

Metropole

BOCA
A BOCA
O primeiro beijo gera discussão,
meio e abraço entre os adolescentes



PAIXÃO ETERNA

NA ERA DAS LOJAS VIRTUAIS, LIVREIROS DO CENTRO DE CAMPINAS MANTÊM PELAS LETRAS E POR SEUS LEITORES UM CARINHO QUE NÃO ESTÁ ESCRITO

Acerte na temperatura

Muito se fala da temperatura ideal para consumir este ou aquele vinho. Em geral, diz-se que vinho tinto serve-se na temperatura ambiente, e branco, gelado. Quanto aos brancos, tudo bem. Já os tintos... Imagine

TOMAR VINHO a 30, 35 ou 38 graus, como tem feito nos verões brasileiros. Pois é, vinho quente, sinto muito, nem aquele de festa junina desce bem. Esse negócio de temperatura ambiente pode funcionar na Inglaterra. Aqui você corre o risco de ser acometido por um suadouro indesejável em qualquer situação.



Tomar vinho

Poucos ficam com o termômetro em mãos verificando se o vinho está na temperatura correta. Mas você pode levar em conta a seguinte premissa: quanto mais quente o vinho, mais percebe-se o açúcar e o álcool; quando mais frio, mais nota-se os taninos e a acidez. Entender isso é matar a **CHARADA DA TEMPERATURA**. Um vinho tinto, em que os taninos estão sempre presentes, gelado pode ficar tão desagradável quanto uma banana verde. Ao contrário dos brancos (sem taninos), em que a acidez é um atributo, em baixas temperaturas torna-se ainda mais rico.

Charada da temperatura

Ninguém é obrigado a saber de tudo isso para tomar um bom vinho. Existe uma tabelinha de sugestões muito prática para o **SERVIÇO DO VINHO**. Anote:

- Espumante doce - 7 a 8 graus
- Espumante brut - 6 a 8 graus
- Brancos doces - 8 a 9 graus
- Brancos secos - 10 a 12 graus
- Rosés - 12 a 14 graus
- Tintos leves - 12 a 15 graus
- Tintos tânicos - 16 a 20 graus

Serviço do vinho

Ah, bom! Mas como saber se o vinho está mesmo na temperatura indicada? Com um termômetro, óras. O mercado dispõe de alguns modelos feitos exclusivamente para esse fim. Uma sugestão é o Termodrink, fabricado em Campinas, um "bracelete" para ser colocado na garrafa que aponta a temperatura precisa da bebida. A fabricante, inclusive, lançou recentemente a linha de acessórios Thema Essential, composta de saca-rolhas, corta-cápsulas e salva-gotas em cor prata, cromado. Disponível em lojas especializadas. Na ausência do acessório, vale o bom senso: em dias quentes, refresque o vinho tinto e mantenha o branco em balde de gelo. É só.