



# INTRODUÇÃO À DEGUSTAÇÃO DE CERVEJAS

```
graph TD; A[Dois tipos] --> B[Profissional ou técnica]; A --> C[Hedonística];
```

Dois tipos

Profissional  
ou  
técnica

Hedonística



# Duas formas

```
graph TD; A[Duas formas] --- B[Às claras]; A --- C[Às cegas]
```

Às claras

Às cegas



OS  
SENTIDOS



## ASPECTOS DA ANÁLISE DE UMA CERVEJA

Confira o que você deve avaliar em uma degustação



### ANÁLISE VISUAL

Observe as borbulhas, a cor e a intensidade cromática, avaliando limpidez e brilho dentro da proposta da cerveja que está sendo degustada. Ou seja: a opacidade é aceita em certos estilos, como nas brancas de trigo. Atenção à firmeza e à densidade da espuma do colarinho, bem como à sua cor.



### ANÁLISE OLFATIVA

Gire o copo para que os aromas da bebida suplantem a resistência do colarinho de espuma e cheguem até as papilas do nariz. A avaliação olfativa é importante: recorra à memória e à imaginação para tentar traçar analogias aromáticas com cheiros que você conhece ou dos quais se lembra. Aspire o ar pelo nariz e solte-o pela boca como explicado anteriormente. Repita essa operação várias vezes, e volte a ela depois de engolir a cerveja.



### ANÁLISE GUSTATIVA

Coloque um gole pequeno de cerveja na boca e não engula. Solte o ar pelo nariz e fique atento ao retrogosto. Tente identificar os sabores básicos (ácido, amargo, salgado e doce) e qual deles é o dominante. Preste atenção às borbulhas e à consistência do líquido na boca. Após deglutir, reflita sobre por quanto tempo o sabor dessa cerveja persiste na boca: a isso se dá o nome de permanência.

# FICHA TÉCNICA DA DEGUSTAÇÃO

## Registro de degustação

Nome do degustador:

Cerveja:

data:

Volume:

ml álcool:

%vol.

Temperatura:

Estilo:

País:

Região:

cervejaria:



# APARÊNCIA

Cor: Amarelo, dourado, âmbar, marrom, preto

Brilho:

Qualidade da espuma: bolhas pequenas ou grandes,  
generosa ou sutil

Estabilidade da espuma: baixa, média, alta

# AROMAS

**Frutados:** frutas amarelas, frutas vermelhas, ameixa seca, uva passa,

**Florais:** jasmim, rosa,

**Herbais:** gramíneo, terroso, hipoglós,

**Cítricos:** casca de laranja, pinho,

**Tostados:**


**Condimentados:** picante, pimenta jamaicana,

**Adocicados:** chocolate, toffe, doce de leite

**Outros:**



# GOSTOS BÁSICOS



Doçura:

Salgado:

Acidez:

Amargor:

# SENSAÇÕES NA BOCA

**Corpo:** leve, médio, encorpado(intenso)

**Textura:** frisante, vinosa, licorosa, aveludada

**Refrescância:**

**Aquecimento:**

**PERSISTÊNCIA NA BOCA**

**CONSIDERAÇÕES GERAIS**



**AH,  
OS COPOS!**





**Pokal**  
*Lagers*



**Trappist**  
*Trapistas*



**Goblet**  
*Strong ales*



**Bolleke**  
*Abadia*



**Snifter**  
*Envelbecidas*



**Tulipa**  
*Coringa\**



**Flute**  
*Refermentadas\*\**



**Caldereta**  
*Light lagers*



**Tumbler**  
*Witbier e  
Lambics*



**Pint**  
*568ml na Inglaterra  
473ml nos EUA*



**Stange**  
*Kölsch e  
Altbier*



**Willybecher**  
*Pilsner e  
Rauchbier*



**Weizen**  
*Cervejas  
de trigo*



**Caneca  
ou Krug**  
*Tradicional*

