

Marcas & Negócios

CERVEJARIA QUATRO PODERES

Cerveja artesanal premiada

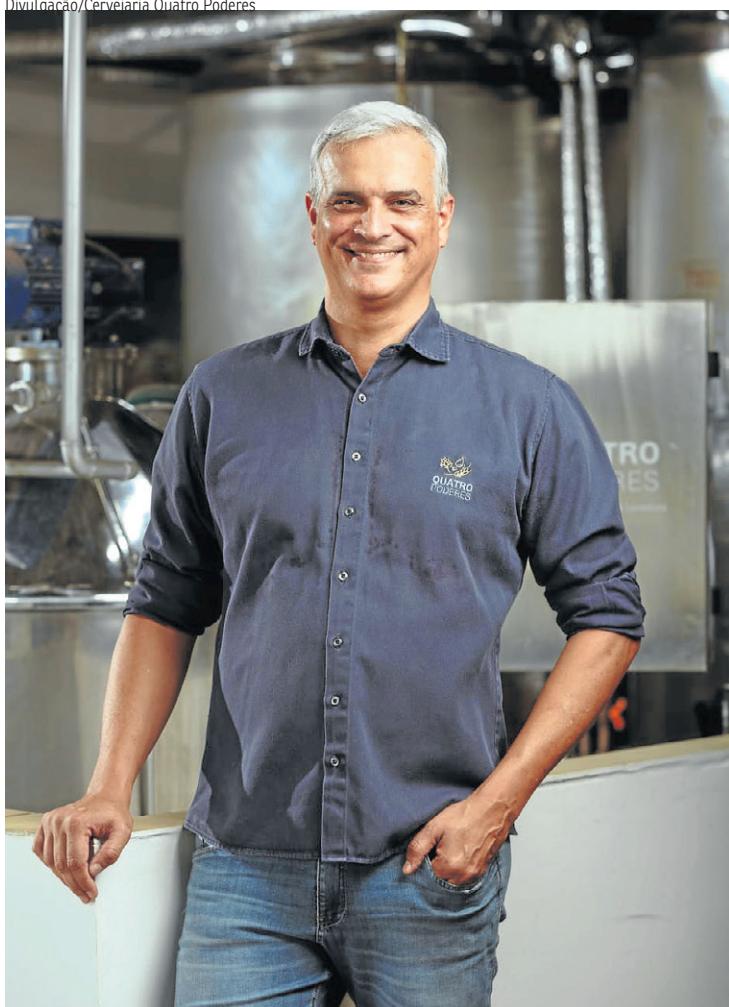
Desde o início, a proposta da Cervejaria Quatro Poderes era produzir rótulos de alta qualidade que carregassem não apenas excelência técnica, mas também uma identidade profundamente ligada a Brasília. Essa conexão com o território se revelou já na sua primeira criação: uma Saison de inspiração belga com adição de cagaite, fruta típica do cerrado.

O resultado não demorou a ganhar reconhecimento. Pouco após o lançamento, a Saison Cagaite conquistou medalha no Concurso Brasileiro de Cervejas, em Blumenuau, tornando-se a primeira cerveja do Distrito Federal a alcançar tal feito em uma competição nacional.

Para Marcelo Naves, mestre cervejeiro e CEO da marca, cada rótulo carrega um significado e cada experiência reforça essa conexão. “No fim das contas, nosso maior objetivo é que, a cada gole, as pessoas sintam um pouco do que é o Cerrado e o espírito do quadrado; e sintam todo o poder da água, do malte, do lúpulo e da levedura”, informa.

O negócio, inicialmente, era um hobby para Marcelo. Antes de empreender no mundo cervejeiro, ele atuava na área de tecnologia da informação. No entanto, o crescimento da Quatro Poderes aconteceu de forma orgânica, começando como cervejaria cigana em 2018 até a consolidação da fábrica própria em 2020, inaugurada na mesma semana do primeiro lockdown gerado pela pandemia de covid-19.

“O processo de criação de uma nova cerveja começou com um estudo profundo sobre o estilo a ser produzido, identificando as características sensoriais desejadas e definindo



os tipos de maltes, lúpulos, levedura e até mesmo o perfil químico da água. Em seguida, realizamos uma seleção criteriosa dos insumos junto a fornecedores”, conta.

Esses fornecedores, segundo Marcelo, são reconhecidos nacional e internacionalmente. “Mas também buscamos valorizar o que é local sempre que possível”, acrescenta. Para viabilizar os rótulos, ele

indica que a água passa por tratamento e ajustes para atingir o perfil.

No portfólio, a Quatro Poderes preza por trabalhar com estilos tradicionais das principais escolas cervejeiras do mundo, mas também utiliza muito das frutas regionais e, ainda, busca uma harmonia com o perfil sensorial da fruta.

“Uma IPA com Maracujá Pérola do Cerrado, variedade

Três perguntas para

MARCELO NAVES, MESTRE CERVEJEIRO E CEO DA CERVEJARIA QUATRO PODERES

O que diferencia a marca de outras cervejarias artesanais do Brasil?

O principal diferencial é a identidade. A Quatro Poderes é profundamente conectada a Brasília e ao Cerrado — não apenas no discurso, mas na prática. Utilizamos ingredientes locais, desenvolvemos receitas autorais e buscamos inovação constante, como nas linhas experimentais.

Quais tendências vocês enxergam para o futuro da cerveja artesanal no Brasil?

Vemos um crescimento consistente em cervejas sem álcool, mas que mantém o sabor e aroma da experiência da cerveja comum e também produtos mais leves para consumo cotidiano, como cervejas zero carb e sem glúten.

Nestes dois segmentos, a Quatro Poderes também foi pioneira na região e se destaca com produtos de grande aceitação dos

consumidores. Ao mesmo tempo, uma valorização de experiências mais sofisticadas e a regionalização também são tendências fortes, com cervejarias explorando ingredientes e identidades locais.

Quais são os maiores desafios de trabalhar com insumos regionais?

Os principais desafios são a sazonalidade, a padronização e a logística. Os ingredientes do Cerrado não têm produção em escala industrial, o que exige planejamento, testes e adaptação constante. O ponto mais importante é o estabelecimento de parcerias com os fornecedores locais. Já a sazonalidade de frutas exige que seja feito um estoque durante o período da coleta para atender a produção ao longo do ano. Quanto ao lúpulo, usado fresco, direto da colheita para a produção, exige um grande planejamento para que todo o processo aconteça no mesmo dia.

a uma temperatura específica para cada tipo de cerveja e fermentado com a variedade de levedura também específica, que transforma os açúcares em álcool e gás carbônico.

“Após a fermentação, a cerveja passa por maturação, garantindo equilíbrio e refinamento sensorial. Alguns estilos passam por um passo adicional de filtragem para conferir um tom translúcido à cerveja como as lagers e pilsens, enquanto outros trazem uma turbidez como uma característica da cerveja e não passam por filtragem. Por fim, ocorre o envase em barris, latas ou garrafas, sempre com rigoroso controle de qualidade”, detalha Marcelo.

Com uma capacidade instalada de 30 mil litros por mês, a produção da Quatro Poderes varia conforme a demanda e sazonalidade, já que a marca trabalha tanto com linhas fixas quanto com projetos experimentais.

“Hoje a cervejaria oferece 14 estilos de linha, com produção contínua ao longo do ano e também o projeto Quatro Poderes LAB, onde o mestre cervejeiro experimenta novas cervejas com estilos, insumos e processos inéditos, trazendo sempre novidades para os apreciadores da cerveja artesanal”, destaca.

Marcelo conta que, atualmente, a marca investe em laboratório de controle de qualidade e processos rigorosos para que, mesmo dentro de um processo com tantas variáveis, seja possível entregar um produto de qualidade superior e consistência ao longo do tempo. “Esta preocupação se reflete nas 15 cervejas premiadas e mais de 30 medalhas ganhas em diversos concursos nacionais e internacionais”, celebra.

desenvolvida pela Embrapa Cerrados, se torna uma combinação perfeita. Já o Cajuzinho do Cerrado harmoniza com a acidez das cervejas no estilo Sour, tornando a bebida muito refrescante”, destaca.

Processo de produção

Na fábrica, o processo para a produção das cervejas da Quatro

Poderes se inicia com a moagem do malte, seguida pela mostura — processo controlado por tempo e temperaturas específicas, onde o amido do malte é convertido em açúcares. Esse mosto é clarificado e, depois, ocorre a fervura, momento em que o mosto é esterilizado e o lúpulo é adicionado para conferir amargor e aroma.

Em seguida, o mosto é resfriado