

INÊS CRUZ É A NOVA COLUNISTA SOBRE VINHOS

BOM FIM DE SEMANA 13

BOM DIA

BOM FIM DE SEMANA

Sexta-feira, 29 de janeiro de 2010 13

■ Boa vida

O vinho e seus acessórios

Inês Cruz

Especial para o BOM DIA

Apreciar um vinho é uma arte que demanda tempo e prática para aprendizagem. A ciência por trás do mundo do vinho é tão vasta e complexa quanto qualquer outra existente. Aliás, desde a suposta descoberta da viticultura, cerca de 6 milênios antes da era cristã, o vinho passou por diversas gerações e nunca esteve num estágio tão avançado como se encontra atualmente.

Para tirar proveito, não pode faltar o conhecimento dos acessórios, que além da funcionalidade, dão um toque todo especial à ocasião. É preciso saber abrir corretamente a garrafa, observar se o vinho necessita ou não de ser decantado, escolher a taça adequada e ainda verificar a temperatura de serviço.

Blog da colunista
<http://blog.viavitis.com.br/>

Termômetro

É possível tanto favorecer quanto subestimar um vinho ao se manipular a sua temperatura na hora de servi-lo, uma vez que a elevação da temperatura aumenta a sensibilidade para as sensações doce e ácida e tem efeito inverso para o salgado e o amargo. Os taninos tomam-se mais agressivos em baixas temperaturas. Portanto, quanto mais quente um vinho tinto jovem e tânico for servido, mais suave, mais generoso e mais envolvente será o seu sabor. O frio será, também, necessário para contrabalançar a riqueza de todos os vinhos doces. A prática mais correta consiste no serviço destes vinhos a baixas temperaturas, deixando-se aquecer ligeiramente o copo ao ser degustado, pois faz com que os seus aromas sejam mais facilmente liberados.



A taça é o acessório mais importante em uma degustação

Corta-cápsulas

Permite cortar a porção da cápsula que cobre a rolha. Removida a cápsula, deve-se ainda limpar o gargalo da garrafa com um guardanapo ou com um pano limpo para remover eventuais fragmentos da cápsula ou pequenas impurezas que possam existir sob esta. É um acessório muito útil e elegante.

Saca-rolhas

Existe uma infinidade de tipos, desde os mais simples com o famoso "bate-coxas" em forma de T, até modelos complicados e funcionais como o de alavanca-dupla. Mas o modelo mais usado e preferido dos garçons é do tipo Sommelier. Um modelo que gosto muito é o contra-rosca.

Além da funcionalidade, eles dão um toque todo especial para a ocasião

Decantador

Nada mais é que sua transferência da garrafa original para outro recipiente antes de ser servido. Existem duas principais razões para se decantar um vinho. A mais óbvia tem o objetivo de decantar sedimentos (borra) presentes no vinho. O outro é seu arejamento ou respiração, expondo-o ao oxigênio.

Taças

É o acessório mais importante a ser considerado quando de uma degustação. Cada tipo de vinho demanda uma taça diferente e as opções existentes são inúmeras. As para vinho branco são menores, de modo que a potência e carga aromática não se dispersem tão facilmente, uma vez que esses não oferecem um bouquet tão intenso quanto os tintos. Já as para tinto são normalmente maiores devido à maior carga aromática. O uso de uma taça inadequada pode minimizar ou até ocultar alguns aromas do vinho. Para espumantes, o modelo mais recomendado é a taça flûte (flauta), que possui corpo delgado e alto, de modo a conservar por mais tempo o gás carbônico e permitir-nos observar o desprendimento de gás, o chamado perlage.

Vaco Vin

Aparato muito útil para os amantes do vinho. Permite retirar o ar de dentro da garrafa após o consumo parcial do vinho. É um acessório muito simples de ser usado e prolonga a vida útil do vinho após sua abertura, que pode chegar até sete dias na geladeira.