

Mito, verdades e pecados sobre os vinhos



Não sou eu quem diz isso mas três grandes sommeliers: **Guillermo Cruz** – do restaurante duas estrelas Michelin, **Mugaritz da Espanha**, **Ivan Martínez**, eleito Nariz de Ouro em 2014 e **Alicia Estrada** autora do livro “**Os 100 melhores vinhos por menos de 10 euros**”.

É claro que é importante ter um conhecimento mínimo sobre o assunto e tomar alguns cuidados para desfrutar melhor essa bebida tão delicada.

Mas, de tanto amor e cuidados, muitas vezes o simples ato de degustar um bom vinho ao chegar em casa pode se transformar em uma logística complicada.

Veja aqui alguns dos mitos e crenças comentados pelos três e tranquilize-se: é possível tomar bons vinhos sem se complicar demais.

1. **Mais caro é sempre melhor** – nem sempre! Há excelentes vinhos artesanais que não custam o que custam os de marcas muito conhecidas ou mesmo os de rótulos indicando “Reserva”.



2. **Abrir a garrafa meia hora antes melhora o vinho – falso.** Na verdade ele respira mesmo se for decantado vigorosamente. Apenas abri-lo meia hora antes não proporciona a quantidade de oxigênio necessária para que faça alguma diferença.



3. A palavra **Reserva** no rótulo é garantia de que é melhor que que o vinho jovem. Depende. Reserva na verdade indica uma qualidade superior entre os vinhos daquela determinada vinícola e/ou safra.



4. **Climatizadores de vinhos são inúteis** – falso. São bastante úteis para manter a temperatura constante, principalmente em um país quente como o nosso onde há variação brusca de temperatura.

5. **Se a rolha quebrar basta empurrar para dentro** – nem pense! Ela vai deixar resíduos na bebida que virá com pedacinhos de rolha salvo se for coada em um decanter.

Dica – certifique-se de experimentar o vinho da qual a rolha se desfaz: ele pode estar passado



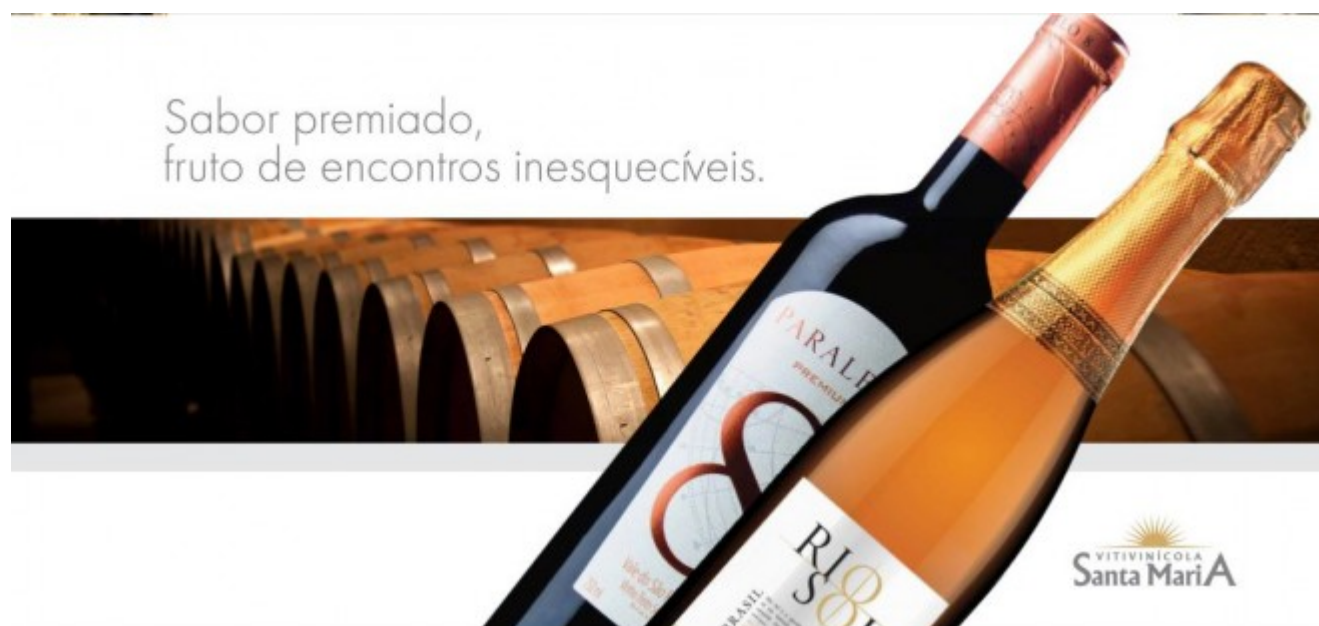
6. Quanto mais acessórios tiver, melhor será a degustação do vinho – falso. Essencial mesmo é apenas um bom saca rolhas e um decanter. E, se você for muito exigente, um termômetro...



7. Tomar vinho em copo não faz diferença no sabor – falso. O formato mais estreito do copo não permite que os aromas se desprendam e o calor da mão ao longo da refeição pode esquentar a bebida mudando a temperatura de vinhos que devem ser tomados frescos.

8. Encher a taça até a borda – pecado, não faça isso. O certo

é encher apenas um terço para aproveitar melhor o formato e deixar o vinho 'se movimentar nela" enquanto bebe.



9. **Beber vinho só nas refeições valoriza a bebida** – nem sempre. Há vinhos feitos para relaxar antes das refeições, outros que harmonizam com aperitivos e finalmente outros que vão acompanhar lindamente os alimentos.

10 – **Uma pedra de gelo nos espumantes não altera o sabor** – sacrilégio. Pelo menos entre os que realmente entendem de vinho. Há quem defenda essa prática dizendo que em lugares muito quentes ele não se mantém fresco. Para isso existem os baldes de gelo com água e os muitos expedientes para refrescar a bebida sem diluí-la com água de procedência duvidosa...

