

ALFA



Men'sHealth

CLUB ALFA



PLAYBOY

RUNNERS

VP

Buscar

SEXO | MULHERES | MODA | CUIDADOS PESSOAIS | ENTRETENIMENTO | CARROS | ESTILO DE VIDA | VIDEOS | LOJA | BLOGS

GASTRONOMIA

O creme do colarinho

Faça a escolha certa e aproveite!

Da redação | VIP
13h11 05/08/2011

Compartilhar

Tweet 0

Curtir 2

+1 0

redes sociais



Chope ou cerveja de garrafa? Essa é a dúvida existencial que assola o Brasil toda semana, por volta da hora do almoço de sexta-feira, quando começa a combinação da happy hour. Chope é mais leve, argumenta o gerente de expedição; a estagiária de marketing rebate dizendo que beber chope sai mais caro que tomar cerveja de garrafa.

Ambos estão certos, e pelo mesmo motivo. **“O barril tem menos pressão que a garrafa, por isso a bebida sai com menos gás e empapuca menos”, diz o mestre-cervejeiro Matthias Reinold.** Você consegue beber um volume maior e, portanto, pode gastar mais dinheiro.

Tecnicamente, a diferença do chope para a cerveja é a pasteurização. As garrafas sofrem um tratamento térmico que aumenta sua vida útil, mas também compromete um pouco as características do líquido. **“O aquecimento causa o envelhecimento precoce da cerveja e também uma certa caramelização dos açúcares”, afirma Matthias.** O chope transmite uma sensação maior de frescor porque não passa por esse processo.

Não mesmo? A coisa é um pouco mais complicada. Algumas marcas nacionais de chope recebem um tratamento chamado flash-pasteurização - mais rápido que a pasteurização tradicional e feito nas tubulações que levam a bebida dos tanques ao barril. Das marcas importadas, quase todas são pasteurizadas. E há cervejas engarrafadas que não sofrem pasteurização, como alguns rótulos da Coruja e da Abadessa, marcas gaúchas defensoras da tal “cerveja viva”, que precisam de refrigeração constante.

Como ninguém investiga a fabricação de cada copo que toma, simplifiquemos: chope é cerveja em barril. E nunca tivemos tanta variedade de barris. As opções nacionais se aproximam de uma centena, se contarmos marcas regionais e microcervejarias. No terreiro das gringas, os pubs contam com pelo menos dez torneiras diferentes dos mais variados estilos.

[Clique aqui](#) e conheça os principais.

Tags: [Cerveja](#), [chope](#), [colarinho](#)



Links Patrocinados

Cerveja Importada

As cervejas importadas mais famosas do mundo você encontra aqui!
www.nonobier.com.br