


|                                  |                           |                    |   |                              |                        |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------|---|------------------------------|------------------------|
| Tema: <b>Sector Vitivinícola</b> |                           |                    |  | Âmbito: <b>Nacional</b>      | Tiragem: <b>167043</b> |
| Título: <b>Copos opacos</b>      |                           |                    |   | Temática: <b>Generalista</b> | GRP: <b>4.8</b>        |
| 2006/07/20                       | <b>DESTAK – PRINCIPAL</b> | Pág.19 Imagem: 1/1 |   | Periodicidade: <b>Diaria</b> | Inv.: <b>n.a.</b>      |

## SÍTIO DO VINHO



ANTÓNIO MARQUES DA CRUZ  
amcruz@sitiodovinho.com

### Copos opacos

Em país de sabedores, também os enófilos dizem das suas e a famosa «nem distingues tinto do branco» é a mais recorrente. Embora caricato, este exercício é divertido e, eventualmente, nada evidente. Efectivamente, os vinhos brancos têm aromas de frutas verdes e de citrinos que os caracterizam mas, quando mais complexos, reformados pela fermentação maloláctica, estágios ou fermentações em madeira ou, porventura, mais tempo em garrafa, as suas características modificam-se. Uma vez provados em copos opacos, as temperaturas mais elevadas passam ocasionalmente por vinhos tintos. Por outro lado, um vinho tinto muito jovem, sem estágios em madeira, e servido a baixas temperaturas, também nos embrulha. Por mim falo: já me enganei e possivelmente voltarei a pisar a argola. Assim sendo, compre copos opacos numa garrafeira, examine aromas, prove e dê a provar. Para além de didáctico, é extremamente divertido.