

BIRRA, PER FAVORE

Na década de 90, **os italianos** descobriram que os encantos da cerveja não vinham só das conhecidas louras geladas. Hoje, **mais de 300** microcervejarias não têm *paura* de ousar. Juntas, espalham **sabores**, aromas e estilos distintos pela **cartografia cervejeira** da bota

Um passeio cevado e maltado pelas cervejarias italianas

Roberto Fonseca

Um país apaixonado por futebol, com um presidente que, vez ou outra, causa polêmicas com seus comentários. De meados dos anos 90 para cá, começou a descobrir que cerveja era

muito mais que a loura do dia a dia. A descrição bem caberia ao Brasil, mas há na Europa outro país com as mesmas características: a Itália.

A semelhança, porém, acaba aí: a cena cervejeira no país se desenvolveu muito mais rá-

pido que a brasileira. Hoje, eles têm cerca de 300 microcervejarias – segundo o crítico de cervejas Lorenzo Dabove, uma das referências sobre o tema na Itália –, enquanto nós temos cerca de 100.

Também chama atenção por

lá o vigor na criatividade. Há cervejas “extremas”, com boas doses de amargor ou teor alcoólico, e exemplares respeitáveis de estilos clássicos, como pilsen, altbier e bock. E usam muitos ingredientes locais: mel, ervas, castanhas e até fumo.

Por esses predicados, a Itália também poderia ser chamada, no mapa mundi cervejeiro, de “Estados Unidos da Europa”. Famosos pela invenção aliada à qualidade, os norte-americanos, aliás, descobriram rápido o que se passava ali e hoje estão entre os principais importadores de cerveja italiana.

Para conhecer mais dos aromas e sabores dessa novidade no país famoso por seus vinhos, o *Paladar* percorreu dez cervejarias italianas em 11 dias, em uma maratona com degustação de mais de cem receitas – sim, cada fabricante se orgulha por

ter variada carta, seja de estilos ou interpretações da mesma cerveja, em fermentadores de alumínio ou barris que eram de vinho, outra mania local.

Após conversar com produtores e degustadores italianos, é possível deduzir por que eles evoluíram tão rápido. A primeira razão é a preferência pela criatividade. Salvo raras e honrosas exceções, cervejeiros brasileiros ficam amarrados ao pilsen e a um ou outro estilo extra. A segunda: a maioria começou fazendo cerveja em casa, estudando diferentes escolas cervejeiras e sem travas comerciais.

Além das cervejarias, há outros locais que merecem visita. Em Gênova, o Pub del Duca (Via G. Romeo, 5, Genoa Nervi) fica longe do centro, mas a vista compensa. Um dos ambientes é projetado sobre o mar, ao lado de barcos de madeira dos pesca-

dores. Abriu em 1995, mas o local já abrigou uma trattoria no fim do século 18. Há boa variedade de cervejas italianas e importadas – são 7 tipos de chope e cerca de 80 em garrafa – e um cardápio interessante, que inclui o tradicional pesto genovês, ideal para se harmonizar com uma saison local.

Em Roma, além do Open Baladin (Via Degli Specchi, 7), com 40 chopos, há, na Via Benedetto, no Trastevere, visita dupla obrigatória. Comece no Bir & Fud, restaurante com boa oferta de italianas, e encerre – ou comece para valer – a noite atravessando a rua em direção ao Ma Che Siete Venutti a Fa? (ou “o que vocês vieram fazer aqui?”), pequeno e invariavelmente lotado. E não se espante se alguém berrar “birra!” de tempos em tempos. É costume local. ●

1 Birrifico Italiano

Em uma cidade de apenas 2 mil habitantes, entre Milão e o Lago de Como, Agostino Arioli começou em 1996 a produzir cervejas para servir em seu pub. Criou afeição especialmente pelas lagers (cervejas de baixa fermentação) de inspiração alemã. Sua Tipopils é uma excelente representante do estilo pilsen, não filtrada, com um ótimo e afiado amargor. Outra que vale a degustação é a Bibock, uma bock com bom aroma, sabor de malte e um bônus: notas cítricas de lúpulo destacadas e um amargor e “secura” um pouco superiores ao padrão do estilo. Há ainda receitas exóticas, que levam flores e pimenta (a Fleurette), casis (a Cassissona) e cerejas (a Scires), e produções experimentais de estilos fixos, com interessantes mudanças, caso da Prima, dunkel de influência alemã.

● Via Castello, 51, Lurago Marinone, www.birrifico.it



2 Panil/Birrifico Torrechiera

Nascido em uma família de vinicultores, Renzo Losi migrou para a cerveja quando o consumo de vinho na região em que vive, Torrechiera, caiu consideravelmente. Produz estilos diversos, mas ficou famoso pelas receitas maturadas em barris de madeira, cuja fermentação é auxiliada pelas leveduras no ar. Sua cria mais famosa, a Panil Barrique Sour, é bastante apreciada nos EUA e teve melhor desempenho em uma degustação que a belga Rodenbach Grand Cru, ícone das sour ales. É uma cerveja que matura em barris de carvalho francês que eram usados para vinho, complexa, com notas de madeira/baunilha, torradas, frutas vermelhas e ácidas, com um surpreendente equilíbrio. Outro ponto alto é a Divina, cerveja clara que fica uma noite em fermentador com a tampa aberta, para que as leveduras atuem. Nas mais clássicas, há as frutadas Ambré e Brune.

● Strada Pilastro, 35, Torrechiera, www.panilbeer.com



3 Le Baladin

É, provavelmente, o destino mais difícil de ser alcançado sem carro. Em um bar nessa cidadezinha, com cerca de 1.000 habitantes, o cervejeiro mais badalado da Itália atualmente, Teo Musso, vende suas crias, ao menos 14 por ano – são produzidas na vizinha Farigliano. A Le Baladin tem desde receitas clássicas – como a aromática e condimentada Isaac (uma witbier) ou a excelente Niña (bitter ale, lupulada e frutada) – até outras bastante exóticas – como a Nora, de influência egípcia, feita com cereais como o kamut (os aromas podem assustar os menos preparados). A pérola da produção, porém, é a Xiauyú, um barley wine experimental em que Musso testou diferentes níveis de oxidação. Com 13,5% de álcool, tem aroma alcoólico intenso e licoroso, com notas de chocolate e malte que se repetem na boca. A cerveja não forma espuma e é tomada em pequenas doses.

● Piazza V Luglio, 15, Piozzo, www.birreria.com



4 Grado Plato

A poucos minutos de Turim, a produção é tocada por Sergio Ormea e seu filho Gabriele. Sergio começou fazendo cerveja em casa até que, um dia, um vizinho sugeriu que ele abrisse a fábrica, já que a produção caseira acabava logo. A melhor é a Chocarrubica, que leva favas de cacau, aveia e alfarroba – cujo sabor lembra cacau. Ela tem aroma e sabor de chocolate, um toque tostado, com bela cremosidade na boca e toques de lúpulo. Outra degustação obrigatória é a da Sticher, inspirada nas altbiers alemãs. Avermelhada, tem aroma de lúpulo, malte e leve frutado. No sabor, apesar do domínio do lúpulo cítrico, há ainda notas de caramelo e final seco. É a primeira cerveja autóctone do Piemonte, com cevada e lúpulo plantados na região. O bar/restaurante da Grado Plato é especializado em escar-gots, preparados em mais de 20 receitas.

● Vialle Fasano, 36, Chieri, www.gradoplato.it



10 Maltus Faber

Colegas de Parmalat há 20 anos, Massimo Versaci e Fausto Marengo abriram a microcervejaria em um local simbólico: a La Cervisia, primeira cervejaria de Gênova. Lá também existiu a primeira escola de mestres-cervejeiros da região. O nome Maltus Faber vem daí, e, em livre interpretação, significa artesãos do malte. Embora a dupla tenha predileção por cervejas de inspiração belga, segue a rígida regra alemã da Lei de Pureza: só usar água, malte, lúpulo e fermento. É da levedura trapista de alta fermentação – a mesma em todas as receitas –, portanto, que nascem os aromas condimentados e de especiarias das produções da Maltus. As melhores são as cervejas escuras, como a Brune, com aroma e sabor de frutas vermelhas e caramelo, licorosa; a potente Extra Brune, com 10% de teor alcoólico, mais “quente na boca”; e a Imperial Stout, com notas de malte tostado e de chocolate e corpo bastante denso. Merecem menção ainda a Tripel, bem condimentada e picante, e a Ambrata, equilibrada e com boas notas de caramelo.

● Via Fegino, 3, Gênova, www.maltusfaber.com



9 Birra Del Borgo

A cerca de 120 km de Roma, a produção tem como carro-chefe a excelente Re Ale (e sua versão Extra), uma índia pale ale com belo e complexo aroma cítrico. Mas há produções mais ousadas e experimentais, como a Keto Reporter, uma porter que usa em sua receita tabaco toscano estilo Kentucky. O dono, Leonardo Di Vincenzo, também fez parceria com o mestre cervejeiro Sam Calagione, da norte-americana Dogfish Head, para produzir a My Antonia, uma imperial pilsner, versão “turbinada” do estilo. Outra tabelinha do italiano foi com a belga Cantillon: misturou-se uma das cervejas da Birra Del Borgo com uma cerveja estilo lambic, dando origem à Duchessic.

● Via Del Colle Rosso, s/n.º, Borgorose, www.birradelborgo.it



8 Montegioco

Dona de uma das produções mais variadas da Itália, a Montegioco, a poucos quilômetros de Tortona, está na casa das 20 cervejas anuais. Muitas são testadas pelo cervejeiro Riccardo Franzosi em barris de madeira que originalmente eram usados por vinícolas com Barbera. É surpreendente (e fascinante) ver como a mesma cerveja, deixada em barris do mesmo lote, mas posicionados em salas distintas a alguns metros uma da outra e com fermentação espontânea provocada pelas leveduras do ar, originam produtos absolutamente diferentes. Destacam-se a excelente Mac Runa, feita com malte de uísque e com aroma e sabor adocicados e levemente defumados; a Dolii Raptor (na versão que maturou em barris de madeira), que tem uma bela mescla de sabores acéticos, resultantes da fermentação das leveduras do ar, com frutado e madeira conferidos pelas barricas, e a Imperial Porter também maturada em barris, que alia notas de malte torrado, suave café e licoriedade à baunilha “emprestada” da madeira.

● Frazione Fabbria, 1, Montegioco, www.birrificiomontegioco.com



7 Birrifico Lambrate

Nascida de uma parceria entre os irmãos Davide e Gianpaolo Sangorgi e o cervejeiro Fabio Brocca, a Lambrate vende sua produção em um pequeno pub de Milão. Preste atenção ao serviço do chope, mais demorado que no Brasil, mas que deixa uma espuma mais firme. Vale apostar na Ghisa, uma ale defumada potente, com notas suaves de lúpulo no aroma e final com leve chocolate. Outro destaque é a Porpora, uma ale avermelhada, com bom aroma de lúpulo cítrico e sabor levemente adocicado, bom pelo amargor e final seco.

● Via Adelchi, 5, Milão, www.birrificiolambrate.com



6 Toccalmatto

Localizada em Fidenza, perto de Parma, é uma das mais novas microcervejarias do país. Da produção, tocada por Bruno Carilli, destacam-se a Fumè du Sanglier, uma porter com maltes defumados e notas de chocolate, e a Surfing Hop, uma potente índia pale ale de inspiração americana, com 85 unidades de amargor (só para comparar, uma lager industrial tem 10), com notas destacadas de lúpulo herbal e boas doses de malte e caramelo. Há ainda a aromática Ambrosia, que leva flores de sambuco e mel.

● Via San Michele Campagna, 22C, Fidenza, www.birratoccalmatto.it



5 Birrifico Del Ducato

Localizada na terra natal do compositor italiano Verdi, a cervejaria de 2007 é tocada pelo jovem Giovanni Campari, que começou fazendo cerveja em casa e passou por estágio no Birrifico Italiano. O destaque da produção é a excelente Verdi, uma imperial stout com adição de pimenta. A combinação pode soar estranha, mas a pimenta gera um equilíbrio com as notas de torrado e chocolate e o corpo denso da cerveja. Também merece elogios a Nuova Mattina, ou New Morning, como é exportada para os EUA. Cerveja inspirada nas saisons belgas que leva nove tipos de especiarias, tem um forte aroma condimentado que se reflete no sabor, bastante lupulado e com final seco. Para fãs de estilos mais clássicos, a Via Emilia é uma pilsen com bastante lúpulo e amargor fino. Em homenagem ao nascimento do filho, Campari fez a L'Ultima Luna, maturada nove meses em barril de vinho.

● Via G. Strepponi, 50 A, Roncole Verdi Bussetto, www.birrificiodelducato.it

