

resultado esporte bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: resultado esporte bet

Não procure mais para trás do que o último eclipse solar total dos EUA 2024 a entender essa preocupação, disse Tom Traub.

O lembrete para trazer um telefone totalmente carregado - mas esperar possíveis sinais bloqueados - é difundido pontos de visualização principais. Em 2024, os motoristas usam seus celulares e compartilham [galera bet aviator](#) s, navegando por torres sobrecarregadas pelo tráfego. Mesmo os aeroportos regionais menores estão se preparando. Em Cape Girardeau, Missouri s vezes há mais combustível sendo transportado para dentro do aeroporto de Katrina Amos

Estou parado na barra do Canton Arms Stockwell, sul de Londres, debatendo sobre as opções no draft

Há um friulano do Vêneto, um rosé da Provença, um beaujolais villages ...

Sim, não é apenas cerveja que eles servem aqui, mas pequenos copos de vinho de garrafas colocadas sob a barra, usando o mesmo sistema de resfriamento dos lagers e ales. Escolho um copo do rosé. Está frio, rosado-pálido e delicioso: tudo o que eu quero de um copo de vinho no verão.

O vinho de garrafa draft está tendo um momento. Rupert Taylor, o fundador da Uncharted Wines, um comerciante especializado na categoria draft, me conta que 2024, seu primeiro ano completo de negócios, ele vendeu 500 garrafas para restaurantes, mas nos últimos 12 meses, ele moveu quase 12.000 garrafas para 220 locais todo o país.

Embora não seja uma coisa nova - a Wetherspoons tem estado servindo vinho draft por cerca de 20 anos - houve uma mudança de maré na qualidade do vinho e no nível dos restaurantes e bares que tornou-se disponível. Para restaurantes, o vinho comprado garrafas reduz drasticamente o desperdício e os custos de reciclagem; para os clientes, isso pode significar ter um melhor copo de vinho por menos.

"Eu costumava beber cerveja na pub porque era consistente, enquanto que nunca sabia quanto tempo uma garrafa de vinho poderia estar aberta", diz Taylor. Normalmente, você tem apenas alguns dias para beber uma garrafa de vinho uma vez que ela está aberta, depois disso, ela oxida e se torna desagradável. Em contraste, um garrafão aberto pode ficar bom por meses. Taylor fornece restaurantes com tudo, desde esse "nível de entrada" friulano garrafões de 30 litros até um seco ortega de Kent e um meursault premium e cremoso garrafões de 10 litros - tudo para servir de torneiras.

Vinhos Uncharted à venda no Canton Arms Londres do sul.

A Uncharted não é a única empresa a trazer vinho garrafas para o Reino Unido, mas ela tem o maior leque, número e preço. Entre os restaurantes que ela abastece estão Padella Londres, Sète Margate, Brauhaus Edimburgo e Blacklock Londres e, breve, Manchester. Todos são exemplos primos de "fine casual" dining, onde a comida é rápida e simples, mas de alta qualidade - o tipo de lugar onde você gostaria de experimentar algo novo, vez de uma garrafa inteira. Mas as casas de alto nível também estão no caso, por exemplo, Coombeshead Farm Cornualha, um favorito da cena gastronômica britânica, tem oito vinhos torneiras. "Eles não têm mais vinho de desperdício com o qual fazer vinagre", diz Taylor. Você ganha algum, você perde algum.

Os clientes são apreensivos - suspeitos, mesmo - sobre beber vinho de uma torneira? "Temos um problema perceptual", diz Emily Jago, o comprador de vinhos do grupo da JKS Restaurants, que inclui Bao e Hoppers Londres. "No entanto, acredito que, no fundo, os clientes simplesmente querem o melhor, o vinho mais fresco possível pelo melhor valor - e com um vinho torneira, eles obtêm isso. Eu sempre enfatizo que o último copo de vinho de um garrafão será tão fresco

quanto o primeiro. Em restaurantes como Bao, onde não temos um sommelier no chão, isso significa que não precisamos esperar que pessoal menos experiente saiba quando uma garrafa de vinho está defeituosa."

Enquanto o vinho torneira está se mostrando popular com restaurantes, ainda não fez ondas para consumidores comprando diretamente. Pubs às vezes oferecem seu vinho torneira garrafas refill às vezes às vendas ao varejo, mas isso é reservado principalmente para um público local. Taylor concorda: "A coisa refill não pegou tanto quanto o vinho torneira restaurantes, provavelmente por causa da percepção, mas também porque as garrafas são pesadas e você tem que ser organizado sobre trazer uma para encher." Ele suspeita que a maioria das pessoas faz sua compra de vinho online.

Leve sete caminhões para mover a mesma quantidade de vinho garrafas quanto um caminhão de caixas

Mais bem-sucedido com consumidores, mas enfrentando muitos dos mesmos desafios do vinho garrafas, é o vinho caixa (ou "bolsa caixa"). Trevor Gulliver, o co-fundador do restaurante St John Londres, que tem uma empresa de importação de vinho adjacente, me diz que foi o primeiro restaurante com estrela Michelin a vender vinho caixa nos 90. "Isso simplesmente me fez sentido e nós nos tornamos silenciosamente evangelistas", ele diz. "Nós já estávamos trabalhando diretamente com produtores na França e, com as caixas, nós podíamos enviar muito mais vinho por palete do que garrafas. Isso si tem uma pegada de carbono direta [menos veículos são necessários para a mesma quantidade de vinho] e também não há lixo de garrafas."

Obviamente, o St John não importa exclusivamente vinhos caixa, mas para seus próprios vinhos de mesa, que ele traz lote, é mais eficiente termos de custo e energia fazê-lo caixas.

Chris Wawak concorda. Ele lançou o Bobo Wines durante o primeiro bloqueio do Covid "para desafiar a percepção do vinho caixa", perturbado pelo som de garrafas de vidro batendo caixas de reciclagem um Londres outrosmente quieto. O princípio era simples: buscar ótimos vinhos orgânicos da França e colocá-los caixas totalmente recicláveis de 2,25 litros, assim reduzindo o custo e o impacto ambiental do transporte dele. Suas caixas também garantem que os produtores sejam nomeados e celebrados, diferentemente de muitos vinhos caixa tradicionais, orientados por marca. "Leve sete caminhões para mover a mesma quantidade de vinho garrafas quanto um caminhão de caixas", diz Wawak - e isso é antes de se levar consideração o custo do reciclagem de vidro.

A nova linha Pica Pica da Asda começa £2,50.

É hora de descartar garrafas inteiramente? Provavelmente não. Para bebedores tradicionais de vinhos de alto nível, ainda há uma expectativa de garrafa, especialmente se um vinho é destinado a ser envelhecido. De fato, muitas pessoas ainda preferem uma garrafa de vinho, seja que bebam vinhos premium ou não, e há formas mais ambientalmente amigáveis de beber de garrafas de vidro. A enóloga inglesa Sophie Evans, que cultiva e vinifica uvas bacchus e pinot noir Kent, BR garrafas de borgonha recicladas para seu vinho, que ela diz ter um terço da pegada de carbono de usar vidro novo.

Mas para estilos de vinho mais jovens e frescos, como o rosé Provençal que estou bebendo na pub, é um absurdo procurar formatos sem garrafa - não apenas no verão, quando, como diz Gulliver, "você pode levar para o parque sem precisar de abre-aticates". Mais novo no mercado do que garrafas ou caixas, mas talvez o melhor para um piquenique de verão, é o vinho lata.

Uma vez que ultrapassei minhas dúvidas sobre abrir uma latinha de vinho, fiquei encantado descobrir alguns vinhos deliciosos feitos com intervenção mínima, como o Oniric pét nat da Entre Vinyes. Do ponto de vista do consumidor, o vinho lata pode ser o mais sustentável e, de fato, o mais acessível, dos formatos de vinho não garrafa - 100% reciclável e vendido volumes individuais suficientemente pequenos para que os preços pareçam particularmente inclusivos. Latas na nova linha Pica Pica da Asda começam £2,50, assim como as latas da Nice nos Sainsbury's e Amazon.

Para todos com quem falo, o grande vinho é o ponto de partida, seja caixa, lata ou torneira. "Nós

buscamos vinhos de alta qualidade, colocamos embalagem que mantém sua frescura e fazemos o certo pelo planeta", diz Gulliver. Levanto meu copo de rosé torneira para isso.

Seis vinhos sem garrafa para experimentar

Torneiras

Celler Frisach Lo Pateret laranja 2024

Um vinho de contato com a pele incrível de um produtor catalão de topo. Taylor da Uncharted diz: "Eles normalmente garrafam um garnacha gris incrível que tem figurado no menu de restaurantes Michelin, como o El Celler de Can Roca Girona, por muitos anos. Em 2024, eles decidiram não garrafá-lo, pois não estava no nível que queriam para seu top wine. Mas como um vinho laranja torneira, é perfeito." Encontre-o no Brauhaus Edimburgo, Levan Peckham, Londres, e Celentano's Glasgow.

Famille Chaudière re Le Paradou

A Famille Chaudière produz alguns dos vinhos mais respeitados na região do Ventoux Provença. Le Paradou é seu projeto lateral - vinhos frescos, simplesmente feitos aço inoxidável, que são perfeitos para dias quentes ... e para servir torneiras. O Blacklock transporta seu rosé de cinsault, enquanto o Sète oferece seu viognier aromático, de pêssego e mineral.

Caixas

Bobo Wines Château de Parnay Saumur-Champigny

Vinhos tinto do vale do Loire, geralmente feitos com cabernet franc, como este, são frequentemente servidos frios. Este acentua a tensão perfeita entre fruta de cereja vermelha e notas de "pimenta verde" (como Chris Wawak coloca) típicas da uva. Eu gosto de manter uma caixa deste no frigorífico para um copo frio, fresco e delicioso à vontade.

St John

É difícil escolher entre o branco, o rosé e o vermelho, todos misturas do sul da França, embora eu tenha comprado o rosé o mais. Feito com uvas grenache e cinsault nas Côtes de Thau, é ideal para festas de verão, ótimo como aperitivo, mas com bastante sobre ele para acompanhar a comida. Todos os três vinhos são vendidos rapidamente online, mas são regularmente reabastecidos.

Latas

Canetta , Top Cuvée

Adoro esses conjuntos elegantes de branco, laranja, rosé e vermelho, todos provenientes de diferentes regiões de vinificação Catalunha. Assim como o Djuce, a Canetta é uma das opções premium no mercado de vinhos lata - a £24,50 por quatro latas, não será para todos os orçamentos, embora cada lata equivale a um copo e meio e seja um jeito econômico de experimentar algo novo. Perfeito para piqueniques.

Djuce Bubbles limited edition, Hoch Family, Austria

Vinho espumante lata simplesmente faz sentido: você não tem que abrir uma garrafa inteira para ter apenas um copo e você o abafa rapidamente, seu ponto mais fervente e frio. Roisin Howard da Newcomer Wines, um revendedor de Djuce no Reino Unido, diz: "Os espumantes de Christoph Hoch estão cheios de bela mineralidade e acidez que rivaliza o francês", adicionando que, do lado do comércio, este pét nat tem sido popular para prevenir o desperdício. Esta é uma mistura de duas uvas aromáticas, grüner veltliner e muscat - pense maçã verde, pêssego branco

e notas florais. Sua ABV é apenas 10,5%, também. Nada a não gostar!

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: resultado esporte bet

Palavras-chave: **resultado esporte bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-18