09 SEMESTRAL | 2024
DIGITAL GRATUITA

paixão pela CERVEJA

WWW. REVISTAPAIXAOPELACERVEJA.COM

CERVEJAS QUENTES, FORTES, ENVOLVENTES, SABOROSAS E

IRRESISTÍVEIS TAMBÉM NO INVERNO

E AINDA... NOVIDADES | TENDÊNCIAS | CHEF'S & PETISCOS | CERVEJAS ARTESANAIS | NUTRIÇÃO

para verdadeiros experts

Que 2024 seja um ano de tréguas

SUPER BOCK

Sabor Autêntico

Sê responsável. Bebe com moderação. 5,2% álcool 18

purple

PROPRIEDADE
PurpleSummer Media & Events, Lda

Detentores de 5% ou mais do capital da empresa:
Maria Helena Duarte (75%) Diretora-geral
Ernesto Fonseca (25%) Sócio-gerente

SEDE DO EDITOR E DA REDAÇÃO
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2º Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336
(chamada para a rede fixa nacional)
NPC 513 091 378

REVISTA GRATUITA ON-LINE
www.revistapaixaopelacerveja.com

DIRETORA
Maria Helena Duarte
purplesummer.mhd@gmail.com
T. +351 969 105 600
(chamada para a rede móvel nacional)

DIRETORA ADJUNTA
Susana Marvão
Editorial.purplemedia@gmail.com

SUBDIRETOR
André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

ASSESSORA DA DIREÇÃO
Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com
T. +351 211 352 336
(chamada para a rede fixa nacional)

REDATORES
Alexandra Costa, André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Fernanda Teixeira, Mafalda Freire, Manuel Baiôa, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo, Sérgio Ivan Santos, Susana Marvão.

PROVADORES NESTA EDIÇÃO
Daniel Vidal, Francisco Neto, Luís Mesquita Dias, João Becker, João Brazão, João Paulo Mendes, Marcos Praça, Pedro Pinto Figueiredo.

FOTOGRAFIA
Ernesto Fonseca, Shutterstock

DESIGN E PAGINAÇÃO
Isa Carneiro

Registo ERC 127956

SIGA-NOS ON-LINE
www.revistapaixaopelacerveja.com

@revistapaixaopelacerveja
#revistapaixaopelacerveja #paixaopelacerveja

ESTATUTO EDITORIAL
Disponível online

PERIODICIDADE
Semestral
Janeiro-junho 2024

A reprodução de textos e imagens
tem de ser solicitada e autorizada

A Paixão Pela Cerveja conta com o alto patrocínio
da CERVEJEIROS DE PORTUGAL

MARIA HELENA DUARTE
Fundadora e Diretora-Geral

Elegância e sofisticação

Abrir a porta do frigorífico para ir buscar uma "fresquinha", não é bem o ato mais simples por estes dias de inverno. A verdade é que a variedade de estilos aumenta e a curiosidade também. As cervejas mais quentes, de maior teor alcoólico, combinam na perfeição com os dias frios. Trazem outras sensações, aromas e sabores. Ricas especiarias como noz-moscada, cravinho, gengibre, baunilha... Deliciosas sensações a lembrar chocolate, caramelo, brioche, biscoitos, frutos secos... E dependendo do estilo da cerveja também vais sentir notas de tostados, grãos torrados, café, fumados, frutos desidratados, canela. São cervejas gastronómicas, intensas, sumptuosas, perfeitas para acompanhar refeições, entradas, pratos principais e sobremesas. É tão rica esta diversidade que vale mesmo a pena conhecer melhor e por isso esta edição é tão especial. Vai, seguramente, surpreender-se, e o mais incrível é que pode comprar todas estas cervejas em Portugal, feitas por portugueses.

O setor tem vindo a crescer com consistência, numa constante aprendizagem dos melhores com os melhores, muitas vezes recorrendo a colaborações entre cervejeiros, numa união digna de nota, um exemplo para outras áreas de negócio, tantas vezes travados pela falta de iniciativa e confiança.

Experimente, aventure-se na descoberta dos vários estilos, escolha os seus preferidos e beba cervejas fantásticas, seja à refeição, num convívio de amigos ou numa celebração especial, como o novo ano que desejamos seja de alegrias e muita saúde. Um brinde!

ÍNDICE

006 Atualidade cervejeira

012 MØMBrewers

014 Beer GPS: Coimbra

020 Super Bock Collector's Edition 2023

036 Tema de capa: o aconchego de uma cerveja no inverno

041 Cervejas: avaliação em prova cega

048 Central de Cervejas e a (eterna) jornada da sustentabilidade

060 Fascínio pelo Natal: "It's the Most Wonderful Time of the Year"

062 Cerveja e História

066 Nutrição: mitos e factos sobre a cerveja

068 Rota de Tapas Estrella Damm: uma viagem gastronómica por Portugal

070 Cervejeiros de Portugal: A carga fiscal sobre a cerveja é... inadmissível.

072 Acabadas de chegar

072 Beer Expert: Cervejas Brut

024 A cerveja como motor económico em Portugal

028 Letra: 10 anos a levar "a cerveja para outro patamar"

030 Chef António Alexandre: o mestre da inovação culinária na Cervejaria O Conventual de Melgaço

034 Teresa Apolónia torna-se a Primeira Grã-Mestre na história da Confraria da Cerveja

052 Mestre Cervejeiro: João Becker Portugal em forma de cerveja

054 Quimera Brewpub: experimentar cervejas especiais num local histórico

056 Cerveja Pobeira: a nova onda de sabor artesanal da Póvoa de Varzim

058 Cerveja Passo-a-Passo: os ingredientes

Para aqueles dias de frio que a Madeira não tem.

CORAL
STOUT

TÃO BOA COMO O NOSSO INVERNO.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

CALENDÁRIO DO ADVENTO SUPER BOCK
com surpresas de Natal únicas

Começa a contagem decrescente para a época mais esperada do ano, que, em 2023, vem acompanhada do sabor de uma experiência natalícia sem igual, proporcionada pela Super Bock. É nesta lógica que a marca lança o Calendário do Advento Super Bock 2023, que está recheado de presentes exclusivos para os amantes de cerveja.

É entre cervejas de diferentes variedades e características - como Coruja, Super Bock Selecção 1927 e Stout -, copos personalizados, gorros e cachecóis temáticos, que Super Bock se prepara para começar a contagem decrescente até ao dia da grande celebração. Assim, e para tornar este Natal ainda mais mágico, os consumidores vão poder desembrulhar 24 surpresas únicas durante os 24 dias que antecedem a festividade, de modo a garantir que todos os brindes são memoráveis.

Este presente natalício, que é a escolha ideal para quem deseja surpreender os amigos ou dar um toque de brilho a esta época, é exclusivo e limitado ao stock existente e encontra-se disponível apenas na Super Bock Store, pelo preço de 64,50 euros.

A Super Bock mantém, uma vez mais, o seu foco aliado à inovação e novidade, proporcionando experiências memoráveis e únicas entre familiares e amigos ao celebrar a mestria cervejeira.

KÕ VAGAR
se vai ao longe

A Barona lançou duas novas cervejas Kõ Vagar, que fazem parte da sua gama especial de cervejas envelhecidas. A primeira cerveja é uma Sour Ale, que passou por um estágio de 15 meses em barricas de Chardonnay. Com um sabor fresco e mineral, esta cerveja elegante tem notas cítricas e é sem dúvida uma experiência sensorial. A segunda cerveja é uma Scottish Strong Ale que passou por um estágio de dois anos em barricas de Cognac. Com um bouquet complexo de malte fumado e fruta madura, esta cerveja é licorosa e tem um perfil amadeirado. As quantidades são limitadas, mas ambas as cervejas já estão disponíveis na loja online da Barona e nos parceiros habituais.

HEINEKEN LANÇA CERVEJA 0.0 de pressão

A Heineken deu um passo significativo no mercado português ao lançar a primeira cerveja 0.0 de pressão. Este lançamento posiciona a marca na vanguarda do segmento de cervejas premium sem álcool em Portugal, respondendo à crescente procura dos consumidores por opções mais saudáveis e adaptadas a estilos de vida mais equilibrados.

Em comunicado, Filipa Magalhães, responsável de marketing da Heineken em Portugal, destaca que a cerveja de pressão é a preferida entre os portugueses. A Heineken Blade 0.0 surge como uma alternativa inovadora, permitindo aos consumidores desfrutar de uma cerveja refrescante e sem álcool em qualquer momento do seu dia-a-dia.

Este lançamento não é apenas uma resposta às tendências de consumo, mas também uma demonstração do compromisso da Heineken com a promoção do consumo responsável de álcool. A empresa destina 10% do seu orçamento de marketing para apoiar esta causa vital, reforçando a sua posição como um agente de mudança positivo na indústria.

PRÉMIOS E AVENTURAS com o Clube Sagres

A Cerveja Sagres acaba de lançar online o Clube Sagres, um ponto de contacto contínuo entre a marca e os seus milhões de apreciadores, com desafios rápidos e divertidos que permitem acumular pontos, ganhar prémios e viver experiências emocionantes do futebol à música.Os prémios incluem viagens para acompanhar e torcer pela sua equipa do coração, bilhetes para jogos de futebol, bilhetes para concertos, visita à cervejeira de Vialonga, merchandising, edições especiais, garrafas magnum de Cerveja Sagres, mini frigoríficos e muitos outros prémios imperdíveis. A inscrição é gratuita e pode ser feita em https://clubesagres.cervejasagres.pt/ ou através do QR Code. Para se tornarem membros do Clube Sagres, os interessados deverão ser maiores de 18 anos, residentes em Portugal Continental ou Ilhas (Madeira e Açores), e seguir as regras do regulamento, que pode ser consultado em https://clubesagres.cervejasagres.pt/. A lista de prémios, assim como informação sobre os pontos acumulados, podem ser consultados a qualquer momento na secção 'Área Pessoal' de cada membro.

CENTRAL DE CERVEJAS LANÇA PLATAFORMA de impacto social e voluntariado

A Central de Cervejas lançou o "Juntar os Mundos", uma plataforma dedicada ao impacto social e ao voluntariado empresarial que reflete o compromisso da empresa em fomentar a união e a partilha, valores que sempre estiveram no coração das suas iniciativas.
"Juntar os Mundos" é uma extensão do propósito da empresa de criar alegria e união, inspirando um mundo melhor. A plataforma alinha-se com os pilares de sustentabilidade do programa "Brew a Better World" e enfatiza a importância da ação e do diálogo na construção de uma sociedade mais solidária. A iniciativa incorpora um programa de voluntariado empresarial, permitindo aos colaboradores da SCC dedicarem até 8 horas anuais do seu horário de trabalho a atividades de voluntariado. Esta abordagem visa promover uma cultura organizacional solidária e gerar um impacto significativo na comunidade. A SCC oferece várias oportunidades de voluntariado, adaptadas às competências e disponibilidade dos colaboradores. Dentre as atividades de lançamento da plataforma, destacam-se os Almoços "Juntar os Mundos", realizados nas instalações da Cervejeira de Vialonga e na unidade de engarrafamento do Luso. Estes eventos, que contaram com a presença de utentes da Associação de Bem-Estar Infantil de Vialonga (ABEIV) e da Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental de Casal Comba – Mealhada (APPACDM), visaram promover a interação e partilha entre diferentes realidades sociais.

HEINEKEN
JUNTAR OS MUNDOS

SUPER BOCK PARTY SERVICE Cerveja à pressão agora no conforto do lar

A Super Bock lançou o Party Service, um serviço que promete levar a experiência de cerveja à pressão diretamente para as casas dos consumidores. Disponível para encomenda no site da SB Store por 210 euros, este serviço oferece o aluguer de um sistema de cerveja à pressão por um mínimo de três dias, incluindo entrega, montagem e desmontagem por técnicos especializados, copos reutilizáveis e dois barris de 20 litros da icónica Super Bock Original. Para quem deseja prolongar a festa, é possível adicionar mais barris, até o máximo de oito, no momento da encomenda.
O sistema de extração da Super Bock assegura que cada gole mantém as características originais e o sabor autêntico da cerveja, transformando qualquer ocasião numa experiência memorável. Inicialmente, o serviço está disponível apenas nos concelhos do Porto, Lisboa, Oeiras e Cascais.
Bruno Albuquerque, diretor de Marketing Cervejas e Patrocínios do Super Bock Group, expressou o entusiasmo da marca com este lançamento: "Na Super Bock, acreditamos que a vida deve ser uma celebração. Com o Party Service, levamos a alegria da cerveja à pressão até à casa dos consumidores, tornando cada encontro inesquecível. É como ter um bar personalizado em casa, proporcionando uma verdadeira experiência cervejeira."

CERVEJA QUINAS: um ano de sucesso e reconhecimento internacional

O ano de 2023 foi marcado por uma série de conquistas e reconhecimentos significativos para a cerveja Quinas, consolidando a sua posição no mercado cervejeiro tanto a nível nacional como internacional. Este ano, a marca destacou-se em várias competições prestigiadas, demonstrando a qualidade e a diversidade do seu portfólio.

No International Beer Challenge 2023, a Quinas Bravura (Märzen) foi galardoada com a medalha de ouro, um reconhecimento que realça a sua qualidade excecional. Este sucesso foi replicado no Concours International de Lyon 2023, onde a Quinas Bravura (Märzen) novamente conquistou a medalha de ouro. A Quinas Algarvia (Doppelbock) brilhou também neste evento, recebendo a medalha de ouro e o prestigioso título de melhor cerveja portuguesa em competição.

No Frankfurt International Trophy 2023, a Quinas Algarvia (Doppelbock) continuou a sua trajetória de sucesso, ganhando mais uma medalha de ouro. A Quinas Guerreira (IPA) também se destacou, conquistando a medalha de ouro e sendo nomeada a melhor cerveja portuguesa em competição.

Nos World Beer Awards, a Quinas demonstrou novamente a sua versatilidade e excelência. A Quinas Magna (Extra Brut Beer) e a Quinas Tripeira (Dark Lager) foram premiadas com a medalha de prata, enquanto a Quinas Guerreira (IPA) não só ganhou a medalha de ouro, mas também foi reconhecida como a melhor IPA portuguesa em competição. Além disso, no Monde Selection 2023, a Quinas Original reafirmou a sua qualidade ao arrecadar mais uma medalha de ouro.

2023 foi também um ano de inovação e expansão para a Quinas. A marca lançou a Quinita, a sua própria linha de sidra, demonstrando uma capacidade de diversificação e adaptação ao mercado. Além disso, numa colaboração notável com o mestre cervejeiro Pedro Sousa da Post Scriptum, a Quinas relançou uma das suas edições limitadas, a Quinas Magna (Extra Brut Beer), reforçando o seu compromisso com a inovação e a excelência. Estas conquistas refletem não apenas a qualidade das cervejas Quinas, mas também o esforço contínuo da marca em se destacar num mercado competitivo, através da inovação, qualidade e um profundo respeito pela tradição cervejeira. O ano de 2023 foi, sem dúvida, um período de crescimento e reconhecimento para a Quinas, estabelecendo a marca como uma referência no cenário cervejeiro, tanto em Portugal como além-fronteiras.•

INSCRIÇÕES ESGOTADAS!

Beer Runners em Viana do Castelo foi um sucesso

Quatro anos depois, a Beer Runners regressou e foi um verdadeiro sucesso. A 2.ª Edição desta corrida que junta lazer, convívio e paixão pela cerveja decorreu em Viana do Castelo, Cidade Europeia do Desporto 2023. Foi a primeira vez que a Beer Runners se realizou nesta cidade e as 500 inscrições não só esgotaram, como ainda houve muitas de última hora.
Viana do Castelo é uma terra com fortes tradições no Atletismo e, por isso, não faltaram participantes a querer aliar a atividade desportiva ao prazer de partilhar uma cerveja com amigos.
Esta edição da Beer Runners 2023 contou ainda com a participação da atleta olímpica Manuela Machado, natural de Viana do Castelo, enquanto embaixadora do evento.

The Brewers FORUM 2024

Já foi divulgada a data e a localização do próximo The Brewers Forum. A cidade de Lille, em França, irá receber o evento entre os dias 26 e 30 de maio de 2024. Mais uma vez, os Cervejeiros de Portugal vão marcar presença e já estão a preparar a comitiva que vai rumar a França.
Este Fórum Europeu reúne grandes produtores, fornecedores, pioneiros em equipamentos inovadores, os verdadeiramente apaixonados por cerveja, com o propósito de partilhar informação e discutir as novas tendências, oportunidades e desafios do futuro do setor. Ciência e tecnologia, sustentabilidade e evolução, noites de networking e visitas a cervejarias icónicas são alguns dos planos que constam do programa do próximo ano.
A The Brewers of Europe é uma organização que reúne associações nacionais de 29 países europeus, sendo a Cervejeiros de Portugal uma destas associadas, e representa os interesses de 10.000 cervejeiras existentes na Europa.

Lille
26-30 MAY 2024
THE BREWERS FORUM
39TH EBC CONGRESS

ANO NOVO, VIDA NOVA?

No dia 17 de outubro, em Aveiro, a Confraria da Cerveja brindou ao seu 20.º Aniversário e revelou a todos os Confrades o seu novo logotipo. Uma imagem mais moderna, com linhas elegantes, cores inovadoras, mas mantendo o seu toque clássico, homenageando os ingredientes e utensílios que são a essência da produção cervejeira desde os seus primórdios.
O objetivo deste rebranding passa por promover uma imagem atual, mais leve, simples, apelativa, onde os elementos tivessem espaço para conquistar um novo destaque, com duas cores – presentes no traje dos Confrades - que contrastam e lhes dão maior relevo.
De agora em diante, a Confraria da Cerveja terá uma imagem mais moderna, coerente com os seus valores e que mantém a ancestralidade da cerveja.

PAIXÃO PELA CERVEJA
REVISTA ONLINE

notícias, cervejas, marcas, brewpubs, nutrição
reportagens, entrevistas, provas, dicas e muito mais!

FREE DOWNLOAD

www.revistapaixaopelacerveja.com

purplesummer.media@gmail.com | T. +351 211 352 336

MØMBREWERS Inovação e criatividade no mundo das cervejas artesanais

No competitivo mercado de cervejas artesanais, a MØMBrewers emerge como um farol de inovação e criatividade, transformando rótulos e cartazes em verdadeiras expressões artísticas.

No dinâmico e competitivo mercado de cervejas artesanais, a MØMBrewers, um empreendimento da OG & Associados, entidade organizadora dos principais festivais de cerveja portugueses – destaca-se pela sua abordagem inovadora e criativa na conceção de rótulos e cartazes. Este projeto cervejeiro não é apenas uma marca, mas uma ponte de oportunidades, conectando cervejarias nacionais e internacionais numa verdadeira rede de colaboração e partilha de sabores únicos. Com uma presença bem vincada no mercado, a MØMBrewers já conquistou notoriedade e admiração pelo seu design de rótulos e cartazes que capturam os olhos dos consumidores. Estes não seguem um padrão convencional, mas, ao invés disso, cada design é uma homenagem a diversas culturas e estilos artísticos, refletindo a riqueza e a diversidade do mundo cervejeiro.

Octavio Costa, CEO da MØMBrewers, garante que esta aposta na imagem está no ADN deste projeto, apesar de igualmente considerar que o mundo das cervejas artesanais, como um todo, desde sempre "usado" este elemento a seu favor. "Quando o movimento da cerveja artesanal apareceu, trouxe uma certa frescura do ponto de vista visual, com um marketing completamente distinto do que era habitual, até pelo interesse na diferenciação" face às produções mais industriais, disse à Paixão Pela Cerveja. "Creio que viemos revolucionar a imagem e a forma de comunicar da cerveja, seja no design ou na imagem, coisa que, na altura, as cervejeiras não tinham estabelecido na sua forma de comunicar". Aliás, algo ainda mais enfatizado com a chegada, em força, das versões em lata da cerveja artesanal. "Hoje em dia já vemos as cervejas indus-

A MØMBrewers não é apenas uma marca de cerveja artesanal: é um manifesto de criatividade, uma celebração da diversidade cultural

triais a acompanharem esse ritmo, com este olhar mais atento à comunicação através dos rótulos. A cerveja artesanal é que veio dar o mote à nova cultura de produção".

A colaboração da MØMBrewers com outras marcas renomadas, como a Vadia a Dois Corvos ou a Marz Community Brewing, de Chicago, resultou na criação de cervejas artesanais excecionais, que são tanto uma festa para o paladar quanto para os olhos. Cada rótulo conta uma história, cada cartaz é uma janela para um mundo onde a arte e o sabor se encontram. "Somos uma cervejeira 100% colaborativa. Apenas temos uma cerveja que sai em série, o Pirulito, a primeira mini da cerveja artesanal portuguesa. Essa tem uma imagem estabelecida, nunca mudará. Mas todas as outras são colaborativas e fazem-se em Portugal e em vários países do mundo com cervejeiras locais". Ou seja, a marca adapta a imagem e a comunicação ao país onde é lançada.

Enquanto muitas marcas competem por atenção nas prateleiras superlotadas, a MØMBrewers destaca-se não apenas pela qualidade das suas cervejas, mas também pelo seu profundo compromisso em criar designs visuais que são tão distintos e memoráveis quanto os sabores que eles representam.

A MØMBrewers não é apenas uma marca de cerveja artesanal: é um manifesto de criatividade, uma celebração da diversidade cultural e um exemplo de como o design inovador pode elevar um produto, transformando-o em uma experiência sensorial completa.•

TEXTO: Susana Marvão
FOTOGRAFIAS: DR

OS MELHORES SÍTIOS para beber cerveja em Coimbra

Conheça alguns dos melhores locais para beber cerveja na cidade dos estudantes e que "tem mais encanto na hora da despedida". Faça este roteiro especialmente preparado para tirar proveito do que melhor Coimbra tem para oferecer.

A história da cerveja na região de Coimbra remonta ao século XIX, apesar de não ser certo onde exatamente se localizavam as primeiras fábricas. Segundo a Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra, existem alusões a "uma pequena fábrica de cerveja em 1855" e de "outra fábrica de cervejas e gasosas em 1891". Em 1924, um jornalista da Gazeta de Coimbra refere uma "transição do fabrico artesanal para a produção industrial" e passados alguns anos a Central de Cervejas instala-se na região (até 2002) e origina marcas emblemáticas, algumas delas que ainda subsistem dada a perseverança da PRAXIS Cervejas de Coimbra que recuperou a produção da Topázio e Onyx. Com uma extensa oferta e variedade de locais onde se pode degustar uma cerveja em Coimbra, este roteiro pretende ajudar na escolha dos melhores locais e quem sabe revelar novos sítios e experiências para os amantes desta bebida.•

TEXTO: Mafalda Freire
FOTOGRAFIAS: DR

PRAXIS

A Praxis nasceu com o objetivo de recuperar a velha tradição de fabrico de cerveja na região, aproveitando assim as excelentes propriedades reconhecidas da água de Coimbra. No espaço de restauração, estilo brasserie, que se situa no mesmo sítio da fábrica e museu
os clientes podem experimentar as cervejas da marca, entre as quais a IPA; NEIPA, Imperial Stout, a Pilsener, a Weiss, além de outras da zona e saborear iguarias como francesinha ou as tiras de choco à moda da casa, ou simplesmente alguns petiscos, sempre acompanhados por cerveja artesanal. Há ainda a possibilidade de fazer visitas guiadas à fábrica com degustação de cerveja no final, visitas ao Museu do Património Cervejeiro de Coimbra ou por fazer uma harmonização /refeição gastronómica de produtos locais sempre acompanhada pelas cervejas da casa. A Praxis tem ainda uma app com um programa de fidelização de clientes do restaurante, em que por cada compra acumula pontos e pode ganhar prémios.

Coordenadas GPS: 40.114097, -8.255755
R. António Augusto Gonçalves, lote 28/29, Santa Clara, 3040-210 Coimbra
Horário: Segunda a Quinta-Feira das 11h às 23h; Sexta e Sábado das 11h às 00h e Domingo das 11h às 22h
beerpraxis.com
T. +351 239 440 207

COIMBRA Ó PORTO

Um bar de vinhos que tem uma boa oferta de cerveja artesanal e pode ser o sítio perfeito para quem gosta de cerveja, mas está com alguém que é apreciador de vinho. Neste espaço pode beber uma Estrella Galicia ou experimentar craft beer portuguesas como a Nortada, a Mimi (a cerveja artesanal da Herdade do Rocim) e a Trindade ou de outras partes do mundo como as belgas Duvel, La Chouffe e Tripel Karmeliet. Para acompanhar há tapas, tostas, sopa e bolos variados.

Coordenadas GPS: 40.195852, -8.431178
Urbanização Quinta da Várzea II, Lote 14, Loja 9, 3045-000 Coimbra
Horário: Segunda a Sexta-Feira das 16h às 00h; Sábado das 16h às 22h
instagram.com/coimbraoporto
T. +351 915 392 824

EPICURA CRAFT BEER HOUSE

Este é talvez, a par da Praxis, um dos produtores de cerveja artesanal mais conhecido de Coimbra e a nível nacional. Nesta taproom, que abriu sensivelmente há um ano, há 12 torneiras, em que 8 têm sempre referências da marca, mas há sempre espaço para outras cervejas nacionais como a Barona, Dois Corvos, Sovina e muitas outras e por vezes algumas referências internacionais. Há ainda petiscos para diversos gostos para acompanhar as Epicura que podem ser servidas em copos de 25 ou 50 cl.

Coordenadas GPS: 40.204182, -8.432876
Av. João das Regras 46, Santa Clara, 3040-256 Coimbra
Horário: Terça a Quinta-Feira das 14h às 00h; Sexta-Feira das 14h à 01h, Sábado das 11h à 01h e Domingo das 11h às 19h
instagram.com/epicuracraftbeerhouse
T. +351 239 445 147

GALERIA BAR SANTA CLARA

Fundada em 1993, este restaurante e bar oferece petiscos saborosos e uma cozinha com opções para diversos gostos e dietas e tem diversas cervejas nacionais e internacionais, incluindo sem glúten. No Inverno, há uma salamandra que torna o ambiente confortável e acolhedor e, no verão, a esplanada oferece sombra e vista sobre a cidade de Coimbra. Há música ao vivo, performances e muitas outras atividades.

Coordenadas GPS: 40.202404, -8.432391
Rua António Augusto Gonçalves 67, 3040-241 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Domingo das 15h às 01h
instagram.com/galeriasantaclara
T. 351 239 441 657

OAK FOOD, BEER & WINE

Um restaurante no centro de Coimbra cuja especialidade é Francesinha, seja de Frango e Alheira, Novilho ou Vegetariana/Vegan. Neste restaurante é dado grande ênfase à sidra e à cerveja artesanal com a presença dos cervejeiros nacionais Sidrada, Dois Corvos e Cinco Chagas. Os clientes podem escolher uma Pilsner da produtora da capital à pressão ou por diversas outras opções em garrafa das marcas do Bombarral, de Lisboa e da Bairrada.

Coordenadas GPS: 40.208609, -8.428633
R. de Fernandes Thomas 16, 3000-167 Coimbra
Horário: Almoço - Segunda a Quinta-Feira das 12h30 às 15h30; Sábado e Domingo das 12h30 às 15h30. Jantar - Segunda-Feira a Domingo das 19h às 23h
instagram.com/oakcoimbra
T. +351 912 420 635

BEER'S COIMBRA

Situado em pleno Parque Verde do Mondego, este restaurante, bar e cervejaria com música ao vivo é, como o próprio nome indica, um dos locais ideais para saborear uma bebida na cidade do centro do país. Há uma sala interior com lareira para os dias de frio e esplanada para os dias mais quentes e uma carta com muito por onde escolher em o T-bone é a estrela; já ao nível de cerveja, há diversas possibilidades feitas in-house (neste momento Red Ale, Blonde Ale e Stout), mas também é possível beber uma Guinness ou uma Sagres.

Coordenadas GPS: 40.203482, -8.425947
Parque Verde do Mondego, Av. Lousã, 3000-120 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Domingo das 12h às 02h
instagram.com/beerscoimbra/
T. +351 926 241 222

BIXOS COIMBRA

Um restaurante de um hotel pode parecer estranho no nosso roteiro, mas a verdade é que neste espaço de gastronomia italiano e bar há lugar para a cerveja artesanal, com algumas referências da lisboeta Dois Corvos e não só: Super Bock à pressão e em garrafa Carslberg com um design feito especialmente para o Bixos Zero Lodge.

Coordenadas GPS: 40.206589, -8.428156
Av. Emídio Navarro 45, 3000-150 Coimbra
Horário: Almoço - Segunda a Domingo das 12h30 às 15h; Jantar - Segunda a Domingo das 19h30 às 23; Bar - Segunda a Quinta-Feira e Domingos das 12h30 à 01h; Sexta-Feira e Sábado das 12h30 às 02h.
instagram.com/bixoszeroboxlodge
T. +351 966 290 833

ACADÉMICO RESTAURANTE BAR

Um local icónico de Coimbra em que pode almoçar e jantar e desfrutar diversas cervejas artesanais de Coimbra entre as quais a Portuguese Pedro (uma APA feita pela Praxis e o atual proprietário do espaço, o músico com o mesmo nome e que é também é um dos sócios do Coola Boola). Além disso, há Topázio e Onyx à pressão e uma vasta seleção de vários estilos de em garrafa, quer nacional, quer internacional, que vão rodando. Além disso, há Sagres, Bohemia e Heineken. Já para comer há sempre um prato e sopa do dia, hambúrgueres, snacks e tostas, em que o destaque vai para a Pepperoni Hot.

Coordenadas GPS: 40.209321, -8.419497
Praça República 33, 3000-343 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Sábado das 11h às 02h
facebook.com/cafeacademico
T. +351 239 826 796

EMPÓRIO DO TUCA

Um espaço que oferece os melhores produtos da região e em que pode optar por beber cerveja Coral ou artesanal da casa que dá pelo nome de Doce Amor, além da Epicura. No Empório do Tuca pode ainda experimentar diversas especialidades de Portugal, como enchidos e queijos da Serra da Estrela, e do Brasil, quer salgados e doces e algumas iguarias que misturam as duas culturas como o famoso brigadeiro com vinho do Porto e chouriço assado em cachaça.

Coordenadas GPS: 40.210005, -8.428809
Rua Visconde da Luz nº 75, R/C E e D, 3000-414 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Sábado das 10h às 22h; Domingo das 12h às 16h e Feriados das 14h às 22h (Inverno)
instagram.com/emporiodotuca
T. +351 912 259 696

BAR CORAL

Do mesmo proprietário do Empório do Tuca, este é o primeiro bar da cerveja madeirense no continente. Dedicado inteiramente à Coral, há as três versões Pilsener, Stout e Puro Malte, além de outras bebidas madeirenses e nacionais, petiscos e muita música ao vivo com noites de samba.

Coordenadas GPS: 40.209298, -8.4282665
Escadas de São Bartolomeu, 3000-179 Coimbra
Horário: Segunda-Feira Domingo das 14h às 22h
barcoral.pt
T. +351 915 577 600

BAR 5º ANDAR

Este bar do Hotel Oslo tem uma das melhores vistas da cidade e, por isso, nada como degustar uma cerveja neste rooftop, em especial nos dias de Sol, mesmo no Inverno. Há cervejas tradicionais como a Sagres, Super Bock, Heineken e Carlsberg, mas também opções da terra já que é possível beber também uma Pilsener, uma Dunkel, uma Weiss, uma Ambar, uma IPA, uma APA ou uma Pumpkin Ale da Praxis.

Coordenadas GPS: 40.209534, -8.431515
Av. Fernão de Magalhães 29, 3000-175 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Domingo das 19h às 01h
facebook.com/bar5andar
T. +351 239 829 071

CERVEJARIA ALMEDINA

Se quer ir jantar, ver futebol e beber uma cerveja bem tirada, a Almedina pode ser a escolha certa. A diversidade é grande e há vários estilos para todos os gostos, seja à pressão (Sagres, Bohemia Original e Guinness), seja em garrafa (Sagres, Heineken, Bohemia, Trindade, Lagunitas e 12 Marias). Para comer à o famoso Bife à Patrão, à Portuguesa e com Queijo da Serra Estrela, Risotos e Bacalhau à Almedina, mas se só quiser petiscar há uma boa seleção de hambúrgueres e outras sandes.

Coordenadas GPS: 40.208584, -8.429173
R. Ferreira Borges 36, 3000-179 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Domingo das 12h às 22h30
facebook.com/cervejarialmedina
T. +351 967 809 458

COOLA BOOLA

Uma loja retro que oferece experiências únicas no centro de Coimbra e que tem um bar e esplanada em que pode degustar cervejas artesanais nacionais e internacionais de várias marcas como Praxis, Portuguese Pedro, Vadia, Barona, Tommyknocker, entre outras. Há ainda diversas opções para "trincar" em que se destaca a sandes de pulled pork, os hambúrgueres, os bagels e tábuas de enchidos e queijos.

Coordenadas GPS: 40.210145, -8.429478
Praça do Comércio nº50, 3000-116 Coimbra
Horário: Terça-Feira a Sábado das 11h às 20h (Inverno)
coolaboolalab.com
T. +351 239 193 013

CERVEJARIA REDUTO

Várias cervejas para experimentar sejam elas as mais tradicionais ou artesanais, quer no espaço interior, quer na esplanada. Há Epicura, Bohemia e Trindade à pressão e em garrafa diversas marcas entre as quais Topázio, Onyx, Sagres, Super Bock e Heineken. Todas as semanas há pratos do dia e petiscos, mas a especialidade da casa é mesmo a Francesinha.

Coordenadas GPS: 40.213195, -8.432910
Av. Fernão de Magalhães 274, 3000-172 Coimbra
Horário: Segunda-Feira a Sábado das 12h às 15h e das 19h às 23h
instagram.com/cervejaria.reduto
T. +351 239 825 914

SUPER BOCK COLLECTOR'S EDITION 2023
A cerveja especial que celebra os 96 anos da marca

Desde as suas origens no século XIX, o Super Bock Group tem sido um ícone na indústria cervejeira, combinando tradição e inovação para criar bebidas que cativam consumidores em todo o mundo. Em 2023, ao celebrar o seu 96º aniversário, o grupo lança uma edição especial que encapsula a essência da sua marca: a Super Bock Collector's Edition 2023.

De aroma intenso e de rico sabor onde se cruza o caramelo dos maltes com os toques frutados tropicais dos lúpulos, nasce a mais recente obra-prima da Super Bock. A 3.ª edição especial de Super Bock Collector's Edition vem, assim, celebrar os 96 anos da marca, distinguindo-se por preservar a tradição cervejeira e o património de qualidade. É limitada a 100 unidades e está disponível na Super Bock Store. Como "prémio", os primeiros 20 compradores ganharam um convite duplo para visitar a Super Bock Casa da Cerveja.

A Collector's Edition é já uma tradição para celebrar o aniversário da Super Bock e, pelas suas características, é ideal para partilhar em convívios com amigos, para oferecer em momentos especiais ou para colecionar e abrir na altura certa com as pessoas certas.

Nesta edição, a cerveja especial, desenvolvida pelos mestres cervejeiros da Super Bock, apresenta-se ao estilo de Triple India Pale Ale, com um aroma doce a frutos tropicais, como a manga ou a lichia, aos quais se juntam alguns suaves apontamentos cítricos. O paladar amargo é requintadamente equilibrado com o doce das notas a caramelo e biscoito provenientes dos maltes que compõem o sabor sublime e harmonioso desta cerveja. Para apreciar todos os detalhes únicos que se encontram reunidos nesta cerveja, deve ser degustada com tempo e sem pressas.

Inspirada nas antigas garrafas da Companhia União Fabril Portuense (CUFP) do final do século XIX, esta edição especial está disponível numa garrafa serigrafada que possui o retrato de um painel de Augusto Gomes na Sala de Cobre, a primeira sala de fabrico em Leça do Balio. Para enaltecer a experiência cervejeira que é proporcionada pela Collector's Edition 2023, está disponível numa caixa com dois copos de pé alto de 66cl, podendo ser adquirida exclusivamente na Super Bock Store.

"Há 96 anos, dia 9 de novembro de 1927, nascia a Super Bock e com o seu registo iniciou-se uma história que une a tradição cervejeira, à mestria e à inovação. É através da 3.ª edição da Super Bock Collector's Edition que continuamos a celebrar o aniversário da Super Bock, lançando, a cada ano, cervejas únicas e exclusivas para quem é verdadeiro amante desta bebida", comentou Bruno Albuquerque, diretor de Marketing Cervejas do Super Bock Group. "Ao sabor de uma coleção que é desenvolvida pelo saber adquirido ao longo de nove décadas de conhecimento dos nossos Mestres Cervejeiros, partilhamos uma cerveja única para degustar numa ocasião especial, idealmente entre amigos".

MUITAS FORMAS DE COMEMORAR

O sabor autêntico, a amizade e credenciais cervejeiras são os elementos-chave da caixa comemorativa que a Super Bock lançou em março para assinalar os 96 anos do pedido de registo de marca. Composta por 96 cervejas de 10 estilos e oito copos, vinha igualmente acompanhada de um voucher para uma visita à Casa da Cerveja para quatro amigos.

O objetivo da Super Bock é promover, assim, a cultura e o conhecimento cervejeiro ao reunir uma dezena de estilos diferentes, inclusive um lote experimental de Irish Ale produzido na Mini-fábrica, naquela que é a terceira edição limitada de uma caixa especial, à qual todos os anos são acrescentadas novas experiências e uma garrafa. A primeira caixa foi lançada para comemorar os 94 anos, no ano seguinte a marca dedicou a caixa à Música, outro território-chave da marca, e este ano o foco está nas credenciais cervejeiras.

Para proporcionar aos consumidores uma viagem sensorial pelos sabores e aromas da marca, a caixa dos 96 anos apresenta 93 garrafas de 33cl de diferentes estilos, nomeadamente Super Bock Original, Stout, 0.0%, Abadia, Coruja IPA, Selecção 1927 Munich Dunkel, Bavaria Weiss e Japanese Rice Lager, e três garrafas de 75cl, designadamente duas da gama Selecção

LEGUMIÁGIO FORTUENSE

A marca também é conhecida pelo seu envolvimento em patrocínios culturais, particularmente na música.

1927, Imperial Stout e Barrel Aged, e uma do lote experimental. Estão também incluídos oito copos específicos para desfrutar ao máximo os diferentes estilos de cerveja.
Como em todas as celebrações, a marca enfatiza que este é um momento para brindar com os amigos, motivo pelo qual está associado um voucher para quatro pessoas visitarem a Super Bock Casa da Cerveja, onde tiveram a oportunidade de degustar cervejas especiais com harmonizações e conhecer mais sobre a história da marca e das suas bebidas.
No Instagram da Super Bock decorreu um passatempo para a oferta da caixa exclusivamente com as 96 garrafas, os copos de cerveja e voucher para visitar a Casa da Cerveja a cinco seguidores. Para participar, os consumidores tiveram de partilhar um momento memorável onde a marca tenha estado presente.
À experiência cervejeira exclusiva que a marca pretendeu proporcionar aos consumidores que adquirirem a caixa na Super Bock Store juntou-se a vertente da Música, com a oferta de bilhetes duplos para o 27.º Super Bock, que reuniu no Meco artistas como Father Jonh Misty, The 1975, Steve Lacy, L'Impératrice, Tomás Wallenstein, entre muitos outros, nos dias 13, 14 e 15 de julho.
Numa nota histórica, recorde-se que o pedido de registo de marca da Super Bock, que motivou, agora, o lançamento da caixa comemorativa, aconteceu a 3 de março de 1927, tendo sido concedido a 9 de novembro desse ano.

HISTÓRIA DO SUPER BOCK GROUP

O Super Bock Group, originalmente conhecido como Unicer, tem suas raízes no final do século XIX, mais precisamente em 1890. A 7 de março, nasce no Porto a Companhia União Fabril Portuense das Fábricas de Cerveja e Bebidas Refrigerantes (CUFP), fruto da união de sete fábricas de cerveja e refrigerantes: seis do Porto e uma de Ponte da Barca, no distrito de Viana do Castelo. As fábricas onde a CUFP laborava, localizadas na Rua do Melo e a Rua da Piedade, tinham

uma capacidade de produção de cerveja que não ia além dos 400 mil litros anuais. Esta fusão foi uma resposta à crescente procura do mercado e à necessidade de modernização no setor.

Em 1927, um marco crucial ocorreu com o lançamento da cerveja Super Bock. Esta nova marca rapidamente capturou a atenção do mercado português, destacando-se por sua qualidade e sabor distintos. O nome "Super Bock" tornou-se sinónimo de excelência na indústria cervejeira, pavimentando o caminho para o futuro sucesso da empresa.

No período pós-guerra, o Super Bock Group começou a expandir a sua linha de produtos. Além da cerveja, a empresa começou a produzir e distribuir águas, refrigerantes, vinhos e sidras. Esta diversificação ajudou a empresa a estabilizar-se financeiramente e a expandir a sua presença no mercado português.

Nas décadas de 1980 e 1990, o grupo passou por um processo significativo de modernização. Com o investimento em novas tecnologias e práticas de produção, a qualidade dos produtos melhorou ainda mais. Paralelamente, a começou a focar-se no mercado internacional, exportando os seus produtos para diversos países e estabelecendo-se como um player global.

Hoje, o Super Bock Group é uma das maiores e mais respeitadas empresas de bebidas de Portugal. A cerveja Super Bock continua a ser uma das marcas mais populares, tanto em Portugal quanto internacionalmente. A empresa mantém um forte compromisso com a qualidade, a sustentabilidade e a inovação.

A marca também é conhecida pelo seu envolvimento em patrocínios culturais, particularmente na música. O festival Super Bock Super Rock é um dos mais emblemáticos festivais de música de Portugal, atraindo artistas e fãs de todo o mundo. Este envolvimento com a cultura e a música reflete o compromisso da empresa em apoiar as artes e contribuir para a vida cultural de Portugal.

A trajetória do Super Bock Group é uma história de inovação, adaptação e sucesso contínuo. Desde as suas humildes origens no século XIX até se tornar uma potência na indústria de bebidas, a empresa tem desempenhado um papel fundamental na definição da cultura cervejeira em Portugal e no cenário internacional. Através de uma mistura de tradição e inovação, o Super Bock Group continua a ser um símbolo de qualidade e excelência no mundo das bebidas.•

FOTOS: DR.

2024

A CERVEJA como motor económico em Portugal

O papel da cerveja na economia portuguesa vai muito além do prazer de degustar uma boa bebida. Este setor tem emergido como um importante mobilizador económico, contribuindo significativamente para o crescimento do país.

A indústria cervejeira em Portugal é uma fonte substancial de receita e emprego. Com um aumento notável no número de cervejeiras artesanais, esta indústria não só cria empregos diretos na produção e distribuição de cerveja, mas também impulsiona o emprego em setores associados, como agricultura, marketing, turismo e hospitalidade. A produção de cerveja requer ingredientes como malte, lúpulo e leveduras, muitas vezes adquiridos localmente, estimulando assim a economia agrícola.

O turismo cervejeiro tem crescido exponencialmente em Portugal. As cervejeiras, com as suas visitas guiadas e degustações, atraem turistas interessados na cultura cervejeira e na descoberta de sabores únicos. Esta vertente do turismo não só promove a cerveja portuguesa, mas também destaca a cultura, gastronomia e património locais, contribuindo para uma experiência turística mais rica e diversificada.

Por outro lado, o setor cervejeiro tem incentivado a inovação e o empreendedorismo. Os cervejeiros, sobretudo com a proliferação dos artesanais, têm experimentado com ingredientes locais e técnicas de produção inovadoras, colocando Portugal no mapa global desta indústria. Esta inovação não só enriquece a oferta cervejeira, mas também estimula a economia através do desenvolvimento de novos negócios e atração de investimentos.

As cervejas portuguesas têm ganho reconhecimento internacional, com as marcas nacionais a conquistarem prémios em competições globais. Este reconhecimento aumenta a procura por cervejas portuguesas, impulsionando as exportações e contribuindo para a balança comercial do país.

Apesar do impacto positivo, a indústria cervejeira enfrenta desafios, como a necessidade de adaptar-se às regulamentações ambientais e à crescente concorrência. Contudo, há também oportunidades significativas, especialmente na exploração de mercados internacionais e na sustentabilidade, que podem levar a indústria a novos patamares de sucesso.

CENTRAL DE CERVEJAS FAZ BALANÇO POSITIVO

À medida que 2023 se aproxima do fim, a Central Cervejas faz um balanço positivo do ano. Segundo o porta-voz da empresa, o foco principal esteve em incrementar a notoriedade das suas marcas e da categoria de cervejas em geral. Este esforço resultou num crescimento significativo de volume em ambos os canais de distribuição. Importante destacar que este aumento ocorreu num mercado cervejeiro que também registou um crescimento geral, evidenciando um cenário favorável para a indústria.

Olhando para 2024, a Central Cervejas pretende dar continuidade à sua estratégia de reforço e consolidação das marcas. No entanto, a empresa está ciente dos desafios que o contexto macroeconómico poderá apresentar. As previsões de crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) são modestas, refletindo um esperado abrandamento da procura externa, bem como um aumento nas despesas com juros. Tais fatores contribuem para uma perspetiva de crescimento moderado de volumes para o próximo ano. A Central Cervejas sublinha a importância de uma abordagem estratégica adaptada a estas condições, com o objetivo de manter a trajetória positiva, mesmo num ambiente potencialmente mais desafiante.

A Central Cervejas, ao olhar para o ano de 2024, antecipa uma série de tendências emergentes no mercado cervejeiro. A empresa acredita que este ano será marcado pela consolidação de tendências que têm vindo a ganhar ímpeto nos últimos anos.

A primeira grande tendência é o contínuo crescimento e fortalecimento do segmento premium de cervejas. Este crescimento é liderado por marcas como a Heineken, mas também se espera o surgimento de novas ofertas no mercado que irão enriquecer ainda mais este segmento.

A segunda tendência observada é o aumento na procura de alternativas às cervejas tradicionais. Isto inclui um foco crescente nas cervejas sem álcool, com um aumento consistente nas ofertas de marcas de cerveja em 0.0%, oferecendo mais opções aos consumidores. Além

disso, outras bebidas alcoólicas que complementam os momentos tradicionais de consumo de cerveja, como as Sidras – destacando-se a marca Bandida –, têm demonstrado um crescimento interessante e devem continuar a ganhar popularidade.
Por fim, a Central Cervejas sublinha a importância crescente da digitalização e da sustentabilidade no setor. A empresa prevê que, em 2024, estas tendências terão um papel significativo no mercado. Isto será visível através da maior presença de plataformas B2B no setor Horeca, exemplificado pelo lançamento do portal Eazle da empresa. Além disso, haverá uma pressão contínua para atender aos requisitos Ambientais, Sociais e de Governança (ESG), refletindo uma maior consciência sobre a sustentabilidade na indústria cervejeira.
Assim, para 2024, a Central Cervejas antecipa um ano de oportunidades e desafios, com a indústria a adaptar-se a um panorama em evolução, enfatizando a qualidade, a inovação e a sustentabilidade.

UM CAPÍTULO DECISIVO

O ano de 2023 foi um marco fundamental na história da Mean Sardine, assinalado por mudanças significativas e uma abordagem estratégica inovadora. Sob a nova liderança de Francisco Neto, a cervejeira enfrentou este ano como um capítulo decisivo, marcado pela implementação de processos audaciosos e uma estratégia ágil. Este período não se focou apenas na sobrevivência da empresa em tempos desafiantes, mas visou a sua prosperidade contínua.
Um fator crucial nesta transformação foi a mudança na estrutura societária da Mean Sardine. A entrada de novos parceiros e a ascensão de uma nova liderança desempenharam um papel fundamental na redefinição da estrutura. Com uma visão renovada e focada no futuro, a Mean Sardine não apenas celebrou "a história, mas sinalizamos um novo capítulo na trajetória da cervejeira", explicou Francisco Neto.
O ano de 2023 refletiu assim uma fase de renovação e crescimento, demonstrando a capacidade da cervejeira de se adaptar e prosperar mesmo no meio de mudanças significativas.
Para 2024, a Mean Sardine, sob a liderança de Francisco Neto, antecipa um ano promissor no mercado cervejeiro. A empresa espera um "crescimento contínuo" no setor, com um enfoque particular nas cervejas artesanais.
A Mean Sardine mantém uma visão otimista para o próximo ano, com a expectativa de uma "expansão do público explorando as nuances e variedades das cervejas artesanais". A empresa expressa confiança na crescente apreciação pela qualidade e diversidade sensorial das cervejas craft, acreditando que "mais consumidores serão atraídos para o encantador universo das cervejas craft", revelou Francisco Neto.
Os festivais de cerveja são identificados como peças-chave no cenário de 2024. A Mean Sardine planeja "participar ativamente desses festivais", reconhecendo o papel fundamental que estes eventos desempenham na promoção e consolidação da cultura cervejeira artesanal.
Além disso, a empresa anuncia uma iniciativa excitante para 2024: o lançamento mensal de cervejas sazonais. Esta estratégia não só destaca a riqueza do portfólio da Mean Sardine, incluindo "receitas já consagradas", mas também promete "surpreender os consumidores com criações inéditas, mantendo a chama da inovação acesa ao longo do ano".
Finalmente, a Mean Sardine prevê um "fortalecimento significativo da nossa presença no mercado" através da "consolidação e expansão das produções de marcas parceiras - contract brewing". Esta expansão visa enriquecer o catálogo da empresa e solidificar a sua posição como uma fábrica inclusiva e essencial no desenvolvimento contínuo do cenário cervejeiro português.
A marca acredita que teremos um 2024 repleto de inovações, onde a tendência de criação de cervejas complexas, enriquecidas por uma profusão de ingredientes, persistirá. "A expectativa é que a indústria continue a ser palco para a experimentação audaciosa, resultando em criações que desafiam os limites tradicionais", profetizou Francisco Neto. Por outro lado, cervejas com um alto drinkability e de estilos mais clássicos devem

começar a ganhar força, principalmente na busca de novos consumidores.

PREPARAR UM CENTENÁRIO

A Praxis faz um balanço positivo do ano. Pedro Batista reflete que "2023 foi um ano desafiante, mas bom", com as conjunturas económicas e sociais mundiais a implicarem uma re-adaptação. Apesar das mudanças necessárias nos circuitos e projetos, a Praxis encerra o ano com um sentimento de "missão cumprida e com vontade de fazer muito mais".

Olhando para 2024, a Praxis está entusiasmada com os projetos e iniciativas planeadas. Pedro Batista enfatiza "muitos projetos, novos, melhoria no que temos, mas vai ser sobretudo - é isso que queremos destacar porque é o que nos fala mais alto ao coração - um ano de preparação para a comemoração do centenário das nossas marcas Topázio e Ónix". Estas celebrações representam um marco importante na história da empresa.

Em relação ao mercado cervejeiro em 2024, Pedro Batista indica que a Praxis está focada no crescimento tanto a nível nacional como internacional. "O mercado será algo a que estamos atentos", afirma ele, destacando o esforço contínuo da empresa em expandir a sua presença e impacto no mercado cervejeiro.•

TEXTO: Susana Marvão
FOTOS: DR

LETRA
Rotu

10 ANOS DE LETRA
"a levar a cerveja para outro patamar"

Foi em outubro de 2013 que Filipe Macieira e Francisco Pereira decidiram enveredar de forma profissional no mundo da cerveja artesanal. Hoje, o resultado está à vista com uma produção de cerca de 20 mil litros mensais, diversos espaços no Norte do País e dois milhões de euros de volume de negócios. A Letra quer continuar a crescer e, para isso, a aposta passa por novas Letrarias, uma das quais em Óbidos, já no próximo ano.

A produtora minhota surgiu no mercado com cervejas com nome de letras que, hoje, vão do A ao G e em que cada uma corresponde a um estilo diferente. Mas esta craft beer house é talvez uma das mais vibrantes do país com diversos lançamentos regulares, parte resultante de parcerias, e apostando continuamente em novas texturas, aromas e na originalidade. Os mentores da Letra, projeto nascido em Vila Verde há 10 anos, decidiram comemorar a data com uma rota de 10 ações especiais de norte a sul de Portugal e fazem um balanço positivo desta década de vida cujo objetivo sempre foi (e é) "levar a cerveja para outro patamar para diferentes momentos de consumo".

Filipe Macieira explica à Paixão pela Cerveja que "foram 10 anos de grande expectativa no mercado cervejeiro português" e que hoje a Letra é uma "empresa de base regional". Essa "estratégia acabou por se materializar de uma forma mais vincada com a criação das Letrarias", os bares da cervejeira que se situam em Vila Verde, Braga, Porto, Ponte de Lima e Viana do Castelo.

Com uma produção média de 18 mil a 20 mil litros por mês, em 2023, a Letra tem as vendas fortemente enraizadas em Portugal e só exporta "entre 5% a 10% do volume de negócios anual", em que os países que compram regularmente são a "Suíça, França, Norte da Europa e Bélgica" algo que já permite um "reconhecimento internacional da marca".

BARES PRÓPRIOS TÊM SIDO FUNDAMENTAIS

A pandemia veio mudar um pouco as perspetivas da Letra e o produtor de cerveja revela por que motivo: "Antes da COVID19, tínhamos uma ideia que o mercado da cerveja artesanal ia explodir. O que sentimos é efetivamente que há um crescimento, mas não é tão acelerado como estávamos à espera. Pelo facto de sermos um negócio gerido de uma forma sustentada sempre conseguimos direcionar o projeto de uma forma equilibrada e nunca fizemos um investimento que não conseguimos cumprir".

Filipe Macieira esclarece que a abertura de Letrarias tem "permitido chegar a outros públicos", além de trazer "notoriedade para a marca" e que a ideia subjacente à sua abertura foi "introduzir os consumidores ao mundo da cerveja artesanal". Estes bares são o motivo do sucesso da empresa, destaca o produtor: "Se não fosse esse modelo e só estivéssemos no canal Horeca e da grande distribuição, neste momento estávamos numa situação muito frágil".

Sobre o futuro, o co-fundador da Letra não tem dúvidas sobre o quer: "Temos uma visão otimista e dinâmica para continuar a crescer. O negócio das Letrarias tem-se revelado sustentável e percebemos que, em Portugal, não se pode dissociar a parte do consumo da cerveja artesanal da parte mais social e a nossa ideia é abrir novas Letrarias em 2024". Os locais já estão escolhidos: "Óbidos e um novo espaço no Porto" são as prioridades, mas Filipe Macieira não esconde que a "ambição é abrir" também um bar da Letra "em Lisboa". No entanto, os preços praticados na capital têm impedido a concretização deste projeto no imediato.

Ao nível da cerveja, as novidades são as de época natalícia, como a Xmas Quad Belgian Dark Quadrupel e a Xmas Saison. No entanto, podemos sempre esperar duas a três latas novas e edições exclusivas todos os meses. •

TEXTO: Mafalda Freire
FOTOGRAFIAS: DR

CHEF ANTÓNIO ALEXANDRE: O mestre da inovação culinária na Cervejaria O Conventual de Melgaço

Com a abertura da cervejaria O Conventual em Melgaço, a cena gastronómica da região passou a ser enriquecida com um toque de inovação e tradição, graças à visão culinária do renomado Chef António Alexandre. Em colaboração com a Chef Dina Esteves, desenhou um menu único para a cervejaria, inaugurada em novembro, misturando sabores tradicionais com um toque moderno e contemporâneo.

A cervejaria O Conventual, situada no coração de Melgaço, abriu as suas portas em novembro, prometendo revolucionar o panorama gastronómico local com um menu exclusivo desenhado pelo renomado Chef António Alexandre, em colaboração com a Chef Dina Esteves. Esta nova empreitada gastronómica destaca-se pela sua abordagem irreverente e típica, fundindo sabores tradicionais com toques contemporâneos para criar uma experiência culinária única, perfeitamente harmonizada com uma seleção impressionante de mais de 200 cervejas, espumantes e champanhes de mais de 100 marcas internacionais. Com uma carreira notável de 30 anos, tanto em Portugal como no estrangeiro, o Chef António Alexandre é a força criativa por trás deste projeto ambicioso. A sua visão para a cervejaria é clara: oferecer um menu que não só satisfaça os paladares mais exigentes, mas também que eleve a experiência de degustação, combinando pratos meticulosamente elaborados com a vasta gama de cervejas disponíveis.

CLIENTES VOTAM NO MENU

O Conventual também abre as portas para a participação dos clientes na definição da ementa final. Através de um pro-

O Chef António Alexandre, um verdadeiro inovador no mundo culinário, é conhecido pela sua abordagem dinâmica e criativa na cozinha.

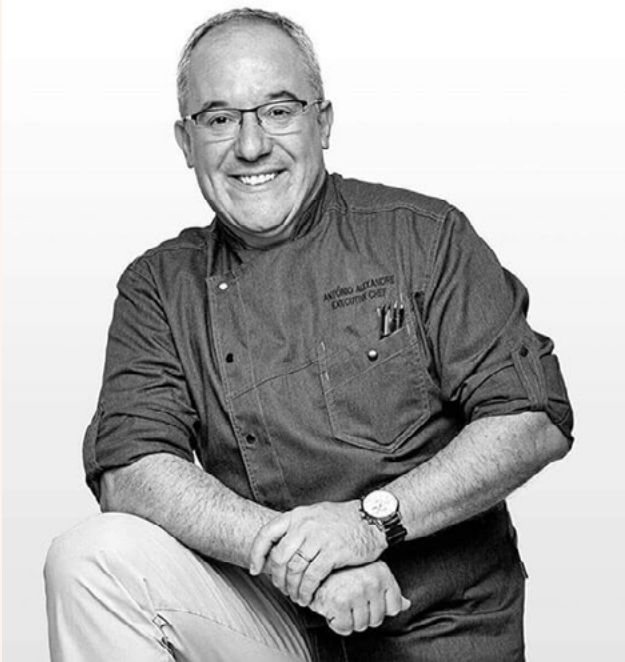
cesso de votação inovador, os clientes podem eleger os seus pratos preferidos dentro da categoria "Outras especialidades", permitindo que a preferência do público desempenhe um papel vital na oferta culinária final da cervejaria.
A escolha do nome O Conventual é uma homenagem ao Convento das Carvalhiças, uma parte integrante do rico património cultural e histórico de Melgaço. O espaço, localizado no Mercado Municipal, é fruto da visão e paixão pela gastronomia de Filipe Vieira e Ana Luísa Eira Velha, empresários locais e proprietários do conhecido restaurante Tasquinha da Portela. O seu objetivo passa por proporcionar aos visitantes uma experiência sensorial onde a cerveja e a gastronomia local se fundem num ambiente moderno e elegante. "Queremos ser uma referência no setor. Inicialmente uma referência regional, mas vamos trabalhar para ser uma nacional e também na Galiza.», contam os responsáveis, Filipe Vieira e Ana Luísa Eira Velha".
O Chef António Alexandre, um verdadeiro inovador no mundo culinário, é conhecido pela sua abordagem dinâmica e criativa na cozinha. Galardoado com vários prémios e com uma carreira repleta de sucessos, traz para a cervejaria O Conventual a sua paixão pela culinária, combinando técnicas modernas com sabores tradicionais. O seu compromisso com a inovação e a procura constante por novos sabores são fundamentais nos seus projetos de consultoria e colaborações com várias associações, realçando a sua dedicação em valorizar e dignificar os produtos da terra e do mar.
A abertura da cervejaria O Conventual, sob a orientação culinária do Chef António Alexandre, marca um novo capítulo na gastronomia de Melgaço. Promete ser um local onde tradição e inovação se encontram, oferecendo aos visitantes uma experiência gastronómica incomparável, que vai muito além do prato e da taça. •

TEXTO: Susana Marvão
FOTOS: DR

A cervejaria abriu as portas em novembro, prometendo revolucionar o panorama gastronómico local com um menu exclusivo desenhado pelo renomado Chef António Alexandre, em colaboração com a Chef Dina Esteves.

UM CURRÍCULO IMPREGNADO DE DINAMISMO E INOVAÇÃO

Com mais de três décadas de experiência culinária em âmbito nacional e internacional, o Chef António Alexandre traz à mesa uma proposta gastronómica que transcende os sentidos. Descreve a sua culinária como uma sinfonia de texturas, emoções, contrastes e paixões, alimentada pela tradição sem nunca esquecer as técnicas modernas.
Foi galardoado "Chefe do Ano 2012" da cadeia Marriott para o continente europeu e nomeado para o mesmo prémio em 2016 e em 2019. Trabalhou nesta cadeia internacional de hotéis durante 15 anos. Foi um dos professores da 1ª e 2ª edições do programa da RTP1, Chefs Academy. O seu dinamismo na inovação e nas técnicas que emprega na sua cozinha, bem como a constante procura de novos sabores, são o eixo de diversos projetos pessoais que o chef leva a cabo na área da consultoria, com o intuito de valorizar e dignificar os mais variados produtos, tanto do mar como da terra, tais como: o Endògenos, o experience.NATUREcooking o Wine Chef, o Ouriço Experience, a Terra Maronesa, a Lota Digital, a Caravana AgroEcológica e a Mesa Saloia e a Associação Simbiose. Colabora com regularidade com Associações como a Montis, a Quercus e a Simbiose Associação para a promoção e valorização dos recursos naturais e tradicionais.



TERESA APOLÓNIA TORNA-SE A PRIMEIRA GRÃ-MESTRE na história da Confraria da Cerveja

Numa celebração que combina tradição e progresso, a Confraria da Cerveja, uma das entidades mais emblemáticas no panorama cervejeiro de Portugal, alcançou um marco histórico no seu 20.º aniversário. Em Aveiro, a cerimónia de entronização foi palco da nomeação de Teresa Apolónia como a primeira Grã-Mestre mulher da confraria, um acontecimento que não só destaca a evolução da instituição, mas também sublinha a sua dedicação à diversidade e inclusão no mundo da cerveja.

A Confraria da Cerveja, uma das mais prestigiadas organizações dedicadas à arte cervejeira em Portugal, celebrou o seu 20.º aniversário com um marco histórico: a nomeação da primeira Grã-Mestre mulher, Teresa Apolónia. A cerimónia, que decorreu em Aveiro, reuniu cerca de 200 entusiastas e membros da confraria, incluindo a entronização de 45 novos Confrades em quatro categorias distintas: Confrades Mestre, Confrades de Honra, Confrade Protetor e Confrade Consumidor.

Este ano, a celebração foi especialmente significativa, coincidindo com o vigésimo aniversário da confraria e destacando-se pela nomeação de Teresa Apolónia, que sucede a Rui Lopes Ferreira no prestigiado cargo de Grão-Mestre. Teresa Apolónia, que até então ocupava o cargo de Secretária-Geral da Confraria, é também a primeira Mestre Cervejeira a assumir esta posição, pretendendo focar-se na promoção da diversidade e inclusão dentro do universo da cerveja, reforçando a cerveja como um elemento agregador de culturas e identidades. "É para mim uma grande honra ser a primeira Grã-Mestre da Confraria da Cerveja, a qual pretendemos que seja cada vez mais aberta, mais diversa e mais inclusiva. Estou muito empenhada em contribuir para promover a cerveja como um elemento agregador de culturas e identidades. É à volta dela que se reúnem pessoas diferentes, à procura de sabores diversos, mas com algo em comum: uma cerveja na mão", considera a Grã-Mestre.

Além da mudança histórica na liderança, a confraria apresentou um novo logotipo, refletindo um design moderno que mantém o toque clássico e a homenagem aos ingredientes e utensílios históricos da produção cervejeira.

MAIS DE 900 CONFRADES

Celebrando a diversidade, a inclusão e a união, a Confraria da Cerveja ultrapassou este ano os 900 defensores da arte cervejeira em Portugal. Na sua entronização, cerca de 45 novos confrades assumiram o compromisso de contribuir para a divulgação da cerveja, prestígio e dignificação, em linha com a missão da Confraria de promover, divulgar e comemorar a cerveja nas suas múltiplas vertentes.

Por Aveiro ter sido a cidade a acolher esta cerimónia, José Ribau Esteves, presidente da Câmara Municipal, foi a primeira das personalidades a ser entronizada, a par de outras figuras como, João Manzarra, apresentador, Luísa Magalhães, diretora executiva da SmartWaste, Miguel Monteiro, atleta Paralímpico de arremesso de peso, natural de Aveiro, Ricardo Covões, diretor do Coliseu dos Recreios, Nuno Moura, diretor de Marketing da Federação Portuguesa de Futebol, Luís Ferreira Lopes, diretor executivo da Newsplex/Sol, Raul Almeida, presidente do Turismo do Centro de Portugal e Vítor Pataco, presidente do Instituto Português do Desporto e Juventude. Foi ainda entronizado como Confrade Protetor António Lappí Perea, presidente e CEO do Grupo Lappí Etiquetas, o maior grupo de impressão de rótulos de Espanha.

O evento foi um testemunho do compromisso contínuo da confraria com a excelência na cervejaria, honrando a tradição enquanto abraça a inovação e a diversidade. A nomeação de Teresa Apolónia marca um novo capítulo na história da Confraria da Cerveja, prometendo um futuro ainda mais brilhante para a comunidade cervejeira de Portugal. •

TEXTO: Susana Marvão
FOTOS: Nuno Dias

O ACONCHEGO de uma cerveja no inverno

Enquanto o inverno traz o frio, traz também uma nova paleta de sabores no mundo da cerveja. Descubra como esta bebida clássica tem a capacidade de se transformar para aquecer os corações e paladares nos dias mais frios.

Confessemos: o consumo de cerveja no inverno pode parecer menos intuitivo do que no verão. Mas na realidade, a cerveja possui as suas próprias peculiaridades. Em primeiro lugar, a cerveja é incrivelmente versátil. Existem inúmeras variedades disponíveis, cada uma com seu próprio caráter e sabor. No inverno, muitos apreciadores de cerveja optam por estilos mais encorpados e robustos, como stouts, porters e cervejas de inverno. Estas cervejas tendem a ter sabores mais ricos e complexos, muitas vezes com notas de chocolate, café, especiarias e caramelo. Estes sabores podem proporcionar um calor reconfortante nos dias frios de inverno.

Além disso, a cerveja pode ser uma excelente companhia para a comida desta estação. Pratos ricos e reconfortantes, como guisados, assados e sopas, podem ser realçados por uma cerveja bem escolhida. Uma stout robusta pode complementar um guisado de carne saboroso, enquanto uma cerveja de inverno picante pode ser o par perfeito para um prato de carne de porco assada.

Por fim, a cerveja pode desempenhar um papel importante nas celebrações de inverno. Seja brindando o Ano Novo com uma cerveja espumante, desfrutando de uma cerveja de Natal numa reunião familiar, ou aconchegando-se com uma porter numa noite fria, a cerveja pode adicionar um toque de alegria e camaradagem às festividades de inverno.

A verdade é que a cerveja oferece conforto, versatilidade e alegria durante os meses de inverno. E pode ser exatamente o que precisamos para nos aquecer... o espírito!

A ARTE DA CERVEJA NO INVERNO

No mundo da cerveja, o inverno traz sabores únicos e desafios distintos. Tiago Brandão, diretor de Investigação, Desenvolvimento e Inovação do Super Bock Group, revela-nos como as preferências e produção de cerveja se adaptam a esta estação.

Durante os meses frios, as escolhas recaem frequentemente sobre estilos mais intensos. "Strong Dark Ale, Sweet Stout, Imperial Stout, Barleywine, Doppelbock, Eisbock ou Winter Warmer, para citar alguns", explica Brandão. Estas cervejas destacam-se pelos sabores ricos em café, caramelo ou chocolate, ideais para o clima invernal.

Tiago Brandão desmistifica a ideia de ingredientes "especiais de inverno", embora reconheça que certos estilos incorporam elementos sazonais. "Não há propriamente um ingrediente 'especial de inverno', apesar de, em algumas interpretações dos estilos acima mencionados, se poder recorrer a ingredientes associados ao inverno (exemplo: cacau, avelãs, açúcar mascavado, xaropes, etc.).", acrescenta, referindo-se também às Pumpkin Ale de Halloween e às Christmas Ale, enriquecidas com mel, gengibre ou canela.

A harmonização de cervejas com pratos de inverno segue princípios clássicos: semelhança, contraste ou complemento. Tiago Brandão sugere, por exemplo, combinar um "peru assado ou um lombo assado com uma cerveja mais intensa e com notas de caramelo como os estilos Strong Dark Ale ou uma Brown Ale" e "bolos intensos com chocolate ou ovos moles" com cervejas que têm "notas de chocolate, café e tostados", como as Stout (Sweet ou Dry) ou Imperial Stout.

Contrariando a noção de que a produção varia sazonalmente, Tiago Brandão enfatiza a consistência. "Para o mesmo estilo, como por exemplo uma Pale Lager Internacional como as mais consumidas cervejas no mundo, não podem existir variações nos processos de produção em função do período do ano", diz. No entanto, o inverno inspira edições especiais, como a "Selecção 1927 Premium Lager Barrel Aged", uma edição limitada envelhecida em barricas de carvalho francês e americano. "Trata-se de uma cerveja que já vai na sua 3.ª edição, que incorpora notas de madeira (encontradas nos destilados que envelhecem em barricas) e apresenta maior intensidade na boca do que uma Pale Lager corrente, mas que mantém uma drinkeability elevada. Uma cerveja que apenas encontra em formato 33cl e 75cl nos supermercados e hipermercados nesta altura do ano".

Quanto aos desafios da estação, o diretor de Investigação, Desenvolvimento e Inovação do Super Bock Group sublinha a importância de manter a qualidade o ano todo. "A cerveja tem essa 'obrigação' diária de, para um determinado estilo, servir aos seus consumidores o mesmo perfil ao longo de todo o ano", afirma.

Falando sobre a fermentação, esclarece que, embora estilos de inverno, como os Ales, possam requerer técnicas específicas, "não há uma associação dessas técnicas com a estação do ano". Em termos de procura, observa-se um interesse crescente em estilos mais intensos e alcoólicos, embora a maioria do consumo permaneça nos estilos habituais.

Finalmente, Tiago Brandão revela que a inspiração para cervejas sazonais vem da satisfação do consumidor. "O nosso foco é sempre satisfazer o consumidor", conclui, indicando um equilíbrio entre criatividade e respeito pelas tradições cervejeiras.

SABOREAR O INVERNO

No inverno, as preferências por cerveja mudam significativamente. Segundo Teresa Sampaio, mestre cervejeira e responsável de Inovação da Central de Cervejas, nesta estação "existe uma maior procura por cervejas mais 'quentes', ou seja, mais encorpadas e mais alcoólicas. Os momentos de consumo também passarão por momentos mais familiares e caseiros e não tão de praia ou esplanada. Esta procura por cervejas mais escuras, encorpadas e alcoólicas pode também estar relacionada com o tipo gastronomia da época, pratos mais condimentados, encorpados e complexos".

Quando questionada sobre quais estilos de cerveja recomendaria para os meses mais frios, Teresa Sampaio sugere uma Imperial Stout ou até mesmo uma Rauchbier. A mestre cervejeira menciona que, embora não exista um ingrediente preferencialmente utilizado, é comum encontrar no Inverno cervejas com a presença de maltes mais caramelizados ou torrados e também de especiarias, por vezes até noz-moscada ou canela. "Por outro lado, porque não até utilizar um in-

grediente tipicamente português como a castanha," acrescenta.
A harmonização de cervejas com pratos típicos de inverno é feita por complementaridade. "No inverno, os pratos são mais elaborados e por esse motivo pedem, talvez, uma cerveja com maior corpo, calor alcoólico e complexidade organoléptica. A escolha do estilo, dependerá sempre do prato a harmonizar," explica a especialista.
Em relação às tendências atuais no mundo das cervejas perfeitas para o inverno, Teresa Sampaio destaca o estilo Imperial stout, pelos seus protagonistas de maltes torrados e forte teor alcoólico, que convida à sua degustação em momentos mais frios.
Quanto ao processo de produção de cerveja na estação do inverno, afirma que no caso da Central de Cervejas é semelhante, enfatizando que, neste momento, a empresa não tem nenhuma referência sazonal, que seja produzida apenas no inverno.
No entanto, Teresa Sampaio partilha uma curiosidade: "Existem algumas cervejas na Europa que estão muito associadas ao inverno, nomeadamente ao Natal, como é o caso da Samichlaus. Produzida apenas uma vez por ano, em dezembro, a Samichlaus é uma cerveja do estilo Doppelbock, envelhecida durante 10 meses antes de ser engarrafada, caracteriza-se pelas notas de frutos escuros, como passas e chocolate e por ser uma cerveja muito encorpada (álcool 14%)".
Em relação aos desafios enfrentados na produção de cerveja durante os meses mais frios, a especialista afirma que "hoje em dia a produção de cerveja apresenta uma metodologia que permite ultrapassar as variações de temperatura sazonais."
A mestre cervejeira menciona ainda a utilização de especiarias na produção de cerveja como uma técnica de fermentação que prefere usar no inverno.
Finalmente, quando questionada sobre como procura inspiração para as cervejas sazonais de inverno, Teresa Sampaio não hesita em responder: "Nas memórias de conforto num dia de frio, quer tenham sido com família ou amigos".

ROBUSTEZ INVERNAL

Luís Costa, diretor de Marketing e Comunicação da Cerveja Quinas, não tem dúvida que, durante o inverno, as preferências por cerveja sofrem alterações significativas. "De uma forma geral, as pessoas tendem a inclinar-se para cervejas mais robustas, encorpadas e com sabores mais intensos nos meses mais frios. Isso ocorre porque essas cervejas são frequentemente descritas como sendo mais alcoólicas e um bom complemento para os alimentos mais pesados que se consomem no inverno", disse.
Por isso mesmo, aconselha a um trio de Quinas para os meses mais frios. Primeiro, a Quinas Tripeira, uma Dark Lager, uma cerveja preta, envolta em aromas ricos de café provenientes do malte torrado. O sabor é marcado pela presença robusta do malte e o travo final é amargo e pronunciado, complementado por notas distintas de chocolate preto. Nela encontramos nuances complexas provenientes dos maltes cuidadosamente selecionados, adicionando camadas adicionais de profundidade ao perfil de sabor. Para Luís Costa, esta cerveja harmoniza perfeitamente com carnes assadas ou estufadas, enquanto a sua riqueza faz dela a escolha ideal para acompanhar sobremesas de chocolate.
A segunda escolha recai sobre a Quinas Algarvia, uma Doppelbock, densa de corpo pronunciado e sabor rico e maltado com notas de caramelo. Apresenta um elevado teor alcoólico de 8% que equilibra na boca com o final amargo e revela uma harmonia única entre a doçura dos

maltes e o amargor subtil. A sua complexidade faz dela uma escolha excecional, segundo o diretor de Marketing e Comunicação, para acompanhar assados e queijos fortes, onde a intensidade dos sabores se complementa com o elevado teor alcoólico.
A última sugestão vai para a Quinas Magna, uma Extra Brut Beer, uma cerveja concebida a pensar nos momentos festivos, como o Natal e a passagem de ano. Apresenta-se numa garrafa de 3 litros, sendo extremamente leve e aromática, com um final fresco e seco. O seu aroma cítrico e sabor levemente frutado contribuem para uma experiência única. Luís Costa advoga que esta cerveja é a escolha ideal para brindar aos momentos mais especiais, conferindo um toque de sofisticação e frescura às celebrações.
De resto, a marca Quinas encara as mudanças sazonais nas preferências de cerveja como algo intrínseco e natural. "Dada a vasta gama de estilos de cerveja, é compreensível que alguns se adequem melhor a determinados momentos do que outros. Essa diversidade é a maior vantagem de ter à disposição uma ampla seleção de estilos, proporcionando a flexibilidade necessária para escolher a cerveja ideal para cada ocasião".

Quando questionada sobre como procura inspiração para as cervejas sazonais de inverno, Teresa Sampaio não hesita em responder: "Nas memórias de conforto num dia de frio, quer tenham sido com família ou amigos".

MAIS CORPO E MAIS ÁLCOOL

À medida que o inverno se instala, os amantes de cerveja ajustam as suas preferências, procurando opções mais encorpadas e ricas. A marca Cinco Chagas, reconhecida no universo cervejeiro, confirma essa tendência, destacando estilos específicos que ganham popularidade durante os meses frios.
"Cervejas com mais álcool e mais encorpadas são as preferidas no inverno", afirma um porta-voz da Cinco Chagas. Entre as escolhas recomendadas, a marca destaca as Porters, as ricas e complexas Tripel ou Quadrupel, as intensas Barley Wines e as aromáticas Black IPA. Estes estilos, conhecidos pela sua profundidade e complexidade de sabor, encaixam perfeitamente no clima frio, proporcionando uma experiência sensorial aquecedora.
A Cinco Chagas também ressalta a popularidade das cervejas de Natal, que se distinguem pela adição de especiarias como canela, gengibre e cravinho, ou ingredientes como mel e açúcar mascavado. Estas cervejas oferecem uma paleta de sabores que evoca a essência da estação, criando uma sinergia perfeita com as celebrações de fim de ano.
Quando se trata de harmonizar cervejas com pratos típicos do inverno, a marca sugere Brown ou Dark ALE como acompanhamentos ideais para os pratos mais substanciosos da estação. "Uma Brown ou Dark ALE vai sempre bem com pratos 'pesados', mas claro que isso depende sempre do gosto pessoal de cada um", explica o representante da Cinco Chagas. Estes estilos, com o seu perfil rico e aveludado, complementam pratos como assados, ensopados e pratos tradicionais de inverno.
No que diz respeito às tendências atuais perfeitas para o inverno, as cervejas com maior teor alcoólico e envelhecidas em barricas surgem como uma opção intrigante. Este processo de envelhecimento em barrica confere às cervejas notas de madeira e complexidade, tornando-as escolhas requintadas para os apreciadores de sabores mais intensos e sofisticados.
A produção de cerveja no inverno traz desafios específicos, como manter a temperatura de fermentação adequada. "O único desafio é mesmo conseguir evitar que a temperatura de fermentação não desça abaixo do que pretendemos", revela a Cinco Chagas. Este controlo preciso é crucial para garantir a qualidade e o perfil de sabor consistente de suas cervejas. A Cinco Chagas, embora não produza cervejas especiais ou sazonais exclusivamente para o inverno, continua a oferecer uma seleção variada que atende às mudanças de preferência dos consumidores durante esta estação.

CADA CULTURA SUA CERVEJA

Diana Canas, Production and Supply Chain Director na Fábrica de Cervejas Portuense, aponta que a escolha de cerveja no inverno pode variar de acordo com a cultura de cada país. "No nosso país, em época de temperaturas mais baixas, a cerveja fresquinha e leve continua com espaço", diz, destacando, no entanto, que há uma crescente procura por cervejas "com mais cor, mais corpo e mais álcool, cervejas de saborear" durante os meses frios.
A brewmaster recomenda pessoalmente estilos como double, triple e stouts para o inverno, observando que essas são cervejas com "sabores mais intensos e quentes". Estes estilos, conhecidos por sua riqueza e complexidade, oferecem uma experiência de degustação mais profunda, adequada para o clima mais frio.
Quanto aos ingredientes especiais utilizados em cervejas de inverno, Diana Canas

As preferências por cerveja no inverno "mudam organicamente pela apelatividade para consumo mais apropriado às temperaturas" e são influenciadas pelo marketing e pela gastronomia da estação, opina Octavio Costa, da MØMBrewers

menciona que são cervejas que "destacam mais os sabores dos maltes", com notas de caramelo, tostados, café, frutos secos e chocolate negro.
A harmonização de cervejas com pratos típicos de inverno, segundo a especialista, deve levar em consideração a riqueza dos pratos e a potência das cervejas. Por isso, sugere que cervejas com maior teor alcoólico e um pouco de adstringência combinam bem com pratos quentes e gordurosos, criando uma experiência gastronómica equilibrada e agradável.
Diana Canas observa que as imperial stouts são particularmente populares no inverno, oferecendo uma combinação perfeita de intensidade e sabor para a estação.
No que se refere ao processo de produção, esclarece que não há variações significativas no inverno, ressaltando que "o que caracteriza estas cervejas são as matérias-primas e o volume alcoólico".
Falando sobre cervejas especiais ou sazonais, Diana Canas menciona a cerveja de Oktoberfest e a de Natal como exemplos de receitas produzidas apenas em datas específicas.
Os desafios da produção no inverno incluem a manutenção da temperatura ideal de fermentação. "Talvez a maior dificuldade se prenda com fermentação a temperaturas mais altas durante o inverno", explica a mestre cervejeira, acrescentando que a tecnologia atual permite superar esses obstáculos.
Na criação de cervejas sazonais de inverno, Diana Canas procura inspiração na variedade, nomeadamente "destacar um sabor diferente" a cada ano, sempre equilibrando corpo, amargor e doçura. Em colaboração com os departamentos de marketing e comercial, visa desenvolver produtos que despertem o interesse e conquistem os consumidores.

SABORES DE MALTES GANHAM ESPAÇO

As preferências por cerveja no inverno "mudam organicamente pela apelatividade para consumo mais apropriado às temperaturas" e são influenciadas pelo marketing e pela gastronomia da estação, opina Octavio Costa, da MØMBrewers, que recomenda estilos cervejeiros mais robustos para os meses frios, como Stout, Imperial Stout, Porter, Heavy Ales, Strong Ales, Belgian Ales, Christmas's Ales e Barrel Aged Ales. Estes estilos, com sabores intensos e envolventes, são ideais para o clima invernal.
Quanto aos ingredientes, Octavio Costa destaca que as cervejas de inverno geralmente enfatizam sabores de maltes e cereais maltados, com a adição de especiarias, frutas e frutos secos. Menciona ainda processos de envelhecimento em barricas de vinhos e destilados, que adicionam uma dimensão extra ao sabor.
A harmonização de cervejas com pratos típicos de inverno é uma área ampla, segundo Octavio Costa. O especialista sugere que a combinação deve levar em conta o equilíbrio de sabores, álcool, intensidade e corpo das cervejas, adequando-os aos sabores dos pratos, sejam eles salgados, doces, ricos em gorduras ou ácidos.
Observando as tendências atuais perfeitas para o inverno, Octavio Costa aponta para os queijos fortes harmonizados com cervejas Saison envelhecidas em barricas de vinhos clássicos, além da combinação de doçaria conventual com Imperial Stouts potentes e intensas.
Em relação ao processo de produção, o especialista afirma que não há grandes variações no inverno, desde que sejam observados os cuidados normais do processo. Menciona que ingredientes específicos podem ser mais marcantes na estação, influenciando na criação de cervejas específicas.
A MØMBrewers tem cervejas especiais e sazonais para o inverno, como a Amândio Porto Vintage BA Imperial Stout, uma colaboração vendida na Dinamarca com a Mikkeller/Warpigs, que é libertada das barricas em outubro e vendida nos meses seguintes.
Octavio Costa observa um crescimento na oferta e procura por cervejas de inverno, impulsionado pela diversificação e pelo aumento da cultura cervejeira entre os consumidores. Quando se trata de inspiração para cervejas sazonais de inverno, a MØMBrewers segue uma abordagem mais relaxada, "não tendo as escolhas uma necessidade ou foco nos interesses do mercado, mas sim na natureza dos pequenos lotes limitados". •

TEXTO: Susana Marvão
FOTOS: DR

As melhores CERVEJAS PARA O INVERNO

PROVA CEGA de Cervejas

Na Revista Paixão Pela Cerveja, todas as provas de classificação quantitativa são cegas. As garrafas não são mostradas nem no decorrer da prova nem na discussão final.
As provas são sempre efetuadas numa sala com condições controladas no Hotel Meliã Aeroporto, Lisboa.
O painel de provadores selecionado pretende estabelecer uma relação de equilíbrio entre especialistas e consumidores em geral.

CLASSIFICAÇÃO

45-50 EXTRAORDINÁRIA
Impressionante em qualquer parte do mundo

38-44 EXCELENTE
Excelente estilo para momentos perfeitos

30-37 MUITO BOA
Rica e elegante para desfrutar em pleno

21-29 BOA
Equilibrada e harmoniosa

14-20 MÉDIA
Simples e agradável

00-13 FRACA
Defeituosa ou desequilibrada

PAINEL DE PROVADORES

PAIXÃO PELA CERVEJA, EDIÇÃO Nº 09

Daniel Vidal

Francisco Neto

João Becker

João Brazão

João Paulo

Luis Mesquita

Marcos Praça

Pedro Pinto

PRÉMIO PAIXÃO PELA CERVEJA
DE EXCELÊNCIA

PRÉMIO PAIXÃO PELA CERVEJA
DE PRESTÍGIO

45 Cap.: 44 cl | 8%

LETRA 10º ANIVERSÁRIO
DOUBLE INDIA PALE ALE

Produtor: Cervejaria Letra
Aparência: Amarelo dourado, espuma branca persistente.
Aroma: Exuberante, frutado, intenso em citrinos e tropicais.
Sabor: Sumptuoso, belo amargor e doçura, grande equilíbrio, belo exemplar.

44 Cap.: 3 L | 6,2%

QUINAS MAGNA
EXTRA BRUT BEER

Produtor: Domus Capital
Aparência: Dourada, com bolha fina.
Aroma: Sofisticado, frutos desidratados e secos, cereais.
Sabor: Cremoso e envolvente, destaca notas citrinas, amargor, final seco e persistente.

43 Cap.: 33 cl | 9%

LETRA E
BELGIAN DARK STRONG ALE

Produtor: Cervejaria Letra
Aparência: leve
Aroma: Amplo, floral, herbáceo, notas de frutos secos e mel.
Sabor: Na boca tem notas cítricas, é encorpada, elegante, deixa final seco.

43 Cap.: 33 cl | 10,5%

LETRA G
IMPERIAL STOUT

Produtor: Cervejaria Letra
Aparência: Cor preta, intensa espuma castanha, turvo.
Aroma: Notável, com distintos aromas a cereais, tostados e café.
Sabor: Cremoso, notas de cacau, grão de café, fumo, especiarias, persistente.

43 Cap.: 33 cl | 5,5%

SOVINA 500
AMERICAN PALE ALE

Produtor: Esporão
Aparência: Amarelo com reflexos dourados, boa espuma.
Aroma: Frutado intenso, notas de citrinos e tropicais, elegante.
Sabor: Cremoso, envolvente, harmonioso, seco, gastronómico e longo.

43 Cap.: 75 cl | 7,2%

VADIA C'AZEDU WILD AT HEART
WILD RED FLANDERS

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Acobreada com reflexos vermelhos, apelativa.
Aroma: Notas vinosas em evidência, frutos vermelhos e do bosque.
Sabor: Malte, tostados, fumados, especiarias, ginja, uvas, boa acidez, muita classe.

43 Cap.: 33 cl | 8%

TERRA NOVA
IMPERIAL RED ALE

Produtor: Lovecraft Brews
Aparência: Cor cobre, espuma creme, persistente.
Aroma: Sumptuoso, cereais, caramelo, chocolate, frutos secos.
Sabor: Rico, álcool, amargor e doçura bem equilibrados, complexo, vibrante, excelente.

42 Cap.: 33 cl | 5%

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927
BAVARIA WEISS

Produtor: Super Bock Group
Aparência: Amarelo dourado, boa espuma marfim.
Aroma: Notas de cereais, doce, banana e especiarias.
Sabor: Frutado, doçura suave, com evidentes notas especiadas, cravinho, bom corpo, final persistente.

42 Cap.: 33 cl | 9,6%

MUSA VANILLA STOUT

IMPERIAL STOUT

Produtor: Cerveja Independente Musa
Aparência: De cor preta, boa espuma, castanha, turva.
Aroma: Tostado, notas de café, chocolate, doce, profundo.
Sabor: Muito agradável, equilibrado, intenso, encorpado, persistente.

42 Cap.: 33 cl | 8,5%

PRAXIS

IMPERIAL STOUT

Produtor: Praxis Cervejas de Coimbra
Aparência: Cor preta, espuma castanha persistente.
Aroma: Sofisticado, caramelo, chocolate, frutos secos, café.
Sabor: Excelente, envolvente, cremoso, amargor equilibrado, quente mas sedutor e delicioso.

42 Cap.: 33 cl | 7%

VADIA NAUTIKA

BALTIC PORTER

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Cor castanha escura, espuma bege, opaco.
Aroma: Intenso em notas de grãos de café torrados, cereais e cacau.
Sabor: Amplo, profundo, com boa relação álcool, doçura e amargor, persistente.

40 Cap.: 33 cl | 3%

RÚNICA OTHALA

SOUR

Produtor: Mean Sardine Brewery
Aparência: Amarelo acobreado, espuma marfim, turva.
Aroma: Vibrante, destaca notas frutadas, algo exóticas.
Sabor: Frutado, citrino, nota de gengibre, final seco e prolongado.

PUB

NASCERAM CERVEJAS DA VINDIMA DE 2023.
UMA SAISON E UMA SOUR GRAPE ALE.

@ CERVEJA_SOVINA | CERVEJARTESANAL.COM
Sovina
CERVEJA GENUÍNA
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

40 Cap.: 33 cl | 6,5%

MEAN SARDINE TORMENTA WEST COST INDIA PALE ALE

Produtor: Mean Sardine Brewery
Aparência: Cor âmbar / acobreado, espuma marfim.
Aroma: Intenso, a cereais, caramelo, cítricos e especiarias.
Sabor: Tem bom corpo e volume, equilibrado, bom amargor, persistente.

38 Cap.: 20 cl | 4,1%

SAGRES MINI STOUT

Produtor: SCC - Sociedade Central de Cervejas
Aparência: Cor preta, espuma bege, aspeto limpo.
Aroma: Predominam notas de cereais torrados, caramelo e chocolate.
Sabor: Equilíbrio e drinkability, tem bom amargor, boa textura e cremosidade, final longo.

40 Cap.: 33 cl | 11,5%

VADIA IMPERIAL STOUT

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Castanho escuro, profundo, espuma cremosa.
Aroma: Torrados, fumados, caramelo, baunilha, cacau, café...
Sabor: Rico, sofisticado, doce, com algum amargor, quente mas sem prejudicar, persistente.

37 Cap.: 75 cl | 9,5%

VADIA LABS RYE WINE CARCAVELOS SPECIALTY WOOD-AGED BEER

Produtor: Collab Vadia, Burguesa, Lupum e MØM Brewers
Aparência: Cor castanha, espuma bronze persistente.
Aroma: Desafiador, evidentes notas a sultanas, frutos secos.
Sabor: Complexo, caramelo, cereais, madeira, vinoso, longo e elegante.

39 Cap.: 33 cl | 5,5%

VADIA FRUITED SOUR GINJA WILD SPECIALTY BEER

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: De tons avermelhados escuros, espuma delicada.
Aroma: Intenso, distinto, frutado, cerejas, ginja, groselha.
Sabor: Com acidez bem posicionada e equilibrada com alguma doçura, complexo.

37 Cap.: 33 cl | 8,5%

VADIA EXTRA DOPPELBOCK

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Cor rubi com tons acastanhados, boa espuma.
Aroma: Intenso em notas de caramelo, frutos desidratados, secos.
Sabor: Cremoso, envolvente, confirma o nariz, tem bom amargor e doçura, amplo.

38 Cap.: 33 cl | 8%

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 BARREL AGED PREMIUM LAGER

Produtor: Super Bock Group
Aparência: Dourado, de espuma marfim, cremosa.
Aroma: Elegante, notas de caramelo, chocolate e especiarias doces.
Sabor: Sofisticada, com madeira integrada, equilíbrio, baunilha, malte, persistência.

37 Cap.: 75 cl | 8%

VADIA SÃO NICOLAU SPICY DOPPELBOCK

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Cor âmbar com tons acastanhados, boa espuma.
Aroma: Intensamente especiado, erva doce, gengibre, cereais.
Sabor: Lembra bolo inglês, frutos secos e desidratados, doce, noz moscada, canela, quente.

37 Cap.: 33 cl | 7,4%

SOVINA 500
LEDOUBLE INDIA PALE ALE

Produtor: Esporão
Aparência: Amarelo palha, bonita espuma marfim.
Aroma: Intenso e limpo, lúpulo, floral, herbáceo, citrino.
Sabor: Elegante, cereais, suave doçura, citrinos, deixa um final condimentado.

37 Cap.: 33 cl | 11%

LETRA CHRISTMAS QUAD
BELGIAN QUADRUPEL

Produtor: Cervejaria Letra
Aparência: Cor castanha, espuma creme persistente.
Aroma: Alegre, remete para especiarias, mel, tostados e resina.
Sabor: Partilha notas de caramelo, tostados, chocolate, especiarias, seco, longo.

37 Cap.: 50 cl | 4,9%

QUINAS TRIPEIRA
DARK LAGER

Produtor: Domus Capital
Aparência: Cor preta, espuma concentrada bege, turvo.
Aroma: Aroma franco a cereais, tostados, café, frutos secos.
Sabor: Bom amargor, equilibrado, seco, acrescenta notas de chocolate, prazeroso.

37 Cap.: 33 cl | 5,1%

CRISTAL
PILSENER

Produtor: Super Bock Group
Aparência: Amarelo, espuma persistente, branca, cremosa.
Aroma: Notas de cereais maltados, toque herbáceo, frutado.
Sabor: Leve e equilibrado, seco, com bom amargor, cereais evidentes, prazeroso.

PUB

36 Cap.: 25 cl | 5%

XARLIE

DARK LAGER

Produtor: Beam Park
Aparência: Cor castanha escura, espuma persistente.
Aroma: Destaca notas de caramelo, chocolate, tostados e frutos secos.
Sabor: Confirma o perfil aromático, tem bom amargor e corpo, final seco e longo.

35 Cap.: 25 cl | 5%

XARLIE

LAGER

Produtor: Beam park
Aparência: Cor palha, cristalina, delicada espuma branca.
Aroma: Fresca, leve e apelativa, notas herbáceas, frutadas.
Sabor: Equilibrada, cítrica, com notas de cereais, bom amargor, agradável.

36 Cap.: 33 cl | 10%

AMPHORA CENTURIUM

IMPERIAL STOUT

Produtor: PCB - Portuguese Craft Beer
Aparência: Cor preto, espuma castanha, média persistência.
Aroma: Tostados, grãos torrados, café, chocolate, frutos secos.
Sabor: Quente, tostado, mantém o perfil aromático, amargor final, corpo médio.

35 Cap.: 33 cl | 4,5%

MEAN SARDINE NIGHT SESSION

SESSION DRY STOUT

Produtor: Mean Sardine Brewery
Aparência: Cor preta, espuma bege, intensa.
Aroma: Intensa em notas maltadas, grão de café tostado, frutos secos.
Sabor: Envolvente, muito equilibrado, distinto, saboroso, com final seco e longo.

35 Cap.: 33 cl | 5,5%

MUSA TWIST & STOUT

OAT STOUT

Produtor: Cerveja Independente Musa
Aparência: Castanha, com espuma marfim persistente.
Aroma: Intenso em notas maltadas, caramelo, tostados.
Sabor: Envolvente, destaca toffee, chocolate, grãos de café torrados, amargor qb.

35 Cap.: 75 cl | 9,5%

VADIA LABS RYE WINE MADEIRA

SPECIALTY WOOD-AGED BEER

Produtor: Collab Vadia, Burguesa, Lupum e MØM Brewers
Aparência: Cor castanha, espuma bronze persistente.
Aroma: Intenso em cereais, especiarias, uvas, tostados.
Sabor: Distinto, amadeirado, álcool equilibrado, acidez em destaque, encorpada.

35 Cap.: 33 cl | 9%

MAD GHOST

BELGIAN DARK STRONG ALE

Produtor: Deuses do Malte
Aparência: De cor cobre, tem espuma ligeira, turva.
Aroma: Cereais, caramelo, tostados, frutos secos, mel.
Sabor: Cremosa, condimentada, frutada, doce e amarga, complexa, interessante.

35 Cap.: 44 cl | 5,6%

VADIA

HOPPY RICE LAGER

Produtor: Essência d'Alma
Aparência: Cor palha, espuma branca cremosa.
Aroma: Lupulado, floral, cítrico, tropical, interessante.
Sabor: Envolvente, cremoso, seco, com alguma adstringência final.

35 Cap.: 33 cl | 6%

PRAXIS

PUMPKIN ALE

Produtor: Praxis Cervejas de Coimbra
Aparência: Cor âmbar definida, espuma cremosa.
Aroma: Especiada, notas de canela, cravinho, noz-moscada.
Sabor: Tostados, notas de caramelo e frutos secos, amargor qb, especiarias doces.

35 Cap.: 75 cl | 8%

PRAXIS

WINTER ALE

Produtor: Praxis Cervejas de Coimbra
Aparência: Cor castanho escuro, espuma cremosa.
Aroma: Caramelo, tostados, brioche, especiarias, frutos secos.
Sabor: Maltado, doce, nota caramelo salgado, brownie, equilibrado, bom final.

OUTRAS CERVEJAS PROVADAS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

NOTA	NOME	TIPO	% ALC	Empresa	CAP.
26	Alma Transmontana	Belgian Dark Strong Ale	10,0%	PCB - Portuguese Craft Beer	33CL
32	Amphora Gladiador	India Pale Ale	7,0%	PCB - Portuguese Craft Beer	33CL
30	Cinco Chagas	Imperial Black India Pale Ale	9,9%	Poder do Lúpulo - Cervejeiros	33CL
33	Guinness Draught	Stout	4,20%	SCC - Soc. Central de cervejas	33CL
24	Hynka Gostosa	Pilsner	4,5%	Cerveja Indepen-dente Musa	33CL
34	Musa Chiqui Dipa	Double India Pale Ale	8,7%	Cerveja Indepen-dente Musa	33CL
32	Quinas Algarvia	Doppelbock	8,0%	Domus Capital	50CL
32	Quinas Briosa	Marzen	6,0%	Domus Capital	50CL
29	Sovina Trigo	Weissbier	4,9%	Esporão	33CL
26	Super Bock Sem Glúten	International Pale Ale	5,2%	Super Bock Group	33CL
28	Super Bock Sky	Crystal Wheat Beer	3,3%	Super Bock Group	33CL
24	Vadia 22.04	Brut American Pale Ale	6,0%	Essência d'Alma	75CL
28	Xarlie	Strong Lager	6,0%	Beam Park	75CL

PUB

CENTRAL DE CERVEJAS E A (ETERNA) jornada da sustentabilidade

Na perspetiva da Central de Cervejas, há três principais desafios a ter em conta no futuro: imprimir cada vez mais urgência às ações da SCC, acautelar a crescente regulamentação nas áreas de sustentabilidade e dar resposta ao aumento da exigência e atenção do consumidor aos impactos causados por más condutas sociais, ambientais e de governação. Para esta marca, ser social e ambientalmente responsável ditará o sucesso das empresas.

A promoção da circularidade, nomeadamente ao nível das embalagens, move a empresa e as marcas numa procura constante por materiais que reduzam o impacto ambiental das suas embalagens

As preocupações e ambições com as matérias de sustentabilidade deixaram de ser agendas paralelas, para passarem a ser cruciais para a sustentabilidade dos próprios negócios. É por isso que na Sociedade Central de Cervejas e Bebidas (SCC), parte do grupo Heineken, os compromissos nesta matéria são estabelecidos ao longo de toda a cadeia de valor, da cevada até ao bar, imbuídos na estratégia e atividades da empresa e não isolados da mesma.

Designado por 'Brew a Better World' – em português, 'Produzir um Mundo Melhor' -, o programa de sustentabilidade da Central de Cervejas eleva a fasquia para atingir um progresso mais rápido, através da definição de uma agenda mais ambiciosa com o ambiente, a sustentabilidade social e o consumo responsável, rumo a um mundo com emissões zero, mais saudável, inclusivo e equitativo.

Este programa atua em três pilares. O primeiro pilar é o ambiental. Aqui, o foco é a redução da pegada de carbono, rumo à neutralidade carbónica na produção até 2030 e ao longo de toda a cadeia de valor até 2040. Para além disso, a marca trabalha na promoção da circularidade e na proteção dos recursos hídricos.

Neste pilar, destaca-se também a aposta na transição energética para energias renováveis. A Central de Cervejas instalou na Cervejeira de Vialonga e na unidade de enchimento e engarrafamento da Água de Luso, um total de 8.412 painéis solares fotovoltaicos para autoconsumo. Energia renovável que alimenta as áreas de produção, armazém e escritórios.

Esta aposta em energias renováveis estende-se a eventos como é o caso do NOS Alive, onde na edição de 2023, foram instalados 119 painéis solares nos bares Heineken e no Heineken Stand, em parceria com a EDP Comercial. Estes painéis produziram energia renovável suficiente para

o serviço de 43% das cervejas de pressão, consumidas durante o festival e no caso do bar principal do recinto, os painéis permitiram servir a totalidade das cervejas de pressão, durante os três dias do festival.

A IMPORTÂNCIA DA CIRCULARIDADE

A promoção da circularidade, nomeadamente ao nível das embalagens, move a empresa e as marcas numa procura constante por materiais que reduzam o impacto ambiental das suas embalagens e que possuam uma maior reciclabilidade. O caminho para uma economia circular passa também pela adoção de princípios de ecodesign e de medidas de redução do excesso de embalagem, com a consequente redução de resíduos e ainda pela disponibilização de embalagens de vidro reutilizáveis para os clientes e consumidores.

A campanha "Cerveja Sagres retornável. A Cerveja Sagres que tem sempre mais para viver", é a campanha da marca Sagres para comunicar a circularidade das suas embalagens, na qual a protagonista é a garrafa de vidro retornável. Uma garrafa que "Vai & Vem" e que ao ser colocada de volta na grade para ser cheia de novo, contribui para um consumo mais consciente e para a redução da produção de resíduos. No rótulo da garrafa retornável Sagres, encontra-se um símbolo relativo ao ciclo da embalagem, com a mensagem "Garrafa de vidro. Devolve para reutilizar."

Os parceiros da Central de Cervejas do canal HORECA têm também um papel muito importante no trabalho contínuo de promoção de boas práticas, uma vez que este é um canal estratégico para o consumo de bebidas. Ao integrar na sua oferta embalagens retornáveis, estão a colocar em prática comportamentos de consumo mais conscientes e em linha com a circularidade.

ATÉ O MOBILIÁRIO FAZ PARTE DE TODO ESTE ECOSSISTEMA

Também nos eventos patrocinados pelas marcas do portfolio da empresa (Heineken, Sagres, Luso, Bandida do Pomar, Castello, entre outras) existem práticas de circularidade que são hoje inquestionáveis. É o caso de mobiliário construído quer com materiais em fim de vida, como por exemplo as grades de cerveja, quer com materiais reutilizados e passíveis de voltar a usar, como é exemplo o Green Bar no NOS Alive 2022. Da estratégia da empresa fazem ainda parte ativações junto dos consumidores para incentivo da devolução de copos reutilizáveis e das garrafas de vidro nos pontos de venda, consciencializando assim para importância da reutilização de todos os materiais.

INVESTIMENTO NAS COMUNIDADES

O pilar social é o segundo foco e tem por objetivo promover uma cultura de inclusão e diversidade, proporcionando formação em práticas inclusivas na liderança e estabelecendo metas em prol da igualdade de género, aumentando o número de mulheres em cargos de gestão de topo em 30% até 2025 e 40% até 2030. Também o investimento nas comunidades é uma meta deste pilar, através do estabelecimento de parcerias com impacto social, como é o caso do apoio ao projeto Street Football, inserido na associação CAIS, um projeto em rede que promove a prática desportiva e a sua utilização como estratégia inovadora de intervenção no combate à pobreza e à exclusão social.

O terceiro pilar é o responsável, com a Central de Cervejas a defender e promover um consumo moderado e responsável de bebidas alcoólicas através de parcerias continuadas com a Prevenção Rodoviária Portuguesa (PRP) e investindo 10% do orçamento de marketing da marca Heineken em campanhas de consumo responsável. Ao mesmo tempo, continua a investir no seu portefólio de bebidas com baixo teor de álcool ou sem álcool, proporcionando aos consumidores alternativas de bebidas para diferentes ocasiões de consumo.

Na perspetiva da Central de Cervejas, há três principais desafios a ter em conta no futuro: imprimir cada vez mais urgência às ações da SCC; acautelar a crescente regulamentação nas áreas de sustentabilidade; e dar resposta ao aumento da exigência e atenção do consumidor aos impactos causados por más condutas sociais, ambientais e de governação. Para esta marca, ser social e ambientalmente responsável ditará o sucesso das empresas.•

FOTOGRAFIAS: DR

JOÃO BECKER
Portugal em forma de cerveja

No coração da revolução líquida encetada pela Mean Sardine encontra-se agora o brasileiro João Becker, um mestre cervejeiro com mais de 18 anos de experiência, que tomou as rédeas da cervejaria, prometendo continuar a tradição de excelência e inovação.

Num pequeno e charmoso município costeiro de Portugal encontra-se a Mean Sardine, uma cervejaria artesanal que tem feito ondas no mundo da cerveja com as suas criações inovadoras e sabores distintos. No coração dessa revolução líquida está agora o brasileiro João Becker, o mestre cervejeiro que há mais de um ano tomou esta casa como sua.

Fundada em 2013, a Mean Sardine rapidamente se estabeleceu como uma força inovadora na indústria da cerveja. João Becker, com o seu talento, paixão e experiência de mais de 18 anos no Brasil, é agora um pilar fundamental na cervejeira nacional, conduzindo a equipa na criação de novas receitas e assegurando a excelência na qualidade de cada lote produzido.

Apesar de ainda não ter qualquer cerveja com o seu cunho pessoal, produzida desde raiz na Mean Sardine, o mestre cervejeiro deu uma nova "roupagem" ao portfólio da marca, garantindo que estas continuam a ser um reflexo da criatividade e do compromisso com a qualidade. Variando desde a refrescante Ericeira Sunset Blond Ale à robusta Night Session Dry Stout, cada cerveja é uma experiência única. A Beach Break IPA e a Tormenta IPA são exemplos do espírito inovador da cervejeira, enquanto a Sour Flower e a Azores Pale Ale destacam o uso de ingredientes locais de alta qualidade.

Este compromisso com a excelência foi reconhecido internacionalmente. A Mean Sardine foi eleita a melhor cervejeira de Portugal pelo Ratebeer nos anos de 2019, 2016 e 2014, um testemunho do respeito e admiração que a marca conquistou tanto local quanto globalmente e a que João Becker seguramente irá dar continuidade, mantendo-se assim sinónimo de inovação e qualidade no crescente mundo da cerveja artesanal.

AS VÁRIAS ETAPAS DE JOÃO BECKER

Pessoalmente, João Becker diz já ter passado por várias etapas no que diz respeito às suas preferências. Já se apaixonou pelas belgas, pelas inglesas e mais tarde pelas americanas. "A tendência passa por ir gostando de cervejas mais fortes, mais alcoólicas, mais amargas". No entanto, hoje, o mestre cervejeiro admite que voltou a gostar dos estilos mais tradicionais. "Gosto de uma cerveja clássica, bem feita, receitas que já têm décadas, talvez centenas de anos. Atualmente gosto muito de beber cervejas tradicionais bem executadas, sejam elas belgas, alemãs ou mesmo falando de um mercado mais recente, como o dos Estados Unidos". Exemplo desta nova tendência de gosto é a Tormenta, da Mean Sardine, "uma chuva de lúpulos, ao velho estilo das clássicas West Coast IPA", descreve a marca. João Becker enaltece o facto de a Mean Sardine ter a vantagem de estar no mercado há mais de uma década, com a notável característica de usar ingredientes diferentes nas suas receitas. "Queremos colocar o que de melhor Portugal tem dentro de uma cerveja para que o português reconheça isso e a promova em outros países".

> o objetivo é que a Mean Sardine se torne "pelo menos uma empresa média que produza mais, com rótulos diferentes, para assim poder alcançar um maior número de pessoas, não só em Portugal como na restante Europa"

À conversa com a Paixão Pela Cerveja, João Becker admite que ainda se está a habituar ao mercado nacional, sobretudo à diferença de dimensão face ao brasileiro. Convém relembrar que em termos populacionais o Brasil é 21 vezes maior do que Portugal e 35 vezes maior em área terrestre. "Uma pequena cervejeira no Brasil seria aqui uma das maiores e isso tem impacto na procura, no tamanho dos tanques e nas receitas". Essa disparidade de dimensão, nas palavras de João Becker, é o maior desafio, até porque o objetivo é que a Mean Sardine se torne "pelo menos uma empresa média que produza mais, com rótulos diferentes, para assim poder alcançar um maior número de pessoas, não só em Portugal como na restante Europa". •

TEXTO: Susana Marvão
FOTOS: Ernesto Fonseca e DR.

QUIMERA BREWPUB
Experimentar cervejas especiais num local histórico

O Quimera é um brewpub dentro de um túnel de pedra que junta a originalidade do espaço à experimentação de cerveja artesanal para oferecer uma experiência única em Lisboa.

O Quimera está localizado num antigo túnel que serviu de passagem de cavalos entre o Palácio das Necessidades, hoje Ministério dos Negócios Estrangeiros, e o Palácio Real. Este bar e fábrica de cerveja artesanal nasceu em 2016 pelas mãos do casal Adam Heller e Raquel Nicoletti e a antiga artista e performer explica como tudo começou. "O Adam tinha um restaurante chamado Chimera com outros chefes e começou a fazer cerveja para vender no espaço, já que a ideia era tudo ser feito in-house. Apaixonou-se por fazer cerveja e como é americano e a cultura da craft beer era já muito forte nos Estados Unidos, decidiu investir nessa área". Com o brewpub, o objetivo é ter um espaço "onde a cerveja é a rainha do show e a comida é um elemento secundário, mas complementar". O menu foi desenvolvido por Adam Heller e é "baseado em fermentação, das mais antigas às mais modernas", que ligam com as cervejas artesanais produzidas no espaço. Raquel Nicoletti, realça que tiveram dúvidas sobre a localização, mas que o espaço foi determinante: "Nessa altura, os bares de cerveja artesanal estavam quase todos do outro lado da cidade e foi um tiro no escuro porque Alcântara não tinha muitas atrações turísticas e era menos aliciante para um empreendimento de sucesso. Apostámos neste local por ser um edifício histórico e o nosso interesse era fazer uma coisa especial. Passámos seis meses a fazer a remodelação do túnel, que estava abandonado, e adaptação para um brewpub".

EXPERIÊNCIAS DIFERENCIADORAS

A empreendedora salienta que o seu marido e mestre cervejeiro do Quimera "desenvolveu as suas próprias receitas" e que desde que abriram o brewpub já fizeram "cerca de 300 diferentes". No bar há "12 torneiras, em que as cervejas são trocadas todas as semanas ou quando acaba um batch", e a "fábrica tem uma capacidade de produção de 300 litros".

A coproprietária do espaço revela que Adam Heller é "um cervejeiro interessado nos estilos mais antigos, com fermentação natural" e em "cervejas Sours", mas as estrelas do Quimera são as "Barrel-aged beer, que são cervejas envelhecidas em barris de carvalho". Nas torneiras "há sempre duas ou três Sours, uma envelhecida mais de dois

anos em barril de carvalho com fermentação selvagem e fora isso as mais tradicionais europeias e americanas como as IPA".
Já nas cervejas pretas, o Quimera tem uma "especialidade chamada Mexican Imperial Stout que "tem picante, é mais alcoólica e só é feita no inverno". No verão há Porters e Coffee Stouts, que são mais leves".
Hoje, sete anos depois da abertura, o brewpub é um sucesso e Raquel Nicoletti salienta que a missão é clara: "Trazer uma experiência única ao cliente", algo que é facilitado pelo "facto de estarem um local turístico e histórico". Além disso, outros dos elementos que torna este espaço diferenciador é que "não há internet", o que "privilegia a conversa, o convívio, a troca de ideias e o networking para uma verdadeira experiência de pub", acrescenta a responsável.•

TEXTO: Mafalda Freire
FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca/DR

QUIMERA BREWPUB
Rua Prior do Crato 6, 1350-261 Lisboa
Quarta a Sexta-feira | 17h-00h
Sábado | 18h-00h
Domingo | 17h-22h
quimerabrewpub.com

CERVEJA POBEIRA
A nova onda de sabor artesanal da Póvoa de Varzim

Num mercado cada vez mais sedento por autenticidade e qualidade, surge a Cerveja Pobeira, uma história de paixão e perseverança, que brota da Póvoa de Varzim.

A cidade da Póvoa de Varzim viu nascer um novo ícone no mundo da cerveja artesanal: a Cerveja Pobeira. Criada pelo espírito empreendedor e pela paixão partilhada de dois amigos nativos da região - Artur Giesteira e o Edgar Dinis Gonçalves -, a marca representa não apenas um negócio local, mas também um movimento cultural que vem crescendo desde o seu conceito inicial em finais de 2019 até a sua implementação em maio de 2023.

A jornada da Cerveja Pobeira não é apenas sobre a bebida: é uma história de persistência e dedicação que se estendeu por quase quatro anos até que os primeiros lotes da Pobeira Beach Lager começassem a fluir. Esta Lager é uma ode à leveza e ao caráter, combinando três tipos de malte e dois tipos de lúpulos alemães para criar uma experiência de degustação refrescante e marcante.

Em pouco tempo, a Cerveja Pobeira já deixou a sua marca em mais de 50 espaços pela zona Norte de Portugal, consolidando a sua presença em sete cidades-chave: Póvoa de Varzim, Vila do Conde, Porto, Braga, Ponte de Lima, Matosinhos e Esposende. Agora, a Pobeira está a expandir o seu portfólio com a Pobeira Nata Stout, uma stout que celebra um dos símbolos da doçaria portuguesa: o Pastel de Nata. Esta nova oferta combina as complexidades do café e do chocolate, graças à adição de maltes torrados de cevada e centeio, e uma amargura bem balanceada proporcionada por dois tipos de lúpulos ingleses.

Além de seus produtos distintos, a Cerveja Pobeira tem-se envolvido ativamente em mais de 20 eventos locais nos últimos meses, reforçando o seu compromisso com as comunidades onde opera. O valor agregado que a marca oferece vai além do produto já que introduzem experiências únicas como o Pobeira Party Experience e um serviço de personalização de cervejas para eventos especiais.

A aceitação da Cerveja Pobeira tem sido evidente, especialmente entre os bares de cerveja artesanal no Porto, Matosinhos e Esposende, onde a qualidade do produto tem sido amplamente reconhecida.

O marco mais recente para a Cerveja Pobeira foi o lançamento da sua Nata Stout, que ocorreu num evento especial no HopTrip Craft Beer Shop em Matosinhos, em novembro deste ano. Este evento não apenas destacou a nova adição ao catálogo da Pobeira, mas também simbolizou a colaboração e o apoio dentro da comunidade da cerveja artesanal.

A Pobeira não é apenas uma cerveja; é uma declaração de amor à tradição, à inovação e ao sabor, e a cidade da Póvoa de Varzim pode orgulhar-se de ter um novo embaixador de sabor que está pronto para conquistar Portugal e além.

As expectativas da marca para os próximos dois anos são claras: aumentar a presença regional e nacional e iniciar a exportação para certos mercados estratégicos. "Pretendemos também fortalecer a proximidade com as comunidades onde estamos inseridos, focando em criar um impacto positivo local, muito além da cerveja, através de uma agenda forte de responsabilidade social e ambiental", comentou à Paixão Pela Cerveja Artur Giesteira.•

TEXTO: Susana Marvão
FOTOGRAFIAS: DR

POBEIRA
CERVEJA PORTUGUESA
CERVEJA · BEER · CERVEZA · BIÈRE
POBEIRA
NATA STOUT
PORTUGUESE BREWING COMPANY
INSPIRED BY THE WORLD
PRODUCED LOCALLY
5% VOL | 33CL

A ARTE E A CIÊNCIA dos Ingredientes da Cerveja

No coração de cada cerveja que desfrutamos está uma história contada pelos seus ingredientes fundamentais. A cerveja, uma das bebidas mais antigas e apreciadas da humanidade, é um testemunho da nossa capacidade de transformar elementos simples da natureza em experiências sensoriais complexas e prazerosas. Os quatro pilares que compõem a base de qualquer cerveja são água, cevada, lúpulo e levedura. Cada um desses componentes desempenha um papel único e vital no processo de fabricação da cerveja, contribuindo para as suas características distintas de aroma, sabor, cor e textura.

A combinação desses quatro ingredientes, nas suas diversas variedades e formas de uso, permite aos cervejeiros explorar um vasto universo de estilos e sabores, cada um com a sua assinatura e caráter. A arte de fazer cerveja reside na habilidade de harmonizar estes ingredientes, enquanto a ciência garante a precisão e a qualidade em cada etapa do processo. Juntos, formam a essência da cervejaria, um fascinante equilíbrio entre tradição e inovação, simplicidade e complexidade.•

TEXTO: Susana Marvão
FOTOGRAFIAS: DR

Água

A água é o componente mais abundante da cerveja, representando cerca de 90% a 95% do total. A qualidade e as características da água, como mineralidade e pH, podem influenciar significativamente o sabor da cerveja.

Importância: A água é crucial não apenas por ser a maior parte do conteúdo da cerveja, mas também porque as suas características, como a dureza (conteúdo mineral) e o pH, afetam diretamente o processo de brassagem e o perfil de sabor da cerveja.
Variações: Diferentes regiões têm águas com composições minerais distintas, o que historicamente influenciou os estilos de cerveja produzidos em cada área. Por exemplo, a água de Burton upon Trent, na Inglaterra, é famosa por ser excelente para a produção de Pale Ales devido ao seu alto teor de sulfato.

Cevada

A cevada é um cereal que, após ser maltado e moído, fornece os açúcares fermentáveis necessários para a produção de álcool e dióxido de carbono na cerveja. Também contribui para a cor e o sabor do produto final.

Processo de Maltagem: A cevada é geralmente maltada, o que significa que é humedecida e deixada para germinar, e então seca num processo chamado maltagem. Esse processo desenvolve as enzimas necessárias para converter o amido da cevada em açúcares fermentáveis.
Contribuições: Além de fornecer o açúcar necessário para a fermentação, a cevada também contribui para a cor e o corpo da cerveja. A torra do malte pode variar, resultando em maltes mais claros para cervejas douradas ou maltes mais escuros para cervejas escuras como stouts e porters.

Lúpulo

O lúpulo é uma flor que adiciona amargor à cerveja para equilibrar a doçura do malte. Também fornece aromas e sabores que podem variar desde florais e frutados até resinosos e herbais, dependendo da variedade de lúpulo utilizada.

Amargor e Aromas: O lúpulo é valorizado pelas suas qualidades amargas, que equilibram a doçura do malte. Além disso, os óleos essenciais do lúpulo contribuem com uma variedade de aromas e sabores, que podem variar de cítricos e florais a picantes e herbais.
Variedades: Existem muitas variedades de lúpulo, cada uma com o seu próprio perfil de sabor e aroma. Isso permite aos

Levedura

A levedura é um micro-organismo que fermenta os açúcares presentes no mosto (líquido resultante da mistura de água e malte) para produzir álcool e dióxido de carbono. Existem diferentes tipos de leveduras que contribuem para os variados estilos de cerveja, com sabores e aromas específicos.

Tipos: Existem dois tipos principais de levedura usados na fabricação de cerveja: Saccharomyces cerevisiae (levedura de alta fermentação, usada em ales) e Saccharomyces pastorianus (levedura de baixa fermentação, usada em lagers).
Fermentação e Sabor: A levedura não só converte os açúcares em álcool e CO_2, mas também produz compostos como ésteres e fenóis, que contribuem significativamente para o sabor e aroma da cerveja. Diferentes cepas de le-

FASCÍNIO PELO NATAL
"It's the Most Wonderful Time of the Year"

Na verdade, acredito que nem toda a gente concorde com o título deste sucesso de 1963 de Andy Williams. É a agitação com as compras e as prendas, o tormento com a chuva e o frio, o sofrimento com as gripes e as constipações. Não obstante, mesmo que não se tenha grande simpatia pela quadra natalícia, é inegável que existem inúmeros outros motivos de fascínio durante a época invernal.

O fascínio pela época de Natal aplica-se, naturalmente, ao admirável mundo das cervejas. Se o Verão é o tempo de proeminência das cervejas da alargada família das India Pale Ale ou de cervejas com características sour, isto é, com acidez marcada, chegados ao Outono e Inverno o apetite é estimulado, para alguns, por outro tipo de aromas, cores e sabores.
Transporta-nos esta reflexão para a eventual aplicabilidade do conceito de sazonalidade à cerveja. Este será sempre um bom tema de discussão e de altercação, similar ao que envolve o dilema sobre se a cerveja tem ou não tem terroir (e é claro que cerveja pode ter terroir, certo?; ótimo assunto para voltar num próximo artigo).
Mas regressemos à temática da sazonalidade. Compreensivelmente, esta noção está, numa primeira vertente, associada à disponibilidade de alguns tipos de ingredientes. Na realidade, com a evolução dos mecanismos de conservação, é quase possível ter os ingredientes que se quiser ao longo de todo o ano (por exemplo, qual o supermercado que não tem morangos em qualquer altura do ano). Ainda assim, continuam a existir matérias-primas, essencialmente legumes ou frutas, que dependem da sua época de colheita, refletindo as variações agrícolas e climáticas. Talvez por isso tenhamos uma preponderância de cervejas com castanha ou abóbora na época do Outono.
Contudo, a sazonalidade na cerveja é mais heterogênea, não se limitando a questões relacionadas com os ingredientes. É, também ela, influenciada por contextos relacionados com a análise sensorial e a adaptação do nosso organismo em termos fisiológicos e funcionais, aos quais estão subjacentes mudanças no metabolismo, na regulação da temperatura corporal, no sistema imunológico, no ritmo circadiano e mesmo ao nível do

humor. Não será por acaso que, tendencialmente, se bebe mais chá quente no Inverno e chá frio no Verão. A necessidade que molda esta opção é bem mais complexa do que a mera vontade de nos aquecermos ou refrescarmos.
Mas como é que isso se aplica à cerveja se, grosso modo, a bebemos sempre a temperaturas relativamente baixas? Nesse caso, o consumidor propende a selecionar estilos de cerveja que são tipicamente associados a períodos mais frios, que combinem melhor com os pratos mais quentes e calóricos que consumimos, por exemplo. Geralmente, esses estilos têm um teor alcoólico mais elevado, gerando uma sensação de aquecimento e conforto, para além de apresentarem um corpo mais estruturado, com intensidade de aromas e sabores. Essa riqueza na cerveja pode, até, ser aprofundada através de maturação em barricas de madeira ou pela adição de ingredientes como cacau, baunilha, chocolate ou especiarias. Portanto, considerando que, tal com os morangos, há sempre cervejas do estilo India Pale Ale – e sucedâneos – ao longo do ano, porque não experimentar estilos menos comuns e que, muitas vezes, só dão um ar de sua graça nos meses mais frios? Apesar da miríade de estilos de cerveja que hoje existem, cujo limite é apenas a imaginação de cada cervejeiro ou marca, foquemo-nos em alguns que, de modo mais consensual, são recorrentes na literatura e nos catálogos cervejeiros mais reputados.

BOAS PROPOSTAS PARA O INVERNO

E comece-se por um estilo cujo nome destaca logo ao que vem: Winter Warmer. Na realidade, Winter Warmer é um termo genérico que abarca um amplo espectro de cervejas que, em última instância, podiam ser reconduzidas a outro estilo. Não é incomum poderem ser designadas como Winter Ale ou Christmas Beer, o que evidencia o carácter abrangente do conceito. O estilo base costuma ser algo com um bom teor alcoólico, como uma English Strong Ale ou uma Belgian Dark Strong Ale. Depois, bom depois podem adicionar-se especiarias, xarope de ácer, melaço, ou seja, uma vasta gama de ingredientes reminiscentes à época que decorre.
Outras cervejas com uma boa presença de álcool são as Wee Heavy, uma outra denominação para uma Scotch Ale encorpada. São cervejas com boa presença de malte, notas de caramelo e presença de lúpulo não muito notória. Tipicamente apresentam ésteres frutados, similares a ameixas secas ou passas. Como refere Randy Mosher, no seu brilhante livro "Tasting Beer", uma Wee Heavy é, essencialmente, uma Barleywine escura, maltada, com notas de caramelo.
Se uma Altbier é já um ótimo estilo para nos fazer companhia nos dias frios de Inverno, então o que dizer de uma Sticke Bier? As Sticke são versões especiais das Altbier (por ser mais alcoólica e mais assertiva em caráter do que a versão tradicional), este último um estilo característico da cidade alemã de Dusseldorf. O termo deriva de "stickum", que no antigo dialeto de Dusseldorf significa algo parecido como "mexerico". A lenda conta-nos que sempre que o cervejeiro tinha uma mão mais pesada na hora de introduzir os ingredientes em determinado lote, originando uma cerveja mais intensa, esse segredo era passado a um grupo restrito de amigos e consumidores, daí derivando o nome do estilo.
A minha última sugestão para um estilo de cerveja que casa bem com o frio do Inverno recai nas Rauchbier. Trata-se de outro estilo alemão, com um sabor a malte fumado muito característico, proveniente da utilização de cevada maltada que, tradicionalmente, era seca sobre uma chama aberta de madeira de faia, situação que lhe transmite as notas a fogueira, salmão fumado ou bacon, os quais são equilibrados por sabores maltados similares a caramelo, toffee e pão. É um estilo com forte implantação na cidade de Bamberg, na qual algumas cervejeiras ainda usam o método tradicional de tratar o malte.
Assim como as estações mudam, a sazonalidade nas cervejas recorda-nos a diversidade e a riqueza que essa bebida nos oferece em cada fase do ano, celebrando não apenas a passagem do tempo, mas a habilidade dos cervejeiros em capturar os sabores distintos de cada estação em um gole inesquecível.•

TEXTO: Bruno Aquino
FOTOGRAFIA: Shutterstock

ALE, LAGER OU LAMBIC: Vai uma cervejinha?

Nasceu por acaso, mas tornou-se na terceira bebida mais consumida no mundo, apenas batida pela água e pelo café. A intensa história da cerveja.

A cerveja, a bebida alcoólica (também há sem álcool) mais bebida no mundo, surgiu, por acaso há muitos milhares de anos, oito mil, segundo alguns investigadores, no território que hoje é o Iraque. Alguém deixou um vaso com cereal esquecido na rua, choveu, o líquido fermentou, a pessoa provou, gostou e estava inventada a cerveja.

Durante os milhares de anos que se seguiram, até aos nossos dias, muita coisa evoluiu e muitas coisas se escreveram, como por exemplo, em 1760 a.c. (isto é, há mais de 3700 anos) o Código de Hamurabi, que determinava a pena de morte para quem não respeitasse os critérios de produção estabelecidos para a cerveja, além de outras leis e indicações relativas ao comércio e direitos e deveres dos clientes nas tabernas. O código também impunha punições severas para os taberneiros que tentassem enganar os seus clientes.

Há notícia de que os egípcios eram grandes apreciadores de cerveja e, inclusivamente, o faraó Ramsés III ficou na história como o faraó-cervejeiro por ter doado aos sacerdotes do templo de Amon o equivalente a um milhão de litros de cerveja provenientes das suas fábricas.

Em Roma, no entanto, se nos primeiros tempos do império a cerveja teve algum sucesso, rapidamente foi suplantada pelo vinho, e ganhando o epíteto de bebida dos bárbaros, referindo-se especificamente aos povos germânicos.

Apesar disso foram os romanos que deram o nome à bebida, cervisia, em honra de Ceres, deusa da agricultura.

Na Idade Média quase todos os ramos do conhecimento humano, estavam confinados aos conventos, e também foi aí que a cerveja foi sendo aperfeiçoada, nomeadamente com a adição de ervas como mirra, alecrim, louro, sálvia, gengibre, até que, tudo isso foi substituído pelo lúpulo. Há quem sustente que o uso dessa planta para dar gosto amargo à cerveja foi utilizada pela primeira vez pelos monges do Mosteiro de Saint Gallen, na Suíça, por volta do ano 800, mas também há quem afirme que o lúpulo apenas

terá sido utilizado em meados do século 11, pela freira Hildegard von Bingen, do Mosteiro de Rupertsberg em Bingen am Rhein, na Alemanha. A verdade é que o lúpulo e a cerveja se mantiveram bem casados até aos nossos dias.
Em 1516, a Reinheitsgebot (lei da pureza da cerveja alemã) definia os únicos ingredientes permitidos para o fabrico de cerveja: malte, lúpulo e água.
Durante muitos anos assistiu-se à transformação do açúcar em álcool (quer na cerveja, quer no vinho), mas não se sabia a razão porque isso acontecia. Dizia-se genericamente que eram fermentos... E a descoberta de que os fermentos eram afinal micro-organismos denominados leveduras só foi feita em 1860 por Louis Pasteur.
A verdade é que, também sem se saber na altura, durante a Idade Média, a cerveja e o vinho foram os grandes responsáveis pela salvaguarda da vida de muitos milhares de pessoas. Eram bebidas limpas porque a fermentação eliminava as bactérias, ao contrário da água que, sobretudo nas cidades, estava muitíssimo contaminada.
No final da Idade Moderna a cerveja deixou de ser um produto artesanal e tornou-se numa indústria. Com o desenvolvimento da tecnologia, a indústria cervejeira não parou na sua evolução, não só no aperfeiçoamento da produção de cerveja, mas também do armazenamento, da conservação e do transporte, conhecendo uma expansão a nível mundial.
Desde há 150 anos assistiu-se ao enorme crescimento da indústria cervejeira, com a criação de marcas poderosas e fábricas gigantescas, numa tendência cada vez mais monopolista.
Há cerca de 50 anos, primeiro nos Estados Unidos e, posteriormente, na Europa, surgiram muitas microcervejeiras que apresentavam cervejas artesanais com características diferenciadoras, alternativas às típicas cervejas industriais. Em Portugal, o número de marcas de cervejas artesanais deve ultrapassar a centena. Escrevemos sem rigor de números, porque há sempre marcas descontinuadas e outras tantas a aparecerem de novo.

Há notícia de que os egípcios eram grandes apreciadores de cerveja e, inclusivamente, o faraó Ramsés III ficou na história como o faraó-cervejeiro por ter doado aos sacerdotes do templo de Amon o equivalente a um milhão de litros de cerveja provenientes das suas fábricas.

O universo português das cervejas industriais é dominado por duas grandes marcas, a Super Bock, do antigo Grupo Unicer, agora designado de Super Bock Group, com sede no Norte, em Leça do Balio, e pela Sagres, da Central de Cervejas (empresa agora detida a 100% pelo grupo Heineken), no Sul, em Vialonga, perto de Lisboa.
A nível mundial, a lista dos maiores produtores é encabeçada pela China, logo seguida dos Estados Unidos, ficando o Brasil, a alguma distância, na terceira posição. A nível de consumo são também estes, e pela mesma ordem, os maiores bebedores.
Reino Unido e Alemanha são os países que se seguem no top 5 dos maiores produtores, sendo que, no consumo, a Alemanha fica na quinta posição, atrás do México.
Apesar de haver cervejas com variados tons, aromas e sabores, praticamente todas podem ser agrupadas em três diferentes grandes grupos: Ale, Lager e Lambic.

ALE, LAGER E LAMBIC

As Ale são cervejas de alta fermentação. Em geral, possuem sabores e aromas mais frutados. As principais Ale são Amber Ale, Irish Red Ale, Pale Ale, cervejas de trigo (em geral), Stout, Porter, Dubbel, Tripel.
A fermentação ocorre em temperaturas mais altas, em geral entre 15ºC e 24ºC. As Old Ale são um tipo de cerveja escura inglesa de alta fermentação. Esses tipos de cervejas são envelhecidas por pelo menos dois anos antes de serem consumidas. O teor de álcool ronda os 6%, possuindo bom corpo e gosto estruturado.
As Lager fermentam em temperaturas mais baixas, entre 5ºC e 14ºC. É a família mais comum e consumida entre todas as cervejas. As mais conhecidas são as Amber Lager, Vienna Lager, Dark Lager, Pilsen, Helles, Bock, Dunkel, etc. Embora existam vários estilos de Lager a maioria delas é clara na cor, com alto teor de gás carbônico, de sabor moderadamente amargo e conteúdo alcoólico entre 3 e os 6%.
As Lambic destacam-se das outras famílias por serem produzidas a partir de fermentação espontânea, abertas e em contato com o ar. Possuem uma alta acidez. As principais Lambic são Straight Lambic, Fruit Lambic, Gueuze, Kriek, Faro, entre outras.

As Lambic são fabricadas tradicionalmente pela região de Pajottenland, Bélgica assim como em Bruxelas, pela cervejaria e museu Brasserie Cantillon. A cerveja Lambic pode ser consumida jovem, tirada directamente do barril de madeira, sem carbonatação, ou envelhecida, após a refermentação, resultando em seus estilos derivados: Gueuze Lambic (cervejas Lambic refermentadas) e Fruit Lambics (com adição de frutas) e Faro Lambic (cervejas Lambic adoçadas). Contrariamente às convencionais cervejas Ale e Lager, que são submetidas à fermentação por linhagens minuciosamente cultivadas de leveduras, a cerveja Lambic é produzida através da fermentação espontânea, que consiste em expor a própria cerveja a leveduras selvagens e consequentemente a bactérias. Esta cerveja apresenta componentes com um forte carácter ácido.•

TEXTO: António Mendes Nunes
O autor escreve segundo o antigo Acordo Ortográfico
FOTOGRAFIAS: DR

A 150 METROS A PÉ CONFORTO NUNCA ESTEVE TÃO PERTO

mla.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com
(+351) 218 425 000 | **melialisboaaeroporto.com**
Chamada para a rede fixa nacional

MELIÃ
LISBOA AEROPORTO

MITOS E FACTOS sobre a cerveja

São vários os mitos associados ao consumo de cerveja. Que é prejudicial à saúde, que não pode ser consumida na prática do exercício físico, que faz barriga, entre outros. Mitos há muitos, aliás não só no caso da cerveja, como em tantas outras coisas na nossa vida. Mas hoje vamos falar de factos.

SERÁ QUE A CERVEJA PODE SER CONSIDERADA UM ALIMENTO?

Um alimento é toda a substância usada por seres vivos para a sua subsistência, quer seja na forma sólida ou líquida. O alimento permite a regulação e a manutenção das funções do metabolismo.

A cerveja é uma bebida produzida através de um processo natural que se chama fermentação alcoólica. Na sua composição, existe água, malte de cevada, ou de outro qualquer cereal – aveia, milho, arroz – lúpulo, a planta responsável por dar o amargor à cerveja, e levedura. Não há adição de qualquer composto químico, conservante ou perseverante artificial. No final, temos uma bebida alcoólica de aporte ligeiro, com alto teor de água, vitaminas, sais minerais, aminoácidos e antioxidantes. E o poder antioxidante desta bebida advêm tanto do malte como do lúpulo, e é uma fonte de polifenóis. E sim, também os podemos encontrar numa cerveja sem álcool.

Com cerca de 90% a 95% de água, caloricamente a cerveja possui cerca de 82Kcal por cada 200ml e é uma fonte de vitaminas do complexo B, potássio, magnésio e silício. Logo, pode ser associada a uma bebida relacionada com a vitalidade.

Há quem chame a cerveja de "pão líquido". No Sec. XVII, um grupo de monges que viviam no mosteiro Neudeck ob derAu, na região da Baviera, sul da Alemanha, usavam a cerveja como alimento durante o período da Quaresma. Nessa altura não consumiam alimentos sólidos, mas necessitavam de algo que os ajudasse a manterem-se ativos para o trabalho na congregação. Assim, elaboraram uma cerveja com maior teor de malte e de cereais, dando origem a uma cerveja muito rica em hidratos de carbono e proteínas, adocicada e com menor teor alcoólico.

Apesar de não estarmos habituados a considerar bebidas como alimento, o facto é que a cerveja tem valor nutricional e quando integrada num estilo de vida saudável, com uma alimentação variada e moderação no consumo, é uma aliada nas diferentes funções metabólicas.

A CERVEJA FAZ BEM AO CORAÇÃO?

Num artigo publicado em 2018, em Espanha, com o título 'Impacto da Ingestão Moderada de Cerveja e Saúde Cardiovascular', foi pedido a um grupo de 60 voluntários que ingerissem diariamente, no caso dos homens 400ml de cerveja (30g de álcool) e nas mulheres 200ml de cerveja (15g de álcool), mantendo a sua dieta e atividade física.

Após 12 semanas, verificou-se a manutenção do peso, assim como o perímetro abdominal, deitando por terra o mito de que a cerveja faz aumentar o peso e o volume abdominal.

Outro dado interessante foi o aumento da capacidade antioxidante da lipoproteina HDL (o chamado bom colesterol), diminuindo assim os efeitos oxidativos da LDL (mau colesterol), oferecendo maior proteção cardiovascular e evitando o deposito lipídico nas artérias. Em 2021, um outro estudo fez uma revisão científica de vários estudos clínicos realizados entre 2007 e 2020, no âmbito dos benefícios

Apesar de não estarmos habituados a considerar bebidas como alimento, o facto é que a cerveja tem valor nutricional e quando integrada num estilo de vida saudável, com uma alimentação variada e moderação no consumo, é uma aliada nas diferentes funções metabólicas.

em saúde no consumo moderado de cerveja - 'Moderate Consumption of Beer and Its Effects on Cardiovascular and Metabolic Health: An Updated Review of Recent Scientific Evidence'. Cinco dos seis estudos demonstraram um efeito cardioprotetor no consumo moderado de cerveja nas doenças cardiovasculares. E quatro em cinco estudos comprovavam a associação entre o consumo moderado de cerveja e diminuição do risco de mortalidade.
Sabe-se que quantidades moderadas de álcool têm um efeito protetor na saúde cardiovascular. Quando comparada com o vinho, a cerveja tem a vantagem de ter um menor teor alcoólico.

A CERVEJA CONTRIBUI PARA UMA BARRIGA GRANDE?

A cerveja pode ser enquadrada num estilo de vida saudável, desde que o seu consumo seja moderado e responsável.
Como referi anteriormente, a cerveja é composta por cerca de 90% a 95% de água, caloricamente possui cerca de 82Kcal/200ml. Na sua versão sem álcool, o valor calórico cai para cerca de metade, sendo uma escolha acertada em detrimento de um refrigerante.
A cerveja é uma bebida rica em vitaminas e sais minerais, resultante de um processo de fermentação entre quatro ingredientes naturais (água, cereal maltado, levedura e lúpulo), sem adição de açúcares, edulcorantes ou conservantes.
Os consumidores desta bebida em larga escala, que contribuem para o mito da "barriga grande", acompanham-na com alimentos ricos em gordura, sal, açúcar e comportamento sedentários.
Segundo um estudo desenvolvido em 2022 em Portugal, 'Impact of Beer and Nonalcoholic Beer Consumption on the Gut Microbiota: A Randomized, Double-Blind, Controlled Trial', com 22 indivíduos saudáveis que consumiram durante quatro semanas 330ml de cerveja com 0,0 % de álcool e 5,2% de álcool, verificou-se que não houve aumento de peso ou de massa gorda. Por outro lado, houve uma melhoria na microbiótica intestinal, importante na prevenção de doenças crónicas como a obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares.
Em conclusão, o consumo moderado de cerveja não provoca depositação de gordura abdominal ou aumento de peso. Devemos sim ter atenção aos alimentos que associamos quando consumimos cerveja. O velho prato de tremoços a acompanhar a cerveja continua a ser a melhor combinação.

FAZER DESPORTO E BEBER CERVEJA SÃO INCOMPATÍVEIS?

A cerveja por ser rica em água (90% a 95%) e sais minerais, a versão sem álcool pode ser usada como re-hidratante na prática desportiva.
Há vários estudos que mostram a eficácia do seu consumo antes (devido à presença de hidratos de carbono assegurando as reservas de glicogénio muscular), durante (prevenção da fadiga) e no final (como recuperador e preventivo dos processos inflamatórios recorrentes da prática do exercício físico de maior intensidade).
Na cerveja podemos encontrar maioritariamente vitaminas do complexo B, essenciais na tonicidade muscular e no metabolismo energético. O seu teor de magnésio ajuda na recuperação e relaxamento muscular após o exercício físico.
O rácio perfeito entre potássio e sódio faz desta bebida uma aliada na manutenção da pressão arterial em níveis normais.
Através do malte e do lúpulo, o apreciador de cerveja tem acesso a 35 diferentes compostos fenólicos, importantes para a redução do processo oxidativo no exercício, com uma ação antioxidante e anti-inflamatória.
Na maratona de Munique, em 2009, foi feito um estudo com atletas. Um grupo consumiu uma cerveja sem álcool diariamente durante três semanas antes da prova e duas semanas após. O outro recebeu um placebo de cerveja sem álcool no mesmo período. No final, o grupo que tinha recebido a cerveja sem álcool teve menores índices de inflamações e infeções do trato respiratório superior, devido ao sistema imunitário estar mais reforçado pela ingestão desta bebida.
O problema da desidratação também não se coloca neste caso, antes pelo contrário. Diz-se que a cerveja é uma bebida diurética, mas se retiramos o álcool isso já não se verifica.
Temos, afinal de contas, uma bebida muito rica em água e sais minerais – re-hidratante – com um alto teor em vitaminas do complexo B, responsáveis pela energia e vitalidade muscular.

A CERVEJA É BOA PARA MULHERES E HOMENS?

Sendo a cerveja uma bebida com alto teor de vitaminas e sais minerais e, ao mesmo tempo, de antioxidantes, o benefício do seu consumo moderado é importante tanto na mulher como no homem.
O centro alemão de pesquisa do cancro em Heildelberg está a desenvolver um estudo em que demonstra o fator protetor do Xanthohumol, um antioxidante encontrado no lúpulo, que parece ter um efeito protetor na mama e na próstata, por bloquear a ação excessiva dos estrogénios e da testosterona.
O consumo moderado de cerveja tem um efeito protetor na prevenção de doenças cardiovasculares, que ainda é a primeira causa de morte em Portugal. Um dos minerais mais abundantes na cerveja é o silício que traz benefícios acrescidos na densidade óssea. A ingestão deste mineral traz benefícios acrescidos às mulheres pós-menopausa, onde habitualmente surge a osteoporose.
O consumo deve ser sempre moderado: 200ml de cerveja diário para mulheres e 400ml de cerveja para homens.
Contra factos não há argumentos! Da próxima vez que algum dos seus amigos levantar dúvidas sobre a legitimidade de beber uma cerveja, espalhe a palavra:
"se bebida moderadamente, pode ser uma aliada na saúde".•

TEXTO: Natália Cavaleiro Costa, nutricionista
FOTOS: DR

ROTA DE TAPAS ESTRELLA DAMM: uma viagem gastronómica por Portugal

Celebrando a gastronomia portuguesa com uma pitada de sabor internacional, a 16ª edição da Rota de Tapas Estrella Damm reafirmou o seu estatuto como um dos eventos culinários mais aguardados de Portugal. Este ano, o evento expandiu as suas fronteiras gastronómicas para além de Lisboa, alcançando dez cidades.

Desde o seu lançamento em 2013 em Lisboa, a Rota de Tapas Estrella Damm tem-se afirmado como um dos eventos gastronómicos mais antecipados em Portugal. Este ano, a sua 16ª edição, que decorreu de 4 a 26 de outubro, foi ainda mais especial. Expandindo-se para dez cidades, incluindo a estreante Leiria e novos bairros em Lisboa como Alvalade e Parque das Nações, a Rota de Tapas oferece uma experiência culinária única que celebra a rica diversidade da gastronomia portuguesa, acompanhada, claro, pela famosa cerveja de Barcelona, Estrella Damm.

Este evento, que começou como uma modesta celebração em Lisboa, transformou-se numa autêntica festa nacional de sabores e convívio. Ao longo de três semanas, mais de 150 estabelecimentos participantes por todo o país convidaram entusiastas da boa comida a saborear as suas melhores versões de tapas, harmonizadas perfeitamente com a cerveja Estrella Damm, a um valor convidativo de cinco euros por tapa e cerveja.

Nádia Franco, Brand Manager da Estrella Damm, expressa o entusiasmo da marca com esta nova edição: "Convidámos todos os amantes de tapas a embarcar nesta jornada gastronómica repleta de surpresas. Com a introdução de novos locais e a expansão para diferentes bairros, estamos a aproximar os sabores únicos de tapas a mais portugueses, promovendo momentos de alegria e partilha."

A Rota de Tapas Estrella Damm não é apenas uma celebração da comida e da bebida, mas também um convite para explorar novos espaços, conhecer novas pessoas e criar memórias duradouras. A cada ano, o evento ganha mais adeptos, tanto entre os frequentadores habituais como entre novos visitantes, ansiosos por descobrir o que cada cidade tem para oferecer. Esta iniciativa destaca-se como um exemplo brilhante de como a gastronomia pode unir pessoas, enriquecer culturas e criar experiências inesquecíveis.

Ao longo dos anos, a Rota de Tapas Estrella Damm tem crescido em popularidade e escala, refletindo o amor dos portugueses pela boa comida e pela cerveja de qualidade. Com a sua 16ª edição, a Rota promete continuar essa tradição, levando a todos os cantos do país um pedaço da cultura gastronómica de Portugal, temperado com o sabor inconfundível de Estrella Damm.•

AS CIDADES DA ROTA DE TAPAS ESTRELLA DAMM

Braga: Na cidade dos arcebispos, 13 restaurantes prepararam tapas excecionais que capturam a essência da cozinha do Minho. Desde os sabores tradicionais até às combinações mais ousadas, Braga promete surpreender os visitantes.

Guimarães: A cidade berço de Portugal oferece 13 razões para explorar os recantos da sua gastronomia. Os restaurantes parceiros da Rota de Tapas Estrella Damm em Guimarães estão prontos para mostrar a autenticidade da sua cozinha.

Porto: No coração da Invicta, 19 restaurantes aderentes vão transportar os seus visitantes numa viagem gastronómica inesquecível. A cidade do Porto é famosa pela sua riqueza culinária, e esta edição da Rota de Tapas Estrella Damm não dececionará.

Aveiro: A cidade dos canais e das rias tem 25 restaurantes prontos para proporcionar experiências de sabor único. Desde os pratos de marisco até às deliciosas sobremesas, Aveiro convida todos a explorar a sua cozinha.

Covilhã: Os ares serranos da Covilhã inspiraram 13 diferentes tapas que os restaurantes locais criaram para esta edição da Rota. Uma excelente razão para explorar a Serra da Estrela.

Leiria: Leiria estreia-se na Rota de Tapas Estrella Damm e traz consigo 13 restaurantes dispostos a impressionar com a sua cozinha única. Descubra os sabores de Leiria nesta edição especial.

Lisboa: A capital portuguesa, com os seus bairros típicos, oferece 16 restaurantes que irão proporcionar experiências de sabor incríveis. Desde a Baixa ao Bairro Alto, passando por Alvalade ou pelo Parque das Nações, Lisboa está pronta para conquistar paladares.

Setúbal: Na cidade do Sado, 12 restaurantes aderentes garantem que o choco frito à setubalense não faltará no menu. Setúbal é uma joia da culinária portuguesa.

Faro: Em Faro, à beira-mar, 15 restaurantes vão destacar a riqueza dos sabores algarvios. Vai ser possível desfrutar de especialidades regionais e de um ambiente descontraído.

Ponta Delgada: Os petiscos micaelenses são famosos, e a Rota de Tapas Estrella Damm conta com 11 restaurantes dispostos a mostrar o melhor da culinária açoriana. Não faltarão as típicas cracas e morcela com ananás.

TEXTO: Susana Marvão
FOTOGRAFIAS: DR

23%*

IMPOSTO DO IVA
PAGO PELOS
PRODUTORES DE **CERVEJA**
VS. PRODUTORES DE **VINHO**.

13%*

22€*

O DITO
"**IMPOSTO DO ÁLCOOL**".
CERVEJA PAGA 22€/HL;
VINHO PAGA ZERO

0€*

*IVA */HL

A CARGA FISCAL SOBRE A CERVEJA É... inadmissível.

O aumento do imposto do álcool em 10% é altamente contestado pelos Cervejeiros de Portugal.

Inadmissível!... A aprovação do OE-2024 aumentou em 10% o dito imposto do álcool, associando-o ao financiamento do serviço nacional de saúde, como se o consumo de álcool em Portugal per capita fosse maioritariamente devido ao consumo de cerveja!...Não o é! Esta é uma grande mentira do OE 2024.

De facto, este importo erroneamente chamado imposto sobre o álcool e as bebidas alcoólicas apenas se aplica a 39% do álcool consumido pelos portugueses, ou seja, aqueles que bebem cerveja e outras bebidas alcoólicas que não vinho. É, portanto, um imposto injusto pois não se aplica a 61% do álcool consumido pelos portugueses, porquanto o vinho não paga... imposto do álcool!

A única boa notícia, é que a partir daí os portugueses ficam a saber que devem beber cerveja pois apenas esse consumo pode salvar com mais receita o nosso SNS. Consumir vinho, afinal, é irrelevante, pois não contribui com receita para a Saúde, segundo palavras do próprio Secretário de Estado das Finanças, João Nuno Mendes, no programa Alta Voz da TSF.

A Cervejeiros de Portugal estima que, no atual contexto de desaceleração económica, e a elevada taxa de juros que se aplica ainda na habitação e que pesa na carteira das famílias portuguesas, este aumento do imposto vai impactar negativamente todo o setor das cervejas comprometendo a sustentabilidade de centenas de microempresas e agentes económicos e sociais da sua cadeia de valor - os grandes motores de desenvolvimento e inovação da indústria. Este aumento do imposto do álcool prejudicará, uma vez mais, a competitividade da produção nacional de cerveja face à de mercados concorrentes, como o espanhol (cujo imposto está congelado desde 2005), pois ambos os países são exportadores de cerveja e as suas empresas competem entre si em vários mercados externos. Em Espanha o imposto do álcool sobre a cerveja não é alterado desde 2005 e em Portugal só em 2023 e 2024 aumenta 15%! A consequência é que os produtores de cerveja espanhóis pagam ao Estado espanhol menos de metade do imposto pago pelos cervejeiros nacionais ao Estado português. Este agravamento fiscal lesa não apenas o setor cervejeiro nacional, mas todo o País. E acresce a uma outra discriminação fiscal em sede de IVA. Assim não!...

RELATÓRIO EUROPEU SOBRE AS DOENÇAS NÃO TRANSMISSÍVEIS REFERE QUE O PROBLEMA DO ÁLCOOL É...

O seu abuso e não o seu consumo! Assim consta do mais recente Relatório do Parlamento Europeu sobre estas doenças (NCD´s), que implicitamente reconhece que o consumo moderado de bebidas alcoólicas pode fazer parte de um estilo de vida saudável e equilibrado das sociedades europeias, sendo que o problema do álcool reside no seu consumo abusivo, e este é um fator de risco para certas doenças NCDs. A posição responsável do setor cervejeiro (e neste tema, coincidente com o setor do vinho em Portugal, representado pela ACIBEV), já manifestada publicamente aquando da consulta pública sobre a Estratégia Nacional de Combate ao Cancro (ENLCC) para o decénio 2021-2030, é de reconhecer o consumo abusivo como um fator de risco mas considerar que o cancro é uma doença multifatorial com determinantes múltiplas e variadas, incluindo a predisposição genética, fatores ambientais, agentes infeciosos, fatores nutricionais, fatores reprodutivos e hormonais, radiação, etc. E que as evidências científicas determinaram até ao momento que apenas o consumo excessivo de bebidas alcoólicas e não o consumo "per se", é uma das principais determinantes, juntamente com o consumo de tabaco, o excesso de peso e a obesidade, o sedentarismo, a dieta inadequada e a elevada exposição a radiação ultravioleta. •

TEXTO: Francisco Gírio, secretário-geral Cervejeiros de Portugal
FOTOS: DR

SOVINA E QUINTA DO AMEAL: Fusão perfeita na terceira edição da Saison Grape Ale

A Sovina juntou-se mais uma vez à Quinta do Ameal para trazer a terceira edição da Sovina 500 Saison Grape Ale, juntando o melhor de dois mundos.

A Sovina acaba de lançar a terceira edição da Sovina 500 Saison Grape Ale em parceria com a Quinta do Ameal, situada na região demarcada do Vinho Verde, sub-região do Lima, berço da casta Loureiro. Esta Sovina 500 Saison Grape Ale ilustra uma combinação pouco habitual entre a tradição cervejeira artesanal e a excelência vinícola da Quinta do Ameal, reunindo 30% do mosto de Loureiro da vindima de 2023 com 70% do mosto de cerveja, cofermentados com levedura Saison. O mestre cervejeiro, Pedro Lima, explica que recorreu a "uma estirpe de levedura utilizada tradicionalmente em cervejas de inspiração belga, que cofermentou um mosto leve de maltes e lúpulos europeus, ao qual foi adicionado mosto de Loureiro", disse em comunicado de imprensa. O resultado "é uma cerveja fresca e versátil, de cor palha e espuma branca persistente, de aroma rico em ésteres frutados e um toque a especiarias. Sabor pouco amargo, com presença elegante de cereal, seguida por um toque moderado a citrinos e fruta madura. Na boca sente-se um corpo médio-baixo, carbonatação assertiva e um final seco que convida ao próximo gole". Lourenço Charters, gestor de Enologia e Viticultura da Quinta do Ameal, destaca ainda o papel da casta na cerveja. "As notas vivas e citrinas do Loureiro do Ameal dão uma muito boa frescura a esta Grape Ale". Segundo a marca, a Sovina 500 Saison Grape Ale é perfeita para ser bebida sozinha, mas, graças ao seu elevado potencial gastronómico, pode facilmente acompanhar receitas de carácter mais rústico, pratos asiáticos, queijos de casca mole ou mesmo petiscos simples, como tremoços. Esta cerveja de produção sazonal, pensada para ser consumida o ano inteiro, faz parte do projeto de inovação Sovina 500, que pretende testar novas receitas, 500L de cada vez. Cada 500 é pensada ao sabor da estação com os produtos disponíveis do Esporão. Em junho de 2023, a segunda edição de Sovina 500 Saison Grape Ale foi distinguida com uma medalha de ouro no Barcelona Beer Challenge, na categoria "Grape Ale". •

ICE ICE XMAS!
O Natal da Musa

Uma nova cerveja e um conjunto de packs especiais assinalam a quadra natalícia da Musa: um regresso ao futuro e aos anos 1990 com design do artista João Varela.

A Musa volta a celebrar o Natal em estilo. Ice Ice Xmas é o nome da campanha que vem equipada com uma boombox para ocupar as ruas e os balcões da marca de tinta, beats, dança, improviso e, claro, muita cerveja. No papel de mestre de cerimónias, a nova e saborosa Vanilla Stout dispara as rimas que combinam com os melhores doces da época. A ocasião estende-se a três packs Ice Ice Xmas que, além da recente criação da MUSA, incluem algumas das suas cervejas mais famosas, um par de meias e um abre-caricas. Dos rótulos das garrafas ao design das boxes, a assinatura é do artista de lettering João Varela.

A Vanilla Stout e os packs Ice Ice Xmas estão disponíveis na loja online em cervejamusa.com e nos bares de Lisboa (Musa de Marvila e Musa da Bica), Porto (Musa das Virtudes) e Colares (Musa da Praia).•

PUB

CERVEJA ESPUMANTE
Um brinde mesmo especial

Sabemos que o vinho e a cerveja são bebidas fermentadas, a matéria-prima é distinta, mas os métodos de produção têm algumas similaridades. O caso evidente é o método Champenoise, que dá origem a cervejas refrescantes, efervescentes, sofisticadas e elegantes, que a todos vão deliciar e surpreender.

Vamos pelo princípio. Há três etapas principais: refermentação na garrafa, rémuage e dégorgement.
Primeiro é preciso uma boa base, seja bom vinho ou cerveja. No caso da cerveja um estilo que suporte e proporcione as características esperadas. Aqui o mestre cervejeiro tem de aplicar o conhecimento e "prever o futuro", pois vai sair da zona de conforto.
A cerveja pronta é engarrafada com uma levedura especifica e refermenta entre 30 e 60 dias, a estagiar em temperatura e humidade controladas, por 6 a 18 meses. Tal como acontece com os espumantes à base de vinho. Há então uma segunda fermentação, a liberação de gás carbónico, aumentando a carbonatação.
Depois, durante um mês, sensivelmente, tem de se fazer o "rémuage", ato de virar a garrafa consecutivamente até que a mesma fique quase na vertical para que as borras desçam e se fixem no gargalo (pode ser feito manualmente ou com recurso a grandes "pallets" giratórios). Nesta altura todos os sedimentos estão concentrados no gargalo e faz-se o "dégorgement", uma congelação rápida do gargalo, que depois é aberto, nessa altura a pressão expulsa o sedimento congelado, deixando a garrafa pronta para ser selada com a rolha. É todo um processo que tem de acontecer com muita rapidez para evitar desperdícios e garantir qualidade.
Pelo que sabemos, os pioneiros neste estilo de cervejas foram os belgas e uma das mais conhecidas é a cerveja "DeuS Brut des Flandres", produzida desde 2002 pela cervejaria Bosteels Brouwerij, fundada em 1791. Com uma edição limitada a 15 mil garrafas por ano, esta cerveja é produzida na Bélgica e depois transferida para a França, para as proximidades da cidade de Épernay, na região de Champagne, onde passa pelo processo Champenoise, fazendo uma segunda fermentação na garrafa, passando meses em caves dos melhores espumantes franceses.
A DeuS é mesmo especial. Com 11,5% de volume de álcool, apresenta aroma floral, frutado, a remeter para uvas e maçãs verdes, especiarias, gengibre, panificação, brioche e mel. Bebe-se bem a conversar, mas fica bem melhor quando acompanhada de requintadas iguarias gastronómicas. É sempre um sucesso quando a levo para alguma celebração e uma excelente alternativa para quem não aprecia espumantes, com a grande vantagem de estar à venda em Portugal.
A grande novidade é que os nossos cervejeiros, ávidos de inovar e proporcionar aos apreciadores cervejas distintas e diferenciadoras, também já se lançaram nesta aventura borbulhante e já podemos ter acesso a cervejas Brut portuguesas, como a fantástica Quinas Magna Extra Brut, feita a partir do método Champenoise pelo mestre cervejeiro Pedro Sousa. •

TEXTO: Maria Helena Duarte
FOTOGRAFIAS: Shutterstock

RECEITA ORIGINAL DE 1876
MALTE, ARROZ
E LÚPULO

A cerveja de Barcelona com 100% de ingredientes naturais

Desde 1876

Cerveja Lager estilo Pilsner, elaborada segundo a receita original de 1876. Com 100% de ingredientes naturais, resulta da combinação de água, malte de cevada, arroz, lúpulo e levedura, que se transformam numa cerveja magnífica de cor dourada. Por outras palavras, um sabor universalmente apreciado.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

www.estrelladamm.com
Estrella Damm Portugal
Estrella Damm
Estrella Damm PT - YouTube

Brinda
sem álcool
O sabor de sempre.
0.0
Heineken
HEINEKEN ORIGINAL
PURE MALT LAGER
HEINEKEN 0.0 BEER
PURE MALT LAGER
EST. 1873
Heineken
0.0
Agora podes.
enjoy responsibly
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.