

ESTÁ NA HORA:

Requisitado em festas e todos os tipos de comemorações durante o ano inteiro, o champagne ocupa o lugar de destaque na mesa quando o assunto é Réveillon. Seja na praia, no campo, em casa, sozinho, acompanhado ou rodeado de amigos e familiares, estourar o champagne na noite de 31 de dezembro faz parte da tradição. É chegada a hora de brindar!

Paula F. Cunha e Raquel Aguiar

...5, 4, 3, 2, 1,
FELIZ ANO-NOVO!!!

Entre beijos e fogos de artifícios, ouve-se o estouro do champagne que vem abençoar mais um ano que se inicia. A alegria e o clima de festa ficam melhor ainda quando acompanhados de uma taça do borbulhante líquido. Além de unir famílias, casais e amigos na hora do brinde, ajuda a animar ainda mais a festa, principalmente quando as bolhinhas começam a subir à cabeça.

Uma enorme variedade de champagnes e espumantes dominam o mercado nessa época, mas é comum as pessoas se confundirem na hora da escolha. Para esclarecer dúvidas, é importante entender que o verdadeiro champagne é o vinho espumante natural com gás carbônico produzido apenas na região de Champagne, a noroeste de Paris, com as uvas pretas *pinot noir* e *pinot meunier* e com a uva branca chamada *chardonnay*. Muitos vinhos, provenientes de outros países, estampam rótulos com o nome champagne. Entretanto, o autêntico e original é o que vem da França e que está detido por uma lei de 22 de julho de 1927, que estabelece que o nome só pode ser aplicado ao produto produzido naquela determinada região.

No Brasil, os populares "champagnes nacionais" na realidade são espumantes. Porém, o nome tem sido aplicado a todos os tipos de vinhos espumantes como referência coletiva aos "vinhos com bolhas". Grande parte deles é produzida na região de Bento Gonçalves e Garibaldi, que também oferecem ótimas opções de qualidade e preço. Outros que também são fáceis de se encontrar no mercado são as caves espanholas, os proseccos italianos, além de espumantes australianos e argentinos.



ABRA O CHAMPANHE!

E agora, o que levar?

Você está frente a frente com pilhas de garrafas de champagne e espumantes no mercado e não sabe qual escolher. Primeiro, é preciso observar o rótulo da garrafa e verificar qual é a classificação da suavidade. Divididos entre os tipos **Brut** (seco, tem de 0 a 15 gramas de açúcar), **Extra-Sec** (regulamente seco, possui de 12 a 20 gramas de açúcar por litro), **Sec** (levemente doce, tem de 17 a 23 gramas de açúcar por litro), **Demi-Sec** (regulamente seco, tem de 33 a 50 gramas de açúcar por litro), **Doux** (doce, muito raro, tem cerca de 50 gramas de açúcar por litro) e os **Extra-Brut**, **Brut Nature** ou **Brut Sauvage** (extremamente secos, não têm qualquer açúcar e praticamente não são mais produzidos). Cada marca guarda sua particularidade tanto no sabor, aroma e outras características, quanto também no preço. É claro! Nessa hora, é importante decidir qual se adequará melhor ao seu paladar e bolso.

Champagne comprado, é hora de ir para casa e preparar a festa. Depois de tanto cuidado para selecionar, é essencial saber manusear a garrafa na hora de servir para assegurar que suas características sejam mantidas e não ter surpresas na hora de se deliciar com as bolhinhas e a espuma que fazem desta bebida o "rei dos vinhos".

Como todo espumante, o champagne deve ser servido frio (entre 4°C e 6°C) para realçar os aromas e permitir o lento desprendimento do gás carbônico. Para esfriá-lo devagar, ele deverá ser colocado na parte menos fria da geladeira e quando retirado, recomenda-se deixá-lo inclinado dentro de um balde com meado gelo e medade de água fria.

O próximo passo é o momento de abrir a garrafa, onde a classe e elegância são imprescindíveis no ritual.

A etiqueta do champagne

Após retirar a garrafa do balde, descole a parte superior da cápsula e desprenda a garrafa de arame. Mantenha a mão firme no pescoço da garrafa e o dedo polegar segurando a parte superior da rolha para evitar uma saída imprevista. A garrafa e a rolha deverão sair juntas. Faça a rolha girar e deixe escapar o gás lentamente, pois a rolha sairá impulsionada pela pressão do gás. PUF! O champagne está aberto sem os jatos nem "banhos", pois o gás se manterá dissolvido por mais tempo na garrafa e você poderá degustar seu champagne sempre com gás.

Caso a rolha esgaja difícil de sair, passe a boca da garrafa embaixo da água morna (nunca gelada) para que a rolha naturalmente afrouxe. Lembre-se: nunca aponte a garrafa para ninguém, pois, se a rolha sair de repente, alguém poderá se machucar.

Tudo pronto, é hora de beber

A taça deve ser de vidro ou cristal transparente no estilo *flûte* (flauta em português) ou *tulipa*, pois mantém as bolhas no vinho por mais tempo e permite observar o borbulhar vertical do champagne. Neste momento, as taças devem encontrarse à temperatura ambiente e jamais ser esfriadas antecipadamente para não embaçar e dificultar a visualização da bebida. Segurando a taça pelo pé, coloque apenas uma pequena quantidade de champagne em cada taça (um dedo) e complete alguns segundos depois, evitando, assim, uma exagerada formação de espuma e, consequentemente, a perda de gás.

Com a taça na mão, o champagne borbulhando no copo e o clima de festa e animação tomando conta do ambiente, é hora de brindar! Feliz Ano-NOVO!!!

Em 1670, houve uma verdadeira

"revolução" na produção do champagne, quando o genial monge Dom Pérignon, mestre da adega Abadia de Hautvillers, em Epernay, corrigiu da região de Champagne, descobriu cinco dos principais elementos que em muito contribuíram para o champagne ser como é hoje. Primeiramente, misturou vinhos da região, conseguindo, assim, um produto mais harmonioso. Depois, fez a separação e prensagem das uvas pretas que predominavam em Champagne, obtendo um cristalino suco de uva. Em seguida, usou garrafas de vidro mais espesso para melhor permitir a segunda fermentação em garrafa.

A seguir, utilizou a rolha de cortiça e amarrou o gargalo com arames, permitindo-lhe substituir o antigo sistema de madeira, embebida de azeite que estourava antes da hora. Por último, fez a escorçoção de adagas profundas para que o resquço e envelhecimento do produto acontecessem a uma temperatura constante. Para desenvolver todas essas técnicas, Dom Pérignon utilizou seus conhecimentos em alquimia, viticultura e enologia e chegou a sofrer acusações de ter pacto com forças sobrenaturais, já que, durante suas experiências, garrafas explodiam, fazendo um grande barulho e espalhando um verdadeiro "mar de espuma" pelo chão. O final, todos já sabem, foi o surgimento de uma bebida que se tornou sinônimo de celebração.