

# Como fazer para servir e degustar melhor seu vinho



**Respeite a ordem:** acredite, há uma ordem pra se saborear os vinhos. Assim como num jantar, não se começa pela sobremesa, por uma questão de equilíbrio e paladar, prefere-se em geral beber vinho branco antes do tinto, e o seco antes do doce.

De modo que, se puder elaborar o **cardápio** por esse critério, tudo o que server será muito mais valorizado e apreciado. Pois não adianta servir um **vinho precioso** como **Romanée Conti** com uma receita que brigue com seu sabor !

**Renove as taças** – se seu convidado sujou a taça com gordura ou batom, troque discretamente. É um gesto singelo, mas pode acreditar: ele vai adorar!

Ainda, ao abrir uma garrafa de outra marca isso se torna necessário. Muita gente acha frescura mas não é. E, como não custa nada, faça isso.

**Muita água!** Uma jarra bonita e transparente com **água gelada** sobre a mesa, além de acompanhar bem qualquer vinho, é agradável – uma vez que todos sentem sede! Sem falar que a água faz literalmente render muito mais tanto a conversa (que não desanda) quanto seu vinho.

