

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional		
Título: Provar na Net					Temática: Generalista		
2006/10/19	SABADO – PRIMEIRA ESCOLHA		Pág.10		Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal



Provar na Net

A Sogrape adaptou uma roda de aromas no seu sítio para que, em casa e com amigos, a prova de vinhos seja divertida e didáctica.

Por Edgardo Pacheco

O VINHO CHEIRA A GOIABA ou a manga, a flor de laranjeira ou a líchias? Sabe a tostas, a feno ou a pedra lascada? Se para os especialistas as certezas na prova não existem, aos consumidores todas as dúvidas são permitidas. Daí que a Sogrape tenha adaptado no sítio www.sogrape.pt a conhecida roda de aromas para os consumidores aprenderem a provar os vinhos e a confrontar as opiniões com a descrição técnica do enólogo da empresa.

Em termos técnicos, a roda em causa apresenta a descrição de aromas e sabores mais ou menos conhecidos: começa nas denominadas famílias de aromas (tipo frutado ou químico) e termina em indicadores pormenorizados (tipo

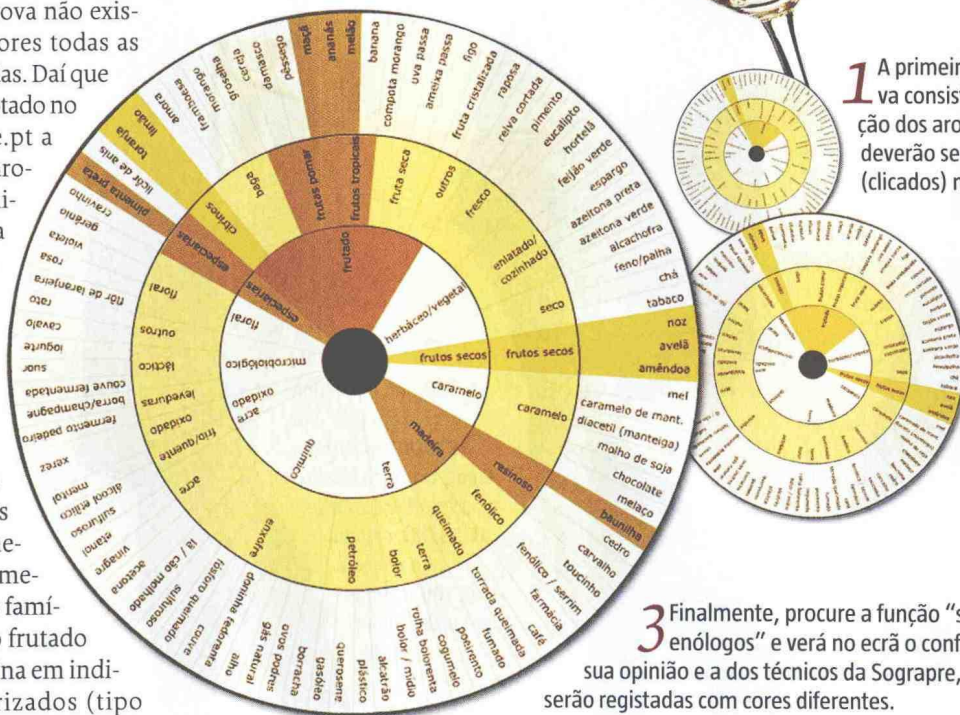
maçã, pêssigo ou acetona).

Utilizemos, para exemplificar todo o processo, o novo branco Vinha Grande, de 2005. Perante a roda de aromas e com um copo adequado que terá sido agitado e aproximado ao nariz, terá de, numa primeira fase, perceber se está perante aromas florais ou frutados. Partindo do princípio de que se terá inclinado para estes últimos, fará um cerco maior aos referidos aromas. Isto é, terá de se decidir entre frutos de pomar, tro-

O Vinha Grande branco é uma novidade. Custa € 9

picais ou citrinos (os outros não contam neste caso), para, depois de rodar o copo pela segunda ou terceira vez, perceber se os aromas são de maçã, ananás, manga, limão ou outros.

Com todos os campos marcados para os aromas, faz-se o mesmo para os sabores. E uma vez finalizado o exercício segue-se a prova dos nove: a confrontação das opiniões amadoras com a análise do profissional. ■



1 A primeira fase da prova consiste na detecção dos aromas, que deverão ser marcados (clicados) na página.

2 Segue-se o mesmo exercício para a identificação dos sabores do vinho.

3 Finalmente, procure a função "selecção dos enólogos" e verá no ecrã o confronto entre a sua opinião e a dos técnicos da Sogrape, as quais serão registadas com cores diferentes.



Guias que também ensinam

Com as feiras dos vinhos chegam também novas edições dos guias clássicos e uma ou outra novidade. Entre os primeiros, destaque para os

Vinhos de Portugal 2007, de João Paulo Martins (D. Quixote, € 15) e o *Anuário de Vinhos 2007*, de João Afonso (Cotovia, € 16). Novidade este ano é um pequeno guia que

apresenta (e esse é o seu nome) *225 Vinhos*. Entre € 2 e € 5, de Aníbal Coutinho (Civilização € 6,99), obra oportuna que explora a relação qualidade-preço no sector dos vinhos.