

CERVEJA DE TODOS OS JEITOS.

E-BOOK

04



ALEMANHA

CERVEJEIRA





Quanto o assunto é cultura cervejeira devemos dar uma atenção especial à Alemanha. O país possui dois dos registros históricos mais antigos relacionados à cerveja na Europa. Muito exigentes, os alemães criaram a Lei de Pureza no ano de 1516, determinando que a cerveja deve ser produzida com somente três elementos essenciais: água, malte de cevada e lúpulo.

Eles também são leais a sua cultura, especialmente à sua cerveja local. Isso manteve por muito tempo as micro cervejarias intactas aos ataques de grandes corporações. Praticamente em cada região, cidade, vila ou bairro na Alemanha existe uma cervejaria. De uma maneira geral, os alemães são responsáveis pela criação de cervejas do tipo lager, predominante em suas produções. Foi por lá que a técnica de baixa fermentação começou a se desenvolver, dando início ao estilo. Há poucas exceções nesse sentido, uma delas é a Weizenbier, a cerveja de trigo alemã. Cerveja de alta fermentação, com levedura específica, apresenta um aspecto turvo e, justamente por isso, é também chamada de Weissbier que, em alemão, quer dizer cerveja branca.

Mais um aspecto que confere autoridade aos alemães é a fundação da maior festa cervejeira do mundo: a Oktoberfest. Símbolo da cultura alemã, a Oktoberfest consagrou a cerveja como elemento essencial de festas e comemorações. Durante essas festividades é possível ainda perceber a alegria e o espírito coletivo presente na cultura alemã, muito aliado à bebida.





.....

A Weihenstephan é considerada a cervejaria mais antiga do mundo, ainda em atividade.

Produz cerveja desde 1040. Situada em Frisinga, na Baviera, era conhecida como Real Cervejaria Estatal da Baviera, e em 1921 tornou-se uma empresa do estado bávaro. Sua cerveja, Weihenstephaner Vitus, conquistou por várias vezes o World Beer Awards, que premia as melhores cervejas do mundo.

.....



Weihenstephan

Geschmack aus Tradition



URSPRUNG DES BIERES



MUITO ALÉM DA CURTIÇÃO: A CERVEJA É UM ITEM DE PESO NA ECONOMIA ALEMÃ



A Alemanha é hoje o terceiro maior produtor de cerveja do mundo, exportando anualmente 13,7 milhões de hectolitros da bebida e importando cerca de 3,1 milhões de hectolitros. O país, que é o maior produtor e consumidor de cerveja na Europa, traz uma média de consumo de mais de 100 litros de cerveja por ano, por pessoa. Os alemães consomem 90% de toda sua produção, sendo 70% do tipo Pilsen. Cerca de 40% das cervejarias europeias estão na Alemanha e 80% de toda essa produção é distribuída em garrafas ou latas, deixando apenas 20% para os bares, em forma de chope. O país também concentra a maior diversidade de pequenas cervejarias do mundo: das quase 1300 cervejarias espalhadas pelo território alemão, 1100 produzem menos de 50 mil hectolitros por ano. Se você ainda acha pouco, a história não termina aí: a Alemanha é também a responsável pela produção de quase um terço de todo o lúpulo consumido no mundo.

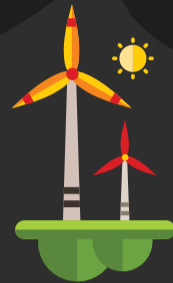
MELHORES INSTITUTOS E UNIVERSIDADES LIGADAS À CERVEJA

Alguns dos melhores Institutos e Universidades ligados à cerveja estão na Alemanha. O Versuchs-und-Lehranstalt für Brauerei (VLB), em Berlim, a Doemens, em Bayern, o Institute for Brewing Technology e a Weihenstephan, em Freising, mantêm e cultivam em seus laboratórios muitas cepas de leveduras usadas por cervejarias do mundo todo.





ESTILOS E REGIÕES



DUSSELDORF:

Local de cervejas do tipo Altbier.



EINBECK:

Surgiram as cervejas Bock.



BERLIN:

Cidade da Berliner Weisse.



DORTMUND:

Cidade onde foi criada a Dortmunder.



THURINGEN:

Região de onde vieram as Schwarzbier.



KULMBACH:

cidade de onde vieram as Eisbock.



BAMBERG:

As primeiras Rauchbier surgiram ali.



COLONIA:

Famosa pela sua Kölsch.



REGENSBURG:

Onde a Roggenbier foi desenvolvida.



BAVIERA: Região das cervejas de trigo, Weissbier e as do estilo Maibock.



MUNIQUE: Produção das primeiras Märzen, Munich Dunkel, Munich Hell e DoppelBock.





GUIA RÁPIDO

LAGER

As cervejas da família Lager são, geralmente, menos alcoólicas e amargas, mais maltadas e carbonatadas, refrescantes e não tão frutadas. São fermentadas e armazenadas em baixas temperaturas e seu processo de maturação leva cerca de 8 semanas.

WEIZEN OU WEISS?

As Weizen ou Weiss são cervejas de trigo alemãs. Weizen em alemão significa trigo e Weiss, branco ou claro. São cervejas feitas com aproximadamente 50% de malte de trigo e o restante com malte de cevada. São claras, refrescantes e com boa formação de espuma. Por isso são também chamadas de Weissbier, cervejas brancas.

HEFFE

O termo significa levedura. É usado para dizer que a bebida não foi filtrada e que a levedura ainda está na cerveja. Nesse caso é necessário que, ao final, antes de terminar de servi-la, a garrafa seja delicadamente agitada, a fim de que o líquido passe pelo fundo retirando toda a levedura. Você terá uma cerveja levemente turva.

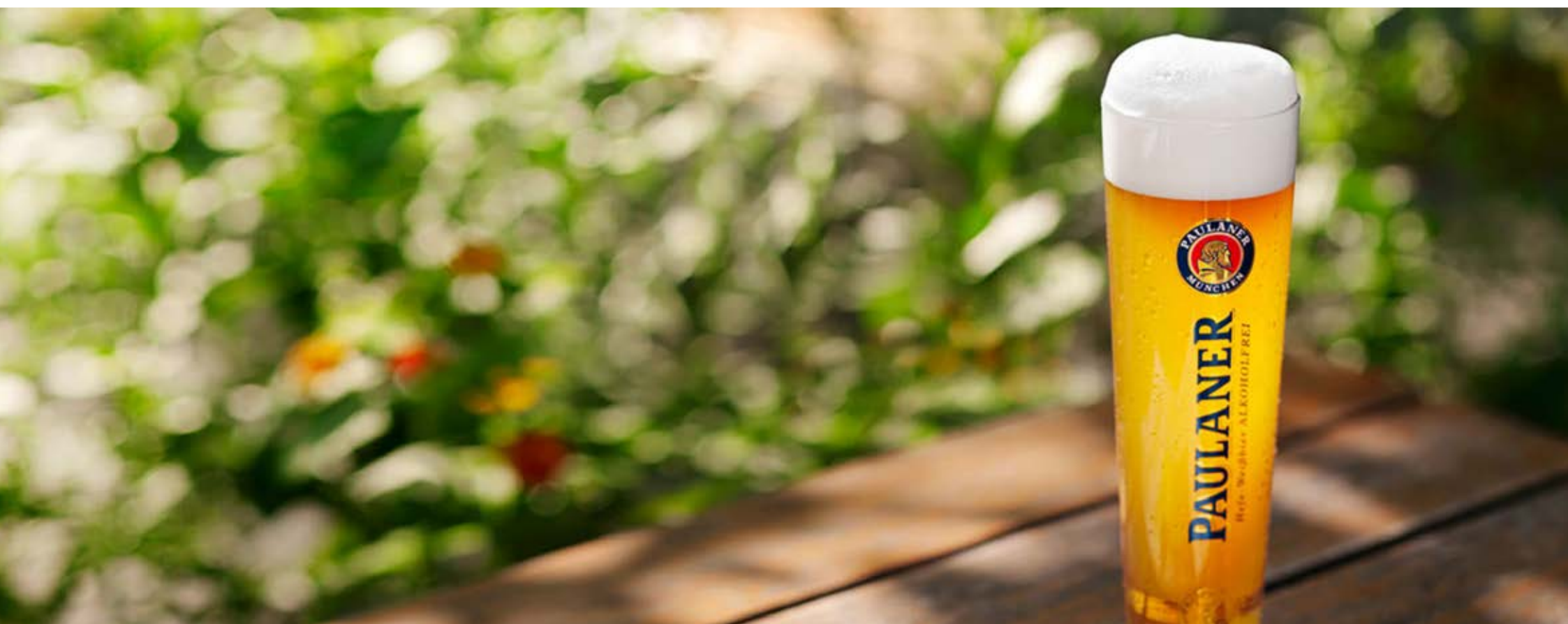
BOCK E DOPPELBOCK

A palavra Bock representa as cervejas com alto teor alcoólico, mais de 6,5%. Doppel em alemão significa dobro, doppelbock, portanto é uma cerveja ainda mais forte. Você também certamente já teve ter visto em muitos rótulos o termo weizenbock, que nada mais é que uma cerveja Bock de trigo.



A **Erdinger Weiss** é conhecida como a Weissbier mais tomada no mundo. Carro chefe da Cervejaria Erdinger, trata-se de uma cerveja de trigo premium. Possui sabor encorpado de lúpulo e malte tostado e vem conquistando fãs pelo mundo todo graças ao seu sabor inesquecível e por seguir as técnicas tradicionais de maturação dentro da própria garrafa. Considerada uma das líderes de mercado das cervejas alemãs a Erdinger Weissbier possui uma das maiores produções de cervejas do mundo, com suas garrafas de cervejas distribuídas em quase todos os países.

A **Paulaner Original Munnchner Hell** é a cerveja do estilo Munich Helles mais vendida no mundo, representando a tradição cervejeira bávara. É uma cerveja de baixa fermentação, fabricada com lúpulo fino e aromático Hallertau, malte de cevada leve e leveduras exclusivas da Paulaner. Número um da Paulaner em exportação esse rótulo ganhou o mercado ainda no final do século XIX e desde então ocupa um dos primeiros lugares em termos de popularidade mundial.





Waldhaus Schwarzwald Weisse

A premiada cerveja artesanal alemã de trigo, Waldhaus Schwarzwald Weisse já conquistou por 3 anos consecutivos o Goldener DLG-Preis, possui 12 prêmios DLG, 6 prata e 6 ouro, ganhou em 2006 e 2011 o International Taste & Quality Award e também o Monde Selection em 2011.

Possui um leve sabor de especiarias frutadas, com notas de leveduras finas e um aroma suave de banana. Essa cerveja é produzida no sul da Floresta Negra, o que deu origem ao seu nome “cerveja de trigo da Floresta Negra”.

A Waldhaus produz todas as suas cervejas seguindo a Lei da Pureza Alemã, com matérias-primas de origem controlada e rigoroso processo de qualidade.

A **Hofbrau** é uma das mais tradicionais cervejas alemãs e uma das 6 que participam da Oktoberfest de Munique. Foi criada em 1589 sempre seguindo a Lei de Pureza da Baviera, a Reinheitsgebot. Trata-se de uma lager com coloração dourada e excelente formação e persistência de espuma. Pertencente ao Estado da Baviera a cervejaria Hofbräu Müncher também possui a maior choperia do mundo, o Hofbräuhaus.



