

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Ámbito: <b>n.a.</b>	Tiragem: <b>35500</b>	
Título: <b>Como decantar</b>				Temática: <b>n.a.</b>	GRP: <b>1.7</b>
2006/07/18	<b>FOCUS – VINHO</b>	Pág.6 Imagem: 1/2		Periodicidade: <b>n.a.</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

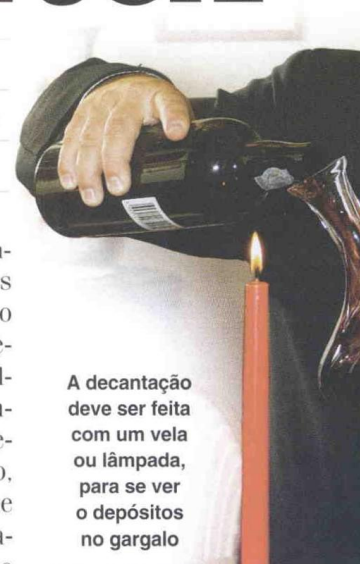
ESPECIAL **VINHOS** Arte de Beber

# Como decantar

Deve saber-se apreciar um vinho, nomeadamente velho. A decantação fá-lo respirar e evita que se turve

**P**ara qualquer pessoa menos entendida na arte de beber e apreciar um vinho, pode causar alguma estranheza o facto de alguns vinhos obrigarem a que se faça, antes de beber, a decantação do vinho, e se deixe ao “ar” durante algum tempo. A decantação de um vinho tem uma dupla função: evita que algum sedimento fique de novo suspenso no vinho, turvando-o, e, por outro lado, permite que ele entre

em contacto com o ar, fazendo-o “respirar”. Mas esta não é uma opinião consensual. Alguns especialistas defendem que alguns vinhos, nomeadamente tintos, podem melhorar com o arejamento, ao contrário de outros que entendem que o arejamento pode prejudicar o vinho. Como fazer a decantação? Depois de deixar repousar, abra a garrafa e, com uma luz por baixo do gargalo, verta o vinho para um *decanter*




A decantação deve ser feita com um vela ou lâmpada, para se ver o depósitos no gargalo

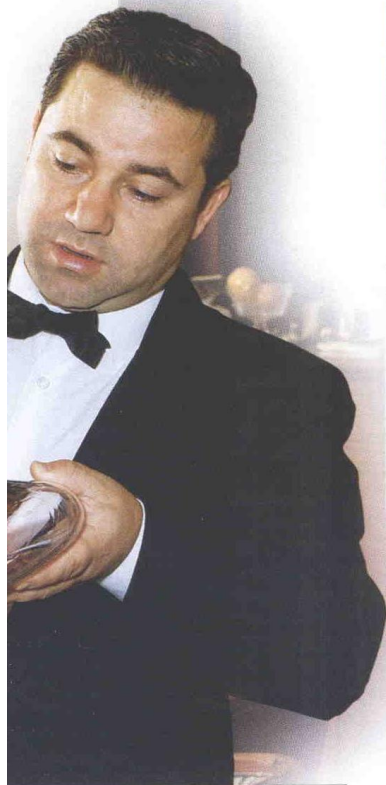
limpo até que que os sedimentos comecem a chegar ao gargalo, parando a decantação nesse momento. Deve-se ter o cuidado de efectuar a decantação de uma só vez, com movimentos suaves, e manter a garrafa o mais estável possível para que os sedimentos não se misturem no vinho. Evite acima de tudo as oscilações, para que o vinho não saia da



### Saiba que...

**A DECANTAÇÃO PODE SER FEITA APENAS COM DUAS GARRAFAS.** Há quem defenda que estraga o vinho. Mas, acima de tudo, permite que respire e seja bebido à temperatura ambiente. Convêm não balançar muito as garrafas ou o decantador.

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>n.a.</b>	Tiragem: <b>35500</b>
Título: <b>Como decantar</b>				Temática: <b>n.a.</b>	GRP: <b>1.7</b>
2006/07/18	<b>FOCUS - VINHO</b>	Pág.7 Imagem: 2/2		Periodicidade: <b>n.a.</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

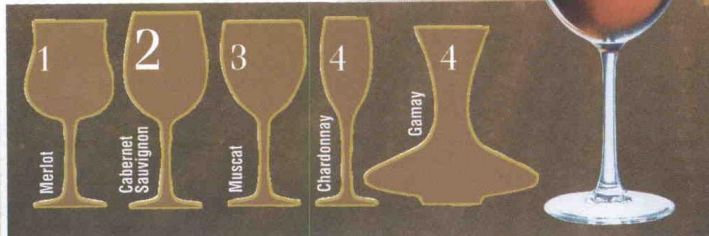


garrafa original em golfadas. Se quiser formar uma opinião sobre decantar ou não decantar um vinho, faça um experiência: pegue em duas garrafas do mesmo vinho, decante uma delas, de 1 a 3 horas antes de provar os vinhos, e compare os resultados. Um vinho velho deve ser decantado pouco antes de ser servido. Se não quiser decantar os vinhos, abra-

## OPÇÃO DE COMPRA

A **FOCUS** dá-lhe a oportunidade de adquirir copos elegantes e modernos. Durante as próximas oito semanas – por um preço adicional que varia entre os 4,25 e os 4,95 euros. Vamos explicar o porquê de existirem diferentes copos para diferentes vinhos.

PARA A SEMANA VAMOS FALAR DE COMO GUARDAR VINHO



-os sempre umas horas antes de os servir. E o acto de servir também deve obedecer a algumas normas e precauções. Nunca abra uma garrafa precipitadamente e nunca sem a rodear de um guardanapo. Limpe o cimo do gargalo, retire a cápsula, limpe a rolha, mas não limpe a garrafa. Se limpar a gar-

rafa de um vinho com depósito pode agitá-lo e por isso o vinho turvará. Introduza o saca-rolhas, sem ultrapassar a rolha com a espiral. Depois de retirar a rolha, limpe o interior do gargalo.

A decantação pode ser feita usando uma garrafa, mas se usar um decantador obterá melhores resultados. Se quiser, além dos copos da colecção que apresentamos nestes fascículos, pode também optar por adquirir, sob encomenda, um distinto decantador Gamay para melhorar os seus vinhos. Basta entrar em contacto connosco.

### Curiosidade!

Quando abrir uma garrafa de vinho, nunca a limpe previamente. Isso pode fazer com que o vinho se agite, levando a que os sedimentos no fundo se misturem com o vinho. Evite agitar os vinhos antes de os servir.