

# O mundo do vinho em 10 edições



## Número 3 - Temperaturas de Serviço



Quando se toma cerveja a regra de serviço na restauração e nas nossas casas é consensual: a cerveja bebe-se fria; e com razão: o frio faz com que o gás dissolvido se escape mais lentamente, possibilitando uma melhor degustação.

Tal como a cerveja, e ao contrário do que se pratica em Portugal, nenhum vinho deve ser consumido à temperatura ambiente. Os vinhos brancos e rosados devem ser servidos entre 9 e 11 graus e os tintos entre 16 e 18 graus, ou seja, os vinhos tintos devem ser refrigerados! (Atenção à temperatura dos próprios copos).

O vinho contém álcool e outros compostos que se evaporam facilmente. Ao servirmos a uma temperatura elevada, estamos a reduzir ou a instabilizar a maior parte dos compostos nobres que caracterizam o aroma e o gosto do vinho; é o que se passa à temperatura ambiente, que nos restaurantes e em casa, está quase sempre acima dos 22 graus. O vinho torna-se plano na boca, quente no nariz, fazendo lembrar uma sopa; e eu até gosto muito de sopas, mas o tempo das sopas de vinho – conhecidas por sopas de cavalo cansado – já pertence à história. Qualquer bebida alcoólica deve ser bebida apenas por prazer e com moderação. Se tiver sede, beba água; mineral, se possível.

No verão o serviço do vinho tinto e dos vinhos fortificados, como o Porto, o Madeira ou os Moscatéis (devem ser servidos entre 12 e 14 graus) é ainda mais indesculpável. Peço ao leitor que contribua para esta mudança de atitude: sempre que lhe propuserem uma garrafa de vinho tinto que não se encontre refrigerada para a temperatura de serviço, peça um recipiente com gelo e exija a colocação do seu tinto no gelo ou água gelada durante 5 a 10 minutos. Na maioria dos restaurantes nacionais, provavelmente terá que lidar com o sarcasmo e o discurso obsoleto de algum “professor encartado”, do mais ilustre entre os empregados, ou mesmo do próprio dono do estabelecimento. Tente explicar com os argumentos que aqui lhe transmito e, se não se importar, proponha que o “professor” prove um pouco do vinho na temperatura correta. Também

pode propor que, nesse restaurante, passem a comprar esta sua revista e a ler estas crónicas.



**Anibal Coutinho**  
Crítico de vinhos e Enólogo

