

Título - Inverno é ideal para cerveja artesanal

Data de Veiculacao 08/06/2020

Veiculo: Jornal Piracicaba Hoje - Piracicaba/Sao Paulo (SP)

Editora: Geral - **Pagina:** -

Inverno é ideal para cerveja artesanal

Muitos estilos combinam com a época mais fria do ano

Marcelo Basso

A chegada da época mais fria do ano não deve ser, necessariamente, motivo de tristeza para quem gosta de apreciar uma boa cerveja. Muito pelo contrário, essa é uma boa oportunidade para conhecer as diversas opções que o mundo cervejeiro oferece para se apreciar a bebida no Inverno e dar aquela "esquentada".

Durante o período de temperaturas baixas as cervejas mais encorpadas e alcoólicas tem um aumento significativo nas vendas e o consumo de alguns estilos são favorecidos pelo clima frio, combinando com a necessidade que o Inverno nos impõe por consu-

recomendo harmonizar com charcutaria, camarão, carne de panela, feijão/ feijoada, nachos, pimentão recheado, presunto cru e salame.

Já a Imperial Stout é um sub-estilo com características muito mais extremas. É uma das minhas preferidas, tanto pela potência alcoólica, que pode chegar a 12,5% de álcool, quanto pelo amargor. Uma das melhores que conheço é feita na vizinha cidade de Nova Odessa.

Também conhecida por Russian Imperial Stout, essa cerveja da Berggren Beer tem 70 de IBUs e 12% de ABV. Por ser de sabor forte e intensa vai muito bem com sobremesas, principalmente as de chocolate.

Outras boas opções são as

ter, essa última tem o nome de Nheq de Portera e tem 29 IBUs e 5% ABV, que é a graduação alcoólica. Repetindo seu modo caipira de dizer, essa cerveja orna com frango na brasa e também indico browie de chocolate.

Chamada de Preta Véia, a Schwarzbier da Kpiaiu tem corpo médio e possui 17 de IBU, índice que mede o amargor da bebida. Essa cerveja orna com hambúrguer, cordeiro grelhado e presunto cru.

Leuven

Tenho predileção pelas cervejas belgas, que são mais fortes, complexas, de cores variadas e, geralmente, de alta graduação alcoólica, algumas vezes temperadas com



mir alimentos e bebidas mais nutritivos.

Com mais corpo e sabores amadeirados, as cervejas escuras remetem ao aconchego que nos traz o consumo de chocolate, café, baunilha e tabaco. Por serem mais encorpadas trazem a sensação de calor, então a dica é provar uma Imperial Stout ou a Irish Stout, essa última tem na irlandesa Guinness a mais famosa representante do estilo e quase todo mundo já deve ter experimentado.

Por falar em Irish Stout, a cervejaria Guss Bier aqui de Piracicaba produz uma cerveja neste mesmo estilo e vale muito a pena conhecer. Sua coloração preta, com considerável amargor e sabor tostado, semelhante ao de café, produz uma espuma clara, espessa e cremosa. Ela possui 28 de IBUs e 4,5% de ABV e eu

cervejas Bock, Weizenbock, Strong Dark Ales, Barley Wine, Old Ales e as IPAs. Como são estilos mais encorpadas e aromáticas, o ideal é servi-las em temperaturas acima de seis graus, para apreciar melhor, principalmente seus aromas. Vale a pena experimentar todas elas.

Dois estilos inverniais: Schwarzbier e a English Porter

Esses dois estilos são escuros, porém mais leves e podem servir de porta de entrada para quem ainda não está acostumado ir adestrando o paladar. E em Piracicaba há muitas cervejarias produzindo e temos boas opções que são feitas por aqui com essas características.

A Kpiaiu Beer possui a Schwarzbier e a English Por-

especiarias e refermentadas na garrafa. Ou seja, combinam muito com o Inverno.

A Cervejaria Leuven possui alguns estilos, com destaque para a Dark Wolf, que é uma Quadrupel, cerveja forte e potente, com 30 de IBUs e 10% de ABV. Seu aroma remete ao caramelo e a temperatura ideal para consumo é de 3 a 8 graus. Essa cerveja vai muito bem com queijos azuis, queijos duros e carne de porco.

Beer Cave do Posto Ipiranga

Na Beer Cave do Auto Posto Costa Prado existem diversas opções de cervejas artesanais importadas e nacionais, de vários estilos e de todos os cantos do país, trazendo a identidade de cada região em cada rótulo existente.

Destaque para a Bock da

Therezópolis. De ótimo custo benefício, já foi eleita a melhor bock do Brasil, sua espuma é cremosa e adocadamente aromática. De amargor baixo, apenas 20 IBUs, essa cerveja harmoniza com carnes de carneiro, coelho e avestruz, molho semi-picantes e também é perfeita para degustar com nozes.

Dark Lager premiada

Ainda nesta linha das cervejas um pouco mais leves, temos a Dark Lager, e em Piracicaba uma bicampeã, que por dois anos seguidos foi a

melhor do Brasil neste estilo. A Vicolo da cervejaria A Tutta Birra ganhou duas medalha de ouro principal festival nacional nos anos de 2018 e 2020. Com 4,7% de teor alcoólico e IBU16, essa legítima Dark Lager tem adição de cacau da Bahia e harmoniza com carne de porco, carnes vermelhas e sobremesas que levam chocolate, além de sorvetes como o de baunilha.

Então, com o frio e a quarentena, que tal unir o útil ao agradável para conhecer novos estilos de cervejas que combinam com o Inverno? Aproveite e saúde!!!

