

Três Doses Acima

Deise Novakoski

É jarra, mas pode chamar de pichet



Todos têm alguma ou várias superstições de ano-novo. No quesito comer, há aqueles que no dia de hoje se recusam a saborear qualquer coisa que cisque ou ande para trás. Tem também quem coma lentilha no ponto mais alto da casa. Outros preferem comer sete caroços de romã ou sete uvas brancas e depois guardar as sementes embrulhadas em uma nota de um dólar — ultimamente substituída por euro, essa nota deve ficar guardada na carteira (de preferência vermelha) ao longo do ano. Já quando o assunto é vestimenta, a maioria prefere usar roupas de cor branca, mas alguns gostam de amarelo, outros de vermelho, e alguns poucos de azul. Mas, se o assunto é líquido e especialmente alcoólico, só há uma bebida admitida para brindar e receber o ano-novo: espumantes.

Não importa que sejam eles nacionais ou importados. Champanhes, Cavas, Asti, Moscatel, Prosecco ou Sidra. O que importa é ter borbulhas e fazer cócegas na ponta do nariz. Por quê? Sinceramente, não sei. O fato é que assim é e, certamente, a esta altura você já deve ter escolhido a sua garrafa para abrir logo mais à noite.

Porém, até chegar a hora há um dia inteiro pela frente no qual cabe um almoço e, possivelmente, uma confraternização com alguém com quem você não poderá estar mais tarde. Encontro marcado, lugar escolhido, lá vem a carta de vinhos. É claro que você vai querer brindar, afinal, este é o dia de se abrir ampolas — apelido que meu amigo Mú Carvalho deu para as garrafas de vinho. Mas, na hora do almoço, estamos ainda tentando nos preservar para a grande festa de logo mais. Aí, começa aquela saia justa: abrir uma garrafa será demais; uma taça parece pouco; meia garrafa parece miséria com o amigo.

Pois é agora que entram em cena os charmosos e graciosos pichets. Na França, o vinho em jarra (pichet) é uma tradição nos bistrôs e pode ser servida em jarrinhas que variam de 100ml até meio litro. Em geral, são servidos vinhos de média a alta qualidade a bons preços. Essa opção, felizmente, agora é oferecida em vários restaurantes simpáticos da cidade, como o Gula Gula. Lá, estão disponíveis, em pichets de 365ml, os vinhos malbec ou torrontés Leonardo da Vinícola O. Fournier, de Mendoza, Argentina, por R\$ 25,90; e o agradável e aveludado merlot Patriarche da Borgonha, França, a R\$ 28,90. A cada semana, a casa oferece uma opção de francês rosé ou tinto pelo preço fixo de R\$ 29,90. Outro lugar bacana é o Lorenzo Bistrô, que serve em pichet de 400ml o vinho tinto Cavas Crianza, de Mendonza, Argentina.

Na Bergut Vinhos e Bistrô, as jarras são de 200ml e podem vir recheadas com Equus do Chile (R\$ 18), Salentein da Argentina (R\$ 26), Il Braciato da Itália (R\$ 33) ou o também italiano Villa Antinori (R\$ 30). Mas, se a vontade for de ir para um lugar mais descontraído, a pizzeria Bráz oferece uma boa variedade, com vinhos que mudam todos os meses e são servidos em jarras de dois tamanhos: 250ml ou 500ml. Este mês, as opções são o Alamos, Argentina (R\$ 20 e R\$ 40); Porca de Murça, Portugal (R\$ 20 e R\$ 40); Botagalho, Itália (R\$ 23 e R\$ 46), Arte Elegance Reserva cabernet sauvignon, Brasil (R\$ 17, e R\$ 32) e Frascati, Itália (R\$ 20 e R\$ 40).

Com tantas opções, não vai ser preciso passar do ponto, e seu almoço de confraternização certamente ficará muito charmoso. E, falando nisso, desejo que seu 2011 seja pleno de charme, gostosuras e muita saúde. Feliz Ano Novo! E até sexta-feira.