



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Boteco & Cerveja

Data: 02/02/2018

Caderno/Link: <http://www.botecoecerveja.com.br/2018/02/cevejaria-nacional-contempla-folhoes-e-brinda-o-calor-da-estacao-com-sazonais-ineditas/>

Assunto: CERVEJARIA NACIONAL CONTEMPLA FOLIÕES E BRINDA O CALOR DA ESTAÇÃO COM SAZONAIS INÉDITAS

# CERVEJARIA NACIONAL CONTEMPLA FOLIÕES E BRINDA O CALOR DA ESTAÇÃO COM SAZONAIS INÉDITAS

Postado por [Jana Portela](#) Em fevereiro 1, 2018 Em [Cervejarias No comments](#)



Na Cervejaria Nacional, brewpub queridinho de São Paulo, as homenagens são feitas no formato de chope. Aos cervejeiros que curtem a folia, a fábrica-bar apresenta, no **dia 9 de fevereiro**, chope inédito batizado de **Catutu**. Para brincar com uma das bebidas que é febre entre os foliões, a catuaba, o mestre-cervejeiro da casa Patrick Bannwart desenhou uma *Pale Ale* que recebeu a planta durante a fervura. E as novidades não param por aí, na primeira semana de fevereiro o bar é invadido pelo clima festeiro, e dia **6 de fevereiro** é a vez de plugar a sexta edição do seu projeto batizado de Musas do Verão. Chamada de **Midí**, a colaborativa que circula pela linha de chope do bar é do estilo belga *Saison* e recebeu a adição de um caprichado *blend* de madeiras de Castanheira, Cabreúva e Jatobá – detalhe: os chips foram curtidos em cachaça branca.



A **Catutu**, boa pedida para regar a animação dos fãs de Carnaval, tem coloração dourado escuro, espuma clara cremosa e no nariz sutil presença da planta equilibrada pelos aromas de lúpulos florais. Atinge 5,7% de teor alcoólico e na boca, tem amargor médio-baixo com boa *drinkability*. As **Musas do Verão**, convidadas da vez, são Aline Bortoletto, pesquisadora do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (ESALQ-USP) e Bruna Garcia, sommelière do CluBeer. De visual âmbar, a **Midi**, palavra que em francês significa sol do meio dia, apresenta espuma cremosa e entrega ao nariz aroma rústico e condimentado, característica do estilo. A adição do *blend* de madeira durante a maturação confere ainda mais complexidade e traz notas que remetem à baunilha com toque amadeirado. Na boca, a receita que alcança 7,4% de teor álcool tem corpo médio, sutil acidez proveniente da adição do *blend* e final seco.

Nas datas dos lançamentos, tanto **Catutu** (9 de fevereiro) quanto a Midi (6 de fevereiro) serão servidas de acordo com o novo sistema de *happy hour* da casa, das 17h às 19h, quem pedir *half pint* (330ml) paga o equivalente à 50% do preço do chope escolhido.

**Sobre Dra. Aline Bortoletto:** Pesquisadora do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (ESALQ-USP). Cientista de Alimentos formada pela ESALQ-USP, com especialização em compostos de aromas, envelhecimento, análise sensorial e psicologia cognitiva na *Université de Bourgogne* (França). Atua em pesquisas, cursos e consultorias em garantia da qualidade na produção de bebidas, envelhecimento, análise sensorial, desenvolvimento de produtos e inovações.

**Sobre Bruna Garcia:** Publicitária, técnica em Inbound Marketing. Na cerveja, formação como beer sommelière, mestre em estilos, especialista em *off flavours* e análise sensorial, técnica em harmonização de cervejas. Colunista dos blogs Brejada e All Beers e sommelière no CluBeer, agora grupo Wine.com, responsável pelas seleções nacionais.

**Sobre a Cervejaria Nacional:** A Cervejaria Nacional nasceu em 2011 no descolado bairro de Pinheiros na capital paulista. Foi pioneira no conceito de fábrica-bar (brewpub), tornando-se referência no universo das cervejas artesanais. Orgulha-se de ser uma empresa 100% brasileira e esta identidade se apresenta em seu cardápio, em seu serviço, em seu ambiente e em suas famosas receitas com a temática do folclore brasileiro. Além de suas cinco receitas fixas, todos os meses apresenta lançamentos sazonais, com pelo menos duas novidades em suas torneiras. “A hiperativa Nacional” – como passou a ser chamada – se tornou base para produções das mais variadas e criativas receitas cervejeiras. A casa também preza muito por ter uma cozinha de destaque, oferecendo um variado cardápio pensado para harmonizar a melhor comida com as melhores cervejas artesanais. Além de suas receitas engarrafadas a Nacional também oferece outros 50 rótulos de cervejas exclusivamente brasileiras, principalmente de produções do estado de São Paulo.

**Serviço:**

**Horário de funcionamento durante o Carnaval: 9,10 e 11 de fevereiro das 12h às 0h, 12,13 e 14 de fevereiro aberto das 16h às 0h**

Endereço: **Av. Pedroso de Moraes, 604, Pinheiros – São Paulo/SP**

Telefone: 11 4305-9368

Telefone para reservas: 11 3034-4318

Horário de funcionamento: segunda fechado; terça a quinta das 17h às 0h; sexta e sábado, das 12h a 0h; domingo, das 12h às 18h