Publicidade

HostGator
-30% OFF
Criador de Sites
De: ~~R$ 12,09~~
Por: R$ 6,09/mês
Criador de Sites
-45% OFF
Hospedagem de Site
-30% OFF
Servidor Dedicado Linux

DIA INTERNACIONAL DA CERVEJA

estilo de cerveja artesanal do Brasil

Em um país acostumado a consumir tudo muito doce, o estilo amargo e muito aromático é o mais pedido pelos brasileiros entre as cervejas artesanais

Por **Luís Celso Jr, colunista do Bom Gourmet** 02/08/2018 23:00

0 COMENTÁRIOS

Foto:

Como você se sentiu com o conteúdo dessa matéria?

0 Surpresas ›

No Dia Internacional da cerveja, 3 de agosto, vale o destaque de um estilo que tem se destacado dentro e fora do Brasil nos últimos 10 anos: as cervejas India Pale Ale. Amargas e muito aromáticas, conquistaram de vez o paladar dos bebedores. Depois das chamadas cervejas mainstream – categoria que abrange aquelas mais vendidas, basicamente dos estilos American Lager ou American Light Lager –, a IPA é a mais popular. Ou seja, não é exagero dizer que ela é a mais pedida entre as cervejas artesanais hoje no nosso país e no mundo.

Você tem uma notificação: Leia a Gazeta sem limites por R$1,90!

Quero meu desconto agora

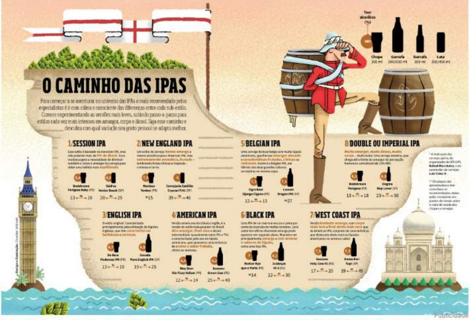
Publicidade

AMSTEL,
A PURO MALTE
FEITA COM
LEVEDURA HOLANDESA.
AMSTEL
LAGER
CERVEJA PURO MALTE
BEBA COM MODERAÇÃO

AMSTEL,
A PURO MALTE
FEITA COM

Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

Uma conta simples pode provar o domínio da IPA no aspecto global. A produção desse estilo de cerveja nos Estados Unidos em 2016 chegou a cerca de 28% do mercado de cervejas artesanais, que por sua vez representava 12,1% do market share do segundo maior produtor de cervejas do mundo (22,135 bilhões litros no mesmo ano). Ou seja, foram 750 milhões de litros só de IPA, ou quase 3,39% de toda a cerveja produzida no país, segundo os números da Brewers Association, que representa as microcervejarias norte-americanas. Para efeito de comparação, é o mesmo volume total da produção de cervejas de Porto Rico, Letônia ou Marrocos.



Para começar a se aventurar no universo das IPAs o mais recomendado pelos especialistas é ir com calma e consciente das diferenças entre cada sub-estilo. Comece experimentando as versões mais leves, subindo passo-a-passo para estilos cada vez mais intensos em amargor, corpo e álcool. Siga esse caminho e descubra com qual variação seu gosto pessoal se adapta melhor.

Publicidade

BEBA COM MODERAÇÃO

O Brasil é o terceiro maior produtor de cervejas do mundo, com 13,334

LEVEDURA HOLANDESA.

O SABOR DE AMSTERDAM
PREMIUM BIER
1870
AMSTEL
LAGER
AMSTERDAM HOLLAND
CERVEJA PURO MALTE
M MODERAÇÃO

bilhões de litros em 2016, mas números sobre cervejas artesanais ainda são raros. No entanto, uma pesquisa recente do e-commerce de cervejas Clube do Malte mostrou que a IPA é o estilo preferido entre os mais de 2,8 mil bebedores de cerveja artesanal consultados. Numa pergunta de múltipla escolha sobre a preferência por diversos tipos de cerveja, ela ficou com 71,2% dos votos. "A gente já tinha esse 'feeling' antes mesmo da pesquisa por causa das vendas altas. Mas a gente não achava que seria o primeiro. E ainda mais: entre os estilos votados na pesquisa, os três primeiros são de cervejas consideradas amargas e lupuladas", conta Douglas Salvador, sócio-proprietário da marca.

Motivos lupulados

Mas quais seriam os motivos dessa popularidade? E ainda mais em um país tão acostumado com tudo muito doce, como uma cerveja de alto amargor se torna a mais popular entre os estilos de cervejas artesanais?

>> LEIA TAMBÉM: Amargas e com mais álcool, cervejas imperiais descem bem no inverno

Publicidade

AMSTEL,
A PURO MALTE FEITA COM LEVEDURA HOLANDESA.
BEBA COM MODERAÇÃO
1870
AMSTEL
LAGER
CERVEJA PURO MALTE

Uso de lúpulo faz a diferença na hora de fabricar as IPAs. Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

"A IPA não é só amargor", assinala Rafael Moschetta, sócio-proprietário do brewpub Weird Barrel, em Ribeirão Preto (SP), e criador do festival de cervejas IPA Day Brasil. O evento, que reúne anualmente cerca de 3 mil pessoas para um dia inteiro de IPAs, se tornou um dos mais importantes e esperados do país.

“Ela é a primeira cerveja que marca uma diferença realmente significativa entre a cerveja mainstream e a artesanal”, diz Moschetta. Segundo ele, a pessoa que está entrando no universo das cervejas artesanais normalmente prova uma boa Pilsen e uma Weiss, o que não traz grandes surpresas. “No entanto, o primeiro copo de IPA impressiona. A maior parte se encanta e se entrega a todo aquele aroma cítrico que nunca viu em uma cerveja antes”, explica. A partir dali há também um sentimento de pertencimento. “A IPA representa, de certa forma, o movimento da cerveja artesanal. Quando ele passa a tomar esse estilo, se sente um real consumidor de cerveja artesanal”, completa.

Essa diferença sensorial grande é também apontada por Leonardo Sewald, sócio-proprietário da Seasons, de Porto Alegre (RS). “A IPA usa bastante de um ingrediente que é o principal contraponto à cerveja de massa, por ser mais caro: o lúpulo”, conta. “Não é todo mundo que gosta do amargor, mas quando aprecia é um caminho sem volta. A IPA é aquela locomotiva que chega arrebentando e abrindo caminho para a cerveja artesanal como um todo”, explica.

Publicidade

BEBA COM MODERAÇÃO

>> LEIA TAMBÉM: Cervejas artesanais premiadas que você deve colocar na sua lista de consumo

Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

Leonardo Satt, sócio-proprietário da paulistana Cervejaria Dogma concorda que boas IPAs são muito mais do que só amargor. “Elas são muito refrescantes”, diz. E enfatiza que é um tipo de cerveja que agrada desde fãs recém apresentados a este universo até os mais veteranos. “Chega um momento em que as pessoas deixam de beber Weiss, por exemplo. Mas nunca vi alguém dizendo que deixou de beber IPA”, conta. Satt também diz que cerca de 80% das vendas da Dogma são cervejas do estilo IPA.

Douglas Salvador, do Clube do Malte, diz que essa grande variedade de perfis de fãs da cerveja que bebem IPA também apareceu na pesquisa. Todos os diferentes tipos de perfis que eles criaram a partir dos dados recolhidos têm como estilo preferido o IPA. “Esse talvez seja um dos motivos do crescimento desse estilo de cerveja. Há clientes com todo tipo de gosto, mas parece que o estilo IPA agrada a todos eles”, observa.

Publicidade

HostGator
-45% OFF
Hospedagem de Site
SAIBA...

Premiada em várias edições do IPA Day pelas suas cervejas, a Bodebrown tem longa trajetória no caminho do lúpulo. Samuel

Cavalcanti, sócio-proprietário da cervejaria curitibana, conta que o primeiro registo no país de uma Double IPA – versão mais amarga, encorpada e alcoólica desse tipo de cerveja – foi feito pela cervejaria curitibana.

Cavalcanti diz que também acha que a IPA é a mais buscada pela descoberta que representa e até mesmo pelo marketing feito em torno do estilo. “IPA também é uma marca que está sendo produzida por todas as cervejarias do mundo e todo mundo está bebendo. Isso atiça a curiosidade”, conta. Ele diz ainda que de todos os produtos da Bodebrown, pelo menos 14 são IPAs, entre eles uma Brut IPA, também chamada de Sparkling IPA, tendência que desponta atualmente na Califórnia de uma cerveja amarga, muito seca e efervescente, como um espumante.

As muitas IPAs

A grande popularidade da IPA no mundo fez com que surgissem diferentes variações do estilo que, apesar de ter crescido nos Estados Unidos, nasceu na Inglaterra no final do século 16. Hoje existem vários, alguns catalogados nos guias e outros que despontam como tendências. Foi o que aconteceu com as chamadas New England IPAs, também conhecidas como Hazy IPAs ou Juicy IPAs, que entraram para os dois principais guias mundiais esse ano.

Publicidade

HostGator
-45% OFF
Hospedagem de Site
SAIBA MAIS

>> LEIA TAMBÉM: Além da Way Beer: conheça mais 4 cervejarias em Pinhais

Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

"É normal que se busque novos estilos e variedades para a cerveja favorita. Mas é também saudável entender a incursão pelo universo da cerveja como uma jornada, na qual o objetivo não é o estilo, mas a viagem por todos eles", diz Moschetta.

Sewald também vê com bons olhos a variedade de IPAs, mas diz que é algo para ser usado com parcimônia no país. "As variações mostram o quanto somos apaixonados por essa cerveja. Mas temos que lembrar que estamos só começando na cerveja artesanal aqui no Brasil. O público recém descobriu a IPA e se a gente acelerar mais do que o mercado permite, podemos fazer com que ele perca o interesse", considera.

Publicidade

HostGator
-50% OFF
Criador de Sites
SAIBA MAIS

O mais recente levantamento do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) divulgado no início de 2018 mostra que são 679 fábricas de cerveja no país e cerca de 8,9 mil registros de produtos. Apesar da falta de números, os especialistas falam que o market share da cerveja artesanal no país ainda é de menos de 1%. "Temos que ir com parcimônia e muita educação", finaliza Sewald.

Harmonizando com o estilo

Apesar de muito popular, em razão do amargor elevado, as IPAs não são simples de harmonizar, diz a sommelière e mestre cervejeira Kathia Zanatta, sócio-proprietária da escola de cerveja Instituto da Cerveja Brasil. Esse gosto amargo pode "passar por cima" das combinações e estragar o equilíbrio da harmonização. "Para lidar com ele temos que levar em consideração principalmente a gordura do alimento e o umami", diz a sommelière.

Umami é o quinto gosto básico que pode ser detectado pelas nossas papilas gustativas, ao lado de ácido, doce, salgado e amargo. Ele é a reação ao ácido glutâmico, um aminoácido, que está presente em proteínas. "Alimentos como carnes, cogumelos, tomate, molho de soja e queijos maturados são ricos em umami. E o amargor de lúpulo tende a enfatizar esse gosto", explica Kathia. De outro lado, a gordura tende a suavizar o amargor, trazendo melhor equilíbrio para as combinações.

Publicidade

HostGator
-50% OFF
Criador de Sites
SAIBA MAIS

A harmonização clássica para uma IPA é o hambúrguer, que tem muito umami da carne, gordura suficiente para contrastar o amargor, além do dulçor do pão, rico em carboidrato, que ajuda a amenizar ainda mais esse gosto agressivo. "Outras combinações que podem ficar boas são uma torta de frango de massa podre ou até costelinhas de porco no barbecue, muito rica em umami", diz.

Vale ressaltar que o amargor de lúpulo enfatiza a pimenta. Ou seja, é bom ter cuidado ao combinar esses elementos. "A não ser que seja o objetivo da harmonização, essa picância excessiva provocada pelo contraste entre pimenta e lúpulo pode não ser muito agradável, principalmente para quem não gosta de pimenta", completa.

A (verdadeira) história da IPA

Outro recorde que poderia ser atribuído a IPA é de ter a história mais contada em mesas de bares e rodas de amigos de todas as cervejas artesanais. Segundo ela, a India Pale Ale teria sido inventada em 1760 por George Hogdson, um cervejeiro londrino proprietário da cervejaria Bow, para superar um problema: a cerveja estragava quando era mandada para a Índia, então colônia britânica, numa viagem de cerca de três meses de navio. Hogdson, então, resolveu colocar mais lúpulo na bebida, um poderoso conservante natural, e ela finalmente chegou em condições de consumo e foi muito apreciada.

Publicidade

HostGator
-30% OFF
Servidor VPS
SAIBA MAIS

>> LEIA TAMBÉM: Os clássicos da capital mais fria do Brasil que vão te aquecer no inverno

Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

No entanto pesquisas recentes do jornalista britânico Martyn Cornell, de um lado, e do mestre cervejeiro Garret Oliver no livro “The Oxford Companion to Beer”, do outro, mostram que ela não é tão correta assim.

De acordo com Cornell, em 1711 tanto cervejas do estilo Porter quanto Pale Ale já eram exportadas para a Índia com sucesso. Sendo assim, o problema original não existia. Além disso, em 1760 os cervejeiros ingleses já sabiam que era necessário fazer a cerveja com mais lúpulo para que aguentasse viagens longas.

Publicidade

HostGator
-50% OFF
Criador de Sites
SAIBA MAIS

Ou seja, não há indícios de que esse estilo tenha sido inventado por alguém. É bem provável que tenha se desenvolvido e aprimorado com o tempo. Hogdson efetivamente exportou cervejas para a Índia por meio de parcerias com capitães de navios mercantes. Logo, concorrentes teriam aparecido, principalmente cervejarias da cidade de Burton upon Trent, que produziram versões mais secas e com maior sensação de amargor que as de Hogdson.

Até então essa cerveja era chamada de Pale Ale e preparada para o mercado da Índia. O nome East India Pale Ale só aparece pela primeira vez em um jornal de Sidney, na Austrália, em 1829, também colônia britânica. Em terras inglesas, aparece somente em 1835 no jornal Liverpool Mercury.

***

Peças e utensílios das fotos:

Publicidade

HostGator

-45% OFF

Hospedagem de Site

SAIBA MAIS

Bergerson Presentes: www.bergersonpresentes.com.br. Etna: www.etna.com.br. Camicado: www.camicado.com.br. Spicy: www.spicy.com.br. Tok Stok: www.tokstok.com.br.

Newsletter

Estilo de Vida

TODA SEXTA

Saiba as novidades na gastronomia, arquitetura e decoração pelo olhar de Bom Gourmet e Haus

Digite seu e-mail

☐ Ao se cadastrar você concorda com nossos Termos de Uso e Política de Privacidade

Quero receber

Deixe sua opinião

Como você se sentiu com o conteúdo dessa matéria?

Surpreso	Inspirado	Indiferente	Indignado	Triste	Feliz
0	0	0	0	0	0

Encontrou algo errado na matéria? COMUNIQUE ERROS

» Sobre a Gazeta do Povo

Para você

Outbrain

Anvisa proíbe milho, ervilha e outros vegetais congelados de 4 marcas

Receita do bolo do casamento do príncipe Harry e Meghan

Vídeo: larva aparece "caminhando" em receita preparada por...

Tradicional Caruso Empadas anuncia reabertura em novo formato

PUBLICIDADE

Governo americano ajuda brasileiros a aprenderem inglês

English News

PUBLICIDADE

Gastro diz: é mais simples e seguro acabar com o refluxo assim

Portal Vida e Saúde

PUBLICIDADE

Descoberta: Isso ajuda manter a glicose em 80

Saúde GOV

PUBLICIDADE

Quando o zumbido não para, faça isso em casa

Audição Saudável

PUBLICIDADE

Sofre com refluxo? Veja essa solução recém chegada ao Brasil

Portal Vida e Saúde

Principais Manchetes

ICMS e obras entram na articulação de Lula com governadores por base no Congresso

Oposição age para impedir que esquerda apresse regulamentação das redes sociais

Da lei do impeachment às redes sociais: o que o Judiciário espera do Congresso

Bancada de SP no Congresso vai destinar R$ 4 milhões em emendas após chuvas

+ em Bom Gourmet

McDonald's lança linha de sanduíches para a Copa, veja o sabor de cada dia

Franqueador x franqueados: como essa relação mudou com a pandemia

Consumo de vinhos bate recorde na quarentena e rótulos nacionais ganham espaço

Maniacs acelera lançamento de e-commerce e estreita relação com o consumidor

Publicidade

HostGator
-50% OFF
Criador de Sites
-45% OFF
Hospedagem de Site
-30% OFF
Servidor VPS

Tudo sobre: bares cervejas

Receba nossas NEWSLETTERS

☐ Bom dia
☐ Economia
☐ Valores
☐ J. R. Guzzo
☐ Diário de Classe
☐ Athletico, Coritiba e Paraná
☐ GazzConecta
☐ Política nacional
☐ Anticorrupção
☐ Visões de Mundo
☐ Polzonoff
☐ Paraná e Curitiba
☐ Brasileirão
☐ Ideias
☐ Vozes na Gazeta
☐ Alexandre Garcia
☐ Lúcio Vaz
☐ Estilo de Vida
☐ Bom Gourmet Negócios

Digite seu e-mail

RECEBER

Ao se cadastrar em nossas newsletters, você concorda com os nossos Termos de Uso e Política de Privacidade, incluindo o recebimento de conteúdos e promoções da Gazeta do Povo. O descadastramento pode ser feito a qualquer momento neste link.

Receba nossas notícias NO CELULAR

WHATSAPP

TELEGRAM

WHATSAPP: As regras de privacidade dos grupos são definidas pelo WhatsApp. Ao entrar, seu número pode ser visto por outros integrantes do grupo.

Inscreva-se no nosso FEED RSS

Gazeta do Povo › Bom Gourmet › Bebidas › A amarga IPA desponta como o principal estilo de cerveja artesanal do Brasil

Acompanhe a Gazeta do Povo nas redes sociais

Gazeta do Povo
Sobre a Gazeta
Conheça a Gazeta
Expediente
Mapa do Site
Política de Privacidade
Termos de uso
About Gazeta do Povo

Notícias
República
Paraná
Mundo
Economia
UmDois Esportes
Vida e Cidadania
Educação
Ideias

Opinião
Vozes
Opinião
Convicções
Ideias

Mais
Bom Gourmet
Haus
Gazz Conecta
Sempre Família
Clube Gazeta do Povo
Podcasts
Vídeos
Especiais

Informações
Minha Conta
Assine
Fale Conosco
Anuncie
Trabalhe Conosco
Dúvidas Frequentes

GAZETA DO POVO