

Porque servir e valorizar a Caipirinha



Notando meu espanto ela emendou: “Não sabia que tinha caipirinha, senão teria pedido uma. Agora já estou tomando vinho, mas detesto tomar vinho assim, em pé...”

A frase ficou na minha cabeça, pois nunca havia parado para pensar... Mas a verdade é que o vinho é uma bebida para ser servida com calma, conforto e em boa companhia. Jamais precariamente, em pé.

Nada contra os vinhos servidos em coquetéis e casamentos, mas esses são espumantes para brindar e degustar rapidamente. Já a caipirinha...

E no Brasil, as noites, durante seis meses do ano, são quentes e aceitam muitíssimo bem a refrescante caipirinha – que é um sucesso sempre: entre gringos e locais.

Sem falar que é muito versátil: pode ser feita com uma infinidade das nossas muitas e ricas frutas. As misturas são

as mais variadas e seu colorido – seja em copos longos ou curtos – com muito gelo sempre enfeitam o bar e a bandeja.

É fato: um bar de caipirinhas pode ser um sucesso em sua festa, pois permite mais interação entre os convidados. Ainda mais se você tiver alguns rótulos de boas cachaças.

Se estiver dando uma festa ou reunião maior pense nisso: você até pode ter **também** um pouco de vinho passando, mas como servirá menos vinho, poderá investir mais e caprichar no rótulo...

Para montar o Bar em casa – é mais fácil do que parece: os copos podem ser altos ou baixos, e você deve ter pelo menos três conjuntos do kit básico: pilão e amassador, tábua para cortar, misturador e os ingredientes da bebida.

Sem falar no charme especial de se oferecer para fazer pessoalmente e ao gosto do seu convidado ...

