



**Dr. Niazí Dias Rubez**

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

Uma das maiores fontes de ansiedades e dúvidas que tenho observado nos grupos iniciantes em degustação que coordeno são relacionadas ao serviço do vinho. Como sempre gosto de enfatizar, as pessoas não devem se sentir intimidadas ou escravizadas pelas regras. No caso do serviço, elas facilitam o trabalho de quem serve, aumentam o prazer de quem bebe e permitem que a bebida mostre todas as suas qualidades em sua plenitude.

Acredite! Mesmo um grande vinho pode ser arruinado por alguns erros básicos. Espero nas próximas linhas dar algumas dicas importantes para que sua degustação corra perfeitamente.

### TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Após o transporte, o vinho precisa de um tempo de repouso antes de ser aberto. Se for jovem, este tempo pode ser de apenas poucas horas, num local sem muitas vibrações e na temperatura adequada (algo entre 12 e 15 graus). Se for uma safra especial que envelheceu muitos anos em posição horizontal é muito importante colocá-lo em posição vertical mais ou

## O Serviço do Vinho

menos dois dias antes. Isso fará com que as borras que se desenvolveram com o amadurecimento depositem-se no fundo da garrafa facilitando a posterior decantação.

Importante: nunca armazene garrafas de vinho na geladeira por mais de dois dias. A geladeira resseca as rolhas o que permite a entrada de ar.

### TEMPERATURA

Este é certamente o fator isolado que mais influencia a degustação de um vinho. E está sob controle de quem serve. Para o leitor iniciante na enofilia a melhor compra é um termômetro para bebidas. Qualquer vinho servido muito quente provoca a volatilização dos aromas que se perdem rapidamente. Além disso, a alta temperatura faz com que o álcool predomine e a bebida pareça desequilibrada. Caso esteja muito gelada irá anestesiar as papilas gustativas e também fará os taninos tornarem-se mais "duros", ou seja, mais ásperos.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

| VINHO                      | TEMPERATURA     |
|----------------------------|-----------------|
| Branco Leve e Rosés        | 6 a 10 graus C  |
| Branco Encorpado           | 12 a 16 graus C |
| Tinto Leve                 | 10 a 12 graus C |
| Tinto Encorpado            | 15 a 18 graus C |
| Vinho de Sobremesa         | 6 a 8 graus C   |
| Espumantes e<br>Champanhes | 6 a 8 graus C   |

Para manutenção e o equilíbrio da temperatura durante o serviço é aconselhável um balde com gelo e água monitorando de vez em quando.

### COPOS OU TAÇAS

Cada tipo de vinho tem seu copo correspondente. A compra de todos eles é impraticável por razões econômicas e de

espaço. Para quem quer se equipar de maneira prática e funcional a dica é: um jogo de copos grandes para os tintos, um de médios para os brancos e rosés, taças flûte para espumantes e, se possível, taças pequenas para os vinhos de sobremesa. De preferência, adquira taças de cristal que permitem uma melhor análise visual. Mas nada impede que você compre belos copos de vidro mais baratos e que vão funcionar muito bem. Enfatizo que o copo deve ser transparente e ter haste.

Independente do material, vidro ou cristal, é essencial que esteja muito limpo! E muito cuidado no enxágüe, pois restos de detergente ou sabão vão arruinar os aromas de seu vinho.

### DECANTAÇÃO

Passo mais controverso. Para a eliminação de sedimentos não há dúvidas: nos vinhos envelhecidos que os desenvolvem é mandatória. Como, por exemplo, nos vinhos do Porto ou Bordeaux que amadurecem anos na garrafa, geralmente há muita borra. Mas na maioria absoluta dos vinhos que tomamos, a decantação não é necessária já que são filtrados e clarificados.

Para fins de aeração da bebida, ela é discutível. Os defensores afirmam que alguns vinhos precisam ter contato com o oxigênio para liberarem seus aromas. Os contrários dizem que a bebida inicia sua decadência (ou seja, oxidação) no momento que a rolha é aberta e que quanto mais próximo da degustação for aberto, melhor.

Discussões técnicas à parte, como regra geral, todos os brancos e tintos jovens, de consumo imediato, não necessitam decantação. Os tintos encorpados e complexos, os envelhecidos com borra e os vinhos do Porto devem ser decantados.

Bons vinhos e aproveite sua degustação! Mandem suas dúvidas e sugestões de pauta.

