

Carré de cordeiro ao molho de hortelã combina tanto com cerveja escura quanto com Pale Ale



Cerveja combina com o quê?

Diante das inúmeras variedades da bebida, o importante é valorizar as próprias preferências na hora de harmonizar com algum prato

Rafael Ceribelli
Reportagem Local

É verão e é sexta-feira! Para uma boa parcela da população, isso significa que chegou a hora de sentar com os amigos em algum lugar, abrir aquela cervejinha e conversar sobre os assuntos da semana. Mas, qual sabor experimentar?

Para quem se considera um verdadeiro apreciador da bebida, a escolha vai muito além da aquela conhecida loira (ou morena) gelada; apreciar a extensão do sabor da cevada é fruto de uma arte delicada. Sentir o aroma, a qualidade do malte, o amargor e a cremosidade da cerveja exige um paladar apurado, que pode ser desenvolvido através de muita experimentação, e também combinando com delícias gastronômicas.

Para isso, não basta apenas encher o seu copo de barriga vazia; uma experiência completa exige que aquela deliciosa cervejinha também venha acompanhada de uma boa comida. "O brasileiro, em geral, ainda não desenvolveu o costume de harmonizar cerveja com suas refeições. Isso acontece porque a maioria das pessoas ainda só conhece a cerveja que não é puro malte", analisa Ricardo Cândido, sommelier do quiosque Mr. Beer Cervejas Especiais, que trabalha com marcas de todo o mundo.

"As pessoas ainda estão descobrindo o sabor da verdadeira cerveja", concorda Vinícius Munhoz, proprietário e sommelier do Armazém Santo Prazer, que

possuir uma carta com cerca de 200 rótulos de cerveja, e um menu gastronômico variado. "95% do consumo brasileiro é baseado apenas no estilo de pilsen clara e, no mundo, são mais de 360 variedades. É preciso experimentar", recomenda.

Decidir qual comida combina com qual tipo de cerveja faz parte de um longo e envolvente processo (ver box e info), mas que, volta e meia, compensa o paladar com sabores surpreendentes. "A cerveja é uma bebida muito mais diversa do que o vinho e, se a harmonização for feita corretamente, as combinações com a comida acabam sendo extraordinárias", explica Cândido, alicionado pela busca de novos sabores.

"O objetivo da harmonização é fazer com que o sabor da cerveja realce ou contraste com o da receita. É possível também combinar dois sabores diferentes para criar o que chamamos de 'terceiro sabor'", complementa Munhoz, destacando a importância pessoal. "Eu tomo uma cerveja de alto teor alcoólico, com leveduras belgas e frutadas. Quando acompanho ela com queijo gorgonzola, surge um sabor maluco, coisa de outro mundo", descreve, animado.

Uma das receitas preferidas de Munhoz é a do carré de cordeiro com molho de hortelã, que abre um leque de possibilidades gastronômicas. "A carne de carneiro, além de ser um pouco mais gordurosa, tem um sabor mais complexo e marcante", analisa o sommelier, refletindo sobre as acompanhantes

ideais. "Pode ser uma cerveja escura, de maltes tostados, ou uma Pale Ale, mais lupulosa (amarga), que serve para limpar o paladar, equilibrando a receita", aponta. Por qualquer um dos dois caminhos, a experiência é gratificante: o contraste do carré, macio e bem temperado, com o "queimado" da cerveja escura resulta em uma jornada mais suave e agradável; por outro lado, um gole da Pale Ale realça o sabor da carne, que fica com um sabor suculento e irresistível.

"Existe muita diferença, mesmo. Por exemplo: em uma comida picante, a cerveja lupulosa vai intensificar o gosto da pimenta, enquanto uma cerveja de trigo vai aliviar o condimento, equilibrando o sabor. Qual é a melhor combinação? Depende de cada pessoa", explica Munhoz, revelando as diversas opções dentro da alquimia cervejeira. "Por mais que existam regrinhas para combinar uma coisa com a outra, o mais interessante é você mesmo descobrir o sabor que te agrada", completa Cândido, passeando os olhos pelas prateleiras da sua loja, repletas de garrafas internacionais. "Final, gosto é gosto", completa.

SERVICO
■ Armazém Santo Prazer
 – Rua João XXIII, 408, e no Mercado Palhano (Rua João Huss, 74)
■ Mr. Beer Cervejas Especiais – Av. Máringá, 2247 e no Catuaí Shopping

Carré de cordeiro ao molho de hortelã

Ingredientes – 400 gr de carré de cordeiro / sal a gosto / pimenta do reino a gosto / salsa/ina a gosto / hortelã a gosto / 10 ml de azeite

Modo de preparo – Pique a salsa/ina, a hortelã e acrescente a pimenta do reino, o sal e o azeite. Após misturar todos os ingredientes, coloque o carré de cordeiro para marinar e deixe na geladeira por 12 horas. Depois desse período, leve para a grelha até o carré dourar, e sirva enfeitando com um ramo de alecrim.

Molho de hortelã – 100 gr de hortelã / 2 pitadas de sal / 1 pitada de pimenta do reino branca / 20 ml de vinagre / 15 ml de azeite / 4 colheres (sobremesa) de açúcar. Misture todos os ingredientes, triturados, e sirva como acompanhamento.

CALIBRANDO O PALADAR

A pedido da FOLHA, os sommeliers de cerveja Ricardo Cândido e Vinícius Munhoz indicaram algumas boas opções para beber o seu copo, e as combinações culturais perfeitas para cada tipo de bebida

CERVEJAS PRODUZIDAS LOCALMENTE			
<p>Harro Truck</p> <p>Uma cerveja forte e amarga, de alto teor alcoólico, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 31</p>	<p>Smashin Local One</p> <p>Uma cerveja amarga, com um toque de mel, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 69</p>	<p>IPED</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 21</p>	<p>Caro sabor</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 21</p>
<p>Kaiser Beer</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 13</p>	<p>Copiers Brewery</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 19</p>	<p>Schwarzwald Weiss</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 17</p>	
CERVEJAS NACIONAIS			
<p>HELEN BROWN ALE</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 11,55</p>	<p>WIMMANN STRONG GOLD ALE</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 6,90</p>		
<p>BERLINA BÖCK</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 12,90</p>	<p>INSANA WITZEN</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 19,00</p>		
<p>33</p> <p>Uma cerveja leve e refrescante, ideal para acompanhar pratos de carne.</p> <p>Preço médio: R\$ 12,90</p>			

GUIA CERVEJEIRO

Mais do que uma agradável companheira de seu happy-hour, a cervejinha traz uma história que se confunde com a história da própria civilização: por volta do ano de 2.050 a.C., mercadores sumérios já tinham receitas variadas para a fermentação de cevada, que eram incrustadas em pedras e passadas de geração em geração.

Depois de popularizada pela Europa, a fórmula acabou adquirindo diferentes sabores e tonalidades. Os tipos "Pale" (fermentação rápida) e "Lager" (fermentação lenta) representam os dois pilares da alquimia cervejeira, mas são mais de 300 estilos variados da receita pelo mundo.

Para ajudar a escolher entre tantas opções, a FOLHA separou algumas dicas básicas de harmonização, que podem ser seguidas tanto por especialistas quanto por cervejeiros de primeira viagem.

SIMILARIDADE

Para escolher a cerveja perfeita para acompanhar uma receita especial, o primeiro para o prato de comida: "Uma refeição com toques mais ácidos pode ser acompanhada por uma cerveja mais gasosa; um prato mais marcante vai bem com uma cerveja forte, e assim por diante", explica Ricardo Cândido, sommelier do Mr. Beer.

CONTRASTE

Tanto na vida quanto na bebida, os opostos se atraem. Que tal uma cerveja bem amarga para acompanhar aquele chocolate delicioso? Prefere uma picante? Experimente

acompanhar com uma cerveja forte, com tons de mel. "As possibilidades são muitas, e você pode acabar descobrindo sabores deliciosos", afirma Vinícius Munhoz, sommelier e proprietário do Santo Prazer.

REGIÃO

Vai comer um joelho de porco? Escolha uma cerveja alemã. Hamburguer e fritas? Escolha uma lager americana. "Não tem erro. Uma cerveja da mesma região da receita é certeza de uma ótima combinação. É a mesma lógica de tomar nossa cachacinha junto com uma boa comida mineira, sempre dá certo", indica Cândido.

