



Uma volta ao
mundo
sem levantar
DO
Do PUB
(ou quase)



Uma volta ao mundo sem levantar do pub (ou quase)

Do calor do Rio de Janeiro ao frio da Sibéria, há algo que une a humanidade: a cerveja bem tirada.

Este livro é um brinde à curiosidade, ao bom humor e àquela sede que vai além do copo — a sede de descobrir o mundo (sem precisar sair do bar).

Entre goles e gargalhadas, você vai conhecer as cervejas mais icônicas do planeta, descobrir como cada país dá seu próprio toque ao malte e ao lúpulo, e entender por que até o italiano — sim, aquele do vinho — anda dizendo “Birra, per favore!”.

De pubs irlandeses a cervejarias artesanais japonesas, passando por chope de praia, mosteiros milenares e bares congelados, este guia é para quem acredita que viajar é bom, mas viajar com uma pint na mão é ainda melhor.

Prepare o copo, ajuste o passaporte e diga junto:

Sláinte! Saúde! Prost! Kanpai!

O mundo está te esperando — um gole de cada vez.

*Pizza, Pasta e...
Pilsner?*

Itália

A Arte da Birra — Porque Nem Tudo na Itália é sobre Vinho e Moda

Tipos de cerveja mais consumidos

Lager (Chiara)

A mais popular entre os italianos. Leve, dourada e refrescante — perfeita para acompanhar uma pizza ou um jogo da Serie A.

Influência: Alemanha e República Tcheca.

Recomendação: Peroni Nastro Azzurro — a clássica italiana com alma internacional e presença forte no Brasil.

Pilsner

Um pouco mais amarga e aromática que a Lager tradicional, caiu no gosto dos italianos que curtem sabores mais marcantes.

Influência: República Tcheca.

Recomendação: Birra Moretti La Rossa — com notas de caramelo, fácil de encontrar tanto na Itália quanto no Brasil.

Weissbier (Cerveja de Trigo)

Popular entre jovens e turistas, especialmente no norte da Itália. Refrescante e leve, combina bem com o verão mediterrâneo.

Influência: Alemanha (Baviera).

Recomendação: Forst Sixtus — feita no Tirol do Sul, região com forte herança alemã.

IPA (India Pale Ale)

Ainda uma novidade por lá, mas crescendo rápido com o movimento das cervejarias artesanais italianas.

Influência: Reino Unido e Estados Unidos.

Recomendação: Baladin Isaac — uma das pioneiras artesanais italianas, produzida no Piemonte e disponível em importadoras brasileiras.

Onde a cerveja é mais popular

Norte da Itália:

Lombardia, Veneto e Trentino-Alto Ádige são os centros da cultura cervejeira. A proximidade com Alemanha, Áustria e Suíça trouxe técnicas e estilos do norte europeu.

Centro (Toscana e Emilia-Romagna):

A cena artesanal cresce rápido. Pequenas fábricas apostam em ingredientes regionais — como mel e frutas cítricas — para dar um toque italiano às receitas.

Sul e Ilhas (Sicília e Sardenha):

A cerveja é mais leve e servida bem gelada, ideal para o calor mediterrâneo. Marcas locais como Ichnusa (da Sardenha) são ícones nacionais e também aparecem em alguns bares brasileiros.

Como é consumida

A cerveja quase sempre acompanha comida — pizza, aperitivos e massas são companhias fiéis.

É servida principalmente em bares e praças, em um clima social e descontraído.

O consumo é mais comum no fim da tarde ou à noite, durante encontros com amigos.

E, claro, o italiano bebe com estilo — até um copo de chope parece uma performance artística.

Dica de viagem

Se estiver pela Itália, visite a cidade de Baladin, no Piemonte, onde nasceu uma das primeiras cervejarias artesanais do país. Além das cervejas premiadas, o pub local serve petiscos italianos com harmonização perfeita — e o lema da casa resume tudo: “Menos pressa, mais espuma.”

A República das Pints Unidas

Irlanda

Verde é a Cor da Esperança... e da Garrafa Também

Tipos de cerveja mais consumidos

Stout

Cerveja escura, cremosa e com notas de café e chocolate. É o símbolo nacional e a alma dos pubs irlandeses.

Influência: Criação original irlandesa, com raízes nas porters inglesas.

Recomendação: Guinness Draught — produzida em Dublin e facilmente encontrada no Brasil.

Red Ale

De cor âmbar avermelhada, sabor suave e levemente adocicado. Popular entre quem prefere algo mais leve que uma stout.

Influência: Tradição celta e inglesa.

Recomendação: Kilkenny Irish Cream Ale — outra clássica irlandesa disponível em pubs e importadoras no Brasil.

Lager

Mais leve e refrescante, é a escolha dos jovens e turistas que buscam algo fácil de beber.

Influência: Alemanha.

Recomendação: Harp Lager — criada pela Guinness, uma lager irlandesa clássica.

Irish Pale Ale (IPA)

Versão local das IPAs inglesas, com amargor equilibrado e toque maltado.

Influência: Reino Unido.

Recomendação: O'Hara's Irish Pale Ale — marca artesanal que representa o novo movimento cervejeiro da Irlanda.

Onde a cerveja é mais popular

Dublin:

Coração da cultura cervejeira irlandesa. Pubs históricos, música ao vivo e a lendária Guinness Storehouse, um dos pontos turísticos mais visitados do país.

Cork:

Conhecida por suas cervejarias tradicionais e pelo charme dos pubs familiares. É o berço de várias marcas artesanais locais.

Galway:

Cidade costeira com uma das vidas noturnas mais animadas da Irlanda. Festivais de cerveja e bares universitários garantem o movimento o ano todo.

Como é consumida

A cerveja é servida em pints (copos de 568 ml) e deve ter espuma perfeita — tirar mal uma pint é quase um insulto.

O consumo é social e ritualístico: os irlandeses se encontram “for a pint” após o trabalho ou nos fins de semana.

Música ao vivo, histórias e boas risadas fazem parte da experiência.

Quase sempre acompanhada de pratos típicos como Irish stew (ensopado) ou fish and chips.

*“Ein Prosit! — O
Brinde Mais
Falado do Mundo*

Alemanha

Entre Pretzels e Pilsners

Tipos de cerveja mais consumidos

Pilsner

Clara, seca e com amargor marcante — é a mais popular da Alemanha. Leve o suficiente para o dia a dia, mas com personalidade.

Influência: Originária da Boêmia (República Tcheca).

Recomendação: Bitburger Pils — uma das marcas mais tradicionais e encontrada no Brasil.

Weissbier (Cerveja de Trigo)

Turbidez natural, aroma frutado e espuma farta. Ideal para os dias quentes e perfeita com salsichas e pretzels.

Influência: Tradição bávara.

Recomendação: Erdinger Weissbier — referência mundial, amplamente disponível no Brasil.

Helles

Mais maltada e menos amarga que a Pilsner, é a cerveja típica de Munique. Sabor equilibrado e corpo suave.

Influência: Desenvolvida na Baviera.

Recomendação: Paulaner Münchner Hell — clássica e fácil de encontrar em bares e mercados brasileiros.

Dunkel

Escura, com notas de caramelo e pão tostado. Leve no álcool, mas rica em sabor.

Influência: Tradição monástica bávara.

Recomendação: Hofbräu Dunkel — símbolo da velha Munique, presente também no Brasil.

Kölsch

Cerveja clara e suave, exclusiva da cidade de Colônia. Servida em copos altos e estreitos — e sempre bem fresca.

Influência: Produção local de Colônia (Köln).

Recomendação: Früh Kölsch — representativa e refrescante, presente em importadoras brasileiras.

Onde a cerveja é mais popular

Baviera (Munique):

O coração da cultura cervejeira. Lar da Oktoberfest e das cervejarias históricas. Aqui, a cerveja é praticamente patrimônio cultural.

Renânia do Norte-Vestfália (Colônia e Düsseldorf):

Região das tradicionais Kölsch e Altbier, cada cidade com orgulho do seu próprio estilo — e rivalidades amistosas entre os fãs.

Berlim:

Mais moderna e experimental. A Berliner Weisse, uma cerveja azedinha e leve, ganhou fama mundial entre os novos apreciadores.

Agradecimentos

Se você chegou até aqui, parabéns — isso significa que sobreviveu a uma verdadeira maratona de malte, lúpulo e passaportes carimbados.

A ideia deste livro nasceu entre uma boa conversa de bar e um copo que nunca ficava vazio. E foi movida pela curiosidade — aquela vontade de descobrir o que o mundo anda bebendo (e como).

Um brinde a todos que inspiraram, compartilharam histórias, abriram uma garrafa e deram risada junto.

Aos amigos que provaram “só um gole pra testar”, às viagens que começaram com um brinde e terminaram com boas memórias, e a você, leitor, que veio nessa volta ao mundo sem levantar do pub.

Que cada página desperte o mesmo espírito das melhores cervejas: leve, cheia de sabor e feita pra dividir.

Sláinte, Prost, Santé, Cheers e Saúde!

Nos vemos no próximo copo — ou na próxima viagem.