



## Provar o vinho

A degustação de um vinho é uma experiência sensorial complexa, que se processa em diferentes fases e apela aos sentidos da visão, olfacto e paladar.

Para usufruir dela plenamente, é necessário que quem o prova concentre a sua atenção nas diferentes sensações as analise em separado.

### O aspecto

Para avaliar correctamente o aspecto de um vinho, é conveniente dispor de uma fonte de luz natural, ou caso isso não seja possível, de uma luz artificial que incida sobre um fundo neutro (parede, folha ou toalha brancas). As sensações visuais a analisar dizem sobretudo respeito à limpidez (turvação e brilho) e à cor (tonalidade, intensidade, nuance).

- Começa-se, portanto, por apreciar a limpidez. Um vinho correcto não pode apresentar-se turvo (apenas se admite uma ligeira turvação nos vinhos velhos), pois isso significa que houve negligência no decurso da vinificação e engarrafamento. Para ajuizar da limpidez, dirija o copo para uma fonte de luz e analise a transparência. O copo deve ser de vidro transparente e fino.

- De seguida, observa-se a cor. Esta depende de vários factores, tais como a origem, as castas, o processo de vinificação ou a idade do vinho. Os vinhos tintos jovens são, geralmente vermelho-arroxeados (violeta, rubi, ou granada). Os mais velhos podem apresentar-se alaranjados e acastanhados. Quanto aos brancos, serão tanto mais claros quanto mais jovens.



## O aroma

O órgão do olfacto está localizado na parte superior das fossas nasais. Estas dividem-se em três regiões: narinas, mucosa pituitária e cornetos. As duas vias possíveis de exercitar o olfacto são a directa, por inspiração pelas narinas; e a retronasal (pela rinofaringe), por passagem interina da cavidade bucal às fossas nasais. O aroma sentido no interior da boca utiliza a via retronasal.



- O treino acaba por conferir ao olfacto a capacidade de identificar centenas de aromas diferentes. Estes classificam-se em primários, secundários e terciários. O aroma primário ou aroma de casta é proveniente das uvas e, normalmente apresenta características frutadas. O aroma secundário provém da fermentação e, por isso, tem características vinosas. Finalmente, o aroma terciário, ou bouquet, é típico dos vinhos envelhecidos. Quando o estágio é feito em contacto com o ar, denomina-se bouquet de oxidação, caso contrário, fala-se em bouquet de redução.

- Para apreciar correctamente o aroma de um vinho, segure o copo pelo pé, aproxime-o do nariz e inspire. Isto permite verificar se o vinho não apresenta aromas suspeitos. Num segundo momento, faça alguns movimentos circulares com o copo de forma a aumentar a superfície de contacto do vinho com o ar e libertar assim os aromas secundários e terciários. Para descrever os aromas, utiliza-se um vocabulário próprio, mas ligado a outras experiências olfactivas.