

Ale

De um modo geral, podemos considerar os seguintes estilos de cervejas Ale:

Abbey Dubbel - As Dubbel são cervejas escuras, muito ricas em malte e medianamente alcoólicas, já que não costumam ultrapassar os 8% ABV. Menos frutadas que as Belgian Strong Dark Ale possuem, em contrapartida, corpo complexo e boa carbonatação. Tal como o nome indica são cervejas feitas segundo a tradição de abadias e mosteiros, apesar de haver na actualidade muitas fábricas que tentam imitar essas características com algum sucesso. A primeira Dubbel produzida na Bélgica foi a Westmalle Dubbel, em 1856. Acompanham bem queijos, chocolates, bifés e caça. A experimentar: Corsendonk Pater; St. Feuillien Brune; Westmalle Dubbel.

Abbey Tripel – As Tripel (ou Triple) diferenciam-se logo à partida das Dubbel pela cor: enquanto as Dubbel são castanho a castanho-escuro as Tripel são claras. Em aroma, sabor e volume alcoólico as diferenças também são significativas mas a cor é o método mais eficaz para diferenciarmos entre as Dubbel e as Tripel de abadia. Tradicionalmente, as Tripel são de cor amarelo-claro a dourado, isto é, ligeiramente mais escuras do que uma Pilsner. A espuma deverá ser grande, densa e cremosa e o volume de álcool oscilará entre os 7% e os 12% ABV. O aroma e o sabor são complexos, com forte presença de frutos, especiarias e álcool. Têm um carácter ligeiramente adocicado que lhes é dado não só pelo álcool como também pela adição, em alguns casos, de pequenas quantidades de açúcar durante a refermentação em garrafa. Apesar disso, são cervejas muito bem equilibradas devido ao uso criterioso de lúpulo e de levedura. Este estilo de cerveja é particularmente perigoso visto que as suas excepcionais características as tornam muitas fáceis de beber. Todavia, não nos devemos esquecer que estamos na presença de uma bebida que pode chegar a ter 12% de volume alcoólico pelo que se aconselha alguma moderação quando em presença de uma Abbey Tripel. A experimentar: Tripel Karmeliet; De Dolle Dulle Teve 10° (Mad Bitch); St. Feuillien Triple.

Abt/Quadrupel - Abt ou Quadrupel são os termos usados para designar cervejas de abadia extremamente fortes. O nome Abt foi usado pela primeira vez para descrever a Westvleteren e a St. Bernardus, ambas relacionadas com a história do mosteiro de St. Sixtus. Quanto ao termo Quadrupel, a La Trappe foi a primeira cerveja a fazer uso dessa expressão. Independentemente destas designações serem frequentemente utilizadas para designar um só estilo, há ligeiras diferenças entre elas. De facto, as Abt são mais escuras e mais ricas, com forte presença de especiarias e mais frutadas. Já as Quad são mais claras tendo, em geral, um sabor menos frutado e complexo. Em comum têm o facto de possuírem uma forte presença de malte e uma baixa presença de lúpulo. De igual modo, o volume alcoólico é alto em ambos os estilos, ultrapassando com frequência os 10% ABV. A experimentar: Westvletern Abt 12; St. Bernardus Abt 12; La Trappe Quadrupel.

Altbier - Uma especialidade de Dusseldorf, a Altbier é uma cerveja de cor castanho-claro, tradicionalmente oriunda da Alemanha. Sabendo que "alt" significa literalmente velho em alemão, esta designação aplica-se-lhe devido ao facto desta cerveja requerer uma maturação mais fria do que outros estilos, razão pela qual o processo pode durar até oito semanas. Isso torna-a uma cerveja bem balanceada e delicada, com o corpo mais suave e menos complexo do que uma Pale Ale, por exemplo. A Sticke ou Latzenbier é uma versão mais forte das Altbier, usualmente elaborada uma vez por ano pelas cervejarias da cidade de Dusseldorf para homenagear os seus clientes mais fiéis. Num passeio por Altstadt, a parte velha da cidade, por certo encontrará bares e pubs a vender esta especialidade. Passe pelo Schumacher ou pelo Schlüssel, dois dos mais típicos e com melhor cerveja. A experimentar: Schlosser Alt; Uerige Doppel Sticke; Widmer Brothers Winternacht.

Amber Ale - Sendo esta uma designação muito genérica, as Amber Ale podem variar desde produtos sem grande interesse e caramelizados a cervejas com uma boa quantidade e equilíbrio entre malte e lúpulo. Habitualmente, a diferença entre uma Amber Ale de qualidade e uma American Pale Ale reside no facto da primeira poder ter um carácter mais escuro devido ao malte utilizado, tendo em contrapartida menos lúpulo. A experimentar: Mac and Jacks African Amber Ale; New Belgium Fat Tire; Troegs HopBack Amber Ale.

American Pale Ale - As American Pale Ale são adaptações das Pale Ale inglesas e, como estas, são cervejas claras, que vão desde o amarelo dourado até à cor de cobre. O estilo desta cerveja é definido pelo lúpulo de origem americana que nela é usado, transmitindo este, em geral, um forte aroma à cerveja bem como um relativo amargor, superior a uma Pale Ale clássica. Esta é uma excelente cerveja para acompanhar refeições ligeiras como pizzas e hambúrgueres, bem como sushi e saladas. A experimentar: Three Floyds Alpha King; Flying Dog Doggie Style Classic Pale Ale; DuClaw Venom Pale Ale.

American Strong Ale - Este é um estilo muito abrangente, que engloba uma grande quantidade de cervejas fortes com volume alcoólico superior a 7% e oriundas dos EUA. Muitas delas são parecidas com as English Strong Ale, apesar de, habitualmente, possuírem um maior teor de lúpulo. Independentemente das suas origens e das suas características são, no seu todo cervejas fortes e encorpadas, com grande presença de malte, lúpulo e, obviamente, álcool. A experimentar: Oggis Hop Whompus; Stone Arrogant Bastard Ale; Bear Republic Hop Rod Rye Ale.

American Wheat - São a versão americanizada das cervejas de trigo germânicas (Hefeweizen), sendo que, tal como estas, variam do amarelo-claro até ao âmbar-claro. São cervejas leves, com bom nível de gás e volumosas formações de espuma. Não apresentam as típicas notas fenólicas - nomeadamente a cravo e medicinal - comuns nas suas congéneres alemãs, sendo que por isso o lúpulo ganha um realce suplementar. É também menos perceptível outro típico *off-flavour* característico das Hefe, a banana. Em termos alcoólicos, variam entre os 4% e os 7% ABV. São excelentes para acompanhar bifés, queijos e saladas. A experimentar: Three Floyds Gumballhead; Karl Strauss Windansea Wheat Hefeweizen; Sacramento Hefe Weizen.

Baltic Porter - Durante o século XVIII, as Porter eram bem mais fortes do que o são hoje em dia, sendo que facilmente ultrapassavam os 7% de volume de álcool. Muitas cervejeiras inglesas faziam mesmo produtos mais fortes destinados à exportação, tendo como principal mercado os países em redor do Mar Báltico. Estas cervejas eram derivadas das Porter inglesas mas tinham também algumas influências das Russian Imperial Stout, pelo que por vezes podem ser identificadas como Imperial Porter. É um estilo muito complexo, especialmente o sabor, com presença de chocolate e malte torrado, elaborado com lúpulo continental e malte de Viena ou de Munique. Apesar de tudo, é uma cerveja não muito pesada devido a uma boa presença de gás. A experimentar: Koff Porter; Baltika 6 Porter; Carnegie Porter.

Barley Wine - Apesar do nome, a Barley Wine é uma autêntica cerveja, forte e intensa. A designação Barley Wine pretende demonstrar que esta cerveja pode ser tão forte como o vinho, apesar de se utilizar grãos de cereal no lugar das uvas. Viva e frutada, por vezes doce, por vezes mais amarga (no caso das originárias dos E.U.A.), é, no entanto, sempre altamente alcoólica. Uma cerveja com esta força e complexidade pode ser um desafio para o palato. A sua cor varia entre o âmbar e o castanho-escuro, sendo que os aromas vão desde o frutado até ao carácter acentuado do lúpulo. É uma cerveja espessa, onde o álcool é facilmente perceptível, apesar dos sabores a fruta, resina ou lúpulo que o acompanham. Apresenta um volume alcoólico entre 7% e 12%. As variedades inglesas de Barley Wine são algo diferentes das americanas, já que estas últimas costumam ter um sabor mais marcado a lúpulo. A maior parte das Barley Wine pode ser conservada e envelhecida, como se de um bom vinho se tratasse. A experimentar: AleSmith Barrel Aged Old Numbskull; Victory Old Horizontal; Dogfish Head Olde School Barleywine.

Belgian Ale - Com raízes que remontam a meados do século XVIII, as Belgian Ale atingiram o seu estado de perfeição a seguir ao fim da 2ª Guerra Mundial. Actualmente são consideradas uma cerveja para todas as ocasiões, por oposição às Belgian Strong Ale, suas "parentes". Neste estilo nada deve ser muito pronunciado: o equilíbrio entre os diversos elementos é a chave do sucesso. Podem ir de um amarelo dourado até à cor de cobre, boa presença de notas frutadas, malte e especiarias tanto no aroma como no sabor. Têm espuma branca, cremosa, com boa formação e média retenção. A experimentar: Palm Speciale; Vieux-Temps; Ommegang Rare Vos.

Belgian Strong Ale - Belgian Strong Ale é um termo genérico que tanto pode designar cervejas

claras como escuras. Por isso, não é incomum ainda subdividir este estilo em Belgian Strong Pale Ale e Belgian Strong Dark Ale. Em geral, são produzidas na Bélgica e têm alto teor de álcool, que pode variar entre os 7% e os 12%. São cervejas complexas, fortes, com excelente aparência (em particular a espuma) e muito saborosas. São igualmente bem equilibradas, já que o elevado teor alcoólico é muito bem equilibrado pelos aromas e sabores, tipicamente com notas a especiarias e frutos. A Duvel, uma marca bem distribuída e, portanto, existente nalguns supermercados portugueses, é uma referência neste estilo, pelo que se tiver oportunidade de a experimentar não hesite. Curiosamente, o nome Duvel - uma referência ao diabo - foi imitado por muitas outras marcas surgindo então a Satan, a Judas, a Belzebuth, a Lucifer, entre outras. A experimentar: Duvel; Bush Ambrée; Affligem Blond.

Belgian Witbier - Trata-se de um estilo de cerveja bem antigo, com mais de 400 anos de idade e que quase tinha desaparecido na década de 50 do século passado. Felizmente, a fábrica Hoegaarden reavivou o estilo, muito por influência do mestre-cervejeiro Pierre Celis. Desde então, a popularidade das Witbier belgas tem crescido constantemente pelo que é habitual surgirem com frequência novos produtos no mercado. São de cor bastante pálida, turvas e muito refrescantes, características que lhes são transmitidas pelo trigo e também pelos sabores a limão, casca de laranja (*orange peel*) e sementes de coentros que costumam apresentar. São ótimas para acompanhar queijos ou pratos de mexilhão. As Witbier são um género frágil e não muito dado a grandes envelhecimentos, pelo que quanto mais novas e menos manuseadas melhor. A experimentar: Hoegaarden White; Brugs Tarwebier; Celis White.

Berliner Weisse – Berliner Weisse, para além de um estilo é também uma denominação de origem controlada. Acentuadamente ácida e com forte percepção do cereal (trigo), o estilo Berliner não é muito alcoólico, apesar de possuir um carácter bem vincado. De facto, a acidez costuma ser tão alta que é frequente os produtores e consumidores utilizarem xaropes de fruta para cortar essa característica (os licores mais comuns são o *Himbeersirup* - xarope vermelho de framboesa -, *Zitronensirup* - xarope amarelo de limão - ou *Walmeistersirup* - xarope verde de aspérula). Com a mistura, a bebida passa a chamar-se *Berliner Weisse mit Schuss*, ou seja, "cerveja de trigo com xarope". É claro que os mais puristas preferem beber este estilo ao natural, isto é, sem adição de açúcar ou de qualquer outro produto. Assim tomada, torna-se uma cerveja complexa, multifacetada e extremamente refrescante. A experimentar: Dieu du Ciel Solstice d'Été aux Framboises; Schultheiss Berliner Weisse Original; Berliner Kindl Weisse.

Bière de Champagne/Bière Brut - Estilo muito recente e bastante interessante, as Bière de Champagne apresentam um grande potencial dentro da indústria cervejeira, já que são produtos da gama elevada, com excelente apresentação e que funcionam como ponte de ligação entre a cerveja e o champanhe, dando assim origem a um artigo de luxo. A sua produção iniciou-se na Bélgica país que, de facto, é a origem de muitos dos melhores estilos de cerveja. São sujeitas a longos processos de maturação e algumas chegam mesmo a ser envelhecidas em caves na região de Champagne, passando então pelo "methode champenoise" e pelas suas fases mais típicas, como a *remuage* e o *degorgement*. Muito delicadas e leves, com teor de álcool médio a elevado e boa carbonatação, costumam apresentar-se em garrafas idênticas às de champanhe, com rolha, arame e, por vezes, dentro de caixa. A experimentar: DeuS (Brut des Flandres); Malheur Bière Brut (Reserve); Wieckse Brut.

Bitter - As Bitter surgiram como uma reacção das cervejeiras à proliferação de produtos sem personalidade e meramente comerciais. Na sua maioria, possuem uma cor que pode ir do amarelo-dourado até ao âmbar, pouco gás e, curiosamente, amargor pouco acentuado. O aroma é ligeiramente frutado, bem como o sabor, sendo que o volume de álcool costuma ser baixo (entre 3% e 5%) e pouco perceptível. São excelentes para acompanhar bifes e marisco. É um estilo muito comum em Inglaterra. São típicas *session beer*. A experimentar: Oakham Raucous Reindeer; Dark Star Golden Gate; Coniston Bluebird Bitter.

Bière de Garde - Bière de Garde, ou cerveja para guardar, é um estilo não muito comum, elaborado

essencialmente por companhias cervejeiras francesas e belgas. A sua cor varia entre o amarelo dourado e o castanho-claro, possuindo um aroma maltado e um sabor ligeiramente doce e caramelizado também devido ao malte, com alguns exemplares a apresentarem algum amargor dado pelo lúpulo. A presença do álcool é evidente, havendo a possibilidade de se encontrar algumas notas frutadas. O volume alcoólico varia entre 6% e 8% e é uma cerveja que melhora com a idade. Tradicionalmente, as Bière de Garde eram produzidas pelos camponeses nos meses de Outono e Inverno e posteriormente conservadas até ao Verão, altura em que eram servidas aos convidados e aos trabalhadores da propriedade. A experimentar: Southampton Bière de Garde (French Country Christmas Ale); Jolly Pumpkin Bière de Mars; Dupont La Bière de Beloeil.

Black & Tan - Este termo aplica-se a produtos em que a cervejeira misturou, antes do engarrafamento, uma Ale escura com uma Ale mais clara (por vezes mesmo com uma Lager, digase), algo que em Portugal se designa por uma mista. Por esta breve explicação nos apercebemos que não se trata de um estilo clássico ou convencional. Foi, antes sim, o fruto da busca incessante das cervejeiras por criar produtos modernos e que estejam de acordo com as novas tendências, verificadas nos cafés e bares onde é habitual as pessoas pedirem para misturar uma cerveja clara com uma cerveja mais escura. A experimentar: Saranac Black & Tan; Mississippi Mud Black & Tan; Berkshire Shabadoo Black and Tan.

Brown Ale - São cervejas com bastante sabor, boa presença de lúpulo e muito habituais em pequenas explorações ou mesmo em produções caseiras. São similares às American Pale e American Amber Ale, diferindo destas por terem notas mais pronunciadas a caramelo e chocolate, que ajudam a equilibrar o lúpulo e o final tendencialmente com algum amargor. A cor varia entre um castanho-avermelhado a castanho-escuro e a espuma deverá ser creme e com média a baixa retenção. Possui menos álcool que uma Porter e tem, em geral, um sabor complexo e bem balanceado. Acompanha bem sobremesas, carnes e queijos. A experimentar: Samuel Smith's Nut Brown Ale; AleSmith Nautical Nut Brown Ale; Scotch Irish Corporal Punishment.

Chile Beer - As Chile Beer são outro estilo moderno e em franca expansão. Podem ser uma Ale ou Lager (mais comumente Ale) às quais foi adicionado um elemento picante, proveniente de pimentas ou malaguetas. O mais comum é esse picante ser fornecido pelos jalapenos, ingrediente muito utilizado na cozinha mexicana. Apesar de divertidas, é raro encontrarmos um resultado final que seja satisfatório, isto se pensarmos em termos de qualidade da cerveja. A experimentar: Rogue Chipotle Ale; Winkoop Patt's Chile Beer; Rock Bottom Cinco de Mayo.

Cream Ale - As Cream Ale são uma versão Ale das Lagers americanas e surgem para combater no mesmo mercado que estas. São de aspecto claro e límpido, de corpo leve, forte presença de gás e com pouca ou nenhuma sensação de lúpulo quer no aroma, quer no sabor, o que faz com que tenham um amargor médio a reduzido. Por vezes, as cervejeiras adicionam milho ou arroz em detrimento do uso de malte de cevada ou mesmo de lúpulos nobres, obtendo-se assim um corpo mais leve. Na Austrália, as Cream Ale podem tomar o nome de Sparkling Ale. A experimentar: Northern Cream Ale; Portsmouth Cream Ale; Wisconsin Whitetail Cream Ale.

Dry Stout - É um dos sub-estilos mais comuns de Stout, sendo muitas vezes também denominado de Irish Dry Stout. Na maior parte dos casos são cervejas algo leves e menos complexas do que outros géneros de Stout, sendo assim elaboradas no intuito de poderem ser consumidas em massa. Tal como se pode observar num típico bar irlandês, são servidas de uma forma especial, usando nitrogénio, para que possam ganhar uma espuma durável e extremamente cremosa. No entanto, esse processo pode prejudicar o aroma e sabor da cerveja, assim como a sua carbonatação. Na boca, nota-se forte presença de malte torrado, o que lhes transmite uma certa acidez final. As marcas mais representativas deste estilo são, sem dúvida, a Murphy's, a Beamish e a Guinness, apesar de haver excelentes exemplares de Dry Stout de origem norte-americana. A experimentar: Guinness Draught; Beamish Irish Stout; Murphy's Irish Stout.

Dunkelweizen - Variação escura das típicas cervejas de trigo alemãs, as Dunkelweizen mantêm, no entanto, o característico sabor a banana, citrinos e cravinho, apesar de também podermos apreciar

no palato a presença de chocolate e de cereais torrados, provenientes da adição de maltes de especialidade. São cervejas bastante equilibradas, ficando a meio termo entre as robustas e inverniais Weizenbock e as leves e refrescantes Hefeweizen. Habitualmente, o teor de álcool varia entre os 4,8% e os 5,6%, sendo que a quantidade de gás pode ser elevada, ao contrário do carácter amargo que não é muito substancial. Estas cervejas podem criar algum resíduo, pelo que é aconselhável rodá-las ligeiramente antes de servir. A experimentar: Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel; Victory Sunset Dunkelweizen; Andechser Dunkles Weissbier.

English Pale Ale - O termo Pale foi inicialmente usado para distinguir as cervejas deste tipo das Porter de Londres, que eram mais fortes e escuras. De facto, as English Pale Ale clássicas não são muito claras, antes apresentando uma cor que começa no dourado e pode ir até ao âmbar ou acobreado. A grande diferença deste estilo para as American Pale Ale será uma presença maior do carácter do malte e menor do lúpulo, apesar das características amargas e secas do lúpulo também se fazerem sentir. São por isso excelentes para acompanhar qualquer tipo de prato de carne, desde bifes a pato, frango ou cabrito. Curiosamente, este estilo é, em termos de designação, praticamente inexistente para os ingleses pois para eles, uma English Pale Ale não passa de uma Bitter engarrafada. A sua origem deve ser procurada nos EUA, local onde este estilo tem muita procura e que, de certa forma, presta homenagem às Bitter inglesas, nomeadamente à mais conhecida: a Bass. A experimentar: Jamtlands Pilgrim; Smuttynose Shoals Pale Ale; Herslev Bryghus Pale Ale.

Foreign Stout - A expressão Foreign Stout começou a ser utilizada na Guinness Foreign Extra Stout (FES). Esta era uma versão mais forte e com mais lúpulo da clássica Guinness Extra Stout, assim produzida para suportar as temperaturas extremas e as longas viagens até às antigas colónias britânicas. De facto, a FES ainda existe, produzida localmente em muitas dessas antigas províncias inglesas como sejam a Jamaica, o Sri Lanka ou a Nigéria. São produtos de boa qualidade, similares à original, mas que apresentam já algumas características inerentes ao próprio local onde são produzidas. As Foreign Stout encontram-se a meio caminho entre as Stout normais e as Imperial Stout. O volume alcoólico pode variar entre os 6% e os 8% ABV. Também podem ser designadas por Export Stout. A experimentar: Guinness Foreign Extra Stout; De Dolle Extra Export Stout.

German Hefeweizen - É um estilo de cerveja de trigo (também conhecidas por Weissbier ou Weizenbier) oriundo do sul da Alemanha, com forte presença de frutos no aroma e sabor, nomeadamente banana e citrinos. O volume alcóolico ronda os 5% a 7%, sendo que as Hefeweizen são bastante refrescantes apesar de não muito ácidas. O prefixo "Hefe" significa algo similar a "levedura" pelo que estas cervejas se apresentam, em geral, turvas e não filtradas. A Lei de Pureza manda que se coloque um mínimo de 50% de malte de trigo na cerveja. Algumas cervejarias usam até 70% de trigo, sendo o restante malte de cevada. Se servidas num tradicional copo de Weizen, as Hefe produzem abundante espuma e ficam com excelente aparência. Relativamente a este tipo de cerveja há que ter um aspecto em atenção: é habitual servirem-nas com uma rodela de limão, seja isso para cortar o sabor do trigo, da levedura ou apenas para as tornar ainda mais refrescantes. Recuse uma cerveja servida desse modo, pois o limão poderá alterar o sabor e dificultar a formação de espuma. As Hefeweizen não são propriamente uma 7Up! A experimentar: Franziskaner Hefe-Weissbier; Paulaner Hefeweissbier; Weihenstephaner Hefe Weissbier.

German Kristallweizen - A Kristallweizen é, muito simplesmente, uma Hefeweizen filtrada. Isso faz com que seja uma cerveja clara e límpida, com cores que vão desde o amarelo-claro até ao âmbar-claro. Por vezes, e de modo depreciativo, são conhecidas como as "Hefeweizen castradas". Não sendo algo dogmático, a verdade é que muitos exemplares que podemos encontrar no mercado têm uma certa falta de personalidade, visto que durante a filtragem vários componentes da cerveja ficam retidos. Para além disso, são ligeiramente mais suaves do que as Hefe, com sabor e aroma mais atenuados. Acompanham bem saladas e pratos vegetarianos. A experimentar: Tucher Kristall Weizen; Allgauer Furstabt Kristallweizen; Weihenstephaner Kristallweissbier.

Golden/Blonde Ale - É um estilo muito genérico e com bastantes variantes. Uma das formas habituais será a tradicional Canadian Ale, muito parecida com a American Pale Ale, quer nas

qualidades, quer principalmente nos defeitos: pouco malte e lúpulo, utilização de outros cereais menos nobres como arroz ou milho e um sabor e aroma muito neutrais. A interpretação britânica possui mais lúpulo e menos álcool que as congéneres norte-americanas, pelo que são mais refrescantes e amargas. São cervejas suaves, com bastante gás, espuma branca e corpo claro e límpido. A experimentar: Crouch Vale Brewers Gold Extra; Redhook Blonde Ale; Oakham Bishops Farewell.

Gose - Um estilo clássico alemão, com grandes e antigas tradições na cidade de Leipzig, caracteriza-se por ser uma cerveja fresca, loura e turva. Estilo bastante antigo, o nome deriva do rio Gose, que cruza a cidade de Goslar. As Gose são cervejas de trigo não filtradas, com um conteúdo de trigo maltado que varia entre 50% a 60%, extremamente refrescantes e, acima de tudo, muito raras. Em termos comerciais existem menos de uma dezena de empresas que se dedicam à recriação deste estilo histórico. A experimentar: Bayerischer Bahnhof Original Leipziger Gose; Bauer Goedeck Dollnitzer Ritterguts Gose; Draught House Gose.

Imperial/Double IPA - As Imperial India Pale Ale (IIPA) ou Double IPA (DIPA) são uma adição recente à paleta de estilos de cerveja. Essencialmente é uma versão "musculada" de uma IPA normal e acredita-se que teve a sua origem no Festival de Cerveja de Oregon, nos EUA, em 1996, altura em que foi apresentada a Rogue IPA. O estilo demorou algum tempo a impôr-se mas com a entrada do novo milénio assistiu-se a uma explosão na sua popularidade, com a apresentação de dezenas de novos exemplares, muitos deles bastante apreciados pelos conhecedores de cerveja. É ligeiramente mais escura que uma IPA, devido ao uso de malte em maiores quantidades, isso se explicando pela necessidade de equilibrar a cerveja que possui, em geral, quantidades quase absurdas de lúpulo. Tal dá-lhe um carácter amargo e refrescante, factores que ajudam a encobrir o volume de álcool que pode variar entre os 7,5% e os 12%. Muitas vezes, os produtores de DIPA recorrem ao processo de *dry hopping*, situação em que lúpulo adicional é acrescentado ao tanque de maturação, trazendo assim notas florais e maior amargor à cerveja. Há exemplares que se designam por Extra IPA ou Extreme IPA. A experimentar: Three Floyds Dreadnaught Imperial IPA; Norrebro Bryghus North Bridge Extreme; Stone Ruination IPA.

Imperial Stout - Também conhecidas por Russian Imperial Stout, estas cervejas são consideradas unanimemente como as rainhas das Stout. Este estilo esteve quase extinto quando, nos anos 1980, a cervejaria Samuel Smith começou a produzir uma Imperial Stout. A origem do nome remonta à época em que as cervejeiras inglesas elaboravam produtos de forte carácter, com intenso sabor a malte torrado e a lúpulo, destinadas aos países bálticos e à Rússia, onde eram muito apreciadas pela Corte Imperial. De facto, a história conta que sempre que o czar russo visitava Londres, pedia cervejas deste estilo, solicitando também que fossem enviados alguns barris para a corte russa. Para suportar as viagens, essas bebidas possuíam igualmente um elevado teor de álcool, com percentagens que variavam - e variam - entre os 8% e os 12% ABV. Como características apresentam carbonatação média, forte sabor a café, cacau ou chocolate e a cereais torrados, cor muito escura e grande complexidade. Uma boa Imperial Stout é uma excelente companhia para um prato de queijo, chocolate negro ou melão. Apesar de poder alterar o aroma e sabor da cerveja, pode também experimentá-la com uma boa cigarrilha ou charuto. A experimentar: Three Floyds Dark Lord Russian Imperial Stout; Victory Storm King Imperial Stout; Stone Imperial Russian Stout.

India Pale Ale - Feita para sobreviver às longas viagens entre a Inglaterra e a Índia, as India Pale Ale têm uma forte componente de lúpulo, essencial para conservar a cerveja durante o máximo de tempo que se conseguisse. Curiosamente, os exemplares americanos conseguem ter um sabor e aroma ainda mais pronunciados a lúpulo, fruto do gosto dos consumidores desse país. A cor das cervejas deste estilo varia entre o amarelo dourado e o acobreado, sendo que o sabor é bastante intenso e refrescante, indicadas portanto para refeições condimentadas como chili e vindaloo. Infelizmente, o termo IPA é cada vez mais utilizado indiscriminadamente, sendo possível encontrar versões com menos de 4% ABV, algo que não se coaduna com a história deste estilo. Diferenciam-se das English Pale Ale e das Bitters por terem um sabor final com mais lúpulo e menos caramelo. Bem mais recente é o estilo Black IPA, onde se recorre a doses elevada de cereal e lúpulo para criar

cervejas muito complexas e escuras. A experimentar: AleSmith IPA; Stone India Pale Ale; Two Hearted Ale.

Irish Red Ale - As Ales vermelhas da Irlanda são cervejas suaves, equilibradas e leves. A um início adocicado segue-se o sabor típico do malte e um fim com cereais torrados, o que lhe dá um carácter seco. Estas características podem ser adulteradas se a cerveja for servida muito fria. A sua cor avermelhada é obtida através da junção de maltes de especialidade, sendo que por vezes se utiliza milho, arroz ou mesmo açúcar para suavizar o produto final. A presença de gás não é elevada, bem como a de álcool: entre 4% e 6% ABV. Eventualmente poderá surgir um exemplar mais forte, mas essa será mesmo a exceção à regra. São típicas *session beer*. A experimentar: Boulevard Irish Ale; Kilkenny; Beamish Red Irish Ale.

Kolsch - A designação Kolsch está protegida por lei e é exclusiva de pouco mais de 20 cervejeiras localizadas à volta da cidade alemã de Colónia (Koln). Servidas num esguio copo denominado *stange*, estas cervejas têm como curiosidade o facto de não serem boas para passarem por um processo de armazenamento muito longo. O sabor delicado e frutado tende a oxidar com facilidade, pelo que se recomenda um consumo rápido após a compra. As regras que definem este estilo são muito precisas e muitas das marcas que se auto-designam como *kolschbier* não o são na realidade. Bastante efervescentes e frescas, são feitas a partir do melhor lúpulo alemão (dos géneros Hallertau, Tettngang, Spalt ou Hersbrucker) e de água bastante leve. Sendo uma cerveja da família das Ale, na sua produção utiliza-se um processo denominado *lagering*, o que as torna quase num estilo híbrido. A experimentar: Paffgen Kolsch; Pyramid Curve Ball Kolsch; Muhlen Kolsch.

Kvass - É uma bebida típica da Rússia e de muitos países do leste europeu, cujas origens remontam ao século XVI. Não se podendo considerar propriamente uma cerveja, mas sim algo muito similar, a Kvass é elaborada a partir de cereais - centeio, cevada, trigo, etc - aos quais é habitual juntar-se açúcar, bagas ou frutos. É, basicamente, a fermentação de qualquer coisa que se tenha à mão com fermento simples de padeiro, o que dá uma bebida agradável, barata e de baixo teor alcoólico (entre 0.5% e 2.5% ABV). A experimentar: Kimmel Maizes Kvass; Portsmouth Kvass Rye Ale.

Mild Ale - Ligeiramente maltada e com pouco sabor e aroma a lúpulo, daí vindo a expressão Mild, estas cervejas são castanho-escuras, pouco carbonatadas e apresentam fraca formação de espuma. É um estilo que começa a rarear e, mesmo em Inglaterra, só a encontrará com facilidade na região das Midlands, perto da cidade de Birmingham. Curiosamente, este já foi um dos estilos mais populares em Inglaterra, nomeadamente até à Segunda Guerra Mundial, sendo então a preferida dos mineiros do nordeste do país. A experimentar: Three Floyds Pride & Joy Mild Ale; Pitfield 1824 Mild Ale; Bank Top Dark Mild.

Milk/Sweet Stout - Este estilo de Stout de origem inglesa, historicamente conhecido como Milk ou Cream, devido à utilização de lactose como adoçante e para dar um carácter redondo à bebida, é de cor bastante escura, tendencialmente doce e possui um sabor com um toque a cereais torrados, o que faz com que se assemelhe a um expresso açucarado. Curiosamente, a designação Milk não é permitida em Inglaterra, apesar de ser corrente noutros países. É um estilo que produz uma espuma muito cremosa e duradoura, sendo que a presença de gás é baixa tal como o volume de álcool, que ronda os 4 a 6%. A experimentar: Lion Stout; Pelican Tsunami Stout; Bristol Beer Factory Milk Stout.

Northern English Brown Ale - As Ale castanhas inglesas estão divididas em dois sub-estilos que se agrupam de acordo com considerações geográficas. Mais secas e com mais lúpulo do que as suas congéneres do sul, diferenciam-se também por terem um sabor mais a frutos secos e menos a caramelo. Têm cor âmbar escura a castanho-avermelhada, espuma pequena e pouco duradoura e sabor doce a malte e biscoitos. A experimentar: Newcastle Brown Ale; Goose Island Hex Nut Brown Ale; Samuel Smiths Nut Brown Ale.

Oatmeal Stout - Como muitas outras Stout, as Oatmeal também são originárias de Inglaterra. Variante das Sweet Stout, diferem destas por serem menos doces e por darem mais importância à

utilização de aveia em detrimento da lactose. De cor muito escura, sabor a malte torrado e aveia, corpo espesso devido ao uso deste cereal e carbonatação média, estas cervejas são bastante suaves e podem dar-nos a impressão de que estamos a beber um chocolate quente ou mesmo um café com natas açucaradas. A sua taxa de álcool varia entre os 4,2% e os 5,9% ABV. A experimentar: Broughton Scottish Oatmeal Stout; Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout; St. Ambrose Oatmeal Stout.

Old Ale - Mais um estilo de Ale tradicional inglesa, antigamente conhecida por Stock Ale, sendo assim designado por passar por um processo de envelhecimento após a primeira fermentação - método similar às Porter clássicas. Têm também a característica de poderem ser guardadas por bastante tempo antes de serem consumidas. A presença de álcool e o carácter encorpado e complexo fazem com que sejam uma excelente companhia nas frias noites de Inverno. A experimentar: Theakston Old Peculier; Portland Benchmark Old Ale; Fish Tale Old Woody English Old Ale.

Porter - Muitas vezes confundida com uma Stout, a Porter tem uma personalidade única e muito vincada. De facto, este estilo bastante antigo vem já referido num documento do século XVIII, onde se dizia que as Porter eram o resultado da mistura de três tipos de cerveja: uma Old Ale, uma New Ale e uma Weak One (Mild Ale). Desta combinação resultaria uma bebida a que os ingleses chamavam de "Entire Butt" ou "Three Threads", que tinha como objectivo agradar a um vasto público, grande parte dele constituído por trabalhadores das inúmeras indústrias surgidas durante a Revolução Industrial. Apesar do expressivo sucesso que conheceu nessa altura, no início do século XX era quase um estilo em vias de extinção, muito ultrapassado, em termos de consumo, pelas Stout. O seu regresso só se deu durante os anos 70 e 80 do século passado, altura em que houve um renascimento de pequenas indústrias produtoras de cerveja artesanal, nomeadamente nos EUA. De cor escura e bastante maltadas, podem possuir um carácter algo doce, mesmo que não muito acentuado. As notas a cereais torrados devem ser menos intensas do que nas Stout. Nos Estados Unidos é produzida uma Porter mais encorpada que se chama Robust Porter. A experimentar: Fuller's London Porter; Samuel Smith's Famous Taddy Porter; Meantime London Porter.

Premium Bitter - As Premium Bitter, também conhecidas por ESB (Extra Strong/Special Bitter) tiveram origem na grande concorrência que havia neste sector das cervejas, facto que levou ao desenvolvimento de exemplares cada vez mais fortes, quer em sabor, quer em volume alcoólico, chegando a atingir os 7% ABV - *Average alcohol by volume*. Possuem cor dourada a acobreada, pouco gás e sabor intenso a malte torrado, podendo também perceber-se ligeiras notas frutadas. A designação ESB é mais utilizada nos EUA, devido à influência da Fuller's ESB, uma das primeiras cervejas a ser exportada para esse país. A experimentar: Shlafly Winter ESB; Fullers ESB; Wells Bombardier.

Pumpkin Ale - Muitas vezes lançadas como bebida outonal, as Pumpkin Ale (Ale de abóbora) podem ser muito variadas. Há produtores que optam por adicionar pedaços de abóbora à mistura, enquanto outros usam puré ou simplesmente aromas. É também usual utilizar outros ingredientes para condimentar estas cervejas: gengibre, cravo-da-Índia, canela, entre outras especiarias. São cervejas de difícil produção e que podem levar um mestre-cervejeiro à loucura. É claro que existe aqui um pouco de exagero mas é comum contarem-se histórias de produtores que andaram à procura de uma receita de qualidade durante largos anos, ao fim dos quais não tinham obtido qualquer sucesso. Os resultados são, em geral, algo doces e com um elevado teor alcoólico. Hoje em dia são cervejas muito procuradas durante o *Halloween*. A experimentar: Great Pumpkin Ale; Smuttnose Pumpkin Ale; Post Road Pumpkin Ale.

Roggenbier/German Rye Beer - Esta cerveja especial, originária da zona próximo da cidade alemã de Regensburg, na Baviera, é uma variante de luxo das Dunkelweizen que, em vez de utilizar trigo como estas, utiliza malte de centeio, o que as torna distintas e muito saborosas, com ligeira acidez final. A aparência vai da cor de cobre até ao castanho e a espuma costuma ser volumosa e com boa retenção. Relativamente ao álcool este não é muito pronunciado, variando entre os 4,5% e os 6% ABV. A característica que mais se salienta neste estilo de cerveja é mesmo o seu sabor a centeio,

sendo que por vezes pode parecer que estamos a beber pão líquido! O Sahti finlandês e o Kvass eslavo são também exemplos de bebidas fermentadas elaboradas com recurso a centeio. A experimentar: Paulaner Roggen; Burgerbrau Wolnzacher Roggenbier; Schremser Roggenbier.

Rye Beer - Não se devendo confundir este estilo com as Roggenbier germânicas, as Rye Beer (cervejas de centeio) têm a predominância do sabor deste cereal nas suas características. Outros ingredientes são utilizados, mas o forte carácter do centeio dá a este tipo de cerveja uma grande personalidade. Apesar disso, a procura não é, em geral, grande, pelo que a oferta deste tipo de cerveja é um pouco limitada. A experimentar: Founders Red's Rye; Johnny "Blood" McNally Red Ale; Carlsberg Semper Ardens Winter Rye.

Saison - Típica cerveja caseira, as Saison eram produtos elaborados no Inverno para consumo no Verão, dadas as dificuldades de refrigeração antes do século XIX. Sendo um estilo complexo, não muito ao gosto comercial, tem vindo a sofrer de algum esquecimento, com o encerramento de pequenas explorações que se dedicavam à sua produção. Possuem aroma e sabor frutado (habitualmente de citrinos), sendo que a adição de várias especiarias e ervas lhes transmitem um carácter meio-seco e ligeiramente ácido. Muito frescas e com boa carbonatação, acompanham bem refeições condimentadas, queijos e carnes em geral. A experimentar: Southampton Saison; Fantôme Saison; Saison Dupont Vieille Provision.

Scotch Ale - Apesar do nome, não irá encontrar muitos exemplares deste tipo de cerveja na Escócia. Caso procure nos Estados Unidos ou no Canadá terá, com certeza, mais sorte, apesar de aí as poder encontrar com a designação de Strong Scotch Ale ou Wee Heavy. Este estilo designa cervejas fortes, escuras e que, usualmente variam entre 6.5 a 8.5% ABV. Têm a particularidade de serem fermentadas a temperaturas mais baixas do que a maior parte das Ale e, para além disso, possuem um carácter maltado. O uso de pouco lúpulo é consequência da falta da planta na Escócia, o que exige a importação e, conseqüentemente, o aumento do preço o produto. O baixo amargor faz com que sejam cervejas que não são aconselháveis para todo o tipo de refeições, apesar de as podermos beber como se de uma sobremesa se tratassem. O álcool tem, em geral, uma presença acentuada no sabor, o que ajuda a equilibrar um possível excesso de malte e de doçura. A experimentar: McEwan's Scotch Ale; Bitter End Whiskey Wee Heavy; Stoudts Scotch Style Ale.

Southern English Brown Ale - As Southern English ou "London-Style" são mais escuras e doces que as variantes do norte. Trata-se de um estilo quase em vias de extinção e que muitas vezes é confundido ou englobado noutros estilos de cerveja. O sabor é bastante complexo, característica dada pela forte presença de malte e de notas frutadas. Apesar de tudo o volume alcoólico tende a ser relativamente baixo: entre 2,8 e 4,2% ABV. A experimentar: Mann's Original Brown Ale; Dark Star Over the Moon; Wychwood Hobgoblin.

Stout - Muitas Stout não se encaixam na definição clássica deste estilo, representada basicamente pelas Irish Stout e pela mundialmente famosa Guinness. A diferença poderá estar na cor, quantidade de lúpulo ou malte. No entanto, tais alterações não são suficientes para que essas cervejas sejam englobadas nas Dry ou nas Imperial. São, na sua essência, simples Stout. De cor castanho-escuro a preto, notas a café, cacau ou cereais torrados, graduação alcoólica entre os 4% e os 7% e um corpo não muito complexo, são um excelente substituto para aqueles dias em que não lhe está a apetecer beber a tradicional imperial/fino. A experimentar: Freeminer Deep Shaft Stout; Titanic Stout.

Traditional Ale - É um estilo muito genérico, habitualmente utilizado para designar todos aqueles estilos antigos que caíram em desuso mas que devido a uma onda revivalista começam agora a aparecer nos pubs e nas prateleiras dos supermercados. Dito isto, torna-se bastante difícil definir uma característica comum a todas as cervejas aqui englobadas. Representam, isso sim, um olhar saudoso ao passado e um renascer das antigas técnicas de produção de cerveja. A experimentar: Hair of The Dog Adam; Bière Darbyste; Jopen Koyt.

Trappiste - As cervejas trapistas não são propriamente um estilo mas antes uma denominação de origem controlada. As ordens trapistas tiveram origem no mosteiro cisterciense de La Trappe,

França. A sua influência alargou-se a muitos outros países europeus, tendo posteriormente surgido novos mosteiros que seguiam as restritas regras desta ordem religiosa. Em 1997, oito abadias trapistas - seis da Bélgica (Orval, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Westmalle e Achel), uma da Holanda (Koningshoeven – La Trappe) e uma da Alemanha (Mariawald) - fundaram a ITA (International Trappist Association), com o propósito de definir as regras do estilo e proteger o nome do uso abusivo por parte de outras marcas. Para isso, essa associação criou um selo que só pode ser utilizado nos produtos que seguem os critérios estabelecidos e que sejam elaborados por ou sob a supervisão de monges trapistas, sejam esses produtos queijos, cervejas, licores ou compotas. O lucro obtido com a venda destes produtos é canalizado para a manutenção e beneficiação dos mosteiros e para obras sociais. Refira-se ainda que em Mariawald não se produz cerveja e que, desde 2011, uma nova abadia se juntou à associação: a francesa Mont des Cats. A experimentar: Orval; Chimay Blue; Westvleteren Abt 12; Westmalle Tripel; Achel 8 Blond; Rochefort Trappistes 10.

Weizenbock - Basicamente, é uma Dunkelweizen mais forte, com boa presença de álcool e especiarias e, logicamente, maior presença de malte, factor que contribui para a sua cor escura e ligeiro amargor final. A sua origem remonta à cervejeira alemã Schneider & Sohn que, em 1907, criou uma Doppelbock de trigo mais forte e saborosa, a Schneider Aventinus. Esta excelente cerveja, ainda disponível nos dias que correm, possui todas as características que formatam este estilo, sendo por isso o farol de referência para todas as outras Weizenbock. Relativamente aos ingredientes, utiliza-se uma grande percentagem de trigo maltado (segundo a lei alemã, esse cereal deverá corresponder a 50% do total, apesar de, em certas marcas, tal chegar aos 70%). O restante é composto por malte de cevada. O volume de álcool varia entre os 6,5% e os 8%. A experimentar: Schneider Aventinus; Hacker-Pschorr Weiss Bock; Erdinger Pikantus.

Winter Warmer - Cerveja tipicamente de Inverno, doce e bem maltada, é uma das favoritas dos conhecedores para os aquecer nas noites frias dessa estação. A presença do lúpulo não é muito pronunciada, apesar do seu carácter ser, por vezes, perceptível em determinadas marcas. O teor de álcool varia entre 6% e 8% ABV. São cervejas bem encorpadas e reconfortantes. A experimentar: Hitachino Nest New Year Celebration Ale; Avery Old Jubilation Ale.

Wood-Aged Beer - Trata-se de um estilo tradicional, raramente utilizado pelas grandes empresas cervejeiras mas comum em pequenas explorações, onde é possível guardar a cerveja por longo tempo em barris de carvalho ou em cascos de outro tipo de madeira. Independentemente da cerveja base que seja utilizada, as características da madeira e, em caso de terem sido utilizados barris usados, da bebida que aí tenha estagiado, devem fazer-se sentir quer no aroma, quer no sabor. Este estilo é muito diversificado tendo em conta que se pode utilizar uma infinidade de cervejas base, sendo que a única faceta que as une é o envelhecimento em barris de madeira. Tendem a ganhar notas ácidas fruto da acção dos microorganismos existentes na madeira, o que leva a que por vezes sejam confundidas com as Wild/Sour Ale. A experimentar: Petrus Aged Pale; Dominion Oak Barrel Stout; MacTarnahan's Oak Aged IPA.