



GUIA ILUSTRADO ZAHAR

Cerveja

EDITADO POR
MICHAEL JACKSON

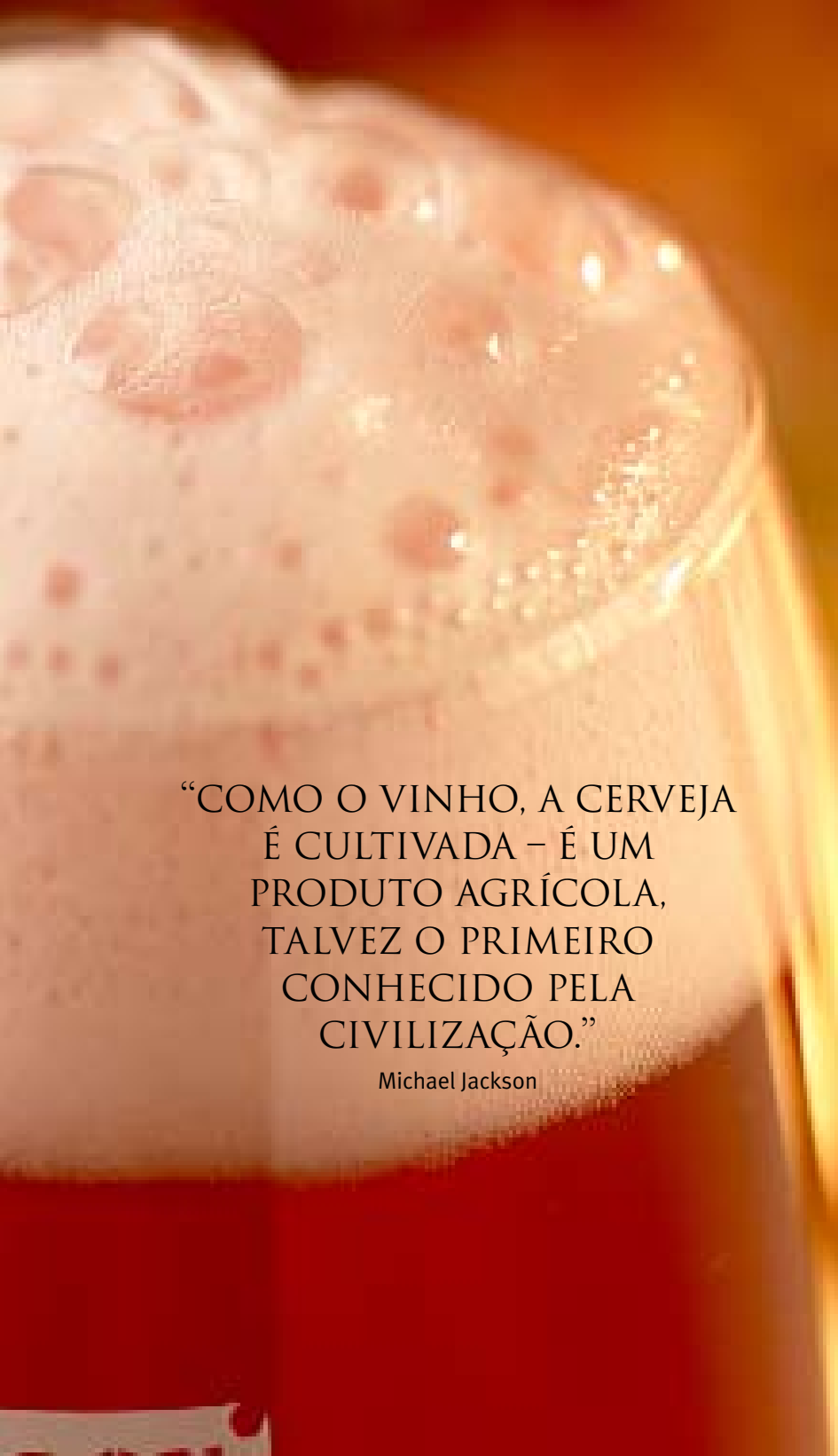
Tradução:
Marina Slade Oliveira

Revisão técnica:
Cassio Piccolo
Especialista e consultor em cervejas

2ª edição


ZAHAR





“COMO O VINHO, A CERVEJA
É CULTIVADA – É UM
PRODUTO AGRÍCOLA,
TALVEZ O PRIMEIRO
CONHECIDO PELA
CIVILIZAÇÃO.”

Michael Jackson









**NO MUNDO DA COMIDA E DA BEBIDA,
EXISTE UMA FAMÍLIA ABENÇOADA COM A
VIDA ETERNA: A DOS FERMENTADOS. HÁ
UM APELO PRIMITIVO NO QUE É GERADO
POR FERMENTAÇÃO – A SENSAÇÃO DE ALGO SELVAGEM.**



A fermentação é a ação das leveduras ao se propagar. Pode-se cultivar uma linhagem de leveduras, mas seus ancestrais vieram da selva. Elas são organismos vivos, e descem dos Céus mais suavemente que a chuva, sem que as notemos. Multiplicam-se aos milhões. São uma força vital prolífica, potente, poderosa e, ainda assim, furtiva. Seu toque etéreo inspira a massa do pão a crescer, conjura os odores sensuais do queijo, garante um gosto picante aos picles e ao vinagre e confere um atraente poder de sedução ao vinho e à cerveja.

NO ALVO

Há momentos em que um cálice de vinho ou um copo de cerveja vem à mente e nada pode substituí-lo. Não é uma questão de sede ou necessidade de álcool. Pode ser bem agradável matar a sede com cerveja, mas a água é mais eficaz. Se o álcool é necessário, a cerveja é a escolha mais fraca, posicionando-se em terceiro lugar, atrás dos vinhos e destilados. Quando alguém tem vontade de um cálice de vinho ou de uma caneca de cerveja, o cérebro gradualmente percebe o desejo como um sussurro. Aos poucos, o volume aumenta, criando uma reverberação suave por todo o sistema nervoso. De início é como uma massagem prazerosa, depois se torna obstinada. Você está nas mãos de uma autoridade superior que não admite argumentos. É um desejo, e o trem não pode sair dos trilhos. Seu destino é um encontro com a bebida.

A tradução de Edward Fitzgerald de *Rubaiyat*, de Omar Khayyam, estabelece um padrão de simplicidade sedutor para

a fruição de comida e bebida. Eu também me deleitaria com “uma caneca de vinho, uma fatia de pão e você”, mas em certas ocasiões posso preferir stout, pão de soda e santa Brigida – a padroeira da fabricação de cerveja na Irlanda, que podia transformar miraculosamente água de banho nessa bebida.

Vinho e comida sempre foram almas gêmeas. Cerveja e comida também, muito antes de virar moda. Mas o vinho aprecia a sua própria companhia, assim como a cerveja. São casamentos abertos, embora ambos façam parte do patrimônio de comida e bebida de suas regiões. As terras do vinho têm azeitonas, tomates, berinjelas e pimentões, ostentando sem pudor suas cores e tenra suculência. Os países da cerveja são mais devotados a carne e batatas, e a raízes de cores menos vívidas – mas com uma sensualidade própria.



Ales de característica forte, como a Black Sheep, podem evocar um desejo poderoso por um copo.

DIVISÃO DE CLASSES

O vinho e a cerveja são companheiros de honra: as duas bebidas fermentadas mais importantes do mundo – derivadas das uvas e dos grãos, respectivamente. Embora unidas nesse sentido, muito frequentemente são mantidas separadas por esnobismo social. Quem sabe o esnobismo explique por que, durante décadas, o vinho foi explorado e celebrado (excessivamente?), e a cerveja, ignorada (ou não valorizada como merecia?).

O vinho era a bebida dos antigos impérios: Constantinopla, Atenas e Roma.

As cervejas “selvagens” da Cantillon são produzidas por fermentação espontânea e estão no ranking das bebidas mais elegantes e refinadas do mundo.



A cor da cerveja está fortemente vinculada à cor do malte do qual é feita. Em toda a Europa, ela é medida pela escala da EBC – European Brewers' Convention.

pode agora ser triturado como um biscoito duro, liberando na boca sabores maravilhosos de açúcares maltados e doces.

COR E SABOR

A cor e o sabor do vinho são influenciados pelo tempo de contato com as cascas das uvas. Por analogia, a cerveja ganha muito de sua cor e sabor do malte usado na produção.

A maltagem, realizada no forno (como já descrita) ou pelo aquecimento dos grãos em um piso perfurado sobre uma fogueira, não apenas faz cessar a germinação; ela dá cor ao malte. Quanto mais intensa a torrefação, mais forte é a cor do malte e maior a probabilidade de ele conter açúcares caramelizados. A seleção cuidadosa do malte certo, portanto, é uma etapa importante da arte do cervejeiro. Se ele for levemente torrado, terá cor clara e conferirá à cerveja sabores macios e delicados, com nuances douradas; se torrado mais intensamente, será mais escuro, e o produto resultante terá sabores mais doces, de biscoito amanteigado. Os maltes muito escuros são repletos de toques de chocolate preto e café torrado. Na Baviera, Alemanha, e em algumas microcervejarias dos EUA, seca-se o malte sobre amieiro ou faia, dos quais ele retira sabores defumados que se transferem para a cerveja.

Alguns maltes, como Pilsener, Pale Ale, Vienna e Munich, recebem o nome das cervejas que produzem, enquanto outros são nomeados segundo suas características, como aromático, biscoito e chocolate. Muitas cervejas são feitas de uma mistura de maltes, cada um agregando cor e sabor diferentes, produzindo bebidas de grande complexidade.

Finalmente, o malte torrado é passado por uma espécie de peneira, para remo-

ver as radículas – pequenas raízes que surgiram em cada semente. Elas são um subproduto valioso do processo de maltagem: de alto teor protéico, são vendidas como alimento para animais.

NA CERVEJARIA

Depois de um período de armazenamento, o malte é levado à cervejaria, onde passa por um moinho e é transformado em “grist”, que parece uma farinha áspera e quebradiça. Este é colocado de molho em água quente (por volta de 65°C) num recipiente chamado comumente de caldeira de mostura; a água selecionada adiciona seu próprio caráter à cerveja (p.30). Em geral, a mostura tem cerca de três partes de água para uma de malte, e é deixada na caldeira por cerca de uma hora. A mosturação ou brassagem converte os amidos liberados durante o estágio de maltagem em açúcares que podem ser fermentados.

A brassagem do grist pode ser um processo de infusão simples, de um só estágio – como preparar um bule de chá –, ou pode envolver uma série de infusões em diferentes recipientes a diversas temperaturas; o tempo gasto para completar o processo e a temperatura utilizada vão variar de acordo com a cervejaria e a cerveja.

Uma vez liberados os açúcares, o líquido doce é conhecido como mosto (em alemão, “wort”, que significa “raiz”: o líquido doce é a base da cerveja). O mosto é separado dos grãos, agora esgotados, e transferido para uma caldeira de cobre, também conhecida como tanque de fervura, pronto para o próximo estágio de aromatização com lúpulos (p.31).

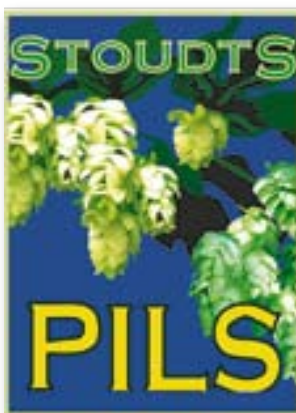


A caldeira de mostura contém uma mistura de grist e água quente semelhante a um mingau. O amido do grist fornece açúcares fermentáveis.

NUM RESTAURANTE, NÃO SE PEDE “UM PRATO DE COMIDA”; ENTÃO, POR QUE “UMA CERVEJA”? A UM PEDIDO DESSES, EM GERAL TRAZEM UMA BEBIDA INTERNACIONAL INSOSSA QUE SE PRETENDE UMA PILSNER. É MELHOR PEDIR: “O QUE HÁ DE LOCAL?”, OU ESCOLHER O ESTILO QUE COMBINA COM O MOMENTO.



Algumas cervejas apenas aparentam ser de um estilo; outras são clássicas. Por mais famosas que sejam as marcas, quase todas as golden lager internacionalmente conhecidas são inspirações longínquas da clássica tcheca Pilsner Urquell. Mas há pelo menos 50 outros grandes estilos, todos bem diferentes. Existe um momento para cada. Para matar



O nome sugere outro estilo, mas a Pils da microcervejaria Carol Stoudt, da Pensilvânia, é fragrante e rica em lúpulo.

a sede, nada se compara a uma cerveja ácida, levemente marcante. Nesse quesito, os estilos que mais se destacam são as ales vermelhas flamengas, envelhecidas em carvalho, e a Berliner Weisse (“branca de Berlim”), uma espécie ameaçada. Ou prove a revivida Leipziger Gose, redescoberta depois da queda do Muro de Berlim.

Um dia frio é uma boa desculpa para uma cerveja bem forte: uma porter báltica ou uma stout imperial russa, talvez. Um clima inclemente é uma justificativa maravilhosamente versátil para uma cerveja. Os dias de fog em Londres há muito se foram, mas as tardes nevoentas predominam em São

Francisco: Anchor’s Old Foghorn Barley Wine tem bastante lúpulo para ser um aperitivo naquela cidade. Thomas Hardy’s Ale cai bem na hora de dormir. Assim como outra cerveja maltada, mais escura mas não tão forte: a Köstritzer Schwarzbier (“cerveja preta”). Ela reapareceu de trás do Muro, e foi a favorita de Goethe, principalmen-

te quando ele não estava se sentindo bem. Talvez julgasse o malte um doce restaurador. O cervejeiro da Alemanha Ocidental que comprou a Köstritzer me disse: “Esta foi a primeira cerveja que bebi.” Como seria possível? Ele parecia ter nascido pouco antes de a Alemanha ser dividida. “Sim”, respondeu, “mas eu mamava no peito, e minha mãe tomava Köstritzer Schwarzbier como tônico.”

A Bélgica tem uma cerveja para cada ocasião. Algumas são tradicionais, mas novos estilos – como as Brut feitas pelo método do champanhe – continuam surgindo.



Conheça sua cerveja

A cerveja, como o vinho, pode ser bebida por puro prazer, mas um pouco de conhecimento realça a experiência. De que estilo ela é? Deveria estar turva? Está na temperatura certa? Por que tem sabor de laranja e café? Entender os detalhes acrescenta uma dimensão extra.

Os rituais do vinho aumentam a satisfação de quem bebe; o mesmo acontece com a cerveja. Os belgas provavelmente têm os rituais mais sedutores. As cervejas são guardadas com amor em adegas refrigeradas antes de serem servidas, em geral em copos individuais.

Como tomar cerveja nas refeições se tornou mais aceitável, a aparência da bebida na mesa também cresceu de importância. O acondicionamento em estilo champanhe da DeuS Brut des Flandres, da cervejaria belga Bosteels, sugere sofisticação aristocrática, impressão fortalecida quando a rolha estoura e a cerveja espumante é servida numa encantadora flute. As garrafas das melhores cervejas não são somente



Garrafas estilizadas e rótulos que despertam a atenção podem dizer muito sobre uma cerveja, e são cada vez mais parte dessa cultura.

atraentes: comunicam o caráter do conteúdo. A força e a idiossincrasia da garrafa da Rogue Imperial Stout, p.ex., forma excelente par com a intensidade vigorosa e a personalidade do líquido que está dentro. O rótulo da garrafa é a chave para um mundo de experiências sensoriais. Ele deve descrever o estilo, os ingredientes e o teor alcoólico. A partir disso o



A forma de servir pode determinar não apenas se o colarinho é modesto, cremoso, bem desenvolvido ou estruturado, mas também como a bebida libera seus aromas e sabores.



consumidor pode intuir a cor, o aroma, o sabor e a aparência.

SERVINDO A CERVEJA

A cerveja deve ser servida na temperatura correta – cheque a garrafa para os detalhes. Uma pilsner como a Jever deve ser resfriada a 5-7°C para que o sabor limpo de malte e o amargor seco se revelem. Já uma bière de garde artesanal deve ser servida mais quente, a 11-13°C, para realçar os suculentos sobretons frutados.

Servir a cerveja perfeita começa por um copo limpo, sem gordura ou marcas de dedos. Ele não deve estar muito quente; se vier direto da máquina de lavar louça, não favorecerá a bebida. Se a cerveja for refermentada na garrafa, abra-a com cuidado para não agitar a levedura. Incline o copo a uns 45° e, cuidadosamente, comece a verter na lateral do copo. À medida que for servindo, lentamente volte o copo para a posição vertical e observe o colarinho de espuma branca aparecer milagrosamente. Quando a cerveja tem algum sedimento, a maioria das pessoas pára de servir antes que a levedura caia. Outras gostam desse resíduo e o viram no copo, dando ao líquido um tom turvo.

Copos snifter são os melhores para ales fortes (*esq.*), nonics para porters (*centro*) e flutes altas para pilsners.



A cerveja é a única bebida alcoólica que possui um colarinho de espuma. Ele se forma quando o dióxido de carbono sobe através do líquido e adere a proteínas criadas pelo cereal maltado. Embora a velocidade com que a cerveja é vertida possa fazer variar o tamanho do colarinho, este também muda de acordo com o estilo da bebida. A Kölsch e as weissbiers são coroadas, mercedamente, por um colarinho em forma de ondas ou chamas. As pale ales americanas são mais restritas, mas apresentam uma nítida espuma. Em muitas pale ales inglesas, o colarinho é atenuado e, em alguns casos, inexistente.

GRANDES COPOS

Grandes cervejas exigem grandes copos. Se você pedir uma Hoegaarden turva e condimentada, em geral ela virá num copo atarracado, enquanto uma Leffe será servida, com um floreio, num cálice audacioso. Uma kölsch fica melhor num copo alto, estreito e reto. Barley wines pedem um snifter bojudo, de conhaque, do qual se possa sorver a cerveja rica e calorosa. Uma stout – o belo colarinho branco contrastando com o corpo preto como carvão – fica perfeita num nonic, e uma bière de garde vai parecer arrebatadora numa taça tipo tulipa, com o colarinho abraçado pela borda em curva.

Com a cerveja na temperatura certa e servida com a habilidade de um expert em um copo apropriado, tudo o que resta fazer é beber e se deleitar.

