

Vinhos: truques para manter e armazenar



Deite sua garrafa – não é frescura: guarde seu vinho na posição horizontal, sempre – até na geladeira. Garrafas de vinho gostam de sombra e lugares frescos... que pode até ser no armário da pia!

Acredite, o vinho absorve e respira, mesmo com rolha! Se você deixar o vinho perto do sabão em pó, você corre o risco de contaminar a bebida em poucos dias.

Pouca espuma – não lave as taças com muito detergente, e enxágue muito bem, pois o vinho pega o gosto ainda que residual, muito facilmente.



Operação Rolha – não consegue enfiar a rolha novamente na garrafa? Mergulhe-a em água fervente: molhada diminuirá de tamanho e, ao secar, voltará ao diâmetro natural.



Para manter o perlage – sobrou espumante ou champanhe e você quer tomar com bolinhas ainda fresco no dia seguinte? Mergulhe o cabo de uma colherinha de prata na garrafa e ela manterá seu espumante frisante por até 36 horas...

Confie no seu taco – é isso aí: não tenha medo de errar, siga

seu bom senso e suas preferências pessoais. Por exemplo, se o jantar é de comemoração, use espumante do começo ao fim, variando apenas no sabor (brut, demi sec etc)... ouse! E seja feliz.

