

# INFOGRÁFICO

## Bacia hidrográfica da cerveja

Há mais de 10 mil anos, alguém esqueceu grãos na água. Micro-organismos tinham comido o açúcar da planta e defecado álcool. Nascia a cerveja. Depois a gelada se dividiria em dois reinos, o das ales e o das lagers, e em várias subespécies (hic).

INFOGRÁFICO ALEXANDRE VERSIGNASSI,  
RENATA STEFFEN, FÁBIO MARTON  
E SAMUEL RODRIGUES

### ALES

As primeiras cervejas da história eram ales ("eils"). São as que fermentam (ou seja, que têm o açúcar dos cereais transformado em álcool) sob temperatura ambiente – ao contrário do que acontece com as lagers. O trigo foi a primeira matéria-prima – e ainda é em alguns casos. Mas a cevada (na forma de malte) foi a que vingou.

### LAGERS

As ales alemãs ficavam estocadas em cavernas geladas para durar mais. No século 16, passaram a fabricar nas próprias cavernas. A fermentação no frio gerava uma cerveja mais leve. Nasceram as lagers ("estocar", em alemão).

### TRIGO BRANCO

Todo mundo chama essas cervejas de trigo de weiss. Só que weiss significa "branco". "Trigo" é weizen. A versão mais clara (a "branca") foi a que pegou mais. E virou sinônimo de cerveja de trigo.

### MAIS SABOR DO QUE ALCOOL

Quase todas as cervejas que saem dos pubs são ales britânicas. Fortes no sabor, mas nem tanto no álcool: têm cerca de 5%, como quase todas – fora as bocks e as strong ales, que podem passar de 8%.



SCHWARTZBIER

BOCK

**QUASE ALES**  
Bocks e schwarzbiere são lagers escuras e com sabores quase tão complexos quanto o das ales, mas ainda assim costumam ser mais suaves que elas.

**EUROBREJA**  
As lagers europeias usam cevada pura. Então qualquer cerveja assim recebe essa classificação, mesmo as de fora da Europa, como as premiums brasileiras e mexicanas.

**CRISTALINA**  
Os checos aprimoraram a receita alemã e, em 1842, criaram as pilsens, quase transparentes. Essa fórmula deu origem às lagers das Américas e influenciou todas as lagers claras da Europa.

PILSEN

LAGER EUROPEIA

LAGER AMERICANA

**LINHA DE MONTAGEM**  
As lagers americanas (e as nossas, filhotes delas) usam arroz e outros vegetais para fermentar com a cevada e baratear a produção. Graças ao preço, viraram as mais produzidas do mundo.

LAGER BRASILEIRA

**STOUT, BROWN E CIA.**  
As brown ales são as mais tradicionais na Inglaterra. As stouts, na Irlanda. E foram elas que ganharam o mundo, graças à popularidade da Guinness, de 1827.

BROWN ALE

INDIA PALE ALE

**INDIA PALE ALE**  
Como levar cerveja da Inglaterra para a Índia no século 19 sem que ela estragasse? Aumentando a quantidade de álcool e de lúpulo (a planta que dá o amargor). Eles servem de conservante. De quebra, ficou bom. E a india pale ale (IPA) continua firme.

PALE ALE

PALE ALE BELGA

STRONG ALE BELGA

BIÈRE DE CHAMPAGNE

WITBIER

**BELGAS**  
O país tem 800 rótulos em produção contínua e milhares em produção limitada, inclusive as trapistas. Feitas ou supervisionadas por monges – são chiques como champanhe, e quase tão caras quanto.

