

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: As novas temperaturas do vinho (parte 2)					Temática: Transportes/Logística/Distribuição	
2006/09/05	INTER MAGAZINE – PRINCIPAL		Pág.33		Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal



Aníbal Coutinho
Crítico de Vinhos

Opinião _ HORECA e os vinhos

AS TEMPERATURAS DO VINHO (PARTE 2)

Continuamos a partilhar as melhores práticas internacionais relativamente ao serviço e consumo do vinho, concluindo a temática da temperatura. Antes, porém, recapitulamos o drama de um tabu português.

Constitui doutrina em Portugal que o vinho tinto se bebe à temperatura ambiente. Errado! No nosso país nenhum vinho se deve beber e apreciar à temperatura ambiente.

No final deste artigo ficará com a nossa tabela de temperaturas de serviço para as várias tipologias de vinho. Entretanto, se tiver que justificar esta mudança de atitude ao seu patrão ou cliente, explicamos-lhe mais alguns fundamentos da tabela de temperaturas.

1. Quanto aos vinhos com ligeira ou franca efervescência carbónica, saiba que a temperatura influi na solubilidade do gás que se liberta mais facilmente quanto maior for a temperatura. O seu desprendimento uniforme e fino, tão pretendido nos espumantes, é conseguido a baixas temperaturas. O sabor ácido do gás carbónico também é mais evidente e desagradável com o aumento de temperatura.
2. Servir um vinho branco ou rosado a uma temperatura elevada realça a sua doçura, diminui a sensação ácida refrescante e aumenta perigosamente a volatilidade aromática e alcoólica.

3. Os vinhos tintos, mais taninosos e menos ácidos, adequam-se a um patamar de temperatura ligeiramente superior aos dos vinhos brancos e rosados. Quanto mais tanicos, estruturados e complexos mais a temperatura se deve abeirar dos 18°C.
4. Quanto mais doces e aromáticos forem os vinhos mais a temperatura de serviço se deve abeirar dos 8°C. Esta regra encaixa perfeitamente nas tipologias de vinhos efervescentes e fortificados. No caso das categorias especiais de Porto, Madeira e Moscatel, a sua estrutura e complexidade requerem temperaturas ligeiramente mais elevadas.
5. Lembre-se que existe uma diferença entre a temperatura de serviço e a temperatura de consumo. Um vinho frio servido numa sala a 22°C, terá uma evolução da temperatura de 4/5 por hora, até igualar a temperatura ambiente.
6. Cuidado com a temperatura dos copos. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos instantes o vinho sobe 2°C relativamente à temperatura de serviço. Nunca sirva vinho em copos quentes ou aquecidos. ■

TABELA DE TEMPERATURAS DE SERVIÇO DO VINHO

Espumantes

Em geral devem servir-se a 8 °C. Os copos devem estar também a essa temperatura. No caso de se tratar de um espumante muito aromático e adocicado (como um Asti) a temperatura pode mesmo descer para os 6-7 °C. Um Champagne de categoria especial (datado, cuvée) merece a elevação para os 9°C.

Branco e Rosados

Em geral devem servir-se a 10°C. Os copos devem estar também a essa temperatura. Quanto mais doces e jovens, mais a temperatura deve baixar (até aos 8°C). Para vinhos com maior estágio e complexidade, a temperatura máxima deve ser 12°C.

Tintos

Em geral devem servir-se a 16°C. Os copos devem estar também a essa temperatura. Para vinhos com maior estágio e complexidade, a temperatura máxima deve ser 18°C.

Licorosos

Devido ao maior teor de álcool e de doçura, siga as temperaturas dos vinhos brancos. As categorias especiais de Portos, Madeiras e Moscatéis deverão ser servidas entre 12 e 14 °C.