

Maison Mumm lança nova era com design de garrafa para gravidade zero sem precedentes

O primeiro voo em gravidade zero do Mumm Grand Cordon Stellar

VATRY, França, 13 de setembro de 2018 /PRNewswire/ -- Levou três anos de pesquisa e experimentos para desenvolver o Mumm Grand Cordon Stellar, o primeiro champanhe projetado para ser experimentado no espaço. Para essa estreia mundial, a Maison Mumm escolheu simbolicamente voar sobre as vinhas de Reims para apresentar sua inovação durante um voo em gravidade zero.

After the zero gravity flight - Mumm Grand Cordon Stellar (PRNewsfoto/Maison Mumm)

Para ler o Comunicado à Imprensa Multimídia, acesse:

<https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>

Ciência servindo champanhe

O objetivo da Maison Mumm era levar o champanhe ao espaço mantendo, ao mesmo tempo, sua integridade - em outras palavras, respeitando seus aromas, o ritual de degustação e as especificações do AOC. A Maison foi a primeira a ter interesse nas restrições científicas que a ausência de gravidade poderia impor sobre um líquido gasoso. Para explorar as possibilidades, a Maison Mumm recorreu a Octave de Gaulle, fundador da SPADE, uma agência de design especializada na criação de objetos para serem utilizados no espaço, e reuniu uma equipe de especialistas (engenheiros, pesquisadores, astronautas e enologistas) para trabalhar com ele.

Ao impulsionar essa aventura científica excepcional, a Maison Mumm trabalhou em íntima colaboração com Jean-François Clervoy (astronauta francês da Agência Espacial Europeia - ESA, veterano de três missões espaciais da NASA) e Gérard Liger-Belair (professor na Universidade de Reims, especialista na físico-química da efervescência do champanhe). Com seu conhecimento da dinâmica de fluidos e ação capilar, puderam entender os comportamentos terrestres do champanhe Mumm Grand Cordon.

Eles enfrentaram muitos desafios: sem os efeitos da gravidade, as principais dificuldades foram expelir o líquido da garrafa, capturando-o assim que saísse e, por fim, como bebê-lo. Para ajudar a solucionar essas perguntas, o professor Liger-Belair disponibilizou vinte anos de pesquisa relacionada à criação de bolhas no champanhe à Maison Mumm. Ele também liderou um estudo para prever o comportamento do champanhe em gravidade zero.

A SPADE trabalhou em um protótipo para a garrafa com base nas teorias propostas pelos dois especialistas científicos na equipe a fim de criar vários modelos que foram testados em condições realistas durante os três voos parabólicos entre abril de 2017 e fevereiro de 2018.

Graças à Maison Mumm, as hipóteses foram colocadas à prova e facilitaram a observação de diversos fenômenos e reações, que foram analisadas com a ajuda de Jean-François Clervoy.

#### Um design de alta tecnologia

Nesse nível de inovação, cada elemento é essencial, começando com materiais que, para alguns, poderiam impactar o sabor, a expulsão de dióxido de carbono ou, até mesmo, a formação de bolhas no vinho.

A SPADE selecionou o vidro, o alumínio de qualidade aeronáutica e o aço inoxidável (o mesmo metal encontrado nos barris de montagem no Mumm Grand Cordon em Reims) quanto à sua capacidade de aderir a especificações complexas. A dupla cavidade da garrafa de vidro, o sistema mecanizado contido nele, o anel montado na rolha de cortiça e o exclusivo vidro do gargalo em formato cônico foram cuidadosamente considerados a fim de reproduzir o ritual de degustação terrestre da maneira mais fidedigna possível.

#### Novas sensações de sabor

São em condições extremas de gravidade zero que o Mumm Grand Cordon assume novas e surpreendentes características de sabor, bem como sensações inesperadas na boca. O vinho sai da garrafa como uma espuma a ser inalada, em vez de sorvida. Logo, essa emulsão se torna líquida, revestindo o palato e a língua enquanto a ação capilar entra em operação. "Ao liberar a força da uva Pinot Noir, a falta de peso concentra e intensifica o estilo que é marca característica do Mumm Grand Cordon A expressão da fruta é mais completa do que na Terra", explicou Raimonds Tomsons, melhor sommelier da Europa em 2017, que também participou da primeira degustação oficial em gravidade zero do Mumm Grand Cordon Stellar em Reims.

## Um espírito pioneiro

A inovação e a ousadia têm sido essenciais à Maison Mumm desde sua fundação. Explorar novos territórios como o espaço era um grande desafio, mas algo que a Maison assumiu com paixão. "A Maison Mumm gosta de ir além dos limites e é líder em seu ramo desde sua fundação. Como tal, a Maison Mumm é uma apoiadora natural tanto dos pioneiros de ontem como daqueles do futuro. Em 1904, a Maison Mumm esteve presente a bordo com o comandante Jean-Baptiste Charcot a fim de comemorar a primeira expedição francesa bem-sucedida à Antártica. Amanhã, a Maison Mumm acompanhará os passageiros ao espaço nessa aventura exclusiva", declarou Pierre Bérard, diretor global de marketing.

Esse projeto vai além das fronteiras da Maison. Além de permitir que o vinho seja revelado de maneira diferente, também garante que o champanhe faça parte da exploração espacial com o advento do turismo espacial e dos primeiros voos comerciais suborbitários. Além do champanhe, a Maison Mumm tem dado uma contribuição considerável quanto ao comportamento e sabor de bebidas efervescentes no espaço, abrindo novos horizontes.

## Ouse, vença e comemore

Ultrapassar os limites da possibilidade, ousar, assumir desafios e olhar adiante são o que essa inovação representa para a Maison Mumm, e o que sempre a move - assim como Usain Bolt, o CEO (Diretor de entretenimento, do inglês "Chief Entertainment Officer") da Maison desde 2016. Usain Bolt, obviamente, esteve presente em Reims, junto com a Maison, para essa ocasião grandiosa. Durante o voo parabólico, ele descobriu os prazeres do champanhe em gravidade zero, antes de voltar a Terra para celebrar durante uma festa única na adega da Mumm.

Foto: [https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison\\_Mumm.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison_Mumm.jpg)

CONTATO: Antoine Flament, gerente sênior internacional de RP, [antoine.flament@pernod-ricard.com](mailto:antoine.flament@pernod-ricard.com), +33642408205, +33-(0)1-53-23-89-65