

## CRÔNICA

Paulo Pestana • papestana@uol.com.br



# As bolhas e o bolha

**A** profissão que mais cresce no mundo é a de especialista. No rádio, na tevê, nos jornais, eles estão sempre lá, concedendo entrevistas, falando de tudo um pouco; e os locutores capricham na entonação de coisa importante — “segundo especialistas... é assim”. São quase todos especializados em nada de especial, mas até aí tudo bem, é terreno delimitado. Só que eles estão se espalhando.

Hoje basta olhar de lado que a gente encontra um especialista. Enólogos, epicuristas, políticos, hedonistas e outros ‘istas’ estão por toda parte, todos cheios de razão, todos com alguma contribuição importantíssima. Entendidos.

Dia desses, para suportar a canícula, estacionei brevemente no balcão de um bar e pedi um chope. Logo depois chegou outro com cara de sedento e pediu uma tulipa — sem colarinho. Não tinha tanta pressa. Deixou o copo no balcão por algum tempo que me pareceu uma eternidade, enquanto observava.

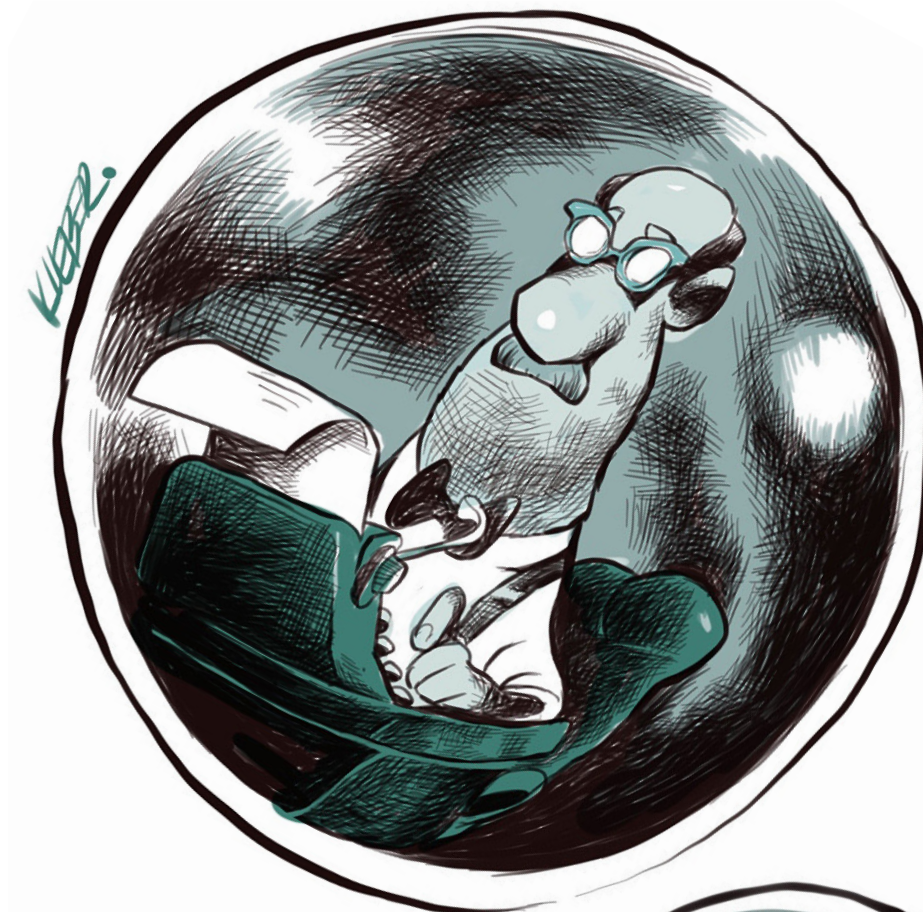
Bolinhas se desprendiam das laterais, subindo até a borda e formando um conjunto perolada na superfície, quando ele disse para quem quisesse ouvir: “Gosto de chope assim, vivo; sinal que é novo!”. Sem dúvida: era um bolha.

Eu não conhecia o sujeito e ando fugindo de polêmicas,

ainda mais de alguém que pede chope sem colarinho, uma heresia, no meu ponto de vista de apreciador (e não de especialista).

O colarinho branco do chope, ao contrário daqueles que circundam o pescoço de alguns políticos e homens de negócio, é idôneo, parte importante da bebida, ainda mais se for cremoso, consistente — ao contrário do que muitos acreditam aquilo não é espuma, é chope condensado. E ajuda na manutenção do sabor e da temperatura da bebida.

Por incrível que pareça o caso espumoso chegou a ser levado à Justiça, no Brasil é claro. Mas felizmente o Tribunal Regional Federal da 4ª Região (que representa o Sul do Brasil) reconheceu a importância do creme. “O colarinho integra a própria bebida”, reconheceu a corte, afirmando que ele não passa do produto na forma de espuma,



devido ao processo de pressão a que é submetido.

É uma questão de preferência, mas também cultural. Na Inglaterra, o líquido vem até a borda do pint e fica como o que chamamos por aqui de jacaré, que é a bebida que vai parar no balde colocado sob a chopeira; na Alemanha, metade do copo é de creme, grosso de deixar bigode no felizardo.

Mas o especialista no balcão falava das bolinhas que saem da lateral da tulipa e sobrem até a superfície. Se eu estivesse disposto, diria a ele que aquilo pode ser um sinal de sujeira, ou mesmo de excesso de detergente usado na lavagem do copo, mas nunca

uma prova de que o chope era novo. É tudo uma questão de polaridade química.

Óleo, gordura, um resto de batom ou detergente são materiais hidrofóbicos, que não se dissolvem na água; com a chegada do

chope há uma reação, que provoca a formação das bolinhas. Não chega a ser nada sério porque não altera o sabor da bebida, mas é bom lembrar aos especialistas que bebida nova que solta bolha é champanhe.

