

SABOROSA E REFRESCANTE

Dez artesanais foram servidas na **degustação** que avaliou aparência, aroma, sabor e sensação na boca. A **campeã** chegou na última hora e por pouco não ficou de fora. Ela tem nome alemão, mas vem de Votorantim, **interior paulista**. E acaba de entrar no mercado

O vigor das loiras mais jovens

A campeã desta avaliação foi incluída na lista na última hora – por muito pouco não ficou de fora. Caçula entre as pilsens artesanais em garrafa, a Bamberg, de Votorantim, terminou como a mais bem avaliada e vai começar a ser vendida justamente nesta semana. No processo de seleção dos rótulos a serem avaliados, ela acabou substituindo a Áustria Bier, feita em Minas Gerais, que, apesar de ter aparecido em alguns pontos de venda em São Paulo no começo do ano, só deve estreitar oficialmente no mercado paulistano durante o mês de maio.

A Bamberg, é verdade, contou com um trunfo na degustação que não deve ser desprezado. A cerveja, com cerca de 45 dias de fabricação, era mais jovem que as demais, o que, para uma pilsen, faz considerável diferença. Mas é bom esclarecer também que o painel de concorrentes foi formado com os produtos disponíveis no mercado e, uma vez que as cervejas são artesanais, nem sempre há quantidade suficiente de garrafas para que todas as escolhidas tenham idades semelhantes. Por isso que é sempre recomendável conferir o rótulo e optar pelas mais frescas.

Sendo assim, sem fechar os

olhos (nem as papilas) para o vigor da juventude da vencedora, é preciso ressaltar a performance da segunda colocada, a Colorado Cauim, que mesmo não tão nova recebeu pontuação alta e comentários favoráveis.

No calor da degustação, entre qualidades e defeitos das cervejas analisadas, o sommelier Manoel Beato, um dos avaliadores, lançou a pergunta: “Entre uma artesanal ‘errada’, com defeitos, e uma industrial sem gosto, qual a melhor?” Ele próprio respondeu: “Há limites de erro, mas fico com a artesanal. Num paralelo com o vinho, prefiro produções de personalidade, mesmo com acidez a mais ou tanino meio torto.” O cervejólogo Eduardo Passarelli discordou: “Dependendo do erro, opto pela industrial. Ou por um copo d’água”, brincou. “Não é porque o produtor é pequeno que pode errar. Há microcervejas com tecnologia de ponta.”

A questão inspirou, claro, mais uma idéia de degustação, que propomos aos leitores. Que tal uma avaliação às cegas, mesclando as melhores pilsens industriais mencionadas na edição de 2005 do *Paladar* (a Heineken foi a vencedora) com as mais bem colocadas da lista publicada hoje? ● **ROBERTO FONSECA**



FOTOS: MARCELO BARABANI

COMO UM EXPERT – Antes de saborear sua cerveja, faça uma pausa: sinte bem o aroma e observe a coloração e a consistência do colarinho

Na cerveja tomada às cegas, a verdade

Todo mundo aceita que vinho seja motivo de degustações sérias, com as pessoas concentradas, apenas sussurrando, girando suas taças e dizendo coisas para iniciados como “aromas de frutas roxas supermaduras”. Mas cerveja? Nossa ligeira companheira de bo-

teco normalmente não sofre exames atentos e é engolida sem maiores pensamentos. Na prova realizada pelo *Paladar*, o que se viu foi mais esmero com os detalhes do que em muita degustação de vinho. A iniciativa é antes de tudo um convite para que os leito-

res experimentem mais atentamente o que andam tomando. Pois é na degustação às cegas, em que vale o que está no copo e não os rótulos ou a fama do produto, que aparece a verdade. Os degustadores se surpreenderam com os resultados, descobrindo virtudes e

apontando defeitos que desconheciam. É um bom exercício e fica a sugestão: compre as cervejas que gosta, ponha entre elas as que acha ruins, cubra as garrafas e prove com os amigos. No mínimo, alguma coisa se aprende. E é divertido. ● **LUIZ HORTA**

QUEM FORAM OS JURADOS

NORBERTO D'OLIVEIRA – Sócio do bar Frangó

MIGUEL ICASSATTI – Editor do Núcleo Cidades da ‘Veja’

DINHO LUIZ – Repórter de bares do ‘Guia do Estado’



MANOEL BEATO – Sommelier do Grupo Fasano

EDUARDO PASSARELLI – Cervejólogo, dono do blog Edu Recomenda!

CARLOS FERREIRA LIMA – Colunista de chope do ‘Divirta-se’

MARCELO BARABANI/AE

Direto da terra do cimento

A Bamberg quer fazer de Votorantim, no interior de SP, um centro cervejeiro

1º Votorantim, nas imediações de Sorocaba, não é mais conhecida apenas como sede da indústria homônima especializada na produção de cimento. Ao menos para os cervejeiros de carteirinha. Criada em 2006 pelos irmãos Alexandre, Thiago e Lucas Bazzo, a microcervejaria Bamberg tomou emprestado o nome da cidade alemã que também é referência da bebida.

Hoje, a produção da Bamberg varia entre 15 mil e 40 mil litros mensais. A carta de cervejas, que começou com as versões filtradas e não filtradas da pilsen, engloba outros estilos. Como uma cerveja de trigo – que dividiu boas avaliações com a Bierland, de Blumenau, durante a Brasil Brau, evento realizado em meados de 2007. E ainda uma munique e uma schwarzbier (cerveja escura com boa presença de malte torrado e amargor). Os produtores prevêem que a gama aumente até o final do ano, sempre sob a batuta do mestre-cervejeiro Mathias Reinold. O projeto mais imediato é o engarrafamento da produção, que será vendida na versão long neck.

No geral, os jurados a consideraram bastante equilibrada. “Os sabores são maduros, intensos e firmes na boca, com bela persistência”, afirmou Manoel Beato, sommelier do Grupo Fasano. “Ela é saborosa e refrescante, com bom equilíbrio entre malte e lúpulo”, avaliou Eduardo Passarelli, dono do blog Edu Recomenda! (www.edurecomenda.blogspot.com).

Miguel Icassatti, editor do núcleo de Cidades da *Veja* e dono do blog Boteclando (veja.abril.com.br/red/blogs/boteclando), porém, fez ressalva: “Falta ainda um pouco mais de corpo.” Dinho Luiz, repórter de bares do *Guia do Estado*, observou que a espuma não resistiu por muito tempo. ●

Cotação: 259 pontos



Crítérios de avaliação

Observe bem, perceba os aromas. E só depois beba

Das 10 cervejas degustadas, apenas a Dana Bier Cecília Lager não usa a denominação pilsen. Mas seu produtor, João Gonçalves, diz que ela tem o mesmo processo produtivo do estilo. A Colorado Cauim, por sua vez, usa a denominação, mas é pilsen com adição de mandioca. Para avaliar as produções artesanais, o *Paladar* pediu aos jurados que se baseassem nos critérios usados pela Beer Judge Certification Program (BJCP), entidade norte-americana que, como diz o nome em inglês, forma “juízes” para concursos de cerveja. A pilsen, em linhas gerais – pois o BJCP admite variedades alemãs e da Boêmia (República Checa) –, é uma cerveja de bai-



RITUAL – Esqueça os amendoins e a conversa: na prova, concentração, pão e água para limpar o paladar

xa fermentação (lager), de cor dourada, brilhante, com espuma branca, de alta formação e duração. No aroma, deve-se perceber com clareza o malte (que passa impressão de um biscoito) e lúpulo. No sabor, além desses dois itens ainda deve aparecer um amargor que



varia de baixo a médio. Munido dessas informações, cada jurado recebeu uma ficha com cinco itens para análise, com notas que totalizavam 50 pontos.

● **APARÊNCIA**
Cor e brilho do líquido, duração,



cor e textura da espuma. A avaliação se faz pela observação. Pelo BJCP, as notas do item variavam de zero a 3 pontos.

● **AROMA**
Presença de malte, lúpulo e outros aromas. As notas atribuídas

variavam de zero a 12.

● **SABOR**
Presença de malte, lúpulo, fermento e gosto final que a cerveja deixa na boca. É o principal critério, com notas que variam de zero a 20.

● **SENSAÇÃO NA BOCA**
Neste item, são avaliados o corpo da cerveja (denso ou “aguado”), carbonatação ou presença de gás carbônico no líquido, “calor” gerado pelo álcool (não é padrão das pilsens, mas de outros estilos), cremosidade, etc.

● **IMPRESSÕES GERAIS**
Com notas que variam de zero a 10, representa a “marca” que a cerveja, como um todo, deixou

nos sentidos do degustador.

Devido à diferença de formato das garrafas – o que poderia permitir a identificação de marcas –, optamos por servir cada cerveja à mesa de degustação direto nas tulipas, ao invés de embrulhar os vasilhames em papel alumínio. Entre uma cerveja e outra, eram servidos água e pão, para limpar o paladar. As dez cervejas foram servidas em ordem aleatória. A saber: Baden Baden Cristal, Backer Pilsen, Barley, Dado Bier Original, Eisenbahn Pilsen, Colorado Cauim, Bamberg Pilsen, Cidade Imperial, Mistura Clássica Pilsen e Dana Bier Cecília Lager. (O modelo da ficha de avaliação está em www.estado.com.br)

FOTOS: MARCELO BARABANI/AE