

Champagne e espumante nos cocktails



Nesta edição apresentamos 3 misturas inéditas a partir de Champagne ou espumante.

SPARKLING CUP



Para 20 taças
8 cl Licor Red Orange
8 cl Xarope de Grenadine
8 cl Licor Marrachino
75 cl Espumante natural m/seco
1 Litro Limonada gasificada
1 Maça

Preparação: Coloque num recipiente grande 'poncheira' a maçã partida em brunesa fina (cubinhos), adicione os licores, o xarope. Reserve. No momento de servir adicione o espumante, a limonada gasificada e gelo. Sirva em taças de cocktail ou champagne.

CHAMPAGNE FOR TWO



2 cl Licor creme de cassis
2 cl Sumo de laranja (bem frio)
10 cl Champagne ou espumante (bem frio)

Preparação: Coloque num flûte o licor, seguido do sumo e do espumante.

CHAMPAGNE PASSION



1 cl Licor Safari
5 cl Sumo de maracujá (bem frio)
10 cl Champagne ou espumante (bem frio)

Preparação: Coloque numa taça o licor, seguido do sumo e do espumante.

A descoberta do champagne atribuída aos monges Dom Pérignon e Dom Ruinart, por volta de 1670 na região de Champagne, a nordeste de França, viria a criar uma nova forma de apresentação do vinho, a 'efervescência'. A qualidade deste vinho levou, em 1927, à criação da Denominação de Origem (AOC) de Champagne. Actualmente, encontramos no mercado vários estilos de champagne, tais como; Vintage, Non vintage, Rosé, Blanc de Blancs, Blanc de noirs, Cramant e Cuvée de Prestige. Sendo que, em termos de doçura, os podemos encontrar com os seguintes tipos: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Sec, Sec, Demi Sec e Doux.

Quase todos os países produtores, produzem vinhos semelhantes ao champagne, com outra denominação. Por exemplo em França, fora da região são designados por 'mousseux', Em Espanha 'cava' e 'granvas', na Alemanha 'sekt', em Itália 'spumante' e em Portugal 'espumante natural'.

Em Portugal os espumante é produzido nas mais diversas regiões. Apresentando-se no mercado nos tipos: Bruto Natural, Extra Bruto, Bruto, Extra Seco, Seco, Meio-Seco e Doce.

Desde muito cedo os bartenders e mixologistas começaram a utilizar esta bebida na preparação de misturas. Exemplo disso são os célebres cocktails: Kir Royal, Bucks Fizz, Mimosa, Bellini, Champagne Cocktail e Valencia Smile, entre outros. ■