ROTAS DA CERVEJA DE SÃO PAULO

JULHO 2026

Cervejas paulistas
Em cada parte do território, bebidas com DNA exclusivo

Entre passeios e brindes
Um guia para conhecer os produtores de cerveja e suas criações



Rotas da Cerveja de São Paulo

INVESTSP

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Rotas da Cerveja de São Paulo



Expediente

Rotas da Cerveja de São Paulo
Ana Clemente, Albert Simoncini, Christine Fuchs Grecco,
Karina Samantha da Cunha, Renan H. Silva de Araújo,
Vanessa Fugimoto, Karoline Piccolo Regis

Revista Rotas da Cerveja de São Paulo
Textos: Eduardo Prada Neto, Camila Baptista do Amaral,
Elisangela M.J. Torres, José Carlos Cardoso Jr, Raquel Nakazato Pinotti,
Alexandre Paloschi, Fernanda Chiavone e Karina Samantha da Cunha
Projeto gráfico, imagens e diagramação: Francisco Tiago da Rosa
Mapas das rotas: Winicius de Souza Martins

Contato:
(011) 3100-0300 | www.investsp.org.br
Av. Escola Politécnica, 82 - Jaguaré - São Paulo - SP - 05350-000

APRESENTAÇÃO

São Paulo sempre soube transformar tradição, trabalho e inovação em desenvolvimento. Foi assim com o café, com a gastronomia, com a indústria e também com a cultura cervejeira, que hoje movimenta diversas cidades, gera empregos, fortalece pequenos negócios e cria novas experiências turísticas em diferentes regiões do estado.

As Rotas da Cerveja de São Paulo nascem para valorizar essa conexão entre produção, cultura, turismo e desenvolvimento regional. O projeto reúne cervejarias, produtores independentes, destinos turísticos, bares, restaurantes e empreendimentos que juntos ajudam a construir uma das cenas cervejeiras mais dinâmicas e criativas do país.

O Estado de São Paulo lidera o ranking nacional do setor, com 427 cervejarias registradas, aproximadamente 22% do total brasileiro. A força dessa cadeia produtiva reflete a diversidade econômica e cultural paulista, combinando tecnologia, inovação, gastronomia, empreendedorismo e experiências ligadas ao turismo.

Ao mesmo tempo, cresce o interesse do público por vivências relacionadas à cultura cervejeira. O visitante busca conhecer histórias, processos, pessoas e territórios, participando de degustações, harmonizações gastronômicas, visitas guiadas, festivais e experiências que aproximam turismo, identidade local e economia criativa.

As Rotas da Cerveja de São Paulo conectam e promovem essas experiências. Em diferentes regiões do estado, o turismo cervejeiro movimenta hotéis, restaurantes, comércio, produtores locais e serviços, ampliando oportunidades e fortalecendo economias regionais.

O projeto também evidencia a diversidade paulista. Das regiões metropolitanas ao interior, das áreas urbanas aos destinos rurais e de natureza, cada rota apresenta características próprias, refletindo a criatividade, a hospitalidade e a vocação turística de cada região.

As Rotas da Cerveja de São Paulo representam uma iniciativa que integra produção, gastronomia, turismo e desenvolvimento, valorizando pessoas, histórias e experiências que ajudam a construir a identidade do estado.

Este guia é um convite para descobrir sabores, destinos e experiências que revelam a força, a diversidade e a criatividade da cultura cervejeira paulista.

Tarcísio de Freitas
Governador do Estado de São Paulo

Nerylson Lima
Secretário-Chefe da Casa Civil

Jorge Lima
Secretário de Desenvolvimento Econômico

Geraldo Melo Filho
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Ana Biselli Aidar
Secretária de Turismo e Viagens

Marilia Marton
Secretária da Cultura, Economia e Indústria Criativas

Rui Gomes
Presidente da InvestSP

Thiago Camargo
Vice-presidente executivo da InvestSP



Crédito: Envato Elements

ÍNDICE

6 As origens da cerveja
Breve histórico dessa bebida milenar

8 Cerveja: paixão nacional
com sotaque paulista

12 Legislação
Normas para a produção de cerveja no país

13 Cadeia produtiva
Os elos da cadeia de produção

18 Ciência e inovação
na cultura cervejeira

21 Jornada gustativa
Sensações, ciência, cultura e identidade

24 Cervejas e suas vivências
São Paulo, o local onde tudo se encontra

27 Cerveja e gastronomia
sabores que contam histórias

28 Rotas da Cerveja
do Estado de São Paulo



33 Serra do Itaqueri, Cuesta e Centro paulista

39 Mogiana paulista

45 Noroeste Paulista

51 Sorocaba e região

55 Campinas e região metropolitana

63 Capital e região metropolitana

71 Circuito das Águas e Frutas

79 Destinos cervejeiros

89 Negócios cervejeiros

As origens da cerveja

A cerveja acompanha a humanidade há milênios, integrando hábitos alimentares, celebrações coletivas, avanços agrícolas e transformações tecnológicas em diferentes civilizações. Há registros de sua produção há mais de seis mil anos pela civilização dos sumérios. A própria origem da palavra "cerveja" remete ao latim "cervisia", derivado de Ceres, deusa romana da agricultura e da fertilidade. Ao longo dos séculos, diferentes povos aperfeiçoaram técnicas de fermentação, armazenamento e conservação, dando origem à enorme diversidade de estilos existentes atualmente. Produzida inicialmente a partir da fermentação espontânea de cereais, a bebida assumiu diferentes funções ao longo da história: alimento, moeda de troca, símbolo religioso e elemento de integração social.

No antigo Egito, foi utilizada como refeição diária que alimentava os construtores das pirâmides. Na idade média, era feita nos monastérios europeus, onde os monges transformaram a produção caseira em uma ciência refinada e introduziram o uso do lúpulo. Mais tarde, com a Revolução Industrial, a bebida deixou definitivamente os âmbitos doméstico e sagrado para se consolidar como uma das maiores indústrias globais, impulsionada por avanços como a pasteurização e a refrigeração artificial.

Hoje, o movimento das cervejarias artesanais resgata essa rica herança milenar, provando que, longe de ser apenas uma commodity moderna, a cerveja continua a ser um reflexo vivo da evolução cultural, econômica e tecnológica da própria sociedade.

Hoje, o movimento das cervejarias artesanais resgata essa rica herança milenar, provando que, longe de ser apenas uma commodity moderna, a cerveja continua a ser um reflexo vivo da evolução cultural, econômica e tecnológica da própria sociedade.

Curiosidades do mundo da cerveja

Pagamento no Egito Antigo: A cerveja era tão valorizada que funcionava como moeda de troca. Os trabalhadores responsáveis pela construção das pirâmides recebiam entre 4 e 5 litros de cerveja por dia como parte de sua remuneração, evidenciando a importância nutricional e econômica da bebida.

Origem da imagem das bruxas: Na Idade Média, a produção de cerveja era doméstica e feita por mulheres. Parte do imaginário associado às bruxas medievais está frequentemente relacionada às mulheres produtoras de cerveja, que utilizavam grandes caldeirões, chapéus característicos e mantinham gatos para proteger os grãos armazenados;

O "Pão Líquido": Durante a Idade Média, a cerveja era um alimento básico e seguro, muitas vezes mais consumida do que a água, frequentemente contaminada nas cidades medievais, o que contribuiu para consolidar a cerveja como importante fonte alimentar e energética, ajudando a explicar sua popularidade histórica, além de ser consumida como fonte calórica.

Primeiro registro e produção industrial: A cervejaria mais antiga ainda em funcionamento é a Weihenstephan na Alemanha, fundada em 788 d.C.

Origem da geladeira: A demanda da cervejaria Spaten na Alemanha foi o que impulsionou o desenvolvimento de tecnologias de refrigeração no século XIX.

A Pilsen: o estilo mais consumido no Brasil, foi criado em 1842 na cidade de Pizen, na região da Boêmia, atual República Tcheca. Uma combinação de água leve malte claro, lúpulo nobre e fermentação a frio, da origem a uma cerveja de cor dourada brilhante e sabor refrescante.

A "India Pale Ale" (IPA): O estilo IPA foi desenvolvido no século XVIII pelos britânicos e consolidou-se no século XIX no contexto do comércio britânico com a Índia, caracterizando-se pelo uso mais intenso de lúpulo e maior estabilidade durante longas viagens marítimas



Crédito: Chico Rosa – iA Google ImageFX

Cerveja: paixão nacional com sotaque paulista

A história da cerveja no Brasil é uma trajetória que evoluiu de um luxo de importação para um pilar fundamental da cultura e economia nacional, com São Paulo desempenhando um papel central como motor dessa industrialização.

Os Primórdios: da herança holandesa à influência alemã

Embora os povos originários já consumissem bebidas fermentadas como o cauim (à base de mandioca ou milho), a cerveja de cevada chegou oficialmente com Maurício de Nassau durante a ocupação holandesa em Pernambuco (1637-1644). O mestre cervejeiro Dirck Dicx fundou em Recife a "La Fontaine", a primeira fábrica das Américas. No entanto, com a expulsão dos holandeses, a produção cessou, e a cerveja tornou-se um item de importação raro por quase dois séculos.

O cenário mudou em 1808, quando a Família Real Portuguesa chegou ao Brasil e D. João VI decretou a Abertura dos Portos. A cerveja, principalmente a inglesa, começou a chegar em maior volume. A partir de 1830, a imigração alemã trouxe o conhecimento técnico necessário para a produção local. Inicialmente, a fabricação era doméstica e artesanal, vendida em tabernas sob o nome de "cerveja de barbante", devido à pressão do gás que exigia que as rolhas fossem amarradas.

São Paulo: O Berço da Escala Industrial

No final do século XIX, São Paulo consolidou-se como o polo da indústria cervejeira. A urbanização acelerada e o capital advindo do café criaram o ambiente perfeito para empreendimentos de grande escala.

Em 1885, o bávaro Louis Bücher fundou a primeira fábrica em São Paulo, na Água Branca. Pouco depois, em 1888, surgia a Companhia Antarctica Paulista, inicialmente focada em gelo e carnes, mas que logo percebeu o potencial da bebida.

No início do século XX, a Antarctica adquiriu a Cervejaria Bavaria (1904), consolidando sua liderança em São Paulo e transformando o bairro da Mooca em um símbolo do patrimônio industrial cervejeiro. As fábricas não eram apenas locais de produção, mas centros que moldavam o tecido urbano e a vida social dos trabalhadores.

Consolidação e Modernização

Ao longo do século XX, a indústria se profissionalizou. A tecnologia evoluiu: a refrigeração permitiu a produção constante no clima tropical e a formulação das cervejas foi adaptada para criar cervejas mais leves e refrescantes

Na década de 1970, marcos como o lançamento da cerveja em lata (Skol, 1971) e a expansão das maltarias em São Paulo garantiram a onipresença da bebida. O processo de concentração de mercado culminou, em 1999, na fusão entre Antarctica e Brahma (fundada no Rio de Janeiro em 1.888), criando a Ambev, uma gigante no mercado internacional.

Nas últimas décadas, o Brasil — e especialmente o interior de São Paulo — vive uma "revolução artesanal". Cidades como Campinas, Ribeirão Preto, Piracicaba, São José do Rio Preto e a própria capital tornaram-se polos de microcervejarias que resgatam estilos clássicos e utilizam ingredientes brasileiros, como frutas e especiarias.

Hoje, a indústria cervejeira brasileira é a terceira maior do mundo, movimentando uma cadeia que vai do campo ao copo, gerando milhões de empregos e mantendo São Paulo como o epicentro histórico e econômico dessa paixão nacional.

Cerveja no Brasil

Marcos da produção brasileira de cervejas

1637
PRIMEIRA FÁBRICA
em Recife, usando cevada e açúcar

1808
INFLUÊNCIA REAL PORTUGUESA
importação de cerveja inglesa

1853
FÁBRICA MAIS ANTIGA DO PAÍS
fundada em Petrópolis – RJ

1861
CERVEJA BARBANTE
cerveja acondicionada em garrafas com rolhas

1891
INAUGURADA 1ª FÁBRICA EM SP
região da Água Fria e Mooca

1967
PRIMEIRA CERVEJA EM LATA
produzida em Rio Claro – SP

ANOS 2000
CONCENTRAÇÃO DA INDÚSTRIA
grandes empresas se unem e se tornam globais

PÓS 2000
EXPLOSÃO DAS MICROCERVEJARIAS
inovação, estilos diversos e valorização autoral





Crédito: Chico Rosa - IA Google Labs

São Paulo: a levedura da indústria cervejeira nacional

A história da cerveja paulista também foi moldada pelo avanço da cultura cafeeira e pelos fluxos de imigração que acompanharam esse processo. À medida que o interior de São Paulo crescia impulsionado pelo café, imigrantes trouxeram consigo tradições europeias ligadas à produção de cerveja e à cultura das choperias, adaptando esses costumes ao clima e ao mercado local e favorecendo, assim, o surgimento de fábricas e bares.

A trajetória recente do setor cervejeiro brasileiro revela a força e a amplitude de sua presença na economia do país. Mais do que pelo volume produzido, esse protagonismo se manifesta na capacidade produtiva, na geração de empregos, nos impactos econômicos e na diversidade de processos e produtos. Ao longo da última década, esse movimento tornou-se ainda mais visível com a expansão do número de cervejarias registradas, sinalizando o dinamismo e a consolidação do setor. De acordo com dados do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2025), o país contabiliza:



De acordo com entidades do setor, houve aumento significativo no número de estabelecimentos; entre 2020 e o presente, foram aplicados R$ 17,5 bilhões em iniciativas voltadas à modernização de processos e à ampliação da capacidade produtiva.

O Estado de São Paulo tem papel estratégico na cadeia cervejeira nacional, pois concentra grande volume de consumo, ampla capacidade instalada, infraestrutura logística e diversidade de modelos de produção, fatores que ampliam os impactos da atividade sobre o emprego e a renda regionais.

Legislação da cerveja no Brasil

A cerveja é oficialmente reconhecida como bebida obtida pela fermentação de mosto de cereais maltados, podendo conter adjuntos como arroz, milho ou outros carboidratos, desde que respeitados os limites técnicos estabelecidos pela legislação pela Lei nº 8.918 de 1994, que dispõe sobre a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas. Ela é complementada por decretos posteriores, sendo o mais recente o Decreto nº 12.709, de 2025, que revogou o Decreto nº 6.871/2009 e atualizou as regras do registro obrigatório.

Registro obrigatório. Toda cervejaria para poder comercializar sua produção deve estar registrada no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e cumprir normas de inspeção e fiscalização. Esse processo garante a conformidade dos métodos produtivos e assegura a qualidade da bebida oferecida ao consumidor.

A rotulagem e o controle de qualidade são regulamentados pela ANVISA, RDC nº 429/2020, que estabelece regras específicas para rotulagem e qualidade, exigindo que os rótulos informem de forma clara:

- Ingredientes utilizados
- Teor alcoólico
- Prazo de validade

Essas exigências visam garantir transparência e segurança para a sociedade. Embora não exista legislação exclusiva para a cerveja "artesanal", os pequenos produtores estão amparados pelas normas gerais de bebidas e pela Lei Complementar nº 123, que estabelece regime diferenciado para escala de produção de micro e pequenas empresas. Esse enquadramento do tamanho do processo facilita a formalização das unidades de fabricação e justifica o crescimento das microcervejarias, sem abrir mão da fiscalização sanitária e da qualidade do produto.

Norma	Ano	Conteúdo Principal
Lei nº 8.918	1994	Dispõe sobre padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas
Decreto nº 6.871	2009	Regulamenta a Lei 8.918/1994, definindo conceitos de estabelecimento de bebida, matéria-prima e requisitos de produção. Revogado em 2025 pelo Decreto nº 12.709
Decreto nº 9.902	2019	Alterou o Decreto 6.871 e trouxe a definição oficial de cerveja no Brasil.
Instrução Normativa nº 19	2003	Normas para registro de estabelecimento e bebidas
RDC nº 49 da ANVISA	2013	Regulamenta aspectos sanitários e de rotulagem de bebidas

Cadeia produtiva da cerveja

A cadeia produtiva da cerveja é composta por etapas integradas que transformam matérias-primas agrícolas, como cevada e outros cereais, em bebidas fermentadas destinadas ao consumidor final.

Insumos (fornecimento primário)

Nesse elo estão os insumos para fabricação da cerveja, os principais itens são: grãos maltados (cevada), lúpulo, levedura, água, adjuntos (açúcar, milho), embalagens (latas, garrafas, barris) e insumos industriais (gás CO_2 e energia). Os fornecedores desse elo incluem produtores agrícolas nacionais, importadores de insumos, maltearias, distribuidores de lúpulo e fabricantes de embalagens. A qualidade e a regularidade do abastecimento influenciam diretamente a consistência do produto e seus custos. Um dos principais desafios do setor é o déficit de matérias-primas. Embora o Brasil produza malte, o país ainda depende fortemente de importações: em 2024, a produção nacional de cevada foi de cerca de 442 mil toneladas, volume inferior a 30% do consumo anual brasileiro. Situação semelhante ocorre com o lúpulo, cuja produção nacional representa menos de 1% da demanda.

Indústria (transformação), cervejarias e microcervejarias

As principais atividades dessa etapa são: a brassagem, a fermentação, a maturação, a filtração, o envase, o controle de qualidade e a embalagem. Entre os modelos de operação, destacam-se a produção própria, o *co-packing* (envase, rotulagem e embalagem) e o *contract Brewing* (produção do líquido) contratação ou prestação de serviço. Os investimentos em automação e em sistemas de controle de qualidade contribuem para o aumento do rendimento produtivo e para a redução da variabilidade do processo. Além disso, a capacidade instalada, a eficiência energética, a variedade de tipos e qualidades de cerveja, o desenvolvimento de rótulos e as atividades de pesquisa e desenvolvimento assumem papel estratégico, incluindo a criação de receitas, a realização de testes sensoriais e o controle microbiológico.

O mercado brasileiro de cerveja vem passando por uma transformação importante, marcada pela valorização das cervejarias independentes, pelo fortalecimento dos clubes de apreciadores e pela expansão de concursos e eventos de degustação. Nesse cenário, o segmento de cervejas especiais tem crescido de forma relevante, e o país vem ganhando destaque internacional pela variedade de estilos produzidos e pelo uso de ingredientes brasileiros, fatores que impulsionam a diferenciação e a inovação no setor. Essa experiência pode ocorrer tanto em microcervejarias, que também funcionam como espaços de consumo, quanto na produção caseira, realizada por cervejeiros artesanais, os chamados homebrewers.

Tipos de cerveja



Família Lager (Baixa Fermentação): É a família mais consumida no mundo. As leveduras apresentam predominante sedimentação na parte inferior do fermentador (7°C a 14°C), resultando em cervejas mais limpas, leves e refrescantes.

Pilsen: O estilo mais popular no Brasil, quase sinônimo de cerveja, leve, dourada e com sabor suave.

Bock: Mais escura, encorpada e sabor marcante, com notas de malte tostado.

Helles: um estilo alemão de cerveja clara, focada no sabor do malte.



Família Ale (Alta Fermentação): diferentemente das Lagers (como a popular Pilsen), as Ales utilizam leveduras com atividade predominante na porção superior do fermentador e em temperaturas maiores (15°C a 25°C), esse calor acelera o processo e permite que a levedura produza compostos chamados ésteres, que conferem à bebida aromas e sabores complexos, frequentemente frutados ou condimentados. Entre os estilos mais conhecidos da família Ale destaca-se a IPA (India Pale Ale). Conhecida pelo amargor intenso e aromas de lúpulo (cítrico, floral), com características principais:

Complexidade Sensorial: Costumam apresentar notas de frutas (como banana, maçã ou frutas vermelhas) e especiarias (como cravo e pimenta).

Corpo e Álcool: Tendem a ser mais encorpadas e, em muitos estilos, possuem teor alcoólico mais elevado do que as Lagers tradicionais.

Aparência: Podem ser mais turvas devido ao tipo de levedura e menos carbonatadas que as Lagers.

História: método de produção mais antigo, muito tradicional em países como Inglaterra e Bélgica.

Exemplos de Estilos da Família Ale existem centenas de estilos com perfis muito diferentes entre si:

IPA (India Pale Ale): Famosa pelo amargor intenso e aromas cítricos ou florais vindos do lúpulo.

Pale Ale: Equilibrada, com notas de malte e lúpulo bem presentes.

Stout e Porter: Cervejas escuras com notas de café, chocolate e malte torrado.

Weiss/Weizen (Trigo): Cervejas de trigo com aromas característicos de banana e cravo.

Red Ale: Tons avermelhados com sabor doce de caramelo ou toffee.

Outros tipos de cerveja

Bitter: estilo tradicional britânico caracterizado pelo equilíbrio entre malte e amargor do lúpulo.

Família Lambic (Fermentação Espontânea) são cervejas rústicas e raras, produzidas principalmente na Bélgica, embora também existam produções ex-

perimentais em outros países. Não se adiciona levedura manualmente; o mosto fica exposto ao ar para ser fermentado por microrganismos locais. Características: sabores ácidos, azedos e muito complexos, como: Gueuze, Kriek (com cereja) e Framboise (com framboesa).

Cervejas Híbridas, que misturam técnicas das duas principais famílias, como fermentar com levedura Lager em temperaturas de Ale.

Inovações: Cervejas sem álcool, sem glúten, cerveja em pó e com toques de frutas locais (como caju), focadas em saudabilidade e sabor.

Distribuição (logística e atacado)

Nessa etapa produtiva vale destacar as atividades de armazenagem, consolidação, transporte (incluindo cadeia fria quando aplicável), gestão de estoques e distribuição para atacadistas, distribuidores regionais e operadores logísticos. A eficiência logística define tempo de chegada ao varejo e perdas por quebra/temperatura. Plataformas B2B (Business to Business) e marketplaces vêm ganhando papel na otimização de rotas e pedidos.

Varejo (canais de venda)

Canais on trade: bares, restaurantes, casas noturnas, taprooms, foco em experiência e margem por litro.

Canais off trade: supermercados, lojas especializadas, e commerce e delivery, foco em volume e distribuição ampla. Cada canal exige políticas comerciais, embalagens e logística específicas.

Consumidor final

O principal elo da cadeia produtiva, pois garante a sustentação econômica de todos os seus segmentos. Seu comportamento de consumo pode ser observado por fatores como preferência por estilo, preço, conveniência e experiência, enquanto o retorno do consumidor também estimula a inovação, com novos rótulos e embalagens mais sustentáveis. Além disso, a segmentação por ocasião de consumo, social, doméstica ou gastronômica, orienta o mix de produtos. Entre as principais tendências e hábitos de consumo para 2025-2026, segundo a Brand Footprint Brasil (2025), destacam-se:

Local de consumo: em 2025, o consumo dentro de casa caiu 4,2%, enquanto o consumo fora do lar, em bares e baladas, manteve-se estável ou apresentou crescimento.

Frequência: a maioria consome cerveja de 1 a 3 vezes por semana (59,3%), com maior concentração nos finais de semana (87,7%).

Tendências de produto: cresce a procura por cervejas sem álcool, impulsionada pela busca por saúde e bem-estar, além do interesse em experimentar novos sabores.

Motivações: além do sabor, a cerveja está associada a momentos de lazer, convivência e celebração.

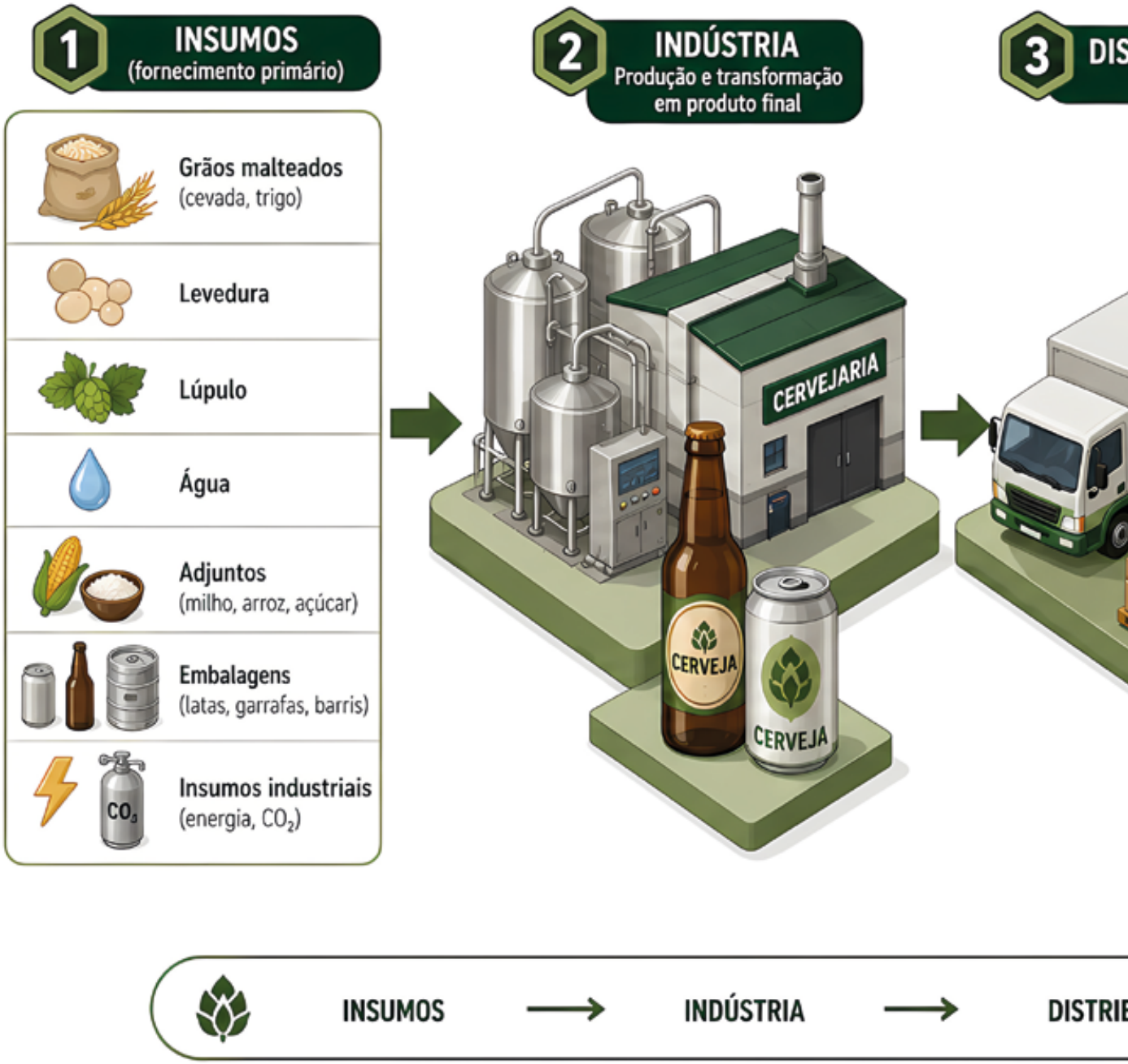
Perfil de consumo por classe social:

Classe A: prioriza o sabor (48,6%) e a qualidade ou o posicionamento premium (27,9%).

Classes B, C, D e E: o sabor é o principal fator de escolha (mais de 60%), seguido de perto pelo preço.

O Governo de São Paulo está investindo na estruturação das Cadeias Produtivas Locais (CPLs) para impulsionar o desenvolvimento econômico regional. Por meio do Programa SP Produz, instituído pelo Decreto nº 68.648 em 2024, e coordenado pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico (SDE-SP), com o objetivo de estimular a cooperação entre empresas, fortalecer a inovação e reduzir desigualdades. Nos editais de 2024 e 2025, sete cadeias ligadas ao setor cervejeiro receberam certificação oficial. Elas estão distribuídas pelas regiões de Bauru, Campinas, Sorocaba, Suzano, Piracicaba e Araraquara. O reconhecimento abre portas para novos investimentos e parcerias. Até agora, duas dessas cadeias já conquistaram acesso a fomentos, garantindo recursos para ampliar suas atividades e fortalecer o setor. O programa também aposta em sustentabilidade e competitividade, com foco especial em micro, pequenas e médias empresas, que representam os diversos elos da cadeia e possui relevante representatividade na base da economia paulista. Mais informações estão disponíveis no portal oficial: SP Produz.

CADEIA PRODUTI



INSUMOS → INDÚSTRIA → DISTRIE

IVA DA CERVEJA

STRIBUIÇÃO
Logística



4 VAREJO



5 CONSUMIDOR FINAL



BUIÇÃO → VAREJO → CONSUMIDOR FINAL

Ciência, inovação e cultura cervejeira

A Rota das Cervejas de São Paulo tem como um de seus objetivos aproximar as pessoas da cultura cervejeira. Uma atividade fortemente ligada à pesquisa e inovação. Os mestres cervejeiros, em grande parte, têm ligação com o mundo da ciência e carregam em si o desejo de experimentar novas fórmulas e processos para elaborar produtos inovadores.

Na cultura cervejeira, itens que dão à bebida novos sabores e aromas são muito apreciados. Isso favorece o uso de ingredientes regionais como frutas, café, mel, madeiras nacionais e especiarias na busca de produtos únicos que fortalecem uma cultura autenticamente paulista e brasileira.

Um dos ingredientes mais importantes da cerveja, o lúpulo, tem na ciência uma grande aliada que possibilitou sua produção em terras paulistas. Tradicionalmente cultivado em regiões de clima temperado no Hemisfério Norte, o lúpulo vem sendo objeto de estudos no Brasil com o objetivo de adaptar seu cultivo às condições tropicais e subtropicais.

Instituições de pesquisa, como IAC (Instituto Agronômico de Campinas) e IB (Instituto Biológico) da APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e universidades têm atuado de forma conjunta para desenvolver técnicas que tornem viável a produção local.

No interior paulista, experimentos conduzidos com sucesso produtivo em diferentes regiões buscam identificar variedades mais resistentes, adequar o manejo das plantas e compreender o impacto de fatores como temperatura, fotoperíodo e disponibilidade hídrica no desenvolvimento do lúpulo. Um dos principais desafios enfrentados pelos pesquisadores é a adaptação da planta a dias mais curtos e temperaturas mais elevadas, características do clima brasileiro.

O crescimento da produção experimental e comercial de lúpulo em São Paulo também reflete a expansão do mercado de cervejas artesanais no Brasil. A redução da dependência de importações pode representar vantagens econômicas para produtores e cervejarias, além de estimular o desenvolvimento de cadeias produtivas locais.

A produção cervejeira moderna reúne conhecimentos de microbiologia, química, bioquímica, engenharia de alimentos e análise sensorial. Nesse contexto, universidades, institutos de pesquisa e laboratórios especializados vêm ampliando estudos sobre estabilidade sensorial, compostos aromáticos, fermentação, leveduras não convencionais e desenvolvimento de novos estilos.

Ao mesmo tempo, cresce o interesse do consumidor por uma degustação mais consciente e pela valorização da qualidade em vez do consumo excessivo. Assim, a cerveja contemporânea deixou de ser apenas uma bebida de consumo massificado para se afirmar também como expressão cultural, gastronômica e sensorial. Em cada copo, reúnem-se história, técnica, criatividade e identidade regional, transformando a degustação em uma jornada pelos aromas, sabores e experiências que marcam a diversidade cervejeira paulista e brasileira.

Assim como ocorre com vinhos, cafés especiais e destilados premium, a degustação de cervejas envolve análise sensorial estruturada, permitindo identificar atributos positivos, defeitos, equilíbrio e identidade do produto. Essa avaliação pode ser realizada tanto de maneira técnica quanto como experiência de apreciação pelo consumidor.



Créditos: Chico Rosa – iA Google Labs



Crédito: Chico Rosa – iA Google Labs

Jornada gustativa: sensações, ciência, cultura e identidade

No Brasil, a cerveja está associada a festas, encontros, reuniões e diferentes formas de celebração. Em um país de clima tropical e forte cultura de convivência, a bebida ocupa lugar de destaque tanto em eventos esportivos quanto em bares, cervejarias e outros espaços de sociabilidade. Por isso, a degustação de cervejas costuma envolver não apenas prazer sensorial, mas também memória afetiva e experiência cultural para o consumidor.

Ao mesmo tempo, a cerveja é uma das bebidas alcoólicas mais antigas da humanidade e uma das mais complexas do ponto de vista sensorial. Produzida a partir da combinação entre água, malte, lúpulo e leveduras, ela reúne ciência, tradição, criatividade e identidade cultural em uma única bebida. Cada estilo cervejeiro resulta de combinações específicas de matérias-primas, processos tecnológicos e escolhas sensoriais, capazes de proporcionar experiências bastante distintas ao consumidor.

Muito além de uma bebida refrescante, a cerveja moderna tornou-se objeto de apreciação técnica, harmonização gastronômica, turismo, pesquisa científica e valorização cultural. Nas últimas décadas, o crescimento das cervejarias artesanais elevou o padrão de qualidade e ampliou a diversidade de aromas, sabores, cores e texturas disponíveis no mercado.

Com isso, o consumidor passou a explorar estilos antes pouco conhecidos no Brasil, como IPA, Weissbier, Porter, Stout, Saison, Belgian Ale, Sour Beer e Barley Wine, entre muitos outros. Assim como ocorre com vinhos, cafés especiais e destilados premium, a degustação de cervejas envolve análise sensorial estruturada, capaz de identificar atributos positivos, defeitos, equilíbrio e identidade do produto. Essa avaliação pode ser realizada tanto de forma técnica quanto como experiência de apreciação pelo consumidor.

Análise sensorial

É uma ferramenta científica utilizada para avaliar características percebidas pelos sentidos humanos. No caso da cerveja, os principais atributos observados são:

- aparência visual
- aroma
- sabor
- sensação de boca
- carbonatação
- corpo
- persistência sensorial
- impressão global

A qualidade sensorial da cerveja depende diretamente da interação entre matérias-primas, fermentação, estabilidade química e armazenamento adequado. Pequenas alterações no processo produtivo podem modificar significativamente o perfil aromático e gustativo da bebida. A degustação técnica normalmente segue uma sequência lógica de avaliação.



AVALIAÇÃO VISUAL

O primeiro contato com a cerveja ocorre pela visão. Nessa etapa, observam-se:

- cor
- limpidez
- brilho
- formação de espuma
- estabilidade da espuma
- efervescência

A coloração pode variar do amarelo-palha muito claro até tonalidades negras intensas, dependendo do tipo e do grau de torra do malte utilizado.

Cervejas Pilsen geralmente apresentam coloração dourada clara e elevada transparência. Já estilos como Stout e Porter possuem tons castanho-escuros a negros, associados a maltes torrados que remetem a café, chocolate e caramelo.

A espuma também tem relevância sensorial. Espumas persistentes e cremosas costumam estar associadas à boa formação proteica e à qualidade tecnológica do processo.



AROMA

O aroma é um dos aspectos mais fascinantes da degustação cervejeira. Mais de 800 compostos voláteis podem estar presentes em diferentes estilos, formando combinações extremamente complexas.

As leveduras desempenham papel decisivo na formação aromática. Em cervejas do tipo Weissbier, por exemplo, compostos fenólicos e ésteres gerados durante a fermentação produzem notas típicas de banana e cravo. Já nas India Pale Ales (IPAs), o protagonismo costuma estar nos lúpulos, responsáveis por aromas cítricos, resinosos e tropicais.

A temperatura de serviço também influencia diretamente a volatilização dos aromas. Cervejas excessivamente geladas perdem parte importante da complexidade aromática, razão pela qual estilos especiais costumam ser degustados em temperaturas mais elevadas do que as cervejas comerciais tradicionais.

Ingredientes e notas sensoriais
Malte: pão, biscoito, caramelo, mel, chocolate, café
Lúpulo: cítrico, floral, herbal, frutado, resinoso
Fermentação: banana, maçã, pera, cravo, frutas tropicais
Envelhecimento: vinho do porto, mel oxidado, papelão
Madeira: baunilha, coco, especiarias, tostado



SABOR

Na boca, a cerveja apresenta uma combinação dinâmica entre:

- dulçor residual do malte
- amargor do lúpulo
- acidez
- teor alcoólico
- carbonatação
- corpo

O equilíbrio entre esses elementos define a harmonia da bebida. O amargor, medido em IBU (***International Bitterness Units***), é um dos atributos mais conhecidos das cervejas lupuladas. Entretanto, cervejas extremamente amargas nem sempre são as mais equilibradas. A percepção sensorial depende da interação entre o dulçor do malte, o teor alcoólico e a intensidade aromática.

O corpo da cerveja está relacionado à sensação de densidade e textura percebida na boca. Algumas apresentam perfil leve e refrescante, enquanto outras são mais licorosas, cremosas e intensas. A carbonatação também interfere fortemente na experiência sensorial. Bolhas finas e bem integradas aumentam a sensação de frescor e ajudam na liberação aromática.



SENSAÇÃO NA BOCA E RETROGOSTO

A avaliação sensorial profissional também considera características táteis e a persistência sensorial.

Entre as sensações avaliadas, destacam-se:

- adstringência
- aquecimento alcoólico
- cremosidade
- efervescência
- oleosidade
- secura final

O retrogosto corresponde às sensações que permanecem após a deglutição. Em cervejas de alta qualidade, o final costuma ser limpo, agradável e persistente, sem presença de defeitos.



DEFEITOS SENSORIAIS

A análise sensorial também é importante para identificar falhas tecnológicas.

Confira abaixo o comparativo de defeitos com causas e sensações percebidas.

Defeito	Possível causa
Oxidação	Contato excessivo com oxigênio
Sensação: papelão molhado	
Diacetil	Fermentação inadequada
Sensação: manteiga, pipoca amanteigada	
Sulfídrico	Problemas na fermentação
Sensação: ovo cozido, enxofre	
Luz - lightstruck	Exposição à luz
Sensação: cheiro semelhante a gambá	
Contaminação microbiológica	Falhas sanitárias
Sensação: azedo indesejado, fenólico	

A presença desses defeitos pode comprometer completamente a experiência do consumidor e reduzir a estabilidade da bebida.



TIPO DE COPO E TEMPERATURA

A degustação adequada também depende da escolha correta da taça e da temperatura de serviço. Cada formato de copo influencia:

- retenção de espuma
- liberação aromática
- percepção gustativa
- experiência visual

Taças mais fechadas concentram aromas complexos, enquanto copos mais abertos favorecem refrescância e espuma abundante.

Estilo	Temperatura sugerida
Pilsen e lager leve	2ºC a 5ºC
Weissbier	5ºC a 7ºC
IPA	6ºC a 10ºC
Belgian Ale	8ºC a 12ºC
Stout e Porter	10ºC a 14º



HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA

A cerveja possui grande potencial gastronômico devido à sua diversidade sensorial. Enquanto cervejas leves harmonizam com pratos delicados, estilos mais intensos acompanham preparações condimentadas, carnes defumadas e sobremesas. Exemplos clássicos incluem:

- Weissbier com culinária alemã e frutos do mar
- IPA com hambúrgueres e pratos condimentados
- Stout com sobremesas de chocolate
- Sour Beer com queijos e frutas vermelhas
- Belgian Dubbel com carnes assadas

A harmonização pode ocorrer por contraste ou por similaridade aromática, ampliando a experiência sensorial.

São Paulo: onde a cerveja encontra experiências, cultura e turismo

São Paulo sempre teve uma relação forte com a cerveja. Primeiro, pelas influências trazidas pelos imigrantes europeus que ajudaram a formar a cultura urbana e gastronômica do estado. Depois, pela industrialização, pelo crescimento das cidades e pela transformação dos bares, restaurantes e choperias em espaços tradicionais de convivência paulista.

Hoje, essa relação ganha uma nova dimensão: a do turismo de experiência.

O crescimento das cervejarias artesanais transformou o modo como as pessoas se relacionam com a bebida. O que antes estava concentrado apenas no consumo passou a envolver descoberta, conhecimento, sensações e conexão com os territórios. O turista quer conhecer quem produz, entender processos, explorar ingredientes, experimentar harmonizações e viver experiências ligadas à cultura local.

E poucos lugares no Brasil oferecem tanta diversidade quanto São Paulo.

Em um mesmo estado, é possível encontrar cervejarias instaladas em bairros urbanos criativos, antigas áreas industriais revitalizadas, pequenas cidades do interior, rotas rurais, regiões de montanha, polos gastronômicos e destinos ligados à natureza e ao turismo de aventura.

Essa diversidade ajuda a explicar a força da produção cervejeira paulista. São Paulo concentra o maior número de cervejarias registradas do Brasil e também uma das cenas mais criativas do setor, reunindo desde estilos clássicos até produções autorais que incorporam ingredientes brasileiros, técnicas experimentais e identidade regional.

Mas o turismo cervejeiro vai muito além da bebida.

Ele movimenta hotéis, restaurantes, bares, comércio, produtores locais, festivais, eventos e experiências gastronômicas. Incentiva a permanência do visitante nos destinos, amplia o fluxo turístico em diferentes períodos do ano e fortalece pequenos empreendedores ligados à economia criativa.

Ao redor da cerveja surgem festivais de música, feiras gastronômicas, eventos culturais, harmonizações, visitas guiadas, experiências sensoriais e encontros que ajudam a criar novas formas de ocupar e valorizar os destinos turísticos.

Também cresce o interesse por experiências mais autorais e personalizadas. O visitante deixa de buscar apenas grandes atrações e passa a valorizar histórias locais, produção artesanal e contato direto com quem faz.

Nesse contexto, as Rotas da Cerveja de São Paulo ajudam a organizar, conectar e promover regiões que já possuem forte vocação cervejeira e turística. São roteiros que unem produção, gastronomia, cultura, entretenimento e hospitalidade em experiências capazes de revelar diferentes identidades do estado.

Das cidades metropolitanas ao interior paulista, a cerveja tornou-se também uma forma de contar histórias, movimentar economias locais e aproximar pessoas.

Porque, em São Paulo, a cerveja não é apenas um produto.

É encontro, cultura, criatividade e experiência.

CURIOSIDADES SOBRE A Cerveja EM SÃO PAULO

INÍCIO

1 Você sabia?

São Paulo concentra o maior número de cervejarias registradas do Brasil, reunindo produções que vão de estilos clássicos europeus a receitas autorais com ingredientes brasileiros.



2 Turismo cervejeiro em crescimento

O turismo cervejeiro está entre os segmentos da gastronomia que mais crescem no mundo, impulsionado pela busca por experiências autênticas, consumo local e produção artesanal.



3 A cerveja e os bairros históricos de São Paulo

Bairros como Mooca e Água Branca tiveram papel importante na história cervejeira paulista, concentrando antigas fábricas, indústrias de gelo e choperias que ajudaram a formar a cultura urbana da capital.



4 Muito além do copo

Hoje, muitas cervejarias funcionam também como espaços culturais e gastronômicos, promovendo música, arte, gastronomia, turismo rural, experiências sensoriais e eventos.



5 Ingredientes brasileiros

Cervejarias paulistas vêm incorporando frutas, café, mel, madeiras e ingredientes nacionais em receitas autorais, criando estilos com identidade brasileira.







Crédito: Adobe Stock

Cerveja e gastronomia: sabores que contam histórias

São Paulo é um dos estados mais diversos do Brasil quando o assunto é gastronomia. Da culinária caipira do interior às influências italiana, portuguesa, japonesa, árabe e caiçara, cada região preserva sabores que ajudam a contar a história de seu território. Nos últimos anos, a cerveja artesanal passou a fazer parte dessa narrativa, ampliando as possibilidades de experiências para moradores e visitantes.

O crescimento das cervejarias artesanais paulistas trouxe uma nova forma de explorar a gastronomia local. Mais do que acompanhar uma refeição, a cerveja passou a ocupar lugar de destaque à mesa, revelando aromas, sabores e combinações capazes de valorizar ingredientes regionais e transformar refeições em experiências memoráveis.

A harmonização entre cerveja e comida pode seguir caminhos diferentes. Algumas combinações buscam a semelhança de sabores, outras trabalham o contraste, equilibrando características opostas, e há ainda aquelas em que cerveja e prato se complementam, criando uma nova percepção sensorial. O mais importante é descobrir combinações que despertem curiosidade e valorizem a experiência gastronômica.

Nas rotas cervejeiras paulistas, essa experiência ganha ainda mais significado. Em muitas cervejarias, os visitantes encontram cardápios desenvolvidos especialmente para acompanhar os rótulos produzidos na casa, enquanto festivais e eventos gastronômicos promovem encontros entre cervejeiros, chefs, produtores rurais e apreciadores.

A culinária paulista oferece inúmeras possibilidades de harmonização. O tradicional pastel de feira encontra um excelente parceiro nas cervejas do estilo Pilsen, cuja leveza e refrescância equilibram a fritura. O famoso sanduíche de mortadela harmoniza perfeitamente com IPAs, cujas notas cítricas e amargor ajudam a equilibrar a intensidade do recheio. Já pratos mais robustos, como o Virado à Paulista, combinam com cervejas de maior presença de malte, como Vienna Lager, Amber Lager ou Bock.

Os queijos artesanais também oferecem experiências surpreendentes. Queijos mais suaves harmonizam bem com Weissbier e Witbier, enquanto versões maturadas encontram excelente companhia em IPAs, Porters e Stouts. Nas sobremesas, cervejas escuras com notas de chocolate e café valorizam doces como brigadeiro, enquanto cervejas frutadas combinam com clássicos como o Romeu e Julieta.

Uma característica marcante da cena cervejeira paulista é o uso criativo de ingredientes brasileiros. Café, mel, rapadura, jabuticaba, cambuci, frutas cítricas e outros produtos regionais aparecem em diversas receitas, ampliando ainda mais as possibilidades de harmonização e fortalecendo a conexão entre cerveja, território e identidade cultural.

Percorrer as Rotas da Cerveja de São Paulo é também uma oportunidade de descobrir esses encontros entre bebida, gastronomia e cultura local. Em cada região, uma nova combinação de sabores espera para ser explorada, mostrando que a cerveja artesanal pode ser uma excelente companhia para conhecer o estado por meio de suas histórias, tradições e experiências à mesa.

Rotas da Cerveja de São Paulo

O crescimento das cervejarias artesanais impulsionou o turismo cervejeiro em diversas regiões do Estado de São Paulo. Municípios paulistas vêm consolidando rotas que integram produção artesanal, gastronomia, experiências sensoriais e valorização cultural. A visitação às cervejarias permite que o consumidor compreenda detalhadamente as etapas produtivas do universo da efervescência e do malte.

As Rotas da Cerveja de São Paulo revelam a rica diversidade da produção cervejeira paulista e convidam o visitante a conhecer diferentes regiões do estado por meio da gastronomia, da cultura, do turismo e das experiências ligadas ao universo cervejeiro.

Cada rota apresenta características próprias, conectando cervejarias artesanais, brewpubs, bares especializados, paisagens, tradições locais e atrativos turísticos que ajudam a transformar a cerveja em uma experiência completa. Em comum, todas compartilham criatividade, hospitalidade e a paixão de produtores que ajudaram a consolidar São Paulo como um dos principais polos cervejeiros do Brasil.

Das regiões metropolitanas aos destinos rurais e de natureza, os roteiros oferecem vivências que vão muito além dos rótulos: visitas guiadas, harmonizações gastronômicas, eventos culturais, festivais, música, gastronomia regional e o contato direto com mestres cervejeiros e produtores independentes.

Deixe-se conduzir por caminhos surpreendentes e descubra o que cada itinerário reservou para você:

Rota Campinas e Região Metropolitana: Um polo de inovação urbana e efervescência cultural que conecta a tradição e a modernidade tecnológica em receitas surpreendentes e ambientes vibrantes.

Rota Capital e Região Metropolitana: O coração cosmopolita do estado pulsa forte na vanguarda cervejeira. Misturando o ritmo urbano com a criatividade cultural, este roteiro integra a grande metrópole de São Paulo a municípios vizinhos.

Rota Circuito das Águas e Frutas: Uma viagem charmosa e relaxante que une o frescor das estâncias hidrominerais e o sabor da fruticultura local às panelas cervejeiras. Um convite irrecusável para desfrutar as paisagens e momentos únicos.

Rota Mogiana Paulista: Roteiro que valoriza a rica história do interior paulista, onde a paixão pela cerveja caminha de mãos dadas com a hospitalidade calorosa.

Rota Noroeste Paulista: Onde o calor do interior e a cultura sertaneja encontram o frescor ideal de um bom copo de cerveja. Uma rota que celebra a autenticidade e o vigor de polos que se destacam na produção autoral de cerveja.

Rota Serra do Itaqueri, Cuesta e Centro Paulista: Perfeita para quem busca contemplar belíssimas formações geográficas, relevos imponentes e ecoturismo, sem abrir mão de uma excelente gastronomia.

Rota Sorocaba e Região: Um roteiro que desponta como um forte polo produtor e criativo no estado, integrando a inovação em uma experiência acolhedora e repleta de novos sabores.

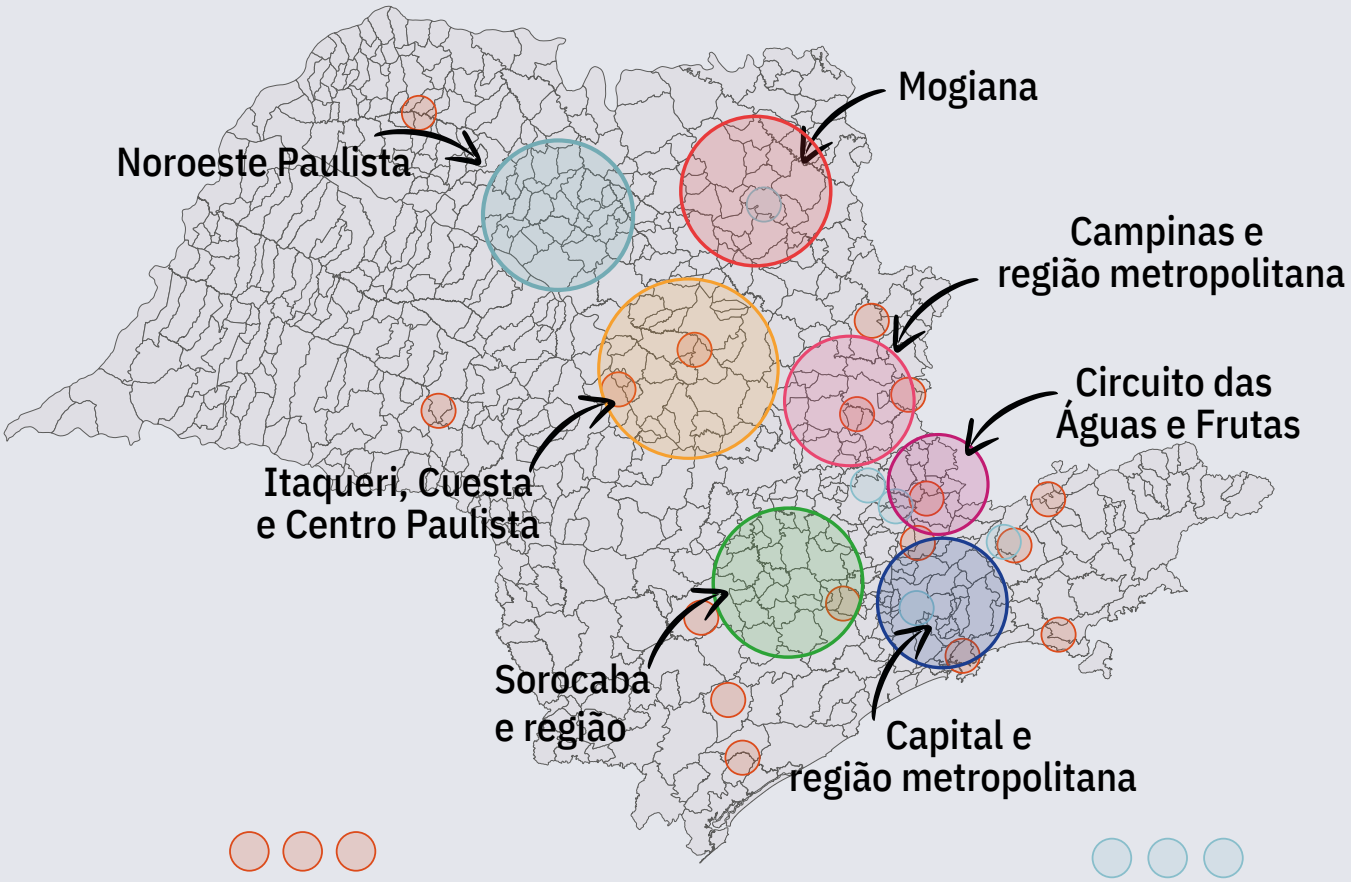
Destinos Cervejeiros: Um mosaico fascinante que se espalha de norte a sul, das montanhas ao litoral, provando que a paixão cervejeira está fincada em cada canto de São Paulo. Deixe-se guiar por descobertas em cidades plurais que traduzem a diversidade em bebidas especiais.

Montar o seu roteiro pelas Rotas da Cerveja de São Paulo é abrir as portas para um turismo vivo, dinâmico e extremamente saboroso. Reúna os amigos, pegue a estrada e venha vivenciar de perto a paixão, a história e a dedicação impressas em cada copo! As nossas cervejarias estão de portas abertas para receber você.



Crédito: Chico Rosa – iA Google Labs

Rotas da Cerveja de São Paulo



Acesse o site das
Rotas da Cerveja

MUNICÍPIOS INTEGRANTES DAS ROTAS DA CERVEJA

Serra do Itaqueri, Cuesta e Centro Paulista
Araraquara
Botucatu
Conchal
Dourado
Piracicaba
Rio Claro
São Pedro

Mogiana Paulista
Jaboticabal
Monte Alto
Ribeirão Preto
Tambaú

Noroeste Paulista
Catanduva
Floreal
Novo Horizonte
São José do Rio Preto
Votuporanga

Sorocaba e região
Sorocaba
Votorantim

Campinas e região metropolitana
Americana
Campinas
Hortolândia
Paulínia

Capital e região metropolitana
Guarulhos
Itapevi
Mauá
Santo André
São Paulo
Vargem Grande Paulista

Circuito das Águas e Frutas
Holambra
Indaiatuba
Jaguariúna
Jundiaí
Serra Negra
Socorro
Valinhos
Vinhedo

Destinos Cervejeiros
Atibaia
Bariri
Bragança Paulista
Campo Limpo Paulista
Itapetininga
Marília
Mogi-Guaçu
Pedranópolis
Pinhalzinho
Santo Antonio do Jardim
Santo Antonio do Pinhal
Santos
São José do Rio Pardo
São José dos Campos
São Roque
São Sebastião
Sete Barras

Destinos Cervejeiros - Além da Cerveja
Araraquara
Pariquera-Açu

Negócios Cervejeiros
Arujá
Campinas
Ribeirão Preto
São Paulo
Vinhedo



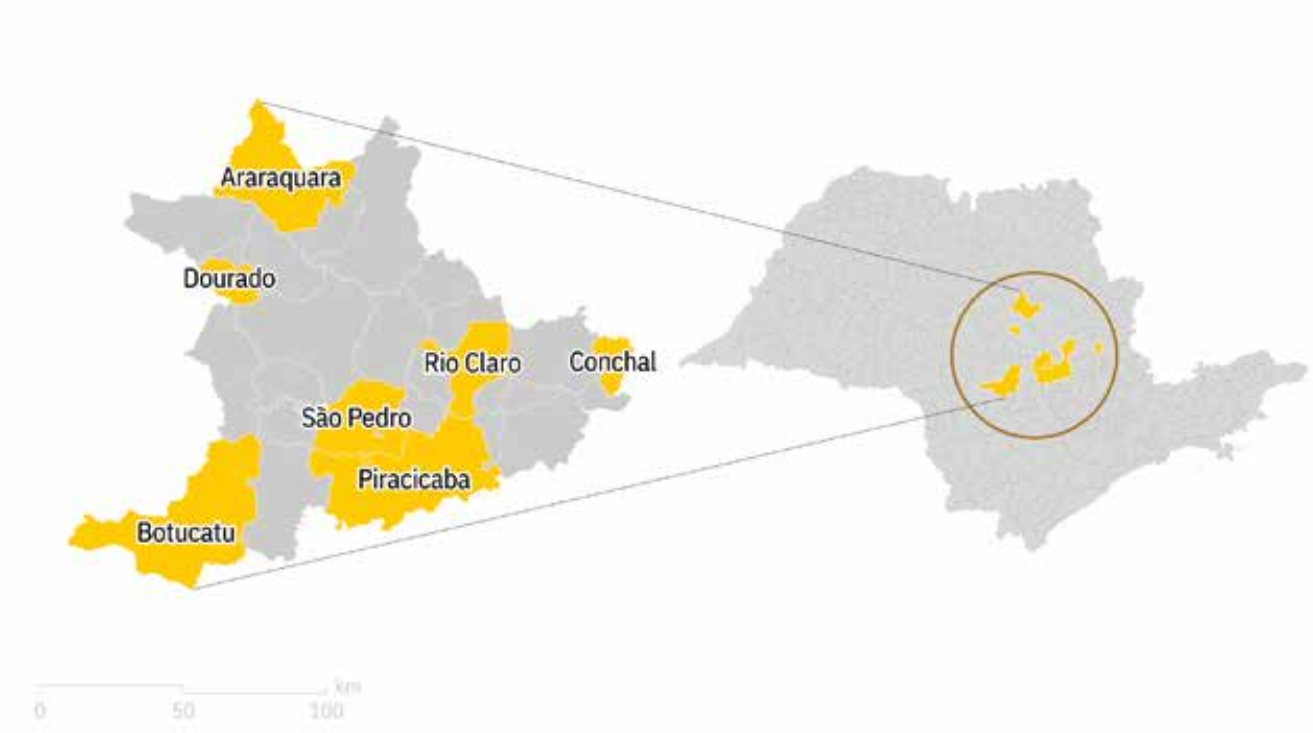
Rotas da Cerveja de São Paulo

SERRA DO ITAQUERI, CUESTA E CENTO PAULISTA

Fonte Luminosa (DAAE) - Araraquara

Foto: Chico Rosa

ROTA SERRA DO ITAQUERI, CUESTA E CENTRO PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Araraquara
Botucatu
Conchal
Dourado
Piracicaba
Rio Claro
São Pedro

Com paisagens naturais, turismo de aventura, áreas rurais e cidades históricas, a região reúne experiências que conectam cerveja, natureza e qualidade de vida. O visitante encontra cervejarias integradas ao turismo regional, com experiências que incluem gastronomia, lazer, contemplação e produção artesanal.



CERVEJARIA CACHORRO MAGRO

Araraquara

Av. Vicente Jerônimo Freire, 587

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos e eventos

Integrante da Rota da Cerveja de Araraquara, a Cachorro Magro produz cervejas artesanais inspiradas nos melhores amigos do homem. Seus rótulos homenageiam cães e histórias reais, criando uma identidade divertida e acolhedora. Destaque para a premiada Belchior IPA.

CONTATO:
www.cervejariacachorromagro.com.br
@cervejariacachorromagro



CERVEJA ÓPERA

Araraquara

Rua Gregório Cecconi, 224

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

Uma das cervejarias mais tradicionais da região, a Ópera produz cervejas e chopes artesanais reconhecidos por sua qualidade. O brewpub oferece experiências que combinam gastronomia, degustação e contato direto com a produção.

CONTATO:
@cerveja.opera



MAZZEO CERVEJARIA

Rio Claro

Av. 22, 790 – Vila Aparecida

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

Com raízes cervejeiras que remontam à década de 1940, a Mazzeo combina tradição familiar, gastronomia e cultura em um brewpub acolhedor. Integrante da Rota Encantos da Anhanguera Central e Serra do Itaqueri, é uma das referências cervejeiras de Rio Claro.

CONTATO:
www.cervejariamazzeo.com
@mazzeocervejaria



MÓDENA CERVEJARIA

Botucatu

Rua Salim Kahil, 8

Experiências:
Brewpub, degustações e gastronomia

Inspirada nas origens italianas de seus fundadores, a Módena reúne cervejas artesanais produzidas no local e gastronomia voltada para harmonizações. O ambiente acolhedor convida visitantes a desfrutar bons momentos entre amigos e família.

CONTATO:
@modena_cervejaria



CERVEJARIA TOMA UMA

Conchal

Rua São Paulo, 995

Experiências:
Degustações mediante agendamento

Primeira cervejaria artesanal de Conchal, a Toma Uma atua há mais de uma década fortalecendo a cultura cervejeira local. Produz cervejas artesanais para comercialização e eventos, oferecendo visitas e degustações agendadas.

CONTATO:
www.tomauma.com.br
@cervejariatomauma



CERVEJARIA TEMPO

Dourado

Km 190 da Rodovia SP-215

Experiências:
Visitas guiadas e degustações

Produzida na Estância São Vicente, a Tempo utiliza água mineral da própria propriedade e ingredientes selecionados para criar cervejas gourmet de alta qualidade. A premiada Belgium Strong Dark é um dos destaques da casa.

CONTATO:
@cervejariatempo



CEVADA PURA

Piracicaba

Av. Maria Elisa, 32 – Vila Rezende

Experiências:
Visitas guiadas, degustações e eventos

Fundada em 2001, a Cevada Pura está entre as cervejarias artesanais mais tradicionais do Brasil. Com mais de 40 rótulos no portfólio, oferece experiências completas no Bar da Fábrica, onde os visitantes podem degustar cervejas frescas diretamente da fonte.

CONTATO:
www.cevadapura.com.br
@cevadapura



DAMA BIER

Piracicaba

Av. Rio das Pedras, 104

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos e eventos

Uma das cervejarias mais premiadas do país, a Dama Bier acumula mais de 160 medalhas nacionais e internacionais. Reconhecida pela excelência de seus rótulos, oferece experiências que apresentam os bastidores da produção artesanal brasileira.

CONTATO:
@damabier



EM NOME DO MALTE

Piracicaba

Rua Campos Salles, 1494

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

Referência na cena cervejeira de Piracicaba, a Em Nome do Malte combina produção artesanal, criatividade e experiências culturais. O brewpub reúne cerveja, gastronomia, música e eventos em um ambiente voltado à cultura craft.

CONTATO:
@emnomedomalte



JARACABIER

São Pedro

Rua José Estanislau de Oliveira, 748

Experiências:
Degustações, cursos e eventos culturais

Produzida a partir do jaracatiá, fruto nativo da Mata Atlântica, a Jaracabier é resultado de um projeto de valorização da biodiversidade e da cultura regional da Serra do Itaqueri. Uma cerveja única que une tradição, sustentabilidade e inovação.

CONTATO:
www.jaracatia.com
@jaracatiadocearte





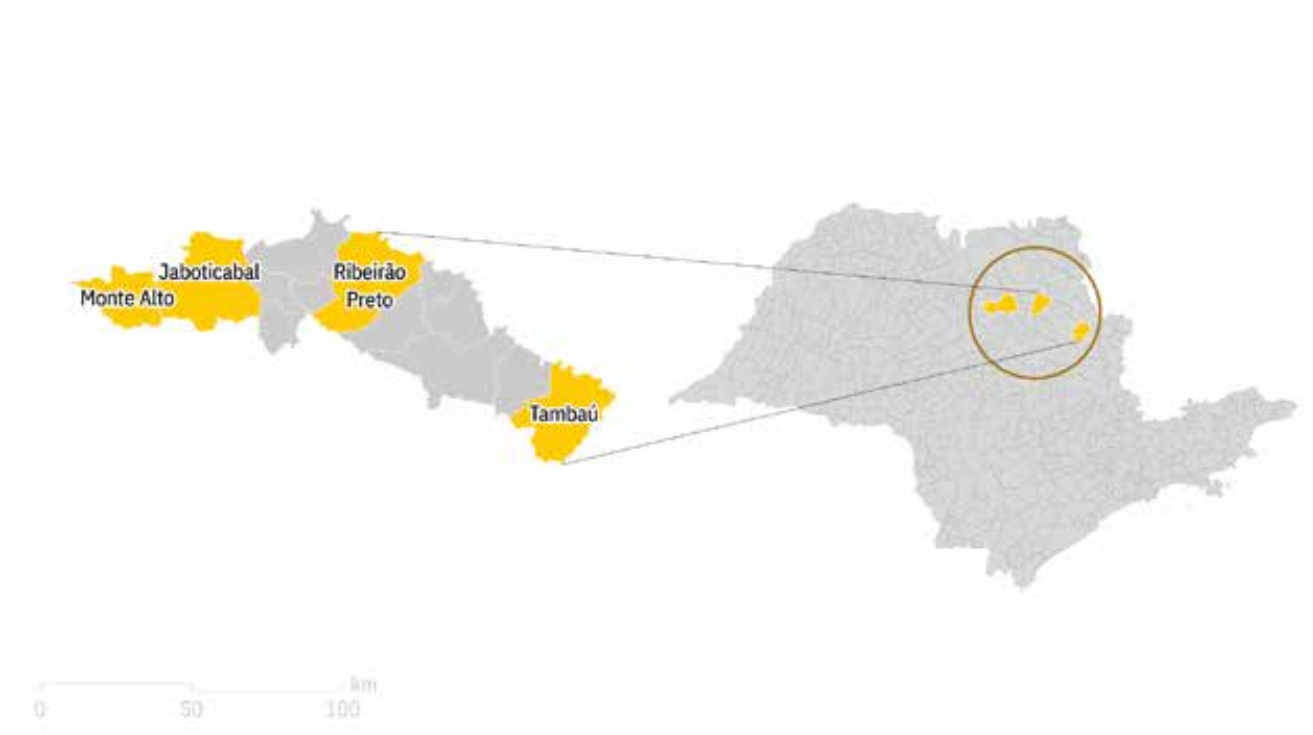
Rotas da Cerveja
de São Paulo

MOGIANA PAULISTA

Teatro Dom Pedro II - Ribeirão Preto

Foto: Klaus Foehl

ROTA MOGIANA PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Jaboticabal
Monte Alto
Ribeirão Preto
Tambaú

Conhecida pela força do agronegócio, da cafeicultura e pela rica tradição gastronômica, a Mogiana Paulista também vem se destacando pela produção cervejeira artesanal. A região reúne cidades acolhedoras, paisagens do interior paulista e cervejarias que valorizam produção autoral, ingredientes de qualidade e experiências ligadas à cultura local.



CERVEJARIA CIGANA
Jaboticabal
Av. Duque de Caxias, 31

Experiências:
Degustações e visitas técnicas

Referência regional na produção de cervejas e chopes artesanais, a Cervejaria Cigana é conhecida pela qualidade e pelo frescor de seus produtos. Entre os destaques estão o tradicional Chopp Pilsen e o famoso Chopp com Vinho, além da premiada Coruja APA. Uma ótima parada para quem deseja conhecer a cena cervejeira de Jaboticabal.

CONTATO:
www.cervejacigana.com
@cervejariacigana



CERVEJARIA MALTVS
Monte Alto
Rua Coronel Medeiros, 1033

Experiências:
Visitação à fábrica, restaurante e eventos

Nascida da amizade entre apaixonados por cerveja e do orgulho pela cidade de Monte Alto, a Maltvs homenageia a história local em seus rótulos e identidade visual. O espaço reúne cervejaria, gastronomia e área para eventos, proporcionando uma experiência que conecta cerveja artesanal e cultura regional.

CONTATO:
@cervejaria_maltvs



MICROCERVEJARIA KLARO
Ribeirão Preto
Rua Adhemar Penha, 50

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos e eventos

Fundada em 2012, a Klaro tornou-se uma das maiores cervejarias independentes da região de Ribeirão Preto. Os visitantes podem conhecer os bastidores da produção, participar de degustações e vivenciar a cultura cervejeira em uma das cidades mais importantes do setor no Brasil.

CONTATO:
www.cervejariaklarooficial.com.br
@klaromicrocervejaria



CERVEJARIA IT'S HOP

Ribeirão Preto

Rua Raul Santos Silva, 60

Experiências:
Degustação e venda de cervejas artesanais

Especializada em cervejas inspiradas na tradição belga, a It's Hop produz rótulos de personalidade marcante, incluindo cervejas de guarda, trapistas e envelhecidas. Um endereço para quem busca experiências cervejeiras diferenciadas e sabores mais complexos.

CONTATO:
@cervejariaitshop



CERVEJARIA MACUMBA

Ribeirão Preto

Rua Américo Brasiliense, 1193 – Centro

Experiências:
Degustações e eventos cervejeiros

Criada em 2007, a Cervejaria Macumba encontrou no Sem Fronteiras Bar, no centro histórico de Ribeirão Preto, o espaço ideal para apresentar seus rótulos ao público. O ambiente descontraído reúne cerveja artesanal, cultura e convivência em uma das áreas mais tradicionais da cidade.

CONTATO:
www.cervejariamacumba.com.br
@cervejariamacumba
@semfronteirasbar



CERVEJARIA AMARILLO

Ribeirão Preto

Rua Pedro Girotto, 1075

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

Com proposta inspirada no clima quente do interior paulista, a Amarillo aposta em cervejas equilibradas e refrescantes. Em pouco tempo de atividade, conquistou 25 medalhas em concursos nacionais e tornou-se um dos novos destaques da cena cervejeira de Ribeirão Preto.

CONTATO:
www.cervejariaamarillo.com.br
@cervejariaamarillo



CERVEJARIA INVICTA

Ribeirão Preto

Av. do Café, 1881

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e cursos

Uma das cervejarias artesanais mais conhecidas e premiadas do Brasil, a Invicta ajudou a consolidar Ribeirão Preto como um dos principais polos cervejeiros do país. Com dezenas de premiações nacionais e internacionais, oferece experiências completas para quem deseja conhecer de perto o universo da cerveja artesanal.

CONTATO:
www.invictaebrejas.com.br
@cervejariainvicta



USINA DO MALTE

Tambaú

Estrada Fazenda Santa Carolina, s/n

Experiências:
Degustações, restaurante, hospedagem e eventos

A Usina do Malte reúne cervejaria, restaurante, pousada e espaço para eventos em um único complexo turístico. Integrante da Rota Gastronômica do Estado de São Paulo, oferece ao visitante a oportunidade de vivenciar uma experiência completa de lazer, gastronomia e cerveja artesanal em meio à paisagem rural da Mogiana Paulista.

CONTATO:
@cervejaria_maltvs



Crédito: Chico Rosa – iA Google Labs



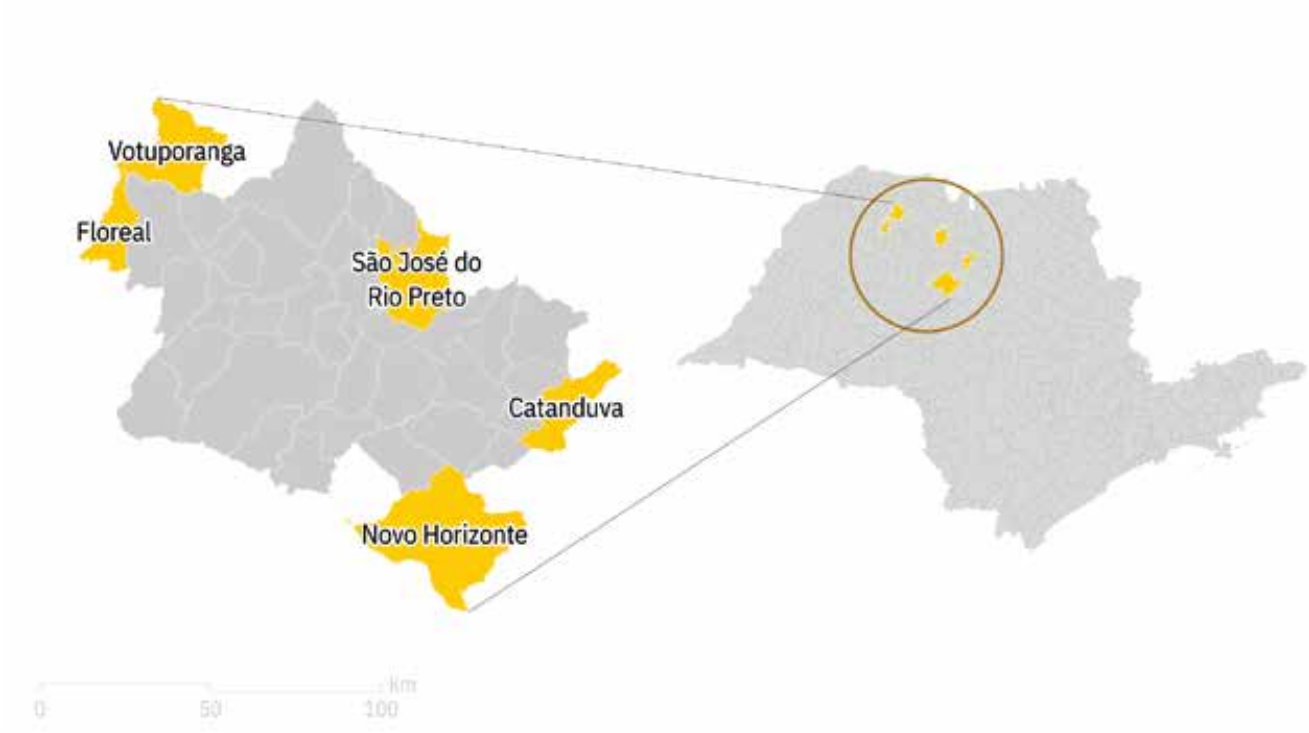
Rotas da Cerveja
de São Paulo

NOROESTE PAULISTA

Lago da Represa - São José do Rio Preto

Foto: Prefeitura de São José do Rio Preto

ROTA NOROESTE PAULISTA



CIDADES NA ROTA

Catanduva
Floreal
Novo Horizonte
São José do Rio Preto
Votuporanga

O Noroeste Paulista apresenta uma cena cervejeira em expansão, marcada pelo empreendedorismo e pela valorização de experiências regionais. A hospitalidade típica do interior, os encontros em torno da gastronomia e o crescimento das cervejarias independentes ajudam a fortalecer novos roteiros turísticos e a ampliar a cultura cervejeira na região.



CERVEJARIA OCTANO
Catanduva
Rua Bahia, 910

Experiências:
Degustações, visitas guiadas e festivais cervejeiros

A Octano é um brewpub de Catanduva que une produção própria e consumo no local. Destaque para suas premiadas Catharina Sours, elaboradas com frutas brasileiras como caju, umbu, goiaba e abacaxi com hortelã. O espaço oferece chopes frescos diretamente da fábrica e experiências voltadas aos apreciadores da cerveja artesanal.

CONTATO:
@cervejariaoctano



CERVEJARIA MAGAL
Floreal
Rua Ferrucio Zanovello, 584

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e eventos

Instalada em Floreal, a Magal combina brewpub, gastronomia e convivência em um ambiente acolhedor. Os visitantes podem degustar os chopes produzidos na própria cervejaria enquanto aproveitam as opções gastronômicas e a programação de eventos da casa.

CONTATO:
@magalcervejaria



CERVEJARIA VELVET
São José do Rio Preto
Av. Romeu Strazzi, 1834

Experiências:
Degustações, visitas à produção, restaurante e eventos

Referência na cena cervejeira de Rio Preto, a Velvet é conhecida pelo frescor de seus chopes e pelo tradicional Pilsen produzido diretamente na fábrica. Integrante da Rota da Cerveja de Rio Preto, oferece uma experiência que combina cerveja artesanal, gastronomia e cultura local.

CONTATO:
@cervejavelvet



CERVEJARIA REVOLUTA

São José do Rio Preto

Rua Saldanha Marinho, 4345

Experiências:
Degustações e restaurante

Fundada em 2018, a Revoluta produz mais de 20 estilos de cerveja artesanal e se tornou um dos principais pontos de encontro cervejeiros da região. O ambiente descontraído e a diversidade de rótulos fazem da casa uma parada obrigatória para quem visita Rio Preto.

CONTATO:
@cervejariarevoluta



BECO DO MALTE

São José do Rio Preto

Rua Ondina, 363

Experiências:
Degustações e taproom

O Beco do Malte começou como loja de insumos para cervejeiros e evoluiu para uma cervejaria com taproom próprio. Hoje, oferece 30 torneiras de chope produzidos no local, proporcionando uma experiência completa para quem deseja conhecer a cultura cervejeira artesanal.

CONTATO:
@becodomalte



LORD LION CERVEJARIA

Votuporanga

Av. Emílio Arroyo Hernandes

Experiências:
Degustações, restaurante, eventos e visitas técnicas

Criada em 2019, a Lord Lion nasceu da paixão familiar pela cerveja artesanal e rapidamente se consolidou na região. Integrante da Rota Maravilhas do Rio Grande, oferece cervejas produzidas com tecnologia de ponta, além de gastronomia e programação de eventos.

CONTATO:
www.lordlioncervejaria.com.br
@lordlioncervejaria



CASAMALTE

Novo Horizonte

Av. Elisiário Sardela, 547 – Machado III

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

A Casamalte reúne cervejaria artesanal, gastronomia e espaço para eventos em um único endereço. Produz diferentes estilos de cerveja e oferece visitas guiadas que permitem conhecer o processo produtivo e degustar os rótulos da casa.

CONTATO:
www.casamalte.com.br
@butecocasamalte



Crédito: Adobe Stock



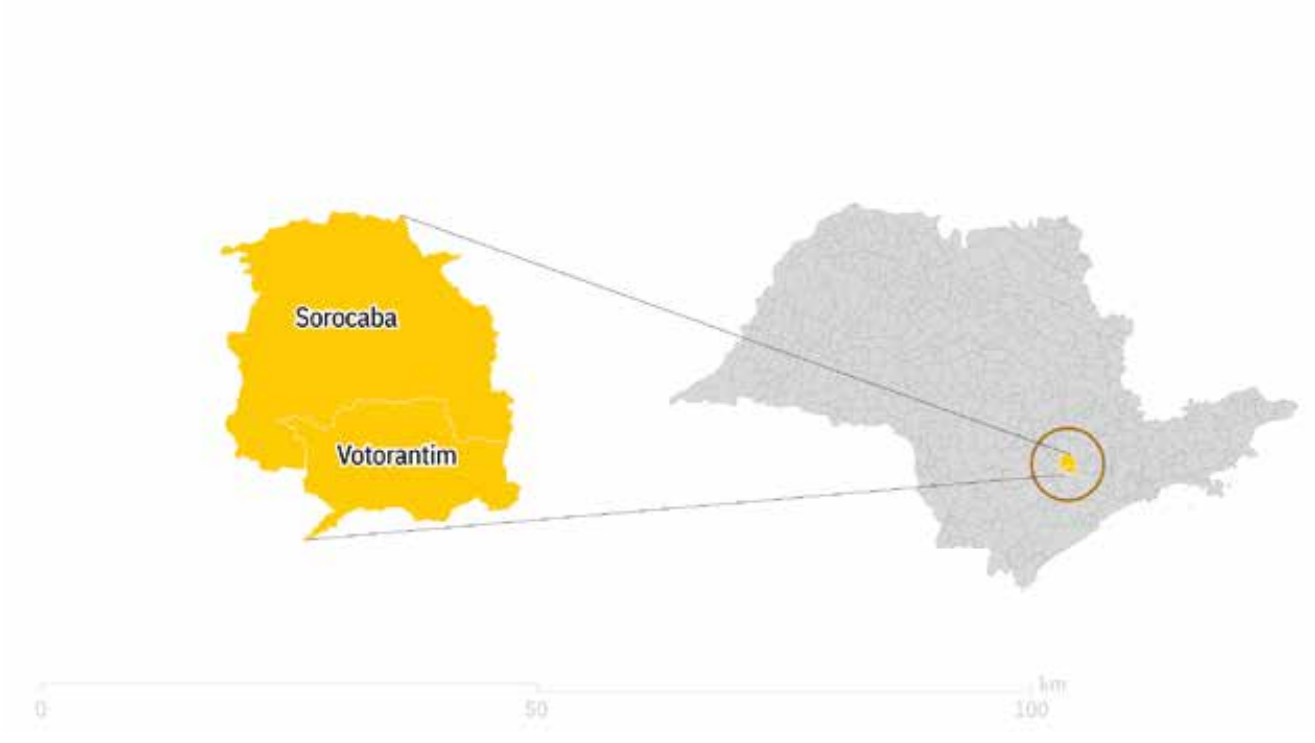
Rotas da Cerveja
de São Paulo

SOROCABA E REGIÃO

Jardim Botânico - Sorocaba

Foto: Wikimedia

ROTA SOROCABA E REGIÃO



CIDADES NA ROTA

Sorocaba
Votorantim

No coração agrícola do Estado, engenhos centenários, museus e novos produtores convivem em harmonia. A região destaca-se pela diversidade produtiva, pela força da pesquisa e pela relevância histórica da cana-de-açúcar para o desenvolvimento paulista. Uma rota que une memória, inovação e experiências que mostram a evolução da cachaça no interior de São Paulo.



CERVEJARIA WAYNE190

Sorocaba

Av. Américo de Carvalho, 109 – Jardim Europa

Experiências:
Visitas guiadas com degustação

Nascida entre amigos apaixonados por cerveja artesanal, a Wayne190 transformou uma produção caseira em uma das principais cervejarias da região. Seus rótulos premiados e o ambiente descontraído refletem a essência da marca: amizade, confraternização e bons momentos.

CONTATO:
www.wayne190.com.br
@cervejariawayne190



CERVEJARIA ESTAÇÃO BEER

Sorocaba

Rua Paes de Linhares, 710 – Vila Fiori

Experiências:
Degustações e venda de cervejas artesanais

A Estação Beer produz cervejas puro malte em diversos estilos, de Pilsen a IPAs e cervejas sazonais. A proposta é valorizar ingredientes de qualidade e oferecer opções capazes de agradar diferentes perfis de consumidores.

CONTATO:
www.estacaobeer.com
@cervejariaestacaobeer



CERVEJA LOS GATOS

Sorocaba

Rua Diadema, 500 – Jardim Leocádia

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos e eventos

A trajetória da Los Gatos começou com produções caseiras e rapidamente conquistou reconhecimento regional. Hoje, a cervejaria recebe visitantes em sua fábrica própria, oferecendo experiências que aproximam o público do universo da cerveja artesanal.

CONTATO:
www.cervejalosgatos.com.br
@cervejalosgatos



IMPERATRIZ CERVEJARIA

Sorocaba

Rua José Marcelino Barbosa, 173 – Vila Haro

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

Um dos principais atrativos cervejeiros de Sorocaba, a Imperatriz reúne fábrica, restaurante, espaço cultural e estrutura para eventos. O Quintal da Imperatriz recebe milhares de visitantes todos os meses, combinando cerveja artesanal, gastronomia e entretenimento.

CONTATO:
www.imperatrizcervejaria.com.br
@imperatrizcervejaria



CERVEJARIA SOROCABANA

Sorocaba

Rua Paranapanema, 195 – Jardim Leocádia

Experiências:
Degustações, visitas técnicas e festivais

Fundada em 2019, a Sorocabana nasceu do sonho de transformar a produção caseira em uma cervejaria profissional. Hoje produz mais de 15 estilos e conta com unidades próprias na cidade, fortalecendo a cultura cervejeira local.

CONTATO:
@cervejariasorocabana



CERVEJARIA BAMBERG

Votorantim

Rua Sebastião Benedito Reis, 582 – Parque Jataí

Experiências:
Degustações, visitas guiadas e visitas técnicas

Especializada em estilos alemães, a Bamberg é uma das cervejarias mais premiadas do Brasil e a brasileira com maior reconhecimento internacional. O taproom instalado junto à fábrica oferece aos visitantes a oportunidade de conhecer de perto uma referência da cerveja artesanal nacional.

CONTATO:
www.cervejariabamberg.com.br
@bambergbier



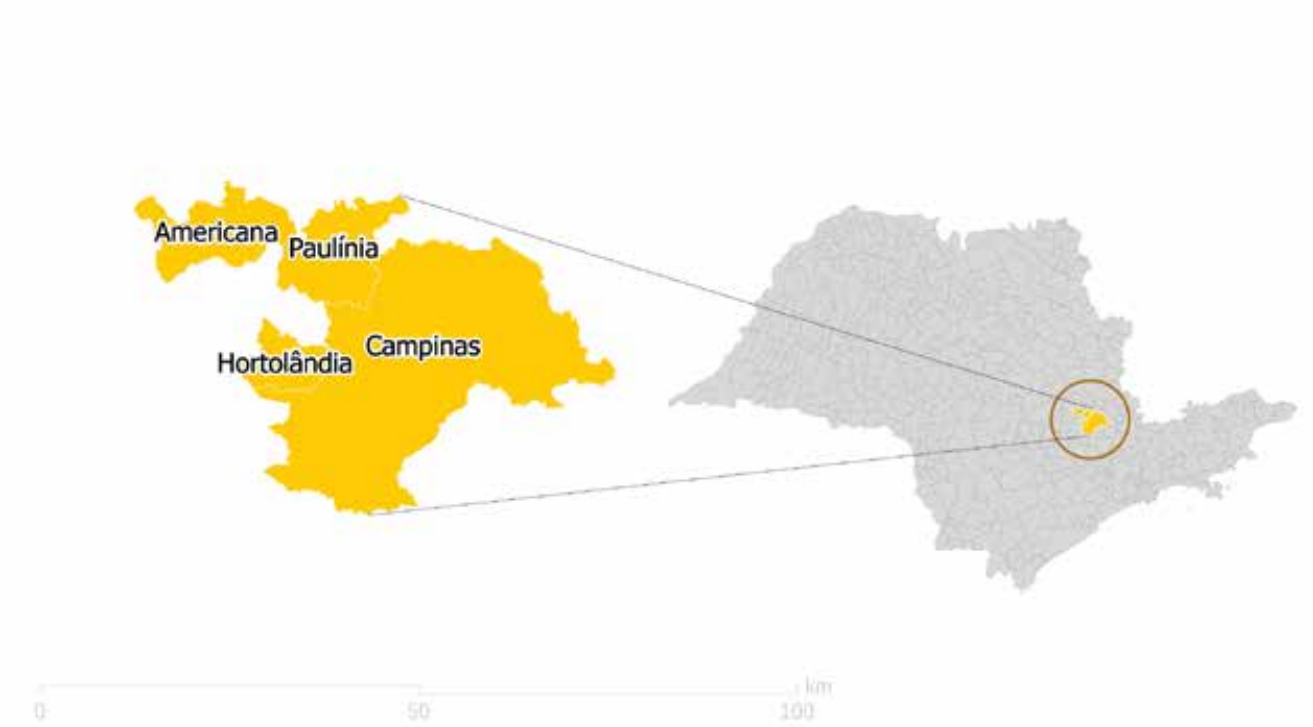
Rotas da Cerveja
de São Paulo

CAMPINAS E REGIÃO METROPOLITANA

Parque Monsenhor Emílio José Salim - Campinas

Foto: Adobestock

ROTA CAMPINAS E REGIÃO METROPOLITANA



CIDADES NA ROTA

Americana
Campinas
Hortolândia
Paulínia

Uma das regiões mais dinâmicas do estado, Campinas e seu entorno combinam inovação, vida urbana, gastronomia e forte vocação cervejeira. O desenvolvimento econômico da região impulsionou o crescimento de cervejarias artesanais que hoje fazem parte da cena gastronômica e turística local. Entre fábricas, brewpubs e bares especializados, o visitante encontra experiências que unem criatividade, tecnologia, cultura e lazer.



MAALI BREWING CO.

Campinas

Av. Santa Isabel, 326 – Barão Geraldo

Experiências:
Tap House, degustações e comercialização de chope e cerveja

Criada em 2019, a Maali Brewing Co. representa a nova geração das cervejarias artesanais paulistas, unindo criatividade, identidade visual marcante e forte conexão com a cultura urbana contemporânea. Localizada em Barão Geraldo, em Campinas, a cervejaria ficou conhecida por suas IPAs intensamente lupuladas, cervejas experimentais e releituras de estilos clássicos. A Tap House da marca oferece ambiente descontraído, chopes, drinks e gastronomia no coração criativo do distrito.

CONTATO:
www.cervejariamaali.com.br
@maali_brewing



KALANGO CERVEJARIA

Americana

Av. de Cillo, 895

Experiências:
Degustações, cursos, workshops, eventos e restaurante

A Kalango Cervejaria nasceu oficialmente em 2016, mas sua história começou décadas antes, quando o fundador conheceu a cultura cervejeira belga e decidiu transformar a paixão pela cerveja artesanal em produção própria. Pioneira em Americana, a cervejaria reúne tradição, criatividade e experiências que aproximam o público do universo cervejeiro artesanal. O espaço conta com restaurante, eventos e rótulos premiados que ajudaram a consolidar a marca na região.

CONTATO:
(19) 98196-4248
www.kalangocervejaria.com.br
@kalangocervejaria



CERVEJARIA SEVEN HANDS

Americana

Rua das Palmas, 468 – Cidade Jardim I

Experiências:
Cursos, workshops, festivais e eventos cervejeiros

Fundada em 2021, a Seven Hands nasceu da união entre criatividade, produção artesanal e uma história inspiradora. O nome “Sete Mãos” faz referência aos sócios fundadores, sendo que um deles possui apenas uma mão — símbolo transformado em força, amizade e trabalho coletivo. A cervejaria aposta em receitas autorais, estilos contemporâneos e cervejas marcantes, como sours frutadas e IPAs aromáticas.

CONTATO:
@sevenhandscervejaria



TESLA CERVEJARIA
Campinas
Rua Luís Otávio, 153 – Taquaral

Experiências:
Degustações, restaurante, festivais e eventos

Inspirada nos grandes gênios da humanidade, a Tesla Cervejaria surgiu em 2018 com a proposta de criar cervejas autorais, criativas e fora do óbvio. No Tesla Brewlab, em Campinas, o público encontra 15 torneiras de chope, gastronomia e um ambiente moderno que reúne inovação, cultura cervejeira e experiências gastronômicas. A premiada "Se Leonardo da Vinci", uma Double IPA, é um dos destaques da casa.

CONTATO:
www.teslacervejaria.com.br
@teslacervejaria
@teslabrewlab



DAORAVIDA BREWPUB
Campinas
Av. Paulo de Almeida Nogueira, 166 – Taquaral

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, workshops, restaurante e eventos

A Daoravida começou como produção caseira em 2013 e se tornou uma das cervejarias mais premiadas da região de Campinas. O brewpub reúne fábrica, gastronomia e experiências ligadas à cultura cervejeira artesanal, incluindo cursos e visitas técnicas. Com mais de 60 premiações nacionais e internacionais, a marca se destaca pela criatividade e inovação constante.

CONTATO:
@cervejasdaoravida



CERVEJARIA LANDEL
Campinas
Rua Dr. Oswaldo Cruz, 607 – Taquaral

Experiências:
Degustações, visitas técnicas, cursos, restaurante e eventos

Reconhecida como a cervejaria mais antiga de Campinas ainda em atividade, a Landel tornou-se referência na produção artesanal paulista. Famosa pela criação da primeira Session IPA do Brasil, a cervejaria reúne dezenas de premiações e uma Tap House instalada em uma charmosa casa da década de 1950. O espaço combina cervejas autorais, gastronomia e forte conexão com a cultura local.

CONTATO:
www.cervejarialandel.com.br
@cervejarialandel



CERVEJARIA GARIMPERO

Campinas

Av. Santa Isabel, 462 – Barão Geraldo

Experiências:
Degustações e brewpub

A Garimpero movimenta a cena cervejeira de Barão Geraldo desde 2018 com produção autoral, rótulos rotativos e foco em experimentação. Já lançou mais de 100 cervejas diferentes, incluindo estilos clássicos e experimentais, premiados em importantes concursos nacionais.

CONTATO:
@cervejariagarimpero



FORMIGA CERVEJARIA

Campinas

Rua General Osório, 1462 – Cambuí

Experiências:
Degustações, cursos e workshops

Criada em 2022, a Formiga aposta em cervejas criativas, descontraídas e voltadas à convivência. Localizada no Cambuí, um dos principais polos gastronômicos de Campinas, a cervejaria combina atmosfera urbana, comunicação irreverente e rótulos premiados, como Juicy IPA, Witbier e Weizenbock.

CONTATO:
@formigacervejaria



BAROSSA | GBK GOURMET BREWER KITCHEN

Campinas

Rua Antonio Paioli, 340 – Parque das Universidades

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, workshops, festivais e eventos

Com fábrica própria e forte conexão com a gastronomia, a Barossa oferece experiências cervejeiras que unem técnica, criatividade e convivência. Entre os destaques estão as premiadas Saison Barossa e Irish Stout Barossa. O espaço promove degustações, visitas e eventos ligados à cultura da cerveja artesanal.

CONTATO:
www.gbk-barossa.com
@cervejabarossa



CERVEJARIA ST. KITTS

Campinas

Rua Adamantina, 38 – Vila Nova

Experiências:
Degustações, visitas autoguiadas e eventos cervejeiros

Inspirada no conceito caribenho de "Limin'", que valoriza desacelerar e aproveitar o momento, a St. Kitts produz cervejas artesanais ligadas à leveza, convivência e descontração. A cervejaria promove degustações e visitas voltadas à cultura cervejeira em Campinas.

CONTATO:
www.stkittscervejaria.com.br
@cervejariastkitts



CERVEJARIA TÁBUAS

Campinas

Av. Santa Isabel, 57 – Barão Geraldo

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos, restaurante e eventos

Criada por dois amigos que se conheceram na Unicamp, a Tábuas Cervejaria nasceu da paixão pela experimentação cervejeira. Com fábrica própria em Barão Geraldo e quatro bares na região de Campinas, a marca produz desde lagers leves até cervejas ácidas e estilos complexos. O espaço oferece experiências completas, aproximando o visitante do processo de produção artesanal.

CONTATO:
www.cervejariatabuas.com.br
@tabuascervejaria



EL COYOTE CERVEJARIA ARTESANAL

Campinas

Rua Doutor José Pinto de Moura, 81 – Novo Botafogo

Experiências:
Tap House e degustações

Com ambiente descontraído e forte presença na cena cervejeira independente de Campinas, a El Coyote oferece diferentes estilos de cervejas artesanais em uma experiência voltada à convivência e à experimentação. Entre os destaques está a premiada Vitoriana ESB.

CONTATO:
elcoyote.com.br
@elcoyotecervejaria



CERVEJARIA CAMPINAS

Campinas

Rua Doutor Alberto Franco Lamunier, 1380 – Parque Via Norte

Experiências:
Visitas guiadas e visitas técnicas

Fundada em 2016, a Cervejaria CAMPINAS nasceu com o objetivo de transformar o nome da cidade em referência de qualidade cervejeira. Hoje, reúne produção própria, quatro lojas especializadas e diversos rótulos premiados, explorando estilos que vão das lagers leves às IPAs intensas e cervejas ácidas.

CONTATO:
www.cervejariacampinas.com.br
@cervejariacampinas



RUERA CERVEJARIA

Campinas

Rua Manoel Antunes Novo, 338 – Barão Geraldo

Experiências:
Degustações, workshops, festivais e eventos

Criada em 2023, a Ruera surgiu para aproximar o público da cerveja artesanal de forma leve, acessível e descomplicada. No Beco de Barão, em Barão Geraldo, o bar da cervejaria reúne chope artesanal, drinks e uma atmosfera criativa conectada à arte urbana e à cultura local.

CONTATO:
@ruera



COSVESI BREWPUB

Hortolândia

Estrada Municipal Sabina Baptista Camargo, 135

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

A Cosvesi Brewpub une fábrica e bar em um espaço dedicado à cultura cervejeira artesanal. Com cerca de 30 medalhas conquistadas em concursos nacionais e internacionais, oferece experiências completas com degustações, gastronomia, drinks autorais e visitas à produção.

CONTATO:
cosvesi.com.br
@cosvesi



BIERINBOX

Paulínia

Rua dos Imigrantes, 886 – Parque da Figueira

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante e eventos

A Bierinbox combina cerveja artesanal, gastronomia e experiências ao ar livre em um espaço acolhedor em Paulínia. Integrada à fábrica própria, oferece visitas à produção, biergarten à sombra de uma mangueira centenária e 14 estilos de chope em ambiente voltado à convivência.

CONTATO:
@bierinbox





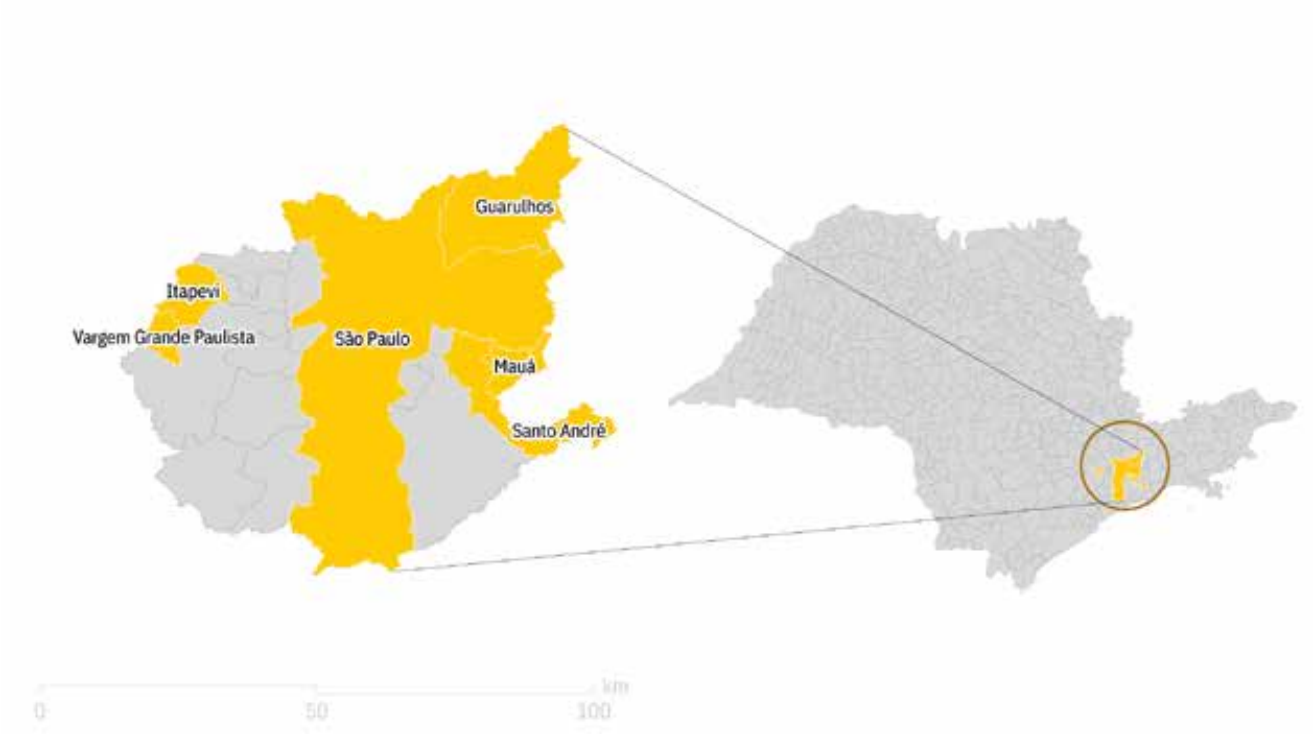
Rotas da Cerveja
de São Paulo

CAPITAL E REGIÃO METROPOLITANA

Monumento às Bandeiras - São Paulo

Foto: Envato

ROTA CAPITAL E REGIÃO METROPOLITANA



CIDADES NA ROTA

Guarulhos
Itapevi
Mauá
Santo André
São Paulo
Vargem Grande Paulista

Na capital paulista e em sua região metropolitana, a cultura cervejeira se mistura à diversidade cultural, gastronômica e criativa da maior cidade da América Latina. Antigos bairros industriais, áreas revitalizadas e polos gastronômicos abrigam cervejarias que ajudam a transformar São Paulo em referência nacional no setor. A rota reúne experiências urbanas que conectam cerveja, música, gastronomia, arte e entretenimento.



LAB. CERVEJARIA

Guarulhos

Rua Anton Philips, 517 – Vila Hermínia

Experiências:
Degustações, comercialização e eventos cervejeiros

A LAB. Cervejaria valoriza a produção artesanal e o uso de ingredientes brasileiros, fortalecendo produtores nacionais e criando cervejas com identidade própria. Com bar anexo à fábrica, oferece ao visitante uma experiência direta com a cultura cervejeira artesanal.

CONTATO:
@lab.cervejaria
@lab.taphouse



CERVEJARIA TO FLY

Itapevi

Estrada Diego Dias, 919

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e eventos

A To Fly combina microcervejaria, gastronomia e convivência em um espaço voltado à experiência cervejeira. O local reúne produção própria, carnes defumadas, chope fresco e diferentes possibilidades de visitação e eventos.

CONTATO:
www.cervejariatofly.com.br
@cervejariatofly



CERVEJARIA PALÁCIO

Mauá

Rua Egidio Gazola, 177 – Vila Guarani

Experiências:
Visitas guiadas, workshops e eventos cervejeiros

A Cervejaria Palácio aposta na inovação e na diversidade de estilos, misturando técnicas modernas e práticas tradicionais para criar cervejas autorais e experimentais. O espaço promove experiências ligadas ao universo cervejeiro, aproximando o público da produção artesanal.

CONTATO:
www.cervejariapalacio.com
@cervejariapalacio



TRIÂNGULO DAS BERMUDAS

Santo André

Rua Muritinga, 807 – Vila Floresta

Experiências:
Visitação e comercialização de cervejas artesanais

A Triângulo das Bermudas é uma cervejaria artesanal com bar próprio em Santo André, conhecida por seus rótulos criativos e premiados. O espaço oferece ao visitante um ambiente descontraído voltado à degustação e à convivência.

CONTATO:
www.trimudas.com.br
@trimudas



X CRAFT BEER

São Paulo

Rua Júlia Santos Paiva Rio, 126

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e eventos

A X Craft Beer reúne fábrica e taproom na Zona Sul de São Paulo, oferecendo experiências ligadas à produção artesanal, gastronomia e cultura cervejeira. A marca produz rótulos autorais e promove visitas, eventos e atividades voltadas à aproximação do público com a cerveja artesanal.

CONTATO:
@xcraftbeer



TARANTINO CERVEJARIA

São Paulo

Rua Miguel Nelson Bechara, 316 – Jardim Pereira Leite

Experiências:
Cursos, workshops, festivais e eventos

Primeira fábrica de cerveja independente da cidade de São Paulo, a Tarantino tornou-se referência da cena cervejeira paulistana contemporânea. Com forte identidade urbana, a cervejaria combina arte, cultura e convivência em um espaço marcado pelos grafites e pela produção autoral.

CONTATO:
www.tarantinocervejaria.com.br
@tarantinocervejaria
@tarantinocultural



CYBEER CERVEJARIA

São Paulo

Av. Chibarás, 695 – Moema

Experiências:
Degustações, workshops, restaurante e eventos

A Cybeer une tecnologia, criatividade e inovação em cervejas produzidas no coração de São Paulo. Com forte conexão com o universo da tecnologia e da cultura cervejeira, o espaço também recebe eventos, palestras e encontros corporativos.

CONTATO:
www.cybeerlab.com
@cybeer_cervejaria



ALVORADA CERVEJARIA

São Paulo

Rua Luís Góis, 1504 – Vila Mariana

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e eventos

Primeira cervejaria da Vila Mariana, a Alvorada produz suas cervejas diretamente no local e reúne mais de 50 receitas desenvolvidas desde sua inauguração. O espaço combina fábrica, bar e gastronomia em ambiente voltado à descoberta de diferentes estilos artesanais.

CONTATO:
www.alvoradacervejaria.com.br
@alvoradacervejaria_oficial



CERVEJARIA QUINKAS

São Paulo

Av. Carioca, 644 – Ipiranga

Experiências:
Visita guiada com degustação e loja de fábrica

Localizada no tradicional bairro do Ipiranga, a Quinkas une produção em larga escala, cervejas premiadas e experiências ligadas à cultura cervejeira. O espaço conta com loja aberta ao público e adega dedicada a cervejas envelhecidas em barris de madeira.

CONTATO:
www.quinkasbier.com
@quinkascervejaria



SÓBREJJA!

São Paulo

Avenida Ede, 888 - Vila Ede

Experiências:
Visitas guiadas, workshops e degustações

A Sóbrejja! é uma cervejaria da Zona Norte paulistana voltada à produção de cervejas especiais e experiências técnicas ligadas ao universo cervejeiro. Entre seus destaques estão rótulos premiados em concursos sul-americanos.

CONTATO:
www.sobrejja.com.br
@cervejariasobrejja



BREWORK

São Paulo

Rua Harmonia, 82 – Sumarezinho

Experiências:
Degustações, workshops e experiências cervejeiras

A Brework nasceu como espaço compartilhado para cervejeiros caseiros e evoluiu para uma marca reconhecida pela criatividade e pelo uso de frutas brasileiras em suas receitas. Hoje, mantém um taproom no Beco do Batman, importante polo de arte urbana e turismo criativo da capital.

CONTATO:
@breworksp



CERVEJARIA DINASTIA

São Paulo

Rua Minerva, 75 - Perdizes

Experiências:
Taproom e eventos

Fundada em 2018, a Cervejaria Dinastia combina criatividade, atitude e produção autoral em um taproom localizado em Perdizes. A marca ficou conhecida por rótulos que equilibram tradição e inovação, como a premiada Imperial Stout “04 Anos”.

CONTATO:
@cervejariadinastia



DRØM CERVEJA & FOGO

São Paulo

Rua Cancioneiro Popular, 203 – Chácara Santo Antônio

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante e eventos

A DRØM une microcervejaria, brewpub e restaurante em uma experiência voltada à harmonização entre cervejas artesanais e gastronomia de fogo. O espaço combina produção autoral, grelha e ambiente contemporâneo em uma experiência gastronômica completa.

CONTATO:
@dromcerveja



CERVEJARIA GUTEMBEER

São Paulo

Rua Capitão Pacheco e Chaves, 500 – Vila Prudente

Experiências:
Degustações, eventos e tap house

A Gutembeer é uma pequena fábrica paulistana com proposta acolhedora e foco em cervejas sempre frescas. O espaço reúne bar com 16 torneiras, participação em eventos de rua e experiências ligadas à cultura cervejeira artesanal.

CONTATO:
www.gutembeer.com.br
@cervejariagutembeer
@gutembeer_taphouse



CERVEJARIA CENTRAL

São Paulo

Rua Jesuíno Pascoal, 101 - Consolação

Experiências:
Degustações, restaurante e eventos

Localizada no centro da capital, a Cervejaria Central é um brewpub que já desenvolveu mais de 100 receitas desde 2017. O espaço reúne produção própria, gastronomia e convivência no coração da cidade.

CONTATO:
@cervejariacentralsp



BREWTO'S CERVEJARIA

Vargem Grande Paulista

Rua Eliana, 105 – Jardim São Marcos

Experiências:
Degustações, visitas guiadas e festivais cervejeiros

A Brewto's reúne fábrica própria, receptivo para visitantes, cozinha e dez torneiras de chope em um espaço dedicado à produção artesanal. A cervejaria produz diferentes estilos e sabores, incluindo rótulos premiados como Guerreira Ruiva e Bruxa do Bosque.

CONTATO:
www.brewtos.com.br
@cervejariabrewtos





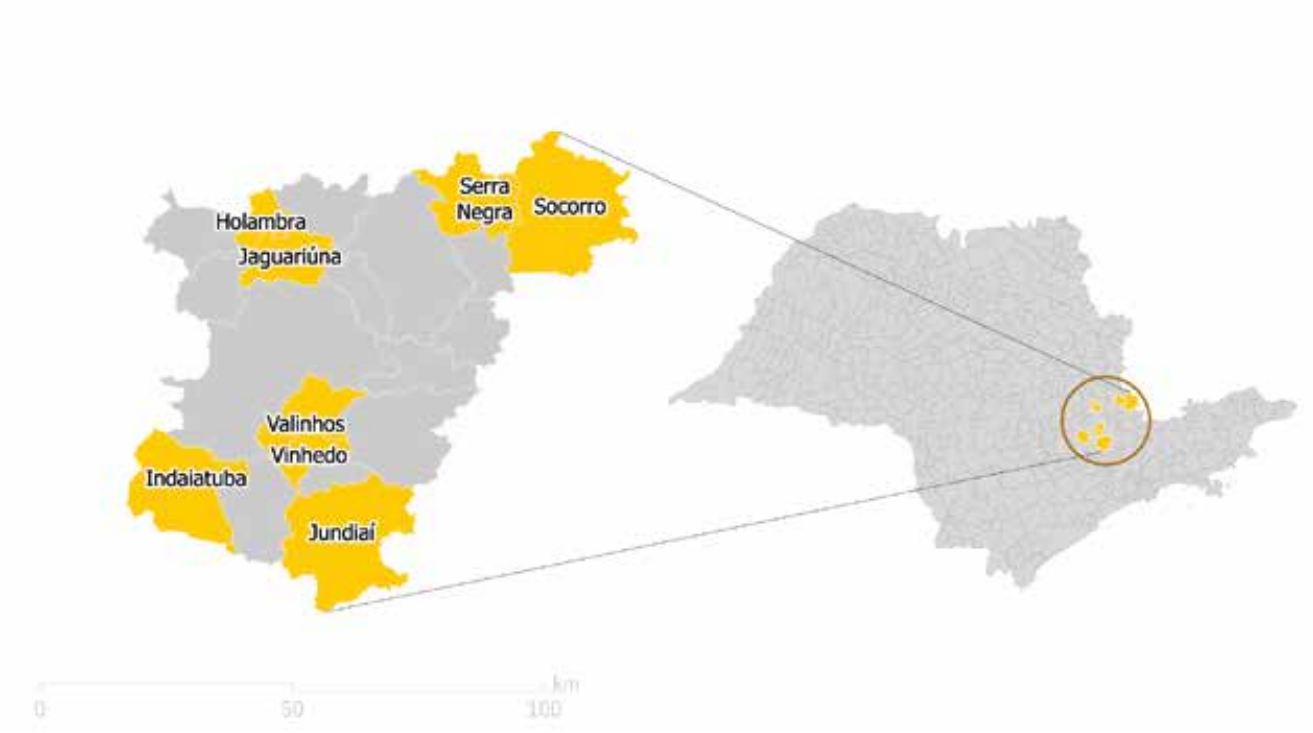
Rotas da Cerveja
de São Paulo

CIRCUITO DAS ÁGUAS E FRUTAS

Moinho Povos Unidos - Holambra

Foto: Tacio Philip Sansonovski

ROTA CIRCUITO DAS ÁGUAS E FRUTAS



CIDADES NA ROTA

Holambra
Indaiatuba
Jaguariúna
Jundiaí
Serra Negra
Socorro
Valinhos
Vinhedo

Entre montanhas, clima agradável, propriedades rurais e cidades turísticas, o Circuito das Águas e Frutas oferece uma experiência cervejeira conectada à natureza, ao turismo rural e à gastronomia regional. A tradição turística da região se une ao crescimento das cervejarias artesanais, criando roteiros ideais para quem busca descanso, sabores locais e experiências ao ar livre.



CERVEJARIA DORTMUND

Serra Negra

Rodovia SP-360, Km 144,7 – Bairro das Posses

Experiências:
Visita guiada, degustação, restaurante e loja de fábrica

Localizada em Serra Negra, no coração do Circuito das Águas Paulista, a Cervejaria Dortmund é uma das referências da produção artesanal no interior de São Paulo. Fundada em 2011, a cervejaria combina tecnologia de ponta, rigor na seleção de ingredientes e respeito às tradições cervejeiras alemãs, produzindo suas cervejas de acordo com a histórica Lei da Pureza Alemã de 1516.

CONTATO:
www.dortmund.com.br
@dortmundbier



CERVEJARIA STARK

Jundiaí

Rua Rio Claro, 290 – Vila Hortolândia

Experiências:
Visita guiada com degustação

Fundada em 2018, a Cervejaria Stark tem como missão produzir cervejas artesanais de qualidade, explorando diferentes estilos e proporcionando experiências sensoriais marcantes aos consumidores. Com foco na excelência e na inovação, a marca utiliza ingredientes cuidadosamente selecionados e processos artesanais para criar rótulos que agradam desde iniciantes até apreciadores mais experientes.

CONTATO:
@cervejariastark



HOLAMBIER

Holambra

Rua Rota dos Imigrantes, 653

Experiências:
Restaurante e degustação de cervejas artesanais

Instalada no Boulevard Holandês, um dos pontos turísticos mais visitados de Holambra, a Holambier nasceu em 2022 com a proposta de unir a tradição da cidade à cultura da cerveja artesanal. A cervejaria trabalha com torneiras rotativas que apresentam novidades ao longo do ano, incluindo a cerveja 3 Flores, um dos rótulos mais conhecidos da casa, elaborada com hibisco, camomila e lúpulo.

CONTATO:
www.holambier.com
@holambier



CERVEJARIA SEO CARNEIRO

Holambra

Rua Campo de Pouso, 851 – Centro

Experiências:
Biergarten, gastronomia, eventos e festivais cervejeiros

Sediada em Holambra, a Cervejaria Seo Carneiro rapidamente conquistou espaço entre as principais cervejarias artesanais do país. Em pouco mais de quatro anos de atividade, acumulou diversas premiações nacionais e internacionais e figurou entre as 50 melhores cervejarias do Brasil segundo o Brasil Beer Cup 2025.

CONTATO:
www.seocarneiro.com.br
@seocarneiro



CERVEJARIA LOUVADA

Indaiatuba

Rua Topázio, 60 – Recreio Campestre Joia

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos, workshops, visitas técnicas e eventos

Reconhecida como uma das cervejarias mais premiadas do Brasil, a Louvada acumula mais de 150 medalhas conquistadas em concursos nacionais e internacionais. Fundada em Cuiabá (MT), a marca expandiu suas operações e hoje conta com unidades produtivas em diferentes estados, incluindo sua fábrica em Indaiatuba. A cervejaria produz uma ampla variedade de estilos, com destaque para suas lagers, IPAs, cervejas ácidas, stouts e cervejas especiais, todas frequentemente premiadas

CONTATO:
www.louvada.com.br
@cervejarialouvada



ITAICI CERVEJARIA

Indaiatuba

Rua Coronel Antônio Estanislau do Amaral, 261 Jardim Juliana

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, música ao vivo e autoatendimento de chope

A Itaici Cervejaria é um brewpub que reúne fábrica e pub em um único espaço, proporcionando ao visitante uma experiência completa de imersão na cultura cervejeira artesanal. Em atividade há mais de cinco anos, a casa já desenvolveu mais de 20 receitas próprias e se tornou um dos principais pontos de encontro cervejeiros de Indaiatuba.

CONTATO:
www.itaicicervejaria.com.br
@itaicicervejaria



CERVEJARIA JAGUARIÚNA

Jaguariúna

Av. Antártica, 1891 – Santa Úrsula

Experiências:
Visita guiada, degustação, restaurante e loja de fábrica

Localizada em Jaguariúna, uma das mais modernas unidades cervejeiras do país, a Cervejaria Jaguariúna oferece ao público uma experiência de imersão no universo da produção de cerveja por meio do programa oficial de visitação da Ambev. Entre os rótulos produzidos na cervejaria estão marcas amplamente conhecidas do público, como Brahma, Brahma Duplo Malte, Skol, Corona, Corona Cero, Budweiser, Bud Zero e Spaten.

CONTATO:
https://www.ambev.com.br/visitaambev
@visitaambev



GIFFA CERVEJARIA

Jundiaí

Rua Cica, 1897 – Vila Rami

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante, eventos e loja de fábrica

Reconhecida por suas cervejas elegantes e premiadas, a Giffa Cervejaria é uma das referências da produção artesanal de Jundiaí. Com fábrica própria e bar integrado, a marca se destaca por criar rótulos que combinam técnica, sofisticação e identidade própria.

CONTATO:
www.giffa.com.br
@giffacervejaria | @bardagiffa



PHARMAÓ CERVEJA ARTESANAL

Jundiaí

Avenida Fernando Arens, 371 – Vila Arens

Experiências:
Degustações, visitas guiadas e restaurante

A Pharmaó é uma nanocervejaria em formato brewpub que oferece uma experiência acolhedora para quem aprecia cervejas artesanais, boa gastronomia e ambiente descontraído. Localizada em Jundiaí, a cervejaria integra a Rota da Cerveja Artesanal da cidade e o Polo Cervejeiro de Jundiaí e Região. Além da degustação dos rótulos da casa, os visitantes podem conhecer o processo produtivo por meio de visitas guiadas realizadas na própria cervejaria.

CONTATO:
www.pharmaocervejaartesanal.com.br
@pharmaocervejaartesanal



CERVEJARIA QUINTA DO MALTE

Socorro

Rua Quinta do Malte, 300 – Bairro dos Nogueiras

Experiências:
Degustações, restaurante, empório e eventos

Fundada em 2010, a Quinta do Malte está localizada em Socorro, importante destino turístico do Circuito das Águas Paulista. A cervejaria produz cervejas e chopes artesanais utilizando água de excelente qualidade e ingredientes selecionados, combinando processos artesanais e respeito ao tempo de produção.

CONTATO:
https://quintadomalte.com.br
@quintadomalte



GRAVETOS CERVEJARIA

Valinhos

Rua Arthur Fernandes, 148 – Jardim São Felipe

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, restaurante, cursos, eventos e festivais

A história da Gravetos começou em 1991 como churrascaria familiar e, décadas depois, evoluiu para um projeto que une gastronomia e cerveja artesanal em um mesmo espaço. A paixão pela boa comida e pelas experiências compartilhadas inspirou a criação da cervejaria própria, inaugurada durante o período da pandemia.

CONTATO:
@cervejariagravetos
@churrascariagravetos



GRIFO BEER

Valinhos

Av. Joaquim Alves Corrêa, 4617

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos, restaurante, eventos e festivais

A Grifo Beer nasceu em 2021 da realização de um sonho familiar e rapidamente se consolidou como uma das cervejarias artesanais de destaque da região. A marca combina tecnologia, ingredientes selecionados e paixão pela cultura cervejeira para produzir rótulos que refletem as histórias e experiências de seus fundadores.

CONTATO:
https://www.grifobeer.com.br
Instagram: @grifobeer



CERVEJARIA PANGEA

Vinhedo

Av. João Paffaro, 1660 – Pinheirinho

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, eventos e festivais cervejeiros

A Cervejaria Pangea nasceu em 2022 com a proposta de celebrar a diversidade da cultura cervejeira mundial por meio de rótulos inspirados em diferentes escolas e tradições da cerveja artesanal. Sediada em Vinhedo, a marca combina referências clássicas europeias e estilos contemporâneos norte-americanos, criando cervejas que unem qualidade, criatividade e identidade própria.

CONTATO:
cervejariapangea.com.br
@cervejariapangea



NINETIES BIER

Vinhedo

Estrada da Boiada, 2955 – Jardim Vista Alegre

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, cursos, workshops e festivais cervejeiros

A Nineties Bier surgiu em 2018 quando um hobby de produção caseira se transformou em um projeto profissional movido pela paixão pela cerveja artesanal e pela busca constante por qualidade. Fundada por um casal apaixonado pela cultura cervejeira, a empresa consolidou-se como uma referência na produção artesanal e terceirizada para marcas próprias.

CONTATO:
www.ninetiesbier.com.br
@ninetiesbier



Crédito: Chico Rosa – IA Google Labs



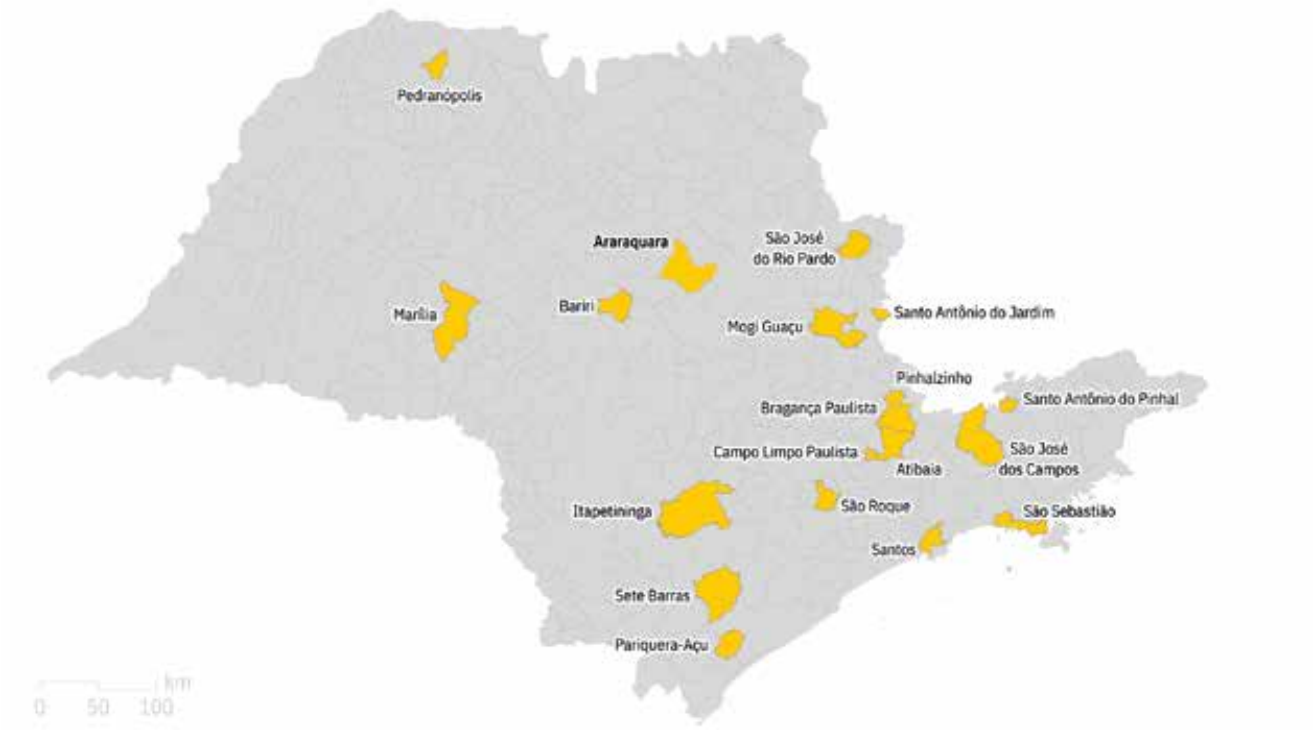
Rotas da Cerveja de São Paulo

DESTINOS CERVEJEIROS

Praça da Matriz - Sete Barras

Foto: State Film Comission

DESTINOS CERVEJEIROS



CIDADES NA ROTA

Atibaia
Araraquara
Bariri
Bragança Paulista
Campo Limpo Paulista
Itapetininga
Marília
Mogi-Guaçu
Pariquera-Açu
Pedranópolis
Pinhalzinho
Santo Antonio do Jardim
Santo Antonio do Pinhal
Santos
São José do Rio Pardo
São José dos Campos
São Roque
São Sebastião
Sete Barras

Além das rotas regionais, São Paulo reúne cervejarias localizadas em diferentes destinos turísticos do estado, ampliando as possibilidades de experiências para visitantes e apreciadores da cultura cervejeira. São empreendimentos que ajudam a fortalecer o turismo local e demonstram como a produção artesanal se espalhou por diferentes regiões paulistas, criando novos motivos para viajar e descobrir o estado.



CERVEJARIA MATSUMI

Sete Barras

Rua Antônio Lourenço de Oliveira, 39

Experiências:
Visita guiada com degustação

A Matsumi traz influências da cultura japonesa para o universo cervejeiro, com receitas artesanais de pequena escala e identidade própria. Destaque para a premiada Ocha Biru.

CONTATO:
@cervejariamatsumi



REFÚGIO DO BARBA

Atibaia

Rua Maria Aparecida Chamadoira Loreano, 33

Experiências:
Cervejaria, petiscaria e gastronomia de boteco

O Refúgio do Barba é um ponto de encontro para quem busca boa cerveja, hambúrgueres, espetinhos e petiscos em um ambiente acolhedor e descontraído.

CONTATO:
@refugiodobarba



ZOX CERVEJARIA

Bariri

Av. José Jorge Resegue, 1146 – Jardim Nova Bariri

Experiências:
Degustações e visitas guiadas com degustação

Fundada em 2021, a Zox produz cervejas artesanais premiadas e se destaca pela criação de uma das cervejas mais alcoólicas do Brasil, com 40% de teor alcoólico.

CONTATO:
@zoxcervejaria



CERVEJARIA BRAGANTINA

Bragança Paulista

Rua Boa Vontade, 169

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, eventos e degustações

Com mais de 40 medalhas, a Bragantina nasceu da paixão pela cerveja artesanal e se tornou uma das principais referências cervejeiras da região bragantina.

CONTATO:
www.cervejariabragantina.com.br
@cervejariabragantina



MELKENBIER MICROCERVEJARIA

Buri

Rodovia Lauri Simões de Barros, km 22,6

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, eventos e turismo rural

Localizada na Fazenda São Luiz, a Melkenbier une cerveja artesanal, gastronomia, lazer, lavandário, natureza e experiências rurais em um destino completo.

CONTATO:
www.melkenbier.com.br
@melkenbier
@melkenpub



CERVEJARIA AHTRIO

Campo Limpo Paulista

Rua Palmeira dos Índios, 147

Experiências:
Visitas guiadas, degustações, cursos e eventos

Criada por quatro amigos, a Ahtrio combina criatividade, atitude e paixão pela cerveja artesanal. A marca também apoia projetos ligados à cultura, arte e esporte.

CONTATO:
@cervejariaahtrio



RT166 CERVEJARIA

Itapetininga

Rua Diácono Antônio Nunes Sobrinho, 2599

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, eventos e visitas técnicas

A RT166 reúne fábrica, restaurante e espaço para eventos em uma estrutura moderna. Nasceu da união entre paixão cervejeira e visão empreendedora.

CONTATO:
www.rt166cervejaria.com.br
@rt166cervejaria



CONFRARIA DAS VÉIA

Marília

Rua Pernambuco, 1052 – Bairro Banzato

Experiências:
Restaurante, eventos e festivais cervejeiros

A Confraria das Véia é um brewpub descontraído que combina cerveja artesanal, gastronomia, música e boas histórias em um ambiente familiar.

CONTATO:
@confrariadasveia



MANDI BREW BAR

Mogi Guaçu

Rua Vera Cruz, 11 – Itacolomy

Experiências:
Degustações, cursos, workshops e visitas autoguiadas

A Mandi Brew começou como loja de insumos e se tornou referência na formação de cervejeiros caseiros. Hoje reúne produção artesanal, ensino e degustação.

CONTATO:
www.mandibrewshop.com.br
@mandibrewshop



CERVEJARIA MADESSA

Pedranópolis

Estrada Municipal Dulcelina–Pedranópolis, s/n – Zona Rural

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, cursos, visitas técnicas e gastronomia

Instalada em uma propriedade rural, a Madessa une cerveja artesanal, turismo no campo e gastronomia regional, com foco em experiências ligadas à natureza.

CONTATO:
@cervejariamadessa



KALEVALA BIER

Pinhalzinho

Rua dos Jacarandás, 42

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e festivais

Com biergarten e vista para as montanhas, a Kalevala Bier combina cerveja artesanal, gastronomia típica e eventos como sua tradicional Oktoberfest.

CONTATO:
@kalevalabier



AMABILE DRAGONS CERVEJARIA

Santo Antônio do Jardim

Rua Vereador Sebastião Mariano, 295

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, cursos, restaurante e eventos

A Amabile Dragons une técnica, criatividade e sustentabilidade, com rótulos que vão dos estilos clássicos a receitas com frutas e especiarias.

CONTATO:
www.amabiledragons.com.br
@amabile.dragons



CERVEJARIA ARAUKARIEN

Santo Antônio do Pinhal

Rod. Oswaldo Barbosa Guisard, km 153,5

Experiências:
Visitas guiadas, harmonizações, restaurante e eventos

Em meio à Serra da Mantiqueira, a Araukarien oferece fábrica, restaurante, empório, decks com vista para a natureza e 17 rótulos artesanais.

CONTATO:
www.araukarien.com.br
@araukariencerveja



CERVEJARIA EVERBREW

Santos

Mercado Municipal de Santos – Praça Iguatemi Martins, s/n

Experiências:
Visitas guiadas e visitas técnicas

Referência nacional em cervejas intensas e aromáticas, a Everbrew produz no Mercado Municipal de Santos e é reconhecida especialmente por suas New England IPAs.

CONTATO:
www.everbrew.com.br
@cervejariaeverbrew



CERVEJARIA SANTISTA

Santos

Rua Doutor Cochrane, 125 e 127

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, cursos e eventos

A Cervejaria Santista transforma a história e a identidade caiçara em rótulos inspirados em bairros, monumentos e símbolos da cidade.

CONTATO:
www.cervejariasantista.ind.br
@cervejariasantista



DELA CERVEJARIA

São José do Rio Pardo

Rua Santa Rita de Cássia, 25 – Jardim São Roque

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, cursos e eventos

Criada pela mestre cervejeira Bianca Vitto, a Dela valoriza o protagonismo feminino, a produção artesanal independente e a identidade riopardense.

CONTATO:
@cervejariadela



GEORGES SEVEN BEER

São José dos Campos

Rua Agostinho Benedetti, 50 – Vila Industrial

Experiências:
Tour cervejeiro, degustações, restaurante e música ao vivo

A Georges Seven Beer é um brewpub com ambiente rústico, música ao vivo e harmonização entre cervejas artesanais e porções de boteco. O espaço oferece experiências completas para quem deseja conhecer diferentes estilos e o processo de produção cervejeira.

CONTATO:
@georges.sevenbeer



CERVEJARIA TRIP70

São José dos Campos

Rua Olinda, 824 – Parque Industrial

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, eventos e festivais

A Trip70 une sustentabilidade e inovação, produzindo a própria energia e oferecendo mais de 20 estilos de cerveja em um espaço com bar e gastronomia.

CONTATO:
@trip70cervejaria



HOCKENHEIM CERVEJARIA

São Roque

Estrada do Vinho, 5043

Experiências:
Visitas guiadas, restaurante, eventos e festivais

Na tradicional Estrada do Vinho, a Hockenheim oferece cervejas artesanais, gastronomia e experiências integradas a um dos roteiros turísticos mais visitados do estado.

CONTATO:
@hockenheim_fabrica



CERVEJARIA WEINBERG

São Roque

Estrada do Vinho, 2150 – Canguera

Experiências:
Degustações, visitas guiadas, restaurante e eventos

Conhecida como o “vinhedo cervejeiro”, a Weinberg aproxima cerveja e vinho em rótulos com uvas e inspirações enológicas.

CONTATO:
@cervejaria_weinberg



CERVEJARIA MARÍTIMA

São Sebastião

Rua Pará, 79

Experiências:
Visitas guiadas e visitas técnicas

Única fábrica de cerveja artesanal do Litoral Norte paulista, a Marítima produz rótulos premiados e valoriza a identidade caiçara de São Sebastião em suas receitas.

CONTATO:
www.cervejariamaritima.com.br
@cervejariamaritima

ALÉM DA CERVEJA

A cultura cervejeira se expande e vai além da produção da bebida. Com o aumento do número de cervejarias no estado, empreendedores começaram a produzir lúpulo em alguns municípios paulistas.

O lúpulo é uma planta essencial na fabricação da cerveja, responsável por conferir amargor, aroma e atuar como conservante natural. Em São Paulo, seu cultivo tem crescido de forma expressiva e já tem se mostrado economicamente rentável.



LÚPULO GUARANI

Araraquara

Av. Tirso Alves Corrêa, 2112

Experiências:
Visitas técnicas, cursos, palestras e eventos

Referência nacional no cultivo de lúpulo brasileiro, a Lúpulo Guarani une agricultura, pesquisa e inovação em Araraquara. Além da produção de lúpulo, desenvolve a Cerveja Ópera Guarani e a inovadora Água Lupulada, promovendo experiências que aproximam visitantes do universo da principal matéria-prima da cerveja.

CONTATO:
www.lupuloguarani.com.br
@lupuloguarani
@agualupulada



LÚPULO DO RIBEIRA

Pariquera-Açu

Sitio solo verde, Pariquera-Açu

Experiências:
Visitas técnicas, cursos, palestras, eventos e experiências rurais

Localizado no Vale do Ribeira, o Lúpulo do Ribeira é uma propriedade dedicada ao cultivo de uma das matérias-primas mais importantes da cerveja: o lúpulo. A iniciativa contribui para o fortalecimento da produção nacional e oferece aos visitantes a oportunidade de conhecer de perto o cultivo, manejo e as características dessa planta fundamental para os aromas e sabores das cervejas.

CONTATO:
@ lupuloribeira
(41) 99601-1283



Rotas da Cerveja de São Paulo

NEGÓCIOS CERVEJEIROS

Memorial do Imigrante - Vinhedo

Foto: State Film Comission

NEGÓCIOS CERVEJEIROS



CIDADES NA ROTA

Arujá
Campinas
Ribeirão Preto
São Paulo
Vinhedo

Este guia também contempla empreendimentos que focam exclusivamente na produção e venda de cerveja. Esses negócios são símbolos da maturidade do mercado paulista, enquanto algumas dessas cervejarias trazem na bagagem décadas de atuação, outras surgem como novidades promissoras. Elas compartilham o mesmo propósito: oferecer um produto que se diferencia das grandes marcas que lideram o varejo nacional.



DESTINY BREWING
São Paulo

Destaques:
Produção familiar e cervejas de inspiração belga

Empresa familiar com mais de uma década de atuação, a Destiny Brewing produz uma ampla variedade de estilos clássicos e especiais. Entre seus destaques está a premiada Destiny Quad, uma Belgian Quadrupel reconhecida em concursos do setor.

CONTATO:
www.destinybrewingco.com.br
@destinybrewingco



CERVEJARIA GERMÂNIA
Vinhedo

Destaques:
Pioneirismo, exportação da produção e dezenas de premiações internacionais

Uma das pioneiras da cerveja artesanal brasileira, a Germânia produz cervejas e chopes desde 1991. Ao longo de sua trajetória, foi responsável por diversas inovações no mercado nacional, como a popularização das chopeiras elétricas e o lançamento de novos formatos de embalagem. Acumula importantes premiações internacionais e exporta seus produtos para outros países.

CONTATO:
www.cervejariagermania.com.br
@cervejariagermania



CERVEJARIA KAYA
Ribeirão Preto

Destaques:
Produção artesanal independente e origem ligada ao movimento homebrew

A Kaya nasceu da união de cinco cervejeiros caseiros que transformaram a paixão pela produção artesanal em negócio. Hoje produz seus próprios rótulos e integra o movimento cervejeiro de Ribeirão Preto, uma das principais regiões produtoras do estado.

CONTATO:
@cervejariakaya



STORMY BREWING CO.
Campinas

Experiências:
Cervejas premium e atuação no Polo Cervejeiro de Campinas

Especializada em cervejas high-end, a Stormy Brewing Co. atua no segmento premium da cerveja artesanal. Integrante do Polo Cervejeiro da Região Metropolitana de Campinas, é reconhecida pelo foco em qualidade, inovação e produção de rótulos voltados ao público mais especializado.

CONTATO:
@stormybrewing



CERVEJARIA COGUMELO
Campinas

Destaques:
Incubação de marcas e fortalecimento do mercado artesanal paulista

Considerada a primeira incubadora de cervejarias do estado de São Paulo, a Cogumelo teve papel fundamental no desenvolvimento da cena cervejeira paulista. Dezenas de marcas surgiram a partir de sua estrutura produtiva, tornando-se um importante polo de empreendedorismo cervejeiro.

CONTATO:
www.cervejariacogumelo.com.br
@cervejariacogumelo



ARKANGEL BEER
Arujá

Destaques:
Projeto em expansão e futura fábrica própria

Criada inicialmente como cervejaria cigana, a Arkangel Beer está em processo de implantação de sua fábrica própria em área rural de Arujá. A marca já conquistou reconhecimento com a Witbier Raguel e participa ativamente do Polo Cervejeiro da Grande São Paulo.

CONTATO:
www.arkangelbeer.com.br
@arkangelbeer


VISITE AS ROTAS DE SÃO PAULO
E VIVA EXPERIÊNCIAS
QUE FICAM NA MEMÓRIA
Rotas de
São Paulo
PAULISTA
SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS
CHICOROSA