

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!

