

## COMO PEDIR E DEGUSTAR VINHO NOS RESTAURANTES

O vinho é, com frequência, visto como uma bebida sofisticada tanto por causa do preço como pelo complexo modo de pedir e degustar vinho no restaurante.

Pedir um vinho em um restaurante pode ser algo desconfortável, especialmente para pessoas que não possuem conhecimento suficiente ou mesmo pelo medo. Ocasões de encontros ou mesmo reuniões de trabalho podem gerar ainda mais ansiedade no momento de pedir vinho.

É claro que se você conhece e aprecia a arte dos vinhos, o problema é nulo. Mas se esse não for o seu caso, saiba como lidar ao encarar o catálogo de rótulos disponíveis na adega do restaurante e evite “micos”.

Pobres mortais e o cardápio interminável de rótulos

Um cardápio de rótulos pode trazer muita confusão para quem não tem conhecimento sobre o mundo dos vinhos e pode dificultar pedir e degustar vinho no restaurante.

Um mito muito difundido é que para um vinho ser bom ele deve ser caro. Errado. A qualidade do vinho não tem relação alguma com o preço – isso vai da procedência da bebida, tipo e ano da safra utilizada para fabricar o vinho, armazenamento e o próprio engarrafamento.

Se existe a vontade de solicitar um vinho no restaurante entenda o correto modo de pedir e degustar vinho no restaurante sem precisar sorrir amarelo e pedir ajuda ao sommelier.

Como pedir vinho no restaurante?

Quando você chegar no restaurante, o sommelier ou garçom irá oferecer uma carta de vinhos. Caso isso não aconteça, solicite a ele de forma educada.

Você pode analisar atentamente a carta de vinhos – se precisar, peça outras informações ao sommelier (é o trabalho dele, afinal das contas), tais como os produtores e safras dos vinhos que lhe interessou.

Caso o medo seja grande, o sommelier pode orientá-lo sobre um vinho que atenda ao seu gosto (e claro ao seu lado financeiro), assim como com o cardápio e gosto dos demais presentes (se houver).

A garrafa solicitada será mostrada pelo garçom, que deverá abri-la somente após o seu consentimento – e notar se a safra e o vinho estão certos.

A partir disso, chegará a hora em que você precisará degustar o vinho antes de ser aceito!

Como degustar vinho no restaurante?

Nesse momento, você observará o sommelier abrir a garrafa e provar um gole mínimo para verificar se a bebida não está estragada. Logo, você precisará provar o vinho antes de permitir que ele seja o escolhido para a refeição.

Antes do pequeno gole que você deverá tomar para checar a qualidade do vinho (se ele não está com defeitos), há ainda outro detalhe importante: a rolha. A rolha comprova se a garrafa foi guardada de maneira correta (na horizontal) ao estar úmida. Você pode cheirá-la para garantir que a bebida está em perfeitas condições!

Deixe o sommelier colocar um pouco de vinho em sua taça para que você prove. Siga as dicas abaixo e mostrar que você sabe o que está fazendo:

1. Aproxime a taça do nariz e cheire a bebida – isso fará com que você sinta os aromas iniciais do vinho,
2. Em seguida, rode a taça com delicadeza e cheire novamente – o movimento fará com que o vinho libere odores secundários,
3. Incline a taça (em torno de 45 graus) contra a luz do restaurante e verifique a cor e o corpo do vinho,
4. Agora você pode prova-lo.

Se você aprovar, diga ao sommelier para servir as outras pessoas. Ele irá começar pelas pessoas mais velhas, passar pelas mulheres e outros homens e deixar você por último. Caso você esteja em um encontro, ele servirá primeiro a mulher também.

O modo de pedir e degustar vinho no restaurante não precisa ser uma situação assustadora. Aproveite o momento sem mais preocupações – você fez uma boa escolha e pode ficar orgulhoso disso!