



CERVEJA TCHECA

A JÓIA DA REPÚBLICA TCHECA



MINISTÉRIO DE AGRICULTURA
DE LA REPÚBLICA CHECA



CERVEJA

A cerveja tcheca é uma bebida levemente alcoólica, isotônica, contendo uma grande quantidade de vitaminas e substâncias minerais. Produz-se por um método específico em um território delimitado da República Tcheca a partir de lúpulo e malte de qualidade determinada, utilizando fontes de água com uma composição mineral específica. Esta é a cerveja mais "bebível" no mundo - a cerveja que nunca se desgosta / "não deixa de gostar".

Vocês sabiam que ... ?

- 90 % da produção na República Tcheca é representada pela cerveja clara de tipo Pilsen - Pilsner (Pils) beer.
- O tipo Pilsen da (de) cerveja é o protótipo da categoria mundial de cerveja de repousamento clara.
- Na República Tcheca é o maior consumo de cerveja no mundo - 144 l / pessoa.
- A dose diária recomendada são 2 terços de um litro para mulheres e dois meios litros para homens.
- Meio litro de cerveja contém de 200 a 250 calorias, o que é menos do que no caso de vinho, limonadas açucaradas e sumos.
- O patrono da Cerveja tcheca é São Venceslau.

HISTÓRIA



13º século

Rei Venceslau II estabelece que apenas os cidadãos residentes nas cidades reais e mosteiros têm o direito de preparar a cerveja

1034 - 1055

escritura de fundação do príncipe Břetislav I - o mais antigo documento sobre o cultivo de lúpulo

1118

Fundação da primeira cervejaria na Boêmia em Cerhenice

1353

Fundada a primeira corporação dos fabricantes de malte em Brno

993

Primeira menção da brassagem da cerveja tcheca no mosteiro de Břevnov





17. 10. 2008

A cerveja tcheca obtém a Identificação Geográfica Protegida da UE.

1873

Fundada a maior associação de cervejaria "Associação para a indústria de cerveja no Reino da Boêmia", cujo sucessor é a atual União Tcheca de Cervejarias e Fábricas de Malte.

1356

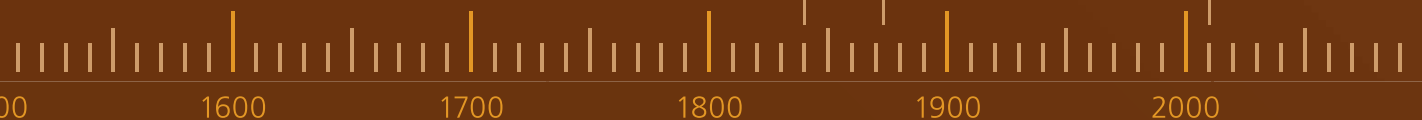
A Bula de ouro da Sicília do imperador romano e rei tcheco Carlos IV (1346 - 1378) reconhece o direito de preparar a cerveja a todos os cidadãos da cidade.

1842

Na Cervejaria Burguesa em Pilsen é fabricada a primeira caldeirada de cerveja de fermentação baixa = CERVEJA TCHECA (cerveja de tipo Pilsen).

Metade do século 19

Era de Ouro da indústria de cerveja tcheca



Definição da CERVEJA TCHECA

A cerveja tcheca possui um aroma expressivo do malte de tipo claro e do lúpulo. O gosto forte desta cerveja é médio, bem como a plenitude do sabor dada principalmente pela diferença entre o grau aparente e o grau atingível de fermentação. A intensidade de amargor da cerveja é média até alta, com o caráter de aspereza fino até um pouco áspero. A cerveja é de cor amarela-dourada, de intensidade média até mais alta. A cerveja é brilhante e uma vez vertida num copo de vidro cria uma espuma branca compacta. Não se admitem aromas e sabores alheios, prevalece o sabor do malte e lúpulo, admitindo-se uma intensidade muito fraca de sabor e aroma de pasteurização ou éster. Para a cerveja de tipo tcheco são típicos valores mais elevados de polifenóis e um pH mais elevado.



LÚPULO



- O lúpulo é uma planta perene que pode crescer no seu lugar por até 30 anos.
- A cerveja tcheca é feita a partir do lúpulo tcheco de Žatec que dá à cerveja as suas características específicas.
- Para produzir meio litro de cerveja são necessários de 3 a 4 cones de lúpulo de Žatec.

MALTE



- A cerveja tcheca se produz a partir do grão de cevada germinada e seca
- O malte claro tcheco (de Pilsen) é o tipo mais utilizado de malte (matéria-prima básica para a produção de todos os tipos de cerveja) e a cevada de malte primaveral é uma matéria-prima básica.
- Em 0,5 litro de cerveja á 12 ° há 2400 grãos de malte, o que corresponde a 90 - 100 espigas de cevada.

malte tcheco



tritador

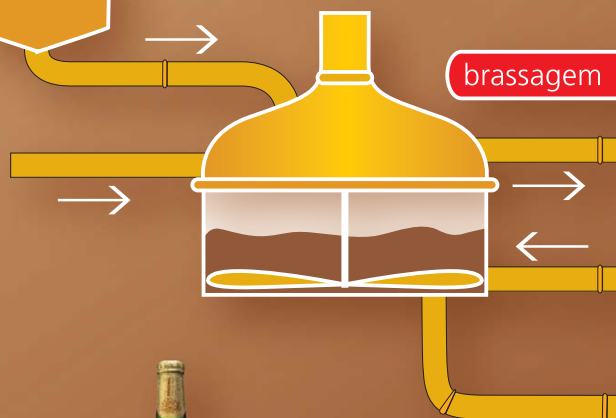


silo



tina de macerar

água



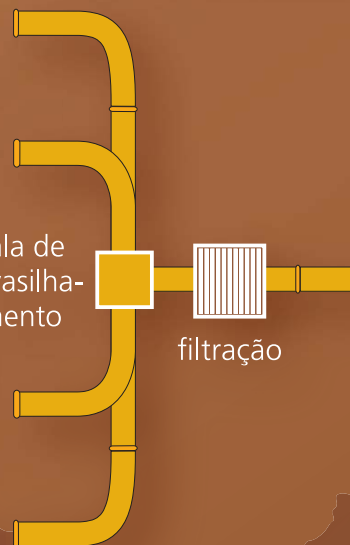
Como se prepara a cerveja tcheca?

Cerveja tcheca

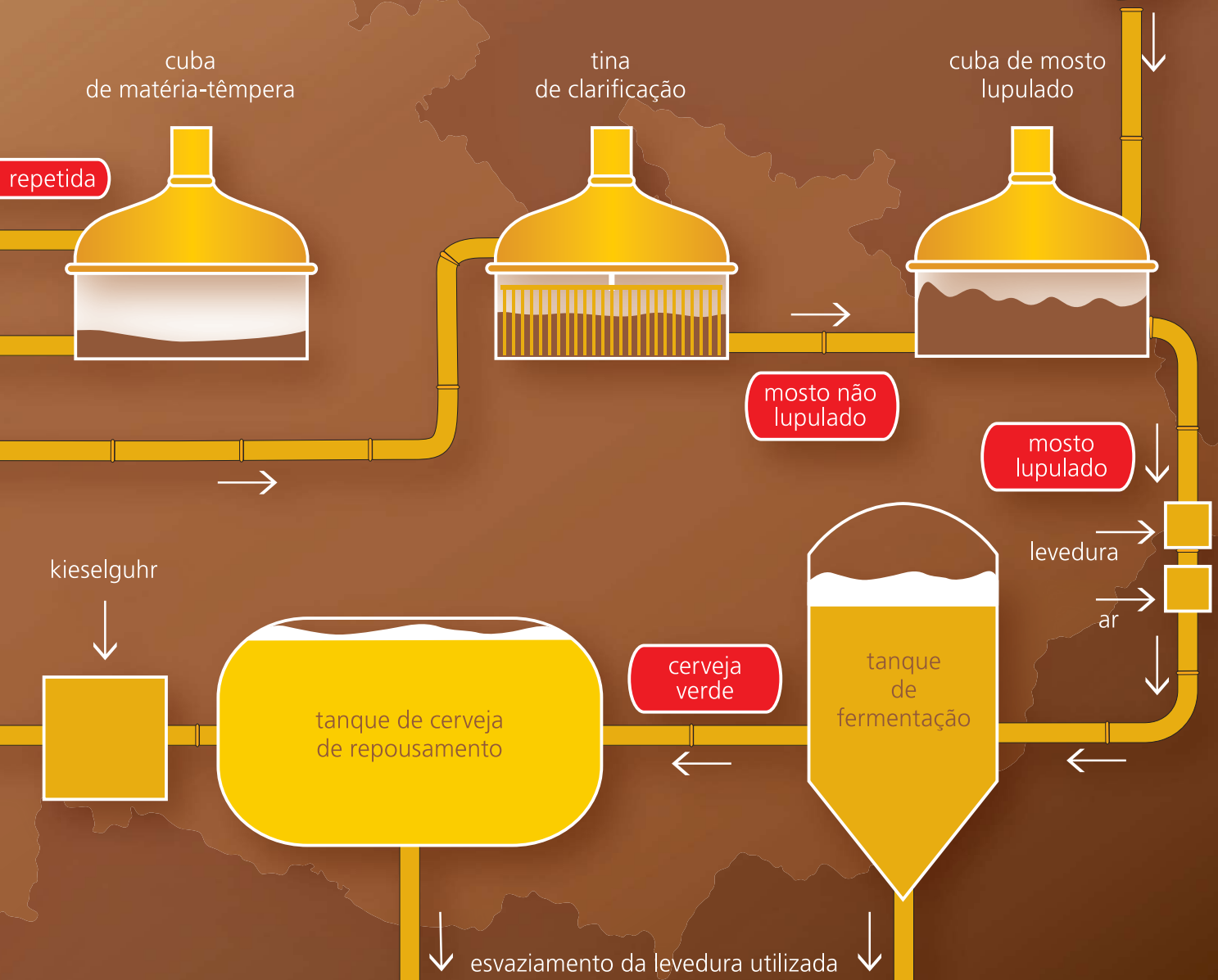


sala de envasilhamento

filtração

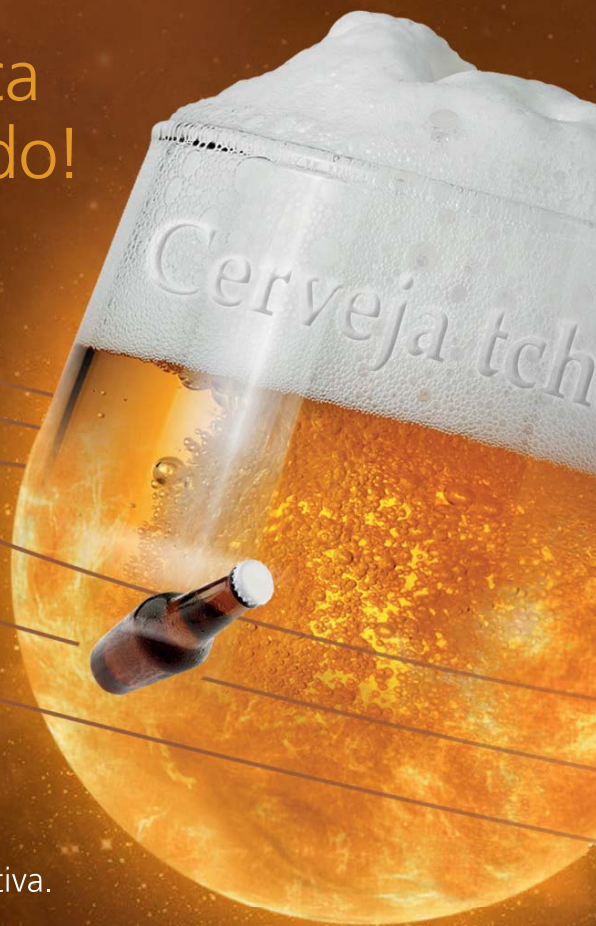


lúpulo tcheco



Indicação geográfica protegida **CERVEJA TCHECA**

A cerveja tcheca
é única no mundo!



A unicidade

A cerveja tcheca foi reconhecida pelo laboratório independente acreditado do Instituto de Pesquisa de Fabricação de Cerveja e Malte. A análise da cerveja tcheca mostrou uma diferença estatisticamente significativa.

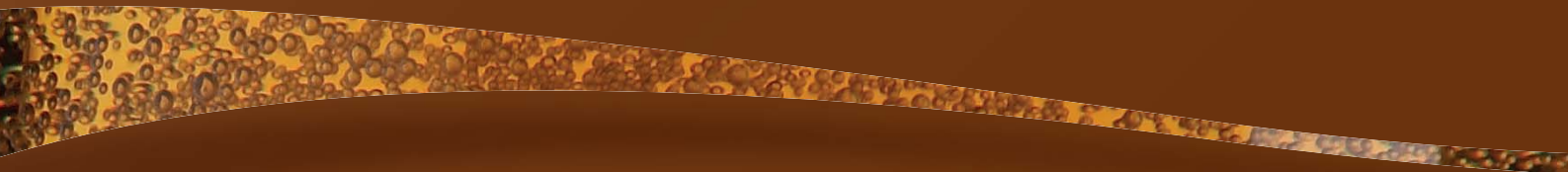
República Tcheca

- 78 867 km²/10,5 milhões de habitantes
- Produção de cerveja 19 milhões de hectolitros por ano, isto é 184 litros/habitante e 24 500 l/km²









Contatos

União Tcheca das Cervejarias e Fábricas de Malte

www.ceske-pivo.cz

Ministério da Agricultura

www.eagri.cz

Instituto de Pesquisa de Fabricação de Cerveja e Malte

www.beerresearch.cz



Fotografias fornecidas à Publicação:

*Ministério da Agricultura, Pilsner Urquell,
Budweiser Budvar, Starobrno Cervejaria,
Printer Kleinwächter (www.123rf.com)*



MINISTÉRIO DE AGRICULTURA
DE LA REPÚBLICA CHECA

Ministério da Agricultura

Těšnov 17, 110 00 Praga 1
tel.: +420 221 811 111
e-mail: info@mze.cz
www.eagri.cz



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ
A SLADOVEN

União Tcheca das Cervejarias e Fábricas de Malte

Lípová 15, 120 00 Praga 2
tel.: +420 606 591 958
e-mail: info@cspas.cz
www.ceske-pivo.cz

ISBN 978-80-7434-216-5