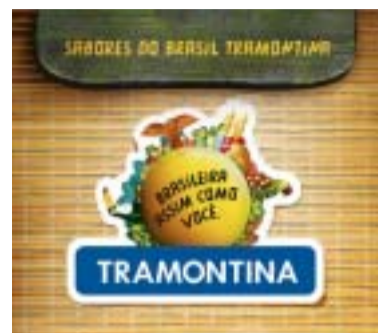


**FEITAS À MÃO**

No panorama geral, bons resultados confirmam: a **expertise** cervejeira fora das grandes indústrias **desenvolve-se** rapidamente em várias regiões do país. Veja como se saíram as **pilsens**, cervejas escolhidas para esta degustação, e saiba onde encontrá-las

# No ranking artesanal, boas notas



As dez cervejas avaliadas atingiram, juntas, 2 mil pontos em 3 mil possíveis, ou 66,67% – média 6,7. Só duas ficaram abaixo de 150 pontos. Veja onde achá-las e os preços médios de varejo (em bares, tendem a ser mais caras):

- **Bamberg** – No Bar Anhanguera (3368-2771) e na própria fábrica (15) 3242-7685. [www.cervejariabamberg.com.br](http://www.cervejariabamberg.com.br). R\$ 5,60
- **Colorado** – Distribuída pela On Trade (5531-7301). [www.cervejariacolorado.com.br](http://www.cervejariacolorado.com.br). R\$ 9
- **Eisenbahn** – À venda em grandes redes de supermercados. [www.eisenbahn.com.br](http://www.eisenbahn.com.br). R\$ 2,99
- **Dado Bier** – Distribuída pela Bier&Wein (5643-8584). [www.especialdadobier.com.br](http://www.especialdadobier.com.br). R\$ 5,80
- **Cidade Imperial** – Distribuição da On Trade (5531-7301). [www.choppimperial.com.br](http://www.choppimperial.com.br). R\$ 4,80
- **Backer** – Distribuída pela Flowers Garden (5515-3716). [www.backer.com.br](http://www.backer.com.br). R\$ 3,98
- **Baden Baden** – Em supermercados e empórios. [www.badenbaden.com.br](http://www.badenbaden.com.br). R\$ 7,30
- **Dana Bier** – 4192-4422 ou [www.danabier.com.br](http://www.danabier.com.br). R\$ 13
- **Barley e Mistura Clássica** – Anhanguera (3368-2771), a R\$ 4,90 e R\$ 7,60. [www.barley.com.br](http://www.barley.com.br) e [www.misturaclassica.com.br](http://www.misturaclassica.com.br)

**Colorado**

**2º** A cerveja de Ribeirão Preto, que leva mandioca em sua composição e tem 4,5% de teor alcoólico, surpreendeu os jurados. Manoel Beato e Miguel Icassati apontaram lembrança de amendoim no sabor. “Corpo agradavelmente marcante com sabores tostados instigantes”, escreveu Beato. Dos seis jurados, cinco deram nota máxima à aparência da cerveja. “Dourada, clara, límpida, boa espuma”, anotou Eduardo Passarelli.



● **Cotação:** Em 300 pontos, 248

**Eisenbahn**

**3º** O equilíbrio foi a principal característica atribuída à pilsen da cervejaria de Blumenau, com 4,8% de teor alcoólico. “Boa cerveja, com bom balanço entre malte e lúpulo”, avaliou Passarelli, que deu nota máxima no quesito aroma. “Tem um odor típico e delicado de pilsen”, anotou Icassati. “Agradável, com frescor acentuado”, escreveu Norberto D’Oliveira em sua avaliação geral. Para ele, a cerveja teve boa carbonatação. “Mas perdeu em sabor no final.”



● **Cotação:** 224 pontos

**Dado Bier**

**4º** A pilsen da micro-cervejaria gaúcha de mesmo nome, com 4,5% de teor alcoólico, criou um “consenso” entre os degustadores. Todos a acharam muito seca no final. “Ela perde um pouco por deixar a boca seca demais no final de degustação”, afirmou Dinho Luiz. Os jurados, porém, também apontaram pontos positivos. Passarelli citou um “bom amargor de lúpulo” e “bom aroma”. Para Beato, apesar do “travo” no fim, o sabor tem “ótima vivacidade”.



● **Cotação:** 210 pontos

**Cidade Imperial**

**5º** Produzida em Petrópolis (RJ), de onde tira seu nome, a cerveja apresentou aroma frutado, segundo quatro dos seis jurados. “A esterificação está fora do padrão do estilo”, afirmou Passarelli. “Fora isso, porém, é uma boa cerveja.” Carlos Lima elogiou o gosto final e o corpo da cerveja. Dinho afirmou: “O sabor evolui na boca e dá vontade de beber mais.” Para Beato, porém, “faltou equilíbrio”. “E ela tem certa aspereza na boca.”



● **Cotação:** 203 pontos

**Backer**

**6º** Três dos jurados apontaram que a artesanal mineira, com 4,8% de teor alcoólico, tinha doçura marcante no sabor. Norberto descreveu a sensação na boca criada pela Backer como “adocicado persistente e com baixa carbonatação”. “Poderia ter mais equilíbrio com o lúpulo”, disse Passarelli. Para Beato e Icassati, apesar do “ataque” inicial no sabor, no gosto final a cerveja perde em força. Dinho a classificou como “perfeita para praia”.



● **Cotação:** 195 pontos

**Baden Baden Cristal**

**7º** Com o menor teor alcoólico entre os concorrentes – 3,8% –, a pilsen produzida pela cervejaria artesanal de Campos do Jordão – comprada recentemente pela Schincariol – foi considerada pela maioria dos jurados muito suave. “Falta um pouco mais de intensidade aromática e força na textura”, disse Beato. “Passa rápido pela boca”, avaliou Icassati. Para Passarelli, a cerveja é suave, mas refrescante.



● **Cotação:** 192 pontos

**Dana Bier Cecília Lager**

**8º** O que mais chamou a atenção dos jurados na produção de Aldeia da Serra, com 5% de teor alcoólico, foi o lúpulo. “No aroma, ele é demasiado. E o sabor tem amargor exagerado, o que deixa a bebida um tanto dura”, resumiu Beato. “Gosto de lúpulo, mas aqui ele ficou muito forte”, brincou Passarelli. “Ficou desequilibrada”, avaliou Norberto. A cor da cerveja, avaliaram os degustadores, ficou mais escura que o padrão.



● **Cotação:** 145 pontos

**Barley**

**9º** A produção de Capela de Santana (RS), com 4,7% de teor alcoólico, surpreendeu os degustadores – negativamente. Para três dos jurados, ela apresentou aroma frutado, lembrando banana – característica de uma cerveja de trigo. “Há alguns bons sabores característicos, mas dominam os menos agradáveis”, afirmou Beato. A espuma também foi considerada pouco duradoura.



● **Cotação:** 132 pontos

**Acidentes de degustação**

Durante a avaliação, uma das garrafas da Mistura Clássica servidas no Anhanguera estava com a validade vencida – fato que não pudemos ignorar, já no decorrer da avaliação, e pelo qual fazemos mea-culpa. Alguns dos jurados apontaram, em suas avaliações, efeitos decorrentes da oxidação da cerveja, em especial na análise dos aromas. Também foi indicada baixa carbonatação, que “tirou o frescor”, segundo Passarelli, e deixou a cerveja “pesada”, de acordo com Dinho. Para que isso não gerasse distorções no resul-



tado, a bebida ficou fora do ranking de notas. Mesmo com o problema, entretanto, a pilsen do Rio, com 4,2% de teor alcoólico, obteve 192 pontos, marca que a conduziria ao sétimo lugar, em empate com a Baden Baden Cristal. E, descontados esses aspectos, a Mistura Clássica, de Volta Redonda, recebeu avaliações positivas. “Um pouco pesada, apesar de ter personalidade”, afirmou Beato. “O aroma revela oxidação, mas também malte pronunciado e lúpulo frutado”, disse Norberto.

## Ao ‘derrubar’ uma pilsen, use o petisco certo

A chef Tatiana Szeles achou no Mercadoão e na Liberdade os tira-gosto ideais para acompanhar a cerveja leve

**Giovanna Tucci**

Tatiana Szeles adorou passar um ano trabalhando em um restaurante de Salvador. Mas, apesar de ter apreciado as cores e os temperos da capital baiana, assume: estava doída pra voltar à vida de paulistana urbanóide. Há um mês, retomou os antigos hábitos com facilidade, porém manteve em sua rotina uma prática que aprimorou na Bahia – apreciar uma boa cerveja.

A convite do *Paladar*, a chef garimpou, no Mercado Municipal e no bairro da Liberdade, os petiscos que combinassem com pilsens ao estilo das que foram avaliadas. “Como ela não tem um alto teor alcoólico, o ideal é escolher comidas mais leves. A carne de porco, por exemplo, tem um sabor tão acentuado que provavelmente vai esconder o gosto da cerveja”, explica Tatiana. Para o “menu-degustação”, em seu apartamento, em Pinheiros, ela encheu os potinhos de aperitivo com pistache, macadâmia, castanha-do-pará



FOTOS: MARCELO BARABANI/AE

**MIX** – Tatiana e os cogumelos

com alho e sal, castanha de caju, bolinha de amendoim e bolinha de wasabi – esta última, quase acaba antes mesmo de ser fotografada.

Para quem, como Tatiana, fã da cozinha oriental, saliva por uma alga, daquelas bem crocantes, uma dica: “No Marukai, você compra algas já fatiadas e deliciosos biscoitos feitos de alga e arroz.” Outra boa opção é tomar a pilsen com o “mix de cogumelos”, um prato com shitake,

shimeji e champignon fritos, temperados com wasabi e molho shoyu.

“Ah, e tem um petisco que vai superbem com cerveja: soja fresca frita, servida com curry. Fica demais”, indica a chef. O problema, nesta época do ano, é encontrar a bendita soja fresca nos mercados. A repórter achou um resto na estante do Marukai e tentou, sem sucesso, encontrá-la em outros pontos da Liberdade. Desistiu de vez quando perguntou a uma senhora japonesa se não era mesmo possível achar o produto em algum lugar. Em tom de advertência, a senhora repetiu: “Não é época, e se não é época, não tem.” Mas cerveja e salgadinho sempre tem. Complicado mesmo é beber sem beliscar, ou beliscar sem beber – e nós, claro, vamos “dificultar” sua vida. Abaixo, saiba onde encontrar as melhores comidinhas. ●

- **Marukai** – R. Galvão Bueno, 34, 3341-3350. ● **Mercado Municipal** – Banca do Ramon, Rua B, Box 7, 3228-4622.



- 1. AMENDOIM COM PIMENTA** – Picante, de leve. Também com cebola
- 2. BISCOITO DE ALGA E ARROZ** – Salgado na medida certa, parece sushi
- 3. AMENDOIM CROCANTE** – Tente comer um só (depois conte como)
- 4. MIX DE COGUMELOS** – É ótimo com shoyu e wasabi
- 5. CASTANHA-DO-PARÁ** – Temperada com (muito) alho e sal
- 6. BOLINHA DE WASABI** – Se a 1ª é picante, na 2ª você nem lembra

MISTURA CLÁSSICA

MOSTRE QUE VOCÊ É UM BOM FILHO:  
ELOGIE A COMIDA DA SUA MÃE  
PARA O BRASIL INTEIRO.

ACESSE O SITE E ENVIE AQUELA RECEITA ESPECIAL DA SUA MÃE. SE O PRATO DELA FOR O PREFERIDO DOS INTERNAUTAS, SUA MÃE GANHA UM SUPERKIT TRAMONTINA, E VOCÊ GANHA UM PRESENTE. PARTICIPE.

Mistura Clássica

BRASILEIRA ASSIM COMO VOCÊ

TRAMONTINA