

A REVISTA GASTRONOMIA

Para quem gosta de degustar

Cervejas para todos os gostos: com diferentes teores alcoólicos, mais encorpadas, com sabores inusitados de frutas e outras essências. O responsável pela criação desses tipos é o mestre cervejeiro, um artista que tem nas mãos o conhecimento completo do processo de produção. Conversamos com uma das maiores representantes dessa especialidade no Brasil, a mestra Cilene Saorin

TEXTO Juliana Lopes IMAGEM Guilherme Gomes ASSISTENTE FOTO Bruno Cas



Se a cerveja apareceu na história da humanidade há mais de 6 mil anos antes do nascimento de Cristo, a profissão de mestre cervejeiro é basicamente contemporânea. Provavelmente a fermentação de grãos de cevada ocorreu espontaneamente, mas, também muito provavelmente, alguém bebeu esse líquido amargo e começou a curá-lo, examiná-lo. E os mais curiosos começaram a misturar outros ingredientes, como mel e ervas aromáticas, ao lúpulo. A produção do malte passou a ser proposital, vigiada, com finalização gastronômica. Surgiram, então, em diversas civilizações antigas, por aprendizado ou experimento, os mestres cervejeiros.

Em 2008, apesar da constante evolução, os princípios não são diferentes: o ofício requer disciplina, curiosidade e respeito à tradição. A profissão se aprende com outros mestres mais experientes, que já carregam no paladar uma história degustativa. Mesmo que a quantidade de equipamentos e referências de estudo se tenha multiplicado, a produção de cerveja leva em conta, principalmente, três de nossos sentidos básicos: paladar, olfato e visão.

Para Katia Jorge, formada em química e com mestrado em Engenharia Química na Universidade Federal do Rio de Janeiro, "o processo de produção de cerveja é uma arte.

Na medida em que vamos estudando os diferentes estilos da bebida, a variedade de leveduras e possibilidades de utilização de diferentes matérias-primas, ela vai se tornando cada vez mais complexa e viva". Toda essa complexidade tem um motivo: a cerveja é consumida depois de passar por uma fermentação e o mosto (resultado da mistura do malte triturado com água) deve ser muito bem-cuidado desde a formulação da bebida para que nada dê errado, pois, após o processo de fermentação e, facultativamente, da filtração, nada mais acontece, a cerveja está pronta para o consumo, diferentemente das bebidas destiladas. Mas apesar de ser uma bebida milenar, ela "tecnologicamente não parou no tempo; existem inúmeros institutos de pesquisa pelo mundo e muitas cervejarias dinâmicas e inovadoras", avisa Katia, conhecida pela produção e degustação em empresas como Brahma e, mais recentemente, Devassa.

ENSINAMENTOS IMPORTANTES

Cilene Saorin tem 36 anos e 15 de profissão. Brasileira com formação internacional, mora em São Paulo e é apaixonada por cerveja: trabalhou para Brahma, Antarctica, Petrópolis, AmBev e FlavorActiv, na Inglaterra. É consultora de empresas e professora de Gestão Sensorial na Indústria Cervejeira na Escuela Superior de Cerveza y Malta, em Madri. Já ouviu, no começo da carreira, perguntas como: "Uma jovem? Nesse ambiente?". Hoje é presidente da Associação Brasileira dos Profissionais em Cerveja e Malte, faz parte do grupo de jurados degustadores profissionais do World Beer Cup, nos Estados Unidos, e é membro do comitê internacional do Institute of Brewing & Distilling, na Inglaterra.

Segundo Cilene, um mestre cervejeiro, para ter perfil técnico, deve graduar-se em ciências exatas, como engenharia de alimentos, química ou de produção, para depois especializar-se. Existem cursos na área acadêmica, como mestrado em Tecnologia Cervejeira. "O processo é muito técnico, requer responsabilidade em toda a qualidade e quantidade do produto. Por isso, devemos reconhecer características químicas e biológicas na indústria cervejeira, em várias áreas, produtos e serviços."



A cerveja pronta para o consumo; e a diversidade da cerveja brasileira oferecida pelo Bar Anhanguera.



Tanques de fermentação na Microcervejaria Nacional FT em São Paulo (SP); detalhe da cevada nas mãos do mestre cervejeiro Elvis.

Os mestres cervejeiros atuam em diversas etapas da fabricação da cerveja. Primeiro, no controle de qualidade das matérias-primas, que são principalmente quatro: água, malte de

cevada ou de trigo, lúpulo e leveduras. Depois, no acompanhamento, até chegar ao produto final, sempre de acordo com a linha da escola cervejeira em que atua. O mestre cervejeiro pode trabalhar também fabricando equipamentos que produzem a bebida.

ESCOLA DE... CERVEJA

Existem muitas combinações possíveis, mas basicamente as cervejas se dividem entre Velho e Novo Mundo. No Velho Mundo estão escolas de extrema importância, que orientam muitas das inovações, como a alemã, que é mais ortodoxa e respeita os princípios de pureza. Já a Belga, que é o oposto da alemã, extremamente inventiva, usa matérias-primas novas e inusitadas, como noz-moscada, cascas de laranja, frutas, essências. É fácil perceber que cada escola elege um ingrediente ou um estilo de produção como protagonista.

Na escola alemã o grão de malte é o protagonista. Na Belga, as leveduras. Na Inglesa, é o lúpulo que se destaca. Cada uma com uma personalidade igualmente interessante em sua medida. Para Matthias Reinold, descendente de alemães e mestre cervejeiro desde 1978, "em todos os países existem boas cervejas; não podemos afirmar que há cervejas melhores do que outras, mas existem países onde a variedade e a qualidade impressionam, como por exemplo a Alemanha e a Bélgica".

O Brasil se encaixa no Novo Mundo, escola que tem como maior representante os Estados Unidos, que receberam as tradições das cervejarias inglesas e holandesas. O país norte-americano apresenta uma grande variedade de estilos de cervejas e isso graças às diferentes qualidades de lúpulo, entre outros ingredientes, que são influência das tradições européias.

Já no Brasil, a produção de cerveja está mostrando hoje uma face diferente da apresentada há dez anos. O país é o quinto maior produtor mundial, atrás de China, Estados Unidos, Alemanha e Rússia. O número de microcervejarias cresce a cada ano, e já soma mais de 70. Os tipos de cerveja começam a se diversificar, fugindo das tradicionais, de baixa fermentação, como a Pilsen. "O Brasil não deixa nada a desejar aos outros países com tradição cervejeira, apenas levou mais tempo para ter a sua economia estabilizada e, deste modo, permitir o acesso de mais consumidores a cervejas diferenciadas, como as da linha premium", analisa Matthias, também criador do site Cervesia (www.cervesia.com.br, que informa sobre cursos, treinamento e fornece notícias do universo da cerveja) e autor do livro *Manual Prático de Cervejaria*.

MICRO SÓ NO NOME

O trabalho em uma microcervejaria permite ao profissional cervejeiro um envolvimento em todas as etapas do processo. Ele pode também trabalhar estrategicamente na empresa, participando ativamente na consolidação da marca do produto. É o caso de Elvis Persio, profissional da paulistana Microcervejaria Nacional FT, que usa ingredientes importados para chegar a um resultado final diferente das demais cervejas industrializadas.

Para chegar a uma fórmula artesanal e personalizada para alguns clientes é preciso apostar em um consumidor com o paladar mais apurado para conhecer diversos sabores. A produção tem o objetivo de se diferenciar da cerveja Pilsen, mais clara e de baixa fermentação, para bebidas mais encorpadas e especiais para degustação. O resultado do trabalho de Elvis e de Luís Fabiani e Dudo Toledo, proprietários da Nacional FT, pode ser apreciado no Drake's Bar & Deck, no Santa Madalena e na pizzaria I Vitelloni.

Afinal, todo brasileiro é um mestre cervejeiro por excelência: "A análise sensorial é uma ciência, mas se a finalidade for avaliar uma cerveja no mercado consumidor, o leigo apreciador da bebida é o mais indicado", indica Matthias Reinold.

CILENE SAORIN: PALAVRA DA MESTRA

Onde você atua com maior frequência?

Nos meus dez primeiros anos de profissão eu estava em cervejarias produzindo a bebida ou aprovando matérias-primas para as fábricas. Depois passei a ser atuante numa empresa de serviços, especializada na área de degustação de cerveja. Hoje também faço serviços de gestão em bares e restaurantes e escrevo para revistas gastronômicas.



Como dosar a quantidade de álcool para criar um sabor?

É preciso sentir menos o gosto do álcool para sentir o gosto de outras substâncias? O álcool é um dos elementos importantes que compõem a cerveja, assim como no vinho. Numa cerveja do estilo Pilsen a dosagem é de 4%, 5% no máximo. Se analisarmos uma com 12%, como a Bière Brut, já se sente mais a força alcoólica. Para garantir o prazer, o importante é que o álcool esteja equilibrado com as outras notas. Numa cerveja que tenha todas as características de uma Pilsen, fácil de beber, que promova refrescância, eu não colocaria uma alta dosagem de álcool; deixaria isso para as mais encorpadas. A influência do álcool no sabor é importante porque faz parte da bebida, mas uma cerveja sem álcool pode ser gostosa se existe tecnologia ideal aplicada.

O que é preciso ser, ou ter, para ser um bom degustador?

O bom sommelier presta muita atenção em todas as informações sensoriais, e tem que ter paciência, porque elas vêm de forma paulatina. Existem passos a atender: começa-se olhando a cerveja com todos os atributos possíveis visuais, depois leva-se ao nariz em fases para captar aromas em curta e longa aspiração; depois, leva-se a bebida à boca, sentem-se os quatro gostos básicos (doce, amargo, salgado e ácido) e percebem-se referências de persistência, retrogosto.

Qual é a melhor cerveja do mundo?

Sempre que alguém me pergunta isso eu devolvo com outras perguntas. Está calor? Estou na beira da praia? Estou com amigos? Ou a dois, numa lareira? Vou comer alguma coisa? Que prato vai acompanhá-la? Uma cerveja pode ser muito ou pouco interessante se tomada sozinha... Ou seja, não existe uma resposta única para essa pergunta.

O ambiente influencia a escolha da cerveja, então? Sim. Por isso, para degustar, devemos estar num ambiente com o máximo de isenção possível, porque sempre influencia. A condição pessoal do degustador também. Eu não conseguiria degustar hoje, porque estou resfriada. E para beber socialmente também depende muito de

como estou, qual o clima e o que devo fazer no dia seguinte. Porque se não tenho compromissos posso pegar uma de 12% (teor alcoólico) e mergulhar nela.

ONDE EXPERIMENTAR EM SÃO PAULO (SP)

Bar Anhanguera Rua Aspicuelta, 595 - Vila Madalena

Frangó Largo da Matriz Nossa Senhora do Ó, 168 - Freguesia do Ó

Drake's Bar Rua Tucambira, 163 - Pinheiros

Santa Madalena Rua Santa Madalena, 27 - Bela Vista

ESPECIALIZAÇÕES

Em Munique, Alemanha www.doemens.org / www.wzw.tum.de

Em Madri, Espanha www.aetcm.es/escuela

Nos EUA, Canadá e em outros campi www.siebelinstitute.com

Em Leuven, na Bélgica www.kuleuven.be