

VIVA LA REVOLUCIÓN!

Este movimento surgiu da nossa vontade de lutar pela divulgação da cultura da cerveja artesanal, contra a ignorância cervejística a que fomos submetidos desde sempre.

De que adianta ficar preso eternamente na zona de conforto? Para viver é preciso experimentar, conhecer, ousar, arriscar e não ficar no comodismo de consumir sempre o que a mídia empurra goela abaixo, com campanhas publicitárias milionárias que tentam a todo custo nos convencer que só é legal, descolado e inteligente quem segue a cartilha imposta por eles. É a massificação do consumo: variações idênticas do mesmo produto, a preços convidativos em um mercado dominado por imensas multinacionais onde a ordem é cortar custos custe o que custar.

Neste mundo os pequenos sequer são estatística. Pequenos produtores locais/artesanais não tem campanhas de marketing

milionárias, a diferenciação do produto tem que falar por si só.

Por esse e outros motivos é que a revolução está lançada, e não estamos falando apenas de cerveja. Temos que revolucionar o modo como pensamos a respeito das coisas. Nós temos sim o direito de



escolher o que gostamos. O que escolhemos consumir não pode se basear em falácias da mídia. Quando compramos algo, muito da nossa personalidade está impressa nesse ato. Valorizar o que é bom, o que é local, artesanal, produzido por pessoas para pessoas faz parte de quem somos. Não é a propaganda que

determina a qualidade de um produto. Não podemos deixar que a TV, os jornais e as revistas pensem por nós. É preciso ter opinião e fazer suas próprias escolhas, fazer valer sua opinião e seu dinheiro.

Um objetivo comum nos uniu e motivou: a diversidade de tudo que é bom. Estamos lutando para que cada pessoa possa ter sua própria opinião e que todas sejam respeitadas. Ninguém pode dizer que não gosta do que não conhece, e por esse motivo que os revolucionários tentam tirar as pessoas da sombra das grandes muralhas erguidas por quem só pensa em lucro e não em pessoas.

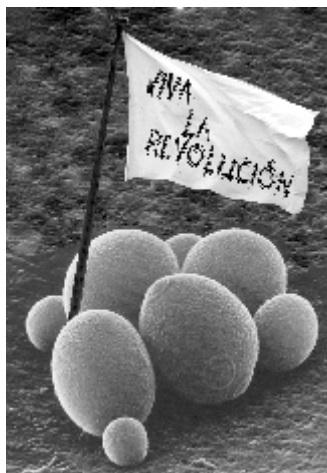
Venha com a gente colocar mais malte na panela e gritar ao mundo:

***VIVA
LA
REVOLUCIÓN**

VIVA LA REVOLUCIÓN!

Malte para fermento

Milhares, bilhares, trilhares de células de fermento estão vivendo em condições precárias, tendo que viver em grandes quantidades de açúcares provenientes griz de milho e arroz, precisando fermentar cervejas sem sabor e aroma. Sendo forçados a fermentar sem escolha, como escravos do império das gigantes, que visam o menor custo.



Estes seres unicelulares estão cansados destes adjuntos baratos. Eles precisam de malte, muito malte para poder reverter esse quadro. Está nos

genes destas pobres leveduras fermentar mostos de verdade, mosto feito com um toque de amor e arte. Afinal, o fermento é o principal ingrediente da cerveja. Ele é quem transforma um simples mosto neste precioso líquido abençoado que você provavelmente está degustando, enquanto lê este texto.

Quiera de arroz não é mosto. Xarope de milho não é mosto. Precisamos lutar pelo direito ao mosto de malte para todo fermento, independente de sua origem, atenuação ou cepa. Imaginem a felicidade de nossas irmãs leveduras se toda a cerveja fosse feita pensando nelas. Se todo mosto cervejeiro fosse uma linda piscina de açúcares de maltes prontos

para milagrosamente serem transformados em cerveja de qualidade, com aroma e sabor, uma cerveja que se tenha orgulho de beber.



Não te aperta o coração não saber que o fermento da sua cerveja precisa se submeter a condições de vida e trabalho tão degradantes? Divulgue a cerveja artesanal, ajude alimentar melhor nossos amigos fermentos. Melhores cervejas serão produzidas por leveduras mais felizes.

Viva o mosto de malte!

***VIVA
LA
REVOLUCIÓN**

VIVA LA REVOLUCIÓN!

Legislação

A revolução da cultura da cerveja artesanal no Brasil não é por acaso. As pessoas estão, cada vez mais, em busca de produtos diferenciados e de qualidade. A era de mais quantidade por menos dinheiro acabou. A cerveja só para refrescar em dias quentes, para empurrar goela a baixo com petiscos gordurosos e tomar até cair acabou. Agora é a vez da novidade com qualidade, do aroma, do sabor, da cerveja gourmet que harmoniza com entradas, pratos principais e sobremesas em restaurantes, que se bebe com moderação. Começou com os vinhos, passou pelos queijos e agora é a vez da cerveja.



Esta revolução da cerveja artesanal é um movimento sério e organizado que visa esclarecer as pessoas a respeito destes produtos diferenciados, fomentar o hobby de fazer cerveja em casa, promover degustações harmonizadas, confrarias de sommeliers e buscar apoio para criação e sustentação de novas microcervejarias em todo país.



As cervejas produzidas por diversas microcervejarias brasileiras receberam inúmeros prêmios internacionais nos últimos anos. Um sinal claro de competência e qualidade dos produtos e seus criadores. Porém as dificuldades são muitas. As regulamentações brasileiras em neste âmbito são muito antiquadas, exigindo condições e cargas de impostos muito altas e



impedindo que as microcervejarias brasileiras produzam certos tipos de cervejas que são tão comuns no exterior. Um dos exemplos mais famosos é a cerveja com adição de chocolate. O Brasil importa este tipo de cerveja de diversos países, mas a produção dela no país não é permitida.

Esta revolução já ocorreu com muito sucesso em outros países. O exemplo mais recente data da década de 1980 nos Estados Unidos. As leis norte americanas foram atualizadas para beneficiar os pequenos produtores de cerveja. Existem atualmente, diferenciações na carga de impostos de acordo com o tamanho da produção anual. Até hoje

VIVA LA REVOLUCIÓN!

este é um dos setores da economia que mais cresce no país, mesmo em vista das recentes crises. Este setor segue gerando empregos e movimentando a economia em cidades pequenas, onde as grandes corporações continuam a demitir funcionários diariamente.



sua produção anual incentivando a criação de cervejarias menores. com cada segmento apresentando responsabilidades e exigências de acordo com seu tamanho.

Os níveis ideais seriam:

Cervejaria:

Acima de 10 milhões
litros/ano

Microcervejaria:

até 10 milhões litros/ano

Nanocervejaria:

até 100 mil litros/ano

Picocervejaria:

até 10 mil litros/ano



Seguindo este exemplo de sucesso, a revolução da cerveja artesanal aqui no Brasil precisa do apoio das autoridades brasileiras. A atualização das leis que regulamentam o mercado cervejeiro que dificultam a instalação e manutenção de micro cervejarias precisa ser revista para possibilitar a geração de empregos e incentivar a economia.

Estes são exemplos de medidas que poderiam ser implantadas no Brasil. A criação de categorias de cervejarias de acordo com

FREE BEER

Propomos um debate em âmbito nacional para rever estes vários pontos em volta da cerveja e encaminhar para os meios competentes.

Você apoia condições e cargas de impostos mais justas para todas as cervejarias no país, grandes e pequenas? Você apoia a diversificação dos tipos e estilos de cervejas produzidas no Brasil e não apenas a pilsen das mega cervejarias? Então junte-se a nós e ajude a apoiar o fomento da cultura da cerveja artesanal no Brasil!

*VIVA LA REVOLUCIÓN