

## Fermentação Espontânea e Fermentação Mista

As cervejas elaboradas pelo método de fermentação espontânea, naturalmente o mais antigo de todos, resultam da acção de microorganismos existentes no ar. São essas leveduras selvagens e bactérias que se encontram no meio ambiente onde a cerveja está a ser produzida que irão promover o processo de fermentação. São, habitualmente, cervejas de elevada acidez. Já as cervejas de fermentação mista derivam da combinação de métodos da fermentação espontânea e da fermentação alta (tipo Ale).

**Lambic-Faro** - A Faro é uma mistura de Lambics à qual é adicionado açúcar ou açúcar candi, de modo a que se torne mais leve, doce e apelativa ao palato da maioria dos consumidores. Podem ser condimentadas com pimenta ou casca de laranja, apesar destes géneros não terem grande aceitação. Tornam-se, em geral, demasiado doces, pelo que se aconselha a servi-las bem frescas. É uma cerveja muito leve e tendencialmente de sobremesa. A experimentar: Drie Fonteinen Faro; Cantillon Faro; Lindemans Faro.

**Lambic-Fruit** - Na maior parte das vezes apenas designada por Lambic, este tipo de cerveja é muito peculiar, não só pelo processo de fabrico como pelo facto de ser um dos estilos mais antigos e mais complexos ainda hoje em produção. Assim, à cerveja inicial são adicionados pedaços ou polpa de fruta depois da fermentação espontânea ter começado. A fermentação é feita por leveduras e microorganismos que se encontram nas caves onde estas cervejas são produzidas, sendo que as fábricas se encontram, maioritariamente, na região à volta de Bruxelas. Conta-se que as caves que albergam Lambics nunca são limpas, para não alterar o equilíbrio dos bolores e bactérias tão essenciais ao processo de desenvolvimento da cerveja. Posteriormente ao início do processo de fermentação, as Lambic são envelhecidas em barris de madeira por períodos que vão de um até três anos. Quanto à fruta utilizada, as mais comuns são as Kriek (cereja), Framboise (framboesa), Pêche (pêssego) e Cassis (groselha preta), apesar de, actualmente existirem muitas novas marcas que recorrem a outros frutos exóticos. Relativamente ao sabor, o destaque vai, obviamente, para a fruta, notando-se pouco o carácter do malte ou do lúpulo. O nível de álcool também é baixo, não ultrapassando, em geral, os 5%. As Lambics feitas pelo método tradicional são designadas por "Oud", sendo mais ácidas do que as Lambics mais novas, mais comerciais e por isso mais doces e balanceadas. A experimentar: Cantillon Lou Pepe Pure Kriek; Drie Fonteinen Schaerbeekse Kriek; Girardin Framboise.

**Lambic-Gueuze** - A Gueuze é uma Lambic tradicional, feita a partir da mistura de Lambics novas e de Lambics velhas e sem a adição de fruta. As Lambic mais velhas têm um carácter refinado, o que ajuda a retirar alguma aspereza às Lambic novas, assegurando também que não se irá sentir nenhum sabor indesejado, fruto da fermentação espontânea característica deste estilo. Na sua maioria são não filtradas e algumas podem ser pasteurizadas, o que é raro. Após o engarrafamento podem passar por um período de maturação e envelhecimento que, em algumas marcas, ultrapassa os 3 anos. Acima de tudo, as Gueuze são estruturalmente muito complexas, de final seco e acético, enfim, únicas! A experimentar: Oud Beersel Oude Geuze; Drie Fonteinen Oude Geuze; Cantillon Goldackerl Gueuze.

**Lambic-Unblended** - Podemos considerar as Unblended como as Lambic no seu estado mais puro. Raramente comercializadas, a sua degustação quase só é possível junto dos produtores de Lambic, que realizam provas de cerveja e visitas guiadas às suas explorações. Um dos poucos exemplos de uma Unblended que é comercializada vem da firma Cantillon. E que excelente exemplar este é: a Cantillon 1900 Bruocsella Grand Cru. As Unblended são muito susceptíveis e as suas características podem variar de barril para barril, mesmo que estejam lado a lado! Passam por um longo processo de maturação e envelhecimento por forma a reduzir a sua natural acidez. Têm sabores próximos das sidras e do vinho branco, sendo quase nula a presença de lúpulo. Podem variar entre 3% e 6% ABV. A experimentar: Cantillon Jonge Lambic Cognac; Iron Hill Lambic; De Cam Oude Lambiek.

**Sahti** - É considerado um dos estilos mais antigos da Europa ocidental, com raízes na Finlândia e tipicamente de origem caseira. Começou a ser produzida no início do século XVI por camponeses e

o método de elaboração actual não foge muito ao que era naquela época. O resultado final fica próximo da Hefeweizen germânica, apesar de, em termos de produção, assemelharem-se mais às Lambic belgas por serem fermentadas por leveduras selvagens e elementos existentes na atmosfera. A experimentar: Lamin Sahti; Finlandia Sahti; Goose Island Sahti.