# DE CERVEJA TODOS OS JEITOS.

E-BOOK 02

CLUBE DO MALTE .cm

GUIA DE COPOS

# “Copo é tudo igual!”

## NÃO É NÃO!

A apreciação da cerveja não é algo que exige muita solenidade, mas alguns elementos são importantes para que se possa aproveitar tudo o que a bebida tem a oferecer. O copo é um dos pontos muitas vezes negligenciados, mas que fazem toda a diferença na hora da degustação.

Na antiguidade, era comum beber cerveja em canecas de cerâmica. Elas não possibilitavam a apreciação de aspectos importantes da bebida, como cor, transparência e espuma. Somente no século XVIII, com o surgimento das indústrias de vidro, é que as taças e copos se tornaram populares entre os apreciadores de cerveja.

Com o passar do tempo, as cervejarias passaram a indicar o copo ideal para cada estilo, o que ajuda a valorizar as características e qualidades da cerveja. Muito mais do que um aspecto técnico para a apreciação da bebida, os copos também se tornaram objeto de desejo dos consumidores. Qual apaixonado por cerveja não é, também, apaixonado pelos copos da bebida?

# O QUE FAZ A DIFERENÇA?

Para que combinem com os mais variados tipos de cerveja, são inúmeros os formatos das taças e copos. Mas, mais do que uma boa apresentação, eles podem influenciar consideravelmente no visual e aroma da cerveja.

Cada copo realça atributos diferentes. O material, peso, espessura da borda, formato e transparência são fundamentais para garantir uma bela apresentação visual e valorizar, acima de tudo, os aspectos sensoriais da bebida.

A transparência do copo é importante para que se possa conferir a cor, o nível de espuma e sua permanência ou degradação no copo. As cervejas do tipo Ale, por exemplo, pedem copos que possam capturar seu aroma frutado e textura marcante.

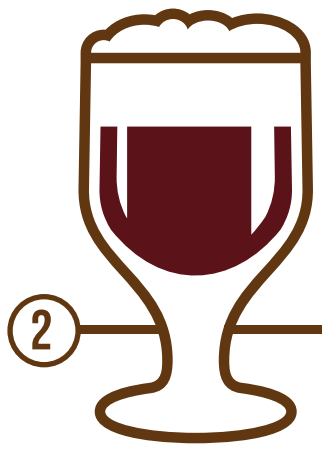
Copos maiores e retos podem ser usados com cervejas das quais não se espera intensa formação de espuma. Já as feitas de trigo exigem copos que exibam bem sua espuma, opacidade, eventuais resíduos e aromas.

Nos festivais é bastante comum beber cervejas em canecas com volume de até um litro. Isso facilita a vida do apreciador, poupando-o do trabalho de ir e vir a todo o momento para se servir. Outro ponto positivo das canecas está em seu vidro espesso, que ajuda na manutenção da temperatura da bebida. Uma curiosidade também são os copos com a chamada Plimsoll Line. A linha dos copos faz referência a uma medida internacional utilizada em navios de carga, que define o limite de elevação da água para a embarcação. Já nos copos de cerveja, essa linha demarca exatamente a partir de onde deve estar a espuma. Na Inglaterra, respeitar essa linha é obrigatório por lei.

# TRAPIST

DUBBEL | TRIPEL | QUADRUPEL

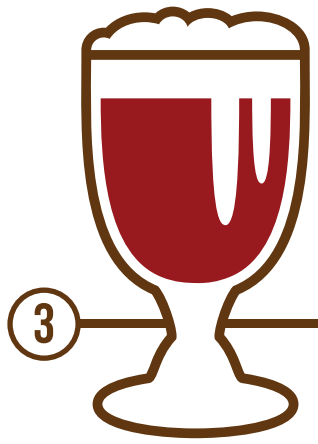
Tipicamente utilizados pelos mosteiros trapistas, esses copos são objetos de desejo nas rodas cervejeiras. Inspirados em taças de champanhe e muito semelhantes ao bolleke, possuem boca larga e fundo raso. Essas características servem para valorizar ainda mais as cervejas frutadas e mais complexas, como é o caso das belgas especiais.




# BOLLEKE

TRAPISTAS | STRONG DARK ALES

Esse copo é uma variação do tradicional Goblet, com uma forma mais robusta e boca mais larga para valorizar os aromas presentes nas cervejas. Foi usado pela primeira vez pela cervejaria De Konick, da região da Antuérpia, na Bélgica. Ele ficou tão conhecido por essa cervejaria que pedir uma bolleke na Antuérpia significa pedir uma cerveja De Konick. Mas muitas outras cervejarias também adotaram o modelo. Uma delas é a também belga, Abadia Trapista Orval.




# GOBLET

## TRAPISTAS | BELGIAN STRONG DARK ALES

Para apreciar uma cerveja encorpada, como as belgas, de formulações complexas, o Goblet é o copo ideal. Muito populares para servir vinho, os cálices foram escolhidos também para servir cervejas por dois motivos. Em primeiro lugar, para que não haja divergência na decoração das mesas com estilos de copos muito diferentes. Outra boa razão é que as cervejas sejam degustadas em recipientes que valorizem seu aroma e aparência, e, principalmente, da forma correta: lentamente.

Geralmente são copos mais trabalhados, com detalhes em alto relevo e uma grande variação nos modelos. Alguns são altos, outros com borda dourada ou prateada e há também os que são trabalhados a mão. Alguns ainda possuem uma técnica de entalhe no fundo, formando um ponto de nucleação de dióxido de carbono, que permite a formação constante de espuma.

### BOCA

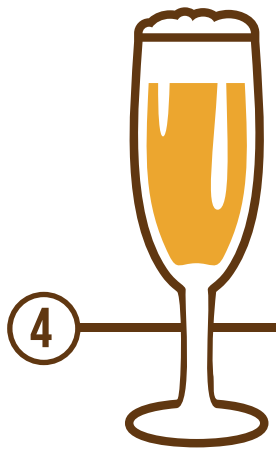
As cervejas nesses copos usam a boca larga para desprender o máximo de aroma possível.

### ESPUMA

Todas devem acabar com, pelo menos, 1 dedo de espuma espessa no copo, fazem com que ela dure por um longo período.

### HASTE

A distancia entre a cuba e a haste serve para segurar a cerveja sem esquentar o líquido, cada cerveja tem sua forma ideal de servir.




# FLUTE

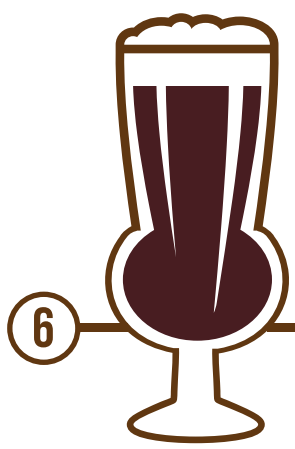
FRUIT | BIERE BRUT

É um copo fino e elegante, semelhante a uma taça de champanhe. Indicado para cervejas delicadas e nobres, que, assim como um vinho espumante, pedem um copo à sua altura para a degustação. O fato de serem esguios faz com que o creme permaneça por mais tempo, mantendo as qualidades das cervejas. São indicados para bebidas feitas no método champenoise, como a belga DeuS Brut Des Flandres e a brasileira Lust. As Lambics, as raras cervejas de fermentação espontânea, também podem ser bem apreciadas em um copo Flute.

# POKAL

PILSEN | VIENNA LAGER

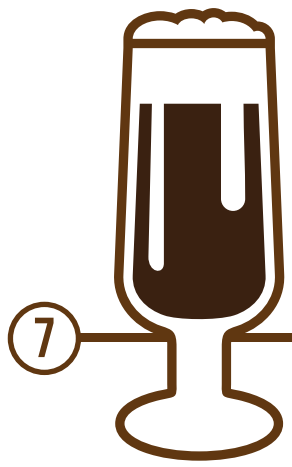
Esse é um dos copos mais comuns, considerado o modelo “universal” para degustação de cerveja. Sua forma favorece a preservação de espuma, o aspecto transparente e brilhante da cerveja e também a saída de perfumes a cada vez que se toma. Pode ser encontrado em diversas variações, mas sempre com uma haste de sustentação e um leve estreitamento da boca que retém os aromas de difícil percepção.




# THISTLE

WEE HEAVY | SCOTCH ALE

Muito comum na Escócia, seu nome e modelo foram inspirados em uma planta exótica, cuja base possui um bulbo saliente. No copo, essa saliência acima da haste facilita o encaixe da mão, o que favorece o aquecimento da bebida, fazendo com que ela libere seus aromas. Eles têm boca bem larga, justamente para exalar ainda mais os aromas das cervejas complexas e bastante alcoólicas.




# STEM

STRONG DARK ALE | DOPPELBOCK

Têm formato semelhante ao Pokal, mas com as paredes mais retas e a boca ligeiramente mais larga que a base. São copos mais robustos para cervejas mais robustas. As do estilo Doppelbock, assim como as escuras, maltadas e de alto teor alcoólico, são as mais indicadas para serem apreciadas no copo Stem.

# SNIFTER

WOOD AGED | BARLEY WINE

Também conhecido como taça de conhaque ou copo Napoleón, o Snifter é ideal para a degustação de cervejas mais fortes. Possui corpo arredondado e boca estreita, o que permite com que ele retenha o poderoso aroma, típico das cervejas mais encorpadas, e o libere no momento exato. Outra característica importante desse formato é que, ao segurá-lo, ele é envolvido com a mão, que aquece a bebida e faz com que ela libere ainda mais seus aromas voláteis.

## SERVIR

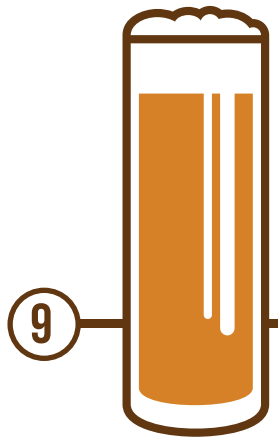
Servir de pouco em pouco ajuda na análise e apreciação da cerveja.

## FORMATO

Para cervejas pouco carbonatadas e alcoólicas, o formato ajuda a segurar na mão para ir aquecendo a bebida. Bebidas mais complexas evoluem com o aumento da temperatura.

## MOVIMENTO

Fácil para agitar, sem derramar a bebida, em forma “circular” para desprender todos seus aromas fortes e complexos.



9

# STANGE

KOLSCH | ALTBIER

É um copo típico do norte da Alemanha, tem formato cilíndrico, reto, é alto e muito delicado. Esse modelo facilita a formação da espuma e mantém a concentração dos aromas.

Na Alemanha é chamado de Stange, na Inglaterra de Stick, ambos com o mesmo significado: “vareta”. Já nos Estados Unidos, o copo ficou conhecido como Collins, sobrenome de Tom Collins, barman que supostamente teria inventado uma receita de coquetel e servido nesse copo.

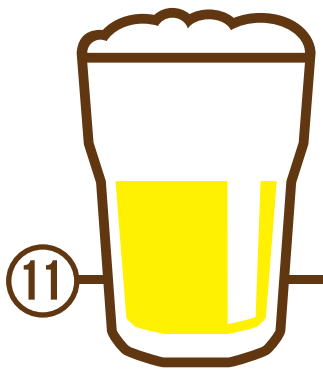
10

# PINT

BITTER | APA

Pint é, na verdade, uma unidade de medida. Um Pint equivale a 568 ml na Inglaterra e 473 ml nos Estados Unidos. Mais do que representar um copo, no Reino Unido a palavra é comumente usada em bares para se pedir um cerveja. Por esse costume os copos foram padronizados e consequentemente identificados como Pint. Possui a base mais estreita que a boca e alargamento logo abaixo da abertura.

Devido às diferenças de medidas, existem duas variações desse copo: O English Pint, mais conhecido como o copo da marca Guinness, com capacidade para 545 ml e o Nonic, também conhecido como Imperial Pint, que comporta 568 ml de bebida e possui um anel bastante saliente.



11

# TUMBLER

AMERICAN WHEAT | WITBIER

Esse modelo de copo é ideal para cervejas do tipo Witbier. Como essas cervejas não formam muito creme, não exigem que o copo tenha uma boca tão fechada. São copos que não possuem hastes, são de base plana e boca com diâmetro igual ou maior que a base. São variações desse tipo copos como Pint, Nonic, Shaker, Willybacher e Stange.

No entanto, o Tumbler ficou conhecido como o copo tradicional da cerveja Hoeggarden, criado pelo cervejeiro belga Pierre Celis. Ele possui a face sextavada e capacidade para 500 ml de bebida.

12

# SHAKER

ENGLISH PALE ALE | AMERICAN IPA

No Brasil é mais conhecido como Caldereta, podendo ser encontrado nos tamanhos 210 ml e 350 ml. Muito popular como copo de coquetéis, nos Estados Unidos tornou-se o coringa das microcervejarias, principalmente dos Brewpubs. O Shaker é considerado também uma excelente opção para bares, pois combina bem tanto com as cervejas Lager, claras e leves, quanto com as do grupo Porter, mais escuras e encorpadas. Esse copo favorece características como cor, espuma e aromas voláteis da bebida.

# WEIZEN

DUNKEL WEISS | WEISSBIER

É tradicionalmente o mais indicado para cervejas de trigo, pois seu formato permite com que se destaque o elegante colarinho que se forma à medida que essas cervejas são servidas. Esse copo possui a boca grande, um estreitamento em direção à base e capacidade para uma garrafa de 500 ml de bebida. É o copo ideal para evidenciar a concentração de aromas e espuma, presente nas Weissbier.

## SERVIR

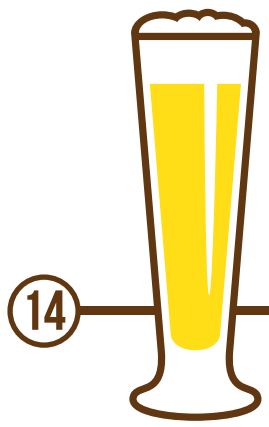
Misturando a levedura do fundo da garrafa e formando um creme alto e espesso.

## TAMANHO

Perfeito para despejar as cervejas de trigo inteiras.

## BASE

Sua base mais espessa e pesada ajuda a manter o copo equilibrado.

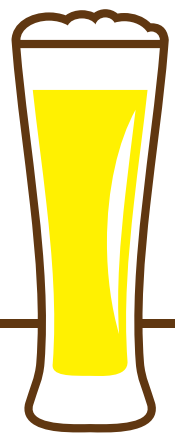


14

# TULIPA

AMERICAN IPA | TRIPEL | SAISON

Como o seu próprio nome já diz, esse copo tem o formato semelhante ao da flor tulipa. Possui uma curvatura extra, para fora, o que faz aumentar o diâmetro de sua boca. Esse formato permite com que os aromas se expandam. Ao degustador, dá o espaço necessário para beber a cerveja sem tocar a espuma. É um copo fino e elegante, geralmente de cristal, o que o torna uma peça bastante delicada.



15

# LAGER

DORTMUNDER EXPORT | PILSEN

Esse copo é um modelo bastante popular no Brasil e muito utilizado para servir cerveja Pilsen. Similar ao Weizen, porém, com capacidade para apenas 250 ml ou 350 ml de líquido. Possui a base espessa e mais estreita do que sua boca, o que ajuda na formação e manutenção da espuma. É um copo que permite apreciar a clareza, transparência e efervescência características das Pilsen. Para manter o equilíbrio do copo, sua base geralmente é mais reforçada e pesada.

16

# MUG

ENGLISH PALE ALE | WEISSBIER | IPA

As canecas, Mugs em inglês, ou Stein em alemão, foram os primeiros recipientes utilizados para beber cerveja. Os modelos eram facetados externamente, como o Dimpled Mug, surgido em 1948 e sucesso até hoje, que possui a face recheada de depressões similares a bolhas.

As Mugs não têm tampa. Já uma Stein geralmente é feita em vidro ou cerâmica e pode ou não ter tampa. A função da tampa, inicialmente, era a de evitar moscas na bebida.

As Mugs são robustas, pesadas, com alça e com diferentes capacidades de armazenamento. Muito utilizadas hoje em festivais de cervejas e festas alemãs, principalmente a Oktoberfest, algumas chegam a comportar até um litro de bebida. Em algumas regiões da Europa, também são utilizadas como objetos com referência a tradição local, vendidas como lembrança turística e fetiche de colecionadores.

Cheers
CLUBE DO MALTE C.M
CERVEJA DE TODOS OS JEITOS.
www.clubedomalte.com.br