

# Jogo de sentidos na prova de vinho

Essência do Vinho promove formação e provas

Catarina Jesus

“Antes frio que quente” defende Susana Estaban, no workshop “À Descoberta do Vinho”, que decorreu na passada semana no Palácio da Bolsa, no Porto, na loja da Essência do Vinho, promotora do evento. Para a enóloga, trate-se de brancos ou tintos, os vinhos devem ser servidos frios, para que o álcool não se sobreponha aos aromas que caracterizam o vinho. Outra regra é a decantação. Não raras vezes um vinho só atinge o estado ótimo passadas algumas horas, às vezes no final de uma refeição. Isto revela que o vinho deveria ter sido decantado. O processo que permite libertar os aromas dos vinhos deve ser feito em relação aos mais velhos, mas os vinhos jovens também só têm a ganhar com a decantação. É um bom hábito, considera Susana Estaban, quanto mais não seja pelo ritual.

O curso “À Descoberta do Vinho”, com duração de duas horas, foi focalizado para o consumo. Depois de uma introdução sobre os vários tipos de vinho e o seu fabrico, seguiu-se a análise do rótulo, da compra, do armazenamento, da forma de servir e da prova. Foram provados seis vinhos, um jogo de sentidos - visual, olfativo e do paladar - coordenado por Susana Estaban. A enóloga da Quinta do Crasto



A agenda de eventos da Essência do Vinho vai no sentido de promover a cultura do vinho.

e da Quinta da Casa Amarela é licenciada em Ciências Químicas pela Universidade de Santiago de Compostela e master em Viticultura e Enologia pela Universidade de La Rioja.

## Educar o consumo

Portugal é o décimo produtor de vinho do mundo e quarto consumidor “per capita”. Mas está muito abaixo no ranking do consumo de vinhos de qualidade. Poder-se-á argumentar que este é determinado pela capacidade económica e não apenas pelo que o consumidor aprecia, mas falamos do mercado que apresenta uma das

mais elevadas taxas de penetração de telemóveis, com 11 milhões de assinantes.

Na produção de vinhos, a qualificação tem sido notada por críticos internacionais, nomeadamente através de destaques na imprensa especializada e prémios conquistados em provas. Os portugueses sabem que o país faz bons vinhos, mas têm que aprender a apreciá-los.

No sentido de criar uma cultura do vinho, a Essência do Vinho tem vindo a promover uma agenda de eventos ligados ao produto. Entre os mais recentes contam-se o “Porto Vintage Show”, uma prova de vinhos vintage que contou com a afluên-

cia de 1700 apreciadores ao Palácio da Bolsa, e os cursos “Vinho do Porto - Um Incrível Mundo de Sensações” e “À Descoberta do Vinho”, nos meses de Novembro e Dezembro, respectivamente. Regularmente, decorrem provas comentadas, jantares, festas do vinho e “happy hours”, participados por especialistas e apreciadores avançados ou iniciados. “Não procuramos ‘experts’, mas sim novos, mais e melhores amantes do vinho”, referem os promotores da Essência do Vinho.

No próximo ano, há mais. Para já, está agendada para Fevereiro a terceira edição do evento “Essência do Vinho”, que pretende ser o melhor evento vinícola nacional. Reúne produtores, consumidores e profissionais do sector (“sommeliers”, proprietários de restaurantes e lojas “delicatessen” e distribuidores). A adesão ao evento triplicou de 2004 para 2005. Mais do que uma feira “Essência do Vinho - Porto 2006” assume-se como um acontecimento “gourmet”, estando anunciados: a presença de enólogos reputados mundialmente, um programa de degustação, técnica e lazer, com provas comentadas, demonstrações, “show cooking’s”, apresentações de livros, guias, exposições, festas e jantares vinícolas. Decorre ao longo de três dias, 24, 25 e 26 de Fevereiro.