

# ALÉM DO COMUM

Passei a criticar um pouco menos o ex-presidente Fernando Collor de Mello, aquele mesmo que confiscou nosso dinheiro no início da década de 90. Mas o que isso tem a ver com cerveja?

*Por* ANDRÉ REZENDE  
*Fotos* CAIO MELLO  
*Assistente de Fotografia* SILAS JR.  
*Produção* ANDREA DA ROCHA



Explico: assim como os apaixonados por carros experimentaram novas máquinas e o avanço na indústria automobilística brasileira com a abertura das importações na era Collor, os apreciadores de cerveja — acostumados apenas com a linha Pilsen — também tiveram a sua vez. O brasileiro descobriu que, além das loiras geladas, havia morenas, ruivas e pretas ainda mais saborosas, produzidas de forma especial. “Pouco tempo depois, começaram a fabricar cervejas especiais por aqui. Surgiram as primeiras microcervejarias, que hoje se espalham por todo o Brasil, principalmente na região sul e sudeste. São cerca de 90 e esse número cresce a cada ano. É uma ten-

dência mundial, porque o consumidor quer sair dos produtos industrializados e massificados, buscando um produto que atende ao seu gosto pessoal”, explica o mestre cervejeiro **Matthias Rembert Reinold**, formado em tecnologia cervejeira pela Universidade Técnica de Berlim, na Alemanha.

A mistura básica de água, malte, lúpulo e fermento ganhou identidade brasileira e, assim como as cervejas importadas, outras possibilidades de aroma, textura, cor e teor alcoólico. “As microcervejarias brasileiras produzem cervejas de alta qualidade, inclusive sendo premiadas em concursos mundiais, como a Colorado e a Eisenbahn”, garante Edu Passareli, gastrônomo e especialista em cervejas.

## APRENDA E APRECIE

Nobre como o vinho, elas têm de ser degustadas com calma, quase como um ritual. Virar um copo com este precioso líquido chega a ser pecado, ainda mais se o tipo de copo não for adequado. Bebê-la sem espuma então, um sacrilégio! E tomá-la estupidamente gelada, é um ato, digamos... estúpido mesmo. Quem agradece são suas papilas gustativas, garantem os mestres cervejeiros, os especialistas de plantão e este jornalista em especial.

### POUCOS GRAUS

Beber cerveja “estupidamente gelada” é, no mínimo, um grande equívoco. O ideal é consumi-la entre 4 e 12 graus (especiais) ou 4 e 6 graus (Pilsen). Com temperaturas menores a bebida não libera gás carbônico, o que deixa as papilas gustativas anestesiadas. “Você não percebe o sabor e o aroma da cerveja. É besteira, não vale a pena, tanto que se tiver algum defeito de fabricação grave não dá para identificar”, explica o mestre cervejeiro **Matthias**.



### TUDO CLEAN

Para apreciar uma cerveja especial como se deve, Edu Passarelli ensina que as garrafas devem ser guardadas em pé, em um local seco, fresco, sem luz e colocadas para gelar com, pelo menos, 48 horas de antecedência ao consumo. “O ideal é iniciar com as cervejas de teor alcoólico mais baixo e sabores menos encorpados, terminando com as cervejas mais complexas e de teor alcoólico mais alto. Para uma boa degustação é aconselhável uma sala clara, com ao menos uma parede branca para analisar a cor da cerveja. Sem cigarro, fumaça, cheiros de alimentos ou perfumes.”

### COPO AMERICANO

Heresia! Ao menos que você tenha em mãos uma cerveja comum (Pilsen) para matar a sede e fazer o famoso *vira*. As especiais pedem copos de fundo grande e borda estreita que ajudam no desenvolvimento do gás carbônico e na formação do colarinho, além de impedir que a cerveja esquente rapidamente. Dica: Lave os copos apenas com detergente neutro, enxágüe com bastante água e deixe secar naturalmente para não alterar o sabor da bebida.



### COLARINHO, YES!

Tem gente que não gosta e até acha que vai “beber menos”, mas seja lá qual for o tipo de cerveja consumida a espuma é bastante importante. O famoso colarinho compõe o visual e ajuda na retenção do gás carbônico, além de manter o aroma da bebida por mais tempo — fundamental em uma degustação. A espuma funciona como uma espécie de “tampa” que evita o contato direto do líquido com a atmosfera. Nossos especialistas recomendam de dois a três dedinhos de espuma, dependendo do tipo de copo. Atenção: qualquer vestígio de sabão ou gordura no copo acaba com a consistência da espuma, prejudicando o sabor da cerveja.



# TIPOS E ESTILOS

As cervejas são divididas em duas famílias: Ale e Lager. A diferença é basicamente a maneira como são fermentadas. As Ale tem um processo de alta fermentação (entre 16 e 24°C).

São encorpadas, com sabor acentuado e cores diferenciadas. Entre elas as do tipo Stout (malte torrado, escuras). Já a Lager é uma cerveja de baixa fermentação. São mais

suaves e, às vezes, com menos complexidade e aroma. A mais conhecida no Brasil é a Pilsen, cerveja mais leve e perfeita para países tropicais. A variedade dessas duas famílias é imensa,

passando por adições de frutas, licores, fermentação selvagem, cores variadas, fortíssimas ou fracas. Algumas sugerem sabores de fundo como framboesa, banana, figo e até chocolate.

## SABOROSO RITUAL

- Numa degustação de cerveja, é bom consumir pão e água entre elas para limpar o paladar
- Verifique a aparência da cerveja, analise a cor, a formação e duração da espuma, a transparência. Perceba o que você está bebendo
- Coloque a cerveja até a metade do copo e depois incline-o 45° para formar a espuma
- Sentir o aroma é a parte mais importante da degustação. Antes de provar, gire o copo algumas vezes para que a cerveja respire e libere seu perfume
- É chegada a hora! Deixe o líquido fluir sobre a língua até o céu da boca e absorva o ar junto. A cerveja “se abrirá” por completo



Há 10 mil anos, o homem descobriu, por acaso, o processo de fermentação. Surgiram, em pequena escala, as primeiras bebidas alcoólicas

Em média uma cerveja especial com alto teor alcoólico pode durar até um ano. Já o prazo de validade da Pilsen não passa de seis meses



**Baden Baden - Stout**  
(600ml) - R\$ 18,00  
Cerveja tipo Ale, aroma e sabor intenso de maltes torrados. Em 2008, conquistou a medalha de ouro no renomado European Beer Star, na Alemanha.  
Teor alcoólico: 9,2%  
Origem: Brasil



**Bamberg - Pilsen**  
(355ml) - R\$5,80  
Cerveja tipo Lager puro malte com coloração dourada e espuma consistente. Eleita em 2008 a melhor pilsen artesanal do Brasil.  
Teor Alcoólico: 4,8%  
Origem: Brasil

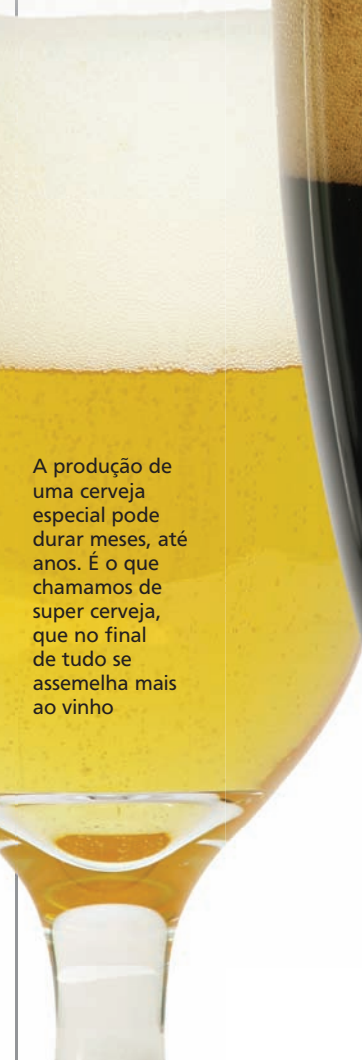


**Schmitt - Barley Wine**  
(355ml) - R\$13,90  
Cerveja tipo Ale, conhecida como “vinho de cevada”, é encorpada, de aroma frutado e notas cítricas. Cerveja refrescante e cremosa.  
Teor Alcoólico: 8,5%  
Origem: Brasil

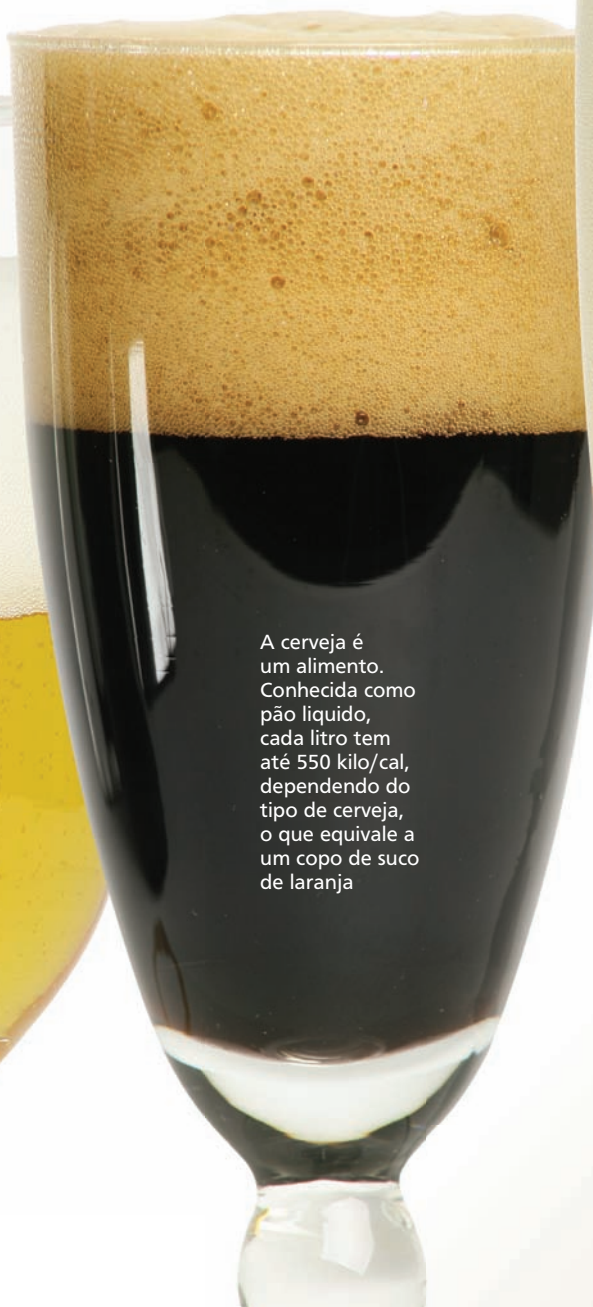


**Paulaner**  
(500ml) - R\$ 14,50  
Cerveja tipo Ale, de trigo, clara, forte, frutada, levemente amarga, espuma densa e cor amarelo escuro.  
Teor alcoólico: 5,5%  
Origem: Alemanha

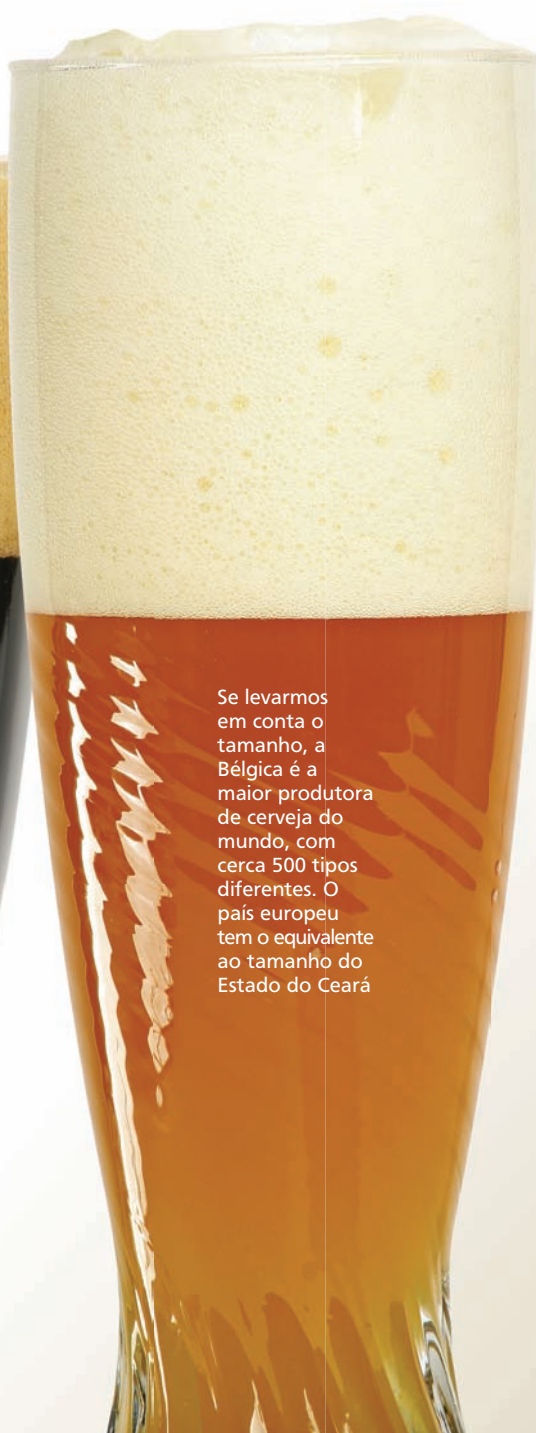




A produção de uma cerveja especial pode durar meses, até anos. É o que chamamos de super cerveja, que no final de tudo se assemelha mais ao vinho



A cerveja é um alimento. Conhecida como pão líquido, cada litro tem até 550 kilo/cal, dependendo do tipo de cerveja, o que equivale a um copo de suco de laranja



Se levarmos em conta o tamanho, a Bélgica é a maior produtora de cerveja do mundo, com cerca 500 tipos diferentes. O país europeu tem o equivalente ao tamanho do Estado do Ceará



**Morland Old Speckled Hen**  
(330ml) - R\$12,00  
Cerveja tipo Ale, escura, aroma frutado, cremosa com uma mistura sutil de sabores.  
Teor alcoólico: 5,2%  
Origem: Inglaterra



**De Koninck 1833 Tripel**  
(330 ml) - R\$12,00  
Cerveja tipo Ale, encorpada, avermelhada, aroma e sabor adocicados, com três fermentações.  
Teor alcoólico: 8%  
Origem: Bélgica



**Weihenstephaner - Weiss**  
(500ml) - R\$14,00  
Cerveja tipo Ale, de trigo, clara, encorpada e refrescante, aroma complexo de frutas com notas de cravo e banana.  
Teor Alcoólico: 5,4%  
Origem: Alemanha



**Magnus Prime Beer**  
(600ml) - R\$15,90  
Cerveja tipo Ale, produzida artesanalmente em Poa (SP). Tem aroma de malte torrado e adição de café em sua composição.  
Teor Alcoólico: 7%  
Origem: Brasil