

O tempo e o vinho

Escrito por Ubiratan Lima
Sex, 17 de Maio de 2013 13:50

“O vinho quanto mais velho melhor...”. Esse ditado se popularizou pelo mundo a fora, mas infelizmente vale para pouquíssimos rótulos espalhados pelo mundo.

O que significa a ação do tempo no vinho? Como o tempo pode modificá-lo?

O tempo interfere de forma intensa sobre o vinho, pode arruiná-lo, mas também deixá-lo extraordinariamente superior.

Essa expectativa persegue produtores, profissionais do ramo e apreciadores. Não há quem aprecie a bebida e não se depare vez por outra com a questão. É inevitável, porque é muito importante! Da mesma forma que a questão nos persegue, nós a perseguimos também. O sucesso ou a derrota do vinho pelo tempo é instigante!

Há três possibilidades quanto à interferência do tempo no vinho:

Primeira: Com o passar dos anos o tempo influenciou pouco, não houve grandes mudanças. O vinho não melhorou. Modificou algum aroma, sabor, mas não evoluiu.

Mas resistir ao tempo já denota uma boa trajetória.

Segunda: O tempo o derrotou. Ele não resistiu aos anos que se esperava e simplesmente morreu. Isso mesmo, o vinho morre como qualquer ser vivo. Alguns precocemente e isso não se espera de um bom vinho.

Terceira: O vinho evoluiu, cresceu, tanto em aromas como em sabores. Amaciou taninos, ganhou complexidade e melhorou de uma maneira geral. Essa é a desejável, mas como falamos acima: Não é para qualquer vinho.

O que se espera do vinho é que ele ganhe qualidade com o tempo, amadureça. Assim como esperamos dos seres humanos:

“O homem é como o vinho: alguns viram vinagre, mas os melhores melhoram com a idade” (Papa João XXIII). Dom Helder Câmara parafraseou o papa: “Agora que a velhice começa, preciso aprender com o vinho a melhorar envelhecendo e, sobretudo, a escapar do terrível perigo de, envelhecendo virar vinagre”.

Mas como descobrir qual a idade certa desse ou daquele vinho? Como saber a hora certa de abrir? Qual não serve mais?

Não tem fórmula. Testando, estudando regiões e dando a máxima atenção a todos que passam por você.

Acertar o lugar onde se compra o vinho, é um bom começo. As lojas especializadas mais cuidadosas nas escolhas, tem seu estoque com foco e atenção nessas questões. A Essência do Vale recebe consultoria especializada e conta com um profissional que escolhe os rótulos a partir de diversos critérios, inclusive o da idade dos vinhos.

O tempo é implacável! E ao que parece vale para tudo e todos.

O tempo e o vinho

Escrito por Ubiratan Lima

Sex, 17 de Maio de 2013 13:50

Então abra seus vinhos com prazer e alegria. Não desperdice seu tempo com vinhos que não agradam a você. Seja feliz e viva sempre em paz. Seu tempo também é precioso! Saúde!

Marcos Dourado – Adega Cunha