

# Vinhos e espumantes: como fazer para gelar trincando



É isso aí: não adianta o maior ritual com um excelente **Champagne** borbulhante se, na hora em que a taça é oferecida, você dá o primeiro gole e ele está literalmente morno...

Já aconteceu comigo e é uma tristeza. Gelar bebida não tem muito segredo – mas requer um mínimo de boa vontade e não se pode ter preguiça tá?

Portanto, se for colocar na geladeira, não adianta meia horinha antes. São pelo menos seis horas para gelar direito.

**Balde de gelo ou geladeira?** dê preferência ao balde de gelo – ou o balde que tiver a mão – mas não deixe de resfriar vinhos ou outras bebidas que devem ser tomadas geladas.

Uma garrafa deixada durante 8 minutos na água com gelo sofrerá uma redução de 5° C na temperatura – o equivalente a 60

minutos (nada menos que uma hora inteira) de permanência na geladeira.

**Álcool na água** – o álcool ajuda a manter a temperatura mais gelada – assim dizem os entendidos. E, não se engane: para que o gelo faça efeito, misture água, bastante água as pedras de gelo – para que todo aquele frio envolva a garrafa e aja mais rápido.

**E espere mais que os 8 minutos para beber:** não tenha pressa e coloque para gelar antes de seus convidados chegarem – assim, na hora que servir poderá dar um show!

Lembre dessas dicas quando estiver comemorando com os amigos – saúde!

