

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.

