

A perspectiva da categorização para organização de cerveja artesanal: em foco a escolha do rótulo

André Luiz Sampaio Peres¹

<https://orcid.org/0009-0005-2691-9570>

Brisa Pozzi de Sousa¹

<https://orcid.org/0000-0002-0298-8759>

¹ Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Resumo: O objetivo do trabalho consiste em aplicar os fundamentos da categorização, pela perspectiva da Biblioteconomia, para organização de informações sobre cerveja artesanal. Utiliza como referência o rótulo da bebida, a fim de auxiliar na busca de informações por pessoas leigas. A cerveja artesanal é um produto facilmente encontrado em mercados no Brasil, mas os rótulos não apresentam muitas informações sobre o conteúdo da bebida. É uma investigação exploratória e descritiva com foco na análise de seis rótulos da cervejaria fluminense *Hocus Pocus*, considerando informações pertinentes a cada uma das garrafas na elaboração das categorias Família, Estilos, Teor Alcoólico, Características e Outras Informações. Percebeu-se que, ao separar as informações presentes nos rótulos das cervejas em categorias e criando exemplos de escolha, essa organização é uma forma de facilitar a identificação da bebida.

Palavras-chave: cerveja artesanal; categoria; categorização

1 Introdução

Um dos setores em crescimento no Brasil é o cervejeiro e o país ocupa o terceiro lugar em produção mundial, superado pela China e Estados Unidos, segundo dados divulgados em julho de 2023, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). No Anuário da Cerveja, dados coletados pelo referido Ministério, em 2022, demonstra o crescimento de 11,6% do setor, com a abertura de 180 novos estabelecimentos. Ainda segundo o mesmo Anuário, há no país 1.729 cervejarias registradas (Brasil, 2023).

A cerveja, apesar de ser conhecida e consumida mundialmente, tem como marco de produção o recorte geográfico de países como Alemanha, Inglaterra,

Bélgica e Estados Unidos. Historicamente, nesses lugares transcorreu a corporização da bebida, ocasionando a criação de estilos cervejeiros próprios e técnicas para a produção. Com o passar do tempo, diversos outros países, utilizando como base estilos criados por esses quatro citados, começaram a produzir cervejas próprias e, em alguns casos, utilizando ingredientes característicos do país, como o estilo brasileiro *Catharina Sour*, que utiliza frutas típicas para dar mais sabor e aroma a este estilo (Amorim, 2022).

Para produzir uma cerveja, utiliza-se água, lúpulo, malte e levedura. O lúpulo é utilizado para adicionar aroma e sabor, o malte para dar cor e, para trazer o açúcar necessário a fim de ocorrer a fermentação, o processo é feito pela levedura. Além de transformar açúcares em álcool em alguns casos, também acrescenta sabor e aroma. Em certos estilos cervejeiros, há a adição de mais um ingrediente, o adjunto, que pode ser um açúcar, por exemplo, o açúcar mascavo, ou até frutas e especiarias.

A bebida pode ser classificada como industrial ou artesanal, existindo mais de 100 tipos de estilos cervejeiros classificados, conforme o *Beer Judge Certification Program* (BJCP), edição de 2021. Apesar da predominância do estilo *American Lager*, cada um deles tem suas características e histórias próprias, mesmo que um estilo seja derivado de outro (Morado, 2017; Freitas, 2022).

Considerando os diversos estilos existentes, uma pessoa que tem o interesse em consumir cervejas artesanais e não conhece a diferença entre os estilos pode ter um problema, já que é comum constar no rótulo o nome do estilo, mas não as suas características, como sabores e aromas encontrados. Partindo da necessidade de organização focada no rótulo da bebida, com o objetivo de auxiliar pessoas leigas sobre o assunto cerveja artesanal a encontrarem um rótulo com atributos que satisfaça o seu desejo, esse trabalho foi desenvolvido.

O foco é alinhar o contexto cervejeiro, a partir da análise do rótulo da bebida, com a perspectiva da Biblioteconomia. A questão norteadora é: a categorização da cerveja artesanal, com o propósito de estruturar características a partir do rótulo, pode auxiliar na recuperação de informações sobre a bebida?

Partindo desse ponto, o objetivo consiste em uma melhor compreensão sobre as características/atributos a serem representadas, para possibilitar a

recuperação de rótulos que correspondam a necessidade de quem quer consumir cerveja artesanal, mas não possui nenhum conhecimento sobre o assunto.

Nesse intuito, a estrutura do artigo, além desta introdução, é composta pela seção que aborda o objeto de estudo, que é a cerveja artesanal. A Seção 3 trata da categoria e da categorização; a Seção 4 apresenta os procedimentos metodológicos; e a Seção 5, a análise e discussão dos resultados. Por fim, a Seção 6 traz as considerações finais da pesquisa.

2 Contextualizando a cerveja

Sem a pretensão de esgotar o assunto, na literatura há indicação de a cerveja ter origem junto da humanidade, remontando aproximadamente a 7000 a.C., na região da Mesopotâmia, situada entre os rios Tigres e Eufrates.

Neste período, o ser humano já havia adotado um estilo de vida sedentário, estabelecendo-se em comunidades fixas e desenvolvendo práticas agrícolas, como forma de subsistência (Beltramelli, 2012). A partir do cultivo de cereais, como trigo e cevada, produziam-se farinha e pão, alimento que compartilha diversos elementos com a cerveja. Assim como o pão, a cerveja era produzida por meio da combinação de grãos, água e fermento (Morado, 2017).

O seu surgimento deu-se, possivelmente, pelo seguinte cenário, de acordo com os autores supracitados: grãos destinados à moagem possivelmente foram esquecidos, umedecidos pela chuva e, mais tarde, expostos ao calor, originando um líquido adocicado. Ao permanecerem abandonados, esse mosto sofreu uma fermentação espontânea devido à ação de microrganismos presentes no ambiente, resultando em uma bebida levemente alcoólica e gaseificada.

Em relação aos ingredientes, a cerveja é composta por quatro principais: água, malte, lúpulo e levedura. Em alguns casos, adiciona-se também um complementar, o adjunto. Dentre esses componentes, a água é o componente predominante da cerveja e algumas características físico-químicas e microbiológicas influenciam diretamente no processo, como alcalinidade residual, pH, íons.

O malte, normalmente proveniente da cevada, mas podendo ser de outros cereais, é importante para a elaboração da cerveja, fornecendo os açúcares para a

bebida e influenciando no corpo, na cor, no aroma, nos sabores e na formação da espuma. Já o lúpulo, que é uma flor, confere aroma e amargor, além de exercer a função de conservar a cerveja.

Por fim, a levedura, que é um fungo, transforma os açúcares da bebida em álcool e gera gás carbônico e outros subprodutos. Por fim, o adjunto é um ingrediente opcional que pode incluir cereais não maltados, frutas, ervas ou fontes de açúcar e que, no Brasil, é permitido seu uso como substituto do malte em até 45% (Sanci, 2022).

Todavia, apenas os ingredientes citados anteriormente não são suficientes para produzir cerveja. São necessários bons equipamentos e o cumprimento de etapas específicas. O processo de produção da bebida é dividido em duas fases principais: quente e fria. Cada uma inclui subetapas que transformam os quatro ingredientes básicos em cerveja.

É importante, porém, salientar a diferença entre cerveja artesanal e industrial. A primeira é aquela produzida “[...] com foco na variedade de cores, aromas e gostos, utilizando técnicas e receitas tradicionais [...]” (Mestre Cervejeiro, 2017), enquanto a segunda “[...] é produzida em larga escala visando atingir o maior número possível de consumidores” (Memo, 2019).

A cerveja, tanto artesanal quanto industrial, pode ser dividida em duas famílias: *lager* e *ale*, nomes que estão relacionados à forma de fermentação da cerveja. Uma cerveja da família *lager* é fermentada em temperaturas baixas, entre 9° e 15°C, enquanto uma cerveja da família *ale* é fermentada em temperaturas entre 15° e 25°C (Beltramelli, 2012).

Ainda há a divisão por estilos de cerveja. Pode-se entender a divisão por famílias como uma divisão bem abrangente, enquanto por estilos, mais específica, agrupando características em comum que são muito mais próximas do que na divisão por famílias. Para entender melhor o que é um estilo, Mosher (2020, p. 211) nos apresenta como pode ser essa forma de classificação no universo da cerveja:

Um estilo é um conjunto de características que se combinam para formar um todo único e identificável. [...]. As características mais importantes e óbvias que definem um estilo são as medidas objetivas:

cor, densidade, teor alcoólico, amargor, atenuação, entre outras. Um estilo de cerveja quase pode ser definido apenas por esses aspectos. Além deles, há características sensoriais subjetivas: aroma, sabor, textura e sensações na boca, que completam o quadro acerca do que está no copo [...]. Os estilos são indispensáveis para que cervejeiros e apreciadores compartilhem dos mesmos fundamentos relativos ao sabor que uma cerveja em particular deve ter.

Há guias de estilo que agrupam as informações de todos os estilos de cerveja existentes. O mais utilizado é o guia *Beer Judge Certification Program* (BJCP), responsável também por certificar mundialmente juízes de cerveja e produtos fermentados. Fundada em 1985, a organização está presente em 60 países com mais de 7500 juízes ativos no programa, certificados por meio de um exame que trata de aspectos técnicos da fabricação e estilos mundiais de cerveja, o propósito da organização e procedimentos de julgamento, além de demonstrações de habilidades práticas de julgamento (Beer Judge Certification Program, c2025, tradução nossa). De acordo com o próprio Guia, o seu objetivo é descrever as características gerais e os exemplares mais comuns de cerveja para auxiliar no julgamento da bebida, sendo apenas sugestões para facilitar o processo de avaliação estruturada de cervejas.

Uma vez que esta pesquisa relaciona cerveja artesanal com a área de Biblioteconomia e Ciência da Informação, foram realizadas pesquisas com o intuito de recuperar trabalhos relacionados ao tema proposto. Em nível nacional, destacam-se as pesquisas de Silva (2016) e Silva e Silveira (2017), ambos tratando de catalogação de cerveja artesanal, e Santos (2018), com foco na elaboração de um tesouro para a bebida.

Em periódicos internacionais, pesquisas que vinculam cerveja artesanal e categoria e/ou categorização, destacam-se: Brustolin, Sehnem e Provensi (2024) sobre análise de implementação de um selo de denominação de origem para as cervejarias artesanais catarinenses como elemento da construção de um ambiente neoendógeno de desenvolvimento, utilizando a categorização para analisar os dados encontrados; Barlow *et al.* (2018), abordando o estigma de categoria atrelada à indústria de cerveja artesanal dos EUA; e Jasovska *et al.* (2023), sobre a categoria de mercado e a indústria de cerveja artesanal na Austrália, República Tcheca, Dinamarca e Nova Zelândia.

Apresentado esse panorama, a seguir focar-se-á na fundamentação concernente ao objetivo da pesquisa.

3 Categoria e categorização

A noção de categoria está presente em diversas áreas, incluindo a Biblioteconomia. Cunha e Cavalcanti (2008, p. 74) definem categoria como “[...] classe fundamental (ou básica) que resulta da divisão do universo de conhecimentos de acordo com as características intrínsecas, ou fundamentais, de cada conceito”. Além disso, os autores apresentam outras definições: para “[...] Wildhack [...], categoria é sinônimo de ponto de vista, isto é, ele entende que a categoria é o ponto de vista que comanda a divisão de assuntos” e para “[...] Foskett [...], categoria é sinônimo de faceta” (Cunha e Cavalcanti, 2008, p. 75).

Lima (2010, p. 109) aborda a ação de categorizar como “[...] agrupar entidades (objetos, ideias, ações, etc.) por semelhança”, enquanto Unger (2019, p. 151) afirma que “[...] categorizar é apontar a que classe um determinado conceito pertence”. Ambas as definições expressam os modos como os seres humanos fazem uso dessa ação. Nesse sentido, Silva e Lima (2009) afirmam que categorizar é uma atividade natural, presente em situações simples e também em tarefas complexas no contexto humano.

Campos e Barbosa (2022), citando Guarino¹ (1998), apontam a categoria como elemento fundamental na criação de Sistemas de Organização do Conhecimento, sendo utilizada para descrever recursos, elaborar modelos conceituais e favorecer a comunicação e o compartilhamento do conhecimento. Essa perspectiva se aproxima de Araujo, Leão e Barros (2017), que compreendem o processo de categorização como um facilitador na busca e recuperação da informação.

Quanto à função das categorias, Campos e Barbosa (2022, p. 2) afirmam: “[...] compreende-se que se prestam a agrupar entes (tomados aqui como coisas de uma realidade em um sentido amplo: objetos concretos, abstratos, processos etc.) por algum critério de semelhança, de modo a atender a objetivos diversos”. Já Iyer² (1995, *apud* Artêncio, 2007, p. 8) aponta ser “[...] a função das categorias

[...] orientar a formação criteriosa de agrupamentos e fornecer critérios para a segmentação e agrupamentos úteis a determinados objetivos”.

Silva e Lima (2009) consideram a categorização como o núcleo das atividades em Biblioteconomia e Ciência da Informação, por ser um processo básico presente em grande parte das ações dessas áreas. Para Campos e Gomes (2008), trata-se de um processo que exige pensar o domínio do conhecimento de forma dedutiva, identificando classes mais abrangentes dentro do tema escolhido. Ao aplicar a categorização, analisa-se o domínio por meio de recortes conceituais que permitem identificar a identidade dos conceitos ou categorias que o compõem.

Lima (2010, p. 110) acrescenta que “[...] a categorização como processo cognitivo é uma alternativa de estruturar a informação, pois ela procura refletir a organização da estrutura informacional de uma pessoa sobre determinado assunto” e que “[...] na categorização, o reconhecimento das similaridades e diferenças leva à criação de um conhecimento novo, pelo agrupamento de entidades, de acordo com as similaridades e diferenças observadas”.

Há diversas propostas de categorias, destacando-se, entre elas, as de Ranganathan e Dahlberg (Campos; Barbosa, 2022). A origem dessas propostas está ligada à necessidade de um mecanismo eficaz de organização do conhecimento. Especificamente, a categoria de Ranganathan visava estabelecer uma ordem de citação por meio das facetas de um assunto (Campos; Barbosa, 2022).

Campos e Gomes (2006) destacam Ranganathan como precursor no uso de categorias para organizar conceitos em determinada área de interesse. Sua teoria da classificação facetada aplica categorias na análise de assuntos documentais, organizando seus componentes em um esquema classificatório. As categorias fundamentais de Ranganathan são: Personalidade, Matéria, Energia, Espaço e Tempo, conhecidas pela sigla PMEST.

Para Ranganathan, a categoria é um conceito de alta generalidade e ampla aplicação, estruturando esquemas classificatórios. As facetas, por sua vez, representam manifestações dessas categorias em classes distintas relacionadas aos

assuntos dos documentos, cada qual com componentes subordinados e características específicas (Aranalde, 2009).

As categorias de Ranganathan têm uso prático restrito à classificação bibliográfica, diferentemente das categorias aplicadas à metafísica e à física por Aristóteles e Kant. Como explica Aranalde (2009, p. 101), “[...] o objetivo primordial das categorias de Ranganathan é exatamente permitir a subsunção de particulares a uma classe mais geral para conhecê-los e organizá-los”.

Melo e Brascher (2014) relatam que a Teoria do Conceito foi formalizada por Ingetraut Dahlberg na década de 1970, com base na Teoria Geral da Terminologia e na Teoria da Classificação Facetada, de Eugene Wüster e Ranganathan. Segundo as autoras, “[...] a Teoria do Conceito fundamentou a determinação de conceitos e o estabelecimento de relações entre eles em um sistema conceitual de organização do conhecimento” (Melo; Brascher, 2014, p. 71). Ainda conforme as autoras, na teoria de Dahlberg, “[...] o conceito é uma unidade do conhecimento e só pode ser determinado a partir da junção dos três elementos que o constitui: item de referência (referente), propriedades (síntese de características) e termo (designações)” (Melo; Brascher, 2014, p. 71).

Já para Dahlberg (1978, p. 102) conceito é a “[...] compilação de enunciados verdadeiros sobre determinado objeto, fixada por um símbolo linguístico” e que pode ser dividido entre conceito individual, que é aquele conceito pensado como único, que se destaca dos demais, constituído de unidades inconfundíveis e que têm presença das formas do tempo e espaço; e conceito geral, que diferente do conceito individual, não prescinde da forma do tempo e espaço. Como exemplo, para entender esta distinção, tem-se como conceito individual a UNIRIO, como conceito geral têm-se as universidades. Enquanto o primeiro é mais específico, o outro é mais abrangente.

Como o conceito é composto por enunciados verdadeiros:

Cada enunciado apresenta (no verdadeiro sentido de predicação) um atributo predicável do objeto que, no nível de conceito, se chama característica. Muitas vezes não se trata de um atributo a que corresponde uma característica mas de uma hierarquia de características, já que o predicado de um enunciado pode tornar-se sujeito de novo enunciado e assim sucessivamente até atingirmos uma característica tão geral que possa ser considerada uma categoria.

(Entende-se aqui por categoria o conceito na sua mais ampla extensão) (Dahlberg, 1978, p. 102).

Assim como os conceitos, as características também se dividem: as simples referem-se a uma única propriedade (ex.: pintado); as complexas, a múltiplas (ex.: pintado com tinta amarela). Há também distinções entre características essenciais – necessárias – e acidentais – adicionais ou possíveis. As essenciais subdividem-se em constitutivas e consecutivas da essência; as acidentais em gerais e individualizantes (Dahlberg, 1978).

Segundo Dahlberg (1978), o conceito apresenta intensão e extensão. Para a autora (1978, p. 105), “[...] a intensão do conceito é a soma total das suas características. É também a soma total dos respectivos conceitos genéricos e das diferenças específicas ou características especificadoras”. Enquanto sua extensão:

[...] pode ser entendida como a soma total dos conceitos mais específicos que possui. Pode também ser entendida como a soma dos conceitos para os quais a intensão é verdadeira, ou seja, a classe dos conceitos de tais objetos dos quais se pode afirmar que possuem aquelas características em comum que se encontram na intensão do mesmo conceito (Dahlberg, 1978, p. 105).

Por fim, Dahlberg (1978, p. 105) propõe a ideia de espécies de conceitos como “[...] uma categorização formal dos conceitos que têm importância na formação dos sistemas e na combinação dos mesmos conceitos pode ser a seguinte: Objetos – Fenômenos – Processo – Propriedades – Relações” e afirma que, a partir dessa categorização, é possível combinar diferentes categorias conceituais para criar novos conceitos.

A partir dessa abordagem, a seguir são apresentados os procedimentos metodológicos e, posteriormente, a análise e a discussão, considerando o contexto teórico abordado.

4 Procedimentos metodológicos

Delimitar o objeto de estudo que, neste caso, consistiu na escolha de uma cervejaria para uso dos rótulos foi um ponto importante.

Sendo assim, a *Hocus Pocus* foi escolhida por ser uma cervejaria fluminense com sede administrativa na capital do estado, além de estar na zona sul da cidade do Rio de Janeiro, portanto, próxima à universidade que os autores possuem vínculo. Foram selecionados os rótulos, conforme a Figura 1, sendo os referidos de fácil acesso e aquisição em mercados, bares e restaurantes da cidade mencionada.

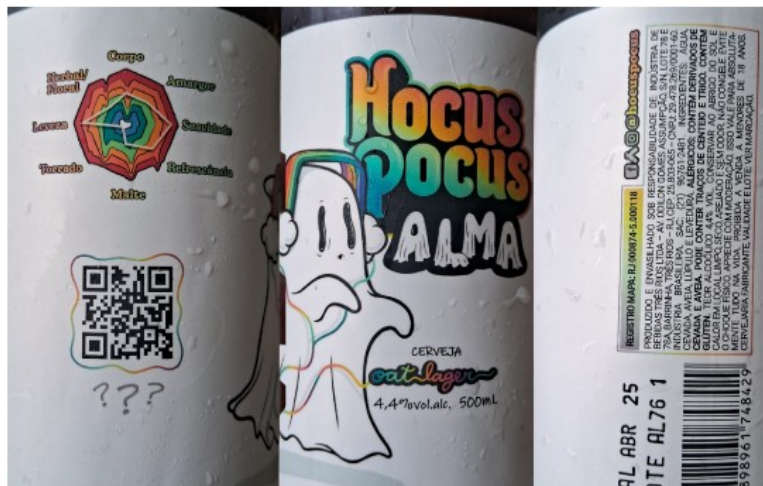
Figura 1 - Cervejas *Hocus Pocus*



Fonte: Dados de pesquisa.

Cada garrafa apresenta um nome e estilo de cerveja. Da esquerda para a direita temos: *Alma* (*OatLager*), *APA Cadabra* (*American Pale Ale*), *Aura* (*Session Hazy IPA*), *Interstellar* (*American IPA*), *Magic Trap* (*Belgian Golden Strong Ale*) e *Orange Sunshine* (*American Blonde Ale*). Com as informações analisadas, a partir dos rótulos, será realizada a categorização das cervejas. A Figura 2 ilustra as informações encontradas.

Figura 2 - Exemplo de informações encontradas nas cervejas selecionadas



Fonte: Dados de pesquisa.

Em todos os seis rótulos selecionados, é possível identificar informações como o nome dado à cerveja pela cervejaria, o estilo, o teor alcoólico e a quantidade de líquido dentro da garrafa. Além dessas informações, há um gráfico de radar, elaborado pela própria cervejaria com base no estilo da cerveja, que apresenta suas características. Esses dados ajudam a entender a composição do líquido, além de auxiliar pessoas com conhecimento sobre cerveja na decisão de compra. Portanto, fornecem uma compreensão prévia sobre a bebida, antes mesmo de ser degustada.

Feita a escolha da cervejaria, dos rótulos e a estrutura utilizada para analisar as informações sobre as cervejas, a próxima etapa envolve a pré-análise dos rótulos, com o objetivo de explorar as possíveis categorias. Sendo assim, cinco categorias foram elaboradas:

- família - sobre qual família a cerveja faz parte, *lager* ou *ale*;
- estilo - sobre qual é o estilo da cerveja;
- teor alcoólico - sobre a porcentagem alcoólica da cerveja;
- características - sobre os atributos que definem a cerveja, retiradas do gráfico de radar;
- outras informações - que não foram retiradas do gráfico de radar, mas constam no rótulo.

As categorias foram definidas com base nas informações presentes nos rótulos das cervejas selecionadas. Elas foram escolhidas por representarem aspectos fundamentais para entender as características e o estilo de cada cerveja, facilitando a análise dos rótulos selecionados.

As informações das categorias “Teor Alcoólico”, “Estilo da cerveja” e “Características do gráfico de radar” aparecem em todas as seis cervejas selecionadas e, novamente, essenciais para entender como é a cerveja. A categoria “Outras informações” foi elaborada, pois em alguns rótulos aparecem informações pertinentes ao estilo da cerveja, mas que não estão presentes no gráfico de radar e nem fazem parte da categoria “Teor Alcoólico” ou “Estilo da cerveja”.

A categoria “Família”, por sua vez, é intrínseca a todos os rótulos, visto que é sobre a forma como o estilo de cerveja é produzido, conforme abordado na seção “Contextualizando a cerveja”. No entanto, em alguns casos, é necessário conhecer o estilo da cerveja para saber a qual família pertence, pois não é todo estilo que apresenta o termo *lager* ou *ale* no seu nome e, muitas vezes, não é uma informação indicada nos rótulos.

Essa categorização foi fundamentada na Teoria do Conceito de Dahlberg (1978), que compreende o conceito como uma unidade do conhecimento composta por três elementos: referente, propriedades e o termo. Em relação a este estudo, é possível entender cada cerveja como um conceito específico, com a identidade construída a partir das informações presentes no rótulo, que funcionam como propriedades do objeto de estudo, tendo como o referente a própria cerveja analisada e como termo a designação apresentada no rótulo.

Em relação à lógica de características apresentada por Dahlberg (1978), pode-se considerar as categorias “Estilo”, “Família” e “Teor Alcoólico” como atributos essenciais a cada cerveja, enquanto as categorias “Características” e “Outras informações” são consideradas como atributos acidentais, que complementam a compreensão do conceito.

A proposta de Dahlberg (1978) quanto às espécies de conceitos (objetos, processos, propriedades e relações) também auxilia na estruturação de categorias, uma vez que permite a combinação e a articulação entre diferentes elementos

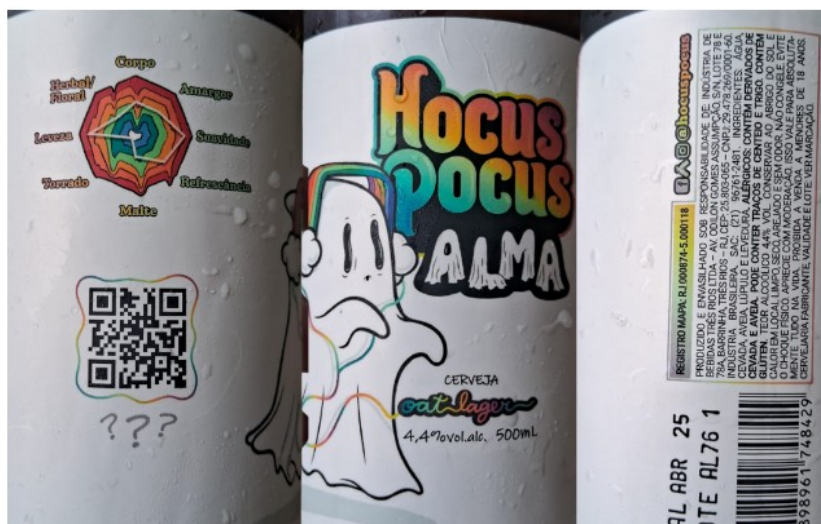
conceituais para formar novas unidades de conhecimento. A categorização realizada neste trabalho se beneficia dessa abordagem, permitindo organizar as informações de modo sistemático e relacional, favorecendo a comparação entre as cervejas analisadas, bem como a identificação de padrões e distinções.

A seção a seguir tratará da análise dos rótulos e da categorização dessas informações encontradas.

5 Análise e discussão dos resultados

A análise dos rótulos iniciou a partir da cerveja nomeada *Alma* (Figura 3). É importante salientar que as informações sobre “Família” não constam de forma explícita nos rótulos, conforme explicado na seção anterior, mas é possível identificar *Alma*, ser uma *oatlager*, pois consta a informação *lager* através do nome do estilo que ela faz parte.

Figura 3 - Rótulo da Cerveja *Alma*



Fonte: Dados de pesquisa.

Outras informações são:

- a) teor alcoólico - 4,4%;
- b) estilo da cerveja - *OatLager*;
- c) características do gráfico de radar - Leveza, Suavidade e Refrescância;

- d) outras informações - não há texto contendo mais informações sobre a cerveja.

O segundo rótulo analisado foi da *APA Cadabra*, conforme a Figura 4, que revelou:

- a) teor alcoólico - 5,2%;
- b) estilo da cerveja - *American Pale Ale*;
- c) características do gráfico de radar - Cítrico, Amargor, Herbal/Floral;
- d) outras informações - Aroma fortemente cítrico e resinoso.

Figura 4 - Rótulo da Cerveja *APA Cadabra*



Fonte: Dados de pesquisa.

Já o terceiro rótulo, o da *Aura* (Figura 5), destacou:

- a) teor alcoólico - 5%;
- b) estilo da cerveja - *Session Hazy IPA*;
- c) características do gráfico de radar - Cítrico, Maracujá, Turbidez;
- d) outras informações - não há texto contendo mais informações sobre a cerveja.

Figura 5 - Rótulo da Cerveja Aura



Fonte: Dados de pesquisa.

O quarto rótulo analisado, o da *Interstellar* (Figura 6), apresentou:

- a) teor alcoólico - 7%;
- b) estilo da cerveja - *American IPA*;
- c) características do gráfico de radar - Cítrico, Amargor, Herbal/Floral;
- d) outras informações - Aromas de manga e maracujá.

Figura 6 - Rótulo da Cerveja Interstellar



Fonte: Dados de pesquisa.

O quinto rótulo, o da *Magic Trap* (Figura 7), indicou:

- a) teor alcoólico - 8,5%;
- b) estilo da cerveja - *Belgian Golden Strong Ale*;
- c) características do gráfico de radar - Dulçor/Malte, Frutado/Éster, Especiarias;
- d) outras informações - Cor dourada e aroma de banana (retirado do texto abaixo do gráfico de radar).

Figura 7 - Rótulo da Cerveja *Magic Trap*



Fonte: Dados de pesquisa.

Já o sexto rótulo, o da *Orange Sunshine* (Figura 8), revelou:

- a) teor alcoólico - 5%;
- b) estilo da cerveja - *American Blonde Ale*;
- c) características do gráfico de radar - Cítrico, Laranja, Resinoso;
- d) outras informações - não há texto contendo mais informações sobre a cerveja.

Figura 8 - Rótulo da Cerveja *Orange Sunshine*



Fonte: Dados de pesquisa.

Com o intuito de agrupar as informações sobre o teor alcoólico, foi utilizado o Guia de estilos BJCP (2021), a fim de fornecer respaldo sobre a existência de algum agrupamento já definido para teor alcoólico das cervejas.

Tabela 1 - Agrupamento do teor alcoólico

Atributo	Significado
Teor-alcoólico-leve	<4% vol.
Teor-alcoólico-padrão	4-6% vol.
Teor-alcoólico-alto	6-9% vol.
Teor-alcoólico-muito-alto	>9% vol.

Fonte: Beer Judge Certification Program (c2022).

Após a análise dos rótulos, foi possível separar as informações para organizá-las nas categorias estabelecidas, transformando essas informações em subcategorias, conforme segue:

Quadro 1 - Categorias e subcategorias

Estilo	<i>Session Hazy IPA; American Pale Ale; American IPA; Belgian Strong Golden Ale; American Blonde Ale</i>
Teor alcoólico	Padrão; Alto
Família	<i>Lager; Ale</i>
Características	Leveza; Suavidade; Refrescância; Cítrico; Maracujá; Turbidez; Amargor; Herbal/Floral; Dulçor/Malte; Frutado/Éster; Especiarias; Laranja; Resinoso
Outras informações	Sem outras informações; Aroma fortemente cítrico e resinoso; Aromas de manga e maracujá; Cor dourada e aroma de banana

Fonte: Dados de pesquisa.

Foi possível constatar, após a organização das características, que Cítrico, Amargor e Herbal/Floral são as mais frequentes, respectivamente, quatro, duas e duas ocorrências. As outras características aparecem somente uma vez.

Analisando tanto “Características” quanto “Outras informações”, pode-se notar a constante presença de aromas relacionados às frutas: Cítrico, Maracujá, Frutado, Laranja, Manga e Banana. Em relação ao teor alcoólico, em quatro predominam o padrão, enquanto em apenas duas apresentam teor alcoólico alto.

O predomínio da família *ale* também é constatado, já que somente uma cerveja não pertence a esta família. É possível notar o predomínio dos subestilos *IPA* entre as seis cervejas analisadas, sendo esses subestilos a *Session Hazy IPA* e a *American IPA*.

Na prática, esta estruturação ajuda no momento de escolha de um dos seis rótulos analisados, pois cada subcategoria remete para uma das cervejas. Caso uma pessoa busque por teor alcoólico alto, mas não sabe qual escolher, elimina

quatro das seis cervejas analisadas, restando apenas duas: a *Interstellar* (7%) e a *Magic Trap* (8,5%).

Ao buscar uma cerveja com características cítricas, herbal/floral, com aroma de manga e maracujá com apresentação de amargor, ou, uma cerveja com dulçor de malte, frutado por conta da levedura (éster), com presença de especiarias (por conta da levedura), de cor dourada e aroma de banana, somente duas correspondem.

Outro exemplo seria uma pessoa que busca por uma cerveja com características cítricas: quatro apresentam. Caso a pessoa prefira uma cerveja com o teor alcoólico entre 4% e 6%, a *Interstellar* não atenderia, pois apresenta teor alcoólico acima, totalizando três cervejas para escolher. Supondo que a pessoa goste bastante de aroma de fruta e queira uma cerveja que apresente, além da característica cítrica, especificamente o maracujá, das três correspondentes, apenas a *Aura* apresenta ambas as características.

Ao buscar uma cerveja da família *lager*, somente a *Alma* é desta família. Sendo assim, não haveria outros resultados.

Caso uma pessoa queira uma cerveja com sabores de frutas, cinco das seis analisadas apresentam essa característica, demandado a especificação de outra característica/atributo. Caso prefira uma cerveja com o teor alcoólico considerado padrão, o quantitativo diminui para três, pois *Interstellar* e *Magic Trap* apresentam teor alcoólico alto. Com isso, disponíveis nesta escolha estão a *APA Cadabra*, a *Aura* e a *Orange Sunshine*, que apresentam a característica cítrico em comum; no caso da *Aura* e da *Orange Sunshine*, apresentam a característica Maracujá e Laranja respectivamente.

Outra forma de realizar a escolha das cervejas seria utilizando as informações referentes aos nomes dos estilos. Caso uma pessoa tenha conhecimento do que seja uma *IPA* e busque uma cerveja deste estilo, as opções de seis reduzem-se a duas. Se a pessoa preferir uma cerveja de teor alcoólico padrão, terá como opção a *Aura*; caso prefira uma cerveja de teor alcoólico alto, a *Interstellar*.

A partir do recorte dado, a análise demonstra como a categorização é relevante para a organização e recuperação da informação. Por conseguinte,

espelham o recorte realizado de forma manual e analógica, mas pode ser empregado em contexto digital.

6 Considerações finais

A pesquisa focou nas contribuições teóricas da categorização aplicada ao objeto cerveja artesanal, considerando o rótulo da bebida, com o intuito de facilitar a escolha por pessoas que não conhecem o assunto.

O ponto de partida foi a contextualização da cerveja artesanal, para, em seguida, explorar os fundamentos sobre categoria e categorização a partir da Biblioteconomia e, assim, desenvolver a parte aplicada. O estudo analisou os rótulos selecionados da cervejaria *Hocus Pocus* e levantou informações pertinentes às cervejas, a fim de estabelecer categorias, reconhecer as características/atributos, e criar exemplos de uso que facilitem a escolha.

Analisando os exemplos criados, ficou evidente que a organização das cervejas por categorias facilita a escolha. É comum que consumidores da bebida reconheçam as características de um estilo de cerveja apenas pelo nome, cenário diferente para quem não tem familiaridade com o assunto. Mesmo com o recorte pequeno, foi possível compreender como as categorias podem auxiliar na escolha de um rótulo.

Por fim, esta pesquisa sinaliza a necessidade de estudos que ampliem a análise e a construção de categorias de cervejas artesanais, visando à elaboração de mecanismos digitais de busca de rótulos. Ademais, o mercado cervejeiro é promissor, gera vagas de trabalho e impulsiona a economia. Almeja-se que a temática venha a estimular mais pesquisas nas áreas de Biblioteconomia e Ciência da Informação.

Referências

AMORIM, Bia (org.). **Guia da Sommelieria de Cerveja**. Porto Alegre: Krater, 2022.

ARANALDE, Michel Maya. Reflexões sobre os sistemas categoriais de Aristóteles, Kant e Ranganathan. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 38, n. 1,

p. 86-108, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0100-19652009000100006>. Acesso em: 9 jun. 2025.

ARAUJO, Ronaldo Ferreira; LEÃO, Jonismar K. Silva; BARROS, Maria R. Cardoso. A biblioteconomia no slideshare: interações, capital social e orientações temáticas. **Revista ACB**, Florianópolis, v. 22, n. 3, p. 483-497, 2017.

ARTENCIO, Luciane Maria Sobre as influências sócio-culturais da categorização nas linguagens documentárias. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 8, 2007. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: ANCIB, 2007.

BARLOW, Matthew A. *et al.* Guilty by association: product-level category stigma and audience expectations in the U.S craft beer industry. **Journal of Management**, Thousand Oaks, v. 44, n. 7, 2934-2960, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0149206316657593>. Acesso em: 9 jun. 2025.

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Guia de estilos 2021**. [S. l.]: BJCP, c2022.

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Introduction to BJCP**. [S. l.]: BJCP, c2025.

BELTRAMELLI, Mauricio. **Cervejas, brejas e birras: um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do mundo**. São Paulo: Leya, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Setor cervejeiro segue crescendo a cada ano, aponta anuário: com alta de 11,6% em 2022, sobe para 1.729 cervejarias registradas no Brasil. **Portal gov.br**, Brasília, 5 jul. 2023.

BRUSTOLIN, Péricles Luiz; SEHNEM, Simone; PROVENSI, Tais. Cervejarias artesanais catarinenses e neoendogenismo: análise a partir de um selo de denominação de origem. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 20, n. 2, p. 875-898, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.54399/rbgdr.v20i2.7233>. Acesso em: 9 jun. 2025.

CAMPOS, Linair Maria; BARBOSA, Nilson Theobald. Categorias de rangathan e dahlberg: impactos na organização do conhecimento. *In*: ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 22, 2022. Rio de Janeiro: ANCIB, 2022.

CAMPOS, Maria Luiza Almeida; GOMES, Hagar Espanha. Metodologia de elaboração de tesouro conceitual: a categorização como princípio norteador. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 11, n. 3, p. 348-359, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-99362006000300005>. Acesso em: 9 jun. 2025.

CAMPOS, Maria Luiza Almeida; GOMES, Hagar Espanha. Taxonomia e classificação: o princípio de categorização. **DataGramaZero - Revista de Ciência da Informação**, Brasília, v. 9, n. 4, 2008.

CUNHA, Murilo Bastos; CAVALCANTI, Cordélia Robalino Oliveira. **Dicionário de biblioteconomia e arquivologia**. Brasília: Briquet de Lemos, 2008.

DAHLBERG, Ingetraut. Teoria do conceito. **Ciência da Informação**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 101-107, 1978.

FREITAS, Felipe. Pilsen: saiba tudo sobre uma das cervejas mais populares do mundo. **Cervejar.com**, [s. l.], 16 nov. 2022.

JASOVSKA, Pavlina *et al.* Tapping foreign markets: construction of legitimacy through market categorization in the internationalizing craft beer industry. **Journal of World Business**, Amsterdam, v. 58, n. 4, p. 1-24, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jwb.2022.101425>. Acesso em: 9 jun. 2025.

LIMA, Gercina Ângela Borem Oliveira. Modelos de categorização: apresentando o modelo clássico e o modelo de protótipos. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 15, n. 2, p. 1-15, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-99362010000200008>. Acesso em: 9 jun. 2025.

MELO, Maria Antônia Fonseca; BRÄSCHER, Marisa. Termo, conceito e relações conceituais: um estudo das propostas de Dahlberg e Hjørland. **Ciência da Informação**, Brasília, v. 41, n. 1, p. 67-80, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.18225/ci.inf.v43i1.1419>. Acesso em: 9 jun. 2025.

MEMO. Cerveja artesanal ou cerveja industrial. **MEMO**, [s. l.], 13 maio 2019.

MESTRE CERVEJEIRO. O que é cerveja artesanal? **Mestre-cervejeiro.com**, [s. l.], 21 set. 2017.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Alaúde, 2017.

MOSHER, Randy. Anatomia de um estilo. In: MOSHER, Randy. **Degustando cerveja: tudo o que você precisa saber para avaliar e apreciar a bebida**. São Paulo: Senac São Paulo, 2020.

SANCI, Francesca. **O livro da cerveja**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2022.

SANTOS, Layla Alexandrina Barboza. **Tesouro de cervejas artesanais**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Biblioteconomia) - Faculdade de Ciência da Informação, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

SILVA, Alessandra Rodrigues; LIMA, Gercina Ângela Borém Oliveira. A essência das coisas: considerações sobre a categorização e a formação conceitual. *In: SEMINÁRIO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO*, 3, 2009. *Anais [...]*. [S. l.: s. n.], 2009.

SILVA, Rhanna Henriques Guimarães. **Catálogo de cervejas artesanais: contribuições da Biblioteconomia para a descrição da cerveja artesanal carioca**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Biblioteconomia) - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

SILVA, Rhanna Henriques Guimarães; SILVEIRA, Naira Christofolletti. Considerações sobre a catalogação de cervejas artesanais. **Biblionline**, João Pessoa, v. 13, n. 2, p. 102-115, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.22478/ufpb.1809-4775.2017v13n2.35685>. Acesso em: 9 jun. 2025.

UNGER, Roberto. Breve estudo filosófico sobre a elaboração de categorias em revisões da literatura: a perspectiva da ciência da informação. **Logeion: Filosofia da Informação**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 148-158, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.21728/logcion.2019v5n2.p148-158>. Acesso em: 9 jun. 2025.

Categorization of craft beer from the perspective of librarianship: the choice of the label is in focus

Abstract: The objective of the work is to apply the fundamentals of categorization from the perspective of Library Science to organize information about craft beer. It uses the drink's label as a reference in order to assist the search for information by laypeople. Craft beer is a product easily found in markets in Brazil, but the labels do not provide much information about the contents of the drink. It is an exploratory and descriptive investigation focused on the analysis of six labels from the Fluminense brewery *Hocus Pocus*, considering relevant information for each of the bottles in the elaboration of the categories Family, Styles, Alcohol Content, Characteristics, and Other Information. It was noted that by separating the information present on the beer labels into categories and creating examples for selection, this organization is a way to facilitate the identification of the drink.

Keywords: craft beer; category; categorization

Declaração de autoria

Concepção e elaboração do estudo: André Luiz Sampaio Peres / Brisa Pozzi de Sousa

Coleta de dados: André Luiz Sampaio Peres

Análise e interpretação de dados: André Luiz Sampaio Peres

Redação: André Luiz Sampaio Peres / Brisa Pozzi de Sousa

Revisão crítica do manuscrito: Brisa Pozzi de Sousa

Declaração de disponibilidade de dados

Todo o conjunto de dados que dá suporte aos resultados deste estudo foi publicado no próprio artigo.

Autoria para correspondência

André Luiz Sampaio Peres

andreperes.alsp@edu.unirio.br

Editor-chefe

Thiago Henrique Bragato Barros

Como citar

PERES, André Luiz Sampaio; SOUSA, Brisa Pozzi. A perspectiva da categorização para organização de cerveja artesanal: em foco a escolha do rótulo. **Em Questão**, Porto Alegre, v. 31, e-143535, 2025. <https://doi.org/10.1590/1808-5245.31.143535>

Parecer(es) aberto(s):

<https://doi.org/10.1590/1808-5245.31.143535A>

<https://doi.org/10.1590/1808-5245.31.143535B>

<https://doi.org/10.1590/1808-5245.31.143535C>

Recebido: 24/10/2024

Aceito: 04/08/2025



¹ GUARINO, Nicola. Some ontological principles for designing upper level lexical resources. *In: INTERNATIONAL CONFERENCE ON LANGUAGE RESOURCES AND EVOLUTION*, 1. **Proceedings** [...]. Granada, Spain: [s. n.], 1998. *Apud* Campos e Barbosa (2022).

² IYER, Hemalata. **Classificatory Structures**: concepts, relations and representation. Frankfurt: INDEX Verlag, 1995. *Apud* Artêncio (2007).