

GUIA DE SABORES

GUIA DE DEGUSTAÇÃO DE CERVEJA



CERVEJARIA
BERGGREN

face + insta: /berggrenbier

www.berggrenbier.com.br



GUIA DE DEGUSTAÇÃO DE CERVEJA

CAPÍTULO 1: COMO INICIAR UMA SESSÃO DE DEGUSTAÇÃO





Uma sessão de degustação, seja para apreciar ou avaliar uma cerveja, deve seguir alguns procedimentos básicos. É preciso que o local esteja limpo, que os copos e a refrigeração sejam adequados e que tudo esteja preparado para a ocasião. É importante sugerir que todos os participantes evitem ingerir qualquer bebida alcoólica pelo menos 12 horas antes do evento, para que os órgãos envolvidos na degustação estejam atentos a todos os estímulos.

É essencial que a atmosfera seja descontraída, sem exigência de formalidades ou requintes de etiqueta: cerveja combina com alegria e informalidade. O encontro deve proporcionar o prazer da apreciação da bebida associado ao momento de harmonização com pessoas.



O primeiro e fundamental item é a definição do critério de escolha das cervejas. Uma possibilidade é realizar uma sessão de degustação de cervejas do mesmo estilo, para comparar produtos de diferentes fabricantes. Outra possibilidade é degustar cervejas de estilos diferentes. O importante é prestar atenção às características esperadas de cada um: a avaliação deve corresponder ao estilo analisado e não ao gosto ou a preferência do degustador.

Por exemplo, uma cerveja Pilsen não é avermelhada, mesmo que alguém aprecie esta coloração que, na verdade, seria mais adequada caso se tratasse de uma Ale.



O segundo item é a infraestrutura: local, copos, guardanapos, geladeira etc. Os copos devem ser de vidro ou plástico rígido transparente, perfeitamente limpos e sem odor, e estar sempre em temperatura ambiente (nunca gelados). É absolutamente inadequado realizar uma degustação diretamente da garrafa ou lata.

Os participantes devem manter jejum de pelo menos uma hora. Devem ser evitados odores de perfume, batom, cigarro, maquiagem, bem como provenientes da cozinha (particularmente de churrasqueiras, frituras etc.). As cervejas devem estar na temperatura de serviço indicada ao estilo.



Para limpar o paladar entre uma amostra e outra, disponibiliza-se água sem gás e pãozinhos sem sal ou biscoitos tipo cream cracker. A degustação é feita com cada exemplar, um por vez, servido de acordo com o seu estilo. Cada estilo tem seu próprio perfil (que será indicado posteriormente), que precisa ser respeitado tanto pelo mestre cervejeiro quanto pelo apreciador final.

No próximo capítulo, vamos indicar os aspectos a serem observados em uma cerveja.

CAPÍTULO 2: CINCO PASSOS PARA DEGUSTAR CERVEJA





AUDIÇÃO

Aquele barulho da tampa da garrafa ou da latinha abrindo já indica que você está perto de tomar uma cerveja. Seu cérebro identifica que você está prestes a se deliciar com uma gelada, por isso é importante escutar o “tchssss”.

Além disso, nesta etapa já se verifica o nível de carbonatação da cerveja. Já dá para sentir seu frescor, sua “idade” e a qualidade/abundância de espuma.





VISÃO

Você precisa olhar a cerveja ao colocá-la no copo, preferencialmente servindo num ângulo de 45 graus. Nesta etapa deve-se conferir a cor, a transparência e, principalmente, a espuma. É preciso verificar se a espuma é cremosa, densa ou esparsa, se há bolhas e se elas são grandes ou pequenas.

Não sendo transparente, é necessário saber se é uma cerveja não filtrada; caso contrário, isso é uma indicação de problemas de estabilidade físico-química (turbidez a frio) ou possível contaminação microbiológica.

Finalmente, é preciso verificar se há resíduos no copo. Eles podem ser restos de fermento aglutinados, o que é aceitável na cerveja com refermentação na garrafa, mas também podem indicar impurezas.





OLFATO

Deve-se cheirar a bebida tão logo ela tenha sido servida. Alguns aromas são mais voláteis, isto é, evaporam rapidamente e precisam ser identificados logo. É necessário prestar atenção ao primeiro aroma percebido, pois é o mais rico; depois os sensores nasais ficam rapidamente saturados e não mantêm a mesma capacidade inicial.

O objetivo é identificar os principais aromas característicos: MALTE, LÚPULO, TOSTADO, FRUTAS E TEMPEROS (CONDIMENTOS).





PALADAR

O primeiro gole é sempre o melhor, tanto para o prazer de apreciar uma boa cerveja quanto para a degustação com objetivos de qualificá-la. É recomendável reter o primeiro gole na boca, de forma que o líquido possa entrar em contato com toda a superfície da língua. Deve-se perceber a alma da cerveja, formada pelo casamento do malte com o lúpulo, que carregam 80% da mensagem da bebida. É preciso se atentar para o caráter de cada um desses ingredientes, que revelam a essência do que está se apreciando.

Por fim, deve-se sentir a carbonatação, a sensação muitas vezes descrita como “crocante”, e a presença de álcool, percebida pelo leve calor na língua e no céu da boca. Este é o momento de apreciar, de fato, a bebida.





SENSAÇÃO FINAL

As últimas impressões da degustação são conhecidas como “final”, o que inclui o retrogosto, a sensação refrescante e de satisfação, além do leve calor experimentado pela boca e pelo corpo. Durante o percurso através do esôfago até o estômago, a impressão deve ser de agradável saciedade e prazer, como se estivesse absorvendo um pão líquido.

O amargor e sabores remanescentes, chamados de retrogosto, devem ser observados de forma a completar a experiência gustativa. Após alguns goles, temos a medida exata chamada “drinkability”, que é o quão bebível a cerveja é.





CERVEJARIA

BERGGREN

**VIVA A
EXPERIÊNCIA**

face + insta: /berggrenbier | www.berggrenbier.com.br

Avenida Industrial Oscar Berggren, 200
Distrito Industrial II, Nova Odessa/SP