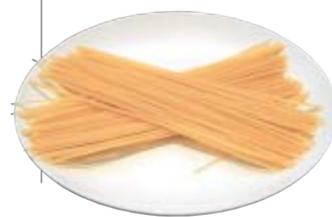


paladar

comidas × bebidas × chefs × receitas

Massa itinerante
Na bagagem de Marco Polo, o macarrão, trazido do Oriente
PÁG. 3



Colarinho feito à mão

Roberto Fonseca

Há dois anos e meio, reunir dez garrafas de cervejas artesanais brasileiras do mesmo estilo para uma degustação era algo impensável. À época, quando o 'Paladar' fez seu primeiro teste cervejeiro (com pilsens industrializadas), já havia um bom número de microcervejarias em funcionamento. Hoje, elas são cerca de cem, mas a onda de produções começou mesmo em 2006.

Poucos desses produtores artesanais já começaram a engarrafar suas cervejas, condição fundamental para que a bebida chegue aos bebedores de várias partes do país. Em bares e mercados, porém, é cada vez mais fácil encontrar marcas locais de qualidade e estilos diferentes. Chegou a hora de avaliá-las.

Nesta primeira degustação de artesanais, retornamos então à pilsen, estilo mais apreciado pelos brasileiros e o primeiro a reunir dez exemplares engarrafados entre as microcervejarias.

A pilsen representa um duplo desafio para os produtores. De um lado, eles têm de lidar com um grande público acostumado a versões bastante suaves do estilo, produzidas pelas grandes indústrias. De outro, há a responsabilidade da comparação com os similares da Alemanha e, principalmente, da República Checa, referências na modalidade e consideravelmente mais amargos. Os rótulos degustados e a grande vencedora estão nas págs. 4 e 5. •

SABOROSA E REFRESCANTE

Dez artesanais foram servidas na **degustação** que avaliou aparência, aroma, sabor e sensação na boca. A **campeã** chegou na última hora e por pouco não ficou de fora. Ela tem nome alemão, mas vem de Votorantim, **interior paulista**. E acaba de entrar no mercado

O vigor das loiras mais jovens

A campeã desta avaliação foi incluída na lista na última hora – por muito pouco não ficou de fora. Caçula entre as pilsens artesanais em garrafa, a Bamberg, de Votorantim, terminou como a mais bem avaliada e vai começar a ser vendida justamente nesta semana. No processo de seleção dos rótulos a serem avaliados, ela acabou substituindo a Áustria Bier, feita em Minas Gerais, que, apesar de ter aparecido em alguns pontos de venda em São Paulo no começo do ano, só deve estreitar oficialmente no mercado paulistano durante o mês de maio.

A Bamberg, é verdade, contou com um trunfo na degustação que não deve ser desprezado. A cerveja, com cerca de 45 dias de fabricação, era mais jovem que as demais, o que, para uma pilsen, faz considerável diferença. Mas é bom esclarecer também que o painel de concorrentes foi formado com os produtos disponíveis no mercado e, uma vez que as cervejas são artesanais, nem sempre há quantidade suficiente de garrafas para que todas as escolhidas tenham idades semelhantes. Por isso que é sempre recomendável conferir o rótulo e optar pelas mais frescas.

Sendo assim, sem fechar os

olhos (nem as papilas) para o vigor da juventude da vencedora, é preciso ressaltar a performance da segunda colocada, a Colorado Cauim, que mesmo não tão nova recebeu pontuação alta e comentários favoráveis.

No calor da degustação, entre qualidades e defeitos das cervejas analisadas, o sommelier Manoel Beato, um dos avaliadores, lançou a pergunta: “Entre uma artesanal ‘errada’, com defeitos, e uma industrial sem gosto, qual a melhor?” Ele próprio respondeu: “Há limites de erro, mas fico com a artesanal. Num paralelo com o vinho, prefiro produções de personalidade, mesmo com acidez a mais ou tanino meio torto.” O cervejólogo Eduardo Passarelli discordou: “Dependendo do erro, opto pela industrial. Ou por um copo d’água”, brincou. “Não é porque o produtor é pequeno que pode errar. Há microcervejas com tecnologia de ponta.”

A questão inspirou, claro, mais uma idéia de degustação, que propomos aos leitores. Que tal uma avaliação às cegas, mesclando as melhores pilsens industriais mencionadas na edição de 2005 do *Paladar* (a Heineken foi a vencedora) com as mais bem colocadas da lista publicada hoje? ● **ROBERTO FONSECA**



FOTOS: MARCELO BARABANI

COMO UM EXPERT – Antes de saborear sua cerveja, faça uma pausa: sintam bem o aroma e observe a coloração e a consistência do colarinho

Na cerveja tomada às cegas, a verdade

Todo mundo aceita que vinho seja motivo de degustações sérias, com as pessoas concentradas, apenas sussurrando, girando suas taças e dizendo coisas para iniciados como “aromas de frutas roxas supermaduras”. Mas cerveja? Nossa ligeira companheira de bo-

teco normalmente não sofre exames atentos e é engolida sem maiores pensamentos. Na prova realizada pelo *Paladar*, o que se viu foi mais esmero com os detalhes do que em muita degustação de vinho. A iniciativa é antes de tudo um convite para que os leito-

res experimentem mais atentamente o que andam tomando. Pois é na degustação às cegas, em que vale o que está no copo e não os rótulos ou a fama do produto, que aparece a verdade. Os degustadores se surpreenderam com os resultados, descobrindo virtudes e

apontando defeitos que desconheciam. É um bom exercício e fica a sugestão: compre as cervejas que gosta, ponha entre elas as que acha ruins, cubra as garrafas e prove com os amigos. No mínimo, alguma coisa se aprende. E é divertido. ● **LUIZ HORTA**

QUEM FORAM OS JURADOS

NORBERTO D'OLIVEIRA – Sócio do bar Frangó

MIGUEL ICASSATTI – Editor do Núcleo Cidades da ‘Veja’

DINHO LUIZ – Repórter de bares do ‘Guia do Estado’



MANOEL BEATO – Sommelier do Grupo Fasano

EDUARDO PASSARELLI – Cervejólogo, dono do blog Edu Recomenda!

CARLOS FERREIRA LIMA – Colunista de chope do ‘Divirta-se’

MARCELO BARABANI/AE

Direto da terra do cimento

A Bamberg quer fazer de Votorantim, no interior de SP, um centro cervejeiro

1º Votorantim, nas imediações de Sorocaba, não é mais conhecida apenas como sede da indústria homônima especializada na produção de cimento. Ao menos para os cervejeiros de carteirinha. Criada em 2006 pelos irmãos Alexandre, Thiago e Lucas Bazzo, a microcervejaria Bamberg tomou emprestado o nome da cidade alemã que também é referência da bebida.

Hoje, a produção da Bamberg varia entre 15 mil e 40 mil litros mensais. A carta de cervejas, que começou com as versões filtradas e não filtradas da pilsen, engloba outros estilos. Como uma cerveja de trigo – que dividiu boas avaliações com a Bierland, de Blumenau, durante a Brasil Brau, evento realizado em meados de 2007. E ainda uma munique e uma schwarzbier (cerveja escura com boa presença de malte torrado e amargor). Os produtores preveem que a gama aumente até o final do ano, sempre sob a batuta do mestre-cervejeiro **Matthias Reinold**. O projeto mais imediato é o engarrafamento da produção, que será vendida na versão long neck.

No geral, os jurados a consideraram bastante equilibrada. “Os sabores são maduros, intensos e firmes na boca, com bela persistência”, afirmou Manoel Beato, sommelier do Grupo Fasano. “Ela é saborosa e refrescante, com bom equilíbrio entre malte e lúpulo”, avaliou Eduardo Passarelli, dono do blog Edu Recomenda! (www.edurecomenda.blogspot.com).

Miguel Icassatti, editor do núcleo de Cidades da *Veja* e dono do blog Boteclando (veja.abril.com.br/red/blogs/boteclando), porém, fez ressalva: “Falta ainda um pouco mais de corpo.” Dinho Luiz, repórter de bares do *Guia do Estado*, observou que a espuma não resistiu por muito tempo. ●

Cotação: 259 pontos



Crítérios de avaliação

Observe bem, perceba os aromas. E só depois beba

Das 10 cervejas degustadas, apenas a Dana Bier Cecília Lager não usa a denominação pilsen. Mas seu produtor, João Gonçalves, diz que ela tem o mesmo processo produtivo do estilo. A Colorado Cauim, por sua vez, usa a denominação, mas é pilsen com adição de mandioca. Para avaliar as produções artesanais, o *Paladar* pediu aos jurados que se baseassem nos critérios usados pela Beer Judge Certification Program (BJCP), entidade norte-americana que, como diz o nome em inglês, forma “juízes” para concursos de cerveja. A pilsen, em linhas gerais – pois o BJCP admite variedades alemãs e da Boêmia (República Checa) –, é uma cerveja de bai-



RITUAL – Esqueça os amendoins e a conversa: na prova, concentração, pão e água para limpar o paladar

xa fermentação (lager), de cor dourada, brilhante, com espuma branca, de alta formação e duração. No aroma, deve-se perceber com clareza o malte (que passa impressão de um biscoito) e lúpulo. No sabor, além desses dois itens ainda deve aparecer um amargor que



varia de baixo a médio. Munido dessas informações, cada jurado recebeu uma ficha com cinco itens para análise, com notas que totalizavam 50 pontos.

● **APARÊNCIA**
Cor e brilho do líquido, duração,



cor e textura da espuma. A avaliação se faz pela observação. Pelo BJCP, as notas do item variavam de zero a 3 pontos.

● **AROMA**
Presença de malte, lúpulo e outros aromas. As notas atribuídas

variavam de zero a 12.

● **SABOR**
Presença de malte, lúpulo, fermento e gosto final que a cerveja deixa na boca. É o principal critério, com notas que variam de zero a 20.

● **SENSAÇÃO NA BOCA**
Neste item, são avaliados o corpo da cerveja (denso ou “aguado”), carbonatação ou presença de gás carbônico no líquido, “calor” gerado pelo álcool (não é padrão das pilsens, mas de outros estilos), cremosidade, etc.

● **IMPRESSÕES GERAIS**
Com notas que variam de zero a 10, representa a “marca” que a cerveja, como um todo, deixou

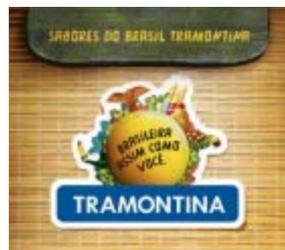
nos sentidos do degustador. Devido à diferença de formato das garrafas – o que poderia permitir a identificação de marcas –, optamos por servir cada cerveja à mesa de degustação direto nas tulipas, ao invés de embulhar os vasilhames em papel alumínio. Entre uma cerveja e outra, eram servidos água e pão, para limpar o paladar. As dez cervejas foram servidas em ordem aleatória. A saber: Baden Baden Cristal, Backer Pilsen, Barley, Dado Bier Original, Eisenbahn Pilsen, Colorado Cauim, Bamberg Pilsen, Cidade Imperial, Mistura Clássica Pilsen e Dana Bier Cecília Lager. (O modelo da ficha de avaliação está em www.estado.com.br)

FOTOS: MARCELO BARABANI/AE

FEITAS À MÃO

No panorama geral, bons resultados confirmam: a **expertise** cervejeira fora das grandes indústrias **desenvolve-se** rapidamente em várias regiões do país. Veja como se saíram as **pilsens**, cervejas escolhidas para esta degustação, e saiba onde encontrá-las

No ranking artesanal, boas notas



As dez cervejas avaliadas atingiram, juntas, 2 mil pontos em 3 mil possíveis, ou 66,67% – média 6,7. Só duas ficaram abaixo de 150 pontos. Veja onde achá-las e os preços médios de varejo (em bares, tendem a ser mais caras):

- **Bamberg** – No Bar Anhanguera (3368-2771) e na própria fábrica (15) 3242-7685. www.cervejariabamberg.com.br. R\$ 5,60
- **Colorado** – Distribuída pela On Trade (5531-7301). www.cervejariacolorado.com.br. R\$ 9
- **Eisenbahn** – À venda em grandes redes de supermercados. www.eisenbahn.com.br. R\$ 2,99
- **Dado Bier** – Distribuída pela Bier&Wein (5643-8584). www.especialdadobier.com.br. R\$ 5,80
- **Cidade Imperial** – Distribuição da On Trade (5531-7301). www.choppimperial.com.br. R\$ 4,80
- **Backer** – Distribuída pela Flowers Garden (5515-3716). www.backer.com.br. R\$ 3,98
- **Baden Baden** – Em supermercados e empórios. www.badenbaden.com.br. R\$ 7,30
- **Dana Bier** – 4192-4422 ou www.danabier.com.br. R\$ 13
- **Barley e Mistura Clássica** – Anhanguera (3368-2771), a R\$ 4,90 e R\$ 7,60. www.barley.com.br e www.misturaclassica.com.br

Colorado

2º A cerveja de Ribeirão Preto, que leva mandioca em sua composição e tem 4,5% de teor alcoólico, surpreendeu os jurados. Manoel Beato e Miguel Icassati apontaram lembrança de amendoim no sabor. “Corpo agradavelmente marcante com sabores tostados instigantes”, escreveu Beato. Dos seis jurados, cinco deram nota máxima à aparência da cerveja. “Dourada, clara, límpida, boa espuma”, anotou Eduardo Passarelli.



● **Cotação:** Em 300 pontos, 248

Eisenbahn

3º O equilíbrio foi a principal característica atribuída à pilsen da cervejaria de Blumenau, com 4,8% de teor alcoólico. “Boa cerveja, com bom balanço entre malte e lúpulo”, avaliou Passarelli, que deu nota máxima no quesito aroma. “Tem um odor típico e delicado de pilsen”, anotou Icassati. “Agradável, com frescor acentuado”, escreveu Norberto D’Oliveira em sua avaliação geral. Para ele, a cerveja teve boa carbonatação. “Mas perdeu em sabor no final.”



● **Cotação:** 224 pontos

Dado Bier

4º A pilsen da micro-cervejaria gaúcha de mesmo nome, com 4,5% de teor alcoólico, criou um “consenso” entre os degustadores. Todos a acharam muito seca no final. “Ela perde um pouco por deixar a boca seca demais no final de degustação”, afirmou Dinho Luiz. Os jurados, porém, também apontaram pontos positivos. Passarelli citou um “bom amargor de lúpulo” e “bom aroma”. Para Beato, apesar do “travo” no fim, o sabor tem “ótima vivacidade”.



● **Cotação:** 210 pontos

Cidade Imperial

5º Produzida em Petrópolis (RJ), de onde tira seu nome, a cerveja apresentou aroma frutado, segundo quatro dos seis jurados. “A esterificação está fora do padrão do estilo”, afirmou Passarelli. “Fora isso, porém, é uma boa cerveja.” Carlos Lima elogiou o gosto final e o corpo da cerveja. Dinho afirmou: “O sabor evolui na boca e dá vontade de beber mais.” Para Beato, porém, “faltou equilíbrio”. “E ela tem certa aspereza na boca.”



● **Cotação:** 203 pontos

Backer

6º Três dos jurados apontaram que a artesanal mineira, com 4,8% de teor alcoólico, tinha doçura marcante no sabor. Norberto descreveu a sensação na boca criada pela Backer como “adocicado persistente e com baixa carbonatação”. “Poderia ter mais equilíbrio com o lúpulo”, disse Passarelli. Para Beato e Icassati, apesar do “ataque” inicial no sabor, no gosto final a cerveja perde em força. Dinho a classificou como “perfeita para praia”.



● **Cotação:** 195 pontos

Baden Baden Cristal

7º Com o menor teor alcoólico entre os concorrentes – 3,8% –, a pilsen produzida pela cervejaria artesanal de Campos do Jordão – comprada recentemente pela Schincariol – foi considerada pela maioria dos jurados muito suave. “Falta um pouco mais de intensidade aromática e força na textura”, disse Beato. “Passa rápido pela boca”, avaliou Icassati. Para Passarelli, a cerveja é suave, mas refrescante.



● **Cotação:** 192 pontos

Dana Bier Cecília Lager

8º O que mais chamou a atenção dos jurados na produção de Aldeia da Serra, com 5% de teor alcoólico, foi o lúpulo. “No aroma, ele é demasiado. E o sabor tem amargor exagerado, o que deixa a bebida um tanto dura”, resumiu Beato. “Gosto de lúpulo, mas aqui ele ficou muito forte”, brincou Passarelli. “Ficou desequilibrada”, avaliou Norberto. A cor da cerveja, avaliaram os degustadores, ficou mais escura que o padrão.



● **Cotação:** 145 pontos

Barley

9º A produção de Capela de Santana (RS), com 4,7% de teor alcoólico, surpreendeu os degustadores – negativamente. Para três dos jurados, ela apresentou aroma frutado, lembrando banana – característica de uma cerveja de trigo. “Há alguns bons sabores característicos, mas dominam os menos agradáveis”, afirmou Beato. A espuma também foi considerada pouco duradoura.



● **Cotação:** 132 pontos

Acidentes de degustação

Durante a avaliação, uma das garrafas da Mistura Clássica servidas no Anhanguera estava com a validade vencida – fato que não pudemos ignorar, já no decorrer da avaliação, e pelo qual fazemos mea-culpa. Alguns dos jurados apontaram, em suas avaliações, efeitos decorrentes da oxidação da cerveja, em especial na análise dos aromas. Também foi indicada baixa carbonatação, que “tirou o frescor”, segundo Passarelli, e deixou a cerveja “pesada”, de acordo com Dinho. Para que isso não gerasse distorções no resul-



tado, a bebida ficou fora do ranking de notas. Mesmo com o problema, entretanto, a pilsen do Rio, com 4,2% de teor alcoólico, obteve 192 pontos, marca que a conduziria ao sétimo lugar, em empate com a Baden Baden Cristal. E, descontados esses aspectos, a Mistura Clássica, de Volta Redonda, recebeu avaliações positivas. “Um pouco pesada, apesar de ter personalidade”, afirmou Beato. “O aroma revela oxidação, mas também malte pronunciado e lúpulo frutado”, disse Norberto.

Ao ‘derrubar’ uma pilsen, use o petisco certo

A chef Tatiana Szeles achou no Mercadoão e na Liberdade os tira-gosto ideais para acompanhar a cerveja leve

Giovanna Tucci

Tatiana Szeles adorou passar um ano trabalhando em um restaurante de Salvador. Mas, apesar de ter apreciado as cores e os temperos da capital baiana, assume: estava doída pra voltar à vida de paulistana urbanóide. Há um mês, retomou os antigos hábitos com facilidade, porém manteve em sua rotina uma prática que aprimorou na Bahia – apreciar uma boa cerveja.

A convite do *Paladar*, a chef garimpou, no Mercado Municipal e no bairro da Liberdade, os petiscos que combinassem com pilsens ao estilo das que foram avaliadas. “Como ela não tem um alto teor alcoólico, o ideal é escolher comidas mais leves. A carne de porco, por exemplo, tem um sabor tão acentuado que provavelmente vai esconder o gosto da cerveja”, explica Tatiana. Para o “menu-degustação”, em seu apartamento, em Pinheiros, ela encheu os potinhos de aperitivo com pistache, macadâmia, castanha-do-pará



FOTOS: MARCELO BARABANI/AE

MIX – Tatiana e os cogumelos

com alho e sal, castanha de caju, bolinha de amendoim e bolinha de wasabi – esta última, quase acaba antes mesmo de ser fotografada.

Para quem, como Tatiana, fã da cozinha oriental, saliva por uma alga, daquelas bem crocantes, uma dica: “No Marukai, você compra algas já fatiadas e deliciosos biscoitos feitos de alga e arroz.” Outra boa opção é tomar a pilsen com o “mix de cogumelos”, um prato com shitake,

shimeji e champignon fritos, temperados com wasabi e molho shoyu.

“Ah, e tem um petisco que vai superbem com cerveja: soja fresca frita, servida com curry. Fica demais”, indica a chef. O problema, nesta época do ano, é encontrar a bendita soja fresca nos mercados. A repórter achou um resto na estante do Marukai e tentou, sem sucesso, encontrá-la em outros pontos da Liberdade. Desistiu de vez quando perguntou a uma senhora japonesa se não era mesmo possível achar o produto em algum lugar. Em tom de advertência, a senhora repetiu: “Não é época, e se não é época, não tem.” Mas cerveja e salgadinho sempre tem. Complicado mesmo é beber sem beliscar, ou beliscar sem beber – e nós, claro, vamos “dificultar” sua vida. Abaixo, saiba onde encontrar as melhores comidinhas. ●

- **Marukai** – R. Galvão Bueno, 34, 3341-3350. ● **Mercado Municipal** – Banca do Ramon, Rua B, Box 7, 3228-4622.



- 1. AMENDOIM COM PIMENTA** – Picante, de leve. Também com cebola
- 2. BISCOITO DE ALGA E ARROZ** – Salgado na medida certa, parece sushi
- 3. AMENDOIM CROCANTE** – Tente comer um só (depois conte como)
- 4. MIX DE COGUMELoS** – É ótimo com shoyu e wasabi
- 5. CASTANHA-DO-PARÁ** – Temperada com (muito) alho e sal
- 6. BOLINHA DE WASABI** – Se a 1ª é picante, na 2ª você nem lembra

MOSTRE QUE VOCÊ É UM BOM FILHO:
ELOGIE A COMIDA DA SUA MÃE
PARA O BRASIL INTEIRO.

ACESSE O SITE E ENVIE AQUELA RECEITA ESPECIAL DA SUA MÃE. SE O PRATO DELA FOR O PREFERIDO DOS INTERNAUTAS, SUA MÃE GANHA UM SUPERKIT TRAMONTINA, E VOCÊ GANHA UM PRESENTE. PARTICIPE.

PROMOÇÃO RECEITA DE
Mãe
BRASILEIRA.
TRAMONTINA

TRAMONTINA