



AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

Tenho certeza que deixei você na dúvida agora e provavelmente você já ouviu as duas expressões quando participa de eventos (eu mesmo já ouvi). Então, você sabe qual a forma CORRETA?

Já diziam os elitistas e estudiosos que champagne é champagne, o restante é ESPUMANTE. Na realidade, a qualidade dos demais espumantes pelo mundo inteiro está em constante melhora, porém o fascínio pelo champagne permanece intacto entre ricos e celebridades pelo planeta.

Saibam que tudo começou com o frade Don Pérignon, mestre de adega da Abadia de Hautvillers (uma adega, meu sonho de consumo) - que a história celebra como o descobridor do champagne no século XVII - resumiu na frase "RÁPIDO IRMÃOS, ESTOU TOMANDO ESTRELAS", a sensação de ter saboreado o mais delicioso dos vinhos. Existem contradições sobre quem descobriu O CHAMPANHE (sempre no masculino), mas fossem ou não os ingleses ou os franceses os primeiros a fabricá-lo, o fato é que um engarrafamento precoce constitui a fase vital do processo histórico, que transformou o "Vin du Pays" do norte da França na "Prima Donna" dos vinhos do mundo.

Para Napoleão Bonaparte, o champagne é adequado para todos os momentos - brinda vitórias e faz esquecer derrotas. O Imperador francês, além do bom gosto, era sábio quanto ao champagne. De fato, é ideal para brindar conquistas - observem no pódio ao final das corridas de Fórmula 1 o brinde dos vencedores - e esquecer fracassos; comemorar novos amores e relembrar os antigos; curtir bons momentos e tirar da memória os maus.

Trata-se de uma bebida fina, elegante e protocolar, utilizada nos brindes empresariais, sociais e governamentais. É com ela que damos as boas vindas a um Chefe de Estado e de Governo e suas comitivas; desejamos uma vida feliz aos noivos; e celebramos a chegada de uma nova vida.

Essa bebida previsível para ocasiões especiais pede algumas sutilezas ao servir. Prefira os champagnes de boa qualidade; os franceses são os melhores, porém há excelentes espanhóis e italianos, sem falar dos nacionais que estão entrando no mercado. A diferença principal entre as marcas de champagne está na safra de cada vinhedo e na elaboração da mistura de vinhos, que gera cada tipo. Quanto mais vinho de boa qualidade na composição, melhor será o resultado final. Há champagne para todas as ocasiões, da manhã à noite, e para todos os paladares - do seco ao doce. O ideal é que não haja mistura de sabores; comece com um tipo de champagne e sirva-o até o final do evento.

Segundo os especialistas no assunto, de acordo com a quantidade de açúcar na bebida, a mesma é classificada como:

BRUT (muito seco) - dever ser servido antes das refeições ou com antepastos e canapés;

EXTRA SEC ou EXTRA DRY (seco) - preferido pela maioria das pessoas para brindes, sempre antes das refeições;

SEC (ligeiramente doce) - pode ser servido durante as refeições;

DEMI-SEC (doce) - ideal para ser saboreado com as sobremesas;

DOUX (muito doce) - dever ser servido com a sobremesa e com os doces, quando o cardápio do encontro for somente champagne e bolo.

O champagne se perde se é bebido muito gelado; a temperatura ideal está entre 6 e 8 graus, sempre servido na taça longa (flute); a taça de boca larga e baixa deixa escapar mais rapidamente o PERLAGE – aquelas borbulhas que dão cócegas no nariz, estimulam os sentidos e fazem do encontro um momento especial. Pena perder isso, não?



AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

Ao abrir a garrafa, principalmente em eventos protocolares, deixe o estouro e o banho de espuma para os vencedores no pódio e para viradas do ano, nas praias de Copacabana ou de Mosqueiro, em Belém do Pará. Em ocasiões especiais, é mais charmoso abrir a garrafa discretamente. Para isso, basta incliná-la, virando-a (a garrafa, não a rolha) e servir com delicadeza. Caso a espuma transborde é sinal que o champanhe não está na temperatura adequada.

O legítimo Champagne só é produzido na região de Champagne, no nordeste da França, porém o nome tem sido aplicado a todos os tipos de vinhos espumantes produzidos pelo mesmo método, o denominado método "Champenoise", que consiste, grosso modo, em adicionar ao vinho branco açúcar e vinho velho ou conhaque (mistura chamada "licor de expedição"), e fechar a garrafa com rolha amarrada ao gargalo.

É conveniente sempre tocar a garrafa de Champagne de leve e não agitar nem um pouco o líquido, para não formar espuma e aumentar a pressão interna. Como esse cuidado pode não ser bastante, é conveniente ter um guardanapo de pano e um copo junto à garrafa para contornar algum acidente em caso de escapar líquido ou espuma ao abrir. Envolver a garrafa em um guardanapo ou toalha para abri-la pode diminuir a firmeza necessária para a operação, se a pessoa não estiver muito treinada para fazê-la.

A tradição em abrir uma garrafa de Champagne é tarefa ainda considerada MASCULINA, e por essa razão, em um evento em que se deseje emprestar ao Champagne especial destaque, o convidado de honra pode esperar ser solicitado a abri-la e, não havendo garçons nem estando presente o marido da anfitriã, deve mesmo oferecer-se para fazê-lo. É óbvio que os tempos são outros e gostaria de ver uma DAMA abrindo uma garrafa de Champagne.

Em português se diz tanto "O CHAMPAGNE" como "A CHAMPAGNE"; porém, como se trata de vinho, o mais apropriado parece ser o gênero masculino mantendo a tradição.

CURIOSIDADE: A champagne "Taste of Diamonds", lançada em 2013, e foi comercializada por R\$ 5.250.000,00, transformando-se na MAIS CARA garrafa de champagne do planeta. Cada garrafa desta bebida recebe adorno de gigantesco cristal Swarovski especial, no interior de um emblema de estanho em formato de diamante, que remete muito ao símbolo do Superman.

Estou fazendo uma coleta entre os TODOS que prestigiam a leitura de meus artigos para comprar uma garrafa. Quem curtir esse artigo terá direito a uma taça. VOCÊ ENTRA NA COLETA? VAMOS BRINDAR?