

**RODRIGO TEIXEIRA**  
rodrigo.teixeira@odia.com.br

### MONDIAL DE LA BIÈRE RIO 2018

Pier Mauá - Armazéns 2, 3 e 4. Avenida Rodrigues Alves 10, Saúde. Hoje e amanhã, de 14h à meia-noite. Domingo, de 14h às 21h. R\$ 120 e R\$ 60 (meia-entrada). Vendas pelo site [www.mondialdelabiererio.com](http://www.mondialdelabiererio.com). 18 anos.

**S**ucesso idealizado no Canadá há 25 edições, no Brasil desde 2013, o Mondial de La Bière está em sua sexta edição no Rio de Janeiro, no Pier Mauá. E promete novidades para os cervejeiros. Além de rótulos estreados há variedades que vão do tradicional malte e lúpulo até goiaba, bolo de rolo, cajá e até cerveja envelhecida no fundo do mar. Até domingo (o evento começou na quarta-feira), os fãs da bebida encontram 29 cervejas nacionais e cinco internacionais que chegam pela primeira vez na programação. “O maior desafio é colocar mais de 120 expositores em um evento com cerca de 1.200 rótulos, mas é sempre uma satisfação. É um desafio que vale a pena”, afirma Luana Cloper, diretora da Fagga, empresa organizadora do festival. O Catharina Sour, por exemplo, é o primeiro estilo brasileiro de cerveja a integrar o Beer Judge Certification Program (BJPC). Tem teor alcoólico médio e certo amargor, e foi idealizado e produzido por uma série de cervejarias de todo o Brasil. Já tinha sido incluído provisoriamente no guia de juízes e pode agora ser oficialmente colocado nos concursos internacionais.

### BOLODEROLO

Já a cervejaria Ekäut estará no Mondial com três novos produtos: a Sour Cajá, a Bolo de Rolo Imperial Stout e a cerveja colaborativa Fora do Eixo. O público carioca poderá provar com exclusividade a Sour Cajá.

Diogo Chiaradia, sócio da Ekäut, fala um pouco das duas primeiras, num depoimento de dar água na boca. “A Sour Cajá é ácida e fermentada com polpa de cajá da região e com alta carbonatação, além de ser extremamente leve, refrescante e suculenta, assim como a fruta. Proporciona a sensação de um frisante da fruta, só que em forma de cerveja”, afirma Diogo.

A Bolo de Rolo Imperial Stout é uma bebida com alta intensidade de maltes, corpo amargo e alto teor alcoólico. “Seu grande diferencial é ser maturada com goiabada e baunilha, resultando num sabor inconfundível”, diz. “E a Fora do Eixo é seca para moderada, bastante aromática, de alto teor alcoólico, com bastante carbonatação e sabor que remete ao champanhe e frutas tropicais”, completa.

Já a cervejaria fluminense Mistura Clássica, que há 15 anos está no mercado, traz a primeira criação do projeto Mar e Guerra. O “Guerra” é uma menção ao mestre cervejeiro Marcos Guerra, que assumiu o comando por lá e que trouxe sua expertise para a marca depois de quatro anos à frente da marca premiada Lohn, do Sul do país. Não é novidade maturar cerveja em barris de madeira, mas a Mistura Clássica decidiu dar seu toque especial ao fazer a marca Layla.

“No Projeto Mar e Guerra fermentamos nossa cerveja em barril de carvalho francês, com adição de framboesa. A gente deixou tudo isso por quase três meses no fundo do mar apenas para lançá-la no Mondial”, diz Marcos Guerra, que também utilizou caju, grávia e goiaba em suas criações.

Além das cervejas com alto teor alcoólico, vale ficar de olho em marcas mais suaves, como a Aeternum, “nossa” American Imperial Stout, com 10% de álcool. Além das mais recentes, o Grupo Heineken estará presente no Mondial de La Bière com a cerveja Baden Baden. A marca participa do evento desde 2015. Além disso, a cervejaria apresentará o seu mais recente lançamento, a Baden Baden Vienna Lager, um estilo desenvolvido em Viena, na Áustria, em meados de 1840. Exclusivamente para o evento, a Black Princess desenvolveu três novos estilos de chope.

### GASTRONOMIA E MÚSICA

Além das cervejas, o Mondial é um festival de gastronomia e música. Na parte de comida, estão no evento marcas como Aconchego Carioca, Alemão da Serra, Belga, Burgertopia, Caliente, Cogu, Confraria da Carne, Dogaria, Espírito de Porco, Frites, Hare Burger e Hell's Burguer. Todas preparadíssimas para acompanhar sua cerveja. Desde quarta, quando começou o evento, há DJs, festas e bandas fazendo a trilha sonora para os que caminham no Pier Mauá. Hoje tem a festa Rockcetera, com o DJ Bruno Caravelos, e grupos como Vênus Café e Tchopu (este, fazendo cover do Pearl Jam). Grupos como Punching Namard, Fuze (formado pelos filhos do ator Marcelo Novaes) e Black Bird garantem a diversão nos outros dias.

Jorge Aragão  
ilustre no  
cerveja no

