



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Sátira com novidades



COLEÇÃO é ampliada para 11 tipos de cervejas, entre elas uma engarrafada como se fosse um espumante, uma de cunho social e outra com edição limitada

Inaugurado no início de 2019, o Bar da Sátira, no Vila da Serra, começou com seis estilos de cervejas: Pilsen, Lager, Pale Ale, IPA, Double IPA e Brown Ale. A coleção já foi ampliada para 11, sendo uma delas engarrafada como um espumante e outra de cunho social e edição limitada.

Servida em uma taça “flûte”, provei a última novidade da Sátira: uma cerveja elegante, com adição de maçã, percebida no aroma e no sabor. Por R\$ 69 a garrafa de 750ml, é uma ótima opção para apreciar na beira da piscina, além de ser um presente vistoso.

Segundo Gleison Barreto Salin, sommelier certificado pela Doemens Akademie e jornalista do site Cerveja & Gastronomia, cervejas como a

Apfel, que usam a fruta na fermentação, trazem um sabor leve, sem muito amargor e muita refrescância.

“É uma cerveja que eu gosto de indicar para quem está acostumado aos espumantes e diz que não toma cerveja porque acha amargo. E, diferentemente da sidra, que não tem malte na receita, a cerveja mistura o suco da fruta, o que traz um frutado no nariz e na boca”, afirma.

Ele explica que as cervejas desse estilo geralmente são servidas em taças de champanhe, exatamente para ressaltar esse efeito frisante e aproveitar a alta carbonatação. “Mas, se você quiser se sentir muito chique, pode tomar com aquelas taças antigas, de boca larga. Essa escolha vai permitir uma explosão

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



2 A 15 DE OUTUBRO DE 2020

04 / sociedade / JORNAL DA CIDADE /

SALMÃO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla pontena

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

do aroma da fruta na hora de beber a cerveja. É, definitivamente, uma bebida de festa, ótima para celebrar conquistas e uma excelente opção para os dias quentes, como os que estão por vir agora, entre a primavera e o verão”, salienta.

Concordo plenamente com as recomendações do sommelier de cervejas. O ceviche de tilápia, com pedaços de maçã verde e chips de batata doce (R\$ 34) fica perfeito para harmonizar com a Sátira Apfel Brut.

A smoke larger (R\$ 15, 300ml) também é surpreendente, inspirada nos uísques escoceses, que usam na sua produção maltes defumados em turfa. É uma cerveja escura, porém, bem leve e que se destaca por seus aromas defumados. Provei com as croquetas de rabada (R\$ 33), dos meus petiscos favoritos, e estavam perfeitas. Vai bem também com o bolinho de queijo do Serro extremante cremoso (R\$ 27).

Em homenagem à iniciativa “Black is Beautiful”, a Imperial Sout da Sátira recebeu uma boa dose de Bourbon e 100% da renda adquirida com as vendas dos dois barris de 30 litros será destinada a projetos que coíbem a violência contra o negro. São mais de 2 mil cervejarias participantes espalhadas pelo mundo e a Sátira se orgulha de fazer parte desse

projeto.

As cervejas da Sátira são fáceis de beber e apresentam o chamado drinkability. Por mais que o foco do bar seja as cervejas, o capricho nos petiscos não deixa de chamar atenção. Na pegada alemã, o Herr Schnitzel (R\$ 47) é aquele bifão suíno à milanesa e já vem cortado “a palito” e o mix de salsichões (R\$ 56) é composto por produtos artesanais.

As duas sobremesas da casa (R\$ 23 cada) podem ser degustadas com a Imperial Stout, que combina com chocolate. A torta de chocolate trufado, à base de Negresco, é finalizada com caramelo de Sal Maldon e a Opereta é feita com sorvete de chocolate e leva coulis com amêndoas crocantes.

Além do bar do Vila da Serra, as cervejas Sátira estão disponíveis no Growler Station na Av. Nossa Senhora do Carmo, 899, no Sion, e no iFood. Ainda neste ano serão inauguradas mais duas casas com identidades diferentes que servirão os chopes, a grande atração, e também comida boa para acompanhar.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br

