

SERVIÇO DO VINHO

Temperaturas de Serviço – Vinhos Brancos

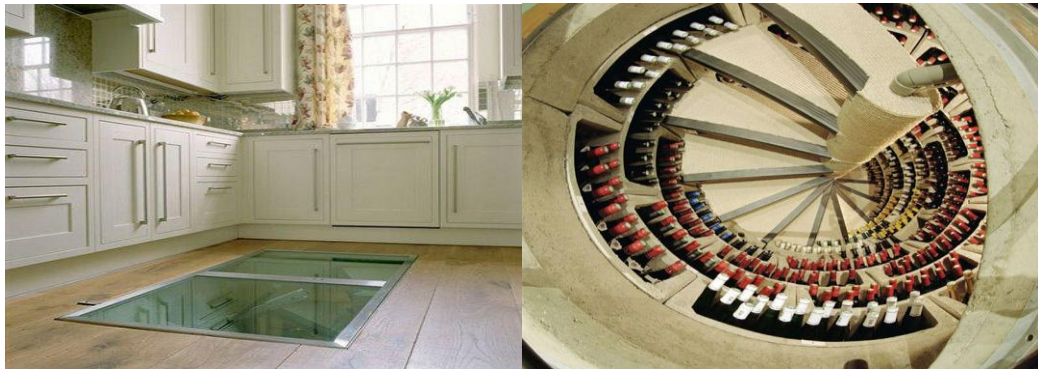
- Espumantes: 5° C
- Brancos Doces: 6° C
- *Champagnes*: 8° C
- Brancos Secos Leves: 9° C
- Brancos Secos Corpo Médio: 12° C
- Brancos Secos Encorpados: 14° C
- Rosés: 9 a 10° C
- Jerez Fino e Manzanilla: 7° C
- Jerez Amontillado e Oloroso: 11° C
- Porto Branco: 8 a 10° C
- Madeira: 14° C

Temperaturas de Serviço – Vinhos Tintos

- Tintos Leves: 10 a 12° C
- Tintos de Corpo Médio: 13 a 14° C
- Vinho do Porto Tinto: 14° C
- Chianti, Zinfandel: 16° C
- Pinot Noir: 16° C
- Grandes Tintos, Bordeaux, Tintos encorpados: 17 a 18° C

Guarda dos vinhos

- Uma adega é absolutamente obrigatória para dar aos vinhos, de modo geral, melhores condições para um envelhecimento adequado.
- Um vinho guardado em condições ideais certamente dará mais prazer quando for consumido.
- Lembre-se que calor e oxigênio são os maiores inimigos do vinho, encurtando sua vida de modo muito significativo.



Temperatura de estocagem – não confundir com temperatura de serviço

- Ideal – de 14° a 17° C (para guardar vinhos por longos períodos, recomenda-se manter a temperatura próxima aos 10° C).
- Na ausência de uma adega climatizada, o ideal é não estocar o vinho em locais onde houver acentuada alternância de temperaturas.



Umidade

- Ideal – 60 a 75%.
- Muito úmida: danifica os rótulos, favorece o desenvolvimento de fungos e outros micro-organismos.
- Evite guardar vinhos em locais muito úmidos. Muito seca: provoca o ressecamento das rolhas de cortiça de má qualidade, permitindo a entrada de oxigênio na garrafa.

Controle de umidade



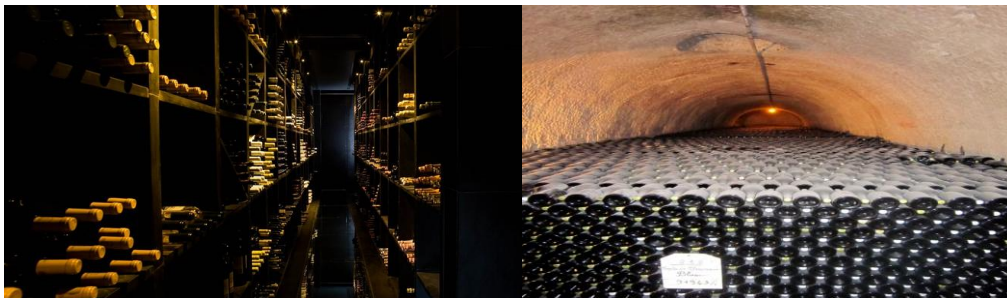
Envelhecimento

- Acontece em meio redutor (praticamente sem oxigênio). Qualquer contato do vinho com o oxigênio provoca a oxidação, que é mortal para o vinho.
- Evite, portanto, guardar por longo tempo vinhos com rolhas de aglomerado de cortiça ou com rolhas sintéticas.
- As tampas de rosca (screw-cap), de boa qualidade como a Stelvin (Alcan) são perfeitas para evitar a entrada de ar nas garrafas, evitando a oxidação do vinho.

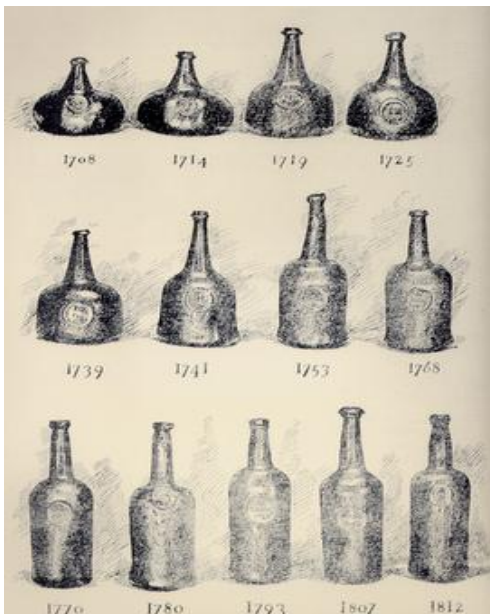


Iluminação

- Sempre indireta, sem incidência de luz sobre as garrafas.
- Odores: evitar derivados de petróleo, solventes, detergentes, cebola, alho.
- Vibrações: não permitem que as partículas em suspensão depositem-se nas paredes da garrafa.
- Manuseio: evitar obrigatoriamente o manuseio das garrafas (jamais devem ser “despertadas”).



Garrafas



Tamanhos de garrafas



Rolhas de cortiça



Variedade de rolhas



Saca rolhas



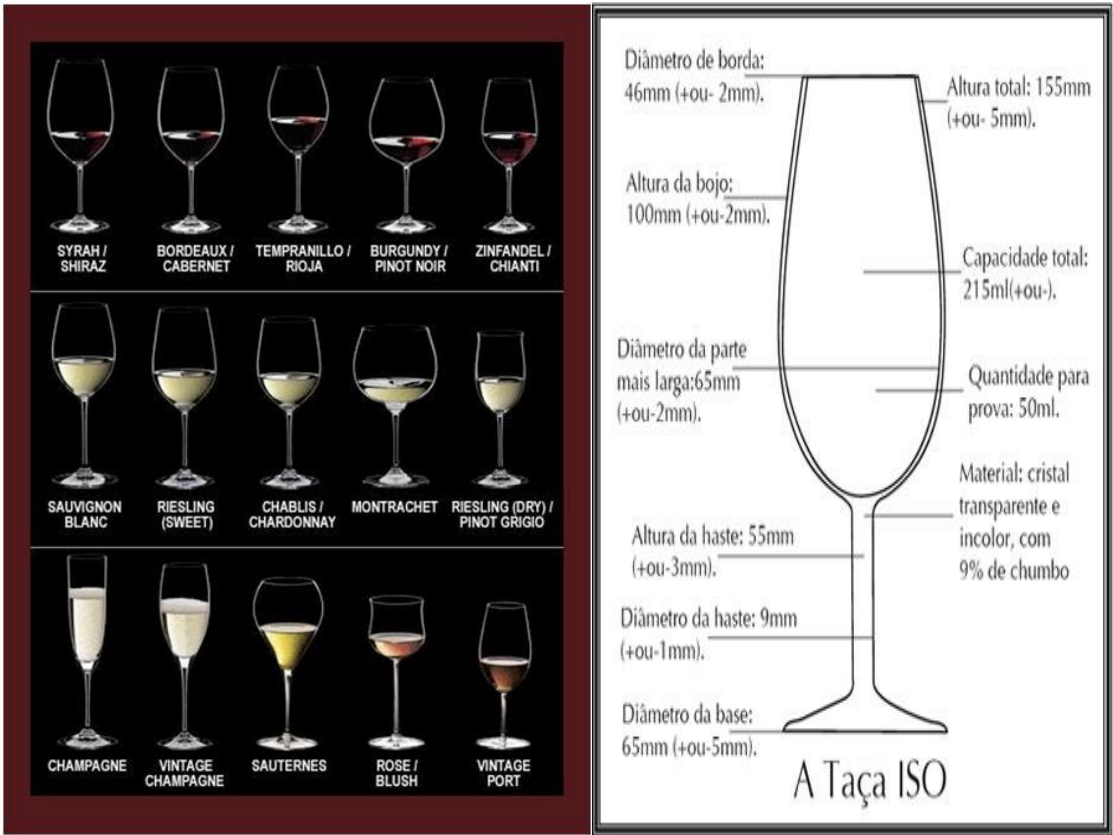
Bomba tira ar (à vacuo)



Decanter



Taças de vinho/Taça modelo ISO



Variações de cores dos vinhos tintos



Variações de cores dos vinhos brancos



Variações de cores dos vinhos roses



Variações de cores dos vinhos do Porto

