



HARMONIZANDO AS BREJAS

FRANK MARTINS

FMARTINS@HOJEEMDIA.COM.BR

AS NOVIDADES DO MUNDO ERVEJEIRO DE BH

DIVULGAÇÃO



É incrível como a última semana trouxe boas novidades para os amantes da cerveja artesanal daqui da capital mineira. Para começar, o Festival Internacional de Cerveja e Cultura (FICC), que vai acontecer nos dias 28, 29 e 30 de agosto, na Lagoa dos Ingleses, no Espaço Csul, promete colocar BH na rota internacional da breja artesanal.

Além de valorizar a cultura cervejeira mineira, com palestras, workshops, debates, cursos, oficinas, certificações e degustações, a primeira edição do FICC vai homenagear e fazer um intercâmbio cultural com as cervejas da Inglaterra.

Já estão confirmadas as participações de 50 cervejarias. Os ingressos para o FICC começam a ser vendidos no final de julho no valor de R\$ 25 por dia ou R\$ 50 o passaporte para os três dias de evento.

No ramo dos lançamentos, a mineira Wäls, em parceria com a Goose Island, lançou oficialmente dois rótulos da cerveja californiana no Brasil. A Goose IPA (India Pale Ale) é uma loira leve e refrescante, que apesar de ser americana, puxa mais para o lado das IPAs inglesas, com uma presença maior do malte e aroma mais brando. Perfeita para harmonizar com hambúrgueres e pratos da culinária mexicana. Já a Goose Island Honker's Ale é uma Bitter padrão, a primeira cerveja da empresa gringa. Ela tem malte caramelado e levemente tostado, na medida exata de uma boa amber. Ao colocar na boca, sente-se um sabor levemente tostado seguido de um longo gosto de pão. O final transparece um frutado que remete a cascas de laranja. Por fim, a Backer lançou o rótulo 'O Mineirão é Nosso', cerveja que faz parte do projeto do cinquentenário do maior palco do futebol de Minas. Elaborada pelo mestre cervejeiro Sandro Duarte, essa breja é uma pilsen export, de puro malte, com coloração clara e levemente dourada. Possui um sabor suave de malte e amargor equilibrado com o corpo médio da cerveja.

Um brinde à breja em 'Beagá'!



ARQUIVO PESSOAL

