

Frente fria?

Fondue, a iguaria do inverno

Testamos as melhores combinações entre vinhos e diversos tipos de fondues e selecionamos incríveis harmonizações

Eduardo Milan e Wendy Elago em 26 de Abril de 2016 às 14:00



Há duas versões para a origem da fondue, uma das iguarias mais apreciadas durante as estações frias. De acordo com a primeira delas, sua história remonta à Idade Média, quando uma forte nevasca teria isolado uma área produtora de queijos nos Alpes da Suíça, impedindo a comercialização do estoque. A fim de não perder toda a produção, os queijeiros decidiram derretê-la e acrescentar álcool (no caso, kirsch, o destilado de cerejas) para que a massa fosse conservada. A ideia era de que, dessa forma e reendurecida pelo frio, o risco de deterioração seria diminuído. Para reutilizar a massa, bastaria fundi-la novamente.

Já a outra corrente conta que, em meio à I Guerra Mundial, por conta das batalhas e do rigoroso inverno, os camponeses suíços, que moravam nas regiões montanhosas, não tinham como buscar mantimentos nas cidades. Para se alimentarem, passaram a aproveitar os restos de queijo que haviam produzido, derretendo-os e comendo com pão.

Fato é que a fondue se tornou realmente conhecida nos idos de 1950, pelas mãos do chef de cozinha Conrad Egli, do restaurante Chalet Suisse, em Nova York, que passou a servir o prato em sua versão original (de queijo), criando também as fondues de carne e de chocolate, que servia de sobremesa.

Atualmente, há inúmeras versões de fondue. A fondue de queijo pode ser preparada com diversos tipos de queijo ou ter outros ingredientes adicionados à massa. Os acompanhamentos não mais se limitam ao pão. A de carne – que pode ser preparada por imersão em óleo ou em caldo, em uma versão mais “light” – é servida acompanhada de vários tipos de molhos. Encontram-se fondues produzidas a partir de diferentes tipos de chocolate, com adição de creme de avelãs, servidas com frutas, bolos e biscoitos.

Dessa forma, ADEGA aproveitou o começo da estação fria para colocar à prova a harmonização dessa variedade enorme de fondues com vinhos, além de mostrar quais rótulos ressaltam quais tipos de fondues e vice-versa.

Para isso, escolhemos, o aconchegante Toribinha Bar e Fondue, que fica dentro das instalações do Hotel Toriba, em Campos do Jordão. Lá realizamos as provas e convidamos alguns hóspedes para participar conosco. O restaurante ficou incumbido de preparar cinco deliciosas fondues, quatro variedades salgadas e uma doce. A equipe de ADEGA selecionou os vinhos e conduziu essa deliciosa degustação. As fondues foram servidas separadamente, a fim de que cada uma pudesse ser provada com todos os vinhos sugeridos.



ADEGA
A MAIOR REFERÊNCIA EM VINHOS DO BRASIL

NA MODA
JURA E SEUS TESOUROS

RAIO-X
O CONSUMO DE BRANCOS MUDA NO BRASIL

JULGAMENTO DE PARIS
APÓS 40 ANOS, SPURRIER REVELA OS BASTIDORES DA DEGUSTAÇÃO QUE ABALOU O MUNDO

SEM ERRO
HARMONIZAÇÕES INFALÍVEIS COM VINHOS CLÁSSICOS

ORDEM DE SERVIÇO
AS REGRAS E COMO QUEBRÁ-LAS

ADEGA TESTA E DÁ O VEREDITO
CORAVIN: MITO OU REALIDADE?

Assine

Impressa 1 ano

Impressa 2 anos

PDF/Android 1 ano

iPad/iPhone 1 ano

Receba o boletim Revista AdegA

Receba no seu email grátis destaques de conteúdo e promoções exclusivas

Mais lidas

1 Bons vinhos abaixo de R\$50 Notícias



2 5 maneiras criativas de abrir uma garrafa de vinho sem saca-rolhas



Notícias



Palco das provas foi o Toribinha Bar e Fondue, que fica dentro das instalações do Hotel Toriba, em Campos do Jordão

Apesar das divergências quanto à sua real origem, a fondue se tornou conhecida por volta de 1950, quando o chef Conrad Egli passou a servi-la em Nova York

Os vinhos

Para esta prova, foram escolhidos vinhos de perfis variados, considerando a variedade de fondues. Por conta da diversidade de ingredientes, as combinações podem ser muitas. A ordem do serviço foi determinada do rótulo mais leve para o mais encorpado. O Champagne foi deixado para o final, degustado apenas antes do Porto (que acompanhou a fondue doce), devido ao seu corpo, à estrutura e ao volume de boca.

Foram degustados, nessa ordem: Riesling Herrgottspfad Trocken 2010, Künstler Riesling “Erstes Gewächs” Hochheimer Kirchenstück 2009, Hugel Jubilee Gewürztraminer 2007, Bitouzet-Prieur Volnay 1er Cru Caillerets 2009, Brancott Estate Letter Series T Pinot Noir 2012, Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2008, Parusso Barolo 2006, Hands of Time Red Blend 2011, Pol Roger Blanc de Blancs 2000 e Burmester Vintage Port 2011.

Ao final, o vinho eleito como o favorito dos convidados foi o Porto Vintage. No campo dos brancos, o escolhido foi o Gewürztraminer alsaciano. Já entre os tintos, o selecionado foi o Borgonha, seguido de perto pelo blend americano Hands of Time. Confira as avaliações no box ao final deste artigo.

Harmonizações

Alberto Lenz, proprietário do hotel e do Toribinha, sugeriu quais fondues seriam servidas: Fondue de Funghi, Fondue de Queijo, Fondue de Queijo com Trufa Branca, Fondue Bourguignonne e Fondue de Chocolate. A ordem em que as salgadas chegaram à mesa foi planejada de acordo com a leveza do prato, partindo da mais leve para a mais potente. A fondue doce, obviamente, foi servida como sobremesa.

À medida em que foram degustadas com os vinhos selecionados, todos puderam provar cada uma delas com cada um dos vinhos e trocar opiniões e experiências. A ordem do serviço e as principais impressões foram as seguintes:

Fondue de Funghi

Feita a partir de queijo gouda, creme de leite e kummel, é servida com cogumelo paris, shitake e pleurotus salmoadado.

A primeira e mais delicada fondue da noite casou muito bem com os vinhos alemães, assim como com o Champagne, que teve sua acidez ressaltada de forma positiva. O Gewürztraminer não atrapalhou, nem ajudou. Dentre os tintos, quem se saiu melhor foi o Borgonha, pois os sabores do funghi e do vinho cresceram. O Barolo ressaltou o dulçor e a suavidade dos cogumelos. Os demais tintos não harmonizaram bem com essa fondue.

Fondue de Queijo

Preparada com queijos gruyère e emmenthal, kirsch e páprica, e acompanhada de cubos de pão branco e preto.

Dentre os brancos, saiu-se melhor o Gewürztraminer da Alsácia, pois tanto o vinho quanto as

- 3 [Lista traz 10 garrafas de vinho que custaram fortunas](#) Notícias
- 4 [Saiba como se livrar de uma mancha de vinho](#) Notícias
- 5 [Que taça escolher?](#) Capa
- 6 [Vinhos e queijos, a combinação perfeita](#) Notícias
- 7 [Qual adega comprar?](#) Escola do vinho
- 8 [O mito da acidez dos azeites](#) Azeite
- 9 [Desvende os segredos dos aromas](#) Notícias
- 10 [Aprenda a servir o vinho na temperatura correta](#) Notícias

nuanças da fondue se iluminaram. Os vinhos alemães não harmonizaram bem com essa fondue. A combinação campeã foi, sem dúvida, com o Champagne, cuja estrutura conseguiu sustentar bem a untuosidade dos queijos. Dentre os tintos, o que se destacou, curiosamente, foi o Barolo, que enalteceu a fondue como um todo. Com Pinot Noir da Nova Zelândia, o casamento foi morno.

Fondue de Queijo com trufa branca

Bastante rica, leva funghi porcini, tartufo bianco, shimeji e páprica na mistura de queijos. Também vem à mesa acompanhada de cubos de pão branco e preto.

Essa fondue ficou muito interessante com os dois brancos alemães, porém, destacou-se o Künstler; esse casamento ressaltou a textura da fondue e o frescor do vinho. No campo dos tintos, o Brunello teve seu toque terroso pronunciado, à mesma medida em que se desenvolveram os aromas e sabores da trufa misturada ao queijo. Nos casos do Borgonha e do rótulo americano, a harmonização não foi perfeita, pois os vinhos ganharam, à medida que ficaram agradáveis ao paladar, entretanto, sobrepuseram-se à fondue.

Fondue à Bourguignonne.

Aqui, cubos de filé mignon, peito de frango e camarão cozido são servidos com batatas fritas, torradas e quatro tipos de molhos: mango chutney, raiz forte, limão e azeite e remolado (à base de maionese, pepinos, salsa, cebolinha e mostarda).

Aqui vale uma explicação: como a fondue contém três proteínas e quatro molhos diferentes, as variações e possibilidades são muitas. Em linhas gerais, se fosse necessário escolher apenas um vinho para ser consumido, este seria o Champagne. Por ser um espumante estruturado e já com alguns anos de garrafa, mantendo ainda ótima acidez e frescor, consegue suportar tanto carnes brancas, quanto vermelhas, limpando o palato entre cada garfada, independentemente da proteína ou do molho.

Algumas combinações destacaram-se. O camarão com o molho remolado ficou ótimo com todos os brancos, em especial com os Rieslings. O frango combinado com o mango chutney ficou delicioso com o Gewürztraminer; todos cresceram nesse conjunto. Já o filet mignon com o molho de limão e azeite mostrou-se parceiro ideal do Brunello.



As tradicionais receitas de fondues de carne, queijo e chocolate hoje são repletas de nuances e ingredientes especiais, que interferem na harmonização

Fondue de chocolate

Preparada com chocolate meio amargo, é acompanhada de frutas frescas da época.

Porto e chocolate é uma combinação clássica, portanto, aqui, de certa forma, funcionou. Mas, verdade seja dita, como se tratava de um Porto Vintage da excepcional safra 2011, a fondue não acrescentou nada ao vinho, que certamente poderia ter sido apreciado sozinho.

A conclusão a que se chega após essa deliciosa prova é que degustar fondues com vinhos distintos é uma grande experiência para o paladar. Convide um grupo de amigos, prepare suas fondues e coloque dois ou três rótulos sobre a mesa para harmonização. O bom papo e a diversão estarão garantidos.





Tabela de harmonização

Para facilitar a vida do leitor, ADEGA preparou uma tabela de 5 a 1 para sinalizar a harmonização ótima (5 rolhas); muito boa, quando os dois – vinho e prato – ganham (4 rolhas); boa, em que um ou outro ganha (3 rolhas); regular, em que nem um nem outro ganha, mas não se atrapalham (2 rolhas); e ruim, ou seja, não há casamento (1 rolha).

	FUNGHI	QUEIJO	QUEIJO E TRUFA	BOURGIGNONNE	CHOCOLATE
Riesling Herrgottspfad Trocken 2010				 (Camarão com remolado)	
Künstler Riesling "Erstes Gewächs" Hochheimer Kirchenstück 2009				 (Camarão com remolado)	
Hugel Jubilee Gewürztraminer 2007				 (Frango com chutney)	
Bitouzet-Prieur Volnay 1er Cru Caillerets 2009					
Brancott Estate Letter Series T Pinot Noir 2012					
Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2008				 (Filet mignon com limão e azeite)	
Parusso Barolo					
Hands of Time Red Blend 2011					
Pol Roger Blanc De Blancs 2000					
Burmester Vintage Port 2011					

Avaliação dos vinhos

AD 91 pontos

RIESLING HERRGOTTSPFAD TROCKEN 2010

Weingut Becker Landgraf, Reinhausen, Alemanha. Elaborado a partir de uma seleção das uvas Riesling advindas das videiras mais antigas do vinhedo Herrgottspfad, com fermentação em barris de 1.200 litros. Aromas exuberantes de maçãs frescas em compota, envoltos por notas florais, minerais e de mel, que se confirmam na boca. Surpreende pela textura e pelo volume, tudo envolto por acidez refrescante. Final persistente, com notas de frutas cítricas. Álcool 12%. EM

AD 93 pontos

KÜNSTLER RIESLING "ERSTES Gewächs" HOCHHEIMER KIRCHENSTÜCK 2009

Künstler, Rheingau, Alemanha (Decanter R\$ 292). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Riesling de uma parcela especial do vinhedo Kirchenstück. Austero tanto no nariz quanto na boca, esbanjando notas minerais e de frutas brancas, como maçãs. Mas, é na boca que merece atenção. Frutado, estruturado, profundo, complexo, com ótima textura, acidez vibrante e longo final, com notas de mel e de frutas cítricas. Álcool 13%. EM

AD 91 pontos

HUGEL JUBILÉE GEWÜRZTRAMINER 2007

Hugel & Fils, Alsácia, França. Elaborado exclusivamente a partir de uvas Gewürztraminer advindas do vinhedo Grand Cru Sporen, com fermentação em tonéis ou barris e posterior estágio até a primavera do ano seguinte. Aromas complexos de frutas tropicais e de caroço maduras, envoltos por exuberantes notas florais e minerais. No palato, esbanja equilíbrio entre acidez e doçura, tem ótimo volume e final persistente. Álcool 14,5%. EM

AD 93 pontos

BITOUZET-PRIEUR VOLNAY 1er CRU CAILLERETS 2009

Domaine Bitouzet-Prieur, Borgonha, França. Foram produzidas apenas 1.800 garrafas deste tinto elaborado exclusivamente a partir de Pinot Noir, com estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês. Delicadas notas de cereja e de morangos se mostram no nariz, além de toques terrosos e de cogumelos. No palato, confirma essa fruta mais fresca do nariz, é austero, elegante, estruturado, tem ótima acidez e final longo e persistente, com traços herbáceos que trazem frescor. Álcool 13%. EM

AD 90 pontos

BRANCOTT ESTATE LETTER SERIES T PINOT NOIR 2012

Brancott Estate, Marlborough, Nova Zelândia. Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Pinot Noir, com estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês 25% novas. Aromas exuberantes de frutas vermelhas como morangos e cerejas, bem como notas florais, herbáceas e especiadas. Em boca, tem bom corpo, é estruturado, equilibrado, com taninos macios e final médio/longo. Álcool 14%. EM

AD 94 pontos

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO 2008

Mastrojanni, Toscana, Itália. Foram produzidas somente 8.660 garrafas deste tinto 100% Sangiovese, elaborado a partir de uvas advindas do vinhedo Loreto, com maturação de 36 meses em botti – 16, 33 e 54 hectolitros. Aromas exuberantes de cerejas e framboesas envoltos por notas especiadas, florais, terrosas e defumadas. Em boca, é frutado, estruturado, elegante e sedoso, com acidez refrescante e final longo. Está jovem ainda, apesar de estar muito bom agora. Álcool 14,5%. EM

AD 91 pontos

PARUSSO BAROLO 2006

Parusso, Piemonte, Itália. Tinto elaborado a partir de uvas Nebbiolo advindas das regiões de Monforte d'Alba e Castiglione Falletto, com estágio de 24 meses em barricas de carvalho. Um pouco fechado ainda no nariz, mostrando notas de frutas vermelhas envoltas por notas especiadas, de tabaco e terrosas. Precisa de tempo para mostrar todo o seu potencial. Álcool 14%. EM

AD 92 pontos

HANDS OF TIME RED BLEND 2011

Stag's Leap, Napa Valley, Estados Unidos. Tinto composto de 59% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot e 4% Petit Verdot, com estágio de 14/15 meses em barricas de carvalho francês. Exuberantes notas herbáceas e de eucalipto envolvendo os aromas de ameixas e cassis. Mas, é na boca que surpreende, com seus taninos finos e granulados, que suportam a fruta e conferem profundidade, complexidade e austeridade ao conjunto. Tudo envolto por fruta fresca e persistência. Álcool 13%. EM

AD 95 pontos

POL ROGER BLANC DE BLANCS 2000

Pol Roger, Champagne, França. Branco espumante Brut elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay advindas apenas de vinhedos Grand Cru na Côtes de Blancs, com nove anos de contato sobre as leveduras antes de ser lançado. Complexos aromas de frutas brancas e de caroço, bem como cativantes notas minerais, de pão e de frutos secos. No palato, confirma essa fruta, está vivo, classudo, elegante, longo, um grande vinho, que merece tempo para ser provado. Álcool 12,5%. EM

AD 95 pontos

BURMESTER VINTAGE PORT 2011

Sogevinus, Douro, Portugal. Fortificado tinto doce elaborado a partir de uvas Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional da safra 2011, considerada uma das melhores de todos os tempos. Intenso, estruturado, potente, cheio, complexo, persistente. Superlativo em todos os sentidos. Frutas vermelhas e negras maduras e em compota, envoltas por notas florais e de alcaçuz. Álcool 20%. EM

[Notícias](#)[fondue](#)[tipos](#)[Alpes da Suíça](#)[Conrad Egli](#)[Chalet Suisse](#)[vinhos](#)[funghi](#)[queijo](#)[trufa branca](#)[bourguignonne](#)[chocolate](#)

Últimas Notícias

12-05-2016

11:00 [Desvende o mistério dos taninos](#)

11-05-2016

15:00 [The Who ganha Champagne comemorativo de 50 anos](#)

11:00 [Os licores e suas frutas, plantas e ervas](#)

10-05-2016

13:00 [Desvende os segredos dos aromas](#)

12:00 [Barragem na região do Vale do Douro gera polêmica em Portugal](#)

09-05-2016

15:00 [Milão, o melhor da moda, do design e da enogastronomia na Itália](#)

12:03 [Geração Y comanda vendas de vinho no Reino Unido](#)

Mais destaques



[The Who ganha Champagne comemorativo](#)



[Barragem gera](#)

12:00 [Um copo de vinho, uma fatia de queijo e um pedaço de pão](#)

06-05-2016

15:00 [Os 10 rótulos que marcaram a história do vinho](#)

14:23 [Dicas de vinhos para o almoço do Dia das Mães](#)

[Mais Notícias »](#)

0 Comentários

Revista Adega

Entrar ▾

Recommend

Compartilhar

Ordenar por Melhor avaliado ▾



Start the discussion...

Be the first to comment.

TAMBÉM EM REVISTA ADEGA

Especialista em falsificações afirma: "Modo mais seguro de evitar ..."

2 comentários · um ano atrás

dante — Então, o que você está dizendo é que seria mesmo possível fazer o rastreamento conforme o especialista ...

A Expovinis acabou?

1 comentário · 3 meses atrás

Bruno Rodrigues — Tive a mesma impressão quando li sobre a mudança!

Após 15 anos, pódio da Fórmula 1 passa a ter espumante no lugar de ...

1 comentário · 2 meses atrás

Victor Berto — Se me permite a correção, não é a primeira vez que a Fórmula 1 não comemora com ...

Concurso Internacional de Vinhos é rebatizado de Brazil Wine Challenge

1 comentário · 4 meses atrás

Facebook User — Por favor corrigir o nome da OIV que é Organização Internacional da Vinha e do Vinho (e ...

✉ Assinar feed

🔗 Adicione o Disqus no seu site

Privacidade

DISQUS

TÊNIS

AERO
MAGAZINE

ADEGA

MELHOR VINHO

Clube Adega

inner

Criação

amdb

© Inner Editora Ltda. 1997-2016 LinkedIn | Facebook | Tel: (11) 3876-8200