

Dicas de Harmonização: Pratos Picantes & Cervejas Brasileiras

1. Pratos Leves e Curries Suaves

Sugestão: Cervejas do estilo Munich Helles ou Pilsen nacional

Exemplo: Eisenbahn Pilsen, Baden Baden Cristal

Essas cervejas têm perfil mais maltado e refrescante, suavizando o ardor das especiarias sem competir com os sabores delicados do prato.

2. Curries Médios e Pratos com Temperos Moderados

Sugestão: Vienna Lager ou Amber Lager brasileira

Exemplo: Colorado Appia, Wäls Vienna

O dulçor do malte e o corpo médio ajudam a equilibrar o calor da pimenta, trazendo harmonia ao conjunto.

3. Pratos Intensos e Curries Fortes

Sugestão: Doppelbock ou Bière de Garde nacional

Exemplo: Baden Baden Bock, Eisenbahn Dunkel

Cervejas mais encorpadas e adocicadas, com notas de pão e caramelo, são ideais para pratos bem condimentados e picantes, pois acalmam o paladar e trazem sensação de conforto.

4. Pratos com Pimenta e Toques Defumados

Sugestão: Rauchbier ou Porter brasileira

Exemplo: Schornstein Rauchbier, Tupiniquim Porter

O sabor defumado ou tostado dessas cervejas complementa pratos com carnes defumadas ou molhos intensos, criando uma experiência rica e complexa.

5. Evite: Cervejas Muito Amargas (IPA)

Apesar de populares, as IPAs brasileiras (como Colorado Indica, Dogma Rizoma) tendem a intensificar o ardor da pimenta, tornando a experiência menos agradável. Prefira estilos mais maltados e suaves para pratos picantes.

Dicas Extras

- Experimente harmonizar pratos picantes com cervejas que tenham notas de pão, mel ou frutas, pois esses sabores ajudam a suavizar o calor.
 - Sirva a cerveja levemente gelada para refrescar o paladar.
 - Se o prato for muito intenso, aposte em cervejas de maior teor alcoólico e corpo.
-