

# Arrase no brinde do seu jantar a dois



Com as emoções à flor da pele, a expectativa toma conta do ambiente. E é então que um bom vinho na taça ajuda a acalmar as batidas do coração.

Quem nunca perdeu a fala nessa situação? Os homens, querendo impressionar, geralmente sofrem mais, mas as mulheres também não escapam.

Em tempos de encontros virtuais, o primeiro olho no olho pode ser decisivo! E, nesse momento, sobre que assuntos falar? Como parecer irresistível? Ou melhor, como não parecer sem graça?

Dica: se o jantar envolver vinho – e hoje quase sempre envolve – mostre seu conhecimento: além de facilitar a conversa certamente vai te diferenciar do papo comum aos primeiros encontros.

Ok, você não quer parecer pedante, por isso não precisa decorar a bíblia do vinho. Basta apenas lembrar de alguns fatos e histórias que podem fazer a conversa fluir.

**As uvas:** são muitas as variedades de uvas, mas algumas delas são tão antigas e ficaram mais famosas. É o caso da **Cabernet Sauvignon**, a rainha das variedades tintas, enquanto a **Chardonnay** é a líder das brancas. Ambas são francesas de origem, mas hoje já são plantadas em quase todo o mundo.

**O barril de carvalho** – é utilizado na armazenagem de quase todos os vinhos. E além de deixar sabores mais amadeirados, é também responsável pelas notas de baunilha de alguns vinhos.

Quando o vinho fica armazenado por muito tempo, o barril transfere cremosidade e untuosidade – principalmente aos vinhos brancos.

**Acidez** – é o um dos elementos mais importantes em qualquer vinho. É essa acidez, maior ou menor, que faz o vinho harmonizar bem com determinados pratos. Quanto maior a acidez, melhor ficará com comidas mais gordurosas . E vice versa.

Um exemplo: o vinho doce (de sobremesa) não leva açúcar. Eles se utilizam da própria doçura natural da uva – algumas têm menos, outras mais, como a famosa Moscatel. E por serem mais doces harmonizam bem com frutas.

**As vinhas** – a prova de que panela velha é que faz comida boa: vinhas velhas são as que produzem as melhores uvas. Isso acontece porque elas dão à luz a menos frutos, porém mais concentrados – e com muito mais sabores e características.

**A História** – o vinho é mais antigo do que imaginamos. A primeira referência histórica de um vinho data de 6000 antes de Cristo, na região do que é hoje o Oriente Médio.

Para se conseguir uma garrafa de vinho de boa qualidade usa-se em média 600 uvas.

Finalmente, se quiser use uma cantada clássica que pode até não ser original, mas agrada sempre: faça sua lição de casa antes e pesquise o ano de nascimento do seu amor.

Aí, veja se coincide com o ano de algumas safras de vinhos que entraram para a história. Se esse for o caso e você conseguir uma garrafa do mesmo ano, ganhará muitos pontos – ainda mais se ele/a apreciar vinho.

Mas ainda que não consiga brindar com a safra do seu ano de nascimento, a coincidência pode render mais um brinde...

