Linha do tempo da cerveja

Dos jarros de barro da Mesopotâmia às cervejarias de hoje.

Há cerca de 13 mil anos. Vestígios de fermentação de cereais em uma caverna em Israel, antes da agricultura.

Mais de 5 mil anos atrás. Resíduos de cerveja de cevada em jarros de Godin Tepe, no atual Irã. Os sumérios registram a bebida em tabuletas.

Cerca de 1800 a.C. O Hino a Ninkasi, deusa suméria da cerveja, descreve o preparo: a receita mais antiga conhecida.

Século 18 a.C. O Código de Hamurábi, na Babilônia, traz regras para quem vende cerveja.

Antigo Egito. Cerveja é alimento e parte da ração dos trabalhadores.

822. Primeiro registro do uso de lúpulo em cervejaria, no mosteiro de Corbie, na França.

Século 12. A abadessa Hildegarda de Bingen descreve o lúpulo e seu poder de conservar.

1516. Lei da pureza da Baviera: cerveja só com água, cevada e lúpulo.

1842. Josef Groll cria a primeira lager dourada, na cidade de Pilsen.

Década de 1870. A refrigeração mecânica permite fazer lager o ano todo.

1876. Pasteur publica seus estudos sobre a fermentação da cerveja.

1883. Emil Christian Hansen isola a levedura pura, no laboratório da Carlsberg.

1935. Primeira cerveja em lata, nos Estados Unidos.

Década de 1970. Começa a reação das cervejas tradicionais e artesanais, na Inglaterra e nos Estados Unidos.

No Brasil

Século 17. A cerveja chega com os holandeses, no Nordeste.

1808. A abertura dos portos traz a cerveja inglesa.

Século 19. Imigrantes alemães abrem fábricas. Na década de 1880, nascem Antarctica e Brahma.

1967. A Skol é lançada no país.

Anos 1990. Primeira geração de microcervejarias brasileiras.

1999. Brahma e Antarctica anunciam a fusão que cria a Ambev.