

Por Claudia Oliveira



Com que copo eu vou?

Uma mesa bem posta é algo que enche os olhos, mas é preciso estar atento aos cuidados com os copos. O vinho deve ser servido em copos adequados, permitindo que todas as qualidades organolépticas, como cor, aroma e sabor, sejam realçadas. Para tanto, recomenda-se taças de cristal ou vidro - o mais fino possível e sempre transparente. Evite as taças coloridas, pois estas não permitem a apreciação conveniente da cor e das nuances do vinho. Deixe as taças coloridas para servir água.

A taça também deve ter haste longa para que não a seguramos pelo bojo,

pois isso aquecerá o vinho. Evite sempre “abraçar a taça”. Tecnicamente, o melhor copo para se degustar um bom vinho é indiscutivelmente o copo oficial de degustação ISO (International Standard Organization), que possui medidas específicas. Com esta taça sirva também os vinhos de sobremesa e fortificados.

Hoje em dia, os modelos de taças maiores e bojudas são os mais utilizados, pois permitem a expansão dos aromas e o direcionamento ao nariz com maior facilidade, para melhor apreciação. Estas são usadas para vinhos tintos e brancos tranquilos, sem a presença de gás carbônico.

As taças tipo flauta, conhecidas como flûte, são para os espumantes. Altas e esguias, favorecem maior tempo de efervescência das bolhas de gás, permitindo que nos encantemos com o seu perlage – as borbulhas –, que tomam esta bebida tão chammosa.

Evite as taças coloridas, pois estas não permitem a apreciação conveniente da cor e das nuances do vinho

É importante realçar que os copos devem estar sempre limpos, e um enxágue vigoroso deve ser feito para retirada de resíduos de detergente, evitando-se o aroma desagradável. Aquele cheiro ruim de ovo no copo é resultado do excesso de sabão. A limpeza pode ser feita com produtos especializados, à venda em importadoras de vinho, que não deixam resíduos. Mas o ideal é lavar com água quente, escorrer bem e secar com tecido de algodão puro, depois é só dar brilho utilizando um pano seco. Para manter a limpeza das taças em dia, deve-se limpá-las com álcool e um tecido macio.

Aproveite as dicas e até a próxima taça!