

ESPECIAL **VINHOS** Arte de beber

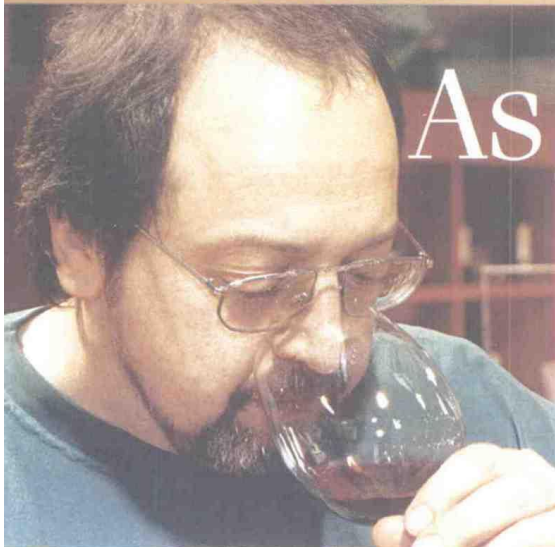


Foto: Nelson Villar/FOCUS

As provas

O acto "nobre" da prova dita o sucesso do produto. São vários os processos a ter em conta no primeiro contacto com um vinho

Provar o vinho é uma "arte nobre" de quem aprecia e avalia a qualidade de uma bebida secular. As provas, feitas por especialistas, obedecem a regras e processos já algo conhecidos e que contemplam as diferentes componentes de um vinho.

Vontade, orientação e um bom olfacto são características necessárias para se ser um bom provador de vinho.

Antes de qualquer prova é essencial a escolha do copo apropriado, que, segundo os entendidos, deverá ser de pé alto, de vidro, simples e em for-

ma de tulipa. A prova decorre por etapas que correspondem a cada um dos sentidos utilizados: visão, olfacto e paladar.

Começamos pelo "aspecto". A visão é uma boa aliada para avaliar a harmonia do vinho, fornecendo, também, algumas pistas sobre a sua idade e estilo. A luz deve ser natural e o vinho visto contra uma superfície branca para evitar a mistura de cores. Depois de agitar o copo para libertar o aroma solicita-se o olfacto na etapa seguinte. Cheirar o vinho requer uma especial orientação olfactiva que serve, entre

outros, para encontrar alguma familiaridade nos aromas que o vinho sugere. Finalmente a prova completa-se com a degustação do vinho. Uma pequena quantidade na boca e a respiração correcta proporcionam um conjunto de sensações gustativas que permitem, assim, avaliar o aroma (de boca) e o paladar, bem como a identificação dos componentes do vinho.

A prova constitui a parte que antecipa a recomendação do vinho ao cliente – feita pelo escanção, que recomenda e enaltece, ou não, a qualidade de um vinho.

| | | | | | |
|---------------------------|---------------|-------|-----------------------|------------------------|----------------|
| Tema: Sector Vitivinícola | | | Ámbito: Especializada | | Tiragem: 35500 |
| Título: As provas | | | Temática: Vinhos | | GRP: 1.3 |
| 2006/08/22 | FOCUS - VINHO | Pág.7 | Imagem: 2/2 | Periodicidade: Semanal | Inv.: n.a. |

AS ETAPAS Na sequência da prova existem regras a observar

- Tipo de vinho:
Branco/Tinto
- Qualidade:
Medíocres/Médios/Bons/
Grandes
- Corpo: Leves/Encorpados
- Idade: Jovens/Maduros
- Teor de açúcar:
Secos/Suaves/Doces

■ Relativamente à temperatura

Branços

Leves e ácidos: 6 a 9° C
Exuberantes: 8 a 10° C
Encorpados, com madeira:
14 a 16° C

Tintos

Leves e frutados:
12 a 14° C
Moderadamente
encorpados: 14 a 16° C
Encorpados, tânicos,
maturados: 16 a 18° C

Foto: Paula Alverno/FOCUS



Os processos e os respectivos factores a ter em conta na prova de um vinho:

- Exame visual
Cor, limpidez
e efervescência
- Aroma
Agitar e depois aproximar
o nariz e inspirar profundamente
- Agitar
Movimentos
cuidadosos circulares
para permitir
a libertação de aromas
- Provar
Colocar uma quantidade razoável
na boca; definir o sabor; inspirar
pela boca e detectar as
sensações pelo paladar

OPÇÃO DE COMPRA

A **FOCUS** dá-lhe a oportunidade de adquirir copos elegantes e modernos, durante as próximas duas semanas - por um preço adicional que varia entre os 4,25 e os 4,95 euros. No final da colecção pode, ainda, comparar por encomenda um decantador Gamay.

PARA A SEMANA VAMOS FALAR
SOBRE VINHO E SAÚDE

