Porque abrimos um espumante no Ano Novo

Porque abrimos um espumante no Ano Novo

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, bajamos alguém que amamos e ouvimos um sonoro "pok" vindo da abertura de uma garrafa de vinho espumante!

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

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

Contornos históricos

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

Seu batismo ocorreu na Igreja de Reims, o atual coração geográfico da Região de Champange!
O bispo responsável pela cerimónia utilizou vinho espumoso de Reims! Considerado sagrado na época.

Estamos a 1 milénio, antes do início da produção de Chamaohe em que intencionalmente se tornou um vinho com gás efe-

ervescente !!!

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 Clódio, o vinho espumante ou efeervescente era visto como antireligião !

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 champanhes ?

Foi um cientista inglês, Christopher Merret, que 20 anos antes descobriu o método champanhes clássico, 20 anos antes do
bispo Benedictino, dom Pierre Pergnon (o tal Dom Pergnon).

Esquemas que explicam as diferenças entre o Método moderno designado Charmat, ou Método Clássico designado também Champanhes.

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: realidade, aristocracia, burguesia, etc.

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fermentação Secundária</th>
<th>Remoção do sedimento</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Método tradicional ou método champanhes</td>
<td>Em garrafa</td>
</tr>
<tr>
<td>Método charmat ou cuba fechada</td>
<td>Em cuba</td>
</tr>
</tbody>
</table>

A realza 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 acondiciona-
do 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 de 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 moderada 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.