

B E E R N E W S

12 13 14 15 16 17 18
CERVEJA POP AGENDA DUELO DE CERVEJEIROS ARTE NA GARRAFA CERVEJA EM DEBATE



beer
com.br

© BETO RICARDO/ISA/2013

10

As mulheres comandam as roças de Pimenta-Jiquitá-Baniwa, ingrediente da Saison feita pela Hopfully

Eu Assino

"Sou assinante e parceiro da beer.com.br desde os primórdios.

No Brasil, é indiscutível que eles têm as melhores seleções de cerveja, tanto nos clubes de assinatura quanto na loja online.

O clube entrega cervejas selecionadas com muito cuidado pela equipe de sommeliers, muitas delas em primeira mão ou com exclusividade e com excelente custo-benefício. Para quem é um curioso e apaixonado pelo mundo cervejeiro, como eu, ser assinante é obrigatório."



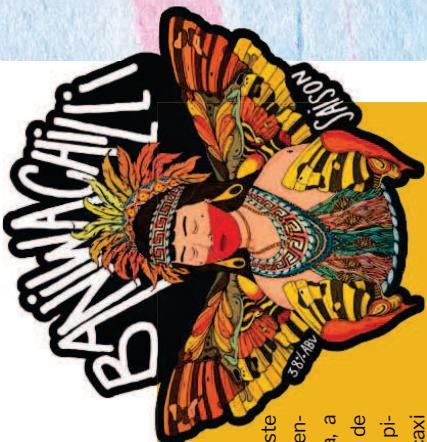
Antonio Carlos Petro Junior é advogado e possui formação em tecnologia cervejeira, além de sommelier e mestre em estilos de cerveja pelo Instituto da Cerveja Brasil, editor do Breja do Dia (@breja_dodia) e um verdadeiro apaixonado pelo universo cervejeiro.

beer
com.br

TEM PIMENTA NA TORNEIRA

Foi depois de assistir ao episódio dedicado ao chef brasileiro Alex Atala, na série produzida pela Netflix, Chef's Table, que os sócios da cervejaria irlandesa Hopfully (um trocadilho com as palavras em inglês hopeful, quer dizer esperançoso, e hop+fully, ou seja, cheio de lúpulo) decidiram produzir uma Saison com a pimenta-jiquitá-baniwa, ingrediente cultivado há milhares de anos pelo povo indígena Baniwa, do Alto do Rio Negro, na Amazônia.

Lançada em março deste ano em uma feira de alimentos em Dublin, na Irlanda, a Baniwa Chili tem 3,8% de teor alcoólico e, além da pimenta, leva suco de abacaxi e menta na receita. Esta é a primeira vez que um acordo como esse acontece no meio cervejeiro: 10% do valor de comercialização de toda a produção de 500 litros será repassado para a Organização Indígena da Bacia do Içana, que apoia a Rede de Casas de Pimenta Baniwa.



MISTURA QUE DÁ CERTO

Pode se preparar, a próxima moda do meio cervejeiro aos poucos se espalha pelo mundo e deve chegar com força ao Brasil: misturar cerveja. Falando assim parece simples, mas a graca da brincadeira está em combinar diferentes estilos de cervejeiros 'desrespeitosos' para criar uma explosão de sabores ou suavizar características pronunciadas de algum estilo. Gosta de um azedinho, mas não encara um pint completo de Sour? Vá de meia Sour, meia Saison. Não encontra uma ocasião para aquela cerveja mais alcoólica? Ela é ótima para incrementar uma English Pale Ale.

“No Brasil, misturar cerveja acontece ainda de forma tímida, mas tem tudo para ganhar força nos próximos anos. É só pegar emprestado a lógica dos drinques para criar suas próprias harmonizações. Uma cerveja superpotente, por exemplo, pode virar um 'shot' em um blend com outra cerveja também de sabor marcante, mas com corpo mais leve. O importante é agregar as características para criar uma terceira

cerveja, sem deixar que alguma delas ‘suma’ na mistura”, explica Taiga Cazarine, Beer Huntress da beer.com.br. A prática de drinques com cerveja já rola no Titobiergar, da cervejaria Tito Bier, em São Paulo. “Somos um bando de cervejeiros ‘desrespeitosos’ com estilo e gostamos de brincar com Juicy e cervejas mais leves. É interessante porque não só nasce uma terceira cerveja, mas pelo fato de conhecer o ‘pai’ e a ‘mãe’ dessa mistura, você percebe traços das duas”, dizum dos sócios, Vini Marson. A expectativa é que mais profissionais de bares e restaurantes aprendam sobre diferentes estilos e se tornem adeptos dos drinques de cerveja, ampliando o leque de opções. “Trabalhamos para que a cerveja seja tão celebrada quanto os vinhos e destilados e que os consumidores permaneçam a timidez e façam seus próprios blends”, assinala Vini.

Em dezembro de 2017, a Seleção do Mês da beer.com.br trouxe duas cervejas da californiana Mother Earth: a Caili Creamin', uma Cream Ale com adição de mel; e a Sin Tax, uma Imperial Stout com pasta de amendoim - e a proposta era justamente misturá-las para criar uma explosão de sabores. Perdeu? Então corra, pois elas estão disponíveis no site. Dê sua opinião nas redes sociais usando a hashtag #bebomelhor! ●



É DO BRASIL!

está por trás da criação da primeira associação de produtores do lúpulo Mantiqueira, a Mantiqueira Hop Growers.

“O objetivo é que os associados tenham mais facilidade para escoar a produção, além de garantir a legitimidade do trabalho com variedade brasileira”, explica Rodrigo. As próximas reuniões do grupo devem acontecer via internet para que produtores de outros estados também participem. ●



pelo segundo ano consecutivo produziu uma cerveja com 100% de ingredientes nacionais. E agora Baden, que