



Estilos de Cerveja: 10 dos Principais que Você Precisa Conhecer

Quando comecei a estudar cerveja, há 15 anos, não tinha ideia da vastidão, complexidade e variedade desse mundo. A curiosidade foi me levando cada vez mais fundo e agora a diversidade dos mais de 120 estilos que existem hoje.

Estilos são uma forma de classificação, um agrupamento das cervejas por características comuns, sejam sensoriais, de matérias-primas, fabricação, localidade ou até culturais. São, de certa forma, o mapa para essa rica cultura cervejeira que cultivamos há 12 mil anos.

Hoje trago para vocês 10 dos principais estilos. Aqueles indispensáveis, que você precisa conhecer para ter um norte e se orientar nas suas primeiras viagens por essas terras.

Entre os estilos que você encontrará, estão a **Pilsener**, **Weizenbier**, **Dubbel**, **Porter**, **IPA** e mais. Continue lendo e confira!

Luis Celso Jr.

Bar do Celso

Jornalista e sommelier de cervejas, Luis Celso Jr. tem mais de 14 anos de experiência disseminando a cultura cervejeira no Brasil. Fundador do Blog e Clube d... Ver mais



BOHEMIAN PILSENER

Cerveja Tcheca Pilsener Urquell

Luis Celso Jr.

O estilo **Bohemian Pilsener** nasceu em 1842 na cidade de Pilsen, na República Tcheca, pelas mãos do mestre cervejeiro alemão Josef Groll, como a **primeira cerveja clara, dourada e brilhante do mundo**. Por séculos a cerveja da Europa foi obrigatoriamente escura, normalmente marrom, por conta da secagem do malte feita a fogo – o que torrava e defumava os grãos.

Esse estilo foi uma resposta à **Pale Ale** inglesa, que atingiu cores acobreadas anos antes e fez muito sucesso. Já a **Bohemian Pilsener** “explodiu a boca do balão”, sendo copiada e influenciando o nascimento de outros estilos dourados pelo mundo.

A primeira cerveja desse estilo existe até hoje. É a Pilsener Urquell. Com amargor médio, aromas e sabores típicos, ela tem corpo médio, **bastante carbonatada** e um suave azedão, o que a torna bastante **refrescante e fácil de beber**.

As cervejas mainstream, aquelas que compramos nos supermercados, são uma espécie de versão suavizada dessas Pilsens originais.

A partir de R\$33,90

Ir para Americanas

Ir para Shoptime

Ir para Amazon



WEIZENBIER

Paulaner Hefe-Weissbier

Luis Celso Jr.

Para muitas pessoas, a **cerveja de trigo alemã** é o primeiro passo dentro do universo das cervejas artesanais. Isso porque seu **gosto menos amargo, por vezes até mais adocicado**, junto com os aromas e sabores que remetem a banana e cravo, agrada bastante o paladar de quem começa nesse mundo.

Elas pertencem ao **estilo Weizenbier** (weizen significa trigo em alemão) e são **conhecidas também como Weissbier** (weiss significa branco) em razão da **aparência esbranquiçada, turva**. São muito consumidas na região de Munique, na Alemanha, principalmente no verão e na primavera, e nos Biergartens.

A Paulaner é uma das mais tradicionais fabricantes de Weizenbier da região, sendo sua **Hefe-Weissbier referência mundial no estilo**. Além da aparência, aromas e sabores típicos, ela tem corpo médio, **bastante carbonatada** e um suave azedão, o que a torna bastante **refrescante e fácil de beber**.

Harmonize com saladas, frutos do mar e até carne suína. Fica deliciosa com um bolinho de bacalhau.

A partir de R\$26,99

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Amazon



EXTRA SPECIAL BITTER

Capapreta English Pale Ale

Luis Celso Jr.

As **Pale Ale inglesas** foram muito importantes na história da cerveja. Antes da Pilsen, elas **eram as cervejas mais claras** – status que alcançaram graças a uma série de inovações do período da Revolução Industrial na tecnologia de malteação.

Veja, na época, qualquer cerveja mais clara, que usava esse tipo de malte, era chamada genericamente de **Pale Ale**. As mesmas para as quais damos nomes diferentes hoje, como English Pale Ale, Ordinary Bitter e Special Bitter.

Na década de 1970 surgiu mais um estilo: o **Extra Special Bitter (ESB)**. **Uma versão mais nobre, ainda mais maltada, encorpada, alcoólica e lupulada** que as anteriores.

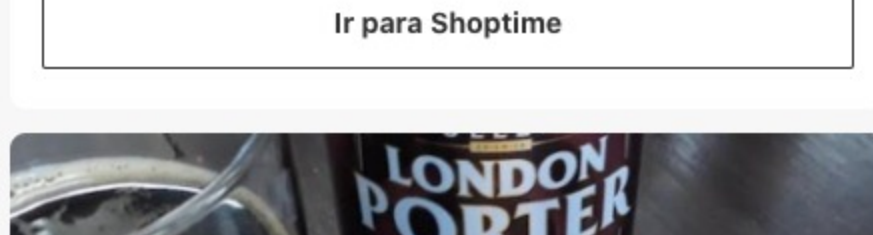
A English Pale Ale da Cervejaria Capa Preta é uma ESB exemplar, premiada em concursos nacionais e internacionais. De cor cobre, ela surpreende pelo **equilíbrio entre doce e amargo** em intensidade média. **Traz notas de caramelo, toffee e tostado no aroma e sabor**, acompanhadas por toque de frutas secas, como uvas-passas, herbais e terrosas.

A partir de R\$24,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



PORTER

Fuller's London Porter

Luis Celso Jr.

Outro estilo inglês que marcou época foi o Porter, que surgiu durante a Revolução Industrial e se tornou a cerveja da classe trabalhadora. O nome Porter era usado para não só designar os trabalhadores do porto de Londres, mas também qualquer trabalhador braçal daquela região.

Ele se transformou muito ao longo do tempo. Começou sendo **feito com maltes antigos** como uma cerveja marrom e só atingiu cores mais escuras, próximas do preto, na primeira metade do século 19. Ainda hoje existem cervejas que buscam se inspirar nas Porters originais, de cor marrom. São as chamadas Brown Porters.

A Fuller's London Porter é desse estilo. Trata-se de **uma cerveja de cor marrom escura, com reflexos avermelhados, de testa e torra altas, que lembra caramelo, chocolate, cacau e café coado**. Também é possível sentir suaves notas frutadas, como ameixas secas. Seu amargor e corpo são médios, com suave dulçor.

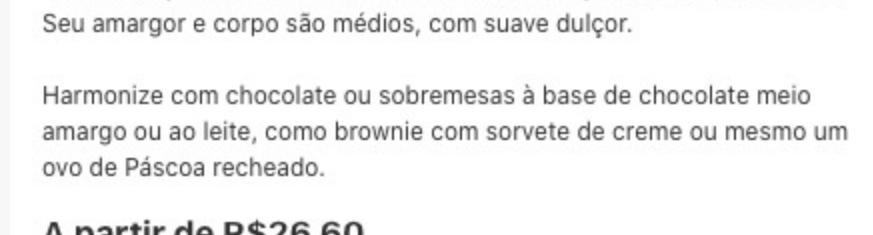
Harmonize com chocolate ou sobremesas à base de chocolate meio amargo ou ao leite, como brownie com sorvete de creme ou mesmo um ovo de páscoa recheado.

A partir de R\$26,60

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Amazon



BELGIAN DUBBEL

Westmalle Dubbel

Luis Celso Jr.

Estilos de abadia são aqueles que costumamente foram feitos em mosteiros ao longo do tempo. O **Belgian Dubbel é um dos mais tradicionais** dessa tradição na Bélgica.

Uma cerveja de cor marrom, **elevado teor alcoólico** – ótima para os dias mais frios! –, com **aromas e sabores de caramelo, biscoito, castanhas** e por vezes um toque de chocolate, complementados por frutado de frutas secas, como uvas e banana-pasta.

Dentro todos os mosteiros que fabricavam essas cervejas na Abade Média, alguns sobreviveram. Os monges Trapistas se tornaram especialmente reconhecidos pelas suas cervejas de altíssima qualidade. **A Westmalle Dubbel é uma cerveja trapista, produzida sob supervisão desses monges desde pelo menos 1838**, na cidade de Malheur, província da Antuérpia, na Bélgica.

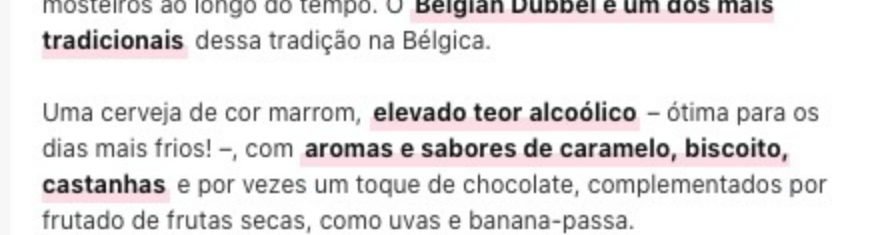
Com 7% de álcool, **é uma cerveja fácil de se gostar**, agradando tanto iniciantes, e de um valor histórico e cultural fantástico.

A partir de R\$28,40

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



BELGIAN TRIPEL

Tripel Karmeliet

Luis Celso Jr.

Belgian Tripel também é um estilo de abadia. Era originalmente produzido com maltes escuros, semelhante ao estilo Dubbel, só que com mais corpo e álcool. Foi apenas em 1934 que foi feito com maltes claros pela primeira vez, dando origem à versão que conhecemos hoje.

Dourada, tem aromas e sabores complexos, com notas de frutas amarelas, como pêssego e damasco, brancas, como uvas verdes e pera, e até cítricas, como laranja. Há também um suave toque floral dos lúpulos e mel dos maltes. O corpo é elevado, assim como o álcool.

A **Tripel Karmeliet** pertence a esse estilo, mas tem características peculiares: é mais leve, menos adocçada, de final seco e mais fácil de beber em volume. Mas preserva a complexidade de aromas, destacando o floral dos lúpulos. **Com 8,4% de álcool, ela se baseia numa receita de 1679 que era feita em um mosteiro de freiras carmelitas** na cidade de Dendermonde, em Flanders Oriental, na Bélgica.

Harmonize com peixes e frutos do mar. Também combina com carnes, como Carbonado Flandrijs, grato belga de carne de porco cozida na cerveja. Vai por mim!

A partir de R\$37,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



AMERICAN IPA

Salvador Big Chief

Luis Celso Jr.

A cerveja IPA é conhecida hoje por sua versão americana, mas nasceu como estilo inglês. A **Índia Pale Ale era a cerveja exportada para a Índia**, entre o final do século 18 e começo do 19, então colônia britânica.

Baseada na Pale Ale, recebeu mais lúpulo para aguentar a viagem de navio, já que essa matéria-prima é um conservante natural. Mas isso também deu origem a uma cerveja mais amarga que logo caiu no gosto dos ingleses.

Ao longo do século 20 ela ficou esquecida, sendo **resgatada por cervejeiras americanas no final da década de 1970**. Nesse momento, **passou a ser feita com lúpulos locais, que têm aromas e sabores mais frutados, cítricos e resinosos**. A versão inglesa existe até hoje, mas é feita com variedades inglesas, com notas mais herbais e terrosas.

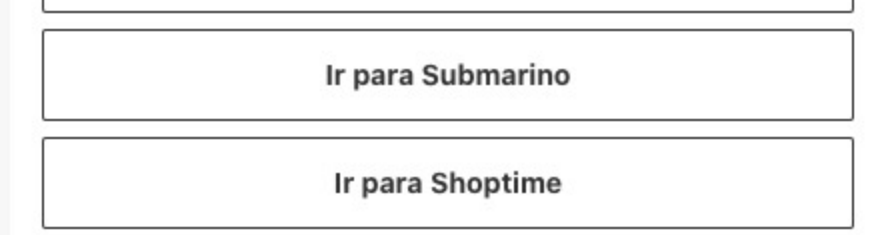
A **Salvador Big Chief é um ótimo exemplar do estilo American IPA, com 6,9% de álcool** e é um aroma explosivo de maracujá, laranja, pêssego e pinho. Na boca, o amargor é alto, mas limpo – sem interferências ruins como asperza ou adstringência, o que é muito importante aqui. O corpo é médio e o final seco, garantindo o bom amargor e o sabor das frutas.

A partir de R\$38,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



NE IPA

5 Elementos Backdrop #1

Luis Celso Jr.

A IPA também tem muitas variações. É chamada **New England IPA (NE IPA) é muito popular hoje em dia**. Também conhecida como Juicy, Hazy ou Northeast IPA, foi desenvolvida na cidade de Vermont, região da Nova Inglaterra, nos Estados Unidos. A primeira foi a Heady Topper, da cervejaria The Alchemist, lançada em 2003.

A diferença entre uma American IPA e uma NE IPA é que a segunda é **menos amarga, mas muito mais aromática**, trazendo notas profundamente frutadas dos lúpulos. Por usar técnicas de lupulagem tardia, ela ganhou uma **aparência turva** e leve o corpo amolecido para trazer uma sensação suculenta.

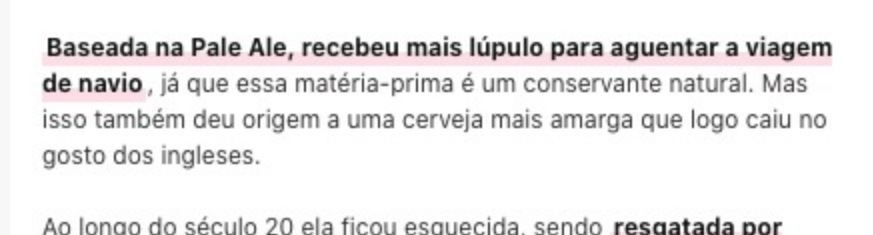
Deixa forma, além de agradar os já iniciados na cerveja, consegue ser **muito mais fácil de beber para iniciantes também**. A Backdrop #1 é desse estilo. Feita pela Cervejaria 5 Elementos, de Fortaleza (CE), traz o “**combo completo**” de uma boa NE IPA: aparência turva, corpo elevado e muito, **muito aroma de frutas cítricas e tropicais**, como maracujá, laranja, melão, manga, abacaxi, pêssego e damasco.

A partir de R\$40,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



CATHARINA SOUR

Hump e Cathedral M-Sour

Luis Celso Jr.

Conhecer os estilos clássicos é super importante, mas é preciso também saber o que está rolando hoje. Há tendências e direcionamentos atuais que influenciam profundamente no que se vê nos bares e lojas de cerveja. Já falamos da NE IPA. **Outro estilo muito em voga são as Sours**.

Sours, assim no plural, na verdade **faz menção a uma série de estilos tradicionais ou modernos que têm a alta acidez como destaque**. Eles utilizam fermentação com bactérias lábicas, acéticas e outros microrganismos para chegar nesse resultado, delicioso para alguns, difícil para outros. Se você está acostumado com a acidez de um iogurte natural ou vinagre, provavelmente vai gostar.

A M-Sour é uma cerveja colaborativa produzida em conjunto pelas cervejarias Hump (Curitiba – PR) e Cathedral (Maringá – PR). Ela é **uma Catharina Sour**, que é considerado o primeiro estilo brasileiro de cerveja **feito com base em uma cerveja ácida de trigo, leve e refrescante, e adicionada de frutas**. No caso da M-Sour, ela recebe melão, morango e uma adição de marjorana.

A partir de R\$29,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



BARREL AGED BEER

Dams Bier Wood Selection #2 – Bière de Garde

Luis Celso Jr.

Outra tendência que já está em voga há alguns anos aqui no Brasil é das **cervejas maturadas ou envelhecidas em madeira**, estilo conhecido como Barrel Aged Beer.

Este tipo de técnica aumenta sua complexidade pois, além dos aromas e sabores que ela já teria, **aparecem notas de madeira** e, se for o caso, da bebida previamente contida nos barris/madeira. Se a cerveja já for complexa, então, vivamos à felicidade!

A Dams Bier (Pracaba – SP) ganhou medalha de ouro no Concurso Brasileiro de Cerveja 2021 com a segunda cerveja de série Wood Selection – dedicada à produção desse tipo de cerveja.

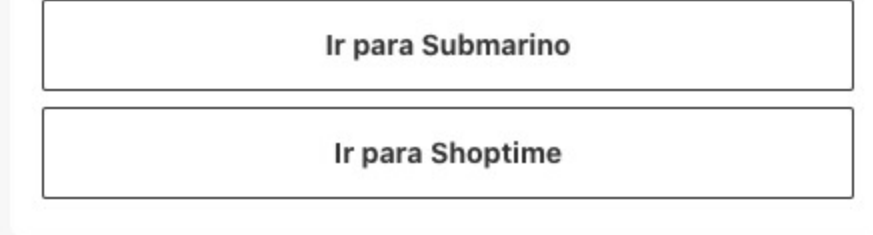
A **Bière de Garde** é baseada no **estilo franco-belga** de mesmo nome, só que mais **intensa, encorpada e alcoólica, maturada em barris de carvalho francês que antes continham vinho** de 5 variedades de uvas diferentes: Merlot, Malbec, Chardonnay, Cabernet Franc e Pinot Noir.

A partir de R\$51,90

Ir para Americanas

Ir para Submarino

Ir para Shoptime



FAVILISTS DE Luis Celso Jr.



Cervejas Refrescantes: Sommelier Indica 10 Rotulos para o Verão

