

DEGUSTAÇÃO

O Vinho

Recordamos uma história protagonizada por Talleyrad, um famoso político francês. Conta-se que, estando convidado para jantar com uns amigos, e depois de serem servidos os primeiros copos de vinhos, um dos comensais levou-o de imediato à boca. - Não, por favor! - interveio Talleyrand - em primeiro lugar é necessário admirar a sua cor e depois cheirar durante um bom bocado. Ao que o interpelado replicou:

-E a seguir bebe-se! -Não, senhor - foi a resposta - a seguir deixa - se o corpo na mesa e conversa-se longamente sobre o vinho. Efetivamente, o vinho, base da convivência, é um verdadeiro prazer que deve triunfar nas três provas, impostas pelo olho, pelo nariz e pela boca. Um toque de eloquência por parte dos provadores, ameniza o momento.

Como Degustar

O Local

Dê preferência a uma sala bem iluminada, se possível à luz natural ou, na sua falta, uma iluminação que não modifique as cores. A mesa deverá estar forrada com uma toalha branca, de modo que a cor do vinho sobressaia; a temperatura deverá ser amena, de preferência entre 17°C e 19°C. Evite odores como tabaco, flores, comida ou perfumes.

O Momento

Na opinião de profissionais a receptividade do paladar é melhor entre 10 e 12 horas antes da refeição. Porém a maioria das degustações entre amigos ocorre à noite, antes do jantar. Não se pode apreciar corretamente um vinho após licores, destilados, queijos, aperitivos salgados, café, chocolate ou depois de fumar.

O Copo

O copo apropriado deverá ser cuidadosamente escolhido. Este deverá possuir uma borda fina e ser de vidro ou cristal incolor, para que assim as matizes e reflexos do vinho sejam bem visíveis. Deverá possuir haste com pé para evitar que o vinho aqueça ao segurarmos o copo nas mãos. As formas mais adequadas são as ovais, em balão, em forma de tulipa ou copo de prova, pois ao serem ligeiramente fechados favorecem a concentração dos odores.

Temperatura

Os vinhos doces e espumantes em geral podem servir-se a 7°C (cuidado! Abaixo de 6°C os aromas não são percebidos!). Os brancos e rosados ficam melhores se degustados a uma temperatura baixa, em torno de 8°C e 12°C. Já os vinhos tintos devem ser servidos

numa temperatura mais próxima á do ambiente, obedecendo uma escala entre 16°C e 19°C.

A Vista

O primeiro contato nosso com o vinho é o visual, e este poderá dizer-nos muitas coisas. O vinho deve ser límpido e transparente se for jovem. Inclina-se a taça para frente, para examinar a superfície que se forma; a sua observação permite informar acerca dos matizes da cor do vinho e também a intensidade e o brilho. Procuraremos distinguir a matriz e a sua intensidade. No análise visual devemos descobrir também as lágrimas, os rastros líquidos que o vinho forma nas paredes do copo quando o fazemos girar. A viscosidade das lágrimas mais ou menos intensa está relacionada com o grau alcoólico e com a glicerina. Quase todos os grandes vinhos tem "bela lágrimas", enquanto um vinho comum raramente "chora".

O Olfato

O sentido do olfato é muito desenvolvido quando nascemos, porém a sensibilidade olfativa diminui com a idade, devido, sobretudo, à falta de atenção e exercício. O apreciador de vinho deverá despertar este sentido adormecido através de treino, atenção e um trabalho de memorização. O centro olfativo pode ser ativado por duas vias retronasal, que se serve do canal interno e une as fossas nasais ao paladar. Esta última corresponde às sensações olfativas aprendidas junto aos sabores quando o vinho está na boca.

Cheirar, inspirar, expirar...

Primeira Etapa

Cheire o vinho que acaba de verter no copo (enche-se uma terça parte), mandando-o imóvel pelo pé. Às vezes este "primeiro nariz" põe em evidencia aromas sutis, mas fugazes, dado que são os mais voláteis.

Segunda Etapa

Mexa suavemente a taça, sempre segurando-o pelo pé, para que o vinho não esquite, e gire no seu interior. Inspire de novo, o "segundo nariz" são os odores que exalam graças ao arejamento e oxidação. Em seguida deixe o vinho descansar em sua taça. Deste modo observará uma evolução dos componentes aromáticos. Poderá parecer um excesso de perfeccionismo, mas é indispensável na degustação dos grandes vinhos, cujos aromas podem variar durante vários minutos.

Terceira Etapa

Sorva uma pequena quantidade de vinho dem o tragar. Faça circular um pouco de ar entre os lábios para favorecer a difusão de aromas, e, depois expire pelo nariz. Só falta identificar, memorizar e designar as sensações acumuladas para efetuar o retrato do vinho.

Aromas do Vinho

VEGETAIS	Feno Fresco Herbáceo Feto	Botão Folha de Cássis Urina de Gato	Pimenta Verde Folhas Secas	Húmus de Bosque Cogumelo	Trufa Tabaco
BALSÁMICOS	Menta Eucalipto	Cânfora Mentol	Resina	Cedro	Madeira de sândalo
MADEIRAS	Madeira Jovem Cedro	Carvalho Cortiça	Madeira Seca	Madeira Fumada	Madeira Queimada
FLORAIS	Acácia Espinheiro-alvar Cravo Madressilva	Jacinto Jasmim Íris Flor-de-laranjeira	Peónia Rosa Violeta	Lilás Giesta Macela	Tília Flores secas Rosa murcha
ESPECIARIAS e ERVAS AROMÁTICAS	Gengibre Baunilha Noz moscada Canela	Curry Açafrão Pimenta Cravo-da-Índia	Quina Alcaçuz Bergamota Erva-cidreira	Carrascal Tomilho Anis Louro	Alfavaca Estragão Orégano
FRUTOS	Laranja Limão Toranja Tangerina Maçã Pêra Pêssego	Damasco Marmelo Figo Ananás Manga Fruto da paixão Lichia	Banana Morango Framboesa Cereja preta Groselha Moscatel Cássis	Amora Ameixa Uva-passa Avelã Noz Amêndoas Damasco seco	Frutas cristalizadas Bombom inglês Kirsch Fruto de arando
ANIMAIS	Couro Pele húmida	Âmbar	Almiscar	Caça	Visceras
MINERAIS	Giz Lodo	Silex	Pederneira	Alcatrão	Petróleo
ALIMENTOS	Fermento Levedura Café Migalhas de pão	Pão torrado Caramelo Brioche Bolacha	Amêndoa pelada Mel de abelhas Praliné Alajú	Chocolate Manteiga fresca Manteiga requentada Manteiga derretida	Madeira Aroma lácteo
DEFEITO	Roiha Bolorento Cartão	Redução Celulóide Ferrugem	Creosoto Gerânio	Serradura Enxofre	Mercaptana (putrido) Vinagre

Matrizes do Vinho

DO AMARELO AO CASTANHO		
Os matizes cromáticos têm sempre um significado relacionado com a idade do vinho ou com o seu estado de conservação.		
COR	MATIZ CROMÁTICO	DEDUÇÃO
BRANCO	 Quase incolor	Muito jovem, muito protegido da oxidação. Vinificação moderna em cuba
	 Amarelo muito claro com reflexos esverdeados	Jovem ou muito jovem Vinificado ou estagiado em cuba
	 Amarelo-palha ou amarelo-dourado	Madurez. Talvez fermentado em madeira
	 Ouro, ouro-acobreado, ouro-bronzeado	Já velho
	 Âmbar	Oxidado, demasiado velho
ROSADO	 Rosa-pálido	Rosado de prensagem
	 Rosa-salmão até rosa muito claro	Rosado jovem e frutado pronto para beber
	 Rosa, casca de cebola	Começa a ser demasiado velho
TINTO	 Violáceo	O vinho é jovem
	 Vermelho puro (cereja)	Nem jovem nem evoluído
	 Vermelho com matizes alaranjados	Maturidade do vinho estagiado ou reserva. Princípio de envelhecimento (3 a 7 anos)
	 Vermelho-acastanhado a castanho	Num grande vinho, indica apogeu. Nos mais vulgares, é sinal de envelhecimento excessivo