

www.parquedpedro.com.br

Parque D. Pedro

EM REVISTA

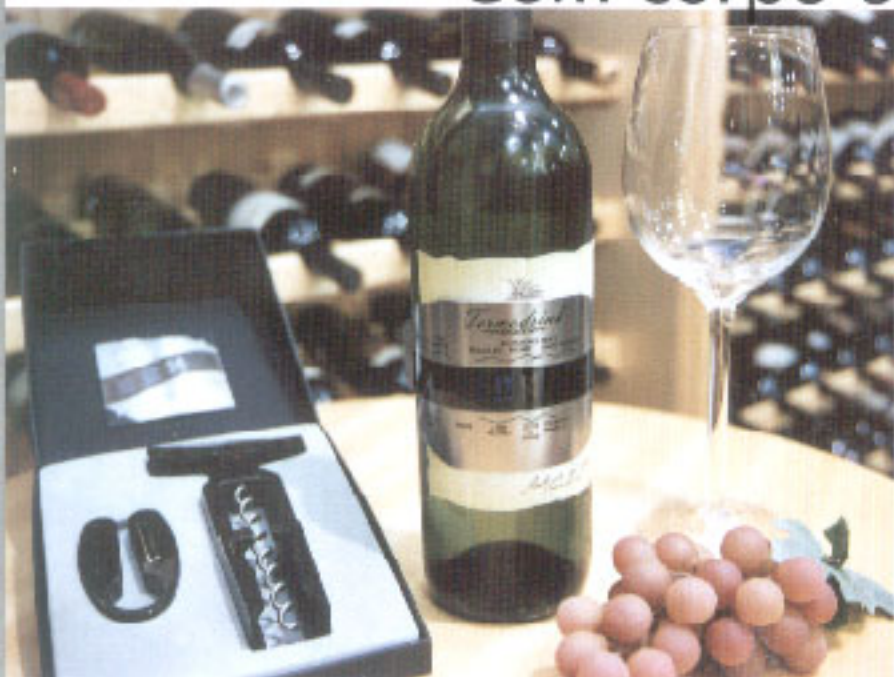
ANO 1 EDIÇÃO Nº 7 ABRIL/MAIO 2003

Paula Lima,
atração do
Conexão Cultural
no dia 11 de junho

Novas atrações
esquentam o
Parque D. Pedro

Com corpo e

Alma



A Central de Cursos do **Parque D. Pedro** promoveu uma noite especial, na qual os convidados puderam apreciar uma palestra sobre a história, arte e segredos de uma bebida que desperta paixões e que já gerou até guerras: o vinho. Na ocasião, o enólogo Egidio Silvestri desvendou particularidades dessa bebida secular e discorreu sobre quais são as melhores regiões produtoras, o processo de elaboração, fatores que contribuem para o resultado final, mitos e verdades, noções básicas de conservação e exames gustativo e olfativo, entre outros temas.

O especialista começou a trabalhar com vinhos na área comercial de uma grande multinacional do setor. Daí surgiu o interesse em se aprofundar no assunto, em cursos no Brasil e no exterior - ele viajou para a Itália buscando conhecer as técnicas de produção daquele país. Na França, Egidio aprendeu como, efetivamente, se faz um bom produto. Aspectos técnicos e de elaboração, particularidades como tipo de solo, clima e temperatura e questões de custos - preços da levedura, do barril etc., influenciam na qualidade do vinho e no custo final da bebida na gôndola do supermercado ou na prateleira da adega.



Pelos seus segredos e histórias, o vinho desperta paixões e já foi até motivo de guerra.



Alguns mitos muito em voga são rebatidos pelo enólogo. Um deles diz respeito ao binômio vinho tinto só acompanha carne vermelha e branco só combina com peixe. Segundo ele, deve-se avaliar os níveis de corpo e características de cada vinho, harmonizando e sobrepondo os sabores da bebida e da comida. “Um peixe gorduroso, com sabor marcante como o salmão, ou que tenha consistência mais complexa, não deve ser servido com vinho branco ou de pouca intensidade. O ideal é que esse prato seja acompanhado de um vinho encorpado”, explica.



Outra lenda, conforme Egidio, diz que vinhos brancos tem de ser consumidos ainda jovens, enquanto os tintos exigem mais tempo para maturação. A recomendação funciona, mas há muitos casos em que um tinto pode ser consumido imediatamente e um branco fica melhor após um período engarrafado.

Hoje em dia, o hábito de acrescentar um cubo de gelo à taça com champagne também está se disseminando. Segundo alguns, isso mantêm as borbulhas e conservaria o corpo da bebida. “Pedra de gelo no champagne dilui o espumante, fazendo com que a bebida perca sabor e corpo, o que não é bom”, explica Egidio.

Com relação aos preços, é preciso levar em consideração aspectos fundamentais na composição de custos, para não se comprar “gato por lebre”, como produção e armazenagem, além, obviamente de impostos e despesas com transporte. Assim, citando o americano Robert Parker, um dos mais respeitados

enólogos do mundo, cuja pontuação acerca de uma determinada safra pode significar o sucesso ou fracasso de uma produção inteira, Egidio diz que nenhum vinho poderia custar mais que US\$ 30,00, sendo US\$ 10,00 para plantar, US\$ 10,00 para produzir e US\$ 10,00 para armazenar. No Brasil, de acordo com Egidio, não é possível se encontrar um vinho importado de qualidade com preço inferior a US\$ 9,00.

De qualquer maneira, executando-se os excepcionais, um bom vinho é aquele que entrega aroma, sabor e textura



Dicas do enólogo Egidio Silvestri

É possível ter em casa uma adega básica, e ao mesmo tempo completa, que ofereça opções para brindar desde um jantar a dois, informal, a uma comemoração especial ou um jantar mais sofisticado. “Meu principal conselho é que o consumidor não deve ter medo de beber vinho. Deve-se abrir a garrafa e conhecer a bebida de forma completa, sem muitas regras e termos. O vinho tem de ser apreciado de maneira absolutamente prazerosa”, afirma Egidio Silvestri, que dá dicas para manter uma boa adega em casa:

- Vinhos branco e tinto com boa relação custo x benefício, para consumo freqüente
- Um bom espumante para comemorações ou ocasiões especiais
- Um branco seco ou rosé de qualidade, que vão bem como aperitivo
- Um branco encorpado, mais estruturado, para peixes saborosos e mariscos
- Um tinto nobre para carnes mais apimentadas e marcantes
- Um porto ou licoroso para sobremesa
- Entre os acessórios não podem faltar: um bom corta-cápsula, saca-rolha comum de fácil manuseio e que não comprometa a rolha e um wine-server, usado para retirar o oxigênio da garrafa, conservando o vinho;
- Em relação à conservação, as garrafas devem ser dispostas na horizontal, com o líquido em contato com a rolha, em local escuro, fresco (cerca de 15 graus de temperatura), sem movimentos ou vibrações;
- Evitar adegas sobre a geladeira onde, paradoxalmente, há calor constante. Altas temperaturas envelhecem o vinho, que continua trabalhando e ganhando corpo após ser engarrafado.