

Especial

com boca larga – são indicadas para Stouts e cervejas de malte torrado, ricas em espuma, como a irlandesa Guinness.

A variedade de copos impressiona: estreitos e curtos, ao estilo Kölsch (de baixa fermentação) para degustação rápida e gelada, ou altos e abaulados, como os das cervejas de trigo. A parte côncava próxima à boca faz com que a cada virada do copo, o líquido e os sedimentos se misturem. “O ideal para servir a Weiss é primeiro colocar lentamente o líquido e ao final agitar a garrafa para misturar o corpo de fundo, já que não são filtradas”, comenta Juliana Stavnetchei, também do Carocha. Os copos para Weiss em geral são grandes, com meio litro, para que caiba todo conteúdo da garrafa.

Espuma

A espuma depende do modo como a cerveja é servida no copo. Juliana indica que o apreciador, se for consumir em casa, procure saber um pouco mais sobre o rótulo e o estilo da cerveja. Algumas, como as Porter, requerem que se faça espuma, sem inclinar o copo. Outras como a Guinness (que vem com um mecanismo dentro da lata, que libera nitrogênio quando aberta) devem ser colocadas delicadamente. Já a Dry Hoper Eisenbahn 5, edição comemorativa que virou série, requer o mínimo de espuma ou se torna muito amarga. “É interessante saber mais sobre a cerveja que você comprou, como é servida e o que acompanha bem”, diz.

Fotos: Alexandre Mazzo

Doce com cerveja? O abacaxi flambado com crema de aceto balsâmico acompanha bem a cerveja belga Urthel Tripel, que é encorpada, frutada e com amargor moderado. Sugestão do chef Gui Barán, do Espaço Gourmet.



Harmonização

Com as cervejas figurando nas cartas de restaurantes de alta gastronomia, a harmonização se torna um prazer à parte. Além de ser consumida sozinha, a cerveja acompanha pratos requintados e complexos.

Algumas cervejarias têm investido em cervejas específicas para esse fim. A catalã Estrella Inedit, da cervejaria Damm, foi produzida em parceria com o renomado chef Ferran Adrià, especialmente para

acompanhar pratos da alta gastronomia. A catarinense Eisenbahn também traz a Lust, uma cerveja produzida pelo método champe-noise. Ambas tem apresentação em garrafas semelhantes as de champagne, servidas em taças do tipo flauta ou para vinho branco.

A regra da harmonização, segundo o chef Gui Barán, professor do Espaço Gourmet, escola que dá cursos de gastronomia em Curitiba, é a mesma adotada para os vinhos: os sabores podem se complementar ou sobressair, para valorizar os aromas. “A cerveja é bem versátil, consegue acompanhar diferentes pratos”, comenta.

Ele explica que, quanto mais complexo o prato, mais complexa a cerveja que o acompanha. Pratos leves de verão, como o camarão, harmonizam com cervejas refrescantes, como Pilsen ou Weiss, ao passo que as Bock e as Trapistas – tradicionais cervejas belgas produzidas por monges há mais de cinco séculos – exigem pratos mais requintados.

Barán sugere três harmonizações: a primeira é bem brasileira, feijoada com a Colorado Demoisele, uma porter adicionada de café. A Eisenbahn Kölsch, da família das Ales germânicas, acompanha camarão e fava de ervilha abraça-

dinhos. As sobremesas também podem ganhar o acompanhamento. “Algumas são excelentes para serem degustadas com doces”, diz o chef, que indica a belga Urthel Tripel com um abacaxi flambado com crema de aceto balsâmico.

A cerveja catalã Estrella Inedit lembra uma garrafa de champagne. Custa R\$ 40. Balde de acrílico da Alimport, R\$ 63, na Bergerson Presentes.



49 litros

é o consumo médio per capita, por ano, de cerveja no Brasil, segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja. Na República Tcheca, maior consumidor mundial, esse número é de 118 litros por habitante.

sabor

A degustação começa ao abrir a garrafa e é dividida em várias etapas

AUDITIVA

Pelo som que ela produz é possível perceber se ela é bastante carbonatada (se tem bastante gás carbônico) ou não.

VISUAL

Sua cor é classificada, variando entre tons de amarelo, dourado, âmbar e marrom. A espuma é observada quanto à densidade e persistência. No fundo do copo, pode haver sedimentos indicando não-filtragem.

OLFATIVA

Com o nariz todo dentro do copo, após um leve balanço, é possível sentir os aromas que a cerveja exala, variando entre notas como banana, herbáceo, condimentos, torrefação e defumado.

GUSTATIVA

Na melhor parte da degustação a cerveja apresenta sabores que remetem a notas variadas, podendo ser torradas e café nas escuras; defumadas nas Rauchbiers; cravo nas Weiss; picante nas Ales e até madeira nas de guarda. O corpo (presença de álcool) e acidez dada pela fermentação também são sentidas. O retrogosto é avaliado pela persistência de sensações refrescantes ou secas no céu da boca.

Fonte: Alexandre Willerding, sócio da Cervejaria da Vila e apreciador de cervejas.

Loiras, negras, ruivas,
gringas ou brasileiras
e você nem precisa escolher sozinho...

Carocha

55 rótulos de cervejas
e uma equipe pronta para
apresentá-lo à esse universo.