

Taças sem mistérios

Continuamos a nossa viagem do vinho com um tema muito interessante, mas pouco discutido. Para muitas pessoas, as taças (ou copos – como preferem dizer) são um detalhe secundário, mas a sua importância está acima de qualquer glamour que ela oferece.

Atualmente, no mercado brasileiro podemos encontrar taças de diversos materiais, formatos e marcas importantes. Muitas delas se consagraram através do aval dos especialistas de vinho. Para cada taça podemos associar um vinho, e por isso, este tema é tão importante quando a qualidade do vinho que ingerimos.

Uma boa taça deve ser:

Transparente: além da beleza estética e a facilitação na visualização das nuances de cores do vinho, o copo nunca deve ser colorido ou grosso.

Leve e Grande: para facilitar o movimento da taça e oxigenar bem o vinho. A oxigenação faz a bebida “respirar” e deixá-lo pronto para beber. O peso da taça também é fundamental para facilitar os movimentos rotatórios na hora de girar a bebida dentro da taça. Esta ação desprende o aroma ou o buquê e facilita uma melhor apreciação das características olfativas do vinho.

Cristal: este detalhe na minha visão é uma das mais importantes. O cristal por ser uma matéria prima mais delicada que o vidro, consegue melhor evidenciar, respeito ao vidro, as características do vinho. As melhores marcas são as alemãs e austríacas, que usam verdadeiros artistas na produção destes cristais.

O vinho é vivo e por isso merecem taças adequadas para atender a todos as variadas castas de uvas. Fundamental podemos utilizar cinco tipos de taças: para os tintos suaves, brancos, encorpados, espumantes e fortificados (como o do Porto). Confira algumas delas:

Taça para fortificados: Ideal para o vinho do Porto e vinho de sobremesa, que é extremamente alcoólico (20%) e possui muitos aromas. A taça é pequena, com bojo pequeno em relação à altura.

Taça de Espumante: taças de bojos longos e estreitos, para que melhor seja apreciado o desprendimento das bolhas (Perlage).

Borgonha (tinto encorpado) ou Chardonnay (branco encorpado): O bojo é mais largo e a altura é baixa. Há maior espaço para a respiração vinho. Serve para vinhos mais ácidos e que pedem maior oxigenação para a valorização dos aromas.

Bordeaux (tinto suave): A taça é mais alta e o bojo é pequeno. Serve para vinhos mais suaves e propicia a volatilização dos aromas.

Sauvignon Blanc (branco): O bojo é menor e a altura é maior para proporcionar menor contato com o ar. Geralmente indicado para uvas mais delicadas, com grandes aromas.

Sempre gosto de dizer que tão importante quanto o vinho e a taça é a higienização da mesma. De nada adianta utilizar uma “grande” taça se estiver com um cheiro desagradável. Para isso não acontecer, é necessário ser lavada com um detergente neutro e enxugada com tecido que não solte fiapos. Você também pode lavar com água fervendo e deixar secar naturalmente. Evite virar as taças para baixo sobre um pano úmido. Pode provocar odores indesejáveis.

Com apenas algumas linhas citados podemos observar a importância do desempenho das taças na apreciação dos vinhos. Naturalmente, além de serem imprescindíveis do ponto de vista técnico, levam beleza e requinte ao ritual da degustação.

Como dizia sempre meu “nonno”: “às taças aos cavalheiros”. Ele usava sempre uma taça de cristal modelo Borgonha para apreciar um bom vinho: segundo ele, era uma taça universal para todos os vinhos e todos os momentos. Saluti!!!

Enoabraços.

Marcello Celentano é sommelier de segundo nível e membro do Instituto Italiano Sommelier em Milão, na Itália. Atualmente desenvolve suas atividades através da importadora Marimpex. Na área de eventos ministra palestras sobre o tema, realiza consultoria de vinhos e harmonização de pratos.

Site: www.marimpex.com.br

e-mail: marcelo@marimpex.com.br

Tel.: (11) 4193-5074 ou (11) 4208-5215