

edição ESPECIAL de aniversário: + VINHOS + PÁGINAS + PRAZERES

ADEGA

A revista do vinho e outros prazeres

A HISTÓRIA DO BRINDE

ENOCONHECIMENTO

castas tintas
tonéis de carvalho
enoarquitetura

VINHOS e
petiscos de BAR

Outros prazeres
navegando com classe,
enogourmet,
charutos



Corta-gotas, prático e eficiente

O corta-gotas é feito para evitar respingos após servir o vinho, proporcionando mais praticidade durante a degustação

por Fernando Roveri



Depois de abrir uma garrafa de vinho e servir a bebida nas taças, é normal ver respingos que deslizam sob a superfície da garrafa, ou algumas gotas que também podem cair na toalha de mesa na hora de servir. Após abrir o vinho, para que isso não aconteça, o *connaisseur* utiliza um pequeno acessório: o corta-gotas.

O utensílio é feito exatamente para evitar os respingos e o escorrimento do vinho. O corta-gotas serve também para servir, com mais delicadeza, a bebida nas taças.

Os tipos mais comuns e mais encontrados de corta-gotas são o externo e o interno. O primeiro é preso no gargalo. Basta pressionar o acessório para baixo de modo que fique bem justo na garrafa a fim de evitar os respingos. Esse acessório normalmente é feito de material cromado.

Já o corta-gotas externo é bem mais prático. Trata-se de uma fina lâmina, de aparência metálica, que é enrolada e encaixada internamente no gargalo da garrafa. Após o encaixe, basta soltar e, com a pressão, o acessório se ajusta sozinho ao tamanho do gargalo.

Depois disso, basta servir o vinho sem problemas e sem se preocupar com a bebida escorrendo pela garrafa, caindo pela toalha de mesa ou até mesmo nas mãos.

