

Um pouco diferentes...

Texto Mirella Stivani
Fotos Divulgação

Algumas cervejas inovam no sabor e misturam elementos exóticos em suas fórmulas



Segundo dados do Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (Sindicerv), os brasileiros gostam mesmo é de uma “loira gelada”. A cerveja do tipo Pilsen lidera a preferência: seu consumo representa cerca de 98% do mercado nacional. Ou seja, na hora de beber, a maioria ainda opta pelo tradicional.

Mas, apesar dos dados contundentes, algumas fábricas resolveram apostar em sabores diferentes ou ingredientes exóticos em suas fórmulas. Seguindo uma tendência que já ocorre no mundo todo, atualmente é possível experimentar cervejas com frutas ou chocolate, por exemplo. Com isso, o amargor característico da Pilsen pode ser substituído por gostos mais doces.

“Existem cervejas que são aditivadas com sabores no ponto de venda ou após terem sido filtradas e aquelas elaboradas com frutas ou outros sabores ao longo do processo de produção (como é o caso das belgas). De qualquer forma, a cerveja só pode ser considerada realmente cerveja se for fabricada conforme a legislação vigente. Bebidas que desvirtuam do caráter original são híbridas, ou seja, não consideradas tipos originais”, lembra o mestre-ervejeiro Matthias Reinold.

Já Juliano Mendes, sócio-diretor da Cervejaria Sudbrack, que fabrica a marca Eisbahn, defende que: “a cerveja com um ingrediente diferente não deixa de ser cerveja. A não ser que não leve malte de cevada ou trigo, por exemplo.”

CERVEJAS ESPECIAIS

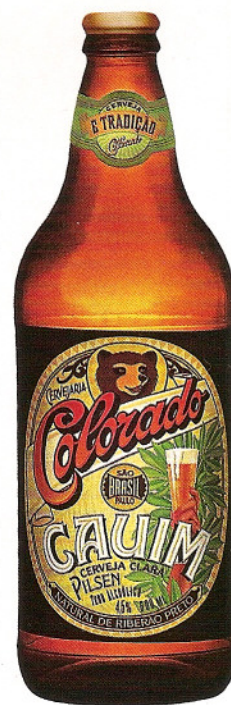
Segundo Reinold, a Bélgica é o país que mais produz cervejas consideradas exóticas. “Por exemplo, a Kriek é elaborada com adição de cerejas. A Framboise recebe framboesas em sua composição”, completa.

Em países como Itália, Escócia e Estados Unidos há também produtos fabricados com ervas, especiarias ou vegetais como gengibre, canela, nozes, etc. O sabor e aroma do ingrediente usado costumam ser bastante acentuados.

Já no Japão, como as bebidas com alto teor alcoólico pagam pesados impostos no país, as fábricas escolheram uma proposta um pouco inusitada: as cervejas tradicionais são substituídas por bebidas “com sabor de cerveja”. A estratégia funcionou. Cervejas alternativas como as feitas de malte e água do mar são bem aceitas no mercado.

Na Rússia também existe uma bebida bastante popular que parece cerveja, mas não pode ser considerada propriamente uma. A kvass é elaborada com pão de centeio fermentado e tem baixo teor alcoólico.

Se em outros países a comercialização de cervejas diferentes já virou algo comum, no Brasil é uma tendência recente. Por isso, ainda é cedo afirmar se a empreitada dará certo ou não. Mas, os fabricantes estão confiantes. “O interesse por este tipo de produto é cada vez mais crescente. Os consumidores brasileiros estão começando a descobrir o encanto das cervejas especiais e exóticas”, finaliza Mendes.



DIFERENTES SABORES

NO BRASIL...

A **Cervejaria Colorado**, de Ribeirão Preto, interior de São Paulo, fabrica cervejas que misturam ingredientes bem diferentes. A **Caium**, com 4,5% de teor alcoólico, é uma Pilsen que leva **farinha de mandioca**; a **Appia**, com 5,5% de teor alcoólico, é uma Weissbier **produzida com mel**; já a **Indica** (7% de teor alcoólico) é uma Indian Pale Ale **com rapadura** em sua fórmula.

O **Eisenbahn Bierlikör** é um licor de **cerveja** desenvolvido pela Cervejaria Sudbrack (Blumenau/SC). Elaborado a partir da Eisenbahn Dunkel, tem sabor suave e refinado com notas de chocolate, café e baunilha. Seu teor alcoólico é de 30,47%.

A **Dado Bier**, microcervejaria localizada em Porto Alegre, RS, lançou recentemente a Ilex, produzida com **Ilex paraguariensis (erva-mate)**, lúpulo, água mineral e um blend de maltes importados. Sua coloração é esverdeada, tem baixa fermentação e alto teor alcoólico (7%).

A **NS2**, do grupo Schincariol, é uma cerveja com **sabor de tequila e limão**. Criada para atrair o público feminino, também pode ser misturada com aguardente.

Em julho de 2006, por um período de 30 dias, a Ambev comercializou o **Chopp Bohemia Swiss**. A bebida do tipo lager e cor escura, misturava o amargor característico do chope e o adocicado do chocolate. O mestre-cervejeiro Wilson Fornazier, criador da fórmula, buscou inspiração nos chocolates belgas e suíços.

Em 2004, a cervejaria Brewtech chegou a lançar uma **aguardente de cerveja**. A bebida recebeu o nome de **Ninkasi**, considerada pelos antigos sumérios a deusa da cerveja.

Em 2006, a Cervejaria Petrópolis lançou a **Crystal Fusion**, uma cerveja saborizada com 3,6% de teor alcoólico. Pode ser encontrada nos sabores **limão e guaraná**.

A **Factory Beer**, uma microcervejaria localizada em São Leopoldo, Rio Grande do Sul, produz a **Week Beer**, uma cerveja do tipo Pilsen que a cada quinze dias recebe essências e aromas naturais diferentes como de **cereja, gengibre, limão, framboesa, chocolate branco, preto e mentolado, canela, cravo e canela, pêssego, tangerina, pitanga, maçã verde, kiwi, anis, jasmim, rosas, café, banana, coco, acerola, carambola, abacaxi, lima-limão e frutas tropicais**. Estes sabores são servidos individualmente, ou seja, apenas é fabricado um de cada vez.

...PELO MUNDO

Mixery é uma mistura de **cerveja com sabor cola** fabricada pela cervejaria alemã Karslberg. O produto é envasado em garrafas retornáveis e descartáveis.

A fábrica **Meantime**, no Reino Unido, criou dois tipos de cerveja com sabores diferentes: **Gold Medal Coffee Beer (cerveja de café)** e a **Chocolate Beer**.

Nos Estados Unidos, em alusão ao **Dia das Bruxas**, algumas **fábricas produzem cervejas de abóbora**, a Pumpkin Beer. Para fabricá-la, são utilizados pedaços de abóbora, purê ou simplesmente aromas.

A **Chili Beer** é uma cerveja que leva pimenta em sua fórmula – a iguaria pode ser encontrada nos Estados americanos do Arizona e Texas.

Em algumas partes do mundo (como Bélgica e Canadá) também é possível beber **cerveja com mel**; sua cor é escura e seu sabor adocicado. Já a Mead é uma cerveja com receita medieval que leva mel diluído em água.

A **cerveja de arroz** é um tipo bastante comum na Índia. O arroz é fermentado em tonéis que, às vezes, são enterrados em subterrâneos. A bebida já causou vários acidentes envolvendo elefantes selvagens: os animais invadem as fazendas onde a cerveja é produzida, ficam embriagados e acabam pisoteando pessoas ou morrendo eletrocutados em cercas de segurança.

A **Chicha** é uma cerveja de origem inca. De fabricação caseira, é composta de milho e farinha de trigo.

Sahti é um tipo de cerveja finlandesa, cuja clarificação do líquido é feita sobre galhos de zimbro (espécie de pinheiro). Tem cor avermelhada e sabor adocicado.

A **Super Bock Tango**, produzida pelo grupo português Unicer, é uma **cerveja de groselha**, com de 4% de teor alcoólico, cor vermelha e gosto suave e doce. Já a **Super Bock Green** leva **sumo de limão em sua fórmula**.

O holandês Arjen Hemelaar inventou, em 2005, a **Iki Beer**, **cerveja feita com chá verde e yuzu (um tipo de limão japonês)**.

No Chile existe uma bebida chamada **Fanschop** que mistura cerveja e refrigerante sabor laranja.

A japonesa **Kodomo Biru** é uma cerveja diferente, nem tanto pelo sabor, mas devido ao público a qual se destina: **sem álcool, é feita especialmente para as crianças**.

O QUE DIZ A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

O DECRETO NO 2.314, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997, QUE DISPÕE SOBRE A PADRONIZAÇÃO, A CLASSIFICAÇÃO, O REGISTRO, A INSPEÇÃO, A PRODUÇÃO E A FISCALIZAÇÃO DE BEBIDAS, DETERMINA QUE:

(...) **ART. 67.** DE ACORDO COM O SEU TIPO, A CERVEJA PODERÁ SER DENOMINADA: "PILSEN", "EXPORT", "LAGER", "DORTMUNDER", "MÜNCHEN", "BOCK", "MALZBIER", "ALE", "STOUT", "PORTER", "WEISSBIER", "ALT" E OUTRAS DENOMINAÇÕES INTERNACIONALMENTE RECONHECIDAS QUE VIEREM A SER CRIADAS, OBSERVADAS AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ORIGINAL.

ART. 68. A CERVEJA PODERÁ SER ADICIONADA DE SUCO E EXTRATO DE VEGETAL, OU AMBOS, QUE PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS, TOTAL OU PARCIALMENTE, POR ÓLEO ESSENCIAL, ESSÊNCIA NATURAL OU DESTILADO VEGETAL DE SUA ORIGEM.

ART. 69. A CERVEJA QUE FOR ADICIONADA DE SUCO DE VEGETAL, DEVERÁ SER DESIGNADA DE "CERVEJA COM...", ACRESCIDO DO NOME DO VEGETAL.

ART. 70. QUANDO O SUCO NATURAL FOR SUBSTITUÍDO TOTAL OU PARCIALMENTE PELO ÓLEO ESSENCIAL, ESSÊNCIA NATURAL OU DESTILADO DO VEGETAL DE SUA ORIGEM, SERÁ DESIGNADA "CERVEJA SABOR DE" ACRESCIDO, DO NOME DO VEGETAL.

PARÁGRAFO ÚNICO. FICA PROIBIDO O USO DE AROMATIZANTES, FLAVORIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS NA ELABORAÇÃO DA CERVEJA. (...)

