

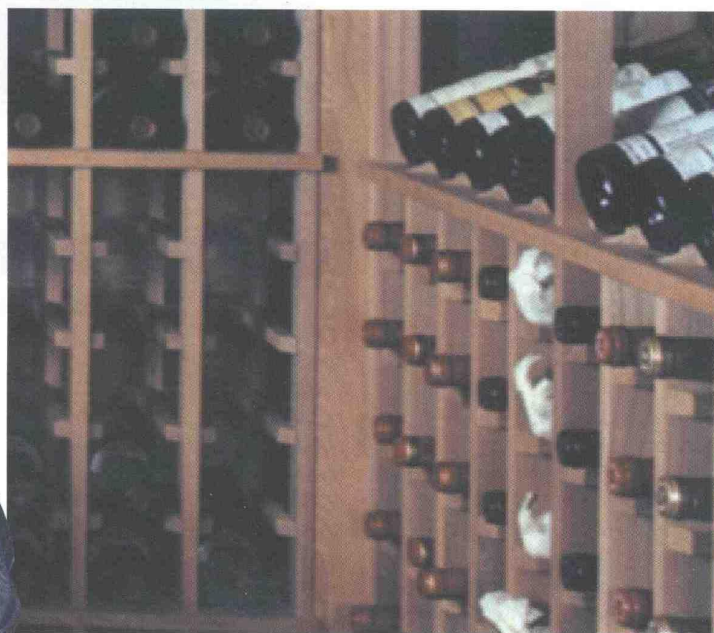
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: n.a.	
Título: Cuidados a ter na Compra dum Vinho					Temática: n.a.	
2006/03/05	SABER MADEIRA – PRINCIPAL	Pág.58	Imagem: 1/1		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

VINHOS

José António Chaves

Fotos: D. R.

Cuidados a ter na Compra dum Vinho



Um vinho de maior ou menor qualidade poderá estar deteriorado pelas más condições do seu armazenamento, as condições ideais de acondicionamento do vinho, permitirão que este alcance o seu máximo potencial, evitando desta forma a sua deterioração num período curto de tempo.

Quando comprar vinho, repare nas condições da loja, um dos factores mais relevantes no armazenamento do vinho é a temperatura, ou seja, para que o vinho mantenha as suas qualidades é necessário que o estabelecimento possua uma temperatura constante e sem flutuações ao longo do dia, outro factor, não menos importante é a humidade, se os níveis forem muito baixos as rolhas poderão secar originando que o vinho se evapore, do mesmo modo, se os níveis de humidade forem muito elevados os rótulos poderão estragar-se pela acção do bolor.

Por outro lado, os vinhos terão de ser mantidos afastados das fontes de calor (montras, janelas, etc.), uma grande exposição à luz solar rapidamente os estragará, a luz e o calor em conjunto, prejudicam gravemente o vinho.

O ideal será comprar vinhos em estabelecimentos onde se faz um controlo da temperatura e da humidade, porém, na realidade, muito poucas lojas da especialidade estão predispostas a fazer tais investimentos, quando comprar vinho, seja em lojas da especialidade seja em hipermercados, tenha em atenção o seguinte:

Conselhos e Dicas

Evite comprar garrafas que estejam acondicionadas de pé, a rolha privada do contacto com o vinho acelera o seu processo de oxidação.

Não escolha uma garrafa com a rolha saliente, caso assim aconteça, é sinal que o vinho esteve exposto a altas temperaturas e como tal poderá estar estragado.

Evite comprar garrafas que estejam em montras ou por baixo de iluminação artificial, as oscilações na temperatura prejudicam gravemente o vinho.

Não compre uma garrafa que esteja pegajosa, o vinho pode ter vertido, é um indicador que o vinho poderá estar danificado. Se, ao colocar a garrafa de pé, o nível do vinho estiver abaixo de 3 cm em relação ao gargalo é sinal que o vinho se evaporou e como tal poderá estar oxidado.

Evite comprar garrafas que estejam acondicionadas em armários refrigerados, os vinhos que se encontram nesse armários, normalmente, estão demasiados frios e acondicionados na posição vertical mais tempo do que seria ideal. As vibrações dos motores de refrigeração podem causar danos irreversíveis nos vinhos. ☺