



**Dr. Niazi Dias Rubez**

*é membro titular do CBR,  
médico radiologista e  
membro do "Wine and  
Spirits Education Trust"  
de Londres - Inglaterra.  
E-mail: niazi@ig.com.br*

Na edição de setembro passado, falamos dos requisitos básicos do ambiente para sua degustação. Agora trataremos da degustação em si. A degustação segue alguns passos padronizados que são um roteiro para não nos perdermos. Como na Semiologia Radiológica. Primeira dica: relaxe. Você não é especialista nem crítico de revistas especializadas. O que você quer é conhecer o vinho, saber suas qualidades e seus defeitos e assim poder lembrar dele se a experiência tiver sido agradável ou nunca mais bebê-lo se for o oposto.

A degustação se divide em três passos sequenciais baseados em nossos sentidos: visão, olfato e paladar. Na análise visual examinaremos a cor, limpidez, brilho, "pernas" e bolhas. A cor diz muito da idade do vinho variando de púrpura nos tintos jovens até alaranjado nos envelhecidos; e de esverdeado nos brancos jovens a âmbar nos envelhecidos.

## Como degustar um vinho (Sem ser um "Eno-Chato") - Parte II

A limpidez nos informa principalmente se o vinho passou por filtração em sua produção. Pode ser também causado por erro ao servir um vinho envelhecido, não se procedendo corretamente à decantação. Todo vinho tem brilho, caso contrário pode ter oxidado.

As "pernas" ou "lágrimas" são colunas de líquido que escorrem pelas paredes internas da taça depois que giramos o vinho em seu interior e são causadas pelo álcool e açúcar: quanto mais numerosas mais alcoólico ou doce o vinho.

As bolhas se aplicam somente aos espumantes e champanhes. Quanto menores, mais numerosas e constantes ao longo do tempo, melhor a bebida.

Passemos ao nariz. Devemos girar levemente o copo para que o vinho circule em seu interior e libere seus aromas. Aqui mais do que em qualquer outra fase requer-se concentração e relaxamento ao mesmo tempo. Após agitar o copo expire profundamente, aproxime seu nariz da borda e inspire profundamente. Deixe sua imaginação correr: lembre-se dos aromas de sua infância, faça um exercício de memória. Tente classificar a intensidade do aroma em leve, moderado ou intenso. Depois tente identificar o tipo de aroma que predomina, sempre pensando em coisas que você conhece: vegetais, frutas, especiarias ou temperos, minerais, madeira, fumo, couro, etc. Esta é a hora predileta dos enochatos. É neste momento que ele usa tudo que já leu e começa a descrever "aroma de pele de castor molhada", ou "um característico sous-bois típico dos vinhos da Borgonha". Não se deixe intimidar.

A análise olfativa do vinho requer prática e conhecimento teórico e, na minha humilde opinião, tem utilidade muito pequena para o apreciador comum. Para o não-especialista deve ser uma gostosa brincadeira. O olfato, como sabemos, é um dos sentidos mais ligados à memória e à emoção. Se você se preocupar em sentir o tal "castor molhado" não sentirá mais nada (eu pessoalmente nunca vi um castor, nem seco).

Finalmente leve o copo à boca e sorva uma pequena quantidade. Devemos analisar a doçura (ou açúcar), acidez, tanino (exceto nos brancos e espumantes), álcool, corpo, permanência, intensidade e complexidade. Muita informação? Então no início tente se concentrar nos pilares: açúcar, acidez, tanino e álcool.

Aqui teremos de voltar aos nossos tempos de faculdade e lembrarmos da fisiologia do paladar. A sensibilidade dos diferentes gostos se divide na língua em regiões: doce na ponta da língua, acidez nas bordas laterais, amargor na região central posterior. O tanino é sentido em toda a boca como uma sensação de "secura" (é a mesma sensação de quando comemos uma fruta verde, uma banana verde, por exemplo). O álcool dá uma sensação de calor na boca.

Agora você está pronto! Chame alguns amigos e pratique. Mas sem stress.

Referências: 1- ROBINSON, Jancis. The Oxford Companion to Wine, Segunda Edição, Oxford: Oxford University Press, 1999