

O cantinho de Baco

Casas e apartamentos já contam com um cômodo a mais: a adega

Longe de se tornar um hábito popular, o consumo de vinhos encontrou terra fértil no país nos últimos anos. A aura requintada do vinho, somada aos seus benefícios à saúde, têm levado muitos brasileiros a se lançarem no caminho dos enófilos, os amantes da bebida de Baco.

Esta paixão também tem levado muitos apreciadores a dedicarem especialmente à bebida, um cantinho da casa e até mesmo do escritório. Ter uma adega hoje em dia está cada vez mais comum, embora a preparação do cômodo sempre mereça uma atenção especial.

A Welcome Planet conversou sobre o assunto com o sommelier Ariel Perez, um dos mais conceituados do país e exclusivo da importadora Casa do Porto. Ariel, que viaja para selecionar vinhos em regiões produtoras e feiras mais importantes do mundo, revela com exclusividade para os leitores da revista os segredos de uma boa adega.

Como deve ser uma adega?

Deve ser de acordo com a necessidade de espaço e giro dos vinhos. Não é bom ter um estoque acima do utilizado. O espaço deve ter baixa luminosidade, temperatura média entre 16 e 18 graus, sem cheiro, e com 70% a 75% de umidade para não danificar os rótulos. As garrafas devem ser armazenadas na horizontal para que a rolha fique em contato com o vinho e não resseque. Existem garrafeiras de 12, 24, 48 e até 240 garrafas.

Como organizar a variedade de vinhos na adega?

Os vinhos tintos mais encorpados devem ser colocados acima, seguidos dos de menor corpo. Na outra metade vão os brancos de maior a menor corpo. Lembremos que acima tem maior temperatura e até embaixo podemos ter até dois graus de diferença.

Por quanto tempo um vinho pode ficar guardado até ser consumido?

Os brancos de Novo Mundo que inclui países como Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Chile, Argentina, Uruguai, Brasil e Estados Unidos podem durar até três anos. Os tintos de Velho Mundo, ou seja, Itália, França, Portugal, Espanha, Áustria, Alemanha e Hungria, com estágio em carvalho, chegam até 50 anos, se forem evitadas mudanças de temperatura.

Quais os vinhos que não podem faltar na sua adega?

Franceses, chilenos e, com certeza, da Península Ibérica, Espanha e Portugal, pela diversidade e relação preço/qualidade.

Qual o segredo de uma boa adega?

A adega deve ser um lugar ideal para reflexão e comunhão, com a intimidade dos desejos e realização dos prazeres. Muita gente parece uma criança em sua adega, cuidando dos "brinquedos" com muito carinho, amor e dedicação. Hoje o vinho representa investimentos, lembranças e recordações de viagens.

Que tipo de consultoria a Casa do Porto oferece?

A Casa do Porto presta a orientação e assessoria completa, desde a montagem da adega até a seleção de vinhos excelentes.

CASA DO PORTO

desde 1988
Referência em Vinhos



Tel.: (27) 3225-3260
www.casadoportovinhos.com.br