

Königs Bier



Jaraguá do Sul, grande pólo industrial no norte de Santa Catarina, cidade que teve no ano de 1897 uma famosa cervejaria em funcionamento, a Bockbier, e além da Bockbier de propriedade de Isidoro Pedri, houve outras sete cervejarias na região, incluindo a cidade de Corupa, ao lado de Jaraguá do Sul, que foi onde o Sr. Otto Löffler iniciou a produção de cerveja, e que depois a transferiu para Canoinhas, a Cervejaria Canoinhense, até hoje em funcionamento, é a mais antiga cervejaria do Brasil ainda administrada pela mesma família.



Tanques de fermentação e maturação da fabrica.

Houve outras produções como a de Georg Stüber de 1910 a 1913, Wehnöfer engenheiro alemão que produziu de 1922 a 1930, e também Heinrich Meyer que fabricou de 1926 a 1930 a Ingwerbier que era um chopp que levava gengibre na receita.



Prédio que abriga a Micro cervejaria

É fato que a história cervejeira da região era farta e diversificada, além disso, a grande concentração de cervejarias que está acontecendo em Santa Catarina impulsionou Ivan Torres e Dennis Torres, pai e filho, a quatro anos de pesquisas, consultando mestres cervejeiros em visitas ao velho mundo, e Estados Unidos, foram também consultados profissionais no Brasil, para daí então implantar e fundar a Probiel Cervejaria, que fabrica a o chopp Königs.



Eu e os anteciosos Ivan Torres e Dennis Torres.

Königs Bier significa "cerveja do rei", o nome é uma homenagem aos reis do tiro, e as Sociedades de caça e tiro que preservam a cultura alemã nesta região de Santa Catarina, os clubes de caça e tiro surgiram pois muitos alemães acostumados ao manejo de armas de fogo perante a convivência e o confronto com índios e animais selvagens, optaram por formar uma sociedade de tiro, herança trazida da Alemanha. Aos domingos e feriados eram comuns as disputas de tiro, que por serem praticadas ao ar livre representavam um perigo para a vizinhança. Após a doação de áreas específicas para a prática de tiro, em 1862 foram enviados para o Governo da Província os estatutos do "clube", a fim de serem aprovados. No ano de 1863, o Presidente da Província aprovou os estatutos.



A brincadeira do "slogan" sobre a colonização da região e suas virtudes, os dois copos lembram duas pernas.

Os acontecimentos mais esperados realizados nas sedes dos clubes era os Schützenfest, a Festa do Rei. Realizadas uma vez ao ano, geralmente no mês de maio, essas festas duravam três dias. O primeiro dia era reservado ao festejo religioso, o segundo dia era de competições de tiro. Os atiradores, empunhando armas, reuniam-se para dar início ao desfile e seguir conforme a programação. Neste dia valiam os prêmios de "rei do alvo" e "rei do pássaro". No terceiro dia, após a conclusão do "tiro ao pássaro" e a devolução da bandeira da Sociedade, era dado o desfecho da festa com grande baile social, proclamação dos vencedores do tiro de "rei do alvo" e "rei do pássaro" e os respectivos "cavalheiros" que eram os classificados em segundo e terceiro lugar com melhor tiro. No colete dos atiradores ficam as medalhas que representam o número de conquistas e títulos.

A Königs tem capacidade inicial de 8.000lts/mês, inicialmente produz o chopp tipo Pilsen, que possui uma característica interessante e que valorizou o visual da bebida, a cor dourada intensa que lembra o ouro da coroa de um rei, marca da cervejaria. O chopp Königs está sendo vendido inicialmente em alguns estabelecimentos em Jaraguá do Sul, e pode ser encomendado na fábrica para festas e eventos, está no projeto montar um bar de fábrica em breve, neste ano o objetivo é firmar a marca no mercado e aumentar os pontos de venda, fomos recebidos gentilmente pelo Dennis e pelo Ivan, agradeço a simpatia e o ótimo bate papo, acompanhados da ótima cerveja produzida, abaixo impressões.



Cerveja: Königs

Tipo: Pilsen

Apresentação: Chopp

Álcool: 4,5%

Cor: Dourado intenso, brilhante, baixa turbidez.

Espuma: Boa formação, duradoura, cremosa.

Aroma: Floral de lúpulo, malte.

Paladar: Notas bem definidas de malte, lúpulo, bom corpo, sensação residual adstringente.

Comentário: Uma bela surpresa, ótima cerveja, com características marcantes, presença notável de lúpulo e um bom corpo. Almejo para que a receita permaneça sem alterações.

Aonde:

(47) 3370-5544

konigs@konigsbier.com.br

<http://www.konigsbier.com.br/>