

Catharina Sour

(por Gordon Strong, traduzido e ampliado por Fabio Koerich Ramos)

Impressão Geral

Uma ale de trigo leve e refrescante com uma acidez láctica limpa que é equilibrada com a adição de fruta fresca. O baixo amargor, corpo leve, teor alcoólico moderado, e carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A fruta é normalmente, mas não sempre, de natureza tropical. Pode ser complementada por especiarias, mas estas nunca devem sobrepor o caráter de fruta.

Aroma

O caráter da fruta deve ser imediatamente perceptível e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, dando suporte à fruta. O malte está tipicamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo dando suporte com um caráter de grão ou pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderada, mas estas nunca devem sobrepor a fruta. Caráter limpo de fermentação obrigatório. Sem notas selvagens ou *funky*, sem caráter de lúpulo, sem álcool intenso.

Aparência

A cor pode variar conforme a fruta e especiarias utilizadas, mas normalmente é bastante clara. A limpidez pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto com boa retenção, e varia de branco a tons coloridos dependendo da fruta utilizada.

Sabor

Sabor de fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa dando suporte (de baixo a médio-alto, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geleia, ou artificial. O sabor de malte é normalmente ausente, mas pode fornecer um baixo sabor de grãos ou de pão. Pode ter um caráter complementar e secundário de especiarias de intensidade muito baixa a moderado. No entanto, o malte e as especiarias nunca devem competir com a fruta ou acidez. Amargor de lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve ter nenhum sabor de lúpulo, notas acéticas, ou diacetil. Sabores selvagens (*funky*) de *Brettanomyces* são inadequados.

Sensação de Boca

Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Aquecimento alcoólico é inadequado. Acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Comentários

Se uma cerveja tipo *Berliner weisse* fosse feita com fruta, ela deveria ser inscrita como uma *Fruit Beer*. Esta cerveja é mais forte e tipicamente apresenta fruta fresca. O método de acidificação na tina de fervura (*kettle sour*) permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um método de produção atual do estilo. Pode ser engarrafada ou enlatada, mas deve ser consumida enquanto fresca.

História

Originária do estado Brasileiro de Santa Catarina em 2015 como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais, bem adequada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente como em competições de cervejeiros caseiros.

Ingredientes Característicos

A composição de grãos é tipicamente malte Pilsen e trigo (maltado ou não-maltado), frequentemente em porcentagens iguais. Acidificação na tina de fervura (*kettle sour*) é a técnica de produção mais comum usando alguma variedade de *Lactobacillus*, seguida de uma levedura ale neutra. Adições de fruta pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um caráter de fruta fresca e não cozida. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e são normalmente tropicais, porém qualquer fruta fresca pode ser usada.

Comparação de Estilos

Como uma *Berliner weisse* mais forte, mas com fruta fresca. Menos ácida que *lambic* e *gueze*, a sem caráter de *Brettanomyces*.

Estatísticas Vitais

IBU	2 – 8
SRM	2 – 7
OG	1.039 – 1.048
FG	1.002 – 1.008
ABV	4.0% – 5.5%

Exemplos Comerciais

Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys

Atributos do Estilo

craft-style, fruit, sour, specialty-beer