

Vinhos – dicas para facilitar na hora de servir



Quem me deu essas dicas foi um amigo que, apesar de não ser enólogo, sempre soube escolher bons vinhos e, da turma, é em quem mais confiamos quando se trata de vinho.

Escolha antes a uva – e usando como primeiro critério o nome da uva, e não do fabricante. Assim, você não precisa ser conhecedor da safra, ano de fabricação etc, Basta saber as características das uvas que mais lhe agradam e pedir pelo nome genérico: merlot, chardonnay etc...

Desta forma estará escolhendo pela qualidade e sabor do vinho e não pelo modismo ou marketing das marcas.

Não misture o vinho – essa é uma bebida única: portanto não misture com refrigerante ou sucos (aliás, um suco equivale a uma sobremesa, imagine servir um pudim durante a feijoada)...

Use vinho e vinho, ou vinho e água com gás ou sem gás, e só, não invente!

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.

Muita água! Uma jarra bonita e transparente com água gelada sobre a mesa, além de acompanhar bem qualquer vinho, é agradável (todos sentem sede!) e faz render mais seu vinho.

Renove as taças – se seu convidado sujou a taça, com gordura ou batom, troque discretamente, ele vai adorar!

