

Cerveja de Quinta: St Feuillien Grand Cru

Cerveja de quinta da semana é a St Feuillien Grand Cru – uma das poucas que gostei das fabricadas por esta cervejaria. Saiba mais sobre ela e veja dicas de harmonização.



Me assusta o fato de não parecer tão alcóolica quanto é – esta **St Feuillien Grand Cru** tem 9,5% de álcool! De aroma levemente frutado, tem coloração clara e límpida. De carbonatação fraca, porém consistente.

No paladar, a **St Feuillien Grand Cru** lembrou uma espumante *demi-sec*: suave, levemente amarga, lembrando um pouco um vinho branco. A contar pelo rótulo, aroma e sabor, faria bonito em

uma festa de final de ano.

O estilo, segundo a própria cervejaria, é extra-blond. A receita da **St Feuillien Grand Cru** é guardada em segredo e leva lúpulos especiais, além de ingredientes aromáticos. Tem *dry hopping* e é refermentada na garrafa.



Harmonização de Cerveja Grand Cru

Esta cerveja é bem diferenciada e merece ser degustada em conjunto com pratos delicados, onde seu sabor seja evidenciado. Harmoniza com aperitivos, pratos de frutos do mar, peixes e massas à base de ervas frescas. Confira receitas abaixo:

– [Bruschettas de Tomate com Manjericão](#)



– [Risoto de Cogumelos Frescos](#)



– [Curry Thay de Camarão](#)



– [Talharim com Molho Pesto](#)



De Quinta: Cerveja Importada Tank 7

*Nem só de cerveja trapista vive a Bélgica, e para nossa felicidade é possível encontrar uma ou outra **cerveja importada** nos grandes supermercados de Bruxelas.*



A Bélgica tem excelentes cervejas, algumas das melhores do mundo. Assim como os EUA, o Reino Unido, a Itália e até mesmo o Brasil. E como o nosso negócio é degustar e não “encher a cara”, estamos sempre em busca de novas cervejas para provar (e recomendar aqui!).

Por isso, quando vi esta **Tank 7** na prateleira do *Carrefour* nem pensei duas vezes e trouxe para casa. Esta *saison/farmhouse ale* é uma **cerveja importada** pela Duvel e tem um aroma misto de flores e frutas cítricas.

Com coloração amarelo intensa, é levemente turva. Sabor amargo mediano e um pouco doce, como notas de grapefruit; tem corpo leve a mediano. É uma cerveja muito agradável para se tomar, mas de sabor e corpo bem complexos.



Tem teor alcoólico de 8,5% não perceptível.

Fabricada pela Boulevard Brewing Company (EUA) e importada pela Duvel (Bélgica).

Harmonização de Cerveja Saison/Farmhouse Ale

As cervejas desse estilo surgiram na Bélgica e ficaram popularmente conhecidas por serem feitas para ser tomada pelos camponeses no período de verão. Eram geralmente fabricadas no final do inverno e para que se mantivesse em condições de consumo na estação mais quente do ano, precisava ser robusta e ao mesmo tempo refrescante.

As *saisons* hoje são fabricadas no mundo todo a partir dessas características – robusta e refrescante, tornando-se bem popular nos EUA atualmente.

Por ser uma **cerveja** feita para beber no verão, harmoniza perfeitamente com as comidas bem tradicionais do período. Pode acompanhar pratos à base de peixe, frutos do mar, queijos como o camembert, sushi, massas com molho branco ou de tomate e comida tailandesa. Para a sobremesa, invista nas opções mais cítricas e à base de frutas.

Veja lista de receitas para harmonizar com cerveja saison/farmhouse ale:

– [Receita de Mexilhões na Cerveja](#);



– [Curry Thai Vermelho com Arroz Jasmim](#);



– [Espaguete ao Molho Marinara;](#)



– [Receita de Bolo de Laranja.](#)



Cerveja de Quinta: Cerveja de Abadia Ramée Ambrée

Nesta quinta, uma cerveja de abadia excelente: a Ramée Ambrée!



Quem me conhece sabe da minha fixação por ambers, reds e cervejas onde o caramelo se destaque. Gosto do sabor de açúcar queimado intenso, mas sem ser doce. Creio que a melhor do estilo (quem nem é considerado um estilo por alguns) que eu conheço é a **Red Rocket Ale**, da **Bear Republic** (EUA) esta **Ramée** é uma excelente opção para quem gosta do estilo.

Cerveja de abadia

A **Ramée Ambrée** é uma cerveja de abadia, cuja receita data do século XIII, quando a [Abadia de La Ramée](#), em Jauchette/Jodoigne, na Bélgica foi fundada. Atualmente quem fabrica as cervejas da Ramée é a cervejaria Brunehaut.

Esta cerveja tem um aroma bom e um pouco inusitado: de frutas silvestres ou até de frutas vermelhas. Tem coloração âmbar perfeita! Um pouco turva, o que lhe confere um certo corpo. A

espuma é boa, não muito forte, mas consistente.

Quanto ao sabor da cerveja **Ramée Ambrée**...de caramelo, sem ser doce, como espero (e aprecio muito!). No final o gosto que fica é de amargor leve de caramelo com lúpulo, com um leve toque picante. Teor alcoólico de 7,5% não perceptível.



Harmonização de cervejas

Esta cerveja harmoniza com bacalhau, carnes grelhadas e aves assadas. Tente esta [Receita de Frango Cítrico](#) ou invista na mesma para acompanhar o [Peru](#).

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*.

Cerveja de Quinta: Cerveja Grimbergen Zomer Wit

A intenção de elaborar uma cerveja refrescante para ser saboreada no verão foi atingida com êxito.



Esta **Cerveja Grimbergen Zomer Wit** tem aroma adocicado de cravo e laranja, bem característicos de uma Wit. Apresenta espuma fraca e coloração amarelo média intensa, um pouco turva. O que

é de se esperar, uma vez que não é filtrada.

Quanto ao sabor, nesta **cerveja de abadia** é possível sentir laranja, coentro e cravo. Segundo informação da própria cervejaria, além de malte de cevada e trigo, esta cerveja conta apenas com adição de bergamota. Pouco doce, como as demais cervejas da marca. Teor alcoólico de 6% não perceptível.



Sobre a cervejaria Grimbergen

Como [comentei anteriormente](#), todas as cervejas de Grimbergen são excelentes. Se encontrar qualquer uma delas por aí, não deixe de provar.

Harmonização de cervejas

Assim como os vinhos, as cervejas podem (e devem!) combinar

com a comida!

A cerveja do estilo *wit* (com malte de cevada e de trigo) surgiu na Bélgica e foi uma das primeiras a receber adição de lúpulo. A adição de temperos como o coentro e de casca de laranja conferem a este tipo de cerveja sabor e aroma mais cítricos. Mesmo assim, é uma cerveja leve e de sabor suave, que harmoniza com excelência pratos de verão.

Esta cerveja da Grimbergen é a escolha perfeita para acompanhar pratos como **saladas, com peixes, com frutos do mar, quiches, pratos com ovos preparados de formas variadas, queijos e sopas de legumes.**

Dica de salada fácil para harmonizar com a Cerveja Grimbergen Zomer Witt

Carpaccio de Salmão Defumado – para duas pessoas



Você vai precisar de: 180 gramas de salmão defumado em filés finos; saladas de folhas verdes (escolha as de sua preferência e use um mix); pão francês fresco; suco de 1 limão; azeite extra virgem; salsinha e cebolinha.

Como fazer: lave as folhas verdes e escorra bem a água; monte uma cama de folhas em dois pratos (seja generoso/a!); divida os filés de salmão defumado entre os dois pratos, colocando

sobre a salada; regue um pouco de limão, um pouco de azeite; corte finamente um pouco de salsinha ou cebolinha e finalize. Para comer acompanhado de pão.