

# O mundo do vinho em 10 edições



## Número 2 - Copos e Decantação



Qualquer copo de vinho deve ter uma base (para apoio), uma haste (para agarrar e rodar o copo) e um balão, cálice ou bojo (para receber o vinho). Em Portugal, a proposta de copos de vinho na restauração é, de um modo

geral, pouco acertada. Mais uma vez, cabe a todos os leitores e consumidores o esforço de exigência e a pedagogia que levará à melhoria da qualidade dos tão importantes recipientes, agora que as opções de compra já incluem preços para todas as bolsas. Os requisitos dimensionais mínimos para a seleção dos copos deverão ser:

a) **Capacidade do bojo ou balão entre 25 cl e 35 cl (capacidades mínimas)**, o que permite o preenchimento com vinho até um terço da altura, garantindo, assim, a sua rotação e a consequente libertação aromática. Todos os vinhos têm aroma e merecem ser valorizados;

b) **Embocadura convergente**. Trata-se da concentração cónica (fechada) da curvatura até à borda. Favorece a percepção aromática e tem um uso mais universal;

c) **Altura do balão ou bojo entre 9 e 11 cm**. O vinho deve preencher apenas um terço da altura do bojo. Os consumidores que pedem “o copo cheio” vão diminuindo. Em Inglaterra indica-se a quantidade de 125 ml para a venda de vinho a copo;

d) **Barriga esférica**. A curvatura em tulipa é mais universal do que o formato cónico de barriga. Também tem vantagens na leitura cromática do vinho;

e) **Qualidade do vidro**. Uma forma fácil de detetar defeitos grosseiros no balão do copo é a leitura de uma folha escrita através do copo lentamente rodado.

A maior parte das pessoas, mesmo as do ofício, confunde decantação com arejamento. A primeira ação deve ser evitada ao máximo. O vinho é um produto natural. Com o envelhecimento, alguns vinhos podem ganhar uma borra fina, também natural e inofensiva. É verdade que o vinho de uma garrafa com borra pode revelar um aspeto turvo e pouco atrativo. Ao decantarmos esse néctar, podemos libertar precipitadamente alguns aromas finos mas sensíveis da evolução. Por outro lado, estamos a dar ao vinho um “ocean” de oxigénio, alterando bruscamente as regras sensoriais do seu habitat na garrafa.

O arejamento deve ser efetuado sempre que um vinho nos pareça que está pouco expressivo de aromas. Nesse caso deve-se verter violentamente o vinho da garrafa para o decantador, promovendo a rutura das ligações químicas através da agitação e de uma oxidação benévola.



**Anibal Coutinho**  
Crítico de vinhos e Enólogo

