

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: n.a.	Tiragem: 35500		
Título: Como guardar					Temática: n.a.	GRP: 1.7
2006/07/25	FOCUS - VINHO	Pág.8 Imagem: 1/2			Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

ESPECIAL **VINHOS**

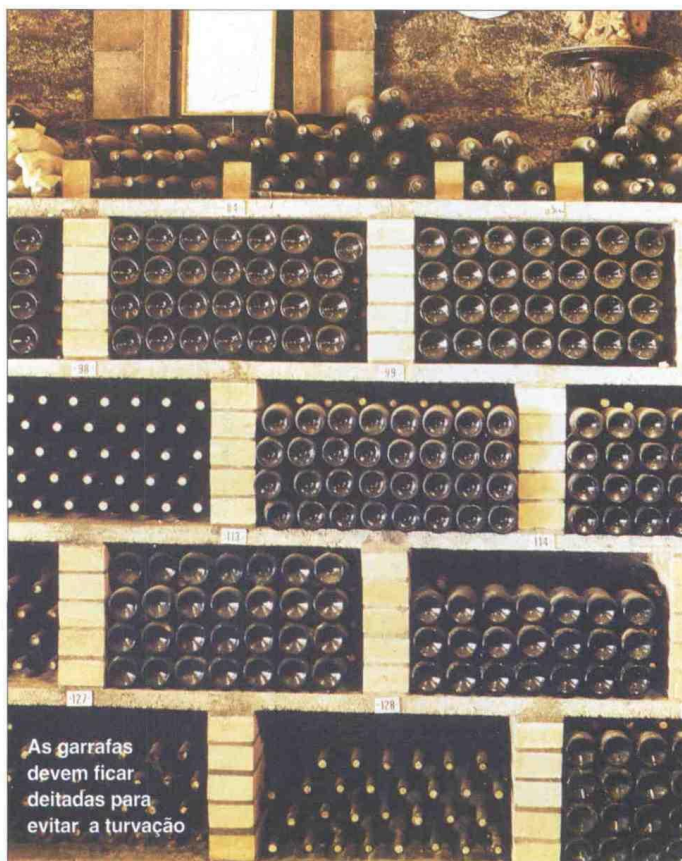
Arte de Beber

Como guardar

Fazer uma garrafeira pode ser um problema. Um erro pode estragar a qualidade dos néctares. Eis algumas dicas

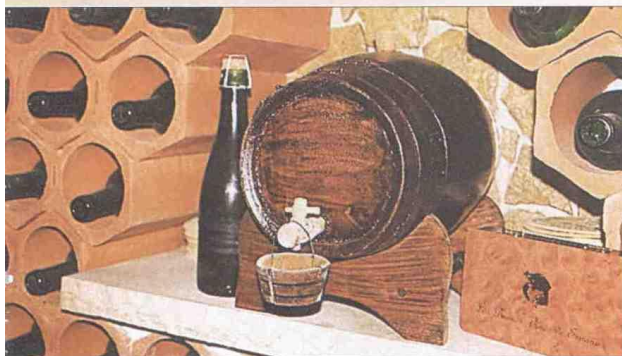
Guardar vinhos, para o comum dos leigos, pode tornar-se num problema se não forem seguidas algumas regras básicas, por não sabermos como eles irão evoluir durante o tempo de repouso.

A primeira tarefa é definir um espaço para a garrafeira, para vinhos de curto e médio prazo. Se pretendemos fazer um envelhecimento prolongado, deve ser feito numa cave, para que os vinhos repousem com mais tranquilidade. O principal cuidado a ter é com a temperatura desse espaço, que deve ser constante. O ideal é escolher um local que não seja nem muito quente nem frio e não haja oscilações com a mudança de estações.



As garrafas devem ficar deitadas para evitar a turvação

Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: n.a.	Tiragem: 35500
Título: Como guardar				Temática: n.a.	GRP: 1.7
2006/07/25	FOCUS - VINHO	Pág.9 Imagem: 2/2		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.



Quando em casco de madeira, o vinho deve ser mexido, para melhorar o seu envelhecimento e maturação

São de evitar locais com acentuadas variações térmicas ou muita humidade. No entanto, a humidade é um factor muito importante. Quando é demais, pode dar origem a cheiros tipo "mofo", e pode levar ao aparecimento de insectos que causam danos nas rolhas. Se isso acontecer, os vinhos podem estragar-se pela oxidação.

Outro factor é a luz. A sua ausência é positiva para o envelhecimento do vinho, uma vez que ajuda a manter as suas características, nomeadamente quanto

à sua tonalidade. Uma vez arrumadas as garrafas, convém que elas fiquem em completo repouso e não sejam mexidas, para que não turvem. O movimento só será bom se estivermos a envelhecer vinho em cascos de madeira. Aí, as oscilações aceleram o processo de envelhecimento. Convém que as garrafas estejam deitadas. Isso vai fazer com o vinho esteja em contacto com as rolhas, levando-as a dilatar, o que permite a vedação completa, prevenindo a entrada de ar e a oxidação completa.

Curiosidade!

Tenha sempre um registo dos vinhos existentes na garrafeira. Vai permitir decidir o que fazer aos vinhos no futuro. O registo deve estar sempre actualizado

OPÇÃO DE COMPRA

A **FOCUS** dá-lhe a oportunidade de adquirir copos elegantes e modernos. Durante as próximas seis 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 BEM SERVIR VINHO

