

CALENDÁRIO DO ADVENTO ESPECIAL - FICHA TÉCNICA DAS CERVEJAS

	Cervejas/Sidras mais suaves e consensuais
	Cervejas/Sidras mais fortes (alc e sabor)
	Cervejas/Sidras com sabores mais distintos para o consumidor normal

Glossário		
	Descrição	Classificações
ID	Identificação ou posição na caixa.	Sequencia numérica
Família	Família da Cerveja	Lager = Baixa Fermentação (Entre 6° e 12°) / ALE = Alta Fermentação (Entre 15° e 24°) / Sidra = Fermentação alta a partir do mostro da fruta, sem adição de açúcar ou sulfitos.
Nome	Nome Comercial registado	
%alc	Teor Alcoólico	Porcentagem
Tipo	Subgrupo familiar da cerveja	
Estilo BJCP	Classificação do estilo	Classificação de acordo com o BJCP (BeerJudge Certification Program) https://dev.bjcp.org/style
Gama	Grupo de Classificação Comercial Vadia	
°C de prova	Temperatura de prova	Temperatura sugerida para prova em °C
Ingredientes	Ingredientes da cerveja	
Harmonização / Notas de Prova	Informações básicas sobre a prova, harmonização e notas.	
Dica do cervejeiro...	Sugestões do cervejeiro	
Apontamento histórico	Dados históricos sobre a cerveja, tipo e família.	

ID	Família	Nome	%alc	Tipo	Estilo BJCP	Gama	°C de prova	Ingredientes	Harmonização	Dica do cervejeiro...	Apontamento histórico
1	Lager	Loira	4,5%	German Pilsner (Pils)	2A_German Pilsner (Pils)	Original	4-6°C	Malte de Cevada (Pilsner, Munich e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfruh), Leveduras e Água	Marisco, saladas e peixes.	Aroma intenso a malte proveniente do malte base usado nesta receita, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa (lager). Cor dourada clara e cristalina. Amargor médio e constante ao longo de toda a degustação. Sabor intenso a malte, característica típica deste estilo de cerveja.	Adaptada da Pilsner Checa para se adequar às condições na Alemanha, particularmente à água com conteúdo mineral mais elevado e variedades de lúpulo domésticas. Fabricada pela primeira vez na Alemanha no início dos anos 1870's. Tornou-se mais popular após a Segunda Guerra Mundial quando as escolas cervejeiras realizaram as técnicas modernas. Juntamente com a sua "cerveja irmã", a Pilsner Checa, é o antepassado dos estilos de cerveja mais produzidos atualmente.
2	Lager	Rubi	6,3%	Märzen	6A_Märzen	Original	4-6°C	Malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfruh), Leveduras e Água	Pratos de marisco apurados, peixes (+ gordos e + intensos), bifes e enchidos.	Aroma com notas de caramelo provenientes do malte ligeiramente tostado. Corpo médio com uma cor rubi brilhante a contrastar com a espuma clara e persistente. O sabor mistura a doçura do malte e do caramelo. Doçura esta equilibrada, no final, pela presença de um grau alcoólico ligeiramente elevado (6.3%). Travo final de lúpulo, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa (lager).	Tal como o nome sugere, era produzida em março como uma "cerveja de março" mais forte e fermentada com leveduras lager e arrefecidas nas caves frias durante o verão. As versões modernas apontam para as lager desenvolvidas pela Spaten em 1841, contemporaneamente ao desenvolvimento da Vienna Lager. Contudo, o nome Märzen é mais antigo do que 1841; as primeiras eram castanhas escuras e na Áustria o nome referia-se mais ao seu grau plato (14 P) do que ao estilo. A versão amber lager da Alemanha (estilo Viennese na altura) foi servida pela primeira vez no Oktoberfest em 1872, uma tradição que durou até 1990 quando o Festbier foi adotado como festival de cervejas "padrão".
3	Ale	Trigo	5,2%	Wheat Beer (German Style)	10A_Weissbier	Original	4-6°C	Água, malte de Cevada e de Trigo, lúpulo, leveduras.	Marisco, peixes, (pratos de bacalhau), sushi, carnes brancas e saladas.	Aroma com notas de banana e cravinho, provenientes das leveduras de fermentação alta (ale) típicas das cervejas de trigo da Baviera. Cor ligeiramente dourada e um aspecto tipicamente turvo, fruto das proteínas do malte de trigo e das leveduras em suspensão. A espuma branca é fina e leve. O sabor mistura maltoado e frutado com um final ligeiramente cítrico.	A Bavaria tem a tradição de ter produzido cervejas de trigo durante séculos, mas o direito de produção esteve reservado a realeza da Bavaria até ao fim dos anos 1700's. A antiga cerveja de trigo da Bavaria era geralmente escura, tal como a maioria da cerveja naqueles tempos. A cerveja de trigo mais clara começou a ganhar popularidade nos anos 1960's, e a tradicional cerveja de trigo escura manteve-se como uma bebida para pessoas mais velhas.
4	Ale	Ará	4,5%	Witbier	16A_Witbier	Colaborativa	4-6°C	Água, malte de Cevada , Flocos de Cevada e Trigo, Lúpulo e Leveduras.	Marisco, peixe, sushi, carnes brancas e saladas.	Uma Witbier com casca de lima e sementes de coentros. Frutada e refrescante.	Fruto de uma colaboração entre a Cervejeira Vadia e a Cervejeira Albanos de Belo Horizonte (Brasil). A witbier é um estilo de cerveja belga com 400 anos que "morreu" na década de 50 do século passado. Foi revivido por Pierre Celis com a conhecida cerveja Hoegaarden, e tem crescido constantemente em popularidade ao longo do tempo, tanto com cervejeiros artesanais e produtores de mercado de massa que a veem como um cerveja sazonal de verão um tanto frutada. Nesta interpretação do estilo feita pelos cervejeiros das duas cervejeiras, foram adicionadas raspas de laranja, simbolizando Portugal e raspas de lima (ou limão como lhe chamam os Brasileiros) simbolizar o Brasil.
5	Lager	Preta	4,9%	Schwarzbier	8B_Schwarzbier	Original	4-6°C	Água, malte de Cevada (Pilsner, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle e Mittelfruh), leveduras.	Queijos e carnes mais confecionadas (assados, estufados), sobremesas de chocolate e fruta.	Aroma com notas de café provenientes do malte torrado. Corpo médio e cor preta a contrastar com a espuma clara e persistente. Sabor intenso a malte, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa (lager). O travo amargo final tem um misto de lúpulo e de malte torrado.	Uma especialidade regional da Turingia, Saxónia e Francónia na Alemanha. A história é um pouco vaga, mas suspeita-se de originalmente ser uma cerveja de alta fermentação. Ganhou popularidade após a reunificação da Alemanha e serviu de inspiração às lagers pretas do Japão.
6	SURPRESA VADIA - Dia de São Nicolau, abre o teu brinde (e acompanha as novidades no post do nosso blog - usa o QRCODE que está no exterior da caixa)										
7	Ale	Dry Stout	5,5%	Dry Stout	13A_Dry_Stout	Colaborativa	4-6°C	Água, malte de Cevada , Cevada torrada não maltada, Flocos de Trigo , Lúpulo e Leveduras	Queijos e carnes mais confecionadas (assados, estufados), sobremesas de chocolate e fruta.	Torrado e seco são as principais características desta cerveja que acaba por ser refrescante.	Fruto de uma colaboração entre a Cervejeira Vadia e a Cervejeira Albanos de Belo Horizonte (Brasil). O estilo evoluiu das tentativas de capitalizar o sucesso dos London Porters, mas originalmente refletia um corpo e força mais cheios, cremosos e "robustos". Quando uma cervejaria oferecia uma stout e uma porter, a stout era sempre a cerveja mais forte (originalmente era chamada de "Stout Porter"). As versões modernas são fabricadas a partir de uma densidade inicial inferior e já não refletem essa força que as distinguiu das porter.
8	Sidra	Sidra Maçã	5,9%	Hard dry cider	C1A_New World Cider	Sidra	4-6°C	Água, retentado e concentrado de Sumo de Maçã e Leveduras	Acompanha na perfeição pratos agrícolos, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.	A Sidra Maçã é uma sidra artesanal produzida com maçã 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da péra e confere um equilíbrio entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da péra.	Fruto de uma parceria entre a Universidade de Aveiro (UA) e a Cerveja Vadia, a Sidra Vadia foi desenvolvida em 2016/2017, no âmbito de uma parceria com a Universidade de Aveiro. É uma Sidra artesanal eco-inovadora, feita apenas com maçãs 100% portuguesas. Uma das características que diferencia este produto dos demais existentes no mercado é a utilização do retentado de maçã enquanto ingrediente, um subproduto agro-alimentar, proveniente da indústria de sumos, cuja eliminação traz inúmeras implicações ambientais e económicas para as indústrias.
9	Sidra	Sidra Péra	5,9%	Hard dry cider	C1D_New World Pery	Sidra	4-6°C	Água, retentado e concentrado de Sumo de Péra e Leveduras	Acompanha na perfeição pratos agrícolos, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.	A Sidra Péra é uma sidra artesanal produzida com péra 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da maçã e confere um equilíbrio entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da maçã.	A produção desta sidra foi uma ideia que surgiu com o objetivo de valorizar este subproduto, do qual se consegue extrair um conjunto de nutrientes essenciais ao crescimento das leveduras, utilizando o know-how da produção de cerveja artesanal e aplicando-o no contexto de produção de sidra, desenvolvendo assim uma sidra natural, mais ecológica e de produção sustentável, permitindo também a não utilização de aditivos como sulfitos e açúcares adicionais, usados na maioria das sidras do mercado.
10	Sidra	Mosca da Fruta	5,9%	Moscato BA Pear Cider	C2F_Specialty Cider/Pery	Raridades de cervejeiro	4-6°C	Água, concentrado de sumo de péra e leveduras	Pratos agrícolos, sushi, salada e queijos fortes e "gordos" como Roquefort ou de pasta mole como Camembert.	Muitos volateis no aroma...brett e acidez para quem gosta.	Sidra de péra envelhecida em barrica na cervejeira Vadia.

11	n.a.	Vadia 100	<0,5%	Fruit Beer 5/ Alcool	29A_Fruit Beer	Sem Alcool	4-6°C	Água, malte de Cevada , lúpulo, leveduras, sumo de maracujá.	Peixe, saladas.	A acidez do maracujá equilibra com a doçura do malte. Pode conter depósito, pelo que deve ser agitada antes de servir ou então servir com muito cuidado.	Rica em vitaminas, polifenóis e sais minerais, a cerveja VADIA 100 é uma bebida sem álcool, que se adapta perfeitamente a um consumo quotidiano. A nova cerveja sem álcool é ideal para a prática desportiva ou para o desfrutar de uma bebida refrescante, saudável e energética.
12	Sour	Framboesa Sour	5,5%	Fruited Sour	28C_Wild Specialty Beer	Vadia Fruited Sour	4-6°C	Água, malte de Cevada e de Trigo , Lúpulo, Concentrado de framboesa e de maçã, e leveduras.	Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.	praticamente um sumo de framboesa... Excelente para harmonização com sobremesa.	
13	Sour	Torranja Sour	5,5%	Fruited Sour	28C_Wild Specialty Beer	Vadia Fruited Sour	4-6°C	Água, malte de Cevada e de Trigo , Lúpulo, casca de toranja (infusão), Concentrado de maçã e leveduras.	Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.	Sour mas pouco. Casca de Toranja subtil...	As cervejas clássicas sour são bastante conhecidas e difundidas na Bélgica onde o mosto é posto em contacto com leveduras selvagens para que ocorra uma fermentação espontânea. A Vadia tentou fazer uma interpretação muito própria deste estilo. A base das cervejas Vadia Sour (ácidas) é uma cerveja de trigo, que soe um processo de segunda fermentação em barrica, com microgenuação, o que lhe confere um toque bastante ácido. Esta acidez é atenuada com a mistura de fruta cujo açúcar vai balancear com a acidez, resultando em cerveja ligeiramente ácida mas bastante frutada e refrescantes. Informações mais detalhadas neste endereço: https://hopsclub.pt/2020/04/08/sours/
14	Sour	Maracuja Sour	5,5%	Fruited Sour	28C_Wild Specialty Beer	Vadia Fruited Sour	4-6°C	Água, malte de Cevada e de Trigo , Lúpulo, Concentrado de maracujá e de maçã, e leveduras.	Como aperitivo ou com queijos e sobremesas.	O aroma e o sabor não enganam ninguém, praticamente um sumo de maracujá. Para quem gosta delas mais "equilibradas".	
15	Lager	Avô Fernando (Portuguese Grape Sour Ale)	10,1%	Portuguese Grape Lager	Aguarda classificação no BICP	Colaborativa	4-6°C	Água, malte de Cevada , mostro de uva, Lúpulo e Leveduras.	Ideal para Pratos de Peixe	Está inserida num movimento cervejeiro português - Portuguese Grape, composta por 70% de mosto de cevada e 30% de mosto de uvas das castas Loureiro, Arinto (Pedernã) e Trajadura, características da região onde está inserida a cervejaria Vadia.	Estilo de cerveja que resultou de um movimento cervejeiro que tentou a aproximação entre a cultura cervejeira e a cultura vinícola. Cerveja com aromas e sabores distintos da cerveja de estilos clássicos, traz o toque do mosto da uva que nos transporta para um mundo intermédio onde cerveja e vinho coabitam na perfeição.
16	Lager	Ginja Lager	6,5%	Fruit Beer	29_Fruit Beer	Harmonização	4-6°C	Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich e Ácido), lúpulo (Perle e Mittelfruh), Infusão de Ginja de Obidos, leveduras.	Ideal como aperitivo e em cocktails. Pode acompanhar frutos secos, finger food, saladas e sobremesas.	Cor dourada ligeiramente avermelhada. Aromas com notas de Ginja e frutos vermelhos. Sabor suave, ligeiramente adocicado, com toque ténue da acidez Ginja.	Esta cerveja com infusão de fruta foi desenvolvida em 2015 em parceria com a produtora de Licor de Obidos Frutobidos cujos produtos estão comercializados sobre a marca de "vila das rainhas". O objetivo era utilizar uma base de cerveja lager harmonizando com uma infusão de Ginja, conseguindo um resultado final original mas fiel à o estilo lager adicionado do toque da Ginja.
17	Sour	Diabo vermelho	7,4%	Red Flanders	23B_Flanders Red Ale	Raridades de cervejeiro	8-10°C	Água, malte de Cevada e de Trigo , Lúpulo e leveduras.	Aperitivo, digestivo ou acompanhando refeições. Pratos de carne assadas ou grelhadas, queijos fortes e sobremesas.	Acético e Funk no aroma para frescura. Blend com cerveja nova para equilibrar o palato. Uma das nossas preferidas nesta gama.	Uma cerveja natural da Flandres Ocidental, tipificada pelos produtos da cervejaria Rodenbach, fundada em 1820 em Flandres Ocidental, mas que reflete as tradições cervejeiras anteriores. As cerveja é envelhecida até dois anos, geralmente em enormes barris de carvalho que contém as bactérias residentes necessárias para azer de uma cerveja. Já foi comum na Bélgica e na Inglaterra misturar cerveja velha com cerveja jovem para equilibrar a acidez. Embora a mistura de lotes para consistência agora seja comum entre as cervejarias modernas, este tipo de mistura é uma arte que está a desaparecer. (Tradução livre do <i>Guideline</i> da BICP - https://www.bicp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf)
18	Ale	Orgânica	5,1%	American Pale Ale (Bio)	18B_American Pale Ale	Harmonização	4-6°C	Água, malte de Cevada Bio (Pilsner, Caramelo e Ácido), lúpulo Bio (Comet e Cascade), leveduras	Hambúrgueses e carnes grelhadas, marisco, queijos equilibrados (Flamengo e Emmental), e sobremesas.	Aromas frutados característicos do estilo-citrinos e maracujá. Corpo leve e macio. O amargor final é persistente para equilibrar com os aromas fortes da fruta e deixar uma sensação de frescura.	Uma adaptação das English Pale Ale pela era moderna das cervejas artesanais americanas, que refletem ingredientes originais (lúpulos, malte, leveduras e água.). Antes da explosão e popularidade das IPAs, eram tradicionalmente as mais conhecidas e populares cervejas artesanais americanas.
19	Ale	Thartaruga	6,7%	American IPA	21A_American IPA	Harmonização	4-6°C	Água, malte de Cevada (Pilsner, Caramelo e Ácido), lúpulo (Chinook, Ella e Topaz), leveduras.	Cozinha indiana e mexicana, carnes vermelhas e queijos fortes.	Aroma intensa a fruta tropical (manga, maracujá,...). Corpo intenso e amargor final bastante pronunciado, típico deste género de cervejas.	Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes e atitudes americanas. Acredita-se geralmente que o primeiro exemplo moderno de cerveja artesanal americana seja a Anchor Liberty Ale, fabricada pela primeira vez em 1975 e usando lúpulos inteiros Cascado; o estilo foi criado da cerveja original, que agora parece mais uma American Pale Ale em comparação. IPAs fabricadas nos Estados Unidos de épocas anteriores não eram desconhecidos (particularmente o bem conhecido IPA de Ballantine, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma antiga receita inglesa). Esse estilo é baseado nos exemplos modernos de cerveja artesanal.
20	Lager	Nautika	7,5%	Baltic Porter	9C_Baltic Porter	Harmonização	4-6°C	Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Chocolate e Ácido), cevada Torrada, flocos de Aveia , lúpulo (Magnum e Chinook), leveduras.	Ostras, carnes assadas ou grelhadas, enchidos fumados, sobremesa a base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.	Cor castanho escuro e opaco. Espuma espessa, de cor bronzeada, persistente. Aroma e sabor recordam a doçura do malte com notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado. Alcool complexo com reminiscência a ameixas, passas. Algum carácter de malte mais escuro, como chocolate e café. Corpo macio, carbonatação e amargor moderados	Cerveja tradicional de países à volta do mar Báltico, desenvolvida originalmente após o estabelecimento da exportação de brown ou imperial stouts de Inglaterra. Historicamente de fermentação alta, muitas cervejas adaptaram as receitas para leveduras de baixa-fermentação juntamente com o resto da sua produção.
21	Sour	Cocochocoloco	7,0%	Baltic Porter BA Sour with Chocolate&Coconut	28C_Wild Specialty Beer	Raridades de cervejeiro	10-12°C	Água, malte de Cevada , flocos de Aveia , chocolate (70% de cacão), concentrado de côco, Lúpulo e Leveduras.	Sobremesa à base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.	Aroma habitual de uma Imperial Sout com Chocolate & Coco mas com palato de sour... Estranho e "inesperado". Atenção que a temperatura de prova é muito importante.	Ver descrição da SOUR de fruta.
22	Sour	Rodeo	7,7%	Blend Peated whisky BA Baltic Porter & Rum BA Doppelbock	33B_Specialty Wood-Aged Beer	Raridades de cervejeiro	10-12°C	Água, malte de Cevada , flocos de Aveia , Lúpulo e Leveduras.	Ostras, carnes assadas ou grelhadas, enchidos fumados, sobremesa a base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.	Aroma e sabor do Peated whisky bem presentes são "equilibrados" pela doçura da Doppelbock Rum BA. Atenção a temperatura de prova é muito importante.	
23	Lager	Extra	8,0%	Doppelbock	9A_Doppelbock	Harmonização	4-6°C	Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle), leveduras.	Carnes assadas, queijos fortes e chocolate.	Aroma a caramelo e chocolate de leite. Cerveja densa de corpo pronunciado com notas da doçura do malte e caramelo. Presença quase imperceptível de lúpulo. O amargor balancea a doçura e grau alcoólico relativamente elevado.	É uma especialidade da Bavaria produzida pela primeira vez pelos monges de S. Francisco de Paula. As versões históricas eram mais leves do que as interpretações modernas, consequentemente com mais doçura e um nível alcoólico mais baixo (e por isso consideradas "dois líquidos" pelos monges). O termo "doppel (duplo) bock" foi atribuído pelos consumidores de Munique. Muitas das doppelbock comerciais têm nomes terminados em "ator" como tributo ao prototípico Salvador ou de forma a tirar partido da popularidade da cerveja. Tradicionalmente é castanha escura; as versões mais claras foram desenvolvidas mais recentemente.
24	Lager	10 Anos / 10 Lúpulos	5,1%	Hoppy Lager	Sem estilo definido	Comemorativa	4-6°C	Água, malte de Cevada , Lúpulo (10 variedades) e leveduras.	Peixe, saladas. Carnes leves (brancas).	O balanço entre o malte de uma pilsner (loira) e os aromas intensos de 10 variedades de lúpulo.	Estilo de cerveja que ainda não tem categoria própria nos principais catálogos de classificação de cervejas. As Hoppy Lagers tentam juntar as características das pilsner clássicas com os aromas das IPA (Indian Pale Ale), através da adição de lúpulos aromáticos. A 10Anos 10Lúpulos juntou todo o sabor da Loira com nada mais, nada menos do que 10 variedades de lúpulo! Variedades de lúpulo estas que são fruto da cultura de dois produtores de lúpulo das Terras de Santa Maria - o Gabriel e o Maria.



Votos de um Feliz Natal e que 2021 venha cheio de Saude, Alegria e Amigos!

