

Com Colarinho!

Mais que estética, a espuma tem papel fundamental na preservação das características do chope

Natalia Gela

Fotolia.com / © Sascha Burkard

Feito de água, malte de cevada, levedura e lúpulo, o chope (do alemão schopp – medida de volume equivalente a 300 ml) é a cerveja não pasteurizada, ou seja, uma variação da cerveja que passa pelo mesmo método de produção, separando-se apenas no final do processo. Por não passar pela pasteurização, técnica que elimina microorganismos e enzimas indesejáveis, o prazo de validade do chope é menor do que o da cerveja. Normalmente, dura cerca de dez dias, podendo variar de acordo com o procedimento de elaboração da bebida e das condições de acondicionamento dos barris nas fábricas e nos pontos-de-venda.

Colarinho

Embora muitas pessoas reclamem do colarinho, ele é essencial para manter a qualidade do chope. Para o mestre cervejeiro **Matthias Reinold**, independentemente da classificação, todo chope deve conter o colarinho. “A espuma faz parte da composição da bebida, serve como um indicador de qualidade do produto e de limpeza do copo. Bolhas grandes na espuma significam um copo sujo, engordurado.” O colarinho também protege o líquido retendo o gás carbônico e, com isso, contribui para manter a temperatura e ajuda a preservar melhor o aroma e sabor do produto. O ideal é um

colarinho de dois a três dedos, em torno de 20 e 30 mm, dependendo do tipo de copo. “No exterior, os copos de cerveja possuem uma marca de aferição de volume na parte superior, de modo que o

“Tomar chope sem colarinho é uma heresia”

recipiente seja preenchido de líquido até a marca, e o restante de espuma. Assim o cliente sabe o quanto está consumindo de líquido”, afirma Reinold.

O Bar do Alemão, em Curitiba, já tentou ado-

tar essa medida, mas a idéia tornou-se inviável. “Como não é a realidade do Brasil, teríamos de produzir canecos e copos exclusivos”, afirma Jorge Tonatto, gerente do Bar do Alemão.

Para Valter Sanches, sócio proprietário do bar Genuíno, em São Paulo, o certo seria identificar no cardápio a capacidade do copo e a quantidade de líquido servido.

Copo

Usar o copo certo para cada tipo de chope permite que o consumidor aproveite ao máximo as características da bebida. A forma do copo de cer-

Classificação

Assim como a cerveja, a classificação do chope é baseada no grau de fermentação da bebida, denominada família. Segundo Ana Paula Freitas, mestre cervejeira da AmBev, existem no mundo duas grandes famílias de cerveja: a Ale – termo utilizado para designar as cervejas de alta fermentação – e a Lager – de baixa fermentação. Produzidas especialmente na Inglaterra e na Bélgica, as Ale são cervejas mais escuras (âmbar a avermelhadas), mais amargas e encorpadas. Bastante aromáticas com notas pronunciadas de frutas, podem ser consumidas à temperatura ambiente. Já as cervejas tipo Lager possuem leveza e translucidez dourada. O tipo Lager inclui a cerveja mais consumida em todo o mundo, a Pilsener ou Pilsen. Originária da região da Boêmia, na República Tcheca, é dourada, translúcida e com aroma suave. A Pilsen é a cerveja mais popular do mundo, responde por 80% de todo o consumo. As Weizenbier são as cervejas de trigo. Originária da Alemanha e produzida na Bélgica e em outros países da Europa, a Weizenbier é fabricada com malte de trigo e leveduras especiais 5.

veja não pasteurizada depende do tipo de cerveja que será servida. O tipo tulipa e as canecas são os mais indicados, pois mantêm melhor a espuma e a temperatura. O copo pode ser fino, de cristal, por exemplo, para que interfira o mínimo possível na temperatura do chope. Para cervejas de baixa fermentação, do tipo Pilsen, o mais indicado é o copo tulipa.

Armazenamento

O armazenamento dos barris deve ser feito em câmaras frias, com temperatura constante entre 2 e 9°C, longe do calor e do Sol. É importante não estocar na mesma câmara fria de alimentos cujo cheiro possa interferir no sabor e aroma do chope, como verduras, queijos e alimentos não embalados. Deve-se cumprir o PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) para garantir a validade

do produto e evitar que estrague no estoque. O barril deve ser mantido em posição vertical.

Limpeza

O copo sujo ou com resíduo de gordura pode comprometer a formação da espuma e fazer com que o CO₂ presente no chope se desprenda do líquido, deixando a bebida “choca”. Por isso, é de extrema importância que a limpeza seja realizada de forma adequada.



Fotolia.com / © volff

Variedades

Pilsen = cerveja clara, de baixa fermentação, médio teor alcoólico, originária da cidade de Pilsen – República Tcheca

Alt = cerveja escura de tom acobreado, alta fermentação, originária da cidade de Düsseldorf – Alemanha

Kölsch = cerveja de alta fermentação originária da cidade de Colônia – Alemanha

Weizen Clara e Weizen Escura = cervejas de trigo, de alta fermentação

Export = cerveja de baixa fermentação, menos amarga que a Pilsen. Possui uma nota de malte

Lager Clara e Lager Escura = cervejas de baixa fermentação, médio teor alcoólico

Bock Escura = cerveja forte de baixa fermentação

Cerveja Escura = cerveja de médio teor alcoólico
Malzbier = cerveja escura, adocicada, de médio teor alcoólico

Por **Matthias Rembert Reinold**, mestre cervejeiro – M Reinold Tecnologia em Qualidade e Produtividade Ltda.

Procedimentos para tirar um bom chope

O primeiro passo deve ser a limpeza do copo. Antes de colocar o chope, o copo pode receber um jato de água gelada para ficar na mesma temperatura do líquido.

O primeiro jato da chopeira deve ser desprezado para garantir um chope fresco ao consumidor.

Para receber o chope, o copo deve ser inclinado em um ângulo de 45°. Quando o copo estiver com a metade do volume preenchido, retorná-lo para a posição vertical para favorecer a formação do colarinho.

Retirar o excesso de espuma com o auxílio de uma espátula. Essa boa prática retira as bolhas maiores, garantindo que a espuma dure por mais tempo.

Dicas: Por Gilvandro Andrade Trindade, tirador de chope do bar Genuíno – eleito o melhor chopeiro do Brasil na categoria Chopp Brahma Máster, no concurso Brasil Master Chopp, da AmBev.



Divulgação

Copos – Devem ser lavados sempre com detergente neutro e enxaguados abundantemente com água limpa e corrente. Em seguida, deixe secar naturalmente, não use nenhum tipo de pano ou papel. Não é necessário que o copo esteja totalmente seco.

Barril – Pode ser limpo externamente com água e álcool.

Chopeira – Sua limpeza deve ser feita por profissionais treinados, caso contrário, pode alterar as características organolépticas do chope, deixando-o turvo, sem brilho e muitas vezes até ácido. O ideal é que a limpeza seja feita a cada 30 dias. ●

Palavras-chave para busca no site:

Chope, chopeira, barril, copo