

enofilia

Vinho & Bem-Estar

Por: Dra. Valéria Patrocínio

Escolha e compra

A escolha e a compra são os passos iniciais que culminarão em momentos de grande prazer ou, se mal dados, de grande decepção. Segue um decálogo com as regras básicas que, se observadas, serão de muita valia para o bom bebedor de vinho.

1 - Compre seu vinho em locais que ofereçam uma boa variedade de rótulos e, mais importante, que tenham uma boa rotatividade de estoque. Assim, você minimizará os riscos de comprar uma bebida deteriorada por condições inadequadas de armazenagem.

2 - Compre direto de importadoras ou de vinícolas, quando o vinho for brasileiro, é uma boa garantia de qualidade na conservação e no melhor preço. As lojas climatizadas de bebidas finas e os novos - e bem cuidados - setores de bebidas que os grandes supermercados mantêm são também uma boa opção.

3 - Não compre vinho em padarias, rotisseries, bares e lojas de pouco movimento. Nesses casos, é melhor contentar-se com uma cerveja.

4 - Para aqueles que iniciam: em caso de dúvida, quando forem escolher uma entre duas garrafas, prefiram a de safra mais recente, principalmente se for um vinho branco. Isto serve, evidentemente, como regra geral, porque a grande maioria dos vinhos existentes no mercado deve ser bebida jovem, pois estes vinhos só perdem com o passar do tempo. O ditado que diz "vinho, quanto mais velho, melhor" é, quando muito, uma meia verdade, e só é válido para vinhos especiais (bons Bordeaux, Barolos, Riojas, etc.), mesmo assim, até um determinado limite de tempo.

5 - Examine bem a garrafa antes de comprá-la. O nível do líquido nunca deve estar abaixo do normal e a rolha deve estar em boas condições.

6 - Observe a garrafa contra uma fonte de luz (que não seja fria). Verifique se o vinho branco não está muito dourado, tendendo para o marrom, ou, se for tinto, muito acastanhado. São sinais de oxidação.

7 - Tenha sempre com você uma tabela de safras, principalmente, quando for escolher vinhos de alta qualidade. Trata-se de um indicador bastante útil.

8 - Caso não conheça, ainda, um determinado vinho, leve apenas uma garrafa e, depois de experimentá-lo e aprová-lo, complemente a compra.

9 - Compre vinhos que tenham uma boa relação qualidade-preço.

10 - Last, but not least, compre o vinho que tenha a ver com seu gosto pessoal e que vá lhe proporcionar prazer. Não seja um "bebedor de rótulos".

Fonte: [www.amigasdovinho.com.br](http://www.amigasdovinho.com.br)

Sugestão de leitura

Larousse do Vinho

Editora Larousse

Uma enciclopédia essencial para quem quer aprender ou ampliar seus conhecimentos sobre a seleção e a degustação dos melhores vinhos do mundo, que traz tudo o que é preciso saber sobre o mesmo. Do vinhedo à garrafa, o livro traz a história da bebida que seduz e intriga o ser humano desde a Antigüidade, com as técnicas tradicionais e modernas de fabricação, as regiões produtoras, as variedades de uvas e os tipos de vinho. E, ainda, como é feito o envelhecimento, como guardar e como degustar os melhores vinhos. O livro também traz informações e sugestões sobre a combinação ideal entre vinhos e pratos, mostra como formar uma adega particular e ensina a ler os rótulos para reconhecer um bom vinho. A nova edição, reorganizada e atualizada, contém páginas novas, com conteúdo exclusivo. Entre os temas inéditos, a tendência dos vinhos orgânicos e biodinâmicos e a discussão sobre terroir, além de outras polêmicas. Esta edição apresenta-se reorganizada em Velho e Novo Mundo do Vinho, mas o grande diferencial é que inverte a ordem clássica e se inicia com o Novo Mundo. A obra contém um glossário de termos vinícolas, informações sobre as safras e as denominações de origem e novo e exclusivo quadro de safras.

Vinho sugerido

Cartagena Sauvignon Blanc 2005

Casa Marin

- Situado nas suaves colinas de Lo Abarca, vale de San Antonio - Chile, região da Cordilheira da Costa, que recebe grande influência marítima do Pacífico. Uma região única para produção de vinhos, de clima frio de alta classe.
- 100% Sauvignon Blanc
- 14,5% Teor alcoólico
- Visual: vinho de cor amarelo-palha, brilhante.
- Aroma e paladar: nariz com notas minerais de grande frescor e bela presença de frutas tropicais (uva, kiwi).
- Na boca, confirma os aromas e apresenta bom corpo e delicado frescor, complexidade e boa persistência. As notas minerais terroir se mostram muito presentes.
- Acompanha peixes grelhados de vários tipos, frutos do mar, camarões e lagostas. Excelente, também, escoltando queijos finos de leite de cabra ou, então, para ser degustado sem acompanhamento.

Shiraz Moone's Creek

Tyrrell's Wines

- Vinhedos próprios Tyrrell's Wines localizados no Sudoeste da Austrália
- 100% Shiraz
- 14% Teor alcoólico
- Visual: cor violeta intensa
- Aroma: aromas de ameixas maduras, chocolate e essência de baunilha.
- Paladar: fruta vermelha madura com toques apimentados integrados com taninos macios e maduros.
- Um acompanhamento versátil para pratos grelhados e pastas fortes. Servir em temperatura ambiente (16 a 18 C).

