

Lager

As Lager são o tipo de cerveja mais comum, quer em Portugal, quer no resto do mundo. Tal não quer dizer que sejam a melhor família: isso depende muito do gosto de cada pessoa e da facilidade com que se tem acesso a outros tipos de cerveja. A palavra deriva do alemão *lagern* que significa algo como armazenar. Este termo referia-se ao hábito que se tinha de armazenar este tipo de cervejas em locais onde a temperatura era muito baixa e isto por longos períodos de tempo, antes de se passar à fase de consumo propriamente dita.

As suas origens remontam à Baviera, local onde os mestres cervejeiros tinham por hábito guardar os seus produtos em caves muito frias, onde se processava a maturação. Esses produtos, as *Lagerbier*, eram o resultado de anos de desenvolvimento de técnicas de refrigeração e de utilização de um fermento especial. A principal diferença dessa levedura para a que se utilizava no resto da Europa residia no facto de o seu depósito ficar no fundo após a fermentação, ao contrário das Ale, cujo resíduo subia ao topo.

O desenvolvimento das Lager teve um grande impulso entre os anos de 1820 a 1830, altura em que Gabriel Sedlmayr II, familiar dos donos da Cervejeira Spaten, viajou pela Europa à procura de técnicas que lhe permitissem desenvolver os seus dotes cervejeiros. Ao regressar dessa viagem, ele usou os seus novos conhecimentos para criar uma Lager mais consistente e estável. Apesar disso, as Lager desse período ainda eram bem diferentes do produto que conhecemos hoje em dia, muito por causa da água de Munique, que fazia com que as cervejas ficassem escuras e "pesadas". Não restem no entanto dúvidas de que os progressos de Sedlmayr foram importantíssimos e tal facto é facilmente perceptível ao verificarmos que a receita que ele desenvolveu se espalhou rapidamente por toda a Europa. Como exemplo, refira-se que o seu amigo Anton Dreher utilizou a nova técnica para melhorar a cerveja Vienense, já que a água da capital austríaca permitia o uso de um malte mais suave, o que dava à cerveja uma característica cor âmbar-vermelha.

A nova receita também chegou à Boémia, onde a técnica foi aperfeiçoada. No ano de 1842, na cidade de Plzen, Josef Groll, jovem originário da Baviera, utilizou um malte diferente do habitual que, em combinação com a água muito leve da localidade, deu origem a uma cerveja cor de ouro e muito clara. Esta experiência daria origem à Pilsener ou Pilsner, estilo que rapidamente se espalhou com grande sucesso pela Europa. Actualmente, a Pilsener é uma cerveja clara, com um volume pronunciado de gás, sabor lupulado e uma percentagem de álcool que varia entre 4% a 6%. A Pilsner Urquell (Pilsener Original) é o exemplo típico de uma cerveja Pilsener. A maior parte das Lager actuais baseiam-se neste estilo, apesar de terem perdido muito do seu amargor característico. De um modo mais específico, podemos pois considerar os seguintes estilos de cerveja Lager:

American Dark Lager/All-Malt Lager - Dois estilos muito próximos, caracterizados por uma cor escura proveniente da junção de malte e por vezes de caramelo, sendo que, em princípio, as All-Malt apenas utilizam malte na sua concepção, enquanto as Dark Lager podem ter a junção de outros cereais adjuntos. São cervejas leves e com bastante gás, algo doces, com pouco carácter, sabor a malte e a caramelo e, curiosamente, aproximam-se mais das Lager mais claras do que dos estilos de Lager escuras. A experimentar: Saranac Seasons Best Nut Brown Lager; Lowenbrau Dark; Brooklyn Lager.

American Macro Lager - Leves, claras, gaseificadas e aguadas, as Lager americanas de grande consumo surgiram aquando da criação das grandes empresas cervejeiras, logo após o fim da Proibição. Pouco amargas, médio-baixo teor de álcool, pouco sabor e aroma! Aqui, o mais importante é a produção em grande massa, cortando-se em cereais nobres como a cevada e no próprio lúpulo e abusando-se do milho e do arroz. Pelo menos, o produto final é barato, apesar da qualidade do mesmo deixar, por vezes, muito a desejar. A experimentar: Miller High Life; Pabst Blue Ribbon; Molson Canadian Lager.

Bock - As origens da Bock encontram-se envoltas em grandes dúvidas. Uma das justificações que se encontrou para o surgimento deste estilo prende-se com as práticas ancestrais dos mosteiros

medievais germânicos, locais onde se produzia uma cerveja forte e nutritiva que ajudava os monges a suportar os períodos de jejum, já que durante essas épocas apenas seria proibido ingerir comida sólida. Relativamente ao nome, alguns teóricos acreditam que a palavra Bock é apenas a abreviatura da cidade de Einbeck, donde teria surgido Beck e, mais tarde, Bock. Outros preferem optar por uma explicação mais mitológica e antiga, referindo que certos povos, procurando o auxílio e a protecção dos deuses, produziam a sua cerveja apenas durante o signo do Capricórnio, um género de cabra. Ora como cabra em alemão se diz Bock... Deixamos ao seu critério qual a explicação que melhor assenta a este estilo. Quanto à cerveja na actualidade é substancialmente mais forte do que uma Pale Lager, mais robusta, com uma maior presença de malte e mais escura, podendo chegar a tonalidades castanho-escuro. O volume de álcool varia entre 5,5% e 7,5%, sendo que o grande destaque vai para a sua suavidade, transmitida não só pelo malte como também pelo longo período de maturação. A experimentar: Utrechts Bok; Chouffe Bok 666; Brasal Bock.

Bohemian Pilsner - A origem deste tipo de cerveja é de simples percepção se atendermos ao seu nome. De facto, a velha cidade de Plzen (ou Pilsen) na actual República Checa, é o berço desta cerveja suave e fresca. As Pilsener (ou Pilsner, ambas as designações estão correctas) foram inicialmente elaboradas por guildas de produtores de cerveja daquela cidade da Boémia, isto por volta do ano de 1840. Actualmente caracterizam-se por ter uma cor amarela clara a dourada, bastante límpida, medianamente amarga devido ao intenso uso de lúpulo – em geral Saaz - e com aroma e sabor algo frutados ou mesmo florais. Secas no palato e extremamente refrescantes, têm um volume de álcool que varia entre os 4,5 e os 5,5%. É, sem dúvida, um dos estilos mais conhecidos e consumidos do mundo. A experimentar: Pilsner Urquell; Budweiser Budvar; Starobrno.

California Common/Steam Beer - Este tipo de Lager 100% americana é, em geral, produzida com um tipo especial de levedura que consegue melhores resultados a temperaturas mais mornas do que o habitual para uma Lager. Esse método teve origem no século XIX, na Califórnia, onde a refrigeração ainda era um luxo. Deste modo, os agricultores utilizavam levedura típica de Lager mas a uma temperatura mais própria para Ale, o que lhe dá um carácter singular, com a leveza característica das Lager e um paladar frutado a tender para as Ale. A Anchor Brewing Co. registou o termo Steam Beer pelo que, em geral, todas as outras marcas são referidas como California Common. A experimentar: Anchor Steam Beer; Park City Steamer; New England Atlantic Amber.

Classic German Pilsner/Pils - As Pilsner de origem alemã dividem-se em dois grandes grupos: as do norte e as do sul. Os exemplares sulistas estão próximos das Pilsner da Boémia, com alto teor de lúpulo alemão e menor grau de percepção do malte. Já os exemplares do norte são mais leves e secos, sendo algo semelhantes a uma Pale Lager. No geral, são cervejas amarelo-claras, límpidas, espuma branca e com baixa retenção, algum lúpulo e, por vezes, notas a frutos e ervas aromáticas. A experimentar: Stoudt's Pils; Rothaus Pils Tannen Zapfle; Wurzbürger Hofbrau Premium Pilsner.

Doppelbock - Também conhecidas por Double Bock, são uma subcategoria das Bock, mais encorpadas e ricas em malte, caracterizadas por um intenso sabor ao cereal maltado, que lhes dá um aroma e sabor algo adocicados, sendo esse factor contrabalançado com o uso mais intenso de lúpulo para lhes dar um toque final com ligeiro amargor. A cor pode variar do âmbar até ao castanho-escuro e o nível de álcool é, em geral, elevado: entre os 7-8% ABV. As Doppelbock tiveram origem no mosteiro Paulaner, em Munique, como forma de complemento às refeições dos monges. A maior parte dos exemplos Bávaros deste tipo de cerveja acabam no sufixo -ator, em referência à primeira cerveja do género posta a circular comercialmente, a Salvator, produzida pelos monges Paulaner. A experimentar: Ayinger Celebrator Doppelbock; Fish Tale Detonator Doppelbock; Augustiner Maximator.

Dortmunder/Helles - Estes dois estilos estão bastante relacionados e próximos, sendo que o primeiro é originário da região de Dortmund enquanto o último é da Baviera. Ambos são ligeiramente mais fortes do que uma tradicional Pale Lager (5,0%-5,6% ABV), têm boa presença de malte e os melhores exemplos destacam-se por evidenciarem um sabor a biscoito, devido ao tipo de

malte utilizado. São cervejas leves e de fácil ingestão, apesar de algumas Dortmunder da Dinamarca e Holanda serem mais encorpadas e alcoólicas. O carácter amargo é muito similar ao das Pilsner alemãs, seco e não muito acentuado. A experimentar: Great Lakes Dortmunder Gold; Burgerbrau Wolnzacher Hell Naturtrub; Aquila Helles.

Dunkel - Estilo típico da Baviera, mais propriamente da região de Munique, são cervejas suaves, ricas e complexas. Têm cor que vai do cobre até ao castanho-escuro, sabor e aroma tendencialmente doces, com notas a cacau ou chocolate, característica que lhes é conferida pelo malte utilizado. O teor amargo é médio-baixo mas o suficiente para contrabalançar com o doce transmitido pelo malte. O lúpulo utilizado costuma ser de origem alemã e de boa qualidade, como o comprovam as variedades habitualmente usadas: Hallertau ou Tettnang. O volume alcoólico varia entre 4% e 6% ABV. A experimentar: Ayinger Altbairisch Dunkel; Aldersbacher Kloster Dunkel; Altenmunster Jubelbier Dunkel Spezial (Jubel).

Eisbock - Este é o tipo mais forte de Bock. É obtido através da redução da temperatura de uma cerveja do tipo Doppelbock até esta começar a formar gelo. Por essa altura, remove-se o gelo e o resultado é uma cerveja com uma concentração mais alta de álcool. Esta técnica reflecte-se também no sabor, mais concentrado e rico em malte, o que lhe dá uma certa doçura, necessária para equilibrar com o acentuado teor de álcool, que chega a ascender aos 8% ou mais. A cor pode variar entre o castanho-avermelhado e o preto. Historicamente, a Eisbock é uma especialidade da cidade alemã de Kulmbach, onde terá surgido cerca de 1890. Conta-se que na cervejaria Reichelbrau, hoje parte do grupo Kulmbacher, a bebida nasceu por um acaso. Certo dia, os funcionários da empresa esqueceram-se de alguns barris no pátio. No dia seguinte, a cerveja estava congelada na parte superior e eles perceberam que na parte inferior do gelo tinha surgido um líquido mais escuro. Esse líquido era a cerveja mais concentrada devido à perda de parte da água. Os cervejeiros degustaram a tal cerveja e gostaram muito do resultado, surgindo assim a Eisbock. A experimentar: Kuhnhenh Raspberry Eisbock; Aventinus Eisbock; Castle Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock.

European Strong Lager - A maior parte das cervejeiras do mundo produz uma cerveja mais forte e alcoólica, baseada na sua Pale Lager normal. O efeito pretendido é obtido através do aumento da quantidade de malte utilizado ou utilizando caramelo ou açúcar, o que permite a subida do teor alcoólico. São facilmente distinguidas das Malt Liquor pois estas são apenas elaboradas com malte, o que lhes dá um toque mais acentuado a este cereal. As European Strong Lager são bastante comuns e é um estilo que se encontra em franco crescimento. A experimentar: Carlsberg Elephant; Clipper City Heavy Seas Small Craft Warning; Tuborg Royal Danish Strong Beer.

Happoshu - Tipicamente produzida por cervejeiras japonesas, a Happoshu é uma bebida de malte altamente gaseificada. Não sendo propriamente uma cerveja no seu sentido clássico, é taxada de maneira diferente desta última, pelo que se torna um produto ainda mais acessível em termos económicos, sendo que isso explica o grau de sucesso no país de origem. Para tornar a bebida ainda mais barata é habitualmente vendida em lata. A experimentar: Gokunama Happoshu; Namashibori; Draft One.

Ice Beer - A elaboração de uma Ice Beer implica baixar a temperatura da cerveja até que se comecem a formar cristais de gelo. Posteriormente, o líquido é filtrado e como a água congela antes do álcool, o resultado é uma bebida com maior teor alcoólico. Como o gelo também se forma à volta das células da levedura e das partículas de proteínas, estas ficam igualmente retidas na filtração sobrando, no fundo, uma cerveja com menos componentes mas, teoricamente, com mais volume alcoólico e mais “redonda”. Este processo não é novo na indústria cervejeira já que as Eisbocks são elaboradas segundo um método semelhante. Contudo, esta corrente moderna de produção e consumo de cervejas Ice foi iniciada pela canadiana Labatt, empresa que serviu de exemplo para muitas outras cervejeiras, especialmente norte-americanas. A grande diferença entre uma Eisbock e uma Ice Beer reside no carácter de cada estilo. O problema dum Ice Beer é que muito provavelmente nunca será melhor do que a cerveja que lhe deu origem e, infelizmente, as cervejas base utilizadas já de si não são de grande qualidade. Pelo contrário, as Eisbock têm origem

em cervejas de qualidade e de forte carácter, pelo que o resultado final continua a ser suficientemente agradável. A experimentar: Labatt Ice; Genny Ice Beer; Carlsberg Ice.

Japanese Rice Lagers - Similar a muitas Macro Lagers (que apostam na substituição de cereais nobres em favor do arroz) mas ainda assim não o suficiente más para serem consideradas Happoshu, estas cervejas são amarelo-claro, com baixo amargor, aguadas e com um final seco. Em geral são baratas e de baixa qualidade. Independentemente desse facto, acompanham bem refeições picantes ou muito condimentadas. A experimentar: Asahi Super Dry; Sapporo Premium Beer; Suntory.

Landbier/Zwickel/Keller - Três estilos bastante relacionados, raros, antigos, únicos e típicos da Alemanha. As Kellerbier são cervejas não filtradas e não pasteurizadas, utilizando técnicas de produção que se mantêm desde a Idade Média. O produto final é suave, naturalmente turvo e com alto teor de vitaminas, fruto dos fermentos presentes na sua elaboração. O sabor amargo transmitido pelo lúpulo pode ser elevado, sendo talvez essa a grande diferença para as Zwickel Bier, que são mais suaves e têm um sabor menos pronunciado. Quanto às Landbier, a sua maior qualidade é um sabor a malte mais profundo, apesar de também sofrer da falta de gás característica dos dois estilos atrás referidos. Finamente, acrescente-se que as Landbier podem ser filtradas. Em qualquer um dos estilos o teor alcoólico não é muito elevado variando entre os 4% e os 7% ABV. A experimentar: Griess Kellerbier; Fursten Zwickel; Echt Veldensteiner Landbier.

Low Alcohol - As cervejas sem álcool ou de baixo teor alcoólico são uma tendência relativamente recente no mercado das bebidas mas com boas perspectivas de crescimento em termos de vendas devido às restrições ao consumo de álcool quando se conduz. Em alguns casos, o termo sem álcool não se deveria utilizar pois a maior parte destas cervejas têm uma determinada quantidade alcoólica, apesar da mesma poder ser residual. A obtenção deste estilo pode ser feita de duas maneiras: através de um processo de fermentação e elaboração muito cuidado, onde se evita a formação de álcool ou então utiliza-se um sistema de extracção do álcool da bebida, fazendo esta passar por uma membrana permeável especial (note-se que existem outros métodos). São, no seu global, cervejas muito leves em aroma, sabor e corpo. A característica que as reúne sobre a mesma denominação é o facto de terem menos de 3% ABV. As cervejas sem álcool têm habitualmente como base uma Lager. A experimentar: Bitburger Light; Jansen Preta Sem Álcool; Cheers Sem Álcool.

Malt Liquor - Um estilo não muito bem visto pelos verdadeiros apreciadores, as Malt Liquor, tipicamente americanas, são Lagers com elevado volume de álcool. Têm cor palha, por vezes âmbar, sabor aguado e sem carácter, muito por causa da utilização de açúcar e adjuntos como o arroz e o milho em detrimento do malte de cevada. O lúpulo é pouco importante nestas cervejas. No fundo temos cervejas extremamente fortes - em termos de álcool, entenda-se - com percentagens que variam entre os 6% e os 9% ABV. São cervejas baratas e muito populares entre os jovens que desejem uma noite de excessos. A experimentar: Molson XXX; Colt 45; Olde English 800.

Oktoberfest/Marzen - Antes da refrigeração artificial era quase impossível produzir cerveja no Verão, devido às altas temperaturas e às infecções bacterianas que deterioravam as cervejas. Desse modo, a produção acabava na Primavera e só recomeçava no início do Outono, pelo que Março (Marzen) era um mês de grande importância. Estas cervejas eram produzidas de modo a suportarem o calor do Verão sem perder as suas qualidades, sendo que para isso eram armazenadas em locais secos e frios. Em termos de aspecto, têm cores que variam do âmbar até ao acobreado, enquanto o aroma e o sabor revelam forte presença de malte, o que lhes dá uma característica doçura. A presença de lúpulo é pequena pelo que não se trata de uma cerveja com notas amargas. O álcool varia entre os 4% e os 7%. O nome Oktoberfest refere-se à grande festa da cerveja que tem lugar todos os anos em Munique e onde a cerveja rainha é a Marzenbier. A experimentar: Paulaner Oktoberfest Marzen; Alley Kat Ein Prosit!; Burgerbrau Wolnzacher Oktoberfest-Bier.

Pale Lager - Estamos perante um dos estilos mais mal-amados dos conhecedores de cerveja, ainda que por vezes esse epíteto seja injustificado. As Pale Lager são o tipo de cerveja mais popular e consumido no mundo, sendo que a maior parte das cervejas deste tipo se baseiam nos três exemplos

clássicos deste género: a Carlsberg, a Heineken e a Budweiser norte-americana. A sua cor é, habitualmente, amarela clara e muito límpida, com teor de gás médio a elevado e uma percentagem de álcool que varia entre os 4% e os 6% ABV. A presença de malte é quase nula quer no aroma, quer no sabor, havendo algumas notas do lúpulo que lhe dão o característico amargor. Nalguns exemplares é possível detectar outros cereais, nomeadamente milho. Estas cervejas são feitas para agradar a um número máximo de consumidores e por isso tentam não ter características muito intensas ou marcantes. A sua produção é industrial e por isso é usual encontrarmos alguma artificialidade em certos produtos, muito aguados e sem pormenores que os diferenciem de centenas de outras Pale Lager que se produzem por esse mundo fora. Se quiser experimentar este estilo não é preciso ir muito longe: a Sagres e a Super Bock fazem parte desta família de cervejas. Felizmente, ambas são tidas como estando entre as melhores dentro do género: frescas, leves e suficientemente saborosas para acompanhar uma refeição, uns salgados ou simplesmente para serem bebidas quando estamos na praia, na esplanada ou quando saímos à noite. São o exemplo perfeito em como nem todas as Pale Lager têm de ser medíocres. A experimentar: Summerfest; O.K. Beer; Sagres; Super Bock.

Pilsner - A definição do estilo Pilsener encontra grande campo de debate entre os conhecedores de cerveja. Aqui caem todas aquelas marcas que não podem ser consideradas Pilsener da Boémia ou Pilsener germânicas clássicas. Geralmente, referem-se a Pale Lagers com maior presença de lúpulo, ainda que no restante as características sejam muito idênticas: pálidas, amarelas e com teor alcoólico a variar entre 4,0% e 5,5% ABV. Muitas vezes são designadas pela abreviatura Pils. A experimentar: Wiibroe Pilsner Helsingor; Tuppers Hop Pocket Pils; Christoffel Blond.

Premium Lager - As Premium Lager situam-se entre as Pale Lager comerciais e as Pilsener. Sendo esta diferença muito ténue, é habitual certas cervejas autointitularem-se Premium Lager mas, de facto, não o serem. As que o são, têm cor dourada ou mesmo acobreada e possuem um forte carácter dado pelo malte e pelo lúpulo. O álcool costuma variar entre 4,5% e 5,5% e a carbonatação pode ser mais ligeira do que em muitas Pale Lager ou Pilsener germânicas. Actualmente, Premium Lager é mais uma designação comercial do que propriamente um estilo cervejeiro. A experimentar: Spaten Premium Lager; Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager; Creemore Springs Premium Lager.

Rauchbier - Estilo com bastantes tradições na Alemanha, as suas origens remontam ao início do século XVI, altura em que começaram a ser produzidos os primeiros exemplares na região de Bamberg. É uma cerveja escura, com algumas semelhanças com as Oktoberfest/Marzen. A tonalidade é-lhes transmitida pelo malte, que sofre um processo de transformação ao ser colocado junto a lareiras para ficar com um sabor fumado (*rauch* é a palavra alemã para fumado). O uso deste processo dá um sabor muito característico à cerveja, semelhante a carne fumada e com notas a especiarias. Habitualmente são cervejas bastante encorpadas, com forte presença do cereal e final prolongado. O volume de álcool varia entre os 4% e os 7%. A experimentar: Aecht Schelenkerla Rauchbier Marzen; Triumph Rauchbier; Spezial Rauchbier Lager.

Schwarzbier - Esta palavra significa em alemão cerveja preta. Simplesmente. Não tem nenhuma conotação com a cerveja ser encorpada, leve ou complexa, apesar da tendência ser para exemplares que não dependem tanto do malte como as Stout e as Porter, havendo portanto lugar ao aparecimento do sabor do lúpulo, o que lhes dá um ligeiro carácter amargo, não tão presente nos outros dois estilos referidos (da família das Ale, recorde-se). São uma excelente escolha para os dias frios já que são cervejas suficientemente complexas, saborosas e encorpadas para aquecer qualquer alma e isto sem o carácter pujante e por vezes sobredimensionado presente nas Stout ou Imperial Stout. A experimentar: Sprecher Black Bavarian; Herold Cerny Lezak; Kulmbacher Monchshof Shwarzbier.

Vienna - Deve o seu nome à capital da Áustria, Viena, cidade de origem deste estilo de cerveja. É uma bebida leve, com sabor e aroma a malte, bastante próxima das Marzen e das Oktoberfest. Apesar da sua origem alemã/austriaca, é, hoje em dia, quase uma raridade mesmo nesses países. Curiosamente, dois exemplares bastante conhecidos a nível mundial e que são representantes deste

estilo são originários do continente americano: a Negra Modelo do México e a Brooklyn Lager dos EUA. A experimentar: Schell FireBrick; Svaneke Bryghus Byens; Capital Winter Skal.