

# Solução para o aquecimento global? Vinho gelado!

As consequências do aquecimento global não são mais novidade para ninguém, e o mundo todo aguarda ansioso pelos resultados da COP 21, a conferência sobre o clima que acontecerá em Paris no próximo mês.

Aos mortais comuns resta fazer a parte de cada um e, para nós, membros do Clube, tomar vinho gelado. Afinal, o calor que tem feito em Brasília é algo nunca visto por aqui. Pensando nisso, neste mês mandamos aos membros do Clube um vinho rosé, um branco e um tinto leve. Os três são franceses. Como se sabe, a França é o país com maior tradição em vinhos rosés. Quando o calor aperta por lá, os bares e restaurantes ficam tomados por eles.

Vale lembrar que os vinhos rosés não são uma mistura de branco com tinto, embora possam ser feitos assim. As boas vinícolas os fazem de maneira muito semelhante a dos vinhos tintos. As uvas são mantidas com suas cascas junto ao mosto durante a maceração, sendo que, no caso dos rosés, o período de contato das cascas com o mosto é contado em horas, enquanto que, nos tintos, esse processo leva muitos dias. Isto porque é a casca que transfere cor e taninos ao vinho, e o enólogo é que decide que coloração quer obter – consequentemente, o tempo de exposição das cascas.

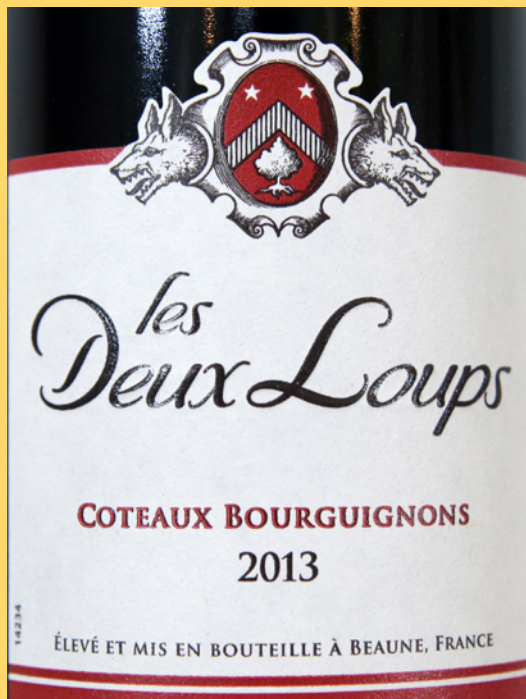
Assim que as cascas são retiradas, o vinho rosé passa a ser vinificado como se fosse um vinho branco e, na maioria das vezes, o líquido vai para cubas de aço inox para que continue o processo de fermentação obtendo aromas frescos e frutados.

O primeiro vinho do mês é o **Berne Romance Rosé 2014**, um ótimo vinho da Provence, com uma garrafa linda e rolha de vidro. Isso mesmo, rolha de vidro! Depois de apreciá-lo, sugiro guardar a garrafa. É ótima para manter água na geladeira. Os outros dois são **Bouchard Les Deux Loups Rouge 2013** e **Bouchard Les Deux Loups White 2013**. Dois lançamentos desse famoso produtor da Borgonha que têm feito muito sucesso desde que chegaram ao nosso portfólio.

Por último, cabe lembrar que os vinhos rosés não devem ser bebidos gelados – aliás, nem os brancos – para que não percam seus aromas. A temperatura ideal é em torno dos 10 graus para os brancos e rosés, e 14 graus para os tintos leves como o nosso tinto.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**



## Bouchard Les Deux Loups Rouge 2013

R\$ 112,00

Temperatura de serviço	15° C
Tipo de vinho	Seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Bouchard Père et Fils
Região produtora	Borgonha
Composição	Pinot Noir e Gamay
Método de elaboração	12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de inox
Gradação alcoólica	12,5%
Potencial de guarda	4 anos
Safra	2013
País	França

Consegue imaginar um vinho à base de Gamay e Pinot Noir? As típicas notas de morango e cogumelos da Pinot se misturam às de banana e framboesas da Gamay, resultando em um tinto delicado e cativante. Em boca, na mais perfeita harmonia, fruta, taninos finos e aquela acidez deliciosa dos vinhos borgonheses. Além de gastronômico, Bouchard Les Deux Loups Rouge 2013 é ótimo para acompanhar um bate-papo descontraído ou simplesmente para relaxar depois de um dia intenso

**Ótima opção para tábua de frios e queijos**



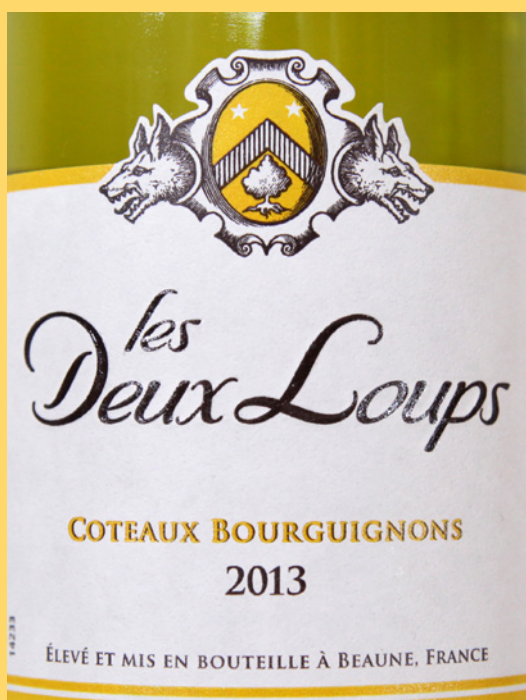
## Berne Romance Rosé 2014

R\$ 87,00

Temperatura de serviço	10°C
Tipo de vinho	Rosé
Quantidade por caixa	1
Uva	Cinsault, Grenache
Produtor	Chateau de Berne
Região produtora	Provence
Composição	Cinsault (50%) e Grenache (50%)
Gradação alcoólica	12,5%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2014
País	França

O toque de sofisticação desse rosé começa com a "vino lock", uma tampa de vidro que sela vinhos especiais, e esse vinho é assim do começo ao fim. Além dos aromas delicados de frutas vermelhas e pétalas de rosa, traz acidez moderada e leve doçura ao paladar. É perfeito até para aqueles que fogem do amargor no final de boca de alguns rosés. Fresco e alegre, esse é um rosé que expressa um caráter moderno da mais tradicional região produtora de rosés no mundo, a Provence.

**Casa muito bem com salada de lagosta ou camarões**



## Bouchard Les Deux Loups Blanc 2013

R\$ 112,00

Temperatura de serviço	9° C
Tipo de vinho	Seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Bouchard Père et Fils
Região produtora	Borgonha
Composição	Chardonnay e Aligoté
Método de elaboração	9 meses em barricas de carvalho francês e tanques de inox
Gradação alcoólica	12,5%
Potencial de guarda	4 anos
Safra	2013
País	França

Chardonnay é o nome da uva branca protagonista da Borgonha. Lá, essa casta atinge todo o seu esplendor traduzido em elegância e frescor. Aligoté é nome de outra variedade branca, não tão famosa por aqui, mas que gera vinhos bem interessantes. Nesse exemplar, Chardonnay e Aligoté se fundem dando vida a um vinho delicioso, fresco e elegante, cujo aroma recorda pêssego e peras fresquinhas.

**Boa opção para ceviche de frutos do mar**