vinetur

Garrafas de cerveja verdes ou castanhas: porque a cor do vidro importa mais do que parece

Nenhuma cor é automaticamente melhor por si só: a diferença está na forma como cada garrafa filtra a luz e no papel que a cor pode desempenhar na identidade de uma marca.

quinta-feira, 19 de novembro de 2026



O vidro âmbar costuma proteger melhor da luz do que o verde; ambos devem ser guardados num local fresco e escuro. Ilustração didática gerada com IA.

A cor de uma garrafa de cerveja não é escolhida apenas pela aparência. Normalmente, combina duas funções que podem coexistir na mesma embalagem: ajudar a proteger a cerveja da luz e tornar uma marca imediatamente reconhecível. Por isso, verde e castanho ou âmbar não significam melhor ou pior qualidade, mas escolhas de embalagem diferentes.

Verde ou castanho: a cor desempenha mais do que uma função

Quando a cerveja é engarrafada em vidro, a cor importa porque altera a quantidade e o tipo de luz que conseguem atravessá-lo. Em geral, o vidro castanho ou âmbar costuma proteger melhor da luz que pode alterar o aroma da cerveja. Mas essa não é a única razão da sua utilização. A garrafa também pode fazer parte da identidade visual de uma marca, tal como a sua forma ou o rótulo. É por isso que as garrafas verdes e castanhas continuam a coexistir em muitos mercados.

Convém distinguir três ideias que muitas vezes se confundem. Uma é a proteção oferecida pelo vidro. Outra é o estado de uma garrafa específica. E a terceira é a qualidade geral da cerveja. Uma garrafa verde, por si só, não prova que a cerveja que contém esteja alterada, e uma castanha não garante que esteja perfeita. A questão aqui depende da luz que chega à cerveja e da quantidade que a garrafa deixa passar, não de o vidro verde ou castanho transferir de alguma forma sabor para o líquido.

Três ideias distintas

A cor do vidro diz algo sobre a proteção contra a luz, não sobre uma qualidade melhor ou pior.

Uma garrafa verde, por si só, não prova que a cerveja esteja alterada, e uma castanha não garante que esteja perfeita.

De onde vem a cor do vidro

A cor não é aplicada como uma tinta exterior, nem passa depois para a cerveja. Faz parte do próprio vidro e é obtida através de ajustes na sua composição e no processo de fabrico. No vidro âmbar, são comuns combinações de ferro, enxofre e carbono. Alguns vidros verdes são fabricados com compostos de crómio, e o ferro também contribui para diferentes tonalidades. Em termos simples, a cor é incorporada na garrafa durante a produção.

Isso também explica por que nem todos os verdes são iguais e nem todos os castanhos se comportam exatamente da mesma forma. Sob a mesma designação visual, podem existir diferenças na formulação e no acabamento. Por isso, faz mais sentido pensar no verde e no castanho como famílias de vidro, e não como uma única receita fixa usada por todos os fabricantes. Para compreender uma garrafa de cerveja, o essencial é saber que a cor pertence ao próprio material da embalagem e influencia a entrada da luz.

O que a luz pode fazer à cerveja

A cerveja contém substâncias que podem reagir quando expostas à luz. Uma delas é a riboflavina, mais conhecida como vitamina B2. Quando absorve luz, participa em reações que afetam os compostos do lúpulo responsáveis pelo amargor. Essa cadeia de reações pode acabar por criar substâncias com um odor desagradável. Não é preciso memorizar nomes químicos para compreender a ideia principal: a luz pode desencadear alterações no aroma de uma cerveja já pronta.

Este defeito aromático é por vezes descrito através de uma comparação muito vívida: um odor intenso, semelhante ao de uma doninha. A imagem serve para ajudar as pessoas a reconhecer o problema, não para sugerir que toda a cerveja engarrafada cheira assim ou que todas as garrafas verdes são afetadas. Também não é útil explicar o problema apenas como uma questão de raios ultravioleta. A investigação mostra que certos comprimentos de onda da luz visível também podem estar envolvidos.

Isso tem uma consequência importante para os consumidores: o risco não depende apenas de deixar uma garrafa sob a luz direta do sol. Uma iluminação interior intensa ou prolongada também pode favorecer estas reações. É por isso que a cor da garrafa importa tanto na cerveja: não porque o vidro altere o sabor por contacto com a bebida, mas porque filtra a luz com diferentes níveis de eficácia, incluindo a luz que pode desencadear este defeito aromático.

Como a luz pode alterar o aroma

1. **A luz entra**

   A cerveja fica exposta à radiação ultravioleta e também a determinados comprimentos de onda da luz visível.

2. **A riboflavina entra em ação**

   A vitamina B2 absorve essa luz e participa em reações no interior da cerveja.

3. **Os compostos do lúpulo são afetados**

   A cadeia de reações afeta substâncias associadas ao amargor.

4. **Pode surgir um defeito aromático**

   Em alguns casos, desenvolvem-se odores desagradáveis, por vezes descritos como semelhantes ao de uma doninha.

Porque é que o âmbar costuma proteger melhor

Entre as cores comuns utilizadas nas garrafas de cerveja, o vidro castanho ou âmbar é geralmente o mais eficaz a reduzir a radiação ultravioleta e a luz azul associadas a alterações sensoriais na cerveja. A vantagem é real, mas deve ser descrita com cuidado: dizer que costuma proteger melhor não significa que bloqueie toda a luz ou que torne a cerveja imune a um armazenamento inadequado.

As medições da transmissão da luz também mostram que a cor, por si só, não explica tudo. A composição exata do vidro e a sua espessura afetam a quantidade de luz que o atravessa. Mesmo no caso do vidro verde, o desempenho pode variar consoante a amostra estudada. Por isso, não se deve transformar esta comparação numa regra

absoluta, como dizer que todas as garrafas verdes protegem mal ou que todas as castanhas protegem perfeitamente. A comparação útil para os leitores é mais simples: nas garrafas de cerveja mais comuns, o âmbar costuma oferecer uma barreira melhor do que o verde.

Aspeto	Vidro verde habitualmente utilizado em garrafas de cerveja	Vidro castanho ou âmbar habitualmente utilizado em garrafas de cerveja
Transmissão da luz	Costuma filtrar alguma luz, mas, em geral, deixa passar mais luz do tipo que pode alterar o aroma.	Costuma ser mais eficaz a bloquear a luz associada a essas alterações sensoriais.
O que não se pode concluir	Por si só, não prova que a cerveja esteja alterada.	Por si só, não garante que a cerveja esteja em perfeitas condições.
Nota importante	A composição e a espessura do vidro podem alterar o resultado.	A composição e a espessura do vidro também podem alterar o resultado.

Então, porque continuam a usar-se garrafas verdes?

Porque a escolha da embalagem não se baseia apenas em razões técnicas. Também pode ajudar a tornar uma marca reconhecível à distância e a manter a sua imagem consistente ao longo do tempo. Na sua história corporativa, a Heineken associa o verde à sua identidade visual. Isso não prova que todas as cervejeiras tenham escolhido a mesma cor pela mesma razão, mas ilustra um ponto importante: na cerveja, a garrafa comunica a marca e também protege o produto.

O contraste com a Weihenstephaner mostra que pode haver outra prioridade. Esta cervejeira explica a sua preferência por garrafas castanhas com a maior proteção contra a luz. Considerados em conjunto, os dois exemplos mostram que não existe uma resposta universal para todo o setor. A embalagem pode combinar a proteção contra a luz com a identidade comercial. Por isso, seria um erro interpretar o verde como sinal

de prestígio ou o castanho como sinal de uma cerveja vulgar.

Duas razões que podem coexistir numa mesma garrafa

Proteger da luz

O âmbar é muitas vezes escolhido pela sua vantagem habitual na filtragem da luz.

A Weihenstephaner aponta essa razão para preferir o castanho.

Tornar a marca reconhecível

A cor da garrafa também pode fazer parte da identidade visual.

A Heineken associa o verde a essa função de reconhecimento.

A precaução útil para ambas as cores

O conselho prático é simples e aplica-se a qualquer consumidor adulto, onde quer que viva: mantenha as garrafas num local fresco e escuro, ao abrigo do sol e da exposição a luz intensa ou prolongada. Se a garrafa estiver dentro de uma caixa fechada que bloqueie a luz, essa caixa proporciona proteção adicional. Esta precaução é importante tanto para o vidro verde como para o castanho, porque nenhum deles torna a cerveja invulnerável.

Em última análise, a cor da garrafa diz-lhe algo sobre a embalagem, mas não basta para avaliar a cerveja que está dentro. O âmbar costuma oferecer uma vantagem contra a luz; o verde também pode refletir a identidade da marca; e, em ambos os casos, o estado da cerveja dependerá da própria bebida, do tipo de vidro e da exposição a que foi sujeita. Observar a garrafa ajuda a compreender a sua função, mas armazená-la corretamente é mais importante do que transformar a cor num veredito.