



SERVIÇO DE VINHO





Um vinho para ser bem bebido tem, antes de mais, que ser bem servido. Abrir um vinho não é apenas o ato de remover a rolha.

O bom serviço implica não só ter bons **copos**, como também, respeitar o vinho que temos, relativamente à idade, mas, mais importante ainda, conhecer e respeitar as temperaturas a que devemos servi-lo. Uma má **temperatura** de serviço é, na maioria dos casos, a grande responsável pela má apreciação dos vinhos. Os vinhos apresentam-se na sua plenitude, revelando o melhor dos seus aromas e sabores, quando são servidos com as temperaturas adequadas, em função da sua estrutura e tipo.



TEMPERATURA

Tintos	Branco	Fortificados	Espumantes	Rosés
Envelhecidos e encorpados: 16 a 18°C	Secos, envelhecidos e encorpados 12 a 14°C	Vinho do Porto: 10 a 18°C	Brut: 6 a 12°C	Todos, de modo geral: 6 a 12°C
Não envelhecidos mas encorpados: 14 a 16°C	Secos, jovens e leves: 6 a 12°C	Jerez: 8 a 14°C	Demi-sec e doce: 4 a 8°C	
Jovens e pouco encorpados: 12 a 14°C	Suaves e doces: 4 a 6°C	Madeira: 12 a 14°C		



Ora então comecemos por falar na temperatura de serviço dos vários tipos de vinho. Para vinhos brancos, rosados e espumantes, bebidos fora das refeições ou servidos antes destas, são mais agradáveis bem frescos.



Vinhos espumantes – 6 a 9 °C
Vinhos espumantes bruto – 6 a 12 °C

Um vinho demasiado fresco não possui praticamente paladar ou aroma, um vinho tinto aquecido rapidamente perde qualidades e nunca poderemos apreciá-lo devidamente. Assim, os vinhos devem ser arrefecidos ou aquecidos gradualmente; nunca devem sofrer grandes choques térmicos, não devendo ser arrefecidos num congelador ou arca com temperaturas abaixo de 10 °C.

Quanto mais doces, mais frescos; no entanto, nunca deverão ser bebidos a uma temperatura inferior a 8 °C.



**Vinhos brancos jovens, meio-seco, e leve,
doce e encorpado – 7 a 10 °C**

Vinhos brancos doces e leves – 6 a 8 °C

**Brancos encorpados ou fermentados em
madeira – 10 a 13°C**



Vinhos Rosé – 7-10 °C

Tintos jovens, suaves e ligeiros – 15 a 16°C

Tintos robustos e poderosos – 17 a 18°C



Vinho do Porto

Vintage – 16 a 18 °C

Tawny – 12 a 16 °C

Branco – 8 a 12 °C

Branco servido muito fresco – 6-7 °C



Generoso

Abafados e outros licorosos - 10 a 12°C

Moscatel – 12 a 14 °C

Madeira – 10 a 14 °C

Preparação



Abertura da garrafa: Teoricamente são várias horas antes de consumo no caso dos tintos. Na prática pode ser substituído o arejamento e micro-oxigenação por decantação lenta.

Um vinho que apresente **depósito**, significa que sofreu **filtrações muito ligeiras**, ou seja, que foi “**pouco rapado**”!

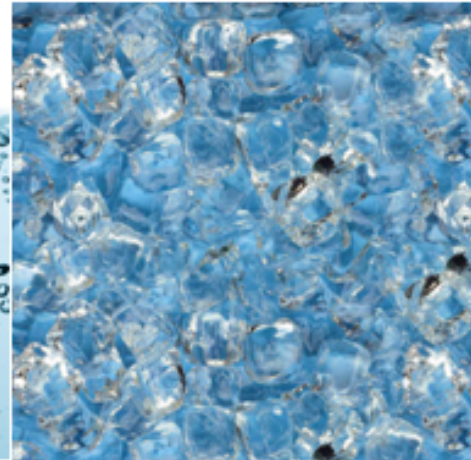
Posição vertical ou em ângulo entre 75-90º para permitir maior depósito de partículas em suspensão quando existem.



Baixar e elevar a temperatura de um vinho



ÁGUA



+

GELO

+



SAL





NUNCA FAZER





PARA MANTER OU BAIXAR





NO INVERNO PARA SUBIR TEMPERATURA



DECANTAÇÃO



AREJAR

DEPOSITAR





**TEMPO DE
AREJAMENTO**



EVOLUÇÃO / IDADE



ROBUSTEZ / CORPO

VINHO VELHO

DECANTAR ?



Abrir a garrafa



saca-rolhas tradicional



É a mão que deve girar, não a garrafa



MODO INCORRETO!





ASPETOS A TER EM CONTA

VER RÓTULO E DEPÓSITO

EVITAR PARTÍCULAS DE
ROLHA

VERIFICAR BOLORES

ESCANÇÃO / EMPREGADO DE
MESA PROVA PRIMEIRO



COPOS





Ordem por que deve servir

SECO

DOCE

BRANCO

TINTO

NOVO

VELHO



**O ideal é seguir uma
progressão que vá do bom ao
excelente, do leve ao
encorpado, do simples ao
complexo.**