

Cerveja, uma bebida para todo o ano



É quase certo que o fabrico da cerveja remonta a épocas longínquas, uma vez que foram encontradas nas areias da Mesopotâmia placas de barro com inscrições de 4000 A.C. que demonstram a importância de uma bebida que na época era designada por "sikaru". Crê-se que a sua introdução na Europa se tenha dado a partir do norte de África para a Península Ibérica e daí levada para a Gália e Alemanha, passando assim a ser usual nos países do norte da Europa. ■

48
.....

Atualmente várias podem ser as formas de classificar a cerveja, sendo consensual a seguinte classificação:

LAGERS (de baixa fermentação) com sub tipos, tais como pilsner, munchner, dortmunder, bock, doppelbock, märzen, californian common, happoshu, japonese rice lager, entre outras.

ALES (de alta fermentação) com sub tipos, tais como Stout, pale, porter, mild, barley wine, brown, bitter, alt, kölsch, weiss, rauch, weizen, roggen, trappiste, witbier, oud bruin, belgium ipa, entre outras.

LAMBICS (de fermentação espontânea) com sub tipos, tais como gueuse, kriek, framboise, cassis, faro, entre outros.

SEM ÁLCOOL com um máximo de 0,5% de álcool.

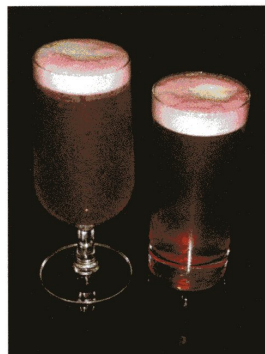
LIGHTS com um teor alcoólico compreendido entre 0,5 % e 1,2% de álcool.

Além de bebida simples a cerveja é também bastante apreciada em misturas clássicas.



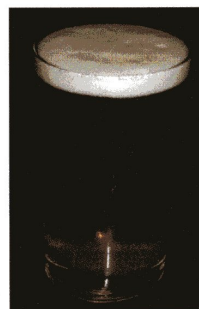
BLACK VELVET

10 cl Cerveja preta stout
10 cl Espumante ou
Champagne



TANGO

2 cl Groselha
20 cl Cerveja branca



SHANDY / PANACHÉ

10 cl Cerveja branca
10 cl Limonada gaseificada