

Dicas para desfrutar um bom vinho



1- **Harmonizar** – é mais fácil que parece: basicamente você toma vinho tinto com carnes vermelhas e pratos condimentados e os brancos com carnes brancas e peixes. Mas não é tãaaaaaooooo rigoroso assim. Até porque há os versáteis e leves *rosés*...

2- **Perguntar não ofende** – não se atrapalhe por pouco: peça ajuda ao maître – que está lá para tirar *todas* as dúvidas.

3- **Experimente o gole de prova na taça sem medo.** E se achar que “pegou na boca” diga isso antes de aceitar que sirvam os outros da mesa. Homem ou mulher, quem escolhe e pede é que **prova o vinho.**

4- **Sem coreografia** – não gire a taça de encontro a luz – isso

é coisa de neófitos para mostrar que entendem de vinho. Já girar a taça sobre a mesa para que “solte o perfume “ é aceitável...



5- **Sem comentários** – não precisa comentar nada depois de provar. Nada de “bouquet amadeirado” “ou notas de orvalho da manhã”...

6- Se abrir outra garrafa peça para trocar a taça.



7- **Vinho branco** – vale a pena esperar um pouco mais para que gele bem. É melhor do que tomar fora da temperatura.

8 – **Pecado** – nem pense em colocar uma pedrinha de gelo para gelar melhor o vinho branco.

9- **Dose certa** – se estiver sozinho, sem dinheiro ou quiser beber pouco peça **vinho em taça** sem medo de ser feliz.

10- **Brindes** – pode brindar com alegria mas sem estardalhaço: não precisa bater as taças – basta ergue-las levemente. E sempre espere para dar o primeiro gole depois de feito o brinde.