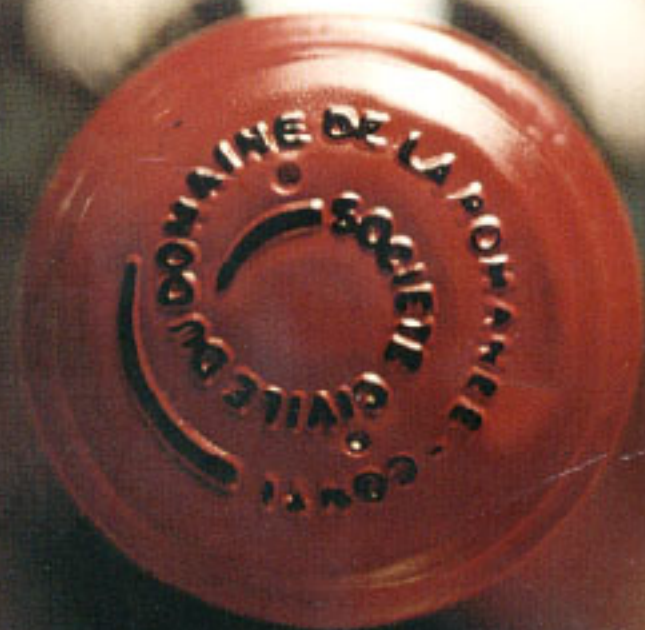


EXPAND



Simple e elegante
como vinho

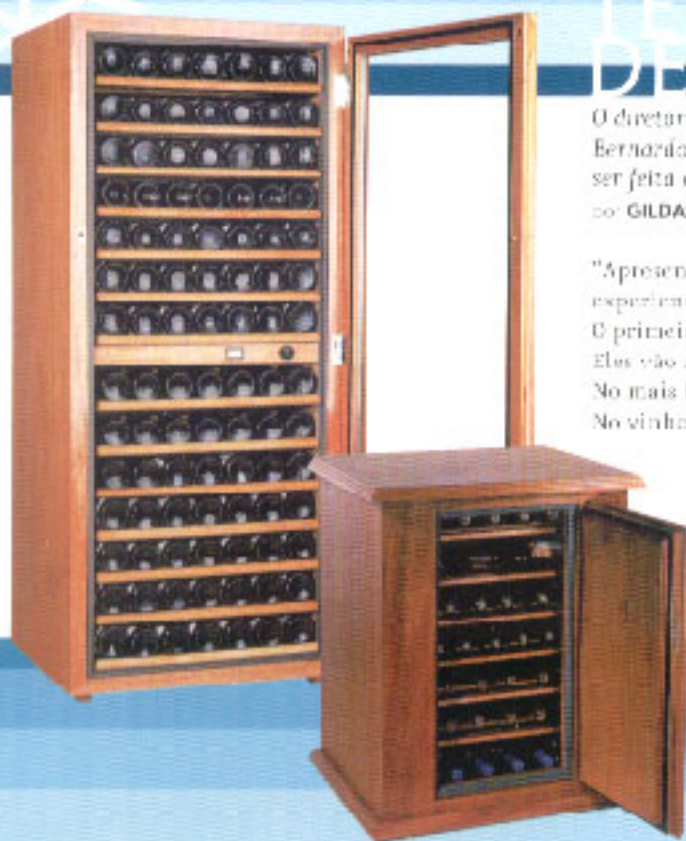
os de Bordeaux, de uva cabernet e merlot, realçam suas qualidades quando servidos ao redor de 16°C. E isso inclui os grandes, como Romanée-Conti. Já os bordeaux, com taninos maduros e bouquet complexo, se beneficiam com temperaturas de 17°C/18°C. Acima de 20°C, mesmo que se reduza a sensação de adstringência, começa a aumentar a percepção do álcool – e o vinho se torna pesado, sem equilíbrio.

De 23°C em diante, lembra um congomme alcoólico. Afaste de si esse cálice.

Arquivo Celso Borges
Fotógrafo de restaurantes
da Bja SP



Termodrink para medir a temperatura correta do garrafão; Box de madeira com saca-rolha, termômetro e cortador de cápsula; Termômetro para medir a temperatura de vinho e champanhe



TESTE DE HUMILDADE

O diretor do Château Pichon Lalande e do Château Bernardotte propõe uma divertida degustação para ser feita com amigos pouco humildes
por GILDAS D'OLLONE

"Apresente o mesmo vinho para apreciadores experientes como em uma degustação às cegas. O primeiro a 19°C, o segundo a 17°C e o terceiro a 16°C. Eles vão achar que provaram três diferentes vinhos. No mais frio, os taninos são mais fortes e robustos. No vinho com a temperatura mais alta, os taninos ficam mais leves e a gradação alcoólica parece maior do que verdadeiramente é. Isso faz com que a apreciação dos vinhos se transforme em experiências diferentes. Mas esse teste é para ser feito apenas com conhecedores pouco humildes."