Mauricio Beltramelli

CERVEJA

UM GUIA ILUSTRADO

FARO EDITORIAL

COPYRIGHT © FARO EDITORIAL, 2022

Todos os direitos reservados.
Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escrito do editor.

Diretor editorial **PEDRO ALMEIDA**

Coordenação editorial **CARLA SACRATO**

Preparação **MONIQUE D'ORAZIO**

Revisão **BÁRBARA PARENTE E THAÍS ENTRIEL**

Imagem de capa **GIVAGA | SHUTTERSTOCK**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Jéssica de Oliveira Molinari CRB-8/9852

Beltramelli, Mauricio
Cerveja : um guia ilustrado / Mauricio Beltramelli. — São Paulo : Faro Editorial, 2022.
256 p. ; il.

ISBN 978-65-5957-239-7

1. Cerveja 2. Cerveja – História I. Título

22-5117 CDD 641.623

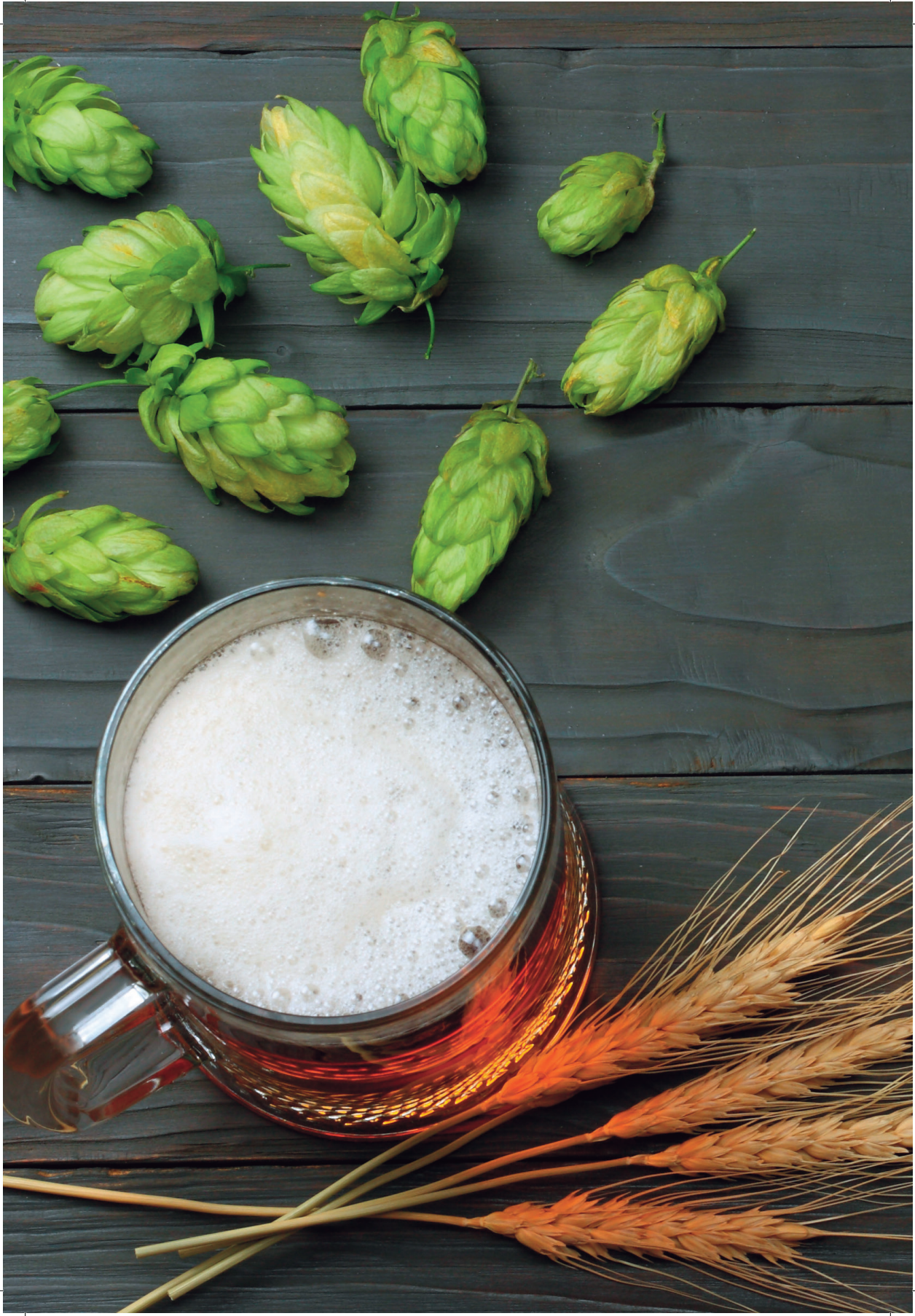
Índice para catálogo sistemático:
1. Cerveja

FARO EDITORIAL

1ª edição brasileira: 2022
Direitos de edição em língua portuguesa, para o Brasil, adquiridos por FARO EDITORIAL.

Avenida Andrômeda, 885 — Sala 310
Alphaville — Barueri — SP — Brasil
CEP: 06473-000
www.faroeditorial.com.br

Para meu avô Joaquim,
que teve coração e paciência de sobra
para ensinar um garoto a viajar.



SUMÁRIO

PREFÁCIO A ESTA EDIÇÃO 9
PREFÁCIO A CERVEJAS, BREJAS & BIRRAS 11
INTRODUÇÃO — UMA VIDA EM DUAS HISTÓRIAS 13

1. HISTÓRIA 19
2. MITOS E VERDADES 59
3. ESCOLAS CERVEJEIRAS 93
4. ESTILOS 141
5. DEGUSTAÇÃO 181
6. A CERVEJA NO BRASIL 223

BIBLIOGRAFIA DE APOIO 254
CRÉDITOS DAS IMAGENS 254
O AUTOR 255

PREFÁCIO A ESTA EDIÇÃO

Comecei na cerveja de forma despretensiosa. A intenção era apenas consumo próprio, e de lá para cá já se vão quase 34 anos.

Em 1988, no tempo em que no Brasil a disponibilidade era limitada a cervejas claras e escuras, com o país fechado às importações, eu já ousava produzir cervejas avermelhadas com uma gama de aromas e sabores até então desconhecidos por aqui.

No início dos anos 2000, a situação se modificou. O país assistiu à chegada das cervejas artesanais e ao acesso às cervejas europeias e americanas. Vimos então a necessidade de formar a cultura da cerveja e de levar a um público consumidor até então inculto "cervejisticamente" um conhecimento melhor dessa boa-nova que invadia nossos lares, bares e grupos de convivência.

Formaram-se confrarias, surgiram os primeiros cursos, brotaram os primeiros bares e restaurantes com gastronomia ligada ao mundo cervejeiro, mas faltava romper uma fronteira: a da literatura.

Em minha opinião, para uma cultura se consolidar, é necessário existir livros.

A primeira obra significativa no Brasil foi a *Larousse da Cerveja*, do meu conterrâneo, o belorizontino Ronaldo Morado. Um livro interessante, no estilo enciclopédia. Pouco tempo depois, para felicidade e consolidação dessa cultura, o advogado e exímio *sommelier* de cervejas Mauricio Beltramelli resolveu compartilhar todo o seu vasto conhecimento no seu magnífico *Cervejas, Brejas & Birras*, que chega às suas mãos nesta segunda edição, sob o novo título de *Cerveja: Da história ao seu copo*, uma obra completa, que atende a todos os interessados, dos mais leigos aos maiores *experts*.

De leitura fácil, mas com todo o esmero técnico, a obra proporciona ao leitor um enorme prazer. A impressão que se tem é de estar dialogando com o autor em um bar, degustando deliciosas cervejas e discorrendo sobre todo o universo do tema, desde a história da bebida, passando por características técnicas, modos de produção e estilos até copos adequados e harmonizações. Enfim, tudo aquilo de que os interessados nessa arte precisam para aproveitar o genial mundo da cerveja.

Esta edição, a qual tenho a honra de prefaciar, revigora uma obra que já é definitiva e cumpre um papel de verdadeiro deleite aos amantes do mundo cervejeiro.

MARCO FALCONE
Proprietário da Cervejaria Falke Bier e
presidente da FEBRACERVA — Federação
Brasileira da Cerveja Artesanal

PREFÁCIO A CERVEJAS, BREJAS & BIRRAS

Domingão, sol a pino em Ribeirão Preto, eu neste oásis de sombra que é a varanda da minha casa, cerveja de trigo no copo, pergunto-me se haveria no mundo um lugar melhor para prefaciar este livro, mais uma rara e valiosa interpretação brasileira no curioso labirinto de cores, doçura, amargor, azedume, lúpulos, maltes, histórias, viagens, camaradagem e gastronomia que se chama "o novo mundo da cerveja".

Por quase todo o planeta, assim como no Brasil, e provavelmente dentro de você, leitor, que apenas começa a folhear e decifrar as páginas deste livro, tem corrido um renovado interesse em descobrir, conjecturar, informar-se e consumir de maneira diferente essa companheira nem sempre loura e sobretudo nada banal, vulgarmente chamada de cerveja.

A cerveja que você toma agora, aquela que você tomou numa viagem anos atrás ou a que vai tomar numa próxima; a cerveja que o seu pai tomava e a que os seus bisavós ou parentes ainda mais remotos tomavam; a cerveja que imaginamos que, em algum lugar no futuro, nossos filhos tomarão; todas essas cervejas são igualmente importantes, interessam ao Mauricio — autor deste livro — e a nós também.

Dessa forma, aconselho a você, leitor, que deguste este livro sem pressa nem muito protocolo, como convém às coisas boas da vida. Aliás, uma das virtudes desta obra é a de poder ser abordada tanto pelo começo, como pelo meio ou pelo fim. Tal qual um oráculo chinês, em qualquer parte deste livro, o leitor formulará questões e encontrará respostas cada vez mais complexas sobre esse fenômeno cultural que tanto amamos.

A cerveja vive um momento histórico interessante. Se, por um lado, forças poderosas a tornaram uma bebida quase onipresente e certamente

democrática, por outro, as mesmas forças concentraram seus meios de produção à exaustão e a transformaram num produto globalizado e de pouca personalidade.

Se o século XX nos ensinou a produzir e distribuir cerveja de maneira cada vez mais eficiente e econômica, talvez o século XXI possa resgatar o sentido profundo dessa bebida que sempre foi múltipla, diversa, regional, gregária, colaborativa e, como magistralmente nos lembra o autor no decorrer deste livro, feminina.

Com efeito, a cerveja deve mesmo ter alma feminina! Afinal, como explicar de outra forma tal cadeia de generosidades? A água dá vida a todos; uma semente de cevada se transforma em uma espiga de muitos grãos; uma célula de fermento se multiplica em milhares; e uma pequena flor de lúpulo graciosamente nos explica que, para melhor sentirmos outros sabores, é bom nos lembrarmos do amargo.

Meu amigo Marco Falcone, cervejeiro mineiro, sempre gosta de nos relembrar de que o hieróglifo egípcio que representa a palavra "alimento" tinha como desenho uma bisnaga de pão e um copo de cerveja; e que os antigos egípcios, ao se encontrarem ou se despedirem uns dos outros, sempre usavam a expressão "pão e cerveja".

Sendo assim, desejo aos amigos leitores saúde, pão e cerveja, além de todos os bons momentos que acompanham os três.

MARCELO CARNEIRO
Fundador da Cervejaria Colorado
(Ribeirão Preto-SP)

INTRODUÇÃO
UMA VIDA EM DUAS HISTÓRIAS

O que você tem em mãos não é apenas um livro sobre cervejas, mas também de histórias ligadas à cerveja. E, como uma forma de apresentá-lo a esta obra, optei por escrever uma introdução menos formal e mais leve, que possa refletir a afeição que o ser humano vem demonstrando pela bebida ao longo dos séculos. Começo, então, contando duas histórias que aconteceram comigo. Elas falam não apenas de cervejas, mas também de todo o universo ligado ao tema pelo qual perdidamente me apaixonei.

A primeira delas teve palco a milhares de quilômetros do Brasil. E que palco! A Piazza della Rotonda é uma formidável praça no centro histórico de Roma, logo defronte ao Panteão, um antigo templo do Império Romano erguido no ano 27 a.C. O ano era 2004. Eu e mais três amigos, todos ainda solteiros à época, resolvemos transformar aquele mês de agosto em sabático, e nos lançamos numa viagem por doze países da Europa a bordo de um carro alugado.

Sentado aos pés da fonte, no centro da *piazza*, recém-chegado após onze horas de suplício no diminuto espaço de classe econômica em um voo da Alitalia de São Paulo a Roma, eu vivia o primeiro dia da minha vida em solo europeu, e ansiava urgentemente por uma cerveja. Descolei uma pequena doceria ali mesmo e lancei-me à geladeira. Lá de dentro, uma constelação de opções de cerveja me observava, à espera da minha escolha. Saquei então uma garrafinha que me pareceu mais ajeitada, paguei — algo em torno de três euros — e, com ela aberta nas mãos, voltei ao meu antigo local de contemplação do Panteão, aos pés da *fontana* da praça. Foi aí que aconteceu.

Até aquela época, embora as importações de cervejas já havia muito fossem permitidas pelo governo brasileiro, não tínhamos no país nem um ínfimo da respeitável oferta e variedade que temos hoje, mesmo das artesanais nacionais. De forma que, com exceção de uma ou outra cerveja de trigo ou Pilsen alemãs, nosso modelo de cerveja era somente aquela Standard Lager do botequim. Sim, a Brahma ou a Skol. Acontece que aquela cerveja que eu tinha em mãos e bebia, despreocupado, direto do gargalo, definitivamente *não* era a Brahma nem a Skol... Eu me deparava com uma complexa gama de aromas e sabores que iam infinitamente além daqueles com os quais eu estava acostumado, lembrando ameixas, frutas vermelhas, madeira, vinho do Porto, caramelo e muitos mais que, àquela altura, eu não conseguia identificar. Depois soube que tive sorte por ter escolhido, sem querer, logo uma Chimay Bleue, cerveja belga feita por monges católicos — reconhecidamente uma das melhores brejas do mundo. Minha "outra vida" começava naquele exato momento.

Naquela viagem, não era apenas eu que me apaixonava definitivamente por cerveja. A doença atingira os quatro viajantes, e desde o primeiro dia resolvemos experimentar em nossas andanças todos os rótulos que pudéssemos ter em mãos. Ao contrário do que venha a parecer, o que poderia virar uma bebedeira inconsequente se transformara em curiosidade metódica; pedíamos nos pubs e bares quatro cervejas diferentes, experimentávamos cada qual a sua e a dos companheiros e anotávamos nossos então amadores e rudimentares comentários, bem como as notas que conferíamos a cada uma delas.

Voltando ao Brasil, essa planilha de notas virou o site *Brejas*, ainda hoje o maior portal independente sobre cervejas da internet brasileira. Anos mais tarde, as atividades ligadas ao *Brejas* — cursos e palestras que eu ministrava Brasil afora — fizeram com que eu dedicasse parte do meu tempo e dividisse a minha vida de quase vinte anos de advocacia ao que chamamos hoje de *cultura cervejeira*.

A segunda história aconteceu anos depois, quando o site *Brejas* já tinha milhares de usuários ativos. Alguns deles, mais ativos ainda — mas amigos apenas no campo virtual —, resolveram promover um encontro *ao vivo* em um dos bares de cervejas especiais de São Paulo. Fiz questão de comparecer por lá apenas na condição de convidado, já que

a ideia e toda a promoção da festa tinham acontecido por iniciativa exclusiva dos usuários.

Lá pelo meio da festa, um dos convidados pediu para falar comigo em particular. Fomos até um canto menos agitado da festa, e ele me disse algo que jamais esquecerei: "Você salvou a minha vida."

Claro que, de início, atribuí a confissão ao efeito do álcool, já que algumas cervejas um tanto mais potentes rolavam no encontro. Dei uma de simpático e comecei a rir e brincar com o rapaz, no que ele me olhou de novo, mais sério e empertigado, e me pôs no meu lugar: ele nem sequer havia bebido; tinha acabado de chegar e estava ali única e exclusivamente para me dizer algo que ele precisava falar, e eu, ouvir. E foi me contando a sua história.

Ele era um bebedor de cerveja como a esmagadora maioria dos brasileiros. Tomava cerveja por tomar, engolida sem atenção e em quantidades enormes, às catadupas, com a intenção declarada de se embriagar. A exemplo de tantos e tantos bebedores, sua rotina era sair do trabalho nos finais de tarde e, com os amigos, enfiar o pé na jaca até tarde da noite. Sua esposa, assim como as dos demais amigos, nutriam rejeição à cerveja que tomavam — a Standard Lager de sempre, onipresente. Ela jamais o acompanhava, e as brigas diárias por conta do hábito estavam chegando a níveis insustentáveis. A um fio da separação, ele encontrou por acaso o site *Brejas*, e lá tomou conhecimento da variedade de cervejas que já se encontrava disponível no Brasil. Não apenas isso, ele entendeu que havia um mundo a se descobrir, muito além de simplesmente engolir cerveja ao ponto do congelamento. Entendeu que era possível prestar atenção em cada rótulo e em cada gole, sem necessariamente se empanturrar e se embriagar, mas com o mesmo prazer. Aprendeu a *degustar*, portanto. Um dia, em vez do bar e da carraspana de sempre, ele resolveu passar em uma delicatéssen — nos mercados ainda não havia a variedade de hoje — e comprar uma cerveja cuja descrição havia lido no site, e que, presumia, a esposa ia, com jeitinho, até gostar. Tiro certeiro. Após a descoberta a dois, ele mostrou o achado aos amigos do trabalho. Aos poucos, aconteceu a transformação: agora, todos se reuniam ou num bar com maior variedade de rótulos, ou na casa de um deles, para a doce brincadeira de degustar e aproveitar essa variedade de aromas e sabores. Detalhe: com as

mulheres, e todos curtindo, juntos, as novas descobertas. Sua vida estava "salva".

Não deu para ficar *blasé* nesse momento. Fiquei emocionado, e só não fui às lágrimas porque não queria passar vexame. É claro que a descoberta ia acontecer a qualquer momento, em qualquer outro site. Mas tinha sido o *Brejas*, o *meu* site, o responsável pela transformação, mesmo pequena, de uma vida. Ali, naquele momento, compreendi, de fato, a carga de responsabilidade que eu tinha enquanto divulgador de uma bebida alcoólica. Percebi que hábitos — e vidas — podem ser mudados, bastando algumas palavras e certa receptividade de quem as lê. Senti o drama.

As duas histórias se entrecruzam em dois pontos específicos: o da consciência da multiplicidade de estilos de cerveja no mundo, e o real prazer que se pode obter ao consumi-las com atenção e responsabilidade. A isso eu chamo de *cultura cervejeira*.

Este livro trata justamente disto: mostrar a você que beber cerveja é muito mais do que deglutir à exaustão um líquido a uma temperatura quase glacial. Isso, é claro, se você quiser sair do lugar-comum, estiver aberto e disposto a aproveitar o mundo cervejeiro que agora se abre à sua frente. Quer tentar?