

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. Nasceu 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 ("éils"). 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 schwarzbiers 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.

