

**Espumante é pra Celebrar!**







**Você merece** – se não puder beber os de boa qualidade, é melhor não fazê-lo. Parece uma enorme frescura, mas não é. Quem experimentou os bons champagnes (e devemos chamar de o apenas aqueles fabricados na região de Champagne, na França) sabe que não é a mesma coisa.

Em tempo: todos os outros vinhos espumantes não devem ser chamados de champagne – uma vez que tem outra denominação de origem.



**Alguns critérios** – se você é o dono da casa e quer pedir aos amigos que tragam uma garrafa para brindar, não há o menor problema. Apenas, especifique qual estará usando para que não haja mistura de sabores. Há os secos, meio secos, os doces etc...

E – importante – peça para trazer a garrafa ***já gelada***, pois ainda que você o gele no freezer, dificilmente seu refrigerador poderá acomodar a todas em dia de grande festa.

**Ao tirar do freezer** – coloque direto em uma champanheira – recipiente alto e fundo com espaço para acomodar uma ou mais garrafas. Serve seu balde gelo, se for o caso. Mas é importante colocar gelo até a metade e pelo menos dois copos de água para formar uma manta bem gelada sobre as garrafas que lhes mantenha a temperatura por algum tempo,

**Para abrir** – socialmente é infinitamente mais charmoso abrir a garrafa discretamente.

**Uma dica:** para que não estoure, basta incliná-la e *girar a garrafa, não a rolha*. E lembre-se: se a espuma transbordar é porque provavelmente a bebida não estava suficientemente gelada.

**As taças** – devem ser de vidro ou cristal. Plástico não é a mesma coisa e só se justifica em eventos mais comerciais... Podem até ser bonitinhas e “parecer cristal”. O tato é quase tão importante quanto o paladar, portanto, peso importa, assim como a textura e a sensação de frescor do cristal ou vidro junto a boca.

**Um truque** – se sobrou um pouco na garrafa e você quiser guardar o precioso líquido para o dia seguinte, deixe a garrafa na geladeira com o cabo de uma colher ou qualquer acessório de prata enfiado no gargalo – ajuda a manter a efervescência, por pelo menos 24 horas.

Mas, quer saber? Por que não continuar a tomar e aproveitar até a última gota naquele momento?

