



Questões aparentemente absurdas sobre vinho

Não se quer rir da pergunta e depois descobrir que até faz sentido, pois não? Então, saiba que o vinho tem algumas estranhas verdades.

PATRICIA CASCAO
pcascao@economicasgpa.com

Imagine a situação. Você está num cocktail sofisticado, embrenhado numa conversa elegante com uma desconhecida... não, melhor ainda, com o seu chefe e a mulher, e de repente estão a comentar o aperitivo. É então que o seu chefe diz que o champanhe foi inventado por um monge chamado Dom Perignon. Você ri-se bastante ruidosamente porque quer mostrar boa vontade perante a piada do director, mas é o único a rir. Porque não era suposto ter graça. É a mais pura das verdades. Ora, é nesse momento que você lamenta ainda não ter lido este artigo. Porque há questões que embora pareçam absurdas mais não são do que estranhas realidades. Não acredita?

O vinho deve ser acompanhado de água.

SIM. Pare de torcer o nariz. A ideia pode parecer um contra-senso mas é a mais pura das verdades. Não quer dizer que deve juntar água ao vinho, como se faz com o whisky para despertar os aromas (sim, isto também é um facto científico). Deve, isso sim, intercalar o consumo de água com o de vinho para hidratar o organismo. Mas atenção: água sem gás, pois o gaseificado potencia o álcool.

Uma garrafa muito velha deve ser aberta com pinças.

SIM. Não é em sentido figurado. Todo o cuidado é pouco para evitar que a rolha se desfaça para dentro do vinho e, por isso, existem mesmo uma pinças especiais, adaptadas ao gargalo e que são aquecidas para cortar o vidro.

O "vinho de garagem" é caro.

SIM. As palavras podem enganar. Este vinho não é de produção amadora. Nesse caso usar-se-ia a expressão "vinho a martelo".


O "vinho de garagem" é cada vez mais procurado, pois significa que são produzidos poucos litros, embora geralmente de elevada qualidade, o que leva as garrafas a atingir valores surpreendentes.

Usa-se carne para fazer Vinho do Porto?

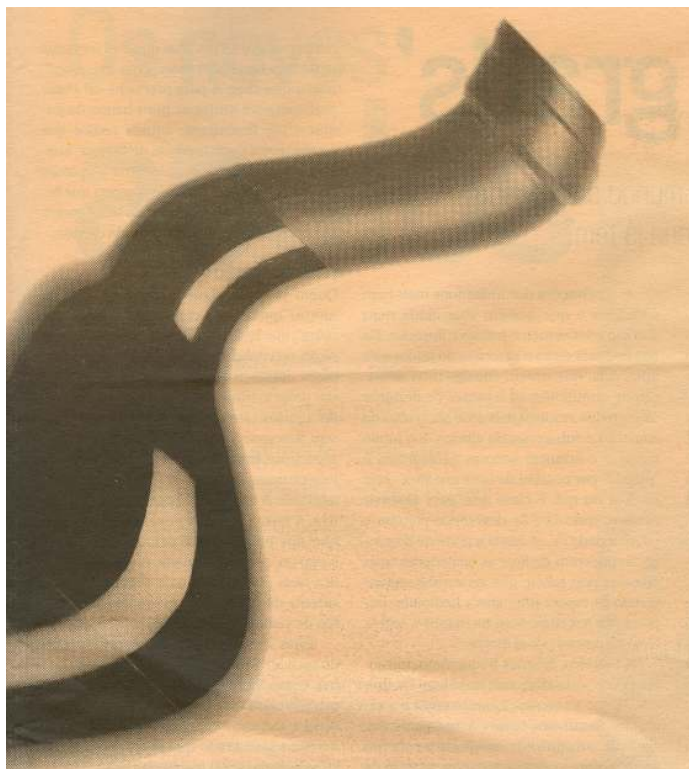
SIM. Pode achar o assunto um pouco grotesco, e com razão. Mas antigamente eram colocados nos lagares, durante a pisa a pé, bocados de toucinho fresco para alimentar as leveduras. E até há pouco tempo algumas empresas utilizavam carne de vaca para "fortalecer" alguns vinhos. Não negue à partida uma ciência que desconhece!

O vinho branco provoca dores de cabeça.

SIM. Pode acontecer. Mas só se o vinho não tiver sido bem feito, porque as cefaleias resultam da presença de anidrido sulfuroso, um ingrediente usado para a conservação. Resultado, também pode encontrar-se no mau vinho tinto.



Foi mesmo um monge chamado Don Perignon que inventou o champanhe. Não é uma piada. E o vinho pode ser chato e o "de garagem" não é amador. São apenas algumas estranhas curiosidades.



O cheiro do verniz e da cola das caixas prejudica o envelhecimento do vinho.

SIM. É realmente uma possibilidade e, por isso, o melhor é tirar as garrafas das caixas quando as pretende guardar durante algum tempo. Claro que se estas não estiverem envernizadas não deverá haver problema.

O espumante morno é perigoso.

SIM. Está-se a rir? Porquê? Quando agita-mos a garrafa há mais riscos de a rolha saltar, não é? Isso acontece porque a pressão no interior da garrafa é mais elevada. Ora, se o espumante não estiver fresco a rolha tenderá a disparar com mais violência. Cuidado para onde aponta.

Há vinhos para o Inverno e para o Verão.

SIM. Tal como acontece com os petiscos. Os vinhos mais encorpados devem ser preferidos no tempo frio e os mais leves sabem melhor com o calor, até porque podem ser consumidos mais frescos.

O vinagre é inimigo do vinho.

SIM. Pois é. Deve evitar-se acompanhar as saladas muito avinagradas, escabeches ou molhos de vinagrete, com vinho. Escolha outra bebida. E, já agora, evite também outros ingredientes: demasiado limão, ovo cozido, agriões e laranja.

O vinho tinto é ideal para o peixe.

SIM. Já tinha ouvido dizer, mas nunca acreditou? A afirmação é verdadeira no caso dos peixes de textura firme, como o tamboril, o bacalhau, o atum ou a lampreia, quando estes são cozinhados em molho de tomate,

acompanhados por legumes refogados ou cozinhados em vinho tinto. Neste caso, deve ser servido um tinto jovem e encorpado.

O rosé liga com o prato principal.

SIM. Porque não? Este tipo de vinho é muito versátil. Combina bem com salmão, com a cozinha oriental e, também, com porco ou aves de caça.

O vinho pode ser chato?

SIM. Claro, se tiver pouca acidez. Só lhe fica bem dominar alguma linguagem técnica.

Os jovens são mais duros.

SIM. Regra geral. Significa isso que os vinhos novos têm um teor mais elevado de taninos e/ou um excesso de acidez.

O vinho morangueiro faz mal à saúde.

SIM. Lamentamos. Durante a fermentação do também chamado "vinho americano", gera-se uma toxina que permanece no vinho e ataca o cérebro. É por isso que este vinho está interdito na Comunidade Europeia, embora haja pequenos produtores que mantêm o consumo próprio.

O vinho faz bem à pele.

SIM. Não estava à espera desta, pois não? As recém-descobertas propriedades medicinais que se encontram em determinadas uvas revolucionaram o conceito de turismo termal em Les Sources de Caudalie, nos arredores de Bordéus (França) onde nasceu o primeiro centro de vinoterapia. Por lá tomam-se banhos em tinas de água enriquecida com vinho, óleos extraídos de alguns tipos de gralhas, videiras e ainda taninos. O tratamento, garantem, retarda o envelhecimento da pele e ajuda a controlar o peso. ■