

Cpa

# NAÇÃO CERVEJEIRA

EDIÇÃO 01 | ANO 01 | NOVEMBRO 2020

*Bière  
Brut*

A efervescência cervejeira



03

**03 BEER HUNTER**  
Bebidas fermentadas alternativas.

**05 LOVE BRANDS**  
Thornbridge Brewery.

**07 BEERPEDIA**  
A efervescência cervejeira da Bière Brut.

**09 MEU DESTINO**  
Namur, Antuérpia e muitos mosteiros.



05



07

**11 GASTROBEER**  
Cerveja também é gastronomia.

**12 RECEITAS**  
4 pratos para a ceia de Natal.

**14 HARMONIZAÇÃO**  
Cervejas para acompanhar as receitas do mês.

**16 HOMEBREWING**  
Receita de cerveja para o Natal.

**18 HUMOR**  
Pensamentos cômicos de um cervejeiro.



11

## expediente

**PUBLISHER**  
Douglas Salvador

**JORNALISTA RESPONSÁVEL**  
Ana Paula Komar

**REDAÇÃO**  
Ana Paula Komar

**COLUNISTAS**  
Avelar Júnior  
Bruna Luiza Ribeiro  
Carlos Henrique Kruschewsky  
Enzo Molinari  
Fernando D'Aquino  
Fred Banionis  
Junior Neves

**REVISÃO**  
Fernanda Barzenski

**DIREÇÃO DE ARTE**  
Alexandre Norito  
Priscila Costa  
Romar Junior

**REALIZAÇÃO**  
Hops Club  
geral@hopsclub.pt

*A revista é uma publicação do HopsClub.  
Os artigos assinados pelos colunistas  
são de total responsabilidade dos autores.*

# A VIDA É **HARD**

*Algumas cervejarias não vivem somente de cerveja. Em busca de diversificação e novo público, cervejarias tradicionais e artesanais resolveram investir em bebidas fermentadas alternativas. Vamos falar de alguns desses produtos.*



## HARD COFFEE

A centenária **Pabst Blue Ribbon** lançou, no ano passado, seu PBR Hard Coffee. O produto é basicamente um latte alcoolizado, com sabor adocicado e um leve toque de baunilha. O álcool (5% ABV) é derivado de malte fermentado, como a cerveja, mas sem o sabor que tanto apreciamos.

Eu amo café, mas, sinceramente, o hard coffee não me impressionou. Prefiro um bom french press com uma dose de Baileys ou uma Coffee Stout. Mas não se enganem pelo meu paladar, esse é um produto novo com grande potencial de crescimento. Recentemente a cervejaria **MillerCoors** também lançou um hard coffee em parceria com a cafeteria La Colombe.

## HARD CIDER

Esse é um mercado maduro e consolidado, com várias empresas especializadas somente na fabricação da tradicional sidra. Mas isso não impede de algumas cervejarias se aventurarem também, entre elas a **Night Shift Brewing**, que recentemente lançou a sua Golden Delicious Hard Cider.

Cervejarias fabricando sidra não é bem uma novidade, principalmente na Inglaterra, onde é difícil encontrar um pub que não tenha pelo menos uma opção de sidra na torneira. Recomendo conferirem a cervejaria **Samuel Smith**, que além da tradicional sidra de maçã tem também uma boa versão com pera.

Não sou um grande consumidor de sidra, mas reconheço que a bebida tem o seu valor. Uma ótima pedida para uma tarde quente de verão.



Foto: divulgação / Instagram oficial da marca

## HARD SELTZER

O verão americano de 2020 será conhecido como o verão da pandemia e da hard seltzer. As vendas dessa bebida dispararam.

Hard Seltzer é basicamente uma água gaseificada, com sabor de frutas e uma graduação alcóolica que costuma ficar por volta dos 5% ABV. Atualmente é a bebida preferida dos

millennials e, como era de se esperar, eu não achei graça nenhuma.

Os leitores da minha geração vão se lembrar do Keep Cooler, pois é... hard seltzer é pior.

A Truly Hard Seltzer, marca da **Boston Beer Company** (fabricante da cerveja Samuel Adams) é uma das líderes do mercado e já responde pela maior parte do faturamento da empresa. As grandes cervejarias perceberam a oportunidade que estavam perdendo e rapidamente lançaram a Bud Light Seltzer e Corona Seltzer. A bebida tem um mercado crescente e a briga pela liderança será ferrenha.

A Boston Beer Company é também proprietária das marcas Twisted Tea (hard tea) e Tura (hard kombucha). Mas deixemos essas para uma outra oportunidade...a vida está muito hard.

Cheers ;-)

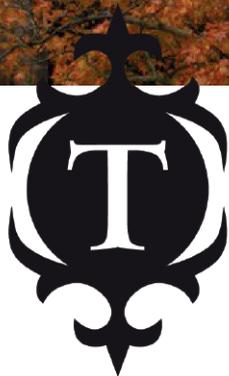


Foto: divulgação / Site oficial da marca



### Avelar Júnior

Nosso correspondente na terra do Tio Sam busca e nos conta os lançamentos das principais cervejarias americanas.



## A história da **THORNBRIDGE**

A premiada  
cervejaria  
inglesa

A história da **Thornbridge Brewery** começou em 2005, quando os fundadores Jim Harrison e Simon Webster recrutaram dois jovens cervejeiros para preparar uma leva de 10 barris de cerveja no terreno de Thornbridge Hall, um exuberante e tradicional edifício na Inglaterra.

Eles preparam primeiro a Lord Marples, uma clássica Bitter com 4% de ABV, sabor de mel e caramelo, um lindo tom dourado escuro e um final longo e amargo. Cerveja essa que acabou se tornando um rótulo de linha da Thornbridge. Em seguida, a dupla foi encarregada de fazer algo um pouco diferente, uma IPA “pancada” em termos de sabor e ABV. Assim nasceu a Jaipur em meados de 2005, uma IPA de 5,9% de teor

alcoólico, produzida com lúpulo americano e feita como nenhuma outra na indústria cervejeira da época.

Depois de uma série de prêmios e do reconhecimento nacional conquistados pela Jaipur para a Thornbridge, a demanda superou a oferta e a necessidade de investimento em uma nova cervejaria ficou clara.

Em 2009, foi construída uma planta cervejeira de última geração em Riverside, na cidade de Bakewell, para atender à demanda e permitir que a marca ampliasse sua linha de cervejas.

A partir disso, a cerveja Thornbridge começou a aparecer em todo o país e o comércio de exportação se desenvolveu. A exportação, que começou somente com a Itália, agora atinge

mais de 35 países ao redor do globo, incluindo a recente adição do Brasil que, segundo consta no site oficial da marca, abre portas para o comércio em outros países da América do Sul. O aumento da comercialização interna e externa levou a três expansões na produção de 2009 até hoje.

## Novidades da THORNBRIDGE

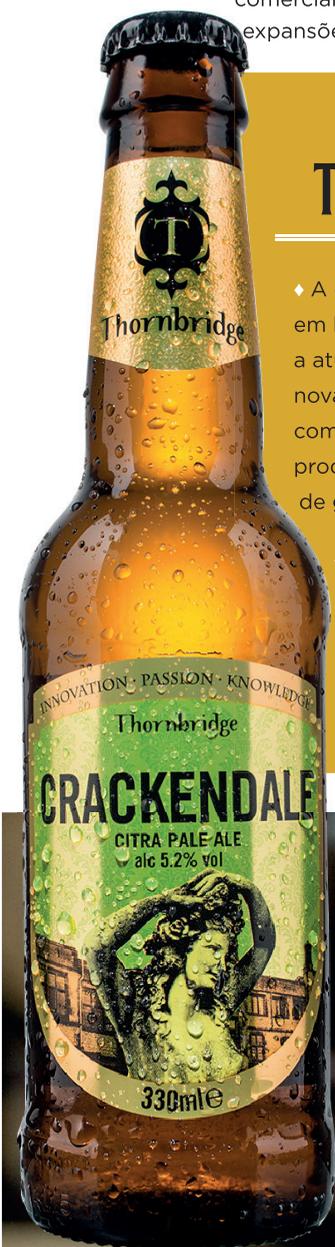
- ◆ A cervejaria está mais uma vez em busca de expansão, movendo a atual sala Tap e escritórios para novas unidades. Essa obra tem como objetivo abrir espaço para a produção de uma linha de cervejas de guarda.
- ◆ Um novíssimo centro de visitantes também está sendo desenvolvido, o qual incluirá uma área exclusiva para venda no varejo, extenso bar e serviço de cozinha.

## Rainha em COMPETIÇÕES CERVEJEIRAS

A Thornbridge sempre criou cervejas de extrema qualidade e com uma paixão enorme. “Reconhecemos que não apenas a qualidade, mas a consistência e a inovação são fundamentais para a criação de cervejas surpreendentes e maravilhosamente equilibradas”, trecho retirado do site oficial da marca ([thornbridgebrewery.co.uk](http://thornbridgebrewery.co.uk)).

A incessante busca por superar seus limites, sem deixar de respeitar as importantes tradições da cerveja artesanal, faz com que a Thornbridge crie uma variedade premiada de cervejas, as quais são amadas por seus clientes em todo o mundo. A marca já conquistou mais de **350 prêmios** em concursos cervejeiros reconhecidos no setor. Só em 2018 foram sete medalhas de ouro conquistadas por seus rótulos: **Melba, Crackendale, Lukas, Coco Cocoa, Lucaria, AM: PM e Bracia**.

Então, se você ainda não conhece as cervejas da Thornbridge, fica aqui o nosso convite para essa experiência. 🍺



# Bière Brut

A efervescência cervejeira

Quando falamos de estilos de cerveja, muitas vezes nos deparamos com histórias de criações de receitas seculares. Pode até parecer que não há inovação no universo cervejeiro, principalmente dentre as escolas mais tradicionais.

Mas não é bem assim, e a Escola Belga prova isso com a Bière Brut, uma breja desenvolvida já no século

XX na cidade de Buggenhaut, a noroeste de Bruxelas, capital da Bélgica.

A categoria foi criada pela cervejaria Bosteels, fundada em 1791 e já famosa pela produção das cobiçadas Tripel Karmeliet e Pauwel Kwak. A grande sacada dos cervejeiros da marca foi misturar processos de produção de diferentes bebidas.

Depois de fabricar a cerveja, o líquido (já precioso) foi levado para caves de produção de alguns dos melhores espumantes franceses, passando a breja pelo método de champenoise. Assim surgiu a DeuS Brut des Flandres, rótulo detentor de diversos prêmios e considerado por muitos como a melhor cerveja do mundo!

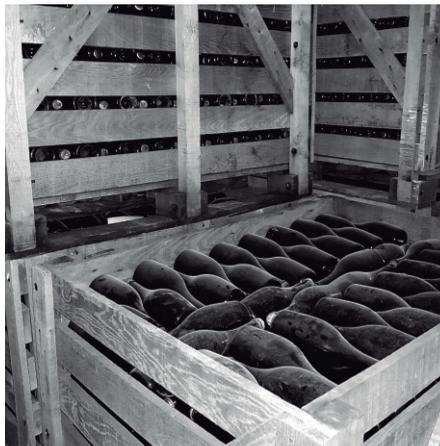


Foto: divulgação / Facebook oficial da DeuS Brut des Flandres

O método **champenoise** consiste em, depois da maturação da breja, envasá-la em garrafas de champagne, adicionando extrato e fermento antes de fechá-la. A ideia aqui é realizar a segunda fermentação dentro da garrafa.

Parte desse processo é chamado de **remuage**, quando as garrafas são armazenadas numa inclinação de 45º com o pescoço virado para baixo. Durante semanas, chegando a meses, as garrafas são levemente giradas e têm a inclinação aumentada até que ela fique na vertical. Tudo isso manualmente!

Isso faz com que as leveduras fiquem concentradas no gargalo da garrafa, que então passa pelo **dégorgement**, que nada mais é do que congelar o gargalo para “expulsar” esse residual pela pressão interna criada. É ou não é uma verdadeira obra de arte?

## CHAMPANHE BELGA

A cerveja base das Bière Bruts geralmente é uma Tripel ou uma Belgian Golden Strong Ale, brejas de elevado teor alcoólico, que promovem uma sensação seca na boca ao serem bebidas e apresentam aromas e sabores complexos, especialmente características de especiarias, florais e frutadas.

Depois de todo esse processo de vai e volta da Bélgica para a França, de vira e revira a garrafa e da segunda fermentação, a Bière Brut ganha principalmente mais carbonatação. Muito mais! Isso faz com que ela adquira uma sensação frisante e torne a breja mais leve, aproximando sua experiência sensorial a dos clássicos espumantes franceses.

Além disso, o fato de todo o residual de levedura ser retirado da garrafa, o líquido se torna extremamente límpido e brilhante. É um espetáculo servir a Bière Brut em uma taça fina e longa simplesmente para observar sua coloração e as bolhinhas que sobem como numa dança ensaiada.

Fora toda a sua beleza e efervescência, a Bière Brut é uma breja leve, seca, com acidez aparente, amargor e picância suaves e características sensoriais complexas que remetem a frutas, especiarias e notas florais. É, sem dúvida, uma cerveja delicada e sofisticada, que cai muito bem com saladas, frutos do mar e peixes e com potencial de embalar qualquer comemoração de fim de ano. Quem disse que a Virada de Ano precisa ser com champanhe?

Cheers! 🍷



Além da pioneira DeuS Brut des Flandres, outro rótulo que é referência mundial dentro do estilo é a Malheur Dark Brut. E os cervejeiros brasileiros fazem bonito quando o assunto é Bière Brut.

Uma das brejas brazucas do estilo mais reconhecida é a Wals Brut. Além disso, algumas cervejarias apostam em sua criatividade para explorar ainda mais esse legado belga, como são os casos da Morada, com a Cupuaçu Brut e a Double Viena Brut, e a Bodebrown, que possui linhas da categoria com base em IPAs e Sours.



### Fernando D'Aquino

Produtor de conteúdo cervejeiro e sommelier de cervejas, sempre em busca de novas experiências dentro do copo!

Foto: divulgação / Site oficial da DeuS Brut des Flandres

# Roteiro Belga #3

## Namur, Antuérpia e muitos mosteiros

Mês passado terminamos o artigo visitando a Chimay. Mantendo a pegada de abadias, uma ótima opção é tomar um café da manhã reforçado e passar o dia visitando a Abbaye d'Aulne e a l'Abbaye de Maredsous. Ambas ficam próximas da Chimay e são passeios bem turísticos: restaurantes com cervejas da abadia e visitas às igrejas. Na Aulne é possível degustar direto na abadia e conhecer um pouco do processo de fabricação, por outro lado a igreja da Maredsous é inesquecível e possui um espaço de convivência bem legal.

As abadias ficam em áreas afastadas, então após a visita duas boas opções para pernoite são Namur e Liège, dependendo por qual abadia você terminou o dia. Namur é uma bela cidade com muitas opções de passeio, recomendo a estadia. A começar pelo Citadelle, que lhe dá uma bela vista da cidade toda. Também há algumas opções de museus, a Catedral de St. Aubain e até um cassino. Vale também uma visita no Barnabeer, um bar bem decorado com boas opções de petiscos, e no Art Salon, que possui na carta opções de drinks, café e outras bebidas sem álcool.

### APROVEITANDO O CAMINHO

No dia que você for deixar a cidade, recomendo seguir para Antuérpia e aproveitar o mesmo dia da viagem para conhecer as abadias Val-Dieu e Averbode. Sei que parece estranho, pois isso fará com que o deslocamento seja maior, mas é uma ótima forma de aproveitar esse lado do país para conhecer as duas abadias. Esses também são passeios que misturam bem a parte turística com a pegada cervejeira. Em ambos você vai apreciar a paisagem do local, a ótima culinária dos restaurantes anexos às abadias, a visita à igreja e o passeio na loja oficial e arredores, que contam com lindos bosques e jardins.

Na Val-Dieu almoçamos no restaurante Le Moulin du Val-Dieu, que fica em frente à abadia, e valeu muito a pena. A decoração tem um tema de fazenda, com uma roda d'água e paredes de pedra e, claro, serve todas as cervejas da abadia.

Na Averbode, o destaque é para o espelho d'água na frente da igreja que rende belas fotos. O jantar antecipado fica por conta do Het



Val-Dieu

Moment – o bar-restaurant do próprio mosteiro, que me marcou bastante. Ele faz parte de um programa de inclusão social, tem uma microcervejaria dentro e possui rótulos que só são servidos lá. A experiência toda é muito legal. Estes dois passeios devem tomar o dia todo e provavelmente você chegará em Antuérpia no início da noite. Apesar do cansaço, garanto que chegará renovado.

## EXPLORANDO A ANTUÉRPRIA

Antuérpia é a segunda maior cidade belga, ficando atrás apenas da capital Bruxelas. É uma metrópole histórica, com muitas opções de passeios: Steen Castle, Igreja de St Paul, Igreja de Carolus Borromeus, Catedral Principal (Onze Lieve Vrouwe Kathedraal), Rua Meir para compras, Museu Middelheim, Estação Central e Praça Principal são algumas das paradas que recomendo bastante. Apesar de todas essas opções, certamente o melhor passeio cervejeiro dentro da cidade é o Kulminator, famoso por oferecer degustações verticais e cervejas envelhecidas. Marque este bar com vários asteriscos no seu roteiro, é realmente imperdível.

O deslocamento de carro no interior da cidade não é fácil, então indico uma hospedagem central para fazer bom uso do transporte público, deixando o carro para as viagens aos mosteiros trapistas. Antuérpia é uma ótima base de pernoite para visitar os quatro mosteiros trapistas da região: Westmalle e Achel na Bélgica e Zundert e La Trappe na Holanda. Infelizmente, apenas a La Trappe possui visita às instalações cervejeiras, mas garanto que o passeio em todas elas vale a pena. A minha sugestão é dividir em dois dias.



La Trappe

## MAIS PASSEIO E MAIS CERVEJAS!

No primeiro, tirar a manhã para visitar a Zundert e almoçar no In der Anker ou no Rustpunt. Também há a opção mágica que inventei para tomar a Zundert duas vezes: lancha no In der Anker e almoçar no Rustpunt. À tarde, seguir para Westmalle, fazer um tour a pé nos bosques ao redor do mosteiro, que é totalmente fechado, e terminar no Cafe Trappisten. Não deixe de pedir duas relíquias que não são encontradas fora dali: a Westmalle Extra – feita para o consumo regular dos monges – e o blend da Tripel e Dubbel.

Para o segundo dia, comece pela La Trappe. Procure marcar a visita antecipadamente para o primeiro horário do dia e, muito importante, tome um café da manhã bem reforçado, pois a visita, além de sensacional, é acompanhada de muita



Achel

cerveja. A melhor sugestão de almoço é no restaurante dentro da abadia, a culinária deles é maravilhosa. O ambiente é muito agradável e vale a pena curtir por horas.

Na sequência, Achel. O mosteiro fica na divisa da Bélgica e Holanda e é inevitável o passeio a pé ou de bicicleta com direito a foto na fronteira. No café anexo, não deixe de tomar os rótulos tradicionais e pedir a Blond Extra, que só é vendida lá, e aproveite a loja, que mais parece um empório cervejeiro com vários rótulos belgas diferentes, além de inúmeros artigos e decorações cervejeiras.

Estamos quase na metade da viagem. Nos vemos na próxima parada. Santé! 🍻



### Enzo Molinari

Administrador de empresas e amante da cultura cervejeira. Homebrewer e Beer Sommelier. @enzonomyces

Fotos: arquivo pessoal do autor.



# gastrobeer

*Você chegou na seção mais deliciosa da nossa revista! Neste mês nossos colunistas trouxeram uma série de dicas saborosas para você aproveitar o Natal de modo bem cervejeiro. Temos quatro receitas para a ceia completa e harmonizações para cada prato. A coluna Homebrewing também traz dicas para você fazer a sua cerveja natalina.*

*Esperamos que aprecie!*



# Tomate recheado com ricota e nozes

## **INGREDIENTES:**

- 6 tomates (italiano ou rateiro);
- 200 gramas de ricota;
- 4 colheres de sopa de requeijão;
- 200 gramas de nozes;
- 300 gramas de queijo muçarela.

## **MODO DE PREPARO:**

Em uma travessa desmanche bem a ricota, misture o requeijão as nozes e reserve. Corte a ponta mais larga do tomate para servir de base, corte a outra e retire todo o miolo. Recheie o tomate com a mistura de ricota, requeijão e nozes. Para finalizar, adicione a muçarela na parte de cima do tomate, de modo que

forme uma tampa. Leve ao forno em fogo algo rapidamente, só até gratinar a muçarela.

## **TEMPO DE PREPARO:**

25 minutos.

## **RENDIMENTO:**

6 porções.

## Dica do Chef

- Os queijos também podem ser substituídos por gorgonzola ou muçarela de búfala.
- Sirva com salada e azeite de oliva.



Foto: Cássia Guedes

# Arroz da Sorte

## com bacalhau e lentilha

### **INGREDIENTES:**

- 400 gramas de lascas de bacalhau;
- 2 xícaras de arroz parboilizado;
- 2 xícaras de lentilha;
- 1 cebola;
- 3 dentes de alho;
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 maço de cheiro verde;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

### **MODO DE PREPARO:**

Em uma panela grande refogue a cebola e o alho no azeite de oliva. Assim que dourar acrescente a

lentilha e as lascas de bacalhau dessalgadas. Logo após, adicione o arroz e misture cuidadosamente para não quebrar muito as lascas de bacalhau. Coloque uma pitada de sal e pimenta do reino. Cubra com água fervendo até dois dedos acima dos ingredientes, tampe e deixe em fogo baixo. Se necessário adicione água aos poucos até dar o ponto no arroz e na lentilha. Para finalizar acrescente o cheiro verde picado.

### **TEMPO DE PREPARO:**

25 minutos.

### **RENDIMENTO:**

6 porções.

## Dica do Chef

- Para quem gosta de lentilha mais cozida, pode pré-cozinhar na pressão antes de adicionar na receita.
- Para a decoração você pode usar azeitonas pretas e ovos cozidos.

### **Junior Neves**



Junior Neves - Chef de cozinha, colunista do portal Curitiba Honesta, Revista Beer Art, Salsa Birra, Trilhas & Sabores e Jornal Bonapetit. @chefjuniorneves



# Frango assado com ervas

## INGREDIENTES:

- 1 frango inteiro (cerca de 1,5 kg);
- 3 cebolas grandes;
- 1 cenoura;
- 2 laranjas;
- 5 dentes de alho;
- 1 limão siciliano;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (chá) de gengibre fresco ralado;
- 1 colher (chá) páprica defumada;
- 200 g manteiga;
- Ramos de alecrim (a gosto);
- Pimenta-do-reino moída (a gosto);
- Azeite a gosto.

## MODO DE PREPARO:

Em um amassador de alho, bata o alho com o sal até formar uma pasta. Em uma vasilha misture a pasta de alho, sumo do limão, gengibre ralado e a pimenta do reino. Passe a mistura de temperos no frango inteiro, entre a pele e no interior. Coloque o frango em um saco plástico grande ou em uma vasilha com tampa e deixe na geladeira de um dia para o outro.

Depois do frango marinar no tempero, preaqueça o forno a 220 °C e prepare a assadeira forrando com 2 cebolas cortadas em fatias grossa, ramos de alecrim, as laranjas em rodela e azeite a gosto. Coloque uma cebola descascada e a cenoura cortada em pedaços no interior do frango, isso ajuda a manter a carne úmida e bem aromática.

Coloque a manteiga em ponto de pomada entre a pele do frango e o peito, basta levantar delicadamente a pele e adicionar a manteiga com muito cuidado para não rasgar a pele. Além de muito sabor vai deixar o seu frango dourado.

Coloque o frango na assadeira, sobre a cama de cebolas e ervas, com o peito para cima e amarre as coxas com um barbante. Leve ao forno para assar por 60 minutos a 180 °C, verifique se o frango está pronto fazendo um furo na coxa e no peito, se o líquido sair sem sangue o frango está pronto, caso contrário, leve ao forno por mais 10 minutos e confira novamente até assar por completo e ficar com a pele bem dourada e crocante.

## TEMPO DE PREPARO:

2 horas (+ 1 noite marinando)



# Rabanada

## com cerveja Stout

Essa sobremesa foi criada para aproveitar o pão amanhecido, ainda não encontrei quem não goste dessa maravilha. E como somos todos apaixonadas por cerveja, porque não uma receita com cerveja Stout para agregar ainda mais sabores ao prato?

### **INGREDIENTES:**

- 500 ml de leite integral;
- 300 ml de cerveja Stout;
- 1/2 lata de leite condensado;
- 3 ovos;
- 4 pães amanhecidos;
- Açúcar e canela a gosto.

### **MODO DE PREPARO:**

Em uma vasilha funda misture o leite, leite condensado e a cerveja. Corte o pão em fatias grossas de

aproximadamente 2 cm de espessura. Mergulhe cada fatia na misturinha de leite, mas sem encharcar o pão e passe nos ovos batidos. Frite em óleo bem quente até que a rabanada esteja dourada. Coloque em um papel toalha ou guardanapo para tirar o excesso de gordura e em seguida

passe a rabanada na mistura de açúcar e canela. Prontinho!

### **TEMPO DE PREPARO:**

40 minutos

### **RENDIMENTO:**

8 porções

## Dicas da Chef

- Para essa receita utilizei a cerveja Dragornia Irish Extra Stout, mas você pode usar qualquer outra cerveja do estilo Stout.
- A cerveja Stout possui algumas variações, então fique atento às características sensoriais da qual você escolher, pois elas marcarão presença no sabor da sobremesa.



### **Bruna Luiza Ribeiro**

Personal chef, sommelière de cerveja, dona do blog e confeitaria [@chefbrunaluiza](#)



# Harmonização de cervejas na ceia de Natal

Olá, nobilíssima pessoa! É estranho, eu sei, mas já estamos escrevendo sobre o Natal! Você não sabe o quanto foi esquisito escrever esta palavra, NATAL, no título desse artigo. Então liguei minha vitrola, coloquei o *Meddle* (LP do Pink Floyd) pra tocar e passei um tempo pensando sobre isso. Este é meu terceiro Natal escrevendo esta coluna de **harmonização** e sempre escolho um tom mais cômico pra representar esta data - e até confesso que com certeza não é minha data favorita do ano. Mas neste ano de 2020, enquanto pensava em meia dúzia de piadas para fazer sobre esse período, me peguei sem vontade de fazer nenhuma.

A verdade é que seria fácil reclamar novamente do tio do pavê, ou da tia avó que dá meias de presente... mas, de verdade? Eu estou é morrendo de

saudades de todos eles. Foi um ano difícil e foi igualmente difícil parar de reclamar de coisas que podem ser ignoradas, resolvidas, deixadas de lado, ou simplesmente relevadas. Tivemos problemas bem maiores, ficamos longe de pessoas que amamos, perdemos muita gente querida e foi necessário aprendermos a nos reconstruir... e de repente é Natal novamente!

Você não sabe o quanto estou feliz por ainda terem tios que perguntam “É pavê ou pacomê?”

“É pacomê tio! Mas se você deixar derreter, vai ser pabebê!” (risos)

Sabe o pacote de meia? Alguém lembrou de você, larga a mão de ser mal educado e agradece! Vão te perguntar dos namoradinhos ou

das namoradinhas mais uma vez? A resposta tá pronta: “*Quem é que arruma namoro numa pandemia?*”. É tão bom imaginar que estão todos juntos e saudáveis em volta da mesa, mais uma vez, que tudo que gostaria de dizer e tudo que gostaria de desejar é que você e sua família tenham um feliz Natal e uma vida maravilhosa por vir. Logo o ano acaba e 2020 vira somente uma cicatriz na história.

Sob a batuta do Clube do Malte reunimos na seção Gastrobeer uma maravilhosa ceia de Natal, montada pelos chefs Junior Neves e Bruna Luiza e harmonizadas por mim, além do suporte do Fred! Então, sem mais delongas, ao som de *Happy Christmas* do *John Lennon*, vamos harmonizar essa ceia com as melhores cervejas que pudermos.



## TOMATE RECHEADO COM RICOTA E REQUEIJÃO:

Trata-se de tomates assados e recheados com ricota e requeijão, mais simples impossível. E como já aprendi com a Ana Komar e com a Lorenza Coelho, queijos frescos como ricota, combinam bem com cervejas leves. Elas têm toda razão! Vamos harmonizar esse prato com uma cerveja de trigo. Entretanto, por conta da untuosidade do requeijão, não vamos exatamente numa Weizenbier. Vamos usar sua irmã americana, a **American Wheat**, pois seu perfil um pouco mais lupulado vai dar um contraste superlegal com o prato.

## ARROZ COZIDO COM LENTILHAS E LASCAS DE BACALHAU:

Nosso primeiro prato principal é o que o nome já diz. Seria uma boa escolha de repente trazer uma Weizenbier (novamente), mas queria fugir do óbvio e trazer um outro estilo pra mesa. Vamos de **Catharina Sour**. Se você encontrar uma com perfil mais cítrico ou tropical, de repente uma que remete a maracujá, ou goiaba, vai enriquecer bastante o prato pois vai substituir um possível molho frutado.



## FRANGO ASSADO COM ERVAS:

A Bruna preparou esse prato com duas laranjas. Se você estava preocupado se teria IPA na ceia de natal, tá aí a oportunidade. Prato untuoso, assado, condimentado e frutado. Uma **NE IPA** irá cair como uma luva, sobretudo no contraste do amargor com aquela pele crocante do frango. Deu até água na boca. Mas olha só, uma **Belgian Strong Ale** também vai muito bem aqui, só substituiríamos esse contraste do amargor com um teor alcoólico mais elevado.

## RABANADA NA STOUT:

Olha, a rabanada é um pão frito, molhado no leite, leite condensado e ovo (aqui ainda acrescenta cerveja preta), com bastante açúcar e canela. **Porters** e **Stouts** seriam uma escolha bem fácil, não é? Mais uma vez, vamos ousar um pouco mais e usar uma **Fruit Lambic** (e aqui pensei especificamente na Kriek Boon) pra ser a cereja do bolo, ou de repente uma **Fruit Beer** com frutas vermelhas vai contribuir bastante com essa rabanada que lembra café e chocolate.



Espero que tudo isso, em novembro, te ajude a montar sua ceia a tempo e receber as pessoas que são importantes pra você. Tenha um Natal maravilhoso e SAÚDE! 🍷



### Carlos H. Kruschewsky

Psicólogo, psicanalista,  
presidente do Dragornia  
Moto Club, Beer Sommelier,  
Homebrewer e Sócio da  
Dragornia Cervejaria. @sr.ck



# CERVEJA PARA O Natal

Nas antigas celebrações de fim de ano como a Saturnália romana ou o Yule dos nórdicos era comum ter cervejas específicas para essas grandes comemorações. Os tempos mudaram, o cristianismo abraçou boa parte dessas celebrações de outras crenças e, apesar da bíblia citar muito mais o vinho, podemos trazer essas antigas cervejas para complementar as atuais celebrações natalinas também!

O grande mestre Randy Mosher, escritor, palestrante e consultor criativo sobre cerveja, em seu livro *Radical Brewer*, traz algumas receitas bem exóticas para essa época tão comemorada, então resolvi apresentar aqui a mais divulgada dessas receitas, uma Belgian Specialty Ale. Seu preparo é um pouco mais complexo do que os quais já vimos antes nesta coluna, mas qual cervejeiro não topa um novo desafio, certo?

Boa brassagem e **feliz Yule** à todos!

# INGREDIENTES

PARA 20 LITROS:

MALTES:

4 KG	MALTE PILSEN
2 KG	MALTE DE TRIGO
1 KG	AVEIA (OPCIONALMENTE TOSTADA)
0,5 KG	MALTE MUNICH
0,5 KG	MALTE BROWN CRISP
0,2 KG	MALTE CRYSTAL DARK

LÚPULOS:

25 G	NORTHERN BREWER (90 MINUTOS)
15 G	NORTHERN BREWER (30 MINUTOS)
30 G	FUGGLE (30 MINUTOS)
30 G	SEMENTE DE COENTRO (30 MINUTOS)
15 G	EAST KENT GOLDINGS (10 MINUTOS)

FERMENTO:

1 PACOTE	FERMENTO MANGROOVE JACK M47
----------	--------------------------------

## LICOR PARA REFERMENTAÇÃO:

- 250 ML CREME CURAÇÃO
- 600 ML TRIPLE SEC
- 50 ML LICOR BENEDICTINE
- 1 G PIMENTA PRETA
- 5 ML EXTRATO DE BAUNILHA
- 10 G CRAVO DA ÍNDIA
- 5 ML ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA
- 1 G ANIS
- 85 G SEMENTE DE COENTRO

ÁGUA INICIAL **16 L**  **58°C**

**MOSTURA:**

**55°C**  **15 MIN**

**68°C**  **60 MIN**

**78°C**  **5 MIN**

ÁGUA DE LAVAGEM **10 L**  **78°C**

**FERVURA**  **90 MIN**

**FERMENTAÇÃO**

**23°C**  **07 A 10 DIAS**

**MATURAÇÃO**

**0°C**  **10 DIAS**

NO ENVASE, ADICIONAR O LICOR DE ESPECIARIAS PARA A REFERMENTAÇÃO NA GARRAFA

**MATURAÇÃO NA GARRAFA**  **3 A 5 MESES**

**8,4%**  
ABV

**1082**  
OG

**1019**  
FG

**45**  
IBU



**Fred Banionis**

Homebrewer, beer sommelier e produtor audiovisual. Amante de harmonizações e caçador de novas experiências.

CLUBE DO  
**HUMOR**



cheers!



**HOPS CLUB**

W W W . H O P S C L U B . P T