

INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO BRASILEIRO

Eduardo Fernandes Marcusso

OS PRIMÓRDIOS DO LÚPULO NO  
BRASIL: A TRAJETÓRIA ALCOÓLICA  
BRASILEIRA ATÉ O DOMÍNIO  
CERVEJEIRO E A INTRODUÇÃO DO  
LÚPULO

MARCUSSO, Eduardo Fernandes  
OS PRIMÓRDIOS DO LÚPULO NO BRASIL: A TRAJETÓRIA  
ALCOÓLICA BRASILEIRA ATÉ O DOMÍNIO CERVEJEIRO E  
A INTRODUÇÃO DO LÚPULO  
R. IHGB, Rio de Janeiro, a. 183(488): 233-264, jan./abr. 2022

Rio de Janeiro  
jan./abr. 2022

# OS PRIMÓRDIOS DO LÚPULO NO BRASIL: A TRAJETÓRIA ALCOÓLICA BRASILEIRA ATÉ O DOMÍNIO CERVEJEIRO E A INTRODUÇÃO DO LÚPULO

## THE BEGINNINGS OF HOPS CULTURE IN BRAZIL: HISTORY OF ALCOHOLIC BEVERAGES IN BRAZIL UNTIL THE DOMINANCE OF BEER AND THE INTRODUCTION OF HOPS

EDUARDO FERNANDES MARCUSO<sup>1</sup>

### Resumo:

O lúpulo é vital para a produção de cerveja e está para um elemento importante na relação da sociedade brasileira e do álcool. A partir desse panorama buscamos traçar a trajetória alcoólica até o domínio cervejeiro e a introdução do lúpulo. O estudo usou dados e informações dos relatórios do Ministério da Agricultura, do Sistema de Estatísticas do Comércio Exterior e da Revista do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura. Os achados mostram a íntima relação com a Alemanha, devido sua tradição cervejeira e de cultivo de lúpulo, além do impacto do processamento do lúpulo no comércio nacional e internacional e, mais recentemente, a importância da organização dos produtores.

**Palavras-chave:** Trajetória Alcoólica; Cerveja; Lúpulo.

### Abstract:

*Hops are vital for brewing production and an important element in the relationship between Brazilian society and alcohol. From this background, we seek to trace the history of alcoholic beverages until the dominance of beer and the introduction of hops in Brazil. We collected our data and information from reports of the Ministry of Agriculture, the Foreign Trade Statistics System and the Magazine of the Imperial Fluminense Institute of Agriculture. The findings show a close relationship with Germany with its brewing and hop-growing tradition, in addition to the impact of hop processing on national and international trade and, more recently, the importance of producer organization.*

**Keywords:** history of alcoholic beverages; beer; hops.

### Introdução

A introdução do lúpulo no Brasil decorre da longa trajetória do álcool moldada pelo território social do país, bem como do forte crescimento da indústria cervejeira em território nacional. Nesse contexto, o objetivo deste artigo concentra-se em colocar em perspectiva a evolução das bebidas no Brasil e sua relação com a sociedade brasileira, a fim de olhar a introdução do lúpulo no cenário brasileiro a partir do contexto dos principais fatores que influenciaram esse acontecimento.

---

<sup>1</sup> – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. E-mail: e.marcusso@gmail.com.

O caminho metodológico buscou na bibliografia da formação socio-territorial do Brasil, verificar como as bebidas faziam parte da sociedade brasileira e como se deu sua evolução enquanto atividade econômica. No que concerne às bebidas dos nativos foram utilizadas obras de cunho sociológico e antropológico; já sobre a cachaça e a cerveja buscou-se mais obras históricas e econômicas. Quanto a introdução dos lúpulos foi feita análise aprofundada dos relatórios anuais, apresentados pelo Ministério da Agricultura - MA em seu tempo imperial e republicano, além das importantes publicações de jornais da época, por meio da hemeroteca da Biblioteca Nacional e da revista do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura – IIFA.

Por fim, buscou-se explorar patentes de máquinas e equipamentos de produção do extrato de lúpulo e dados recentes de importação do mesmo, pelo Sistema de Estatísticas do Comércio Exterior – COMEXSTAT, do Ministério da Economia.

Este trabalho se divide em três seções. A primeira seção traz a trajetória alcoólica brasileira desde o cauim dos indígenas até a chegada da cachaça, seu auge e derrocada. Na segunda seção versaremos sobre a ascensão da cerveja e sua expansão no território brasileiro. Na terceira parte passamos à introdução do lúpulo no Brasil, sua relação com a imigração europeia e sua tradição cervejeira e de cultivo de lúpulo.

Os achados da pesquisa estão apresentados nas considerações finais, que focam na importância do caminho da trajetória alcoólica brasileira, passando pelo domínio da cerveja até a introdução do lúpulo. Foram destacados também o final da produção nacional do lúpulo no século XX e o ressurgimento no século XXI com novas adaptações e organização dos produtores que continuam, desde o século XIX, buscando consolidar o cultivo de lúpulo no Brasil.

### **A trajetória alcoólica brasileira**

Para entendermos a introdução do lúpulo no Brasil é necessário compreender o contexto do setor cervejeiro no Brasil do século XIX e

como a cerveja trillhou seus caminhos para dominar o mercado de bebidas no país. O domínio da cerveja como bebida mais consumida e popular no Brasil se deve à trajetória alcoólica do país que remonta de tempos imemoriais.

O Brasil tem uma longa história de cervejas insalivadas pelos nativos que podemos unificar como cauim, bebidas fermentadas de mandioca. Existem relatos de mais de 140 cauims utilizados nos rituais simbólicos dos indígenas, sobretudo os tupinambás<sup>2</sup>.

Para os povos indígenas, os modos de beber mediam um saber, fazendo circular valores e afirmando a identidade de cada grupo. Segundo Florestan Fernandes, quando estavam embriagados, os tupinambás assumiam um estado de permissividade, no qual todas as suas emoções eclodiam e isso mantinha o equilíbrio psíquico desse povo, permitindo também momentos essenciais de reavivamento do passado, das tradições e antepassados, sendo a memória o elo com esses tempos pretéritos. A memória dos indígenas era permanentemente atualizada pelos caraíbas, senhores da fala, e seus discursos em meio as cauinagens, atuando como verdadeiros memoriais e crônicas de suas culturas<sup>3</sup>.

Dessa forma, “os índios bebiam para não esquecer”, nos termos de Eduardo Viveiros de Castro<sup>4</sup>. Para determinados povos indígenas, o ato de beber faz parte das manifestações de sociabilidade e estão na rotina desses grupos. Geralmente, os rituais incluem cantigas, pinturas, ornamentos, músicas e bebidas alcoólicas fermentadas para celebrar uma boa colheita ou caça, a mudança das estações, casamentos, a primeira menstruação das moças, vitória em guerras, etc. Para os tupinambás, o consumo do cauim era frequente. Segundo o relato de Alfred Métraux, de 1950, nada acontecia de importante na vida social ou religiosa dessa etnia

2 – CARNEIRO, Henrique. *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

3 – FERNANDES, Florestan. *A Função Social da Guerra na Sociedade Tupinambá*. São Paulo: Pioneira/Edusp, 1970.

4 – ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Beberagens tupinambá e processos educativos no Brasil colonial. *Educação em Revista*, v. 27, n. 01, 2011, p.40.

sem que a bebida fosse amplamente consumida. Assim, o cauim é para os índios uma “cultura material corporificada”<sup>5</sup>.

O império do cauim foi derrubado pela introdução das aguardentes portuguesas e a cachaça brasileira que foram, nas palavras de Fernand Braudel, um presente envenenado dos europeus às civilizações da América, já que tinha poder alcoólico (naquela época em torno de 18-25% *Alcohol By Volume* – ABV) inatingível pelos cauins indígenas (na média com 5% e no máximo de 10% ABV). O relato do missionário francês Jean de Léry descreve um dos primeiros contatos dos tupinambás com as bebidas destiladas. Ao tomarem de assalto um navio português os indígenas relataram que não sabiam que qualidade de cauim era, mas após beber ficaram por três dias de tal forma adormecidos que não puderam despertar<sup>6</sup>.

Esse processo está aliado à escravização dos indígenas, da matança e exploração e das doenças europeias que dizimaram entre 50% e 70% de seus membros, de modo que as epidemias trazidas pelos brancos desempenharam um papel central na redução drástica da população indígena, deixando brechas no tecido social geralmente sem recuperação, já que os mais velhos carregam consigo os saberes e tradições de cada tribo e, sem eles, a memória, a cultura e a identidade se perdem<sup>7</sup>.

A produção de cachaça é decorrente da produção de cana-de-açúcar no Brasil. Esta, se manteve como um dos principais produtos de exportação brasileiros do século XVI até o início do XIX, tendo seu auge no século XVII, quando chegou a produzir 350 mil arrobas de açúcar (5.250 toneladas)<sup>8</sup>. Ou seja, a cana de açúcar dominou grande parte da atividade econômica agroexportadora e organizou o espaço e a colonização para o

---

5 – FERNANDES, João Azevedo. Sobriedade e embriaguez: a luta dos soldados de Cristo contra as festas dos tupinambás. *Tempo*, v. 11, n. 22, 2007, p.101.

6 – LÉRY, Jean. *Viagem à Terra do Brasil*. São Paulo: Martins, 1967.

7 – RIBEIRO, Darcy. *Os índios e a civilização*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

8 – SCHWARTZ, Stuart. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

seu pleno funcionamento, formando uma verdadeira civilização do açúcar no Brasil<sup>9</sup>.

As primeiras mudas de cana-de-açúcar chegaram ao Brasil pelas mãos de Gonçalo Coelho, em 1502, vindas da Ilha da Madeira<sup>10</sup>. Já a primeira notícia sobre a abertura de engenho data de 1516, quando D. Manoel ordenava que se fornecesse ferramentas, e tudo que fosse necessário para construção de um engenho de açúcar, àqueles que fossem povoar o Brasil. Neste mesmo ano, com esse incentivo, Pedro Capico montou seu engenho na feitoria de Itamaracá em Pernambuco,<sup>11</sup>.

Contudo, foi Martim Afonso de Souza que deu o primeiro forte impulso na produção de cana-de-açúcar. Sua expedição chegou à sua capitania hereditária de São Vicente em 1532 e deu início a plantação do produto construindo o então engenho Madre de Deus. Apesar desse movimento, o Nordeste, sobretudo Pernambuco, despontava como líder na produção e comercialização da cana como produto agroexportador<sup>12</sup>.

O crescimento dessa cultura pode ser observado no sistema legal de ocupação de terras no Brasil, implantado pelo primeiro governador-geral do país, Tomé de Souza, em 1548. Ele havia ordenado que as concessões de terras no Brasil fossem atreladas ao cultivo de cana ou estabelecimento de engenhos por no mínimo 3 anos até a plena apropriação, impulsionando assim a colonização naquela época<sup>13</sup>.

Não se sabe ao certo o início da produção de cachaça no Brasil, mas consta em registros que se iniciou junto dos primeiros engenhos de açúcar do país<sup>14</sup>. O próprio processo de destilação, descoberto pelos árabes e persas desde o século I d.C., era pouco conhecido entre os europeus no

9 – FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *Civilização do açúcar*. São Paulo: Alameda Editorial, 2017.

10 – CÂMARA, Marcelo. *Cachaça: prazer Brasileiro*. Rio de Janeiro-RJ: Mauad, 2004.

11 – WEIMANN, Erwin. *Cachaça, a bebida brasileira*. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2006.

12 – FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de doces no nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

13 – FERLINI, *op. cit.*

14 – CÂMARA, *op. cit.*

período das navegações. No entanto, o que se sabe é que a bagaceira portuguesa do século XVI era um destilado obtido da uva, uma aguardente. Contudo, pode-se afirmar que foi no Brasil que se obteve a bebida a partir da destilação do caldo de cana fermentado no século XVII<sup>15</sup>.

Devido à expansão das fábricas na época, a produção de cachaça se espalhou rapidamente, passando de 192 em 1585, para 349 em 1629. O período de ascensão dessa cultura (1530-1650) é conhecido como ciclo da cana-de-açúcar, em um sistema agrícola colonial definido como plantações, exportando de fazendas de monocultura exploradas por trabalhadores escravos de ascendência predominantemente africana, descrevendo um modo de produção colonial<sup>16</sup>.

A capitania de Pernambuco já exportava tonéis da bebida e esta prática ajudou a conviver com as oscilações do preço do açúcar. Em poucas décadas a cachaça começou a ser distribuída aos escravos para aliviar sua sina e criou um próspero comércio que influenciou a bagaceira portuguesa<sup>17</sup>.

A grande produção de aguardente no Brasil foi, de certa forma, considerada um obstáculo ao processo colonizatório e de catequese, visto que “desviaria a matéria-prima da produção do ‘útil’ açúcar e poria em risco a saúde dos escravos e a integração dos índios”<sup>18</sup>. Essas questões se somaram ao impacto do comércio de bagaceira portuguesa e do vinho<sup>19</sup> e a utilização da cachaça como moeda de troca pelos holandeses durante sua presença no nordeste brasileiro. Em resposta, a coroa portuguesa adotou

15 – CASCUDO, Luis da Câmara. *Prelúdio da Cachaça*. São Paulo: Global, 2006.

16 – PRADO JR, Caio. *Formação do Brasil contemporâneo*. São Paulo: Brasiliense, 1957.

17 – WEIMANN, *op. cit*

18 – FERNANDES, João Azevedo. Um tesouro etílico: bebidas, identidades e categorias sociais na Amazônia portuguesa do século XVIII. *sÆculum – Revista de História* [27], 2012, p.45.

19 – SANDRE, Sandra. Cachaça: Patrimônio Brasileiro. *Monografia (Especialidade em Gastronomia e Segurança Alimentar)* Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília-DF, 2004.

medidas proibitivas ao comércio de cachaça em 1635 e 1649, porém essas ações foram revogadas em 1661 devido à sua ineficácia<sup>20</sup>.

Neste período, ocorreu a Revolta da Cachaça que se originou na freguesia de São Gonçalo de Amarante (atual São Gonçalo e Niterói) em 1660, devido aos impactos das ações de impostos dados pela Coroa, na figura do Governador Salvador Correia de Sá e Benavides. Liderados por Agostinho Barbalho Bezerra, os revoltosos depuseram o governo e em 1661 o motim terminou com o fim da proibição da produção de cachaça. Salvador de Sá retornou às suas atividades e condenou Barbalho Bezerra à morte para servir de exemplo<sup>21</sup>.

Neste contexto, o ciclo do açúcar também já havia entrado em declínio. Ainda em 1654, os holandeses foram expulsos de Pernambuco e começaram a produzir açúcar nas Antilhas, e a concorrência afetou o comércio brasileiro que ficou desvalorizado<sup>22</sup>. A relação entre Portugal, Holanda e o açúcar é bem anterior à invasão do Nordeste e “a contribuição dos flamengos - particularmente dos holandeses - para a grande expansão do mercado do açúcar, na segunda metade do século XVI, constitui um fator fundamental do êxito da colonização do Brasil”<sup>23</sup>. Assim, a saída dos holandeses do nordeste significou outro ponto de desvalorização do açúcar brasileiro em relação ao açúcar das Antilhas produzido pelos próprios holandeses.

Devido ao seu baixo teor de açúcar, a cachaça ganhou ainda mais importância e, nesse período, seu principal destino era a exportação para

---

20 – MARQUES, Camila Moraes. Dimensões de um patrimônio: significados e silenciamentos na história da cachaça – Paraty, fins do século XVIII a meados do XIX. *Tese (doutorado em história. Política e bens culturais)* Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 2017.

21 – CAETANO, Antonio Filipe Pereira. Entre a sombra e o Sol – A Revolta da Cachaça, a freguesia de São Gonçalo de Amarante e a crise política fluminense (Rio de Janeiro, 1640-1667). *Dissertação (mestrado em História)* Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003.

22 – FERLINI, *op.cit.*

23 – FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2007, p.33.

Angola em troca de escravos<sup>24</sup>. Em 1679 foi proibida a exportação da cachaça para Angola, porém essa medida não teve o efeito desejado, muito pelo contrário, tornou o contrabando ainda mais lucrativo, e essa norma foi revogada em 1695. Estima-se que foram transportados para Luanda 310 mil litros de cachaça por ano, 78,4% das bebidas alcoólicas chegada à cidade<sup>25</sup>.

No final do século XVII e início do XVIII, tivemos um ciclo áureo em Minas Gerais, e a demanda por escravos aumentou junto à demanda por cachaça, seja como moeda de troca ou para dar a esses trabalhadores. Uma importante rota que estruturou o comércio de ouro e seu envio para Portugal ficou conhecido como caminho do Ouro ou caminho velho - esse foi o primeiro traçado da Estrada Real e ligava Paraty à Ouro Preto. A Vila de Paraty era um importante entreposto comercial e em 1660 já contava com 150 engenhos e mais de 10 mil escravos. Sua produção da cana era quase toda voltada para cachaça, ganhando fama por isso na época, a qual perdura até hoje. “Um cálice de parati” era como se referiam à cachaça ali produzida. Nesta rota, o ouro vinha de minas para o litoral e a cachaça ia do litoral para minas, e essa é uma das causas da tradição de produção de cachaça nesse estado. Quando o ciclo do ouro terminou no final do século XVIII, o mineiro passa à um lavrador com um engenho de cachaça<sup>26</sup>.

Esse comércio de ouro, cachaça e escravos era tão intenso que aproximadamente 25% dos escravos trazidos da África para o Brasil entre 1710 e 1830 foram trocados pela cachaça, o que pode ter chegado a cifra do milhão de escravos no século XVIII<sup>27</sup>.

A cachaça se difundiu amplamente na sociedade brasileira, que inicialmente era associada à subclasse de escravos e pobres, sendo usada pela elite como símbolo de nacionalidade, e assim “a cachaça conquis-

---

24 – CASCUDO, *op. cit.*

25 – CARNEIRO, Henrique. *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

26 – CASCUDO, *op. cit.*, p.27

27 – CARNEIRO, *op. cit.*

tou ascensão aos níveis, antes indevassáveis, nos surtos da eloquência nacionalizante, precursora e consequente ao período da Independência, quando era patriotismo não beber produto das vinhas portuguesas naquela época<sup>28</sup>. Por sua relevante participação na construção da história nacional brasileira, a cachaça passou à condição de símbolo da cultura popular brasileira, construindo a memória coletiva de diversos grupos brasileiros<sup>29</sup>.

No entanto, a essa altura a cerveja já se colocava como bebida com importante aceitação na sociedade brasileira, sobretudo nas camadas mais baixas da população. Então, entre o século XIX e início do XX, a cerveja toma da cachaça o domínio como a bebida popular mais consumida.

### O domínio cervejeiro

Antes da chegada da família real ao Brasil eram proibidas as indústrias por aqui, então, nesta época existiam alguns contrabandos de cerveja nos portos de Recife, Salvador e Rio de Janeiro vindos da Inglaterra. Contudo, nada suficiente para gerar um hábito, especialmente porque, no período colonial, os portos brasileiros eram fechados para navios estrangeiros e os portugueses temiam perder o mercado do vinho para a cerveja<sup>30</sup>. Evidências literárias mostram que um inglês chamado Lindley tomou cerveja em um mosteiro em Salvador, onde existia grande estoque da bebida. Por volta de 1800, muitas garrafas de cerveja foram encontradas em inventários de Porto Alegre<sup>31</sup>.

Já em 1807, as tropas francesas de Napoleão invadiram o território português em direção a Lisboa, e Dom João IV decidiu pela transferência da corte para o Brasil. Durante a partida, veio todo o aparelho burocrata português, o tesouro, a imprensa, os arquivos e bibliotecas do governo e

28 – CASCUDO, *op. cit.*, p.33.

29 – DIAS, Nathália Caroline. *A Cachaça é nossa: Cultura e ideologia na construção da identidade nacional*. ABET, Juiz de fora, v.4, n.1, p.35 -44, jan./abr. 2014

30 – COELHO-COSTA, Eweton Reubens. A bebida de Ninkasi em terras tupiniquins: O mercado da cerveja e o Turismo Cervejeiro no Brasil. *RITUR*, v. 5, n. 1, 2015, p. 22-41.

31 – SANTOS, Sérgio de Paula. *Os primórdios da cerveja no Brasil*. Cotia: Ateliê, 2004.

a cerveja, que segundo alguns relatos, era uma bebida apreciada por D. João VI<sup>32</sup>.

O primeiro ato de Dom João no Brasil ao chegar a Salvador foi o decreto de 28 de janeiro de 1808, em que autorizava a abertura dos portos às nações amigas, sendo uma clara referência aos ingleses, e em 1º de abril, revoga o alvará que proibia a abertura de fábricas no Brasil. Em agosto daquele ano, já existiam na cidade do Rio de Janeiro um núcleo de 150 a 200 comerciantes e agentes ingleses<sup>33</sup>. A influência dos ingleses crescia progressivamente nos hábitos cotidianos do povo brasileiro. A cerveja inglesa dominou o mercado brasileiro, como a “Porter e a Pale Ale, oriunda de Burton Upon Trent, menos alcoólica”<sup>34</sup>. No início do século XIX, a Inglaterra detinha a mais avançada indústria cervejeira da Europa e já contava com máquinas a vapor na produção de suas cervejas, em especial a Porter de Londres. Assim, “a cerveja de origem inglesa dominou por longo tempo o mercado brasileiro durante o século XIX”<sup>35</sup>.

Embora o domínio inglês e seus produtos tenham se expandido no Brasil, a cachaça continuou sendo a preferência do brasileiro até a década de 1830, quando começaram a chegar com mais frequência outras bebidas importadas, como licores vinhos, gim e uísque, além da cerveja<sup>36</sup>.

O primeiro relato de produção de cerveja no Brasil, é derivado dos primeiros imigrantes alemães que atravessaram o Atlântico em 1824, como o caso de Ignácio Rasch, vindo da tradicional região produtora de cerveja na Alemanha, a Baviera. Rasch abriu uma cervejaria nessa época (1824-1825) para atender a demanda de São Leopoldo-RS e redondezas, para alegrar o povo nas festas populares alemãs, o Kerb<sup>37</sup>. Era comum na

---

32 – HOUAISS, Antonio. *A cerveja e seus mistérios*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986, p.76

33 – FAUSTO, Boris. *História do Brasil*. São Paulo: EdUSP, 2009.

34 – SANTOS, *op. cit.*, p. 13

35 – KOB, Edgard. Como a cerveja se tornou bebida brasileira: a história da cerveja no Brasil desde o início até 1930. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro – R. IHGB*, n. 161, v. 409, 2000, p. 29-58.

36 – COELHO-COSTA, *op. cit.*

37 – BRASIL. *192 anos da colonização alemã no RS*. Brasília: Ministério da Cultura,

época, a produção artesanal e caseira de bebidas, em especial a cachaça, o vinho e a cerveja. Essa atividade desempenhava a função de suprir os próprios produtores e de abastecer, em parte, as “vendas” que, além de “casas de negócio”, são também lugares de encontro e lazer<sup>38</sup>.

A primeira notícia sobre a produção de cerveja no Brasil é do jornal *Correio Mercantil* n.º 252, de 15 de novembro de 1831, onde se lê: “Na Fábrica de Cerveja da rua d’ajuda n.º 67, vende-se além dos gêneros pertencentes à dita fabricação, e destilaria, bagos de zimbro novamente chegados de Hamburgo, e baunilha de primeira sorte, por preços cômodos”. Essa fábrica, no *Jornal do Comercio do Rio de Janeiro* n.º 211, de 24 de maio de 1832, anunciava que recompensaria quem tivesse notícias ou encontrasse a escrava moçambicana Maria. Já a primeira propaganda de venda de cerveja produzida no Brasil, que foi por muito tempo considerada a primeira notícia sobre produção de cerveja, foi neste mesmo jornal em 1836, o qual descrevia as qualidades da cerveja “Brazileira” que era vendida na rua Matacavallos (atual Riachuelo) n.º90<sup>39</sup>.

No período inicial de produção cervejeira no Brasil, de maneira geral, a cerveja era de alta fermentação e era chamada “Marca Barbante”, devido à amarra feita na rolha para suportar a pressão da produção de gás carbônico presente dentro da garrafa<sup>40</sup>.

O desenvolvimento do setor cervejeiro está fundamentalmente ligado às áreas de concentração de imigrantes. A migração trouxe uma divisão social do trabalho e conhecimento, impulsionando o desenvolvimento e a diversificação de indústrias de pequeno porte, como fábricas de

---

2016.

38 – DA CUNHA, Jorge Luiz. Os colonos alemães de santa cruz e a fumicultura: Santa Cruz do Sul; Rio Grande do Sul 1849-1881. *Dissertação (Mestrado em História)* Universidade Federal do Paraná, Curitiba-PR, 1988, p.162

39 – MARCUSSO, Eduardo Fernandes. Da cerveja como cultura aos territórios da cerveja: Uma análise multidimensional. *Tese (Doutorado em Geografia)* Universidade de Brasília, 2021, p.191-192.

40 – SILVA, José Ferreira da. *Cervejas de Blumenau. Blumenau em Cadernos*. Tomo III, n. 9, 1960.

cerveja<sup>41</sup>. Isso pode ser verificado nos dados do século XIX que mostram um domínio de imigrantes ou seus descendentes que atendiam o controle de 71 das 98 cervejarias registradas nesse período<sup>42</sup>. Na cidade do Rio de Janeiro, por exemplo, em 1920, 64,7% das cervejarias eram controladas por portugueses<sup>43</sup>.

Dois destaques da primeira metade do século XIX são as cervejarias Ritter, do Rio Grande do Sul, e a Bohemia, do Rio de Janeiro. Em 1846 Georg Heinrich Ritter, natural Hunsrück na Alemanha, passou a produzir cerveja em Linha Nova - RS, lançando a marca Ritter, uma das precursoras do ramo cervejeiro do país e umas das primeiras do Rio Grande do Sul<sup>44</sup>. Já a Bohemia foi derivada da Imperial Fábrica de Cerveja Nacional, em Petrópolis - RJ. Em 1848, Henrique Leiden fundou essa cervejaria, que passou ao comando de Henrique Kremer em 1858. Seu renome chegou ao governo e, em 1876, o Imperador D. Pedro II oficializou a cervejaria como a Real Fábrica de Cerveja Nacional. O mesmo Leiden fundou a Cervejaria Bohemia somente em 1898 e passaria às mãos da Antarctica em 1961<sup>45</sup>.

Neste período, entretanto, o mercado de cerveja no Brasil era dominado por cervejas importadas, primeiro as inglesas e posteriormente por cervejas alemãs, devido à política tarifária. A partir da década de 1880 o país viveu o seu primeiro surto industrial, quando foram abertas 636 estabelecimentos industriais entre 1880 e 1889<sup>46</sup>. Já em 1894, ocorreu

---

41 – LIMBERGER, Silvia. Estudo geoeconômico do setor cervejeiro no Brasil: estruturas oligopólicas e empresas marginais. 2016. *Tese (Doutorado)* – Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Geografia, Florianópolis, 2016.

42 – MARCUSSO, *op. cit.*

43 – MARQUES, Teresa Cristina de Novas. *A Cerveja e a Cidade do Rio de Janeiro: de 1888 ao Início dos Anos 1930*. São Paulo: Editora Paco; Brasília: Editora UnB, 2014.

44 – COUTINHO, Carlos Alberto Tavares. *História da Cerveja no Brasil*. Cervesia, 2010.

45 – CUSATIS, José de. *Imperial Fábrica de Cerveja Nacional – Cia. Cervejaria Bohemia*. Instituto Histórico de Petrópolis, 1996.

46 – SIMONSEN, Roberto. *Evolução industrial do Brasil e outros estudos*. São Paulo: Editora Nacional. Editoria USP, 1973.

grande taxação sobre as importações de cerveja, e em 1904 foi decretada a limitação de importação de cerveja no Brasil<sup>47</sup>.

Assim, o século XX significou a ascensão da cerveja como principal bebida produzida e consumida pelo brasileiro. Em 1907, o setor cervejeiro figurava entre os dez maiores do Brasil, com 186 fábricas de cerveja, das quais apenas três representavam 50% do mercado, 62,9% do capital, 68% da potência instalada e 47,3% da mão de obra empregada<sup>48</sup>. Na primeira década do século XX, a produção de cerveja cresceu 127%, passando de 0,3 mi hl para 0,7 mi hl. Já em 1920 o Brasil atingiu 214 cervejarias, sendo mais de 60% empregando até 4 funcionários. Contudo, esse mercado sofreu o abalo da Primeira Guerra Mundial com a falta de matérias-primas, como o malte e o lúpulo<sup>49</sup>.

Foram nesse período, justamente, abertas às duas cervejarias de maior destaque no Brasil, e que dominaria o cenário da cerveja nacional com suas produções de cervejas de Baixa Fermentação - BF, que necessitavam de mais investimentos e conseguiam maiores escalas, tendo boa aceitação do consumidor que já estava acostumado com as cervejas semelhante às importadas da Alemanha.

O alemão Louis Bücher, de uma família de cervejeiros de Wiesbaden, abriu uma pequena cervejaria em 1868, com métodos totalmente artesanais. Em 1882, associa-se a Joaquim Salles que tinha entre seus empreendimentos uma fábrica de gelo, localizada no bairro Água Branca, com o nome de Antártica. A produção de gelo de Salles estava ociosa e a produção de cerveja de Bücher necessitava de gelo, assim a Antártica começou seu crescimento, e em 1885 é fundada a Antártica Paulista – Fábrica de Gelo e Cervejaria, com capacidade de 1.000 a 1.500 litros diários que passariam a 6.000 tempos depois. Em 1891, a empresa ganhou os sócios Antonio Zerrenner e Adam Ditrik Von Bülow, que eram proprietários de uma importadora no porto de Santos. Zerrenner e Bülow,

47 – KÖB, *op. cit.*

48 – SUZIGAN, Wilson. *Indústria brasileira: origem e desenvolvimento*. São Paulo: Brasiliense, 1975.

49 – KÖB, *op. cit.*

através de seus contatos no porto, conseguiram ajuda financeira do *Bank für Deutschland*, e adquiriram máquinas e equipamentos da Alemanha, além da contratação de técnicos para produção de cerveja de alta qualidade formando a Companhia Antarctica Paulista S.A.<sup>50</sup>.

O suíço Joseph Villiger, engenheiro de profissão e apreciador de cerveja, não gostou da cerveja produzida no país e decidiu fazê-la ele mesmo. Então em 1888, era fundada a Manufatura de Cerveja Brahma, Villiger e Companhia, na rua Barão de Sapucahy, n.º128, com 32 funcionários e uma produção diária de 12 mil litros. Poucos depois, em 1894, a pequena empresa foi adquirida por Georg Maschke, que modernizou e ampliou as instalações da atual Companhia Cervejaria Brahma<sup>51</sup>.

A entrada dessas duas cervejarias mudou o curso da atividade cervejeira brasileira, devido ao apetite que ambas demonstraram para crescer seus negócios e dominar o mercado. Neste sentido, em 1901, se reuniram na cidade de São Paulo os dirigentes das maiores cervejarias do país com o objetivo unir todas as empresas em uma e dominar por completo o mercado de cerveja no país, sufocando a forte concorrência das cervejarias menores de Alta Fermentação - AF. Estavam nesse encontro a Antártica e Bavária da capital paulista e Brahma e Teutônia do Rio de Janeiro<sup>52</sup>.

Entretanto, devido à oferta de ações não apresentar o retorno esperado, a fusão não ocorreu e, em 1902, criou-se a Federação das Cervejarias e uma simples combinação de preços e praças de mercado. Já em 1921, na cidade do Rio de Janeiro, foi criada a Associação dos Cervejeiros de Alta Fermentação do Rio de Janeiro, que atuou em combinação de preços e no lobby para a sistemática de tributação em favor de sua categoria. A tributação menor para AF já acontecia no país a algum tempo, devido ao maior volume de vendas das cervejarias de BF<sup>53</sup>.

---

50 – SEMENICHIN, Rodrigo. A Expansão da Indústria de Cerveja no Brasil: A Companhia Antarctica Paulista (1891-1920). (*Trabalho de Conclusão de Curso*), Ciências Econômicas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2001.

51 – HOUAISS, *op. cit.*

52 – MARQUES, *op. cit.*

53 – MARQUES, *op. cit.*

A organização das grandes cervejarias (BF) se estruturou efetivamente, devido ao tamanho e poder dessas empresas e em 1940 é criado o Sindicato da Indústria da Cerveja de Baixa Fermentação do Rio de Janeiro, composto pelas cervejarias Antártica e Brahma, que viria se tornar, em 1948, o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja – SINDICERV ativo até os dias atuais<sup>54</sup>. Esse imposto diferenciado entre as cervejarias teve seu fim em 1948, mesmo ano da expansão nacional do SINDICERV, provocando profunda desigualdades na concorrência entre as cervejarias e impactando na sobrevivência das cervejarias menores<sup>55</sup>.

A quebra na diferenciação tributária foi um duro golpe nas pequenas cervejarias (AF) que gradualmente foram sumindo do mapa, tendo uma queda entre a década de 1940 e 1950 de 66%, caindo de 224 cervejarias para apenas 99, no mesmo patamar do final do século XIX. Nota-se também, a grande evolução no volume de cerveja produzida no país no século XX. Esse crescimento começa um ponto de inflexão para uma virada ao franco crescimento da produção de cerveja no Brasil, justamente entre a década de 1940 e 1950, com a maior variação positiva de toda série histórica com 215% saltando de 2,0-6,3 ml hl<sup>56</sup>.

Esse cenário mostra como a representação de poder das grandes cervejarias influenciou na alteração tributária da cerveja, fazendo criar o império das cervejas de BF e quase que eliminar a concorrência das cervejas de AF. Esse movimento fez despontar a produção de cerveja que começa a se disseminar de forma mais intensa na sociedade brasileira, tomando o posto de bebida nacional da cachaça.

Dados da época confirmam que a bebida alcóolica mais produzida no Brasil era a cachaça. Somente em 1925, a cerveja passou a ser fabricada em maior escala que a cachaça. Em 1924, o Brasil produziu cerca de 1,2 milhões de hectolitros (ml hl) de ambas as bebidas. Já no ano seguinte, a

54 – FONSECA FILHO, Luciano Roberto Corrêa da. História, política e cerveja: a trajetória do lobby da indústria da cerveja. 2008. *Dissertação (Mestrado em Ciência Política)* Universidade de São Paulo, 2008.

55 – MARCUSSO, *op. cit.*

56 – *Idem.*

produção de cachaça caiu para menos de 1 mi hl, enquanto a de cerveja subiu para 1,3 mi hl. Em 1929, foram produzidos 1,6 mi hl de cerveja e 1,3 mi hl de cachaça, como podemos verificar no gráfico abaixo.

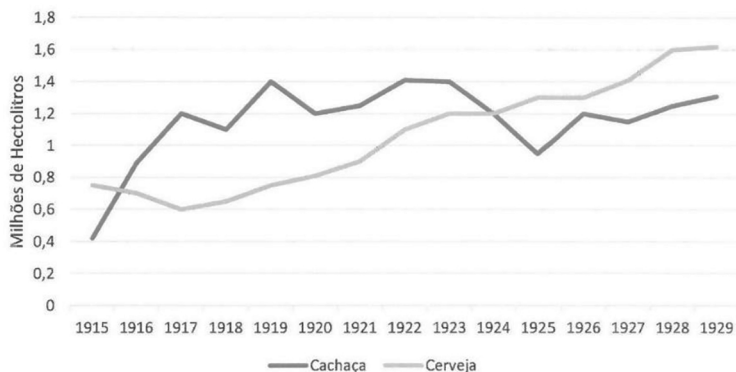


Figura 1: Produção brasileira registrada de cerveja e cachaça (1915-1929).

Fonte: Adaptado de KÖB, 2000.

A produção de cerveja passa a produção de cachaça em 1925 e não mais perderá esse posto. Claro que temos que considerar que são produções semelhantes, e a mesma quantidade de cachaça abastece mais pessoas que a mesma quantidade de cerveja, mas como vimos a partir desse momento a produção de cerveja dispara, devido à organização e lobby das grandes cervejarias (BF).

Tendo traçado a trajetória etílica até o domínio da cerveja, podemos passar para o contexto da introdução do lúpulo no Brasil, olhando para todo o contexto do país e das bebidas alcoólicas.

## A introdução do lúpulo no Brasil

A chegada do lúpulo no Brasil ocorre numa onda de propagação da cultura no mundo a partir da Europa e sua expansão ultramarina. Ainda em 1629 o lúpulo chega nos EUA, em 1652 na África do Sul, em 1822 na Austrália e em 1865 na Argentina<sup>57</sup>.

57 – MARCUSSO, Eduardo Fernandes; MÜLLER, Carlos Vitor. *A Economia e o Território do Lúpulo: a história, análise mercadológica e o desenvolvimento do lúpulo no Bra-*

Os primeiros relatos de introdução de lúpulo no Brasil datam da década de 1860, e vieram provavelmente junto da imigração alemã. Esses relatos se confirmam quando observamos o relatório do Ministério da Agricultura apresentado à Assembleia Geral Legislativa no ano de 1862. O relatório aponta que na colônia de Blumenau, em Santa Catarina, os colonos estão experimentando o cultivo do lúpulo, além de possuírem 2 cervejarias em 1861 e 3 em 1862. Essa colônia foi fundada pelo Dr. Hermann Blumenau em 1852 e passou ao domínio do Estado por contrato celebrado em 13 de janeiro de 1860, quando chegou o primeiro cervejeiro desta colônia, Heinrich Peter Andreas Hosang. Os imigrantes pioneiros foram 17 e vieram no navio Emma & Louise, mas se tem a listagem dos 310 primeiros imigrantes que chegaram à região, descritos nas cartas enviadas ao imperador Dom Pedro II pelo Dr. Blumenau, que relatava como estava a situação da colônia. Muito provavelmente foi algum desses imigrantes que trouxeram as primeiras mudas de lúpulo para Blumenau e tentaram a cultura no novo mundo<sup>58</sup>.

Neste contexto, a cidade de Hamburgo se destaca nesse processo por ser a ponte entre a Alemanha e o Brasil, trazendo muitas pessoas dessa cidade e de muitas regiões do país germânico. A cidade de Hamburgo tinha grande expressão e tradição como produtora de cerveja desde dos séculos XIII, XIX e XV, participando da liga Hanseática de cerveja e possuindo 457 cervejarias que já utilizam o lúpulo em 1369. Nessa época o cultivo de lúpulo também se tornou uma importante mercadoria<sup>59</sup>.

O próximo relato do MA que o cultivo de lúpulo é mencionado data de 1865, contando sobre a colônia Dona Francisca, atual cidade de Joinville-SC. O governo auxiliou na chegada de imigrantes da cidade de Hamburgo descrevendo que, em 1864, chegaram 239 passageiros em 3 navios para a cidade que tinha 4.275 habitantes. Nesta colônia, em 1865,

---

*sil e no mundo. Revista Latino-Americana da Cerveja*. Blumenau, v. 2, n. 2, 2019, p. 1-20.

58 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1863, p. 80 e 91.

59 – UNGER, Richard. *Beer in the middle ages and the renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007,

já existiam 3 cervejarias (já destacadas no relatório de 1861) e a extensão da lavoura de lúpulo era de 1060 braças<sup>60</sup> 61.

A colônia Dona Francisca, foi fundada em 1852, e em 1854 contava com 1.194 habitantes e diversas indústrias, entre elas uma cervejaria aberta por Albert Gabriel Schmalz, um imigrante suíço que veio de Hamburgo na Alemanha, considerado o introdutor da cerveja catarinense, produzida artesanalmente desde a fundação desta colônia. A cervejaria Schmalz produzia uma cerveja feita de milho: “O malte era feito pela germinação dos grãos de milho em água quente. Uma tina de madeira era usada para clareação e, depois, a fermentação e a maturação duravam quase duas semanas”<sup>62</sup>.

Nesse contexto, a evolução da cerveja é muito importante para entendermos a introdução do lúpulo no Brasil. Já na colônia Itajahy, fundada em 1860 e só seria denominada Brusque em 1890, a abertura de cervejarias é um fator de relevância, já que em 1863 “havia em Brusque 4 fábricas de cerveja de açúcar e lúpulo que produziam 5.000 garrafas por ano”<sup>63</sup>. A mesma cidade recebeu imigrantes majoritariamente de Neuthard, na Alemanha. Na época da imigração, a cidade alemã era uma típica comunidade rural composta por badenses e sua economia estava centrada no cultivo do lúpulo<sup>64</sup>.

Com essas pontuações, vamos juntando as peças da introdução do lúpulo no Brasil. O próximo relato de produção de lúpulo no Brasil, e talvez

60 – As braças são medidas com os dois braços abertos, o comprimento dos dois braços abertos equivale a uma braça. Essa medida foi muito usada no meio rural brasileiro e segundo o Sistema Métrico Decimal a Braça equivale a 2,20 m (ABREU; CARRAHER, 1989). ABREU, G. M.; CARRAHER, David. The mathematics of Brazilian sugar cane farmers. In: *Mathematics, Education and Society*. Paris: UNESCO, p.60-70. (DOCUMENT SERIES 35), 1989.

61 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1866, p.1.

62 – SCHMIDT-GERLACH, Gilberto. *Colônia Blumenau no sul do Brasil*. Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, 2019, p.319

63 – CRUZ, Sebastião. *Brusque – centenária. Blumenau em Cadernos*. Tomo III, nº8, agosto, 1960, 142.

64 – MOSIMANN, J. C. *Kraichgau – Berços dos Badenses de Brusque*. Blumenau em Cadernos. Tomo XXX, n. 2, 1989, p.46-50

o maior e mais intenso movimento para a fixação da produção de lúpulo no Brasil, foram as ações do Comendador Antônio José Gomes Pereira Bastos. O comendador foi à Europa em 1867, como membro adjunto na Exposição Internacional de Paris<sup>65</sup> e visitou expositores de cerveja e importantes cultivadores de lúpulo da Alemanha, Inglaterra e Bélgica, dos quais conseguiu absorver muito conhecimento para iniciar o seu plantio no Brasil, na volta para casa trouxe algumas mudas de lúpulo<sup>66</sup>.

Bastos importou de Aalst na Bélgica, mil pés de lúpulo ofertadas ao Ministério da Agricultura para serem distribuídas nas diversas colônias, porém poucos resultados positivos foram obtidos. A Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, criada em 1827, foi incorporada ao organograma do Ministério da Agricultura, Comércio e Obras Públicas-MA, em 1860, e ajudou na distribuição das mudas de lúpulo<sup>67</sup>. Ainda foram doados a quantia de 200\$000 (aprox. R\$24mil) para confecção de uma medalha para o agricultor que conseguisse bons resultados com a planta. Em 1870, Bastos doou mais de 3 mil pés advindos da mesma cidade belga, além de plantas originárias de Spalt na Alemanha e da Região da Bohemia na República Tcheca com a mesma finalidade<sup>68</sup>.

O próprio comendador adquiriu, em 1859, a Imperial Fábrica de Cerveja Nacional na Rua Matacavallos, n.º27 que foi inaugurada em 1855 por Alexandre Maria Villas Boas & Cia<sup>69</sup>. Nesta propriedade, Bastos plan-

65 – Na Exposição Internacional de Paris de 1855 foram apresentadas amostras de cervejas, mas não participaram das competições, já na exposição de 1867 foram 40 cervejarias europeias como expositores, em 1878 também entraram cervejarias norte-americanas e, por fim, na grande exposição de 1889 a popularidade da bebida cresceu e 240 expositores de 26 países mostraram suas cervejas e a Heineken foi a grande premiada, tendo essa honraria descrita até os dias de hoje nos seus produtos. Disponível em: <https://www.bie-paris.org/site/en/blog/entry/no-small-beer-brewing-success-at-expo-1889-paris>. Acesso em: 05 mai 2021.

66 – SILVA, M. A. da Introdução do lúpulo no Rio de Janeiro pelo Sr. Comendador Antonio José Gomes Pereira Bastos. *Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*. n.i. setembro, 1869, p.57-59.

67 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1869, p.17.

68 – SILVA, *op. cit.*

69 – A rua Matacavallos (1848 a 1865) é hoje a Rua Riachuelo (1865 - atual) e já teve três cervejarias em diferentes momentos: em 1848, houve uma cervejaria de propriedade de Leiden, situada no n. 78; em 1855, a cervejaria de Villas Boas situava-se no n. 27 e;

tou 50 pés com grande desenvolvimento variando de 14 até 55 palmos de altura<sup>70</sup>. O fato do comendador também foi relatado no mesmo ano de 1868, no relatório do MA, destacando um capítulo especial à cultura do lúpulo, no qual também comenta que o lúpulo pode ser aclimatado em qualquer província do império, principalmente nas do Sul, como vinha sendo feito na de São Pedro do Rio Grande do Sul<sup>71</sup>.

Outro elemento importante neste quadro que estamos levantando é o Instituto Imperial Fluminense de Agricultura – IIFA, criado em 1860, pelo imperador Dom Pedro II. O IIFA era composto pela Fazenda Normal (local onde eram realizadas plantações experimentais para melhorar a qualidade e aumentar a produtividade da agricultura), Jardim Botânico (criado em 1808, quando da chegada da coroa portuguesa ao Brasil, cedido ao IIFA em 1861 e retomado ao governo na proclamação de República), Revista Agrícola (criada em 1869 para divulgar os conhecimentos das atividades rurais em prol da modernização da agricultura) e o Asilo Agrícola (também criado em 1869 para abrigar órfãos oriundos da Santa Casa de Misericórdia)<sup>72</sup>.

Na Fazenda Normal, foi introduzida a cultura do lúpulo com as mudas doadas pelo comendador e pelo MA. Notícia do *Correio Mercantil* de 2 de setembro de 1867, conta que em 30 de julho, João Gonçalves Teixeira, integrante da nobreza brasileira, discursa acerca da conveniência de trazer da Baviera ou da Alsácia, mudas de lúpulo para persuadir os agricultores da colônia de São Pedro e Santa Catharina a investirem na cultura para fornecimento à indústria cervejeira. O presidente da sessão designou uma comissão composta pelos conselheiros Joaquim Antão (futuro ministro do MA) e Dr. Nicolão Joaquim Moreira. Novamente o mesmo jornal *Correio Mercantil* traz, em 31 de outubro de 1868, notícia com

---

em 1865 tinha uma cervejaria no n. 19 de Logos (COUTINHO, s.d.).

70 – Carta de Antonio José Gomes Pereira Bastos ao secretário geral da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, José Pereira rego Filho em 15 de março de 1870.

71 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1866, p.11.

72 – BEDIAGA, Begonha Eliza Hickman. Marcado pela própria natureza: o Imperial Instituto Fluminense de Agricultura e as ciências agrícolas – 1860 a 1891. *Tese (doutorado em História)* Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, 2011.

o título “O lúpulo indígena”, na qual relata que o ministro da agricultura, Joaquim Antão, encarregou o Sr. José Manoel Felizardo para obter mudas dos lúpulos que cresciam em São Leopoldo-RS, para enviar à produção no Jardim Botânico. O ministro ainda aponta que análises de lúpulos feitas na universidade da Califórnia, por Payen, Chevallier e Palletan<sup>73</sup>, atestaram o impacto do clima na quantidade e qualidade dos óleo essenciais, então por essa razão, se deve buscar o melhor local para propagação da planta e melhores resultados. No final da notícia ainda é apontado o envio de mudas para a escola prática de agricultura de Juiz de Fora-MG.

No relatório de 1869, é apontado que algumas mudas conseguiram se desenvolver na Fazenda Normal: “não se desenvolveram muito bem, apresentando-se desde logo viçosas e com soberbo crescimento, mas também floresceram algumas, produzindo relativamente ao seu número não pequena quantidade de lúpulo”. O relato ainda aponta que o Dr. Glasl, diretor do IIFA, destacou a excelente qualidade do lúpulo colhido e ainda aponta que

[...] segundo suas (Dr. Glasl) observações, a cultura d’este vegetal promove a certos respeitos condições mais vantajozas no Brasil, do que na Europa; bastando considerar que, allí, por via de regra só no fim do terceiro anno, se obtém producto perfeito, quando entre nós colheu-se esse resultado em pouco mais de dous annos, sendo denotar que lá só se propaga em geral por meio de rebentões das raizes, ao passo que aqui vingam até os pedaços cortados do tronco, como acontece com a mandioca, aipim e outras plantas<sup>74</sup>.

Alguns desses lúpulos da fazenda normal foram separados, juntos daqueles plantados pelo comendador em sua cervejaria, de modo a serem analisados e comparados com os importados da Europa e EUA<sup>75</sup>. Além da fazenda, o próprio Jardim Botânico já havia construído três viveiros de grande porte para produção de uma grande diversidade de produtos, e os lúpulos doados pelo comendador Bastos também ali foram plantados<sup>76</sup>.

73 – PEREIRA, Jonathan. *Elements os Materia Medica and Therapeuticas*, vol. II, Philadelphia, 1843.

74 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1870, p.14.

75 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1869.

76 – BEDIAGA, *op. cit.*

O próximo relato da cultura de lúpulo é em 1870, no relatório MA, e conta que depois da boa colheita do último ano, as plantas sofreram com a seca e poucas floresceram, sendo que novas foram plantadas e distribuídas em cestas e caixas para Nova Friburgo e para Minas Gerais. Tudo para tentar o plantio do lúpulo em climas diferentes do Rio de Janeiro, a pedido do senador Joaquim Leão, que também já foi ministro da Agricultura<sup>77</sup>.

No mesmo 1870, o próprio diretor do IIFA, Dr. Carlos Clasl, escreveu uma notícia sobre o lúpulo na edição da revista agrícola do instituto, com muitas informações sobre a cultura, e informando que a Fazenda Normal está plantando em escala para realizar todas as experiências necessárias à cultura do lúpulo<sup>78</sup>.

Contudo, o relatório do MA de 1871 descrevia que muitas mudas espalhadas pelas colônias não prosperaram, e com a seca e o calor do verão daquele ano, grande parte das plantações morreram, mas a ideia de se plantar lúpulo no Brasil era de grande interesse da indústria cervejeira e do Império<sup>79</sup>.

Já nas colônias do Conde d'Eu (atual Garibaldi-RS) e Dona Isabel (atual Bento Gonçalves), já registravam plantações de lúpulo, porém o relatório de 1876 já apontava para o grande desenvolvimento dos vinhedos<sup>80</sup>. Em 1879, a império incentivou ainda mais a cultura de Lúpulo, fumo e linho em Conde d'Eu para diversificação da lavoura que estava muito atrelada também a cereais<sup>81</sup>. Ainda em 1876, o MA aponta que recebeu pedidos de lúpulo para as colônias do Rio Grande do Sul, e importa plantas e sementes de diversas outras culturas para serem cultivadas no Jardim Botânico e na Fazenda Normal<sup>82</sup>.

77 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1871.

78 – GLASL, Carlos. Notícia sobre o lúpulo. *Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura* V.1, n.4, jun. 1870, p.29-34

79 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1872.

80 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1877a.

81 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1880.

82 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1877b.

Em 1877, a revista do IIFA publicou em seu noticiário agrícola diversos descritivos da planta e a história natural do lúpulo, como podemos constatar na imagem abaixo:

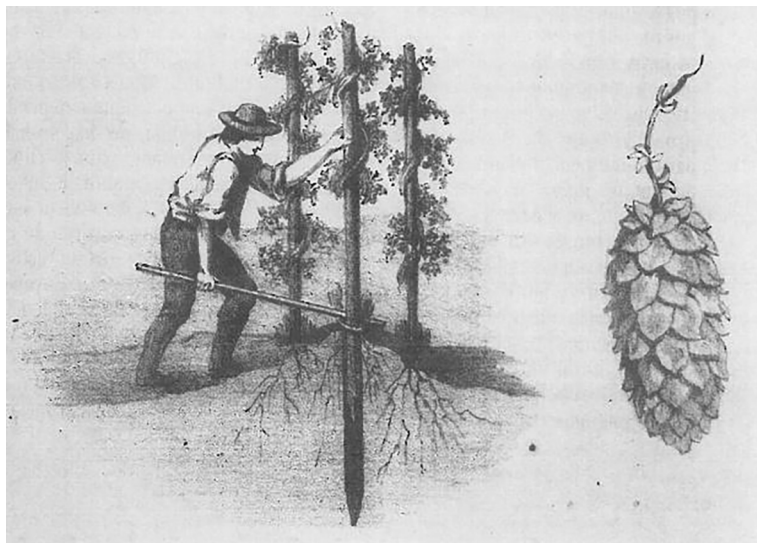


Figura 2: Ilustração do manejo e flor do lúpulo.  
Fonte: O LÚPULO, 1877.

Em 1885, a mesma Revista Agrícola do IIFA lança capítulo específico sobre aspecto técnico da cultura de lúpulo na seção de “Agricultura Prática”, assinado pelo engenheiro- agrônomo Luiz Caminhoá. São abordados elementos gerais, caracteres botânicos, clima, variedades, análises, terrenos, durabilidade da cultura, preparo cultural, estrume, plantação, época da plantação, modo de cultivo, cuidados culturais, colheita, moléstias, insetos nocivos e produção.

No relatório do MA de 1886, o imperador, que havia visitado as instalações do IIFA em 26 de agosto, solicitou a transferência do laboratório de análises químicas das espécies vegetais para o Jardim Botânico ou para a Fazenda Normal, devido à precariedade do estado atual. Ali já havia sido efetuada análise de lúpulos e outros vegetais e seria publicado

na revista agrícola do IIFA<sup>83</sup>. Esse pedido foi atento na Fazenda Normal, onde foi constituído um Laboratório Químico, cuja atribuição era analisar solos, plantas e raízes, de modo a subsidiar as plantações<sup>84</sup>.

Ainda na seção de “Exposições” da Revista Agrícola de 1885, o lúpulo é classificado como planta industrial, a ser exposta na Exposição das Plantas e Animais vivos de Petrópolis em 12 de abril de 1885. Por fim, na seção de “Chimica Analyptica” as análises do lúpulo da colônia de São Lourenço no Rio Grande do Sul, como de excelente qualidade, assinado pelo químico Otto Linger e relatando ao Governo Imperial todos os melhoramentos na produção de cerveja que lá observou. O documento além de relatar como foi a introdução do lúpulo no Brasil, já aponta para dados técnicos como a utilização das flores femininas para cerveja, as propriedades da lupulina etc. Os lúpulos em questão eram de Curt August Adolf Wilhelm Ernst von Steinberg, o Barão von Steinberg<sup>85</sup>.

Os lúpulos do Barão eram plantados em sua propriedade na Picada Travessão dos Pinheiros, em São Lourenço do Sul, aberta em 1880<sup>86</sup>. O barão só assumiria a propriedade após a morte de seu sogro, o pioneiro da colônia Jacob Rheingantz em 1877<sup>87</sup>.

A colônia de São Lourenço do Sul foi fundada por Rheingantz que trouxe famílias alemãs em 1857, no número de 88 imigrantes listados no navio holandês Twee Vrienden, que partiu de Hamburgo. Já em seguida o número saltou para 200 imigrantes. Podemos deduzir que, provavel-

83 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1887.

84 – BEDIAGA, *op.cit.*

85 – Nasceu em 1846 na Alemanha [faleceu em 1893 em São Lourenço], filho dos barões de Steinberg (pelo reino de Hanôver). Casou-se em 1878, no Rio Grande-RS, com Theresa Guilhermina Rheingantz [1851-1932], baronesa de Steinberg, membro da importante família Rheingantz (Carlos Rheingantz, Família Rheingantz, in *Revista Genealógica Brasileira*, II, N.º 4). Após a morte do Barão deixou-se de plantar lúpulo naquela localidade.

86 – O registro da propriedade do Barão é somente de 1885.

87 – BOSENBECKER, Patrícia. Três gerações de empreendedorismo: capital e laços sociais entre Brasil e Alemanha a partir do estudo de caso da família Rheingantz. *Tese (doutorado em sociologia)* Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.

mente, os lúpulos do barão foram, primeiramente, trazidos por um desses imigrantes<sup>88</sup>.

No ano de 1895, a vila de São Lourenço contava com onze casas de negócios de fazendas, secos e molhados, ferragens e miudezas; duas ferrarias; duas sapatarias; uma barbearia; dois estaleiros; uma funilaria; uma padaria; duas alfaiatarias; duas carpintarias; dois hotéis e “bilhares”; duas cervejarias; uma olaria e dois açougues<sup>89</sup>. A relação entre a produção de cerveja local e a produção de lúpulo se consolida a cada registro dessa cultura no país.

Neste contexto, os lúpulos plantados pelo Barão rogavam de prestígio na região, como podemos ver nesse depoimento de 1883 de Ignácio Francisco José Reymann, plantador de lúpulo e fabricante de cervejas de Rio Grande.

Habitava de principio e na maior confiança a chácara do Sr. Frederico Rheingantz [*cunhado do Barão*], aonde fez a primeira plantaçao de lúpulo, e hoje em dia, depois de seis meses de trabalho peníveis e insanos e uma segunda plantaçao, consegui fazer prosperar as minhas plantas na propriedade do sr. Reguly, alimentando ellas por um pequeno systema de irrigaçao. [...] Não há expressões para ousar louvar a assistencia e a protecçao que me dispensou o sr. Barão Curt von Steinberg, morador n’aquela colônia, assim como o sr. Reguly, muito conhecido n’esta cidade [Rio Grande], que da melhor vontade, e não obstante a sua grande idade ofereceu-me a sua amável assistência em todas as ocasiões. Com o apoio de 2 homens de progresso desta qualidade, não é difficil fazer bem, empregando-se sobretudo o trabalho, a intelligência, as próprias capacidades e a força de vontade<sup>90</sup> (*grifo nosso*).

88 – BOSENBECKER, P. Uma colônia cercada de estâncias: imigrantes em São Lourenço (1857-1877). *Dissertação (mestrado em história)*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

89 – DREHER, Martin Norberto. Notas sobre os 150 anos de imigração alemã em São Lourenço do Sul. São Lourenço do Sul: [s. n.], 2008. Palestra proferida por ocasião das comemorações dos 150 anos da imigração alemã em São Lourenço do Sul.

90 – BOSENBECKER, *op. cit.*, 2017, p.183.

A partir de 1889, com a proclamação da República, ocorreu uma grande alteração na estrutura administrativa do Brasil como, por exemplo, a dissolução do IIFA e a entrega do Jardim Botânico para o Ministério da Agricultura. Já em 1902, no relatório do MA, é registrado um título de garantia de uma “nova receita para dosar o amargor na cerveja comum substituindo o lupulo pelo páu pereira e abuta de Flora Brasileira”, por Eusebio Maximiano Pires Ferreira, residente na cidade do Rio de Janeiro, então capital federal<sup>91</sup>.

Já no relatório de 1910/1911 consta nas estatísticas as áreas cultivadas e o valor em réis. O lúpulo estava junto do algodão, linho, alfafa, sarraceno, vinha, fumo, cana-de-açúcar, forragens e etc., perfazendo 2.760 hectares e 1.960:517\$870 réis de valor de produção. Essa área é semelhante ao registrado para produção de mandioca (2.629) e com valor superior à produção de maior valor registrado (milho 1.342:399\$316). Outra menção importante é o registro da Companhia Rio Claro, que se tornaria famosa pela cerveja Caracú<sup>92</sup>.

No registro da Companhia Rio Claro, em 5 de maio de 1910, com o capital de 630:000\$000 para além de produzir cerveja, gelo e bebidas alcoólicas, destaca-se a promoção da cultura da cevada e do lúpulo. Ainda o relatório do MA de 1910/1911 trata da distribuição de sementes e mudas e para o lúpulo é definido 20 gramas por doação, conforme descrito nas instruções da Portaria, de 2 de janeiro de 1911, do MA da Diretoria Geral do Serviço de Inspeção e Defesa Agrícola<sup>93</sup>.

---

91 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1903, p.52.

92 – A cervejaria foi fundada como Fábrica de Cerveja e Gelo Rio Claro em 1899 pelo major Carlos Roiz Pinho e arrendada ao alemão Julio Stern em 1902. Já em 1910 se torna Cervejaria Rio Claro Companhia Industrial S.A., lançando a cerveja pilsen Rio Claro. Em 1930 a cervejaria passaria para o comando da família Scarpa, residente naquela cidade e em 1967 se associa ao grupo europeu de cervejarias Skol International Limited, que lança a cerveja Skol no Brasil e criando a Skol-Caracú. Por fim, em 1980 a Brahma compra a Skol-Caracú, quando a Skol já era umas das cervejas mais vendidas do Brasil e em 1993 desativa a fábrica de Rio Claro e transfere a produção para a fábrica de Agudos-SP. COU-TINHO [s. d.] Disponível em: <http://m.acervo.estadao.com.br/noticias/acervo,viu-esse-anuncio-1938-caracu,70002396996,0.htm>. Acesso em: 01 set 2021.

93 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1911.

Já no relatório de 1912/1913 a estatística de área e valor é atualizada e o lúpulo aparece, dessa vez, junto de amendoim, batata-doce, hortaliças, cana-de-açúcar e linho com 8,710 hectares plantados somando 276:000\$000 réis<sup>94</sup>.

Em 1916, ocorre a publicação dos privilégios de invenção concedidos pelo governo da época com duração de 15 anos a partir de 1913, conforme decreto 8.820, de 30 de dezembro de 1882. Nesta lista está a invenção de Wilhelm Ponndorf, engenheiro alemão residente em Cassel-Bettenhausen, na Alemanha, para novo processo e aparelho para se obter o extrato de lúpulo<sup>95</sup>. A mesma foi patenteada nos EUA em 1913 e consta ilustração da máquina e sua assinatura da patente com Wilhem e Jacobus ten Doornkaat Koolman, conforme podemos verificar abaixo

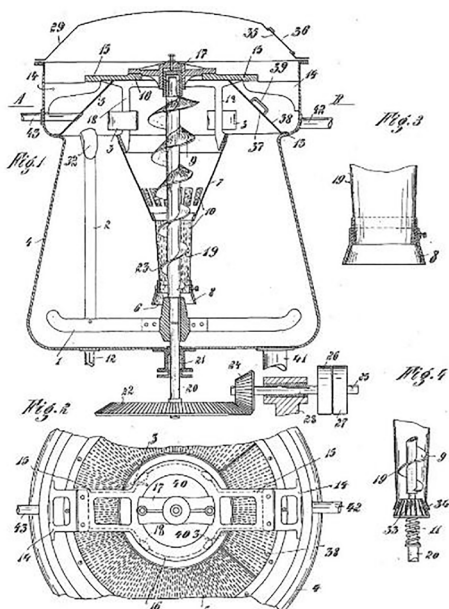


Figura 3: Máquina para produção do extrato de lúpulo de Koolman e Ponndorf.

Fonte: Patente Norte-Americana 1,055,475, mar. 11, 1913.

Disponível em: <https://patents.google.com/patent/US1055475#>

94 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1913.

95 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1917.

Importante destacar que a patente dessa máquina reflete a evolução no processamento do lúpulo e cria um grande diferencial entre o lúpulo plantado no Brasil com o extrato de lúpulo advindo da Europa, sendo o extrato com rendimento muito maior para indústria cervejeira.

Por fim, a última referência sobre lúpulo nos relatórios do MA ocorre em 1918, com a descrição das lavouras e apontamento de rendimento médio por acre da produção de lúpulo no Brasil no mês de outubro, junto do trigo, cevada, aveia, centeio<sup>96</sup>.

Após esse período a produção de lúpulo continuou no Brasil, mas sempre sofrendo a forte concorrência dos lúpulos importados que possuíam uma genética de maior rendimento, devido ao histórico do cultivo nos países de altas latitudes. Essa concorrência começa a ficar muito desfavorável para o lúpulo nacional com o emprego de novas tecnologias no processamento do extrato de lúpulo nos países de maior industrialização, assim a produção de lúpulo no Brasil começa a perder força.

Um dos últimos registros de produção no Brasil no século XX reforça a tese de abandono da produção devido a concorrência com os produtos importados. Na cidade de Nova Petrópolis-RS, em 1953, o austríaco Roland Hoblik produziu lúpulo abundantemente, numa área que chegou a 15 hectares para venda para a Cervejaria Antarctica<sup>97</sup>. Contudo com o passar dos anos, tornou-se mais barato importar o produto e o cultivo foi deixado de lado pelo fumo e milho<sup>98</sup>.

Somente no século XXI a produção voltou ao Brasil, em 2011, com uma variedade adaptada ao clima brasileiro, a ‘Mantiqueira’, desenvolvida e lançada pelo viveiro Frutopia em São Bento do Sapucaí-SP. A produção foi fomentada e utilizada pela cervejaria Baden Baden de Campos do Jordão-SP que pertencia ao grupo cervejeiro Brasil Kirin na época e hoje Heineken Brasil<sup>99</sup>.

96 – BRASIL. *Relatório do Ministério da Agricultura*, 1918.

97 – SPÓSITO, et al., *op. cit.*

98 – MARCUSSO; MÜLLER, *op.cit.*

99 – SPÓSITO et al., *op. cit.*

Mesmo com os avanços em áreas de plantio, novas variedades, mais de 98% do produto é importado pela indústria cervejeira brasileira, principalmente dos Estados Unidos e Alemanha<sup>100</sup>. Somente no ano de 2020 foram importados mais de 3 mil toneladas de lúpulo e no valor de mais de US\$ 57 milhões, sobretudo pellets e extratos<sup>101</sup>.

### Considerações Finais

Como podemos notar, é fundamental compreender o contexto da produção e consumo de bebidas alcoólicas no Brasil para entender o processo de introdução de lúpulo no Brasil. A ingestão de bebidas alcoólicas é uma marca do povo brasileiro desde sua formação nas diferentes matrizes étnico-culturais e nas diferentes fases históricas e espaços geográficos, estabelecendo uma linha de conexão entre as bebidas alcoólicas que vigoraram com predominância em terras tupiniquins, a saber, em sequência histórica: as bebidas alcoólicas fermentadas indígenas, as bebidas destiladas portuguesas e brasileiras e, por fim, as cervejas importada e nacional<sup>102</sup>. Essa trajetória etílica passa pela ascensão da cachaça como mecanismos de desagregação dos índios e construção de práticas e hábitos culturais envolvendo essa bebida no âmbito da escravidão e de seu comércio até como elemento de resistência, de identidade nacional e de símbolo da independência do Brasil. O domínio da cerveja vem com a imigração europeia e a modernidade estruturando novas formas cotidianas de consumo de bebidas alcoólicas.

Neste contexto, podemos afirmar que a chegada do lúpulo no Brasil está ligada a essa trajetória alcoólica no Brasil e o domínio da cerveja como bebida popular. Os imigrantes europeus, suas tradições e conhecimentos da cultura foram fundamentais, destacando-se os alemães vindos nas primeiras décadas do século XIX e notadamente a importância da cidade alemã de Hamburgo, como ponte entre os países e com sua tradição cervejeira e de plantio de lúpulo.

100 – GUIMARÃES, *et al.*, *op. cit.*

101 – COMEXSTAT. Sistema de Estatísticas do Comércio Exterior. Ministério da Economia. Disponível em: <<http://comexstat.mdic.gov.br/pt/geral>>. Acesso em: 13 set 2021.

102 – MARCUSSO, *op. cit.*

A expansão da produção nacional contou com apoio do governo imperial e republicano distribuindo mudas para as colônias, sobretudo do Sul do país, como mostram os relatórios do MA. Contudo, o registro da máquina de extração de lúpulo demonstra a maximização da utilização do lúpulo na indústria cervejeira e a derrocada da produção nacional que não tinha o melhoramento genético necessário para competir com os lúpulos importados, agora processado em seu extrato, ganhando maior rentabilidade na indústria cervejeira.

Por isso podemos olhar para o passado da introdução de lúpulo no Brasil e verificar que a mesma pergunta que se fazia no século XIX se faz no século XXI: é possível plantar lúpulo no país de forma comercial? Antigamente a evolução no processamento do lúpulo não permitiu que a produção nacional se sustentasse, sendo dominada por produtos importados. Mas atualmente o lúpulo volta a ganhar força no Brasil, já tendo 48 registros no Registro Nacional de Cultivares para lúpulo, sendo que todas estão livres de patentes. Esse avanço se dá na esteira do mercado de cerveja, que teve seu número de cervejarias entre 2001-2020, saltando de 41 cervejarias para 1383, concentradas sobretudo no Sudeste e Sul<sup>103</sup>.

O mesmo entusiasmo visto nos produtores de lúpulo no Brasil de ontem por meio dos relatos é visto hoje na organização dos produtores, em especial na Associação Brasileira de Produtores de Lúpulo - APROLUPULO, criada em 19 de maio de 2018, na cidade de Lages, na serra catarinense. A entidade conta atualmente com quase 150 associados presentes em dez unidades da federação com cerca de 50 hectares plantados e produção estimada em 20 toneladas<sup>104</sup>.

O lúpulo Brasileiro começa a se tornar uma realidade e a estruturação do mercado mostra que, no mesmo ritmo do crescimento da atividade cervejeira no Brasil, o lúpulo nacional tem suas raízes na vontade e per-

103 – BRASIL. *Anuário da Cerveja 2020*. Secretaria de Defesa Agropecuária, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, 2021.

104 – GONSAGA, Renan Furlan. Desenvolvimento de híbridos de lúpulo adaptados às condições tropicais. *Tese (Doutorado em Agronomia)* UNESP/Jaboticabal, 2021.

severança dos seus introdutores do século XIX, e suas flores no empreendedorismo e paixão dos agricultores do século XXI.

Texto apresentado em outubro de 2021. Aprovado para publicação em junho de 2022.

