cervejas inteiramente nacionais, tornando-as mais acessíveis aos consumidores.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS CASEIROS ARTESANAIS DO BRASIL. Disponível em: <<http://acerva.com.br/>>

BLOG DA OMIE. **Venda direta e indireta: quais são as principais diferenças?** Disponível em: <<https://blog.omie.com.br/venda-direta-e-indireta-quais-sao-as-principais-diferencias/>>.

CAMILO, GLALBER. **Regulamentação De Cervejarias.** Abril, 2023. Disponível em: <<https://cstqjr.com.br/regulamentacao-de-cervejarias/#:~:text=Toda%20cerveja%20produzida%20precisa%20ser,e%20do%20com%C3%A9rcio%20de%20bebidas%E2%80%9D>>.

CENTRAL BREW. **Principais insumos para produção de cerveja artesanal.** Disponível em: <<https://centralbrew.com.br/blog/insumos-para-producao-de-cerveja-artesanal/>>.

ESCOLA SUPERIOR DE CERVEJA E MALTE. **Blog - resíduos das cervejarias: o que fazer com o bagaço do malte?** Disponível em: <<https://cervejaemalte.com.br/blog/bagaco-do-malte/>>.

FREITAS, CARLOS FELIPE. **Brasil consumiu quase 16 bilhões de litros em 2022, um novo recorde.** Mar, 2023. Disponível em: <<https://catalisi.com.br/brasil-consumiu-quase-16-bilhoes-de-litros-em-2022-um-novo-recorde/>>.

GOMES, JULIANA. **Saiba como é o processo de fabricação de uma cerveja artesanal, folha de pernambuco.** Out. 2017. Disponível em: <Saiba como é o processo de fabricação de uma cerveja artesanal - Folha PE>.

PICCINI, ANA RITA; MORESCO, CRISTIANO; MUNHOS, LARISSA. **A FEIRA, UFRGS.** Abril, 2002. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/alimentus1/feira/prcerea/cerveja/malteia.htm>>.

PLANALTO LEI N° 8.918, DE 14 DE JULHO DE 1994. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18918.htm>.

PROCOPÃO. **A empresa cervejeira desde 1929.** Disponível em: <Processo de produção de cerveja artesanal: confira como funciona (procopao.com.br)>.

SCIENCE OF BEER. **Malte: conheça a importância do processo de malteação na fabricação de cerveja.** Disponível em: <Da cevada ao malte: conheça a importância do processo de malteação na fabricação de cerveja (scienceofbeer.com.br)>.

TRANSRESIND, GESTÃO DE RESÍDUOS. Cervejarias artesanais e a destinação correta dos seus resíduos. Jul, 2021. Disponível em: <<https://transresind.com.br/cervejarias-artesanais-destinacao-de-residuos/#:~:text=Dentre%20os%20res%C3%ADduos%20gerados%20pelas,diferentes%20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20cerveja>>.

SETOR CERVEJEIRO SEGUE CRESCENDO A CADA ANO, APONTA ANUÁRIO. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/setor-cervejeiro-segue->>

crescendo-a-cada-ano-aponta-anuario>

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE CERVEJA. Disponível em:

<<https://microambiental.com.br/analises-de-agua/por-que-monitorar-a-qualidade-da-agua-na-industria-de-cerveja/>>

O BRASIL NO MERCADO MUNDIAL DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. Disponível em:

<https://www.domaniconsultoria.com/post/o-brasil-no-mercado-mundial-de-bebidas-alco%C3%B3licas?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=dsa-todas-urls&utm_source=googleadgrants&utm_medium=cpc&utm_campaign=&utm_content=&utm_term=&utm_id=612857890719&gad_source=1&gclid=CjwKCAjw65-zBhBkEiwAjrqRMBMWppLcRr_wnvgKAaWE3LiG71nHGNRL5GNNSG2JdWgLOTj107mTKhoCmd0QAvD_BwE>