

## Estilos Híbridos e Outras Bebidas Fermentadas

Por estilo híbrido pretende-se catalogar todas aquelas cervejas que possuem uma característica específica, que as permite agrupar, sendo que no entanto a sua família de origem tanto pode ser as Ale como as Lager.

**Flemish Sour Ale** – Cervejas comuns na Flandres, podem variar entre o vermelho e o castanho, com álcool entre os 4% e os 8%, sendo que o seu forte sabor a vinagre e fruta lhas é conferido por um método de fermentação especial. São cervejas bastante complexas, produzidas segundo métodos muito antigos, estagiam algum tempo em cascos de carvalho e o resultado final é, habitualmente, o resultado da mistura de cervejas novas com outras mais antigas. A experimentar: Panil Barriquéé; Rodenbach Grand Cru; Liefmans Goudenband.

**Fruit Beer** - Esta designação aplica-se quer a Ales, quer a Lagers, desde que durante o processo produtivo sejam utilizados pedaços ou polpa de frutas. A cor, aroma, sabor e outras características variam muito, pois dependem da fruta que é utilizada na sua confeção. Assim, existem Fruit Beers de ameixa, maracujá, cereja, framboesa, entre muitas outras. Em comum têm o facto de serem cervejas com baixo volume alcoólico e que devem ser servidas muito frias, já que têm tendência para se tornarem algo doces. A experimentar: New Glarus Belgian Red; Chapeau Mirabelle; Floris Ninkeberry.

**Hidromel/Mead** - Tal como a Sidra, o Hidromel não é uma cerveja, apesar de também existir um processo de fermentação. De carácter forte e alcoólico e similar a um licor, o Hidromel socorre-se dos açúcares presentes no mel para dar o elemento essencial às leveduras de modo a que estas realizem a sua função. O sabor do Hidromel também pode ser influenciado pela adição de frutos ou cereais, sendo que neste último caso tomam a designação de Braggot. Existem ainda outros estilos como o Fruit Melomel e o Metheglin. A experimentar: Apis Poltorak Jadwiga; Dansk Mjod Vikingernes Mjod; Triumph Honeymoon Braggot.

**Sidra** - Não sendo propriamente uma cerveja, fazemos aqui referência à Sidra por ter um processo de produção muito semelhante. Feita a partir de sumo de maçã fermentado, o seu sabor e aparência variam muito, consoante o local onde são produzidas. As Sidras inglesas são secas, frutadas e possuem pouco gás, enquanto as que são elaboradas na Normandia são mais doces e efervescentes. Os Estados Unidos e o Canadá são também dois países onde existe uma boa produção deste tipo de bebida. Infelizmente, é relativamente fácil elaborar bebidas parecidas com sidra mas que pouco ou nada têm a ver com estas, já que possuem muito açúcar, corantes e aromatizantes. A experimentar: La Face Cachée de la Pomme Frimas Ice Cider; Cidre Dupont Réserve; Rubis de Glace.

**Spice/Herb/Vegetable** - Neste grupo podemos incluir qualquer Lager ou Ale em que na sua elaboração tenham sido utilizadas ervas, especiarias ou vegetais, sendo que o produto adicionado costuma ser bem perceptível quer no aroma, quer no sabor. A grande diversidade de ingredientes que podem ser utilizados faz com que a cor, aroma, sabor, textura e volume alcoólico variem substancialmente de marca para marca. De facto, há indústrias cervejeiras que na ânsia de inovar, são capazes de atirar qualquer coisa para dentro da mistura, desde gengibre a abóbora, passando por canela, nozes e pimenta. É um estilo de cerveja jovem e irreverente, não aconselhado para os apologistas da cerveja loura e clássica. A experimentar: Baladin Nora; Traquair Jacobite Ale; Craftsman Triple White Sage.