



Módulo 6 – A carta de vinhos e a Adega

Carta de Vinhos.

A carta de vinhos é o cartão de visitas de qualquer restaurante. Embora existam muitas formas de se montar uma, com frequência é melhor que seja simples e de fácil manuseio, tanto por parte do cliente como por parte do sommelier. Além disso, deve sempre vir separada do cardápio e passar por revisão e atualização a cada quatro a seis meses. Sem dúvida é importante que o nome, a vinícola, a safra e a área de procedência dos vinhos propostos sejam claramente identificáveis pelo cliente.

Os formatos de uma carta de vinho mudam muito de um restaurante para outro e varia de acordo com o profissional responsável por ela. Via de regra, algumas normas devem ser respeitadas ao se montar uma carta.

1º- Divididas por países de origem dos vinhos, vindo primeiro o país de cuja cozinha o restaurante é dedicado.

2º - Do país onde o restaurante está localizado se não for a cozinha típica de um determinado país.

3º - Países do continente onde o restaurante está localizado.

4º- Demais países do mundo cujos vinhos fazem parte da carta, grupados por continente. Nesse caso a regra não é rígida, mas em geral as casas preferem colocar primeiro os países do velho mundo e depois do novo mundo, talvez pela tradição vinícola daqueles.

5º Dentro de cada país os vinhos são listados na ordem em que são servidos, iniciando em geral com os espumantes (em ordem de doçura crescente, com os brancos antes dos roses e esses antes dos tintos e com os DOC antes dos sem DOC, em geral com os Champagnes antecedendo a todos). Depois os vinhos tranquilos, primeiro os brancos, depois os roses e por último os tintos. Ao final os vinhos de sobremesa doces naturais.

- Alguns restaurantes colocam os fortificados secos (aperitivos) antes dos espumantes, outras preferem listar todos os fortificados (secos e doces, com os secos antes dos doces) após os de sobremesa (se forem brancos ou tintos, como os Portos, listar os brancos antes dos tintos).

- Algumas cartas listam ainda depois dos fortificados os brandies (nesse caso os com DOC devem vir antes dos sem DOC, em geral os Cognacs antecedendo a todos).

- No caso dos fortificados e brandies, em geral não se faz a separação por país, mas procura-se colocar juntos por país na seqüência, tanto quanto possível, após todos os vinhos.

- Para cada vinho de cada seção / país, já grupados como brancos, roses ou tintos, deve ser descrito no mínimo o nome completo do vinho, sua DOC ou varietal, se for o caso, e a safra.

- Opcionais o nome da vinícola e outras informações sobre o vinho, como graduação alcoólica, explicitar que é varietal / assemblage, indicar castas, etc.

- Se houver muitos vinhos de um dado país, eles podem opcionalmente ser subgrupados na seção por região, DOC ou outro critério, para facilitar a análise do cliente.

- Algumas casas optam por três vinhos de cada país, um de preço popular, um de preço médio e um de preço e qualidade maior. Este critério apresenta algumas falhas.

- Outra opção é enxugar a carta com poucos países e menos escolhas, abrindo o leque apenas nos países mais relevantes para a casa.

“ Lembre-se: é melhor uma carta com poucos vinhos listados, mas todos presentes na adega e em certa quantidade do que uma carta gigantesca onde dois terços dos vinhos estão para chegar...”

Nada irrita mais um cliente que uma longa seleção com muito carinho e atenção, muitas vezes buscando uma harmonização ideal, só para receber do garçom a informação de que o vinho está em falta.

O mínimo que se espera de uma casa ou do sommelier, digno de sua função é avisar logo no início ao cliente quais os vinhos listados na carta que estão em falta. Melhor ainda, trabalhar com um sistema onde a casa coloca uma marca ou um selinho indicando na carta quais vinhos estão em falta ou/e quais tem menos de duas garrafas na adega.

- Uma boa carta nunca deixa de mudar a safra indicada quando muda a safra do vinho na adega. Isso é um detalhe importante e mostra o cuidado da casa. Lembre-se, a não ser que o restaurante tenha uma pessoa responsável pelo controle das safras dos vinhos que chegam é melhor não indicar a safra na carta, apenas aponte “consultar safra”.

Algumas dicas e cuidados ao se montar uma carta de vinhos.

- A primeira questão é o tipo de restaurante para qual ela será montada. Se for uma cantina italiana, o ideal é valorizar os rótulos da Itália, já no caso de um restaurante de perfil moderno, pode-se abusar dos vinhos do chamado “novo mundo” – australianos, sul-africanos, norte-americanos, brasileiros, argentinos e chilenos.

- O segundo ponto a ser analisado é o grau de sofisticação dos pratos a serem servidos. “Quanto mais sofisticado o menu, melhor podem ser os vinhos servidos e maior a faixa de preços trabalhadas”. Para um restaurante mais simples não tem muito sentido trabalhar com vinhos caros e diferenciados, o ideal aqui é descobrir vinhos de melhor relação custo/benefício.

- **O preço cobrado.** Aqui a variação é imensa de casa para casa. Os percentuais variam de 30 a 200% sobre o preço de atacado. Acreditamos que um valor justo seria uma margem de 50 a 70% sobre o preço de atacado. Com certeza uma casa que possua bons profissionais no serviço pode conseguir um volume maior

de vendas, e, mesmo que o valor ganho seja o mesmo ao se vender uma garrafa ou duas é ótimo ver todas as mesas com uma garrafa aberta...

Normalmente vinhos mais baratos podem ser trabalhados com uma margem maior, vinhos de valor inicial mais caro devem ser trabalhados com uma margem mais justa.

Outro critério interessante de se utilizar é trabalhar com percentuais diferentes para vinhos nacionais e estrangeiros, pode-se utilizar um percentual um pouco menor sobre os vinhos nacionais valorizando nosso produto e dando chance de concorrer com os estrangeiros.

A questão da harmonização.

Cada vez mais busca-se a harmonização alimento-vinho, hoje se faz imprescindível ao se montar uma carta escolher vinhos que harmonizem com os pratos da casa, não há muito sentido manter vinhos na carta que não indicaríamos para acompanhar nossos pratos.

Caso o sommelier não possa se fazer presente em todos os momentos de atendimento, é interessante colocar-se no cardápio a sugestão de harmonização, usando-se dicas como: "O sommelier recomenda..."

Vinhos em taça.

Pratica muito corriqueira em outros países mas ainda pouco explorada no Brasil, esta é uma opção que deveria ser mais utilizada em nossos restaurantes. Além de poder oferecer um bom lucro ao estabelecimento cria condições de melhores harmonizações com os pratos e a possibilidade de se harmonizar mais pratos ao longo da noite.

Um grande problema enfrentado é a questão da armazenagem do vinho depois de aberto. Existem aparelhos conhecidos como "vacu vin" que possuem a capacidade de conservar o vinho por vários dias, normalmente estes aparelhos são caros. Uma opção mais barata são as bombas de retirada de oxigênio que podem, sem dúvida, prolongar em alguns dias a conservação do vinho.

Outra opção utilizada por algumas casas são as bag-in-box, ou vinho em caixa, estas embalagens são projetadas de tal forma que conforme o vinho vai sendo

consumido a embalagem interna vai diminuindo de tamanho reduzindo o contato do líquido com o oxigênio, conservando o vinho por até 30 dias depois de aberto. O problema aqui é a qualidade do vinho oferecido nestas embalagens e a resistência de alguns clientes a este tipo de produto.

- Uma dica, caso a casa utilize garrafas tradicionais de 750 ml, o valor da taça nunca deve custar mais de $\frac{1}{4}$ do valor da garrafa, desta forma caso a garrafa seja aberta, pelo menos o custo será pago.

A Cesta de Vinhos.

Uma prática utilizada por alguns restaurantes é a venda de uma quantidade fechada de taças. Por exemplo, o cliente paga um valor fechado e recebe três taças de 100 ml cada, sendo um Cabernet Sauvignon, um Merlot e um Carmenere. Ou a opção de uma região por mês, o cliente recebe três taças de vinhos italianos. De novo, é importante que o valor das três taças custe de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ do valor das três garrafas.

A Adega

A adega é principalmente o local utilizado para estocagem de garrafas de vinho. Existem alguns cuidados básicos ao se construir ou adaptar uma adega.

- A temperatura deve ser constante entre 10 e 15°C, pois o vinho ao mesmo tempo em que não resiste a temperaturas excessivamente rígidas, sofre pelo calor que dilata os líquidos e seca as rolhas das garrafas, favorecendo a evaporação e a oxidação.

- A adega deve ser ventilada, e a iluminação deve ser feita com lâmpadas de baixa potência já que a luz emitida pelas superiores a 75W ou as fluorescentes atravessa o vidro e altera o vinho.

- É aconselhável evitar vibrações e os ruídos muito intensos, por isso certifique-se de que sua adega não fica próxima a motores e máquinas que possam causar tais fenômenos.

- Na adega é aconselhável estocar somente vinhos, pois o cheiro de outras mercadorias tais como queijos, combustíveis, etc., poderiam penetrar na garrafa, através da rolha e alterar as características organolépticas do vinho.
- As garrafas são colocada deitadas, de maneira que a rolha fique sempre em contato com o líquido. A subdivisão acontece tanto no sentido vertical quanto no horizontal. Na linha horizontal, dividiremos as garrafas pela cor do vinho, safra e região de produção.
- De baixo para cima, teremos a seguinte disposição:

Espumantes;
Vinhos brancos;
Vinhos rosados;
Vinhos tintos jovens;
Vinhos tintos de médio envelhecimento;
Vinhos tintos de longo envelhecimento;

As garrafas mais em baixo estarão obviamente a uma temperatura mais fresca.

“Mantenha sua adega bem organizada e limpa e não se esqueça de convidar seus clientes para conhecê-la, pois como qualquer vitrine, isto vai estimulá-lo ao consumo.”