

Tim-tim à moda antiga

A origem do brinde vem de uma história de morte e ciúmes

DA REDAÇÃO

Os gregos antigos levantavam suas pesadas taças em homenagem aos deuses do Olimpo. Os romanos seguiram a tradição e derrubavam parte do líquido em oferenda. Mas a história do brinde, do tilintar das taças, é bem menos prosaica.

Ela teria surgido na corte de Luiz XV, na França, quando o champanhe passou a fazer parte dos banquetes. O costume foi introduzido para evitar possíveis envenenamentos.

É que na corte de Luiz XIV, uma mulher hábil em fazer poções venenosas, chamada La Voisin, fez fama e fortuna vendendo seus serviços para pessoas da corte. Uma delas era a amante preferida do rei e mãe de quatro de seus filhos. Com ciúmes de outra amante, ela envenenou a sua bebida e a

matou. A autora da poção foi condenada e morta brutalmente. Quem sabia do caso foi preso e tudo ficou por isso mesmo.

Porém, para garantir que isso não mais acontecesse, o brinde foi instituído. Era preciso bater as taças com força para que o líquido de uma passasse para a outra e se misturasse.

Antes disso, quando as taças eram coletivas, esse tipo de cuidado não era necessário. Todos bebiam do mesmo copo, que era passado de mão em mão na mesa

do banquete.

Hoje, o brinde além de ser festivo e ritual de confraternização, ainda nos faz trabalhar mais um sentido, a audição, no momento de apreciar a bebida.

ORIGEM

Já a origem da palavra brinde tem duas versões. Para alguns, viria da cidade italiana de Brindisi, na Itália. Ali, jovens roma-

nos brindavam antes de embarcar para a Grécia. Outros dizem que deriva do espanhol

Poliglota

O que falar na hora do brinde:

Alemanha: Prost

Brasil: Saúde ou Tim-tim

Espanha: Salud

Estados Unidos e Inglaterra: Cheers

França: Santé

Grécia: Steniyasas

Holanda: Proost

Itália: Salute

Suíça: Skål (caveira). Do costume viking de beber nos crânios dos inimigos mortos.

brindis, variação do alemão bring dir's (levo-o a você).

Os ingleses falam *toast*. Adotaram esse nome porque na época colocavam uma torrada (*toast*) no fundo de um copo com bebida. Este passava de mão em mão e o último ficava com o pão.

Mixxo Summer

Ingredientes: 1/4 de uma melancia; 1 colher de café de geleia de pimenta; 1 limão espremido e 100 ml de espumante Brut.

Preparo: bata a polpa de melancia no liquidificador, junto com o suco de limão, coe e reserve. Coloque na taça flûte (de champanhe), uma colher de café de geleia de pimenta. Coloque 80 ml do suco de melancia e complete com o espumante Brut. Se quiser, enfeite com um pedacinho de melancia.

RECEITA DO BARMAN BRUNO CALDEIRA



Bellini

Ingredientes: 100 ml champanhe gelada ou espumante branco seco (brut); 50ml suco de pêssego; 1 gota de grenadine (opcional) e 2 fatias de pêssego.

Preparo: coloque o suco de pêssego em uma taça, a champanhe gelada e o grenadine. Misture bem. Sirva decorado com fatias de pêssego.

Dicas: use suco natural de pêssego. Grenadine é uma forte essência vermelha-sangue, feita de romã e mel.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Espumantes para brindar

Provei e indico - espumantes

Cave Geisse Espumante Nature, Vale dos Vinhedos, BR

Uvas: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir
Cor: palha com reflexos verdeais, perlage fina e persistente
Nariz: tostados, mel e frutas secas com damasco e amêndoas
Boca: seco, encorpado, com acidez equilibrada com 12,5° GL de álcool



R\$ 69,90, no Marcelo Laticínios

Christian Etienne Champagne, Côte des Bar, FR (orgânico)

Uvas: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Cor: palha com reflexos dourados, brilhante, perlage fina e intensa
Nariz: frutas cítricas e secas, acompanhadas de notas fumadas e minerais
Boca: seco, cremoso, encorpado, com 12° GL álcool, fresco e longo



R\$ 219,00, na Galeria do Vinho

Salton Espumante Demi-Sec, Serra Gaúcha, BR

Uvas: Chardonnay, Riesling, Malvasia, Trebiano e Semillon
Cor: palha claro e reflexos esverdeados, perlage fina e persistente
Nariz: maçã verde, tostados e damasco
Boca: suave, final doce, fresco e cremoso



R\$ 25,90, no Marcelo Laticínios

Campos de Cima Espumante Natural Extra Brut, Campanha Gaúcha, BR

Uvas: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir
Cor: palha, perlage fina e persistente
Nariz: aromas cítricos mesclados a néctar e tâmaras, toque de alecrim e sálvia
Boca: seco, cremoso com 12° GL de álcool equilibrado com acidez refrescante



R\$ 45,00, no site: <http://camposdecima.com.br/loja>

Quinta Don Bonifácio - Habitat Brut Champenoise, Caxias do Sul, BR

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir
Cor: palha, perlage muito fina e delicada.
Nariz: lembra pão torrado e frutas vermelhas frescas
Boca: seco, fresco, amantegado e muito equilibrado com 12° GL álcool



R\$ 75,80, na Petit Verdout

Pizzato Brut Rosé Tradicional, Vale dos Vinhedos, BR

Uvas: 85% Pinot Noir e 15% Chardonnay
Cor: rosada, brilhante com perlage fina
Nariz: frutas vermelhas frescas como morangos, amoras e cerejas, frutas cristalizadas acompanhadas de leve tostado de pão.
Boca: seco, com acidez e 12° GL de álcool equilibrados, bom corpo, cremoso



R\$ 64,90, no Empório Porãozinho

Freixenet - Espumante XB Freixenet Brut, Serra Gaúcha, BR

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir
Cor: palha com reflexos verdeais, perlage fina e persistente
Nariz: pêssego, maçã verde, melão, leve menta e leveduras
Boca: seco, fresco com acidez equilibrada, persistente com 12° GL álcool



R\$ 49,90, no Santa Marta

Bottega Il Vino dei Poeti Prosecco Treviso DOC Brut Veneto, IT

Uvas: 100% Glera ou Prosecco
Cor: palha com reflexos verdeais, perlage fina, intensa, numerosa e persistente
Nariz: flor de acácia, notas de maçã, pêssego branco fresco, acompanhadas também de frutas cítricas frescas
Boca: seco, fresco, cremoso e bem equilibrado, 11° GL álcool



R\$ 69,00, na Grand Cru

Ferrari - Ferrari Maximum Brut, Trento DOC, Trentino, IT

Uvas: 100% Chardonnay
Cor: palha com reflexos dourados, brilhante, perlage fina e persistente
Nariz: complexo, austero, frutas secas, pão torrado
Boca: seco, todos os aromas em boca. Cremoso, harmônico e persistente



R\$ 139,00, na Enoteca Decanter

Nocturno Brut Charmat, Mendoza, AR

Uvas: 50% Chenin Blanc e 50% Ugni Blanc
Cor: palha brilhante, com reflexos dourados e perlage fina, intensa e persistente
Nariz: notas de frutas amarelas, como pêssego e melão
Boca: seco, bem fresco com 11,5° GL álcool, final longo e equilibrado



R\$ 38,00, na Grand Cru

KEBAB
Venha saborear mais esta exclusividade

Beduino
SABORES ÁRABES

Mal. Floriano Peixoto, 78 Gonzaga
Av. Ana Costa, 466 - Gonzaga

delivery: 3284.1207 www.beduino.com.br

Viva momentos de Satisfação

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Boa Mesa

Ano III - nº 147. Edição: Fernanda Lopes.
Textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

BISTRO SAINT MALO RISTORANTE
Especializado em cozinha mediterrânea

"A cozinha é uma arte e toda arte tem sua paciência"
- Chef Jacqueline Roelandt

Aos sábados, jantar com piano. Cardápio especial de Réveillon.

R. Iracema, 72, Praia da Enseada, Guarujá/SP | (13) 3355-2897 / (13) 98122-9321