

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Regional	
Título: Princípios Básicos da Prova de Vinhos			Temática: Sociedade	
2006/06/05	SABER MADEIRA – PRINCIPAL	Pág.58	Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal Inv.: n.a.

VINHOS



Há um conjunto de passos, eu diria mesmo, uma sequência de procedimentos, que é preciso ter em conta antes de desfrutar um qualquer vinho.

O ritual dos escanções de olhar para um copo de vinho, agitando-o levemente em movimentos circulares antes de o colocar na boca, à partida, aos olhos do mais comum dos leigos, poderá parecer um procedimento altamente técnico e perfeitamente misterioso, ou, até mesmo, desnecessário. Pois bem, engana-se aquele que pensa dessa forma, contrariamente e para tirar o máximo partido da degustação de um bom copo de vinho há que ter em atenção um conjunto de regras que uma vez apreendidas tornam-se quase que um "ritual sagrado" mesmo para qualquer provador iniciante.

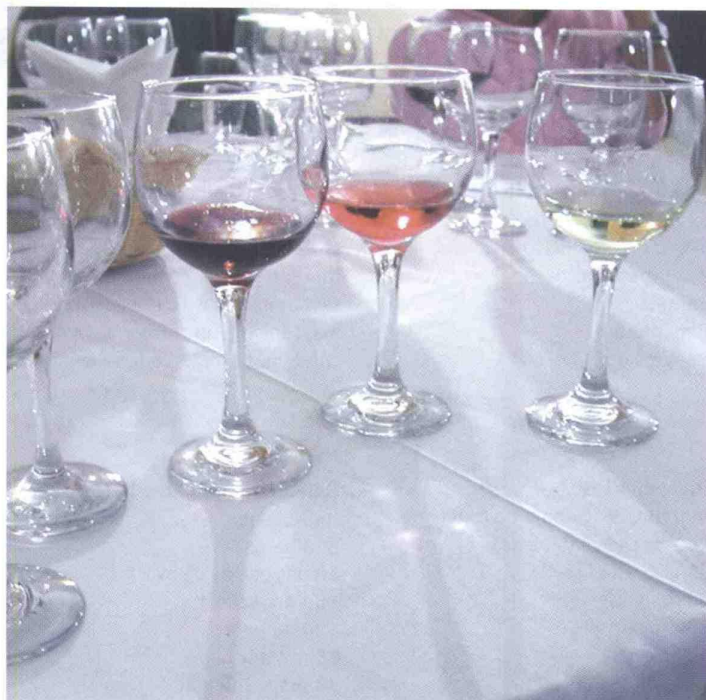
Em primeiro lugar, não encha em demasia o copo para prova, pois vai precisar de espaço para o agitar, a porção correcta será cerca de um terço do copo. De seguida, aprecie bem o vinho, elevando o copo a meia altura contra a luz do dia ou outra fonte de iluminação, dessa forma, poderá verificar se o vinho está límpido ou turvo, se contém sedimentação ou outra qualquer matéria sólida.

Para tirar o máximo partido da degustação de um bom copo de vinho há que ter em atenção um conjunto de regras que uma vez apreendidas tornam-se quase que um "ritual sagrado" mesmo para qualquer provador iniciante

José António Chaves

Fotos: D. R.

Princípios Básicos da Prova de Vinhos



Posteriormente, agite muito calmamente o copo em movimentos circulares por forma a activar os elementos aromáticos do vinho de modo a que quando introduzir o nariz no copo, o boquet possa ser apreciado na sua máxima plenitude. Três ou quatro inalações deverão ser suficientes para mostrar aos sentidos o que necessita saber sobre o vinho. Finalmente, introduza o vinho e faça-o andar às voltas dentro da boca o mais que puder. E pense que mensagem lhe transmite o

vinho? É do seu agrado ou não? Uma vez feita a prova, aí sim, já o poderá beber – o mais aconselhável será degustá-lo na companhia das pessoas que mais gosta.

Da próxima vez que observar um escanção num restaurante a cheirar, a agitar e a provar o vinho, já sabe então, que não se trata de um mera exibição. Trata-se sim de um procedimento com o intuito de aumentar significativamente a apreciação do vinho.☺