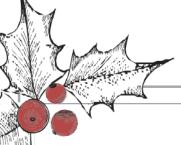




Advento Advento

· 24 RAZÕES PARA VADIAR ATÉ AO NATAL

Vadia Loira



Gama

Original

Тіро

German Pilsner (Pils)

Estilo BJCP

2A. German Pilsner (Pils)

% de álcool

5,0%

Temperatura ideal de prova

4°-6°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfrueh) e Leveduras

Harmonização

Marisco, peixes (pratos de bacalhau), sushi, carnes brancas e saladas.

O que esperar...

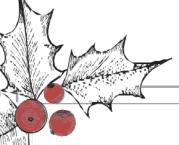
Aroma intenso a malte proveniente do malte base usado nesta receita, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa. Cor dourada clara e cristalina. Amargor médio e constante ao longo de toda a degustação.

Apontamento histórico

Adaptada da Pilsner Checa para se adequar as condições na Alemanha, particularmente à água com um 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 realçaram as técnicas modernas. Juntamente com a sua "cerveja irmã", a Pilsener Checa, é o antepassado dos estilos de cerveja mais produzidos atualmente.



Vadia Trigo



Gama

Original

Тіро

Wheat Beer (German Style)

Estilo BJCP

10A. Weissbier

% de álcool

5,2%

Temperatura ideal de prova

3°C-6°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Munich, Ácido e Pilsner) e de Trigo, Iúpulo (Perle e Mittelfrueh), leveduras.

Harmonização

Marisco, peixes, (pratos de bacalhau), sushi, carnes brancas e saladas.

O que esperar...

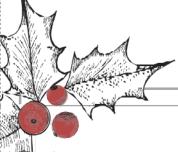
Aroma com notas de banana e cravinho, provenientes das leveduras de fermentação alta típicas das cervejas de trigo. Cor ligeiramente dourada e um aspecto tipicamente turvo, característico de uma cerveja não filtrada. A espuma branca é fina e leve. O sabor mistura maltado e frutado com um final ligeiramente cítrico.

Apontamento histórico

A Baviera tem a tradição de ter produzido cervejas de trigo durante séculos, mas o direito de produção esteve reservado à realeza da mesma até ao fim dos anos 1700's. A antiga cerveja de trigo 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.



Vadia Preta



Gama

Original

Тіро

Schwarzbier

Estilo BJCP

8B. Schwarzbier

% de álcool

4,9%

Temperatura ideal de prova

4°C-8°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Pilsner, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle e Mittelfrueh), leveduras

Harmonização

Queijos e carnes assadas e estufadas. Sobremesas de chocolate e fruta.

O que esperar...

Aroma com notas de café provenientes do malte torrado.

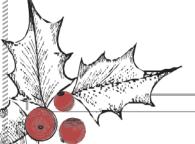
Corpo médio e cor preta a contrastar com a espuma clara e persistente. Sabor intenso a malte, característica típica de uma cerveja de fermentação baixa. O travo amargo final tem um misto de lúpulo e de malte torrado.

Apontamento histórico

Uma especialidade regional da Turíngia, 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.



Vadia Rubi



Gama

Original

Тіро

Märzen

Estilo BJCP

6A. Märzen

% de álcool

6%

Temperatura ideal de prova

4°C-7°C

Ingredientes

Água, Malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), Lúpulo (Perle e Mittelfrueh) e Leveduras.

Harmonização

Pratos de marisco apurados, peixes (essencialmente gordos), bifes e enchidos.

O que esperar...

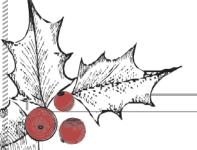
Aroma com notas de caramelo provenientes do malte ligeiramente tostado. Corpo médio com uma cor rubi brilhante a contrastar com a espuma clara e persistente. O sabor mistura a doçura do malte e do caramelo. Que é equilibrada pela presença de um grau alcóolico ligeiramente elevado.

Apontamento histórico

Tal como o nome sugere, era produzida em março como uma cerveja 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 e das Vienna Lager. Contudo, o nome Marzen 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.



Vadia Extra



Gama

Harmonização

Тіро

Doppelbock

Estilo BJCP

9A. Doppelbock

% de álcool

8%

Temperatura ideal de prova

4°C-7°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Caramelo, Chocolate e Ácido), lúpulo (Perle), leveduras.

Harmonização

Carnes assadas, queijos fortes e chocolate.

O que esperar...

Uma interpretação Vadia da típica Doppelbock da Baviera. O intenso sabor a malte, a presença quase impercetível de lúpulo e um grau alcoólico elevado fazem, desta cerveja, um clássico deste estilo.

Apontamento histórico

É uma especialidade da Baviera produzida pela primeira vez pelos monges de S. Francisco de Paula para beber durante o jejum da Quaresma. As versões históricas eram mais leves do que as interpretações modernas, consequentemente com mais doçura e um nível alcoólico mais baixo (e por isso considerada "pão líquido" pelos monges). O termo "doppel (duplo) bock" foi atribuído pelos consumidores de Munique. Tradicionalmente é castanha escura. As versões mais claras foram desenvolvidas mais recentemente.







Gama

Harmonização

Тіро

Baltic Porter

Estilo BJCP

9C. Baltic Porter

% de álcool

7%

Temperatura ideal de prova

4°C-6°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Pilsner, Munich, Chocolate e Ácido), cevada torrada, flocos de aveia, lúpulo (Magnum e Chinook) e leveduras.

Harmonização

Ostras, carnes assadas ou grelhadas, enchidos fumados, sobremesas à base de chocolate, frutos vermelhos e/ou gelado baunilha.

O que esperar...

Cor castanho escuro e opaco. Espuma espessa, de cor bronzeada. Aroma e sabor recordam a doçura do malte com notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado. Álcool complexo com reminiscência a ameixas e passas. Corpo macio, carbonatação e amargor moderados.

Apontamento histórico

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 cervejarias adaptaram as receitas para leveduras de baixa-fermentação juntamente com o resto da sua produção.



Vadia Orgânica



Hambúrgueres e carnes grelhadas, marisco, queijos equilibrados (Flamengo e Emmental), e sobremesas.

O que esperar...

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.

Apontamento histórico

Uma adaptação das English Pale Ale pela era moderna das cervejas artesanais americanas, que refletem ingredientes originais (lúpulos, malte, leveduras e água.). Antes da explusão e popularidade das IPAs, eram tradicionalment as mais conhecidas e populares cervejas artesanais americanas.

Gama

Harmonização

Тіро

American Pale Ale (Bio)

Estilo BJCP

18B. American Pale Ale

% de álcool

5,1%

Temperatura ideal de prova

3°C-6°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada Bio (Pilsner, Caramelo e Ácido), lúpulo Bio (Comet e Cascade) e leveduras.



Vadia Thartaruga



Gama

Harmonização

Тіро

American IPA

Estilo BJCP

21A. American IPA

% de álcool

6,7%

Temperatura ideal de prova

3°C-6°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada (Pilsner, Caramelo e Ácido), Iúpulo (Chinook, Ella e Topaz) e leveduras.

Harmonização

Cozinha indiana e mexicana, carnes vermelhas e queijos fortes.

O que esperar...

Aroma intenso a fruta tropical (manga, maracujá,...). Corpo intenso e amargor final bastante pronunciado, típico deste género de cervejas.

Apontamento histórico

Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana do estilo histórico inglês. 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 Cascade. IPA's fabricadas nos Estados Unidos de épocas anteriores não eram desconhecidas (particularmente o bem conhecido IPA de Ballantine, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma antiga receita inglesa).







Gama Sidra

Тіро

Hard dry cider

Estilo BJCP

C1A. New World Cider

% de álcool

5,9%

Temperatura ideal de prova

4°C-6°C

Ingredientes

Água, retentato e concentrado de Sumo de Maçã e Leveduras.

Harmonização

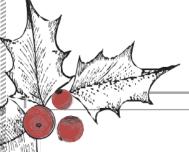
Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...

A Sidra Maça é uma sidra artesanal produzida com maça 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico da pêra e confere um equilíbrio entre a frescura da sua acidez, a carbonatação natural adquirida e a doçura natural da pêra.



Sidra de Pêra



Gama

Sidra

Тіро

Hard dry cider

Estilo BJCP

C1D. New World Perry

% de álcool

5,9%

Temperatura ideal de prova

4°C-6°C

Ingredientes

Água, retentato, concentrado de Sumo de Pêra e Leveduras

Harmonização

Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...

A Sidra Pêra é uma sidra artesanal produzida com pêra 100% portuguesa. A fermentação a baixa temperatura ao longo de várias semanas permite preservar o sabor autêntico dos frutos e confere um equilíbrio entre a frescura e acidez, a carbonatação adquirida e a doçura natural.







Gama

Тіро

Sidra

Hard dry cider

Estilo BJCP

C2B. Cider with Other Fruit

% de álcool

5,9%

Temperatura ideal de prova

4°C-6°C

Ingredientes

Água, retentato e concentrado de Sumo de Maçã, framboesa e morango, infusão de ginja e leveduras

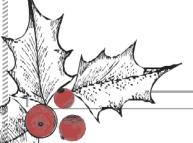
Harmonização

Acompanha na perfeição pratos agridoces, sushi e saladas. Ideal para degustar com queijo tipo camembert ou roquefort.

O que esperar...

A Sidra de Frutos Vermelhos 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 maça e confere um equilíbrio entre a frescura e acidez, a carbonatação adquirida e a doçura natural dos frutos.





Sidras Vadia



Apontamento histórico

Fruto de uma parceria entre a Universidade de Aveiro (UA) e a Cerveja Vadia, a Sidra Vadia de Maçã foi desenvolvida em 2016/2017. É uma Sidra artesanal eco-inovadora, feita apenas coma maçãs 100% portuguesas. Uma das características que diferencia este produto dos demais existentes no mercado é a utilização do retentato de maçã enquanto ingrediente, um subproduto agro-alimentar, proveniente da indústria de sumos, cuja eliminação traz inúmeras implicações ambientais e económicas para as indústrias.

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 adicionados, usados na maioria das sidras do mercado.





Gama

Colaborativa

Тіро

Dry Stout

Estilo BJCP

13A. Dry Stout

% de álcool

4%

Temperatura ideal de prova

5°C

Ingredientes

Água, malte de Cevada, Cevada torrada não maltada, Flocos de Trigo, Lúpulo e Leveduras

Harmonização

Queijos e carnes mais confecionadas (assados, estufados), sobremesas de chocolate e fruta.

O que esperar...

Torrado e secura são as principais caracteristicas desta cerveja que acaba por ser refrescante..

Apontamento Histórico

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 distinguia das porter.







CALENDÁRIO DO. Advento

· 24 RAZÕES PARA VADIAR ATÉ AO NATAL

Bom Natal e um próspero ano 2022, cheio de saúde!

A equipa vadia