

## Bebidas

### Cerveja também é bebida de mulher

Não existe um inventor ou descobridor da cerveja, mas, sim, uma transformação natural, ocorrida há quase 10 mil anos. Foi no Oriente Médio, onde a cevada proliferava de forma selvagem, que aconteceu a fermentação desse cereal em contato com a água. Na Idade Média, monges cervejeiros acrescentaram à mistura básica de malte de cevada e água o lúpulo - planta cujas flores fornecem resinas amargas e óleos essenciais, que agem como conservante natural e dão o sabor característico à cerveja. Tal fórmula estreou o primeiro código de controle alimentício, criado pelo duque da Baviera, Guilherme IV, em 1516: a Lei da Pureza. Ela reconhecia como cerveja apenas aquelas feitas de água, cevada, lúpulo e levedura. Regra de ouro adotada até hoje.

### Tipos e estilos

Registros do Arquivo Nacional e da Biblioteca Nacional, ambos no Rio de Janeiro, apontam a Bohemia como a primeira fábrica e marca de cerveja brasileira, lançada em 1853 - e ainda em produção. Atualmente, mais de uma centena de marcas de grandes e pequenas empresas disputa fatias do nosso mercado - quinto do mundo em consumo. Segundo os mestres cervejeiros Daniel Baumann, da AmBev - Companhia de Bebidas das Américas, Edmundo Albers, da Femsa Cerveja Brasil, e Matthias Reinold, consultor especializado, o que define uma boa cerveja é a combinação entre qualidade das matérias-primas, tecnologia de fabricação, formação do mestre cervejeiro e assepsia. "O mundo cervejeiro é tão lúdico quanto o gastronômico. Nesse sentido, cada receita leva a uma cerveja de sabor diferente, a uma textura nova", conta Wilson Fornazier, mestre cervejeiro da Ambev. **Os dois tipos (ou famílias) de cerveja são Ale e Lager, caracterizados por diferenças na fermentação. Eles agrupam inúmeros subtipos ou estilos - mais de 2 mil. Conheça melhor:**

**Tipo Ale (pronuncia-se "eiou")** De alta fermentação, a levedura (microorganismos que aceleram a transformação do açúcar em álcool e gás carbônico) fica na superfície do mosto (substância filtrada, resultante da mistura do malte com água submetida a aquecimento). São bebidas encorpadas, de sabor acentuado. As cores vão do acobreado ao marrom-escuro. Alguns estilos dessa família: Ale, Stout, Bitter, Barley Wine, Pale. **Tipo Lager (pronuncia-se "laguer")** De baixa fermentação, a levedura fica no fundo do tanque e origina cervejas claras ou escuras, bem suaves. São dessa família os estilos Pilsen, Malzbier, Schwarzbier, Bock, Draft. **Cerveja de trigo** De alta fermentação, constitui um tipo à parte, pois leva malte de trigo além da cevada. De cor clara ou turva, levemente amarga e refrescante, é identificada pelo estilo Weiss, Weissbier ou Weizenbier.

### Para degustar melhor

Ensinam os mestres que, quanto mais nova for a cerveja, de qualquer estilo, mais se percebem suas características sensoriais. • Quanto à **temperatura**, Daniel Baumann avisa que existem diferenças entre degustação técnica e consumo por lazer. "Neste último, a preferência é pela cerveja bem gelada, próxima de 0 °C. Já na prova especializada, o produto deve estar entre 6 e 8 °C para que se possam identificar suas características organolépticas (sabor e aroma)", ensina. "Tomar cerveja estupidamente gelada' apenas mascara suas qualidades, pois as papilas gustativas são anestesiadas pelo frio excessivo - o ideal é de 4 a 6 °C", recomenda Matthias Reinold. • O formato e a capacidade do **copo** estão relacionados a cada estilo. "Mas, em geral, deve conter entre 250 e 400 mililitros, para que a cerveja mantenha a temperatura e suas qualidades até o último gole", explica Reinold. "O copo de cristal é mais uniforme e preserva melhor a temperatura", observa Baumann. • Também o **colarinho** ajuda a manter a temperatura e evita a perda acelerada de gás carbônico da bebida. "Ainda atesta a qualidade da espuma pela sua estabilidade", diz Baumann. Para obter a altura ideal, entre dois e três dedos, verta a cerveja devagar, com o copo inclinado em ângulo de 45 graus e a 10 centímetros da garrafa. Ao completar pouco mais da metade, deixe o copo na posição vertical e continue enchendo até formar o colarinho desejado.

## Harmonização

A combinação entre cerveja e comida se dá por afinidade de paladares. "Os tipos mais encorpados e fortes, de alta ou baixa fermentação e com maior teor alcoólico, combinam com pratos temperados e picantes", observa Matthias Reinold. Para Edmundo Albers, os petiscos fritos e quentes vão bem com as amargas e os secos e torrados com as leves e refrescantes. Nas receitas você encontra indicações de pratos que combinam com cada estilo de cerveja.

## Múltipla escolha

Agrupadas em duas grandes famílias - Ale e Lager -, as cervejas apresentam características específicas, que resultam em sabor, corpo e cor bastante distintos. Aqui você conhece alguns estilos e suas respectivas marcas

### Cervejas de alta fermentação (Ale)



**BADEN BADEN 1999 - ESTILO BITTER** • ASPECTOS SENSORIAIS: TOM AVERMELHADO E PALADAR DE AMARGOR PRONUNCIADO, COM AROMA FRUTADO E CORPO LEVE • TEOR ALCOÓLICO: 5,6% • EMBALAGEM: GARRAFA (600 ML) • HARMONIZAÇÃO: RISOTOS, CARNES BRANCAS E VERMELHAS



**SCHMITT ALE - ESTILO BARLEY WINE** • ASPECTOS SENSORIAIS: AVERMELHADA, EXTREMAMENTE ENCORPADA, COM AROMA COMPLEXO E HARMONIOSO, GERALMENTE É SERVIDA EM COPO DE CONHAQUE, PARA SER DEGUSTADA LENTAMENTE • TEOR ALCOÓLICO 8,5% • EMBALAGEM: LONG NECK (355 ML) • HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS GRELHADAS, QUEIJOS SUAVES, FRIOS EMBUTIDOS, SOBREMESAS

### Cervejas de baixa fermentação (Lager)



**ANTARCTICA - ESTILO MALZBIER** • ASPECTOS SENSORIAIS: AROMA E SABOR ADOCICADOS COM LEVE AMARGOR • TEOR ALCOÓLICO: 4% • EMBALAGENS: GARRAFA (600 ML), LONG NECK (355 ML), LATA (350 ML) • HARMONIZAÇÃO: PEIXES DEFUMADOS, QUEIJOS MUSSARELA E PRATO, ASSADOS, SOBREMESAS • OUTROS RÓTULOS: BRAHMA, ITAIPAVA, NOVA SCHIN



**BOHEMIA ESCURA - ESTILO SCHWARZBIER** • ASPECTOS SENSORIAIS: ESCURA, ENCORPADA, COM SABOR SUAVE E ESPUMA AVELUDADA • TEOR ALCOÓLICO: 5% • EMBALAGENS: GARRAFA (550 ML), LONG NECK (355 ML) • HARMONIZAÇÃO: QUEIJO PECORINO, CARNE DE PORCO, BATATA, CHURRASCO, FEIJOADA, MOLHO FUNGHI, MASSAS, RISOTOS • OUTROS RÓTULOS: EISENBAHN DUNKEL, PETRA, XINGU



**BADEN BADEN BOCK - ESTILO BOCK** • ASPECTOS SENSORIAIS: AVERMELHADA, DENSA, DE SABOR MARCANTE, MAIS CONSUMIDA NO INVERNO • TEOR ALCOÓLICO: 6,2% • EMBALAGENS: GARRAFA (600 ML), LONG NECK (355 ML), LATA (350 ML) HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS LEVES, SALMÃO, MASSAS COM MOLHOS PICANTES, SALSICHAS, PRETZELS, MOSTARDA • OUTRO RÓTULO: KAISER BOCK

---