

Cerveja de Quinta: Cerveja Delirium Red

*Considerada uma dessert beer, a **Cerveja Delirium Red** é uma das cervejas belgas mais conhecidas do mundo. Saiba mais sobre ela e veja dicas de harmonização!*



Essa é uma das cervejas mais inconstantes que já tomei na minha vida! Difícil fazer um parecer se cada vez que se toma, ela apresenta características diferentes...

Explicando: a primeira vez que tomamos a **Delirium Red** em garrafa, comprando aqui na Bélgica, tinha sabor extremamente

artificial de cereja. E isso não é bom. Faltava corpo e o que parecia mesmo era uma cerveja com pouco álcool, onde foi adicionado corante e sabor artificial da fruta. *On tap*, consumindo no próprio bar da **Delirium**, pareceu mais encorpada e menos artificial.

Desta feita, comprei outra para resenhar e *voilà*, temos outra cerveja. Aroma um pouco artificial de cereja, coloração de cereja madura, parecendo **marsala** (a cor do ano?!), com pouca espuma.

Sabor da **cerveja Delirium Red** foi o destaque desta vez. Um pouco menos artificial do que anteriormente, além de um toque envelhecido, lembrando um pouco ameixa seca. Teor alcoólico perceptível principalmente nos primeiros goles, mas que ao longo do copo, fica mais suave. Primeiro gole foi de arder a garganta!



Harmonização de cervejas

Elaborada com cerejas e outras frutas vermelhas que caracterizam o seu sabor frutado, esta *fruit beer* é a opção ideal para acompanhar sobremesas, fazendo as vezes de um licor. Serve para adoçar o paladar de uma forma bem marcante, depois de uma refeição, por isso é caracterizada por muitos como uma *dessert beer*.

Porém, ela complementa sabores e pode ser harmonizada com queijos *camembert* e *brie*, *confit de canard* (coxa confitada de pato), bolos como o **Floresta Negra**, chocolate branco e sobremesas com essa base, além de *Panetone*.