



Serviço do vinho, uma arte

Santé! Há pessoas que torcem o nariz quando um apreciador repara na temperatura ou na taça em que está sendo servido o vinho. Gostaria de esclarecer alguns detalhes importantes que viabilizam maior satisfação.

Em um restaurante essas atribuições cabem ao sommelier, que é o profissional que cuida de tudo referente ao vinho e outras bebidas. Desde a compra, armazenagem, estoque, elaboração da carta, harmonização até indicá-lo e servi-lo ao cliente.

E, como sugere um dos mais renomados sommeliers do Brasil, Manoel Beato, "alguns procedimentos podem ser realizados em casa, como a temperatura adequada, a abertura correta do vinho tranquilo (vinho sem gás carbônico) e do espumante, a decantação ou

aeração do vinho ou mesmo o uso dos copos adequados. É importante frisar que o serviço do vinho não é frescura: ele otimiza a sua qualidade".

A partir do momento em que o cliente opta por escolher um vinho é necessário que se ofereça água, com ou sem gás.

Servir o vinho na temperatura correta exalta suas qualidades, enquanto que o contrário o desconfigura. Quanto mais quente o vinho, mais se realçam açúcar e álcool e quanto mais frio, mais se realçam a acidez e o tanino.

Procure servir os vinhos espumantes de 6°C a 12°C; brancos leves de 6°C a 10°C; brancos encorpados de 10°C a 14°C; rosés de 7°C a 10°C; tintos leves e fortificados de 10°C a 14°C; tintos encorpados de 14°C a 20°C; brancos doces de 6°C a 11°C.

Agenda

>> **27/11 - 1ª Degustação de Vinhos do Líbano**
Das 17 às 19h30 em São Paulo.
infs. 11 50923248

Abrir a garrafa com técnica e competência é básico. A cápsula que envolve o gargalo e normalmente tem chumbo em sua composição, deve ser cortada perfeitamente, sem deixar farpas, abaixo do bocal, evitando seu contato com o líquido.

Aliás, muitos garçons que fazem o papel do sommelier, quando este não está, ou não existe, deveriam ter atenção redobrada com isso que parece ser um pequeno detalhe, mas não é! Com relação aos vinhos espumantes, após a retirada da cápsula e da gaiola, o desenvolvimento deve ser sutil, evitando-se que estoure,

Provei e indico

Abadal Cabernet Franc-Tempranillo 2012,
Pla de Bages, ES

Uvas: 60% Cabernet Franc,
40% Tempranillo

Cor: rubi pouco intenso e
brilhante

Nariz: frutas vermelhas,
especiarias e toque balsâmico.

Boca: seco, corpo médio,
agradável, com taninos
presentes e delicados. Equilibra
13° GL de álcool, persistente.

R\$ 57,00, Enoteca Decanter
(www.decanter.com.br)



Piccini Memoro Rosso, Toscana, IT

Uvas: corte de 4 regiões
distintas: 40% Primitivo, 30%
de Montepulciano, 20% Nero
D'Avola e 10% Merlot.

Cor: rubi

Nariz: frutas vermelhas,
especiarias e toque balsâmico.

Boca: seco, fresco, exuberância
de frutas, taninos macios, bom
corpo, persistência média
equilibrando 14° GL de álcool.

R\$ 66,68, Vinci
(www.vinci.com.br)



exceção feita ao pedido do cliente, em comemorações.

Após a retirada da rolha, o gargalo deve ser limpo com um guardanapo, e a mesma entregue ao cliente, depois de colocada sobre um guardanapo, na falta de outro suporte, esse gesto é essencial!

É importante destacar também a escolha da taça ideal para o estilo do vinho, se espumante, branco, tinto ou doce. Mais importante ainda é que

seja transparente. Cristal é o ideal, mas vale ressaltar que hoje o mercado oferece taças de vidro de qualidade.

É indicado servir o vinho no decanter quando o cliente optar por um vinho de guarda, ou seja, um vinho que está na garrafa há muito tempo e que provavelmente apresenta resíduos (borra).

Também se pode servir um vinho tinto jovem no decanter para efeito apenas de

aeração, oxigenando-o, passando-o da garrafa para o jarro. Assim, seus aromas ficarão mais evidentes.

O serviço deve ser o mais perfeito possível para que o cliente se sinta confortável com o vinho. Feito de forma inadequada pode comprometer um momento de alegria que é degustar um bom vinho.

Até a próxima taça!