



Empregado de Restaurante/Bar

Ano Letivo 2015/2016

Serviço de Vinhos

3337

Planificação de sessões

Formadora: Sandra Isabel da Silva Ribeiro e Pinto

Vila Pouca de Aguiar, 2016





Índice

Planificação de Sessões / Módulo.....	5
A arte de servir vinho	7
História do Vinho.....	7
O serviço do vinho.....	9
Temperatura de serviço	9
Apresentação ao cliente.....	10
A abertura da garrafa	11
Procedimentos do serviço do vinho	15
Aeração e Decantação	19
A aeração ou respiração do vinho	19
A decantação do vinho.....	21
Filtragem, uma alternativa à decantação	24
Conservando o vinho já aberto.....	24
A bomba de vácuo	24
O copo de vinho.....	27
Como abrir a garrafa e servir o vinho.....	27
As sobras	28
Mais alguns conselhos	28
Conservação	29
Cuidados com a conservação	29
Vinho e comida: um tema complexo	31
Harmonização.....	32
Contraste ou similares.....	32
Os taninos.....	33
Ordem de serviço.....	33



Degustação.....	35
Dúvidas sobre o vinho	37
Leitura de Rótulos	39
Vinho e Saúde.....	40
Cuidados a ter com os Vinhos antes de os servir	41
Dez verdades sobre o serviço de vinhos e espumantes	43
Léxico	45
Regiões	47



Planificação de Sessões / Módulo

PLANIFICAÇÃO DE SESSÕES / MÓDULO

CURSO: Empregado de Restaurante/Bar

U.C./ Ano : 2015/2016

Módulo / Tema a Ministrar: Serviço de Vinhos

Nome do Formador: Sandra Isabel da Silva Ribeiro e Pinto

Data:

Rubrica:

Objetivos Globais

Que o formando seja capaz de: Preparar e executar o serviço de vinhos.

Objetivos Específicos	Conteúdos Teórico / Práticos	Atividades	Forma De Avaliação	Duração (Horas)
<ul style="list-style-type: none">• Tipos de vinhos e sua classificação;• Importância da valorização dos vinhos portugueses;• Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos;• Modos de conservação dos vinhos;• Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho;• Compatibilidade entre vinhos e alimentos;• Tecnologia dos equipamentos e utensílios;	<ul style="list-style-type: none">• Tipos de vinhos e sua classificação: Branco; tintos; verdes; rosés; espumantes; espumosos e outros.• Importância da valorização dos vinhos portugueses;• Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos;• Modos de conservação dos vinhos;• Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho;• Compatibilidade entre vinhos e alimentos;	<p>Servir diferentes tipos de vinho de acordo c/ os copos;</p> <p>Identificar os vinhos e copos;</p> <p>Leitura de Rótulos.</p>	<p>Observação</p> <p>Trabalho Prático</p> <p>Teste Escrito</p>	25 Horas



<ul style="list-style-type: none">• Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa;• Boas práticas de higiene e segurança.	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia dos equipamentos e utensílios: Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho.• Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa: Regras para servir os diversos tipos de vinho; Procedimentos de transporte; Temperaturas a que devem ser servidos; A apresentação e o desenvolver da garrafa; Decantação; O verter do vinho; A degustação.• Boas práticas de higiene e segurança.			
--	---	--	--	--



A arte de servir vinho

O Escanção ou *sommelier*, mas também qualquer apreciador em sua casa, deverá procurar oferecer um correto serviço de vinhos. Não é complicado, mas requer cumprimento de várias regras num jogo que quase sempre se adapta às mais variadas circunstâncias.

Para começar, se se quer executar um correto serviço de vinhos necessitamos de algum equipamento. Decantadores, mangas de refrigeração ou *frappés* para água e gelo, corta cápsulas ou faca afiada, saca-rolhas, copos adequados (incolores, limpos e inodoros), termómetro, vela ou outra fonte de luz (para ajudar decantação). Todos estes utensílios fazem parte do equipamento obrigatório.

História do Vinho

A História do Vinho está intimamente ligada à História do homem. Há indícios de que a bebida tenha mais de 7000 anos a.C., tendo a sua origem mais provável no Médio Oriente, na região compreendida entre os Mares Negros e Cáspio, e ao sul do Cáucaso, onde hoje se encontra a Geórgia e a Armênia. Muitos impérios cultivaram o vinho, como os egípcios, os gregos e romanos, difusores da bebida através da Europa.

Como tantas outras descobertas que o acaso permitiu ao homem, o vinho provavelmente foi fruto do esquecimento de algumas uvas em um recipiente, resultando numa fermentação natural e fazendo com que o líquido doce se transformasse em álcool, álcool vínico. E os homens, mesmo sem entender como tinha surgido, perceberam que isso era bom e passaram a bebê-lo.

À medida que a inteligência do homem se desenvolve, ele começa a perceber a existência de fenômenos sobre os quais não tem controlo e, sem saber explicá-los, atribui sua ocorrência a entidades superiores, os deuses. Para agradá-los, criam rituais de celebração, e o vinho segue os passos das diversas religiões que se vão formando e se transformando no correr da história.

Segundo a tradição judaica transcrita no Pentateuco, a parreira teria sido a primeira planta cultivada por Noé depois do Dilúvio, e em seguida há a descrição de como ele bebeu o vinho e apareceu nu em sua tenda, numa alusão à bebedeira tomada por personagem tão ilustre. Coincidência ou não, a arca de Noé parou nas "montanhas do Ararat", num ponto entre a Turquia e Armênia atuais, reforçando a teoria que o vinho surgiu no Cáucaso, mesmo que se considere lenda a história de Noé.



Na tradição cristã, o vinho assume um papel mais sóbrio e metafórico, passando a representar o sangue do Cristo, filho de Deus, no decorrer da celebração da missa. Por isso, as vinhas começam a ser cultivadas com finalidades litúrgicas nos mosteiros e abadias que, com o tempo, se tornam grandes produtores de bons vinhos. Dessa forma, Os cristãos veem o vinho também como elemento de ritual para as cerimónias religiosas, sendo também identificado como elixir e remédio para a cura de diversos males.

Talvez a lenda sobre o vinho que mais nos interesse seja a persa, relatada por Omar Khayyam - Jamsheed era um rei persa em cuja corte as uvas eram conservadas em jarros para que pudessem ser comidas fora da estação. Certa ocasião, um dos jarros começou a exalar um cheiro estranho, e as uvas nele contidas espumavam, por isso o jarro foi posto de lado para que ninguém se envenenasse. Uma jovem do harém, sofrendo dores de cabeça terríveis, resolveu suicidar-se bebendo o "veneno", só que, em vez de provocar sua morte, a beberagem lhe trouxe paz e um sono que lhe devolveu as forças. O rei, depois de ouvir a história da jovem, mandou que se fizesse uma quantidade maior de vinho, para que ele e sua corte pudessem tomá-lo.

Na Grécia, Dioniso, ou Dionísio como querem alguns, o deus do vinho, da colheita e da fertilidade, a princípio foi repudiado pela aristocracia, que não considerava a embriaguez dentro de seus padrões estéticos, mas acabou integrado ao panteão dos deuses gregos, tal sua importância junto ao povo. O ritual dionisíaco, muitas vezes agitado pelo consumo excessivo do vinho, tinha um aspeto mais grandioso em determinadas épocas do ano quando se fazia a representação da vida do deus, o que, com o passar do tempo, deu origem ao teatro grego.

Somente no século XIX, com as descobertas de Louis Pasteur sobre a fermentação, se pôde entender de forma científica o processo de elaboração do vinho e surge então a enologia científica, baseada em conhecimentos adquiridos sobre as origens e os mecanismos deste processo.

Paralelamente ao papel que representou e representa na mesa, na religião e na economia dos povos, o vinho é hoje indicado pelos médicos como uma bebida salutar, o que não é nenhuma novidade, pois Dioscórides, o pai da farmacologia, no século I da nossa era, e Hipócrates de Cós, o pai da medicina, quatro séculos antes, já mencionavam seu papel como medicamento.

A difusão da bebida intensificou-se no século XX, com a utilização de modernos equipamentos e novas tecnologias, permitindo que se produza vinho em todos os continentes.



O serviço do vinho

Temperatura de serviço

O serviço de vinho é um elemento importante para melhor expressar sua qualidade e para aumentar o prazer do consumidor. Sendo assim, a temperatura de serviço é um elemento fundamental para sua apreciação. Cada tipo de vinho possui uma temperatura ideal de serviço. Abaixo, temos as temperaturas ideais de consumo para os principais tipos de vinho:

- Champagne e Espumantes: De 4 a 8 graus
- **Vinhos brancos suaves ou aromáticos:** De 6 a 8 graus
- **Vinhos Brancos encorpados com madeira:** De 10 a 12 graus
- **Vinhos Rosados:** De 8 a 12 graus
- **Vinhos Tintos leves, jovens ou frisantes:** De 12 a 16 graus
- **Vinhos Tintos de médio corpo:** De 12 a 16 graus
- **Vinhos Tintos encorpados:** De 16 a 18 graus

Temperatura de consumo de acordo com a região de origem

- Tintos mediterrânicos encorpados: Douro, Ribatejo, Sado, Alentejo e Porto LBV e Vintage - 16º a 18º C.
- Tintos continentais, com menos cor, menos taninos e mais acidez: Cotas Altas do Douro, Trás-os-Montes, Beiras - 16º C.
- Tintos Atlânticos, frescos e estruturados, Dão, Bairrada, Estremadura - 18º C.
- Tintos leves e frutados, Porto Tawny, Moscatel - 14º a 16º C.
- Brancos estruturados, licorosos, Porto branco: 10º a 12º C.
- Brancos frutados: 8º a 10º C.
- Espumantes: 6º a 8º C.

O velho e gasto conceito de "brancos e rosés frescos e o tinto à temperatura ambiente" não funciona. E porquê? Porque é muito vago e não indica temperaturas precisas.

A temperatura é, de longe, o fator mais importante no serviço de vinho. É determinante para o seu aroma e gosto. Os componentes voláteis do vinho têm diferentes modos e temperaturas de volatilização. Aumentam ou diminuem com a temperatura. O aroma é incrementado a 18ºC diminuído a 12ºC e neutralizado a menos de 6ºC. Acima dos 20ºC o álcool



domina e com ele podem surgir alguns defeitos e fraquezas que estariam escondidas a temperaturas mais baixas ou adequadas.

No caso do gosto, as temperaturas muito baixas (abaixo de 6°C) inibem as papilas. Entre os 10°C e os 20°C os gostos evoluem corretamente. Os sabores doces aumentam com a temperatura. A temperatura baixa diminui o efeito de calor e ardor do álcool, reforça a acidez e aumenta os gostos salgado e amargo assim como a adstringência ou aspereza de um tinto. No caso do espumante favorece a bolha fina e o fraco desprendimento de gás. A temperatura correta do vinho que vai servir é fundamental para a aclamação da sua qualidade.

Apresentação ao cliente

Antes de iniciar os procedimentos de abertura, mostramos a garrafa para o cliente certificar-se de que o vinho solicitado é mesmo o que deve ser aberto.

Neste momento, podemos acomodar a garrafa com o pano de serviço (lito) de forma delicada com as mãos par iniciarmos a abertura da garrafa.

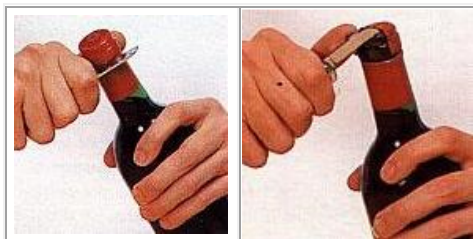
Quanto menos movimentarmos a garrafa, maior destreza e qualidade de serviço estará a demonstrar ao cliente.

- ✓ Apoiamos a garrafa na mesa com o rótulo virado ao anfitrião;
- ✓ Cortamos a cápsula que pode ser de estanho, alumínio, ou plástico. Esta operação pode ser feita com um "corta cápsulas" ou a própria navalha do saca-rolhas;
- ✓ Limpamos o bico da garrafa antes de abri-la;
- ✓ A abertura é feita com a ponta da espiral, girando o saca-rolhas com cuidado para não perfurar e fragmentar a cortiça;
- ✓ Com a garrafa aberta, servimos ao anfitrião uma pequena dose, para que ele faça a prova e o aprove;
- ✓ Depois de aprovado, servimos os convidados da direita para a esquerda, primeiro as mulheres e depois os homens, sendo por último servido o que fez o pedido do vinho (anfitrião);
- ✓ Se o anfitrião for mulher é ela quem faz a prova.



A abertura da garrafa

1- A remoção da cápsula



Antes de se abrir uma garrafa de vinho deve-se retirar a porção da cápsula em contato com a abertura da garrafa e limpar o gargalo com um pano, pois, na maioria dos vinhos de boa qualidade a cápsula é feita de chumbo que é tóxico. A cápsula deve ser cortada abaixo do ressalto maior do gargalo, próximo à abertura da garrafa. Isto pode ser feito com uma faca.



Pode-se também fazer a remoção da cápsula utilizando o corta-cápsulas, que é um acessório que tem a forma de um "U" cuja abertura abraça o gargalo. Pressionado no gargalo e girado, ele corta a cápsula através de disquinhos de aço existentes na sua base, mas em geral corta mais rente à borda do gargalo.

2 - A limpeza do gargalo



Após à remoção da cápsula, deve-se limpar vigorosamente o gargalo, com um guardanapo de pano ou de papel, principalmente se a cápsula removida for de chumbo que, como já foi dito, é um material tóxico ao organismo.



3 - A retirada da rolha



A seguir, é fundamental a escolha de um saca-rolhas que exija pouco esforço do usuário e seja eficiente na sua função essencial, que é tirar a rolha, sem danificá-la. A abertura da garrafa de vinho é uma operação óbvia e simples, mas pode-se transformar em verdadeira tortura se não se dispõe de um saca-rolhas adequado.

A maioria dos saca-rolhas, entretanto, usa até hoje o velho sistema da haste helicoidal que penetra na rolha e para o bom funcionamento do saca-rolhas a haste é o item fundamental. Em um bom saca-rolhas a haste deve obedecer dois pontos essenciais:

- Ter um passo amplo, isto é, as voltas da espiral devem ser largas, lembrando o rabo do porco, e não curtas como as voltas de um parafuso. Quando o passo é curto a haste não abraça firmemente a cortiça e, ao ser puxada, esfarela a rolha e não a retira.
- Ser revestida de antiaderente, material que permite um perfeito deslizamento da helicoidal no interior da cortiça.

Haste adequada		<i>Passo amplo e revestimento de antiaderente</i>
Haste inadequada		<i>Passo curto e sem revestimento</i>

Os saca-rolhas mais comuns



Modelo em "T"

Em geral esse tipo tem o passo da hélice muito curto e exige grande esforço. É necessário colocar a garrafa entre as coxas apertando-a firmemente. Ideal para os amigos da força e do contorcionismo!



Modelo de alavanca única

Também chamado "modelo sommelier" ou "amigo do garçom", que possui uma só alavanca, através de uma peça que se coloca na borda do gargalo e serve de apoio para a alavanca que se faz com o próprio cabo do saca-rolhas. Embora teoricamente melhor, a maioria existente no mercado também possui o passo da hélice muito curto. Resultado: não se faz esforço, mas a rolha ou não sai ou sai quebrada.



Modelo de alavanca dupla

Possui dois braços laterais que sobem ao se introduzir a hélice na rolha; e depois são abaixados, alavancando a saída da rolha. Apesar de exigir menor esforço padece dos mesmos inconvenientes do tipo anterior pois geralmente são feitos com espirais tipo parafuso.

Os saca-rolhas de lâminas e de injeção de gás

Existem dois tipos de saca-rolhas que são muito quando úteis a rolha já foi danificada e/ou ameaça cair dentro do vinho. São os **saca-rolhas de lâminas**, que são introduzidas entre o vidro e a rolha e que, com movimentos circulares, retiram a rolha.

saca-rolhas de lâminas



Há, também, saca-rolhas que injetam, por uma agulha, um gás inerte que expulsa a rolha, mas que pode estourar a garrafa se injetado em excesso.



Os melhores saca-rolhas

Os mais modernos e melhores saca-rolhas utilizam o mecanismo de "contra rosca". Nesse mecanismo, gira-se o cabo para hélice penetrar na rolha e, quando ela chega ao final, continuando-se a girar, a rolha sobe pela haste e sai. Os saca-rolhas "contra rosca" existem em vários modelos, preços, *designs* e nacionalidades diferentes, mas os que fazem mais sucesso entre os enófilos são os da marca franco-americana "*Screwpull - Le Creuset*". São de uma eficiência fantástica e apresentam-se em vários modelos, o "*pocket-model*", de bolso, mais simples e que custa cerca de 15 dólares (na Europa e nos EUA), o "*table-model*", que vem com um suporte para ser colocado à mesa, e o "*lever-model*", modelo profissional de sistema de alavanca, que custa cerca de 100 dólares. Esse último, apesar de meio exagerado, é um *show* à parte e foi desenvolvido por um engenheiro da NASA, Herb Allen, que vendeu o *design* para os franceses. Segundo *experts*, no entanto, é uma versão moderna de um modelo que já existia no século dezanove. Apesar custarem aqui no Brasil o dobro dos preços mencionados, os corta-cápsulas e os saca-rolhas da marca "*Screwpull - Le Creuset*" são os melhores existentes na atualidade.

Saca-rolhas screwpull - le creuset



Da esquerda para a direita: Lever-model; Table-model; Pocket-model



Procedimentos do serviço do vinho

Saber abrir a garrafa de vinho é o primeiro passo da degustação. Acompanhe uma aula do *sommelier* João de Souza sobre o tema.

Guardar

A garrafa deve ser sempre guardada na posição horizontal para manter a rolha em contato com o líquido. Dessa forma evitamos seu ressecamento e, conseqüentemente, a entrada de ar na garrafa, o que é fatal para o vinho. A temperatura deve ser constante, sem variações bruscas. É ideal que o ambiente esteja entre 15 e 18 graus, com umidade aproximada de 75%.

Deve-se evitar resíduos, claridade e aromas fortes no local.



Movimentar

Ao retirar o vinho da adega é preciso movimentá-lo com cuidado. Não agite a garrafa e nem deixe que as mãos esquentem o vinho.



Servir

O vinho deve ser servido na temperatura correta. O primeiro procedimento é cortar a cápsula na parte superior, tomando cuidado para que não fiquem rebarbas.



Em seguida, retira-se cuidadosamente a rolha, evitando, desta forma, parti-la.

É preciso também tomar cuidado para que ela não seja perfurada até o final e seus resíduos caiam no vinho.



A próxima etapa é examinar a elasticidade da rolha para avaliar se ela não está ressecada. Depois, conferir seu aroma para certificar-se da ausência de defeitos que comprometam o vinho.



Para servir, atente para a quantidade. Nunca encha a taça. O vinho deverá ocupar apenas um terço de seu volume, pois será preciso espaço para agitar a taça, possibilitando ao vinho desprender seus aromas.





Examine-o visualmente, olfativamente e gustativamente. Sirva-o somente com a certeza de que ele está perfeito.



Espumante

Este vinho requer cuidados especiais na hora de servir. Após retirar o gelo e secar a garrafa, tire a cápsula com cautela e mantenha sempre o polegar sobre a rolha, para evitar que ela saia sozinha. É importante também que não sacuda a garrafa e não estoure a rolha, fazendo-a perder o *perlage*.



Segure firme a rolha e gire vagarosamente a garrafa até abri-la, sem fazer qualquer ruído. Sirva uma pequena quantidade e espere a espuma baixar.

Depois complete até 3/4 da taça.







Aeração e Decantação

A decantação e a aeração são operações de charme, que enobrecem o serviço e o ritual do vinho.

A decantação é necessária em serviços de vinhos muito velhos e que apresentam partículas sólidas depositadas no fundo da garrafa. Estas partículas são geralmente bitartaratos de potássio e/ou precipitados de cor.

Durante a decantação, utilizamos a ajuda da luz de uma vela, que nos permite visualizar o momento em que as partículas sólidas começam a passar, é aqui que paramos a operação de decantação.

Já a aeração é dar oxigénio ao vinho, e é muito interessante em vinhos tintos jovens que são muito verdes, ou em vinhos velhos que estão presos.

Uma questão que por vezes se levanta: depois de retirar a rolha, deixar a garrafa a "respirar" durante umas horas antes de servir. Na realidade, a superfície de vinho em contacto com o oxigénio é tão reduzida que os efeitos benéficos retirados do ensejo serão sempre muito diminutos e negligenciáveis. Contudo, uma garrafa de vinho muito velho que esteja "fechado" ou sofra um pouco de "redução" depois de tantos anos fechado numa garrafa poderá beneficiar com esta opção de serviço.

A aeração ou respiração do vinho

A aeração ou "respiração" de um vinho é uma conduta sempre aconselhável para os bons vinhos, em especial os tintos. Durante o tempo de envelhecimento na garrafa, o vinho está em total ausência de oxigénio e nele ocorrem reações complexas que levam à formação de substâncias sensíveis ao oxigénio. Em geral, um bom vinho não envelhecido em demasia, quando exposto ao oxigénio do ar, sofre alterações benéficas, liberando mais intensamente seus aromas e aprimorando os seus aspetos gustativos. Quanto melhor o vinho, quanto maior a sua estrutura e a sua complexidade de aromas, maior será o tempo que se deverá deixar o vinho a aerar ou respirar. Essa operação é realizada abrindo-se a garrafa algum tempo antes do serviço do vinho e deixando o vinho "respirar". Outra alternativa, melhor ainda, é transferir-se o vinho para uma jarra de vidro com boca larga ou um *decanter* (ver decantação), onde o vinho sofrerá maior aeração em menor tempo.

Apesar da polémica em relação às vantagens e ao tempo de aeração dos vinhos, a maioria dos conhecedores concorda que não há necessidade de se arejar vinhos tintos simples



de consumo corrente. Também não se arejam a maioria dos vinhos brancos, sendo exceções os brancos de alta qualidade, com grande estrutura e complexidade aromática que devem "respirar" algumas horas antes do serviço.

Os vinhos que mais lucram com a aeração são os tintos de qualidade, maduros (prontos para beber), já suficientemente envelhecidos, que devem "respirar" por um período mínimo de uma a três horas. Quanto melhor o vinho, maior será o tempo de aeração e para alguns o tempo de respiração preconizado vai de 6 a 24 horas.

No entanto, é importante lembrar que a respiração pode ser trágica para vinhos muito velhos, com vinte, trinta anos de vida ou mais. Depois de um tempo de envelhecimento muito longo na garrafa, as substâncias complexas formadas tornam-se extremamente sensíveis ao oxigênio e, quando em contato com o ar, elas sofrerão uma rápida oxidação, degradando-se rapidamente. Por melhor que seja o vinho, ele não suportará o "choque respiratório" e, não é raro ver-se vinhos maravilhosos muito velhos, servidos logo após de abrir-se a garrafa, explodirem em aromas, maravilhar-nos à boca e, passados poucos minutos, extinguirem-se por completo, perdendo os aromas e tornando-se intragáveis. Portanto, cuidado, não areje vinhos muito velhos!

Aeração

É usada para vinhos ainda muito jovens ou com os aromas muito fechados. O objetivo é fazer com que a maior quantidade possível da bebida entre em contato com o ar. Para isto, basta abrir a garrafa e despejar o vinho no *decanter*, mantendo o máximo de distância possível. Sirva-o em seguida.





A decantação do vinho

A decantação de um vinho consiste em uma operação simples, porém cuidadosa, para remover o sedimento ou borra ou depósito do fundo da garrafa, em geral existentes nos vinhos muito envelhecidos. Esse sedimento é constituído por várias substâncias que se formam durante o envelhecimento do vinho na garrafa e que vão se depositando no fundo da garrafa, como por exemplo os taninos que sofrem polimerização.

Na realidade, não há nenhum problema médico em bebermos um vinho com sedimento, mas ao manusearmos a garrafa ele irá misturar-se no vinho, tornando-o turvo e provocando, quando bebido, a sensação desagradável de uma fina areia na boca. Portanto, a decantação é aconselhável por razões estéticas na sua degustação do vinho: melhor visualização e melhor sensação gustativa.

A decantação é realizada, após a abertura da garrafa, de três formas:

1 - Manual, na garrafa

Deita-se a garrafa com cuidado, para que o sedimento não se misture ao vinho e, com o auxílio de uma fonte de luz (vela ou lâmpada), com a mão firme e lentamente, vai-se tombando a garrafa e vertendo o vinho na taça, procurando-se manter o sedimento sempre abaixo do ressalto do "ombro" da garrafa. Quando se notar que ele começa a subir o ressalto, pára-se, espera-se ele escorrer de volta ao fundo e recomeça-se a operação. Desse modo ele não virá até o gargalo e, portanto, não se misturará ao vinho que está saindo.



2 - Manual, no decantador

Tranfe-se o vinho lentamente da garrafa (como no método anterior) para um *decantador* ou *decanter* (inglês) ou *carafe* (francês) que é um frasco, de vidro fino ou cristal, com a base bem larga, semelhante a uma licoreira. Deixa-se o decanter em repouso, até que o sedimento vá todo para o fundo e, em seguida,

serve-se lentamente o vinho nas taças. Como a base é muito larga, a retenção do sedimento é bem fácil do que na garrafa, acelerando o processo. Outra vantagem do *decanter* é que ele também se presta muito bem para aerar o vinho, fazendo, simultaneamente, as funções de decantação e respiração do vinho.



3 - Com auxílio de aparelho especial

Existem aparelhos para fazer a inclinação lenta da garrafa mediante a ação de um sistema de engrenagens. Ao girar-se uma pequena manivela, aciona-se o sistema, que provocará a lenta inclinação da garrafa, de modo muito mais preciso do que o método manual. Apesar de charmosos, esses aparelhos são difíceis de ser encontrados e muito caros.



Decantação

Vinhos com mais de cinco anos de idade podem apresentar depósitos, porém isso não é defeito. Para decantar, deve-se primeiro cortar a cápsula na vertical, de baixo para cima, para retirá-la por inteiro. Esse procedimento permite que se avalie o estado da rolha, pois ela tende a se desmanchar com o passar do tempo.



A decantação serve para evitar que o depósito apareça no momento em que o vinho é servido. Acende-se uma vela para que seja possível ver, através do gargalo, o avanço dos depósitos.



É preciso ter cuidado ao verter o vinho no *decanter*, para que os sedimentos não se movimentem, misturando-se à bebida. É necessário também deixar um pouco de vinho na garrafa, com os resíduos.

Filtragem, uma alternativa à decantação

Em caso de inabilidade ou falta de paciência para realizar a decantação, bem como na ausência de um decantador ou do aparelho mencionado, a solução menos charmosa, porém mais prática e rápida, é passar o vinho por um filtro de papel (do tipo *Melitta*) ou por um tecido fino adaptado em um funil. Na falta desses utensílios, a solução é "coar" o vinho, através de um pano limpo colocado na boca de uma jarra.



Conservando o vinho já aberto

No caso de abrir uma garrafa de vinho e não consumi-la toda, o que fazer para conservar o vinho?

Uma vez aberta a garrafa o vinho estará em contato constante com o oxigénio e seguramente irá oxidar-se em pouco tempo. Para protelar um pouco o problema, tape a garrafa com a própria rolha, coloque-a no frigorífico e procure bebê-la em dois a três dias.

Uma outra solução é utilizar a "bomba de vácuo" ou "vacu-vin", em francês, ou "wine-saver", em inglês.

A bomba de vácuo

Trata-se uma pequena bomba que possui um êmbolo (semelhante ao de uma seringa de injeção) que se adapta a uma rolha especial de borracha, colocada na garrafa. Com movimentos de vai e vem do êmbolo, vai-se retirando o ar da garrafa, pois o aparelho possui uma válvula que permite a saída do ar por sucção, mas impede a sua entrada. Assim, depois de várias bombeadas, o êmbolo passa a movimentar-se com dificuldade, indicando que o ar da garrafa está saindo e quando se tornar impossível movê-lo, o vácuo estará efetuado na garrafa. Desse modo, o vinho poderá ser conservado no frigorífico ou em local bem fresco, por muito



tempo. No entanto, por esse sistema não se consegue um vácuo absoluto, sendo mais conveniente consumir o vinho no espaço de um mês.







O copo de vinho

Sem um bom copo, pode perder uma percentagem importante do prazer que contém a garrafa de vinho que escolheu. O copo para vinho é um cálice de tamanho e formas muito variadas. A base do copo assegura a sua sustentação, o pé tem a função de pega e permite incutir movimentos circulares ao cálice em forma de tulipa de modo a arejar o vinho que contém e concentrar os seus aromas junto da saída onde se encontra o nariz do apreciador/provador.

Existem no mercado inúmeras marcas a múltiplos preços de copos para vinho. A oferta é por vezes desconcertante. Dezenas de modelos, cada um deles com um fim específico relativo ao tipo de vinho ou casta de uva em causa. E na verdade toda esta panóplia de copos está longe de ser pura imaginação do comerciante, porque na prática a maioria dos vinhos de qualidade tem comportamentos diferentes consoante o copo em que são servidos. O formato da tulipa e a espessura do cristal são determinantes na forma como o aroma se concentra na boca do cálice e no modo como o vinho entra na boca e banha os órgãos sensoriais responsáveis pelo gosto.

Como o copo para vinho oferece mais aroma que um copo normal existem vantagens para os vinhos de maior qualidade e desvantagens para os vinhos menos bons que assim podem por a descoberto os seus pontos fracos ou algum pequeno defeito.

Opte por um serviço de copos leves, elegantes e sobretudo amigos da carteira. Um copo para vinhos encorpados, outro para vinhos delicados, outro para espumantes e outro para Porto ou generoso, chega e sobra.

Como abrir a garrafa e servir o vinho

1. Colocar a garrafa de vinho à temperatura necessária de serviço;
2. Verificar se existe depósito sólido no fundo da garrafa;
3. Cortar a cápsula (caso exista) abaixo da Marisa;
4. Limpar bolores da parte superior da rolha e gargalo;
5. Extrair a rolha com a ajuda de um saca-rolhas;
6. Cheirar a rolha (na maioria dos casos ajuda ao despiste de TCA);
7. Provar o vinho;
8. Decantar caso seja necessário;
9. Servir cuidadosamente cerca de 80 centilitros de vinho em cada copo. O *drop stop* pode ajudá-lo a evitar a gota que pode manchar o mais impecável serviço de vinho.



Como decantar

Se o vinho tem depósito a garrafa deve permanecer em pé ou num cesto decantador entre 12 a 24 horas. Depois abre-se cuidadosamente a garrafa e iniciamos lentamente o processo de decantação de preferência com uma fonte de luz debaixo do gargalo da garrafa para facilmente visionarmos o depósito sólido e não permitirmos que saia.

Se o vinho não tem depósito apenas há que transvazar o líquido de um recipiente para o outro com cuidado inerente às boas práticas do serviço de vinhos.

As sobras

Acabou a refeição. Sobrou vinho na(s) garrafa(s). Das duas uma: ou o coloca no frigorífico (o que retarda as reações de oxidação do vinho em contacto com ar dentro da garrafa) ou o protege retirando o ar dentro da garrafa com recurso a um sistema de criação de vácuo, tipo *VacuVin* ou, melhor ainda, bombeia um pouco de azoto para dentro da garrafa. Como este gás é mais pesado que o ar protege o vinho do contacto com o oxigénio.

Mais alguns conselhos

- Em caso de dúvida antes servir um vinho fresco demais que quente. Para ganhar temperatura basta aquecê-lo entre as mãos.
- No Verão não hesite em descer 2 ou 3 graus (ou mais) as temperaturas de serviço. Caso contrário os vinhos rapidamente ultrapassarão a temperatura correta de consumo.
- Saiba com antecedência que vinho(s) vai servir de modo a acomodá-los à temperatura adequada.
- Procure conseguir a temperatura de consumo sempre de forma gradual. Os brancos ou espumantes podem ser arrefecidos repentinamente.
- Evite aquecer repentinamente um vinho frio pois pode “cozê-lo”.
- Refrescar vinho no frigorífico ainda que seja no congelador, é bastante mais lento que num *frappé* com água e gelo. Duas a três horas no frigorífico, uma no congelador e 30 minutos no *frappé*.



Conservação

O Vinho deve ser visto como um ser vivo: ele nasce, evolui e morre. As substâncias que o compõe podem-se degradar naturalmente com o tempo ou mesmo em condições inadequadas de conservação. É uma bebida muito delicada, pois é extraído da natureza.

Cuidados com a conservação

Oxigênio

O oxigênio é o inimigo número 1 do vinho. Na sua presença aceleram-se todos os processos de degradação (oxidação, avinagramento). O ideal é manter a garrafa na posição horizontal, para que o vinho fique em contato com a rolha, evitando que esta resseque e permita a entrada de ar.

Temperatura

Deve ser o mais constante possível, não sofrendo mudanças bruscas de temperatura, sendo o ideal em torno de 14 a 18 graus.

Umidade Controlada

A humidade ideal é de 75%. Muita umidade pode causar o aparecimento de mofo no rótulo ou na rolha. Pouca humidade pode secar e encolher a rolha, aumentando o contato com o ar, o que poderia estragar o vinho.

Luz

A luminosidade acelera o processo de degradação, sendo o ideal mantê-lo no escuro.

Vibração

Evitar locais de alta vibração.





Vinho e comida: um tema complexo

Já o poeta, filósofo e epicurista romano Quinto Horácio Flaco dizia que “o vinho a servir deve ser escolhido consoante os convidados e a ocasião”, um tema complexo e que daria azo a um compêndio de regras ou sugestões. A prática, bom senso e sensibilidade de cada um, fará toda a diferença.

Desde a cêdea de pão para limpar a boca durante uma prova de vinhos até à refeição clássica mediterrânica, a relação do vinho com a comida é um jogo de sabores imenso e inesgotável.

E impõe-se a pergunta:

Devemos cozinhar para o vinho que vamos servir ou escolher um vinho em função do prato de cozinhamos?

Tudo dependerá das circunstâncias e a decisão caberá ao anfitrião. A ideia é conseguir que ambos os elementos lucrem com a associação e juntos saibam melhor que separados. O nível de sucesso dependerá de uma imensidão de fatores onde se poderão incluir a eficácia do cozinheiro e/ou escanção e a boa vontade dos comensais.

Em traços gerais é o corpo ou álcool do vinho e o seu tipo e número de taninos, assim como o seu nível de acidez ou doçura que vão determinar o sucesso.

Vinho e comida é, na maioria dos casos, uma relação de concordância, ou seja, quanto mais intensidade tiver o vinho mais sabor deve ter a comida e vice-versa, pratos delicados preferem vinhos leves e perfumados. Se a comida que tem no prato é doce ou adocicada deve optar por vinhos brancos ou tintos pouco ácidos e pouco secos, eventualmente vinhos meio secos ou doces podem constituir a opção correta. Um peixe que pede tempero de limão ou vinagre apreciará ser acompanhado por um branco seco e cítrico. Um vinho taninoso mostrar-se-á menos áspero se for servido com pratos gordos de tempero e textura forte e pesada. Para além disto, um vinho banal pode beneficiar com comida bem temperada e um grande vinho brilhará mais se a comida for relativamente neutra.

Não há nada como praticar para se adquirir experiência.

Uma regra de ouro: lembre-se sempre que os vinhos mais caros não são obrigatoriamente os que vão casar melhor com o prato que vai cozinhar. Não se deixe iludir pelas pontuações e procure ser sensato.



Harmonização

A primeira regra para se combinar bem pratos e vinhos é casar pesos semelhantes, ou seja, se vamos servir um prato encorpado (de sabores marcantes) o vinho também deve acompanhar esse peso, para que um sabor não encubra o outro, da mesma forma que para pratos leves, indicamos vinhos igualmente leves.

Contraste ou similares

Uma opção é a de contraste ou similaridade. Quando os elementos do prato combinam com o do vinho temos uma harmonização por combinação, EX.: Acidez de prato e acidez de vinho. Já no contraste, os sabores são antagónicos, como o salgado de prato e doce do vinho, por exemplo.

Quem combina são os sabores e não as cores, desta forma temos de conhecer bem a estrutura do prato, como acidez, doçura, intensidade e temperos, da mesma forma os sabores e intensidades dos vinhos para combiná-los.

Acidez + acidez: se você tem um prato ácido, como peixes ou frutos do mar, o ideal é usar um vinho igualmente ácido ou mais ácido que o prato. A combinação de *Sauvignon Blanc* com peixes, por exemplo, é sempre recomendada, já que este vinho geralmente apresenta alta acidez.

Cuidados: saladas, com seus temperos, também costumam ter acidez elevada, evitando temperar com limão ou vinagre em excesso, pois esse alto teor de acidez pode inviabilizar qualquer vinho para essa combinação.

Doce + doce: uma sobremesa pedirá um vinho doce. Neste caso, esteja atento para o peso desta sobremesa e do vinho que a acompanhará. Uma mousse de chocolate, por exemplo, é uma sobremesa untuosa e exigirá, além da doçura de um vinho, acidez deste também. E nunca se esqueça que a doçura do vinho deve ser equivalente ou maior que a doçura da sobremesa.

Gordura + acidez: pratos ricos em gordura nos trazem uma sensação tátil que envolve toda a boca. Um vinho que acompanha pratos gordurosos deve ser ácido, exatamente para combater essa gordura e impressionar seu sabor através da acidez. Na verdade, a combinação gordura + acidez é utilizada por muitos povos como no Brasil: a tradicional feijoada sempre cai muito bem com laranjas, exatamente para que acidez da laranja possa quebrar um pouco da gordura da feijoada.



Doce + salgado: pratos muito salgados podem também ser compatibilizados com vinhos doces. Exemplos clássicos destas combinações são vinhos brancos e franceses de sobremesa com queijos salgados como o roquefort. Esse jogo de opostos (doce versus salgado) deve ser jogado sempre de forma equilibrada.

Os taninos

Taninos são polifenóis, elementos químicos de origem natural que estão geralmente presentes nos vinhos tintos. Os taninos são os responsáveis por trazer à boca a sensação de boca seca ou amarrada. Os taninos podem ser ótimos elementos para as combinações com pratos, porém, algumas vezes tornam indesejáveis, como nos exemplos abaixo:

Tanino + peixe: um dos motivos por que não se costuma tomar vinho tinto com peixe. Os taninos do vinho, em contato com peixe, criam na boca uma sensação metálica. Por isso, sempre evite vinhos tânicos com peixe. Se quiser, mesmo assim, combinar um tinto com peixe, o ideal será um vinho com poucos taninos (como o Gamay) com peixes untuosos e encorpados, como o bacalhau ou o salmão.

Tanino + carnes bem passadas: carne de boi pode ser um ótimo acompanhamento para um bom vinho tinto. Porém, esteja atento para não combinar vinhos fortemente tânicos com carne bem passada, pois estes dois elementos na boca trazem uma sensação de amargor indesejada.

Tanino + sal: estes dois elementos não se dão muito bem na boca. Portanto, ao utilizar pratos bastantes salgados, como queijos roquefort ou gorgonzola, evite vinhos muito tânicos.

Ordem de serviço

O jantar e o grupo de amigos podem justificar que se beba mais que um tipo de vinho. A ordem pela qual são servidos os vinhos pode alterar consideravelmente o seu caráter individual. Há uma regra clássica que aconselha os vinhos secos antes dos doces, os jovens antes dos velhos e o bom antes do muito bom.

Mas se a primeira premissa se pode considerar totalmente lógica, posto que um vinho seco a seguir a um doce parecerá ácido e agressivo, as seguintes premissas são muito discutíveis. Os vinhos velhos, apesar de mais complexos, não têm o mesmo impacto e potência de prova de um vinho jovem e encorpado, donde que muitos apreciadores preferem começar pelo vinho mais velho e mais delicado e terminar no vinho mais jovem e potente. Mas tudo



depende do número de vinhos e comida a acompanhar e dos gostos e sensibilidades dos convivas.

Quanto ao “bom antes do muito bom” também não deixa de ter detratores que defendem que os melhores vinhos devem ser bebidos quando a boca está fresca e melhor preparada para os apreciar e não no fim, quando está cansada ou massacrada com outros sabores e temperos.



Degustação

Sala de degustação personalizada

A degustação ou análise sensorial deve ser um momento de prazer. Para tal, um pequeno roteiro pode ajudar a melhorar a arte de apreciar e perceber as virtudes de um bom vinho.

Análise visual

A visão completa a limpidez ou a turbidez, a intensidade e a tonalidade da cor e a fluidez/viscosidade dos vinhos.

No caso dos espumantes, a efervescência é outra importante característica a considerar.

Em relação à cor, analisamos as pigmentações:

Vinho Brancos:

- Amarelo Claro
- Amarelo esverdeado
- Verde Amarelado
- Amarelo Palha
- Amarelo Dourado
- Dourado
- Âmbar

Vinho Rosados:

- Rosado
- Clarete
- Rosa
- Cereja
- Rosa Alaranjado
- Salmão

Vinho Tintos:

- Violeta
- Púrpura
- Rubi
- Vermelho Alaranjado
- Telha



Em relação a viscosidade, a análise é feita através da formação de "lágrimas", que são substâncias incolores que escorrem pelas paredes da taça após sua agitação, expressando o grau de viscosidade e alcoólico do vinho. Quanto mais lágrimas, mais viscoso e denso e mais alcoólico é o vinho.

Análise gustativa

O gosto, juntamente com o olfato, é fundamental para a degustação. Ele se relaciona a deteção de estímulos - causados por substâncias que estão dissolvidos no vinho e na saliva - pelas gemas gustativas, as quais formam as papilas gustativas, situadas principalmente na superfície da língua e na mucosa do palato, as partes inferiores dos lábios e das bochechas também podem funcionar na perceção de substâncias sápidas doces e ácidas, respetivamente.

Há quatro gostos básicos: doce, ácido, salgado e amargo. De uma forma simplificada, pode-se dizer que o doce é percebido na ponta da língua; o ácido, em suas laterais; o salgado, em seu terço anterior; e o amargo, em sua parte posterior.

O gosto relaciona-se às sensações percebidas pelo órgão gustativo - língua, com suas papilas e gemas - quando estimulado por certas substâncias têm de ser sápidas, solúveis na saliva e estar em concentração adequadas para serem percebidas. O sabor diz respeito ao conjunto complexo de sensações olfativas, gustativas e trigéminas percebidas durante a degustação. O sabor pode ser influenciado por impressões táteis, térmicas, álgicas e sinestésicas.

Ao avaliar o gosto de um vinho, considera-se vários fatores que podem estimular os sentidos e que transformam em perceções que são memorizadas e finalmente registradas em fichas específicas. Dentre eles, destacam-se a intensidade, o corpo, a fraqueza, a evolução, a persistência aromática intensa, o equilíbrio, a tipicidade, a qualidade e a apreciação global do vinho. Além disso, considera-se também a adstringência, que é uma perceção tátil.



Dúvidas sobre o vinho

Vinho; Quanto mais velho, melhor?

Não, necessariamente. Todos os vinhos morrem um dia. Resta-nos saber quando isso ocorrerá. Alguns morrem em 100 anos, outros em 50 anos, outros apenas em 2 anos. O ideal é que se tome o vinho em sua “melhor” idade. É verdade que alguns vinhos, quando mais evoluídos, se tornam mais interessantes e complexos. Mas eles também, se não forem tomados a tempo, inevitavelmente, morrerão. Outros, como alguns tipos de vinhos brancos, mantêm suas melhores características se tomados jovens e frescos.

Quanto tempo o vinho dura após aberto?

Depende do vinho. O grande problema do vinho que foi aberto é que ele entra em contato com o oxigênio, presente no ar. Este irá oxidar o vinho rapidamente. Dessa forma, o vinho aberto, para melhor conservar suas características, deve ser guardado de preferência, com o *vacu-vin*, um equipamento que tampa o vinho e retira o ar de dentro da garrafa. Em geral, vinhos mais estruturados tendem a durar mais, pois resistem melhor à oxidação do que vinhos mais leves, como os brancos, por exemplo. Em resumo, os espumantes guardados com tampa de pressão, podem ser conservados por alguns dias na geladeira, os brancos e tintos é aconselhável guardar de um dia para o outro, os licorosos, como o vinho do Porto, podem aguentar mais tempo abertos.

Que defeitos um vinho pode ter?

Os vinhos podem apresentar defeitos originais da qualidade inadequada da uva e de problemas com sua elaboração e conservação, e ainda da rolha. Entre os defeitos mais frequentes, citam-se principalmente a oxidação, principalmente de vinhos brancos; a acidez volátil, particularmente dos tintos; raro gosto de ovo deteriorado e de produtos sulfurados, causado por substâncias à base de enxofre; e o herbáceo, devido a taninos de má qualidade e de uvas verdes. O gosto de rolha, em geral, causado pelo tricloroanisol, caracteriza-se por descritores aromáticos que lembram papelão molhado.





Leitura de Rótulos

Nos rótulos constam informações importantes a respeito dos vinhos que estamos trabalhando ou queremos conhecer e sua interpretação correta ajuda o dia-a-dia do profissional de restaurante.

Cor

Com relação à cor os vinhos podem ser: Brancos, Rosé e Tinto

Nomenclatura

A nomenclatura é forma que a vinícola identificada seus vinhos, que além da marca comercial ainda pode identificar o líquido, existindo duas formas de identificar os vinhos, que são o Varietal ou Assemblage.

- *Varietal*: quando é usado o nome da variedade de uva expressa no rótulo. Na classificação dos vinhos portugueses diz que deve possuir no mínimo 75%.
- *Assemblage/corte*: vinhos oriundos da combinação de 2 ou mais varietais. A identificação será uma marca comercial.

Qualidade

Quanto à qualidade os vinhos brasileiros podem ser:

- *Finos*: Vinhos elaborados a partir de uvas viníferas
- De mesa: Vinhos elaborados a partir de uvas americanas e ou híbridas.

Álcool

Dependendo do teor de álcool de cada vinho, ele recebe uma classificação:

- *Leves*: Vinhos de 7 a 9.9 g/l
- *De mesa/Finos*: 10 a 14 g/l
- *Licorosos*: 14.1 a 18 g/l

Açúcar

Com relação ao açúcar, o vinho pode ser:

- *Seco*: Vinhos com até 5 g/l de açúcar
- *Meio Seco*: vinho de 5.1 a 20 g/l
- *Suave*: vinho acima de 20,1 g/l



Os espumantes obedecem aos seguintes padrões:

- *Extra Bruto*: até 6 g/l
- *Bruto*: 6.1 a 15 g/l
- *Meio Seco*: de 20.1 a 60 g/l
- *Doce*: acima de 60g/l

Vinho e Saúde

Descobertas recentes apontam o vinho como um aliado no combate a diversas doenças. Através do consumo moderado e regular. Segundo a OMS, recomenda-se como dose saudável, dois cálices de vinho por dia.

Seguindo-se essa recomendação, entre os efeitos benéficos do vinho, podemos citar:

- ✓ Aumento do HDL (o bom colesterol);
- ✓ Redução do ADL (o mau colesterol);
- ✓ Diminuição do risco de enfarte;
- ✓ Regulador de pressão, pelo seu alto conteúdo de potássio e baixo de sódio;
- ✓ Atua como auxiliar digestivo;
- ✓ É um complemento alimentar, pela presença de sais minerais;
- ✓ Tem poder antioxidante, que atua no combate ao envelhecimento precoce;
- ✓ Diminui as hipóteses de pedras nos rins. Pesquisas realizadas na Inglaterra e EUA em 1998 mostram que pessoas que bebem uma taça de vinho por dia têm uma redução de 59% no risco de formação da primeira pedra.

Finalmente, cabe ressaltar que o vinho age ainda como diurético, vasodilatador periférico, além de atuar como antidepressivo, desinibidor, relaxante e grande evocador de otimismo. O consumo regular de vinho está ligado à longevidade e boa qualidade de vida.



Cuidados a ter com os Vinhos antes de os servir

"O saber apreciar um vinho, constitui só por si uma arte..."

O vinho deve ser servido a uma temperatura correta para expandir todas as suas qualidades, que varia conforme os tipos de vinho. De uma maneira geral, devem ser servidos à temperatura ambiente, ou ligeiramente superior (18-22º C), chambreando os vinhos generosos e doces, os vinhos velhos e os vinhos encorpados, ainda que recentes, bem como as aguardentes. Os tintos leves, os brancos secos, os claretes, palhetes e os rosés, e também os generosos secos, devem beber-se ligeiramente frios (7 a 12º C). Muito frios ou quase gelados, beber-se-ão os vinhos brancos e os espumantes naturais.

O vinho nunca deve ser sujeito a variações bruscas de temperatura, mas antes ser levado gradualmente àquela que se pretende. Por isso nem deve ser colocado na zona de congelação para arrefecer, nem se deve usar calor direto para o aquecer. As garrafas dos bons vinhos devem ser desenrolhadas cerca de 30 minutos, 1 hora antes do consumo, para que a oxidação do produto, ao contacto com o ar, provoque um começo de desenvolvimento do *bouquet*. Convém usar um saca-rolhas de rosca ou espiral, munido de uma alavanca, para evitar sacudir o vinho. Tratando-se de vinhos velhos, convém sempre prová-los antes de servir, para evitar surpresas desagradáveis (podem estar passados ou mortos). Normalmente, nos restaurantes de luxo e com uma garrafeira que o justifique, o profissional enófilo ou "escanção" é encarregado de aconselhar e, muitas das vezes, escolher mesmo o vinho para acompanhar as refeições.

Para tal, tem pendurado ao pescoço uma "tambuladeira" em prata, com a borda e o centro relevados, à semelhança do fundo da garrafa preto, e com que se avalia a grossura do vinho, conforme ele corre ou barra o disco.

Serve também para verificar a cor do vinho, ou para se lhe apreciar o cheiro.

Os vinhos devem ir à mesa nas próprias garrafas originais, depois de devidamente limpas, tendo o cuidado de apresentar os rótulos visíveis.

Devem servir-se os vinhos sempre com cuidado: os brancos podem ser deitados nos copos de altura de 10-15 cm, sobretudo quando se quiser evidenciar o desprendimento da espuma; os tintos, especialmente se forem velhos, devem ser deitados de menor altura, ou até encostando o gargalo da garrafa ao copo e deixando o vinho correr suavemente.

Os copos nunca devem ser completamente cheios, mas até 2/3 tratando-se de vinho branco, ainda um pouco menos se for tinto ou generoso, para melhor se apreciarem os aromas.



Os copos devem ser incolores, suficientemente grandes para que se lhes possa imprimir um certo movimento de rotação, indispensável ao desprendimento do *bouquet*, sem o perigo de o vinho sair, devem de preferência, ter pé e, finalmente, ser discretos para não desviarem excessivamente a atenção do vinho que contêm.

Quando não se disponha de mais de 2 tipos de copos para os vinhos de consumo, devem ser usados os mais pequenos para o vinho branco e os maiores para o vinho tinto.



Dez verdades sobre o serviço de vinhos e espumantes

1. Taças de espumante húmidas ou mal enxaguadas prejudicam o *perlage*:

É um problema bastante frequente. Lave com detergente neutro e enxague abundantemente com água quente e deixe escorrer para que seque naturalmente.

2. Álcool ajuda a esfriar mais rapidamente o produto no balde:

O álcool abaixa a temperatura de fusão do gelo e por tal razão faz com que a água fique “mais gelada”. Serve para esfriar mais rapidamente, em especial um espumante. Deve tomar-se cuidado de não deixar o produto por tempo excessivo porque pode chegar a congelar caso a mistura seja com predominância de álcool.

3. Abrir a garrafa com antecedência é ineficaz para oxigenar o vinho tinto: Estudos comprovaram que este procedimento, considerado correto antigamente, não oxigena o vinho porque a troca é ínfima. Precisa ou deseja oxigenar? Use uma jarra ou *decanter*.

4. Gosto não se discute...mais se aprimora:

O consumidor de vinhos e espumantes é progressivo, ou seja com o tempo vai educando o paladar e procura os gostos mais naturais e verdadeiros. Pode iniciar com produtos mais amáveis, adocicados, passa para os mais ligeiros e finalmente chega aos mais expressivos. Começa com um Moscatel, passa para o *demi* e finalmente chega ao *brut* ou *nature*.

5. É fundamental a presença de água sem gás e ligeiramente esfriada nas refeições harmonizadas:

Ajuda a manter o paladar “limpo” na passagem de alimento para bebida ou vice-versa além de manter o corpo hidratado.

6. A melhor forma de abrir um jantar ou almoço é com uma taça de espumante seco (*brut* ou *nature*):

O espumante com elevada acidez e gás carbônico estimula a formação de saliva abrindo as papilas gustativas.



7. A temperatura de serviço do vinho tinto é fundamental para destacar seu sabor:

O velho e surrado ditado de “temperatura ambiente” é verdadeiro para os vinhos tintos mais maduros e envelhecidos, desde que esta temperatura não ultrapasse os dezoito graus. Os tintos mais jovens e ligeiros devem ser esfriados moderadamente para ressaltar os aromas e sabor.

8. A sequência correta beneficia os vinhos:

Os vinhos mais jovens e menos complexos devem ser servidos antes dos maduros ou envelhecidos. O primeiro se mostra adequadamente sem prejudicar ou abafar o vinho seguinte.

9. Harmonizar adequadamente alimentos e bebidas é mais simples do que se imagina:

Use o bom senso, não queira inventar a roda, seja discreto no número de pratos e vinhos, não complique sua vida e a de seus convidados. As chamadas “regras”, que desafiam irresponsáveis a quebra-las, não são regras. Foram comprovações demonstradas ao longo de séculos em diferentes lugares no mundo. Sim, acredite, peixe, salvo raras e honrosas exceções, harmoniza melhor com vinhos brancos e espumantes.

10. A guarda faz bem aos vinhos:

Desde que moderada sim. Nenhum vinho ou espumante se prejudica com a guarda durante períodos de até doze meses desde que conservados ao máximo abrigo da luz e a temperaturas constantes e relativamente baixas, inferiores e 20º e superiores a 10ºC.



Léxico

Bagaço - matérias sólidas da uva esmagada, impregnadas de vinho após o escorrimento, quando esgotadas pela prensagem constituem o "bagaço prensado".

Baumé - escala de densidade utilizada para mostos e vinhos doces que permite inferir o grau de doçura do produto.

Benefício ou aguardentação - adição de aguardente ao mosto em fermentação.

Bouquet - conjunto de aromas do vinho desenvolvidos especialmente durante a fermentação e envelhecimento.

Desengace - separação dos bagos de uva dos engaços.

Escorrimento - escoamento, antes da prensagem, do suco contido nas uvas esmagadas ou no bagaço.

Esmagamento - ação de esmagar as uvas afim de libertar o mosto que contém.

Lotação - elaboração de um lote através da mistura de dois ou mais vinhos.

Lote - vinho obtido pela mistura homogeneizada de dois ou mais vinhos.

Maceração - contato prolongado do mosto com as partes sólidas da uva com vista à extração de compostos responsáveis pela cor e aromas.

Mosto - sumo da uva que não sofreu fermentação.

Mosto em fermentação - sumo da uva no decurso da fermentação alcoólica.

Pisa - esmagamento das uvas para se fazer o vinho quando efetuado por pé de homem.

Remontagem - operação que consiste em tirar o mosto em fermentação pela parte inferior da cuba para o lançar na parte superior da mesma vasilha, tendo em vista o seu arejamento e favorecer a extração de compostos responsáveis pela cor bem como promover a homogeneização do mosto em fermentação.

Trasfega - operação que consiste em transpor o vinho de uma vasilha para outra com o fim de o separar do seu depósito (borras) ou de promover o seu arejamento.

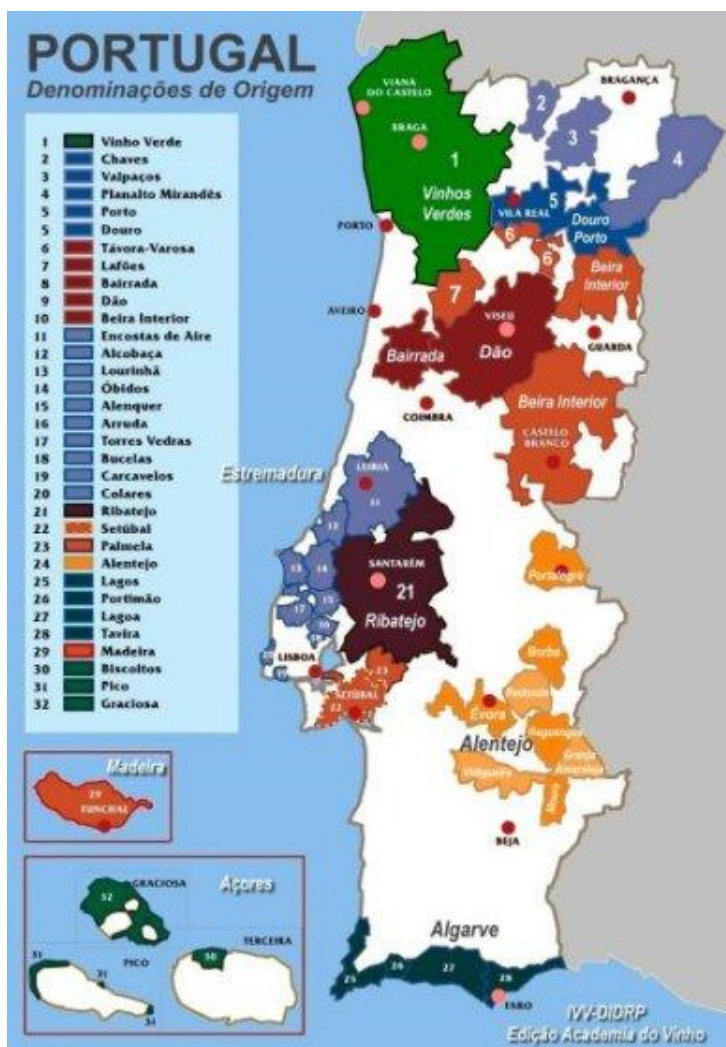
Vinho Licoroso - tipo de vinho especial em que, não excluindo situações convenientemente definidas na legislação comunitária, a fermentação natural do mosto das uvas é interrompida pela adição de aguardente vínica, tal como sucede no Vinho do Porto.



Regiões

Portugal possui as seguintes regiões vinícolas:

- **Vinhos Regionais**
 - **Alentejo**
 - **Algarve**
 - **Dão e Bairrada**
 - **Douro**
 - **Estremadura**
 - **Ilhas Atlânticas**
 - **Ribatejo**
 - **Setúbal**
- **Vinhos Verdes**



Mapa vinícola de Portugal