

AH, CERVEJA!

BEBIDA GANHA VERSÕES SUPERPREMIUM
E DEIXA DE SER 'UMA BOA PEDIDA'
APENAS PARA O VERÃO



ISTOCKPHOTO

FOI BENJAMIN FRANKLIN QUEM DISSE QUE A cerveja é a prova viva de que Deus nos ama e nos quer ver felizes. Os brasileiros parecem concordar, uma vez que adoram a bebida: o País figura como o 20º maior consumidor do mundo, com um consumo per capita em torno de 60 litros por ano. E agora não é só com a loira gelada tradicional que os brasileiros podem se deliciar. Ruivas e morenas invadiram as prateleiras, com a chegada das cervejas superpremium ao País. "Existem cerca de 120 estilos de cerveja no mundo, a maioria já disponível aqui no Brasil", garante Maurício Beltramelli, mestre em Estilos de Cerveja (Siebel-EUA), sommelier de Cervejas (Doemens-Alemanha) e um dos confrades do portal Brejas.

Daniel Wolf, sommelier e editor do portal Mestre-Cervejeiro.com, completa: "Existem três famílias de cervejas - ales (cervejas de alta fermentação), lagers (de baixa fermentação) e lambics (de fermentação espontânea) - e, a partir delas, temos centenas de estilos".

Tamanho variedade fez a bebida deixar de ser associada apenas ao calor: "Para o verão, são legais cervejas de baixo corpo e com aromas e sabores cítricos, como Pilsen, Munich Helles e Witbier, mas para o inverno são mais receptivas ao nosso paladar as cervejas mais alcoólicas, com aromas de castanhas, elaboradas com maltes caramelizados, como Belgian Dubbel, Old Ale e Doppelbock", diz Wolf.

Para Edu Passarelli, especialista em cervejas e gastrônomo pela UniFMU, o brasileiro está desenvolvendo seu paladar. "Muitos itens da gastronomia, como vinhos, queijos e até o cafezinho passa-

ram a ser consumidos de forma mais 'gourmet'. A cerveja, rica em sabores e aromas, tinha suas variedades pouco conhecidas por aqui. Com esta 'descoberta' da cerveja, o público passou a buscar mais variedades, sabores diferentes, e isso faz com que fabricantes e importadores tragam produtos diferentes ao mercado".

Tanto é que as três gigantes cervejarias nacionais já entraram nesse mercado. O Grupo Schincariol, com as marcas Baden Baden, Eisenbahn e Devassa; a Heineken, com marcas europeias, como a austríaca Edelweiss e a irlandesa Murphy's; e a AmBev, com as também europeias Leffe da Bélgica e Franziskaner da Alemanha. "As grandes cervejarias sabem que é um negócio lucrativo, tanto é que o segmento premium cresce duas vezes mais que o segmento mainstream", diz Matthias R. Reinold, mestre-cervejeiro (Diplom-Braumeister).

As chamadas cervejas especiais possuem ingredientes e métodos de produção mais esmerados. "A produção de uma cerveja especial, em média, leva um mês, muito mais tempo que uma cerveja de massa. Em decorrência disso, as especiais têm muito mais aroma, sabor e diversidade de estilos", afirma Beltramelli.

Mas nesse mercado há ainda as cervejas artesanais. Wolf faz questão de ressaltar as diferenças entre elas. "Defino como cervejas superpremium as que oferecem uma rica experiência gastronômica. Já uma artesanal é produzida em pequena escala, feita por nano ou microcervejarias, em que, na maior parte das vezes, o próprio cervejeiro é o responsável pela compra dos insumos, produção, venda e entrega das cervejas", finaliza. ■

QUANTO CUSTA?

Quando o assunto são os preços das cervejas superpremium, o céu parece mesmo o limite. Isso porque a Deus, cerveja belga facilmente encontrada no Brasil, é uma das mais caras, custando em média R\$ 150 a garrafa de 750 ml. Mas há outras opções belgas mais baratas. A conceituada Duvel custa, em média, R\$ 50 com a mesma quantidade. Já a Leffe, de 330 ml, custa cerca de R\$ 5,50.



A TEMPERATURA CERTA DAS "LOIRAS, MORENAS E RUIVAS"

Cada tipo de cerveja possui a faixa ideal de temperatura para ser servida. O mestre-cervejeiro (Diplom-Braumeister) Matthias R. Reinold preparou um guia com a temperatura certa para os principais tipos de cerveja existentes no Brasil:

14°C
a 16°C

Quente: Barley Wine, Abt/Quadrupel, Imperial Stout, Imperial/Double IPA, Doppelbock, Eisbock, cervejas Trapistas.

12°C
a 14°C

Temperatura de adega: Bitter, Premium Bitter, Brown Ale, India Pale Ale, English Pale Ale, English Strong Ale, Old Ale, Saison, Lambic, Flemish Sour Ale, Bière de Garde, Baltic Porter, Abbey Dubbel, Belgian Strong Ale, Weizenbock, Bock, Zwickel/Keller/Landbier, Scottish Ale, Scotch Ale, American Strong Ale.

8°C
a 12°C

Fresca: American Pale Ale, Amber Ale, Dunkelweizen, Sweet Stout, Stout, Dry Stout, Porter, Golden Ale estilo inglês, Faro, Belgian Ale, Bohemian Pilsner, Dunkel, Dortmunder/Helles, Vienna, Schwarzbier, Rauchbier (cerveja defumada), Altbier, Tripel, Irish Ale.

4°C
a 7°C

Fria: Berliner Weisse, Hefeweizen, Kristallweizen, Kölsch, Premium Lager, Pilsner, Pilsen estilo alemão, Fruit Beer, Golden Ale, European Strong Lager, Berliner Weisse, Belgian White, American Dark Lager, Lambics e Gueuzes de frutas, cervejas estilo Duvel.

0°C
a 4°C

Muito fria: Pale Lager, Malt Liquor, Golden Ale estilo canadense e Cream Ale.

HARMONIZAÇÃO

Quais cervejas combinam bem com as comidas favoritas dos brasileiros - feijoada, pizza e churrasco? Especialistas dão dicas para uma boa harmonização!



Maurício Beltramelli

"A cerveja possui uma versatilidade incrível no tocante a harmonizações gastronômicas. Uma pizza margherita, por exemplo, pede uma

Pilsen robusta como a tcheca Pilsner Urquell. O churrasco fica maravilhoso se escoltado por uma breja no estilo Rauchbier, com maltes defumados, como a artesanal brasileira Eisenbahn Rauchbier. Já a feijoada merece outra artesanal brazuca, a paulista Bamberg Schwarzbier".



Daniel Wolf

"O brasileiro em geral vai preferir para todos eles: uma Pilsen bem gelada. Mas se for pensar em harmonização, para feijoada indicaria uma cerveja do estilo Rauchbier (cerveja de maltes defumados), para o churrasco, alguma cerveja de malte torrado como Dunkel Lager, Schwarzbier ou Stout, e, para pizza, vai depender da cobertura. De uma forma em geral, como sempre tem muito queijo, colocaria uma cerveja que tivesse amargor para acompanhar essa untuosidade, então indico estilos como Oktoberfest, Viena Lager e Pale Ale".



Edu Passarelli

"No caso da pizza, depende do sabor. Calabresa combina com o estilo India Pale Ale, e mussarela vai bem com Pilsen. Churrasco vai bem

com cervejas Brown Ale ou as Rauchbier, que usam maltes defumados. Já a feijoada fica perfeita com cervejas do estilo Schwarzbier".