

Miguel Reis  
José Rodolph

# Witbier



# Breve histórico

- O estilo quase se perdeu e sua sobrevivência é creditada a Pierre Celis, até então um vendedor de leite em Hoegaarden.
- A última cervejaria tradicional de Hoegaarden, Tomsin, havia fechado suas portas em 1957. Pierre havia trabalhado lá eventualmente na juventude. Ao ver as panelas e utensílios da fábrica virando peças de museu, e na falta da sua bebida preferida, decidiu produzir a cerveja sozinho, e Mr. Tomsin lhe forneceu a antiga receita em um pequeno rascunho, "para meu amigo Pierre."



# Breve histórico

- Pierre Celis não tinha nenhum plano comercial muito menos formação cervejeira. Seguiu apenas sua paixão e curiosidade para se tornar possivelmente o primeiro “cervejeiro artesanal” da Bélgica, talvez da Europa.
- A cerveja de Celis primeiro se tornou uma sensação local, depois chamou a atenção de todo o país, e em 1975 já eram exportadas pequenas quantidades para os EUA. Ele mudou-se para uma planta maior, e começou a produzir outros rótulos, inclusive de estilos que quase tinham se perdido.



# Breve histórico

- Um incêndio de grandes proporções destruiu a cervejaria de Celis em 1985. Implacável, ele começou a reconstruir sua empresa, mas a falta de fundos o obrigou a pedir ajuda financeira de, ironicamente, o mega cervejeiro Artois de Leuven. Uma vez que Artois entrou a bordo, foi rápido em fazer a quantidade prevalecer sobre a qualidade. Em 1990, Celis vendeu a eles o resto da planta. E foi assim que a Hoegaarden é agora uma marca 100% de propriedade da AB InBev.
- Pierre Celis mudou-se para os EUA e abriu uma cervejaria em Austin, Texas. Em 1999 ele voltou para a Bélgica, onde criou sua Grottenbier ("cerveja de caverna").





# Breve histórico

---

Pierre Celis morreu em 2011, com 86 anos. Felizmente, sua amada cerveja branca continua viva.





# Breve histórico

- Antes de Celis...
- No início do século XVI no Ducado de Brabant, na pequena vila de Hoegaarden, a popularidade de suas cervejas fez com que um século depois houvesse ali 20 cervejarias, em contraste com uma população de 1200 pessoas.
- Leuven também foi um centro de exportação de cerveja que ganhou impulso em 1752, quando um canal foi construído e facilitou as exportações para outras regiões, fora isso, ainda ser uma cidade universitária. Um dos cervejeiros que tirou proveito disso foi Leonard Artois.

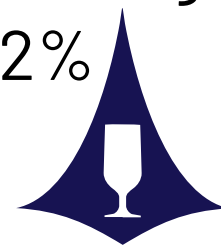


Brasserie La Vignette, Leuven



# Breve histórico

- Em Leuven, o engenheiro cervejeiro francês Georges Lacambre (1811-1884) aperfeiçoou a produção de witbier. Ele também foi autor de um manual de preparação de cerveja. Publicado em 1851, seu *Traité complet* permaneceu uma obra de referência para os cervejeiros belgas nos próximos anos. Naturalmente, também descreve o processo de produção da witbier de Leuven
- O processo era extremamente complicado. O malte era secado ao vento para ficar mais claro, e entrava na receita na proporção de 45 a 55% do grist. O trigo não maltado entrava como 44 a 56%. E finalmente, 6 a 12% de aveia.



# Breve histórico

- Os cereais eram separados em três partes, 3/5 do grão eram mantidos à parte sob o nome de *goedzakken*, que significa "bons sacos". 75 a 90% do *goedzakken* era malte de cevada. Os outros 2/5 do grão, principalmente trigo, eram os chamados *vetzakken* ou "sacos de gordura", com funções diferentes durante o processo de fermentação.
- O processo seguia complicado, com três fervuras separadas de mosto, lúpulo e água. Duas tinas de brassagem com fundos falsos...
- A levedura era adicionada ativamente.





# Breve histórico

- A witbier era bebida bem fresca e tinha que ser consumida dentro de três semanas. Depois disso, ficava muito azeda. A witbier que seria transportada para outras regiões era frequentemente enviada enquanto ainda está fermentando!
- A lógica parece ser que o *goedzakken* era usado para obter um mosto bastante normal, enquanto que o *vetzakken* era adicionados ao mosto mais forte, deixando muito amido e açúcares não fermentáveis no mosto, sendo responsável pela maior parte da (muito desejada) turbidez da cerveja.



# Breve histórico

- A Bélgica foi relativamente lenta em adotar a cerveja lager, razão pela qual muitos estilos antigos de cerveja conseguiram sobreviver até o início do século 20. Ainda assim, a produção industrial estava em ascensão, e no centro cervejeiro de Leuven não foi exceção.
- Em 1892-1893 Artois construiu uma nova cervejaria equipada para produção de cervejas alemãs de baixa fermentação. Um sinal definitivo de que novos tempos haviam chegado foi a introdução da luxuosa Pilsner Stella Artois em 1926. Às vésperas da II Guerra, apenas 9% da produção em Artois ainda era de alta fermentação.



# Breve histórico

- Artois passou a comprar e fechar cervejarias por toda parte da Bélgica e fez de sua Stella a campeã de vendas no país. A fusão com Piedboeuf de Liège em 1988 criou a Interbrew, uma das fundadoras da AB InBev, a maior cervejaria do mundo. AB InBev depois de rejeitar a witbier, é agora uma de suas maiores produtoras.
- A cerveja de Hoegaarden era mais simples de fazer do que a de Leuven. A witbier de Hoegaarden continha mais cevada, e não havia *goedzakken* e *vetzakken*. Todo o grão era colocado na tina de brassagem de uma vez. Ela também costumava fermentar espontaneamente.



# Breve histórico

- Acredita-se que Celis provavelmente não fermentava espontaneamente quando iniciou a produção em 1966.
- O coentro e a casca de laranja que hoje nós pensamos como típicos para witbier estão ausentes das antigas receitas de cerveja branca belga e da versão de 1957 de Tomsin.



# A parte teórica

- BJCP
- Dicas de receitas
- Considerações técnicas





*Uma ale à base de trigo, refrescante, elegante,  
saborosa, de moderada intensidade.*

- Trigo não maltado, malte pilsen, aveia em flocos, malte munich
  - cor amarelo palha muito pálido ao dourado muito claro
  - muito turva, aparência leitosa, esbranquiçada.
  - colarinho denso, branco, como de mousse e retenção de espuma muito boa
- Refrescante
  - equilíbrio, cítrico e gaseificação
- Elegante
  - isso é um assunto para o próximo slide...
- Saborosa
- Moderada intensidade



# Elegância

- Bebidas que **não** são concentradas, fortes, potentes;
- Obter riqueza aromática e gustativa, amargor suave, sem precisar de grandes níveis de fermentáveis e, conseqüentemente, com menor teor alcoólico;
- Fineza e discrição, cervejas que não queiram apenas 'se exhibir';
- Frescor, boa acidez, corpo e volume equilibrados e, caso possua, madeira sem exagero;
- Distinção, estilo;
- Tendência do mercado.



☺ consumidor mais novo, que está começando a aprender sobre a bebida, até prefere vinhos mais diretos, de estilo mais Novo Mundo. Enquanto aquele cara que já provou mais coisas e pode até ser chamado de 'connoisseur', esse sim, busca vinhos mais discretos, sutis, enfim, elegantes.

Anne Moreau, da Domaine Louis Moreau, Chablis



# Aroma

- **“Moderado maltado doce**, muitas vezes com leves notas de mel e/ou baunilha”
  - Experimentos conduzidos por Rozin nos anos 1980 e mais tarde estudos feitos pelo psicólogo australiano R. J. Stevenson levaram ao entendimento de que após um odor desconhecido ser combinado algumas vezes com o gosto doce da sacarose, aquele odor passa a ser percebido como adocicado, pois “apenas cheirar o odor evocará a memória aromática mais parecida, ou seja, um sabor, que inclui os componentes de odor e de gosto”. (Stan Hieronyus, Lúpulo, Brewing Elements Series, Ed. Krater, pág. 52/53)
  - Especiarias como semente de coentro recém-moído e curaço ou, às vezes, casca de laranja doce, complementam o aroma doce e são muito característicos. (BJCP)



# Aroma

- Aromáticos suaves de trigo, condimentados e de grãos, geralmente com um pouco de acidez;
- Moderado perfume de coentro, na maioria das vezes com uma complexa nota herbal, picante, ou apimentada ao fundo e Moderado frutado com vivaz cítrico de laranja;
  - As especiarias devem se misturar com os aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes;
  - Elegância...
- Baixo aroma de lúpulo condimentado-herbal opcional, que não deve nunca se sobrepor às outras características;
  - Melhor então não...
- Aroma vegetal, como de aipo, ou aromas como de presunto são inapropriados;
  - O coentro de certas origens pode dar esse inapropriado caráter de presunto ou aipo.





# Sabor

- Agradável sabor de grãos maltados **doces**;
  - Memória olfativa x dulçor já citada
- Cítrico de laranja;
  - Cítrico x citra
- Refrescante e borbulhante (crisp);
- Final seco e, muitas vezes, ácido;
- Baixo sabor de pão de trigo;
- Opcionalmente tem um gosto muito leve de acidez láctica;
- Sabores herbais e condimentados, que podem incluir coentro e outras especiarias;
  - Cardamomo, capim-limão, camomila, chás, cominho, canela, grão-do-paraíso/pimenta da guiné, gengibre, alecrim, comumente no fim da fervura
- Lúpulo condimentado-terroso é baixo a nenhum;
- Não deve ser excessivamente seca e fina, nem deve ser espessa e pesada;
  - ... É elegância que se fala, né?



# Aparência

- A cor varia de amarelo palha muito pálido ao dourado muito claro;
- Muito turva, aparência leitosa;
- Colarinho denso, branco, como de mousse. A retenção deve ser muito boa.



# Desafios

- Não errar nos condimentos
  - Perigos: limão siciliano, canela, anis, loro, salvia, manjerona
  - Tiro certo: laranja e coentro, mas sem exagero, deve ser usado pouco!
  - Cervejas excessivamente condimentadas e/ou aciduladas não são bons exemplos do estilo
- Conseguir uma apropriada redução proteica na rampa de 50<sup>0</sup>C, para não ficar nem uma "goma" na hora de filtrar, o que acaba gerando excesso de taninos pelo tempo exagerado nessa etapa, nem ficar com a espuma sem formação e estabilidade;
- Equilíbrio, cuidado com a rampa de alfa-amilase, cuidado com os excessos de condimentos.



# Witbier x Weissbier

- Comparação de Estilos: Baixo nível de amargor com um equilíbrio similar a uma Weissbier, mas com as especiarias e o caráter cítrico proveniente de adições, ao invés da levedura.
  - Dulçor: exemplares que chegam no Brasil, tanto de witbier quanto de weissbier em geral chegam cansados e o equilíbrio de dulçor e amargor cai para o lado do dulçor.
  - Expressão de levedura: weissbier tem o caráter de levedura como o principal elemento de sabor, enquanto na witbier a levedura contribui, mas o protagonismo é das especiarias e do cítrico (coentro, casca de laranja).
  - Refrescância: muito importante para ambos os estilos, é perdida com o aumento da sensação de dulçor.



# Exemplos comerciais do estilo

- Allagash White, Blanche de Bruxelles, **Celis White**, **Hoegaarden Wit**, Ommegang Witte, **St. Bernardus Witbier**, Wittekerke
- Blue moon
- Baden Baden Witbier: melhor do mundo no International Beer Challenge 2015
- Valkyrja Witbier: campeã do 10º Bier Hub Festival.
- Leopoldina Witbier: prata no Concurso Brasileiro de Cervejas 2020
- Schornstein Witbier: fabricada a partir da receita vencedora do 2º concurso da Acerva Catarinense





# Sugestão de receita

- OG 1048, FG 1012, ABV 4,8%, IBU 10, EBC 6
- Grist: 50% malte pilsen, 50% trigo não maltado, opcional 5 a 10% aveia em flocos, trigo maltado
- Lúpulo: Perle 60min (15g p/ 20l) (Magnum, Herkules, Mittelfrueh)
- Especiarias:
  - 15 a 25g de semente de coentro moída
  - 30g de raspa de casca de laranja bahia
- Fermento (levedura Ale propensa à produção de sabores condimentados suaves):
  - WB-06 Fermentis
  - T-58 Fermentis
  - M21 Mangrove Jacks
  - TeckBrew 55 Levteck
  - TeckBrew 16 Levteck



# Sugestão de receita

- Rampas de brassagem
  - 30 minutos parada proteica a 50°C (15 minutos se trigo maltado)
  - 45 minutos beta-amilase a 64°C
  - 10 minutos alfa-amilase a 76°C
  - 5 minutos inativação enzimática 78°C
- pH de brassagem
  - 5.4
- Fermentação
  - Pitch 0,75 milhões de células / ml °P
  - 70% da atenuação a 26°C (~3dias)
  - 30% da atenuação a 22°C (~2dias)
  - 7 dias maturação a 18°C
- Envase
  - Primming
  - 2.5 a 3.0 vol CO2



# Considerações técnicas



# Bibliografia

- Roel Mulder. **The Lost White Beers of Belgium**. Revista Zymurgy, edição setembro/outubro 2020. (<https://www.homebrewersassociation.org/zymurgy-article/the-lost-white-beers-of-belgium/>).
- Estevão Chittó e Henrique Boaventura. **Episódio #35 - Brassando com Estilo: Witbier**. Podcast Brassagem Forte. (<https://www.brassagemforte.com.br/35-brassando-com-estilo-witbier/>).
- Stan Hieronyus. **Lúpulo**. Brewing Elements Series. Ed. Krater.
- Alexandre Lalas. **Em busca da elegância**. Revista da Adega UOL. ([https://revistaadega.uol.com.br/artigo/em-busca-da-elegancia\\_4227.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/em-busca-da-elegancia_4227.html)).
- BuonoVino. **A elegância nos vinhos**. (<https://buonovino.com/melhore-sua-experiencia/a-elegancia-nos-vinhos/>).



# Agradecimentos

- Henrique Boaventura, podcast Brassagem Forte;
- Fábio Caldas, Cerveja Käfer;
- Eudes Francisco;
- Andreas, Candango Bräu;
- Acerva Candanga

