

DIFERENÇAS ENTRE CERVEJAS E CERVEJAS ARTESANAIS

Uma das primeiras coisas que vem em mente quando a gente pensa numa boa cerveja são as claras diferenças que uma cerveja artesanal apresenta de uma cerveja, digamos, tradicional.

Porque no fim das contas, todas são cervejas - elas seguem a mesma "RECEITA", mas a forma de produção, a qualidade e tipos de ingredientes usados, são normalmente diferentes...

Pra cerveja SER cerveja ela precisa de água, malte, lúpulo e levedura. Mas mesmo seguindo a mesma receita - as cervejas também vão variar umas das outras, seja pela qualidade de ingredientes, seja pelos métodos de produção, seja porque algum ingrediente adicional foi usado para fins de sabor, textura...

E isso define a razão pela qual as cervejas artesanais são tão diferentes das cervejas industriais: os processos de produção artesanal, como o próprio nome diz, são normalmente mais personalizados, mais lentos, em lotes menores, mais criativos, com mais espaço pra experimentação com ingredientes e processos... Por exemplo, é comum observar cervejas artesanais que passem por processos de maturação em barricas de bourbon - um processo que demanda tempo e cuidado, que nem sempre a produção em escala industrial possui.

E o fato de ser comum que cervejarias artesanais tenham áreas de degustação, eles acabam tendo um *feedback* do consumidor ao vivo, o que torna toda a experiência mais intimista do que de uma cervejaria industrial, que produz em massa, distribui em massa - e visa o consumo em massa.

CURIOSIDADES - ESTADOS UNIDOS

Os Estados Unidos hoje domina o mercado de produção de cervejas, e possui mais de 4 mil cervejarias artesanais em funcionamento. Praticamente todas as cervejarias artesanais tem uma área de degustação - que são os chamados *taprooms*.

A forma como o americano aprecia as cervejas artesanais é diferente: os *taprooms* são lugares super familiares, a maioria, *pet friendly*, o que torna uma visita a uma cervejaria artesanal um típico programa de sábado a tarde... Porque apesar de só maiores de 21 anos poderem consumir bebidas alcoólicas aqui, os menores de idade podem estar no mesmo local... então eles tem jogos de tabuleiro e de cartas para crianças e adolescentes, vasilhas de água e petiscos pra cachorros... Enfim, é um ambiente super agregador.

DIFERENÇAS ENTRE BRASIL X ESTADOS UNIDOS

Quando ainda estávamos no Brasil as poucas cervejarias artesanais que existiam eram a Baden Baden em Campos do Jordão, a Dado Bier em Porto Alegre... Essas são as “avós” das cervejarias artesanais brasileiras que ainda estão em funcionamento - e datam dos anos 90 - ou seja: super novas. Aqui nos Estados Unidos, as cervejarias mais antigas - e ainda em funcionamento - são do fim do século XIX, como a californiana Anchor Brewing... Então deu tempo dos Estados Unidos construir uma identidade própria no que diz respeito a cerveja.

Ate porque, as cervejarias artesanais no Brasil seguiam uma linha mais purista - de cervejarias tradicionais alemãs e belgas... Não existia um ambiente super interativo, com linha de produção próxima a area de degustação... Distribuição super limitada...

Mas acreditamos que isso se deva também ao fato que o antigo perfil de consumo de cerveja do brasileiro era apenas de bebida refrescante, barata, super popular... E foi definitivamente esse *boom* de cervejarias artesanais no Brasil que deu um tom mais refinado ao consumo de cervejas.

Esse refinamento era um traço mais característico de quem tomava vinho... e agora as pessoas passaram a apreciar cervejas, de transformar o momento de degustação de cervejas artesanais em uma experiência gastronômica.

E se por um lado o Brasil tem uma estilística de produção mais diversificada, com influencias de todas as partes do mundo, os americanos são em contrapartida, mais regionalistas - eles desenvolvem técnicas próprias de produção, adaptam o cultivo de matéria-prima localmente, etc. E não é que eles não experimentem outros estilos, mas eles acabaram se aprimorando e criando estilos únicos.

E a gente sabe que no Brasil estão fazendo cervejas artesanais com caju, cacau, castanhas, dentro outros produtos típicos locais que elevam a cerveja a um patamar de exclusividade e regionalidade que é bem peculiar do território - e gera um senso de identidade muito forte.

Os americanos também usam muitos produtos locais: por exemplo, na Florida tem muita cerveja com tons cítricos exatamente porque a Florida produz muita laranja, toranja, limão...

Alem disso, esse regionalismo americano também se reflete no apoio que as pessoas dão para as cervejarias artesanais locais - todos frequentam as cervejarias de seus bairros e cidades, não necessariamente porque se tratam das melhores cervejas, mas porque são locais.

E isso acaba criando um clima super legal, que vai alem da cerveja: sempre tem um food truck parado no estacionamento ou adjacente as cervejarias, shows ao vivo, exposições de arte, eventos beneficentes - sempre exaltando a cultura e a comunidade do local.

INFLUÊNCIAS DOS METODOS AMERICANOS NO BRASIL

É interessante observar que muitos estilos de cerveja americanos agora estão no mercado brasileiro, e tanto os produtores quanto os consumidores parecem estar abrindo o leque de opções para explorar outros territórios, outros sabores.

Hoje no Brasil você encontra cervejas artesanais feitas no estilo American Pale Ale, ou American IPA, ou American Stout, onde os sabores e aromas tipicamente americanos ficam bem claros. E aqui é importante mencionar que o que faz o estilo ser americano é o fato de que os ingredientes usados, principalmente o lúpulo, é americano... Por exemplo, numa American Pale Ale o lúpulo usado é o Cascade, que é bem tradicional da Costa Oeste americana, e tem todas as características da costa oeste, como tons frescos, florais e cítricos.

Daniela e Conrado Ventura
Sommeliers certificados pela United States Sommelier Association
Casados e residentes da Florida ha 9 anos