



4º Módulo – O serviço do vinho

Um dos momentos mais importantes de qualquer sommelier, a hora da verdade: O serviço correto do vinho. Neste momento distinguimos o profissional que realmente conhece e valoriza seu trabalho daquele que apenas sabe como sacar uma rolha corretamente.

O cliente atualmente está muito bem informado, conhece as bebidas que está solicitando, sabe como deve ser feito o serviço corretamente e, principalmente, não quer ver seu vinho, especialmente se for caro, ser tratado sem o devido respeito.

Neste módulo, examinaremos os aspectos essenciais desta arte e como fazer justiça ao vinho sem o alarde desnecessário.

O módulo inclui:

- A temperatura correta para cada tipo de vinho.
- Como abrir garrafas
- Como servir o vinho de forma correta.
- Como e por que decantar o vinho.
- A escolha da vidraria certa para valorizar o vinho.
- Como limpar corretamente a vidraria.

A temperatura correta de serviço do vinho.

Servir vinhos a temperatura correta valoriza enormemente suas qualidades organolépticas e permite avaliá-lo em seu maior potencial. Um vinho servido fora de sua temperatura recomendada pode passar uma sensação errônea, uma sensação de acidez que não existe ou uma doçura que não é verdadeira.

Outro ponto muito importante a ser lembrado é a temperatura ambiente, de nada adianta servirmos o vinho na temperatura considerada ideal se não observarmos este detalhe, sem precisar ser muito metódico, em um dia quente de verão, seja qual for o vinho, é preferível o vinho estar mais frio do que em uma fria tarde de inverno.

Um ponto muito importante a ser analisado nos restaurantes é o gosto do cliente, e com certeza, essa será sempre a decisão final, contudo, neste momento, deve entrar em cena o conhecimento e aconselhamento do sommelier. Em geral, aqui no Brasil, é normal os clientes solicitarem o vinho mais resfriado do que o correto, especialmente para os vinhos brancos e espumantes, isso se deve a nosso clima tropical que acaba tornando a bebida gelada mais palatável. Mas é importante lembrar que uma bebida muito gelada tende a amortecer as papilas gustativas, mascarando nossa análise do vinho, se o objetivo for matar a sede não haverá problema algum, mas se estamos degustando um grande vinho branco este não será com certeza o objetivo.

Vinhos Tintos

Se trouxermos um vinho tinto de uma adega refrigerada, aqueça-o gradualmente. Como isso pode levar horas, faça um planejamento sempre que possível. O superaquecimento de um vinho pode matar seu sabor, portanto, na dúvida, sirva-o bem fresco; a temperatura dele logo subirá com o calor da sua mão ou do ambiente.

Vinhos Brancos

Os vinhos brancos, normalmente, são mais ácidos que os vinhos tintos e, em relação a estes, quase não apresentam taninos. Portanto a sensação de adstringência será baixa, praticamente inexistente. Considerando que uma bebida ácida se torna mais agradável a temperaturas baixas, os vinhos brancos não são geralmente servidos a temperaturas altas.

O que há em um nome.

Chambre. É uma palavra francesa que quer dizer “temperatura ambiente”, e é freqüentemente usada para descrever a temperatura correta para servir o vinho. É um termo enganador – a temperatura ambiente varia, e a expressão surgiu quando as temperaturas internas das casas eram mais baixas.

Os vinhos brancos, jovens e mais frescos podem ser servidos a uma temperatura mais baixa, enquanto os vinhos menos aromáticos e mais estruturados podem ser servidos a uma temperatura levemente mais alta. Vinhos brancos complexos e mais estruturados, com envelhecimento em garrafa podem ser servidos a temperatura ainda um pouco mais elevada.

Temperaturas corretas de serviço de vinhos e espumantes.

Cº	Temperaturas variam 1Cº para cima ou para baixo
20	Tintos bastante estruturados, longamente envelhecidos e complexos
19	
18	Tintos estruturados e envelhecidos, Porto Vintage e LBV
17	Tintos de média estrutura e de elevada qualidade
16	
15	
14	Tintos jovens e com pouco tanino, frutados e leves
13	
12	Licorosos tintos, Porto Tawny e Ruby, Madeira, Sauternes e Colheita Tardia
11	Branco Secos de elevada qualidade e complexidade, Vinhos Rosados
10	Champagnes envelhecidos e de elevada qualidade, Málaga, Porto Branco, Sherry
9	Espumantes Extra-Brut, Brut mais evoluídos e complexos, Vinhos Branco Secos
8	Espumantes Brut e Prosecco, Vinhos Branco aromáticos Secos
7	Vinhos Branco Doces
6	Espumante Demi-Sec e Seco
5	Moscatel Espumante e Asti Espumante
4	
3	
2	
1	
0	

Como usar um balde de gelo corretamente.

1- Encha o balde com uma mistura de gelo e água fria. (Use sempre água – somente cubos de gelo ou gelo picado não é o suficiente.) Coloque a garrafa fechada, de cabeça para baixo, dentro do balde por 2 a 3 min. Vire e resfrie por mais 2 a 3 min. para garantir que a garrafa seja resfriada por inteiro.

2- Retorne a garrafa para a posição vertical e resfrie por mais 5 min. Mexa periodicamente a garrafa dentro do balde, para garantir que continue resfriada por inteiro. Para servir, envolva a garrafa com um guardanapo para evitar que pingue, sirva e recoloque a garrafa no balde para mantê-la fria.



Como abrir a garrafa de vinho.

Poucos sons despertam mais lembranças agradáveis do que o espocar de uma rolha sendo sacada. Se essa for sua tarefa como sommelier, você deve torná-la o mais agradável possível para as pessoas a qual estará servindo.

Tipos de rolhas.

Os vinhos vêm com muitos e diferentes tipos de rolhas.

Rolha (de cortiça) É a tampa mais conhecida e tradicional, produzida através da casca retirada do carvalho sobreiro, *Quercus súber*. Como acontece com todos os produtos naturais, sua qualidade pode variar bastante, algumas podem ocasionar o chamado “vinho rolhado” ou “contaminado pela rolha” que acontece quando a rolha é atacada pelo fungo TCA (2,4,6 Tricloroanisol) mas é um fenômeno muito raro de acontecer.

Rolhas de plástico (ou sintéticas) Inovação recente estão ficando cada vez mais populares junto a produtores e consumidores. Retiradas da mesma maneira que as tradicionais são mais confiáveis por não quebrarem, contudo não são muito bem aceitas no quesito conservação e tradição.

Rolhas tipo tampão Usadas para alguns vinhos fortificados que podem ser armazenados na vertical em vez de na horizontal. São feitas de cortiça com uma tampa adicional de plástico que você pode segurar pelas bordas. Torça e levante para remover a rolha.

Rolhas rosqueadas (screwcap) À prova de entrada de ar conservam o vinho fresco e são fáceis de retirar e recolocar. São eficientes como rolhas de vinhos para armazenagem, e, apesar de muitos produtores tradicionais torcerem a cara para elas, tem se mostrado a melhor alternativa para as rolhas de cortiça.

Como abrir e servir uma garrafa de vinho tranquilo.

1- A garrafa pedida pelo cliente é limpa e levada à mesa segurando-a pela parte inferior, com o braço esquerdo, usado um guardanapo.

2- Após tê-la mostrado ao cliente, enuncia-se a etiqueta: nome, denominação, adega produtora, safra e graduação alcoólica. Volta-se em seguida à mesa de serviço (guéridon) onde se deposita a garrafa, tomando o cuidado de deixar sempre a etiqueta virada para o cliente. No caso de não haver a mesa de serviço disponível, posicione-se na mesa do cliente próximo a quem solicitou a garrafa.

3- Pratica-se uma incisão horizontal no gargalo da garrafa, que não deve nunca ser movimentada, logo abaixo da saliência, quase na boca do gargalo. A incisão deve ser praticada primeiro em sentido horário, depois no anti-horário. Incide-se novamente, mas, desta vez, em sentido vertical e remove-se a cápsula de estanho, depositado-a sobre um pires de serviço ou no bolso frontal do próprio avental.

4- Com o guardanapo, limpa-se o pó do gargalo da garrafa, bem como pequenos mofo que poderiam ter se formado através dos furinhos de aeração dispostos na parte superior da cápsula.

5- Para retirar a rolha, é preferível usar o modelo com alavanca dupla: aponta-se a espiral (verme) para o centro da rolha e insere-se com uma rotação e continuando até o final mantendo o saca-rolhas na vertical e não exagerar na inserção para evitar furar a rolha no interior.

6- Inicia-se então a retirada da rolha, usando a primeira alavanca até o fim do percurso, passando-se em seguida à segunda alavanca.

7- Quando estivermos no fim do segundo percurso, a rolha terá menos resistência: então, com delicadeza, poderemos completar a extração, girando-a levemente.

8- Sempre com cuidado para que a rolha não produza sons considerados grosseiros.

9- Cheira-se a rolha para avaliar a qualidade do vinho que, às vezes, é corrompida pela própria cortiça; em seguida, a rolha ainda no saca-rolhas, é colocada no pires, sem tocá-la com as mãos.

10- Com uma das extremidades do guardanapo, limpa-se a abertura de eventuais resíduos de cortiça e verte-se pouco vinho em nossa taça de degustação.

Neste momento, caso se faça necessário, o vinho deverá ser decantado para eliminar possíveis resíduos ou aerado caso o vinho esteja reduzido. A decantação deve ser realizada na mesa de serviço com iluminação adequada (vela de serviço).

Redução do vinho. Alguns vinhos necessitam “oxigenação” no momento da abertura.

- Até o 6º ano de safra – 2 horas de aeração
- Do 6º ao 10º ano – 3 horas de aeração
- 10º ano para cima – 1 hora a mais por ano.

11- O vinho é servido pela direita, segurando a garrafa pela parte inferior ou com os dedos colocados levemente no corpo da mesma. Serve-se um pouco de vinho a quem o ordenou, aguardando sua decisão.

12- Inicia-se a servir pela senhora mais idosa e procede-se depois com as senhoras mais jovens. Com o mesmo critério, servem-se os homens até chegar ao cliente que pediu o vinho, o qual é servido por último. Caso alguém esteja sendo comemorado ele(a) será servido por primeiro.

13- O procedimento de serviço é efetuado em sentido horário. Quando se serve, para evitar a caída de gotas sobre a mesa ou sobre a roupa, no momento em que a garrafa volta à posição vertical, devemos girá-la levemente e limpá-la com o guardanapo.

14- A esse ponto volta-se à mesa de serviço, onde se deixa a garrafa com a etiqueta voltada para a mesa do cliente, sempre bem visível.

15- Finalmente, podemos retirar a rolha do saca-rolhas com a ajuda do guardanapo, de maneira que as mãos não se impregnem de aromas para o vinho sucessivo.

Seqüência retirada do Manual Didático para o Sommelier Internacional. Roberto Rabachino.

Como abrir e servir uma garrafa de vinho espumante.

1- A garrafa pedida pelo cliente é limpa e levada à mesa segurando-a pela parte inferior, com o braço esquerdo, usando um guardanapo. O balde de gelo já pode estar na mesa de serviço ou pode ser levado junto com o vinho.

2- Após tê-la mostrado ao cliente, enuncia-se a etiqueta: nome, denominação, adega produtora, safra e graduação alcoólica. Volta-se em seguida à mesa de serviço (guéridon) onde se deposita a garrafa, tomando o cuidado de deixar sempre a etiqueta virada para o cliente. No caso de não haver a mesa de serviço disponível, posicione-se na mesa do cliente próximo a quem solicitou a garrafa.

3- É preferível não usar a lingüeta de abertura e fazer a incisão da cápsula logo abaixo da saliência, no gargalo da garrafa. O alumínio retirado será então depositado no pires de serviço ou colocado no bolso do avental.

4- Com o guardanapo, limpa-se o pó do gargalo da garrafa, bem como pequenos mofos que poderiam ter se formado através dos furinhos de aeração dispostos na parte superior da cápsula.

5- A pressão de um espumante pode alcançar de 7 a 8 atmosferas. Por essa razão, coloca-se uma mão sobre a cápsula enquanto com a outra vai-se soltando a gaiola com cuidado. Se o aro que prende a gaiola se romper, para removê-la, podemos recorrer ao uso da pinça para espumante que vai nos auxiliar na operação.

6- Retira-se a cápsula próximo da gaiola, tomando o cuidado de apertar a rolha com força controlando a pressão.

7- Segura-se a garrafa com a mão esquerda e a rolha com os dedos da direita; nesse ponto, gira-se a garrafa segurando-a pelo fundo e mantendo-se em posição inclinada a 45º, de maneira que a pressão do gás carbônico seja distribuída numa superfície maior que a do gargalo da garrafa. Dessa maneira, vence-se a resistência da rolha, e ela é extraída sem muito barulho. Se a rolha opuser uma resistência excessiva, podemos recorrer novamente à pinça para espumante.

8- Sempre com cuidado para que a rolha não produza sons considerados grosseiros. Na abertura do vinho espumante isto é ainda mais importante.

9- Cheira-se a rolha para avaliar a qualidade do vinho que, às vezes, é corrompida pela própria cortiça; coloca-se a rolha no pires de apoio.

10- Com uma das extremidades do guardanapo, limpa-se a abertura de eventuais resíduos de cortiça e verte-se pouco vinho em nossa taça de degustação.

11- O vinho é servido pela direita, segurando a garrafa pela parte inferior ou com os dedos colocados levemente no corpo da mesma. Serve-se um pouco de vinho a quem o ordenou, aguardando sua decisão.

12- Inicia-se a servir pela senhora mais idosa e procede-se depois com as senhoras mais jovens. Com o mesmo critério, servem-se os homens até chegar ao cliente que pediu o vinho, o qual é servido por último. Caso alguém esteja sendo comemorado, ele (a) será servido por primeiro.

13- O procedimento de serviço é efetuado em sentido horário. Quando se serve, para evitar a caída de gotas sobre a mesa ou sobre a roupa, no momento em que a garrafa volta à posição vertical, devemos girá-la levemente e limpá-la com o guardanapo.

14- A esse ponto volta-se à mesa de serviço, onde se deixa a garrafa com a etiqueta voltada para a mesa do cliente dentro do balde , sempre bem visível.

Seqüência retirada do Manual Didático para o Sommelier Internacional. Roberto Rabachino.

Problemas com as rolhas

Por mais que se tratem as rolhas com cuidados, elas podem com freqüência se quebrar, afinal de contas são um produto natural e se deterioram ou podem ter sido mal produzidas. Quando isto acontece é extremamente frustrante para o sommelier, mas não é motivo de vergonha e, muito menos, motivo para não se servir o vinho pois não causa nenhum dano ao mesmo.

Rolhas quebradas

Às vezes uma rolha pode se quebrar quando está sendo retirada, e metade dela fica dentro da garrafa. Se o pedaço for relativamente grande, tente retirá-lo com o saca-rolhas. Pode-se inseri-lo novamente e refazer o processo de retirada, ou posicioná-lo a um ângulo de 45 graus e alavancar a rolha para fora. Para um pedaço menor, contudo, é bem mais difícil inserir a hélice do saca-rolhas, o mais simples é empurrar a rolha para dentro da garrafa.

Se empurrarmos a rolha para dentro do vinho e ela estiver intacta, podemos prendê-la com um espeto comprido e derramar o vinho dentro de um decantador ou jarra. Outra alternativa é utilizar uma pinça salva rolhas para sacá-la de dentro da garrafa. Se a rolha se despedaçar podemos decantá-lo para garantir que os pedaços não caiam na taça.

Decantação. Por que e como decantar um vinho.

Este é um dos assuntos que mais gera controvérsia no serviço correto do vinho. Decantar ou não. Quais vinhos devem ser decantados. Quanto tempo antes o vinho deve ser decantado e quanto tempo um vinho pode ficar no decanter. Vamos ver agora algumas destas dúvidas.

Na verdade, grande parte das pessoas se preocupa mais do que deveria com a decantação. Poucos vinhos necessitam de decantação, e nem todos os vinhos tintos precisam respirar. Claro que, se você ou o cliente, quiserem decantar um vinho não há problema alguma, contanto que se saibam as razões para tal.

Existem duas razões práticas para se decantar um vinho. Uma é separar o vinho de resíduos que se formaram durante o período de amadurecimento em garrafa; a outra é aerar, ou deixá-lo “respirar”. Isso beneficia a evolução dos aromas e de seu buquê. Um grande erro que se comete é deixar o vinho longos períodos no decanter, o excesso de oxidação pode estragar o vinho.

Que vinhos necessitam decantação.

Como já se viu anteriormente, só é preciso decantar vinhos que ficaram longo tempo na garrafa, e isso inclui vinhos de alta classe. Importante lembrar, nem todos os vinhos podem permanecer longos períodos em garrafa, portanto

antes de ter todo o trabalho de decantação certifique-se de que o vinho ainda encontra-se em boas condições.

Alguns vinhos não passam pelo processo de filtragem em sua vinificação, normalmente quando isto acontece será indicado pelo produtor no contra-rótulo, estes vinhos, mesmo jovens, podem necessitar decantação por apresentarem sedimentos em seu líquido.

Para verificar se um vinho tinto criou borra, segure a garrafa, na posição que estava guardada, contra a luz: se houver uma mancha escura na parte inferior, ela criou borra.

- Em geral, vinhos tintos com menos de cinco anos não necessitam decantação. Um bom vinho jovem poderá se beneficiar de um período curto de decantação.
- Não há necessidade de se decantar vinhos branco.

Qual a hora correta para se decantar.

Normalmente, pouco tempo é melhor do que muito tempo. Vinhos muito velhos começam a se deteriorar dentro de uma hora, normalmente estes vinhos já estão prontos pelo tempo, pense, você não colocaria um idoso para correr...

A hora mais correta para a decantação é pouco antes da chegada dos convidados. Uma hora será o suficiente para a maioria dos vinhos.

Lembre-se, a maioria dos vinhos irá deteriorar-se rapidamente em um decanter, pois a superfície em contato com o ar é muito grande causando uma oxidação exagerada. Caso o vinho não seja todo consumido naquele momento, volte o restante para a garrafa.

Abra a garrafa uma ou duas horas antes do serviço, isto será suficiente para o vinho respirar.

Redução do vinho. Alguns vinhos necessitam “oxigenação” no momento da abertura.

- Até o 6º ano de safra – 1 a 2 horas de aeração
- Do 6º ao 10º ano – 3 horas de aeração
- 10º ano para cima – 1 hora a mais por ano.

Como decantar.

1. Coloque a garrafa na vertical 24 horas antes de decantar. Retire com cuidado sua rolha.
2. Certifique-se de que o decanter esteja limpo e livre de quaisquer aromas indesejados, em seguida será “avinhado” com uma pequena quantidade do vinho que iremos servir.
3. Após o “avinhamento”, essa pequena quantidade de vinho é despejada num copo já preparada para este fim.
4. Acende-se uma vela, colocando-a atrás do gargalo da garrafa.
5. Com a mão esquerda seguramos o decanter, com a direita, a garrafa.
6. Inicia-se a decantação vertendo lentamente o vinho da garrafa para o decanter. A garrafa deve ser mantida quase na horizontal, e a operação é efetuada continuamente, para evitar que, com a movimentação, os depósitos também se movam.
7. Quando a luz da vela mostra que o depósito chegou no ombro da garrafa, a decantação é interrompida. Na garrafa deve permanecer somente uma pequena quantidade de vinho junto com o depósito.
8. Apaga-se a vela com os dedos umedecidos ou molhando o pavio em sua própria cera para evitar difundir cheiros no ar.

Seqüência retirada do Manual Didático para o Sommelier Internacional. Roberto Rabachino

Como escolher a taça correta.



ROMANÉE-CONTI

Altura: 248 mm - Volume: 1050 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Barbaresco, Barolo, Nebbiolo, Pinot Noir, Barbera, Gamay, Musigny, Nuits-Saint-Georges, Volnay, Romanée Saint Vivant, Vosne-Romanée.

Uvas:

Pinot Noir, Nebbiolo, melhores Gamay, Barbera, Tinto Cão.



PÉTRUS

Altura: 280 mm - Volume: 1230 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Barolo, Brunello di Montalcino, Cabernet Franc, Margaux, Medoc, Pauliac, Pomerol, St.Emilion, St.Estephe, St.Julien, Amarone, Llistrac, Rioja.

Uvas:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, Aglianico, Nero d'Avola, Tempranillo, Touriga Nacional.

BORDEAUX GRAND BORDEAUX GRAND CRU III



Altura: 285 mm - Volume: 1000 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Barolo, Malbec, St.Emilion, St.Julien, Amarone, Pomerol, Volnay, Tempranillo.

Uvas:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Sangiovese, Aglianico, Nero d'Avola, Tempranillo, Touriga Nacional, Baga.



BORDEAUX GRAND CRU II

Altura: 275 mm - Volume: 850 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Brunello di Montalcino, Pauliac, Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot, Magaux.

Uvas:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Carménère, Tannat, Mourvèdre, Sangiovese, Aglianico, Nero d'Avola, Tempranillo, Touriga Nacional, Baga.



BORDEAUX GRAND CRU

Altura: 265 mm - Volume: 690 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Rosso di Montalcino, Cabernet Franc, Rioja, Syrah, Hermitage Rouge, Malbec, Sangiovese.

Uvas:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Carménère, Petit Verdot, Syrah, Sangiovese, Corvina, Tempranillo.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Altura: 247 mm - Volume: 540 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Bourgogne Blanc, Chablis, Pinot Grigio, Mersault, Montrachet, Hermitage, Chianti, Bardolino, Montepulciano, Sangiovese, Zinfandel.

Uvas:

Sangiovese e seus diversos clones, Corvina, Lagrein, Montepulciano, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Carménère, Syrah, Grenache, Tempranillo



BOURGOGNE

Altura: 220 mm - Volume: 500 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Pinot Noir, Corton-Charlemagne, Beaujolais, Barbera, Condrieu, Cotes du Rhone, Châteauneuf-du-Pape, Pinotage Sul Africano, Giogondas.

Uvas:

Pinot Noir, Nebbiolo, Gamay, Barbera, Dolcetto, Pinotage, Tinto Cão, Dornfelder, Chardonnay.



BOURGOGNE GRAND CRU

Altura: 247 mm - Volume: 590 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Barbaresco, Pinot Noir, Barolo, Barbera, Nebbiolo.

Uvas:

Pinot Noir, Nebbiolo, Gamay, Barbera, Dolcetto, Freisa, Corvina, Teroldego, Tinto Cão, Dornfelder.



DEGUSTAÇÃO PADRÃO

Altura: 167 mm - Volume: 255 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Todos tipos de vinhos.

Uvas:

Todas as variedades.

Regiões/Denominações:

Todas as regiões/denominações.

Taça universal para degustação técnica, que objetiva uma padronização a nível mundial do exame sensorial ou organoléptico. Apresenta as paredes finas e perfeitamente transparentes, além bojo que “fecha” nas bordas para a concentração dos aromas.



ROSÉ

Altura: 178 mm - Volume: 220 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Weissherbst, Tavel, Cotes de Provence, Rose.

Uvas:

Todas as variedades vinificadas em rosé.

O formato possibilita que o fluxo do vinho seja direcionado para a ponta da língua, área de maior percepção das sensações “doces” do vinho. Este processo motiva um realce da fruta dos vinhos rosés e o equilíbrio da sua acidez com os elementos responsáveis pela maciez do vinho.



CHARDONNAY

Altura: 225 mm - Volume: 390 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Condrieu, Hermitage blanc, Sauvignon Blanc, Alsace, Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pouilly Fumé, Zinfandel.

Uvas:

Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Pinot Bianco, Pinot Gris, Alvarinho, Vernaccia, Verdicchio.

Bastante versátil, este formato longo permite o desenvolvimento olfativo dos grandes vinhos brancos do Velho e do Novo Mundo, criando um realce de fina harmonia. A dinâmica do vinho ao entrar na boca enfatiza o frescor e conseqüentemente o seu equilíbrio com as texturas mais ricas dos vinhos modernos.



SAUTERNES

Altura: 200 mm - Volume: 350 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:
Beerenauslese, Barsac, Tokaj, Eiswein, Vinhos Liquorosos.

Uvas:
Sémillon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Petit Manseng, Muscat Blanc à Petit Grains, Riesling, Furmint, Garganega, Picolit, Malvasia, Zibbibo.

CHAMPAGNE

Altura: 270 mm - Volume: 150 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:
Champagne, Kyr.

Uvas:
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc.

Regiões/Denominações:
Champagne, Crémant de Bourgogne, Franciacorta.

Esta flute permite, enchida até seu segundo terço, um perfeito desenvolvimento dos complexos aromas dos grandes espumantes elaborados pelo método champenoise. O formato ligeiramente fechado nas bordas enfatiza a textura cremosa da espuma na boca, realçando a harmonia do espumante.



CHAMPAGNE

Altura: 240 mm - Volume: 210 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:
Champagne, Kyr.

Uvas:
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Prosecco.

Regiões/Denominações:
Champagne, Kir Royal, Cocktails com espumantes, Prosecco, Sekt.





PROSECCO

Altura: 230 mm - Volume: 160 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Champagne, Cava, Sparkling Wine.

Uvas:

Prosecco, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc, Chenin Blanc, Parellada, Macabeo, Xarel-lo, Bical, Arinto, Fernão Pires.

Regiões/Denominações:

Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano, Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Cava, Varosa, Espumantes da Serra Gaúcha.



PORTO

Altura: 165 mm - Volume: 180 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Madeira, Porto, Trebbiano.

Uvas:

Variedades autóctones do Douro e da Ilha da Madeira, Malvasia, Trebbiano, Grillo, Catarratto, Grenache.

Regiões/Denominações:

Porto, Madeira, Vin Santo, Marsala, Banyuls, Maury.

O pequeno bojo desta taça visa evitar um domínio da pungência alcoólica dos vinhos fortificados no aroma, dando espaço para o desenvolvimento dos aromas amalgamados de frutas passas e secas, especiarias, madeira, notas balsâmicas e etéreas.



GRAPPA

Altura: 165 mm - Volume: 75 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Kirsch, Slivovitz, obster

Uvas:

Grappa, Marc, Poire, Framboise

Para este maravilhoso formato em forma de chaminé, resulta numa neutralidade no aroma. Importante é encher no máximo até a metade do cálice.



COGNAC

Altura: 145 mm - Volume: 600 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Armagnac, Brandy de Jerez.

Taça balão tradicional para a apreciação de destilados longamente envelhecidos em carvalho.



ARMAGNAC

Altura: 184 mm - Volume: 1550 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Armagnac, Cognac, Brandy de Jerez

Taça balão tradicional para a apreciação de destilados longamente envelhecidos em carvalho.



JEREZ

Altura: 165 mm - Volume: 180 ml

Uvas:

Palomino Fino, Pedro Ximénez.

Regiões/Denominações:

Jerez, Montilla-Moriles.

O formato emula a típica “copita” de Jerez, havendo entretanto um espaço maior para o desenvolvimento dos seus aromas pungentes característicos. Perfeita também para a apreciação de Tequila Reposado.



ÁGUA

Altura: 210 mm - Volume: 330 ml

Vinhos que podem ser degustados nesta taça:

Todas águas minerais.

Cristal fino e perfeitamente translúcido.

Como limpar taças e decantadores.

Este é um quesito muito importante, pois de nada vai adiantar o sommelier prestar um serviço perfeito se a vidraria estiver suja, vai quebrar todo o encanto do vinho.

Como cuidar da vidraria.

Quando o vinho evapora, deixa uma marca de anel. Se a vidraria não for lavada logo o vinho manchará as taças ou decanter.

Muitas taças podem ser lavadas na máquina, outras, contudo, são muito altas e não cabem nos estrados e pela fragilidade dos cristais, pode ser preferível lavar manualmente. Os decantadores são difíceis de limpar – não cabem na máquina e seus gargalos estreitos dificultam o manuseio.

Como limpar os decantadores.

Passe água morna nos decantadores logo após o uso. Não use detergente: é difícil livrar-se dele devido ao pescoço estreito do decantador. Para alcançar as áreas difíceis torça um pano de linho úmido como uma corda, enfie-a pelo pescoço e gire – use uma colher de pau para alcançar os cantinhos mais difíceis.

Para enxugar, use um pano de linho seco torcido como uma corda para alcançar as áreas difíceis, ou secador para decantadores.

Como lavar as taças manualmente.

1- Encha uma pia com água morna. Veja se a torneira não vai bater e quebrar as taças. Lave as taças uma a uma com um retalho de tecido que não solte fiapos (linho ou musselina), uma esponja bem macia e desengordurada também vai servir.

2- Enxágüe as taças sob água corrente morna para remover todo o detergente. Cheiro o bojo da taça para verificar se não há resíduos de detergente.

3- Para dar as taças aquele brilho especial, segure cada uma pela haste sobre uma tigela de água fervente antes de enxugar, para que o vapor se condense na parte externa das taças.

4- Enxugue as taças usando um pano de linho que não solte fiapos. Segure o bojo da taça com uma das mãos enquanto a enxuga com a outra. Não segure a taça pela haste ao enxugar o bojo, pois poderá quebrá-la.

5- Se necessário, enrole o pano no cabo de uma colher de madeira para alcançar o fundo. Se forçar o pano para dentro da taça com a mão poderá quebrá-la.