

A técnica do vinho

Escrito por Danilo

Ter, 03 de Novembro de 2015 13:08

Tudo neste mundo vira técnica ou arte!

Quem provoca isso é nossa inteligência, não fosse ela, não teríamos técnica ou arte. Algumas vezes juntamos as duas. É o caso da música, por exemplo.

Sentimos necessidade de explicar, justificar e entender tudo. Por isso criamos normas, nomenclaturas e todo tipo de regra, com um objetivo muito simples: Revelar o desconhecido com embasamento técnico.

O vinho não foge a regra. Existe técnica para avaliação. Por isso existem notas, críticos, imprensa especializada. O Vinho pode ser avaliado!

A técnica usada foi desenvolvida durante anos. O homem percebeu que havia nuances das mais diversas, descobriu que um vinho nunca era igual ao outro, nem mesmo uma safra era igual a outra. Isso tudo motivou a criação de normas para uma avaliação cada vez mais abrangente e específica.

Não há mistérios, o que existe é um conjunto de fatores e elementos que são observados e analisados. Cada elemento recebe uma nota, com determinado peso e então uma avaliação e conseqüentemente uma nota.

A OIV (Organização Internacional do vinha e do vinho), define-se como um organismo intergovernamental de carácter científico e técnico de competência reconhecida no domínio da vinha e do vinho.

A OIV é quem dita as regras. É a instituição que regulamenta concursos e todo tipo de norma que é usada para avaliação e classificação do vinho.

São diversos os itens de observação para uma análise. Existem fichas técnicas com mais de trinta itens a serem observados, cada um tem seu peso e obedece aos critérios a que se propõe.

O final é uma nota, e esta dependendo da organização, concurso ou mesmo um crítico da bebida, pode mexer com o mercado de vinho, com um produtor, baixando o preço ou elevando-o de forma extraordinária.

A técnica de classificação é uma forma de avaliarmos imparcial e cientificamente a qualidade de um vinho. Isso não deve interferir em nosso gosto pessoal, cada um de nós tem suas preferências e elas dizem respeito a nossa cultura. Isso jamais deve ser abandonado.

A nota é um número que tenta expressar a qualidade sem levar em conta toda dificuldade e luta que possa ter existido na elaboração daquele rótulo. Só o vinicultor sabe dos custos e do trabalho que se percorreu para chegar até ali. Por isso por pior que pareça, precisamos sempre respeitar aquele trabalho, independente do seu resultado técnico.

Hoje existem muitos críticos e concursos. Mas nem sempre o objetivo é idôneo. Por isso se você gosta do tema, informe-se e entenda você mesmo as técnicas. Você não precisa de um talento especial, tudo é uma questão de dedicação, atenção e estudo.

A técnica do vinho

Escrito por Danilo

Ter, 03 de Novembro de 2015 13:08

No mais abra seus vinhos com prazer e alegria, compartilhando com quem se ama. Conviva e desfrute!

Saúde!

Marcos Dourado - Sócio proprietário da Adega Cunha