



Porque abrimos um espumante no Ano Novo

Why we open a sparkling wine on New Year



Porque abrimos um espumante no Ano Novo

Por Jorge Cipriano  há 3 dias  Faça o seu comentário

É um ritual generalizado pelo mundo, mas porque abrimos um espumante no Ano Novo ?

Dentro de menos de 24 horas começaremos em forma de ritual a contagem decrescente normalmente a partir de 10.

Conferimos 12 passas, beijamos alguém que amamos e ouvimos um sonoro "pock" vindo da abertura de uma garrafa de vinho espumante !

Mas realmente, como generalizámos e porque abrimos um espumante no Ano Novo ?

Existe uma amálgama de religião, realidade e claro está, muito bom marketing!



Nada como um belo e borbulhante espumante

Contornos históricos

Em finais do remoto **séc. V D.C.**, o **rei Clóvis**, o primeiro monarca a reunir todas as tribos francas, converteu-se ao cristianismo a pedido de sua esposa, Clotilde.

O seu batismo ocorreu na Igreja de Reims, o atual coração geográfico da Região de Champanhe !

O bispo responsável pela cerimónia utilizou vinho espumoso de **Reims!** Considerado sagrado na época.

Estamos a 1 milénio, antes do início da produção de Champanhe em que intencionalmente se tornou um vinho com gás efervescente !!!

E graças a esta história hoje falar sobre porque abrimos um espumante no Ano Novo.

Ainda nem existia na época a designação de Champanhe !

Durante o reinado de Clóvis, o vinho espumante ou efervescente era visto como anti-religião !

Contudo, os tempos sempre mudaram e atualmente até o champanhe ou os espumante é o batismo dum navio por parte dos sacerdotes, quebrando uma garrafa no casco !!!

Como surgiu o método champanhês ?

Foi um cientista inglês, **Christopher Merret**, que 20 anos antes descobriu o método champanhês clássico, 20 anos antes do bispo Beneditino, dom Pierre Perignon (o tal Dom Perignon).

Esquemas que explicam as diferenças entre o Método moderno designado Charmat, ou Método Clásico designado também Champanhês.

Este método foi escrito e publicado pela **Royal Society** em Londres em **1662**.

Este novo vinho espumante tornou-se popular entre classes de elevado estatuto: realeza, ariscotracia, burguesia, etc.

O desafio subsequente consistiu na obtenção de garrafas resistentes à elevada pressão, dado que as na época facilmente explodiam e eram muito fracas.

	Fermentação Secundária	Remoção do sedimento
Método tradicional ou método champanhês	Em garrata	Remuage e Dégorgement
Método charmat ou cuba fechada	Em cuba	Filtração

A realeza francesa reclamou a origem da Região do Champanhe !

Luís XV e as alterações introduzidas

Em **1728**, um acérrimo consumidor, **Rei Luís XV**, decretou que o vinho espumante apenas poderia ser exportado e acondicionado em garrafas de vidro especiais.

As classes abastadas recebiam e compravam garrafas de verdadeiro Champanhe. As mais desfavoridas recebiam em barris, cuja proveniência era duvidosa.



À meia-noite, lembre-se então de abrir um bom espumante português !!!

E depois de sabermos, porque abrimos um espumante no Ano Novo, nada como recomendar bons espumantes portugueses.



Espumante Soalheiro Bruto Rose

Lembre-se da moderação e de acompanhar o espumante de algo mais que só festejar e conversar.

Aproveite para evitar beber de estômago vazio e comer por exemplo, bons frutos secos, passas, qualquer coisa que forre o organismo.