

# O VINHO NA PONTA DA LÍNGUA

MARIA JOÃO DE ALMEIDA

Ilustrações de  
CRISTINA SAMPAIO

*A presente obra não respeita as regras  
do Novo Acordo Ortográfico.*



**SAÍDA DE EMERGÊNCIA**  
livros para fugir da rotina

## *índice*



<b>CAPÍTULO UM</b>	
Entrar no mundo do vinho: como desenrascar-se!	<b>9</b>
<b>CAPÍTULO DOIS</b>	
O vinho no restaurante e em casa	<b>19</b>
<b>CAPÍTULO TRÊS</b>	
Decantar ou não?	<b>29</b>
<b>CAPÍTULO QUATRO</b>	
As temperaturas do vinho	<b>35</b>
<b>CAPÍTULO CINCO</b>	
Tipos de copo	<b>43</b>
<b>CAPÍTULO SEIS</b>	
A análise sensorial (Visão, Olfacto e Paladar)	<b>55</b>
<b>CAPÍTULO SETE</b>	
Os utensílios do vinho	<b>79</b>

<b>CAPÍTULO OITO</b>	
Armazenar vinho em casa	<b>93</b>
<b>CAPÍTULO NOVE</b>	
Champanhes e outros vinhos espumantes	<b>103</b>
<b>CAPÍTULO DEZ</b>	
Generosos: Portos, Madeiras e Moscatéis	<b>119</b>
<b>CAPÍTULO ONZE</b>	
Enoturismo – As viagens do vinho	<b>145</b>
<b>CAPÍTULO DOZE</b>	
Harmonizar vinho e comida	<b>159</b>
<b>CAPÍTULO TREZE</b>	
Vinhos para tudo e mais alguma coisa	<b>165</b>



## Capítulo 1

### entrar no mundo do vinho: COMO DESENRASCAR-SE!

Gosta de vinhos, não percebe nada do assunto, mas sabe quais são os que lhe sabem bem, não é? Esse já é um grande passo para quem quer aprender um pouco mais sobre a matéria. Acredite, o vinho não é um bicho-de-sete-cabeças. Antes pelo contrário, é um produto com alma, que nos leva a conhecer histórias interessantes de propriedades e produtores, castas e solos, e tantas outras coisas, com o benefício máximo de ser algo que nos dá um enorme prazer. O vinho é, acima de tudo, uma paixão que merece ser partilhada. É para isso que serve este livro. Para aumentar os seus conhecimentos, esclarecer as suas dúvidas, e compreender melhor o vinho através de perguntas e respostas que o vão tornar no verdadeiro sabichão!



## COMO É QUE, DE REPENTE, O VINHO VIROU MODA?

**A**ntigamente, o vinho era mais um elemento da refeição, um alimento à mesa como outro qualquer. E, se no passado a maior parte dos vinhos deixava algo a desejar, hoje a situação mudou radicalmente. O vinho tem vindo a evoluir qualitativamente ao longo do tempo, graças ao progresso e desenvolvimento de conhecimentos e das técnicas na produção. O próprio consumidor reagiu a esta melhoria, procurando novos saberes e vontade de realizar actividades relacionadas com o vinho.

Depois de anos ‘afundado’ na produção de vinhos de má qualidade, vendidos a granel nas tascas e tabernas que lhe davam ainda pior reputação, Portugal começou a acordar para uma nova realidade. Fora o vinho do Porto — com fama que já vinha de longe — ou os poucos e bons vinhos do Dão e da Bairrada que eram vendidos engarrafados, o que então se produzia não nos enchia de orgulho. O que realmente interessava era a quantidade e não a qualidade. Mas a entrada de Portugal para a Comunidade Económica Europeia, em 1986, e a existência de novas regras, veio alterar por completo o panorama vitivinícola português. A década de 90 virá tornar mais visível o resultado dessas alterações e, a pouco e pouco, o mundo do vinho começou a ganhar mais força.

Deu-se assim uma verdadeira reviravolta. A produção de vinho passou a apostar na qualidade. Começou a ser engarrafado, e das tabernas passou a ser vendido em todo o lado: nas garrafeiras, super e hiper-mercados, e no canal Horeca (restauração).

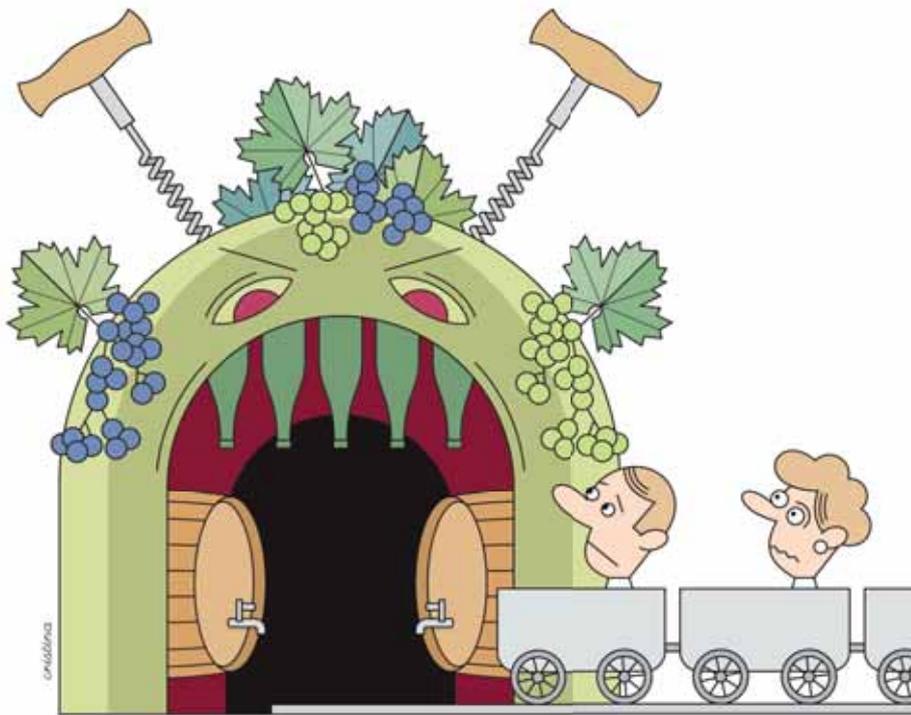
Falar e saber de vinho passou a ser considerado um modo de estar na vida relacionado com *lifestyle/status*.

Começam a surgir novos produtores e novas marcas de vinho. As técnicas de viticultura evoluem e as adegas modernizam-se trazendo outra qualidade ao vinho. Os enólogos que se formam em Engenharia Agrícola buscam especializações em enologia e estágios em outros países e regressam a Portugal com novos e aprofundados conhecimentos. Enólogos e produtores viraram 'estrelas'. Em importantes feiras nacionais e internacionais, em jantares vínicos, em provas de vinho e outros eventos do género é exigida a sua presença, de forma a terem um contacto mais directo com o consumidor. A ligação vinho/comida começa a ganhar cada vez maior importância, especialmente através dos menus de degustação, com vários pratos harmonizados com vinhos. O vinho começa a surgir cada vez com mais força nos meios de comunicação social, a nível nacional e internacional. Surgem também programas de televisão, filmes e documentários relacionados com o tema. São realizados vários concursos de vinhos cá e lá fora. Produtores portugueses ganham inúmeras medalhas e prémios. Os cursos de vinho são cada vez mais procurados e os consumidores tornam-se mais atentos ao tema do vinho e mais exigentes.

De repente, o vinho, que até então pertencia apenas a uma elite, globalizou-se e deixou de ser o tal bicho-de-sete-cabeças. Fez com que os consumidores ditassem as regras e tendências de mercado. Agora, há lugar para todos.

## O QUE FAÇO PARA ENTRAR NO MUNDO DO VINHO?

**E**m primeiro lugar, não se sinta amedrontado. O mundo do vinho não é assim tão complicado como algumas pessoas gostam de fazer parecer. Mas isso não quer dizer que não se dê ao trabalho, por isso, aplique-se!



Um verdadeiro apreciador de vinhos não está parado. É um remexido por natureza e deve aproveitar todos os momentos para valorizar a sua cultura nesta área. É importante viajar bastante, visitar feiras e outros eventos relacionados com vinho, inscrever-se em

clubes, comprar livros sobre a temática, assim como ler revistas da especialidade para ficar a conhecer melhor os produtores e os seus vinhos. Sempre que possível, nos tempos livres, dê um saltinho às quintas que tiverem as portas abertas ao enoturismo. Nada como conhecer de perto a história de quem nos alegra o paladar através dos seus vinhos. Mas, acima de tudo, prove muito. Só provando muito é que se podem fazer comparações de forma a percebermos as diferenças entre diversos vinhos e assim tirar conclusões. Por isso, quando for às compras, não adquira sempre as mesmas marcas. Sei bem que há algum receio em escolher vinhos diferentes. Quando encontramos um vinho de que gostamos, refugiamo-nos naquilo que já conhecemos. Mas, convenhamos, através de apostas seguras não aprendemos nada. Arrisque.

Aproveite também as feiras de vinho das grandes superfícies para experimentar novidades a preços mais acessíveis. Por outro lado, se preferir ir às garrafeiras — que hoje também fazem muitas promoções —, existe a vantagem de termos alguém que nos explica e nos ajuda a perceber melhor as características de um vinho antes de o adquirir. Além disso, muitas delas realizam provas gratuitas. **Aproveite!**

### O PREÇO DITA A QUALIDADE DO VINHO?

**N**ão. É certo que os melhores vinhos — os de média alta ou topo de gama, são sempre mais caros — mas isso não quer dizer que os vinhos baratos sejam maus. Actualmente o mercado está inundado de vinhos de boa relação qualidade/preço, oriundos das mais variadas regiões do país, muitos deles abaixo dos 5 euros. Apesar de serem boas opções, é certo que estes vinhos não são de cair para o lado, mas são muito agradáveis e apetecíveis para acompanhar as refeições de todos os dias, ou mesmo para relaxar num final de dia de trabalho.

Por outro lado, o vinho também segue regras de mercado. Há vinhos excelentes a preços imbatíveis e vinhos cuja fama não justifica o preço. Isso depende da procura e da oferta, da forma como foi produzido, da quantidade produzida, da história que está por detrás do vinho e do *marketing* realizado para vender essa mesma história. Há vinhos famosos de grande qualidade que são mais caros que outros menos famosos do mesmo nível porque têm uma história mais antiga ou, por exemplo, são de edição limitada. Mas também há vinhos mais baratos que excedem as expectativas, cuja qualidade parece ultrapassar o preço. Isso geralmente acontece porque, produzindo maior quantidade de vinho, pode vender-se mais barato, e as pessoas ficam alegremente surpreendidas por um vinho tão bom ter aquele preço.

Hoje, todas as regiões nacionais conseguem ter vinhos de boa relação qualidade/preço, e existem alguns casos imbatíveis nesta área. Em Portugal, as regiões do Tejo, Lisboa e Península de Setúbal são bons exemplos disso. O Dão ressurgiu também nos últimos anos e também está a oferecer vinhos muito interessantes, de excelente qualidade, a preços muito razoáveis, assim como a Bairrada. A Beira Interior também pode ser uma agradável surpresa nesta área. Há que sair do óbvio para ser surpreendido. E garanto que haverá boas surpresas.

### ALGUNS VINHOS, PARTICULARMENTE OS TOPO DE GAMA, SÃO MUITO CAROS E EU SOU FORRETA. O QUE DEVO FAZER?

**E**u sei que às vezes custa dar muito dinheiro por um vinho mas, se puder, e não ultrapassar o inimaginável (como, por exemplo, acontece com algumas marcas de vinho francês),

não seja forreta e compre um vinho topo de gama, que mais não seja para dias especiais.

Todos os vinhos topo de gama têm um preço acima da média. Para estar à sua mesa, as uvas desse vinho foram provavelmente vindimadas à mão e transportadas em caixas de poucos quilos. Depois, as melhores uvas foram seleccionadas num tapete de escolha e vinificadas com todos os mimos. No final, o vinho ainda estagiou numa barrica especial de carvalho francês ou americano que custou balúrdios (e só será usada uma vez para vinhos novos). Fora o trabalho do enólogo, da imagem do produto, distribuição e comunicação. É muita coisa para pagar, acredite. E, vista a coisa neste prisma, o nosso país até tem vinhos topo de gama com preços bem razoáveis, comparados com outros países.

Não se esqueça de que, para aprender, tem de provar muito para poder comparar. Se quer aprofundar os seus conhecimentos e instruir o paladar, tem de provar de tudo um pouco. Vinhos de entrada, de gama intermédia e topo de gama. Uma boa ideia para provar vários vinhos topo de gama sem gastar muito dinheiro é combinar jantares entre amigos, onde cada um leva uma garrafa. Assim, além de provar o seu, ainda prova mais uns quantos na mesma refeição sem gastar mais dinheiro.

Outra ideia interessante é procurar restaurantes que organizem regularmente jantares vínicos, ou participar em provas especiais nas garrafeiras. Actualmente é bem mais fácil provar vinhos nestes locais, onde até por vezes há boas promoções. Compram-se os vinhos mais baratos e existe ainda a vantagem de ficar a conhecer bem a sua história e as suas características aprofundadamente, já que nas garrafeiras o tipo de atendimento é mais pessoal.

Por último, alguns produtores com portas abertas ao enoturismo fazem algumas vezes melhores preços na adega ou algumas promoções que compensam o bolso. Se for do estilo comodista e não lhe apetecer ir à adega de propósito só para comprar

vinho, também se encontram bons preços em garrafeiras *on-line*. Basta pesquisar e encomendar, que os vinhos são entregues em sua casa. A única desvantagem é não ter o dono da loja ao pé de si a explicar-lhe o vinho. Já que está ao computador, aproveite e faça as pesquisas que precisar. A *net* é um mundo e geralmente encontra-se sempre informação sobre os vinhos. Ou através de aplicações móveis ou QR Codes. O mundo das novas tecnologias está aí para nos servir, só não encontra quem não quer!

À medida que se for tornando mais experiente, poderá começar a frequentar leilões de vinho e a comprar em 'primeur'. Em Portugal ainda se organizam poucos leilões de vinho, mas, quando acontecem, vale sempre a pena ir lá dar uma espreitadela, que mais não seja pelo interesse histórico do mesmo. A compra em 'primeur' significa pagar o vinho adiantado, mesmo antes de ser engarrafado. Isso acontece porque a produção de determinado vinho de grande qualidade é escassa e a procura é grande. A vantagem de o comprar nesta modalidade é garantir algumas garrafas para guardar na sua garrafeira e, ainda por cima, a um preço muito mais barato.

### QUEM SABE DE VINHO É MUITO CONVENCIDO. VOU-ME EMBORA OU TENHO DE FICAR A OUVI-LOS?

**A**s pessoas que trabalham no mundo do vinho geralmente viajam muito, especialmente os produtores e enólogos que participam em feiras e contactam outros mercados e distribuidores. Por essa razão, têm uma vida interessante e muitas histórias para contar. São pessoas cultas e, de uma maneira geral, com alguma graça. No entanto, tal como acontece em todas as áreas, também há gente chata e convencida. Há sempre alguém

que gosta de ser o centro das atenções, o que se torna extremamente cansativo e desagradável! São aqueles a quem eu chamo os poetas do vinho, os líricos ou os enochatos. Por isso, quando se cruzar com estas personagens, não tem de os ficar a ouvir — deixe-os a falar sozinhos!

Quem realmente sabe sobre vinho tem a atitude de quem está sempre a aprender. Conta histórias interessantes sem aquela postura de pavão. E gosta de uma boa conversa e troca de opiniões. Quem acha que sabe tudo sobre vinho e adopta uma atitude convencida perante as outras pessoas que o rodeiam não só fará uma figura ridícula, como ficará desacreditado junto de quem realmente sabe. A sabedoria está na simplicidade. O mundo do vinho está sempre a evoluir, há sempre coisas novas a surgir.

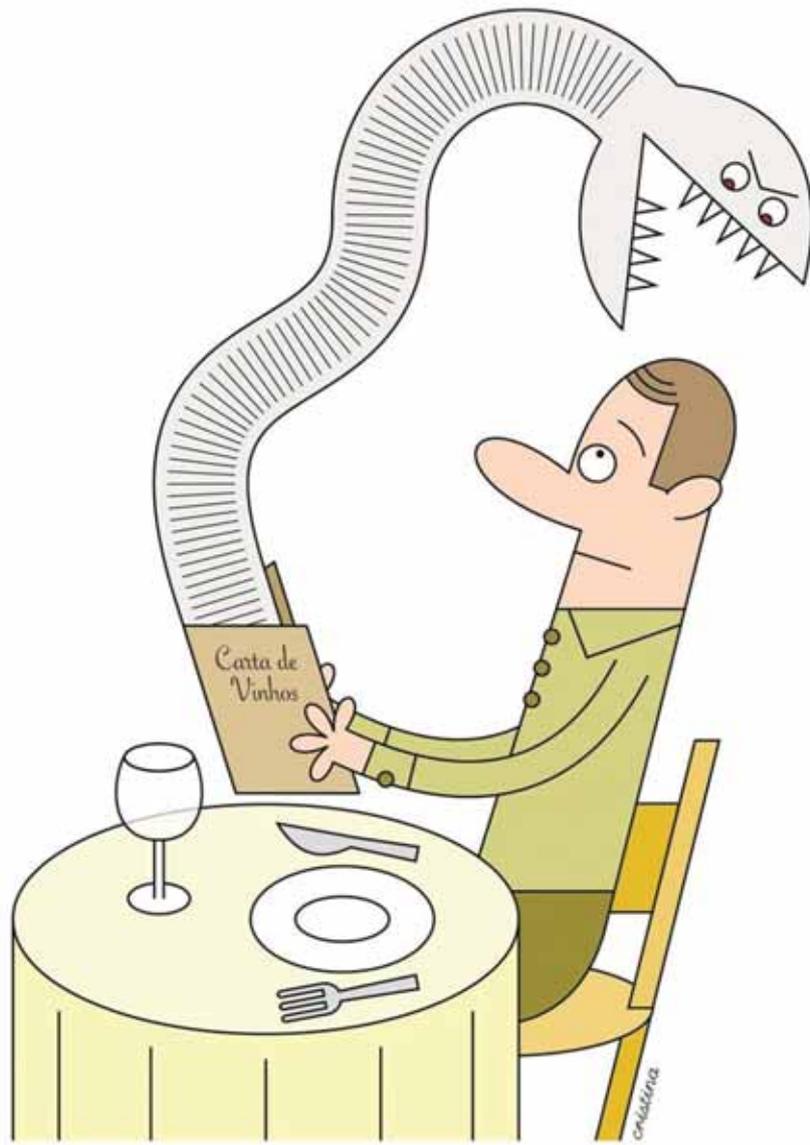
TENHO ALGUM RECEIO DE DIZER ALGUMA ASNEIRA,  
PORTANTO, O MELHOR É FICAR CALADO!

**N**em pensar! Não tenha vergonha de mostrar que não sabe, mesmo que seja uma pergunta simples. É sempre melhor perguntar e aprender uma coisa nova do que o tomarem por parvo por ter dito uma grande asneira.



*Capítulo*  
**2**  
o vinho no  
restaurante  
E EM CASA

Com a diversidade de vinhos que existe no mercado, escolher um vinho num restaurante pode ser um verdadeiro quebra-cabeças para algumas pessoas, visto que nem todas as listas de vinhos estão bem construídas de forma a elucidar o consumidor. Em casa também existem regras que deverá seguir para que o serviço de vinho e a sua apreciação corram o melhor possível.



## COMO ESCOLHER VINHOS NO RESTAURANTE?

**A**ctualmente, existem vários tipos de lista de vinhos. A clássica é dividida por regiões, mas agora há também quem o faça por estilos de vinho, aromas ou características. É tudo uma questão de preferências e de imaginação, mas o que realmente interessa é que as informações contidas nestas listas sejam suficientes e bem escritas de modo a esclarecer o consumidor de forma organizada e apelativa. Se, pelo contrário, encontrar pela frente listas confusas, desactualizadas ou com erros de ortografia, não se acanhe em reclamar. Peça esclarecimentos; só assim se mudam as mentalidades.

A carta de vinhos serve para nos orientarmos na escolha do melhor vinho para a refeição, mas também para ficarmos a perceber o conceito do restaurante e os preços que pratica. Se o restaurante tiver um escanção/*sommelier* (responsável pelo serviço de vinhos), a sua vida vai ficar muito mais facilitada, pois o seu dever é dar-lhe uma ajuda na selecção do melhor vinho para a refeição.

Organização, boa apresentação e diversidade da oferta são atributos essenciais numa boa carta. Deverá também conter informações importantes sobre os vinhos: o nome da marca e do produtor, o ano de colheita, as castas, notas de prova das suas características e preço. A oferta de alguns vinhos estrangeiros será uma mais-valia, na medida em que poderá desafiar o seu paladar pedindo vinhos aos quais não está habituado. É sempre positivo adquirir experiências e novos conhecimentos.

Na carta podem ainda estar incluídas sugestões de vinho a copo, um serviço que se instalou em restaurantes e *wine*

*bars*, e que facilita a combinação dos vinhos com os diversos pratos da ementa. Assim, cada um poderá beber o que lhe apetecer. Nada mais justo!

Actualmente, com a quantidade de vinhos de boa relação qualidade/preço que surgiram no mercado, o chamado ‘vinho da casa’ nos restaurantes já costuma ser bem melhor do que antigamente. Se a lista de vinhos desse restaurante for boa, o vinho da casa deve ser igualmente bom e o proprietário deve tê-lo seleccionado por boas razões, tendo em conta a maioria de combinações possíveis com os pratos sugeridos no menu. O vinho da casa é, em suma, o vinho de combate do restaurante: bom e a um preço acessível.

Há ainda restaurantes que praticam a ‘taxa de rolha’. Ou seja, permitem que o cliente leve o seu próprio vinho mas cobram o serviço que pode ser mais barato ou mais caro, conforme o restaurante (na maioria dos restaurantes portugueses o preço de referência situa-se entre os 5€ e os 10€, mas pode haver sítios mais caros...).

Depois de termos perdido um tempo precioso na decisão do melhor vinho da carta para a nossa refeição, muitas vezes o mesmo encontra-se em ruptura de stock. Não há nada mais irritante, acreditem! O cliente fica desiludido e o restaurante é posto em causa. Uma boa carta de vinhos deve sempre manter-se actualizada e, de preferência, oferecer aos clientes novidades que surgem no mercado. As melhores cartas serão sempre aquelas que facilmente podem ser emendadas e impressas com as suas existências de vinhos actualizadas.

Já se sabe, a questão dos preços dos vinhos também é assunto polémico, até porque a maioria dos restaurantes tende a exagerar nessa área. Verifique primeiro se o preço do vinho que pretende saborear é justo. Não podemos esperar pagar no restaurante o que se paga pelo mesmo vinho no supermercado ou na garrafeira (geralmente o restaurante leva o dobro, o que

é razoável) mas, se achar que o preço do vinho que lhe aconselharam no restaurante é demasiado elevado, não se sinta obrigado a consumi-lo. Escolha sempre aquele que lhe parece ter melhor relação qualidade/preço. E nestes casos, porque não escolher a refeição em função do vinho, e não o contrário?

#### DEVO CONFIAR NO SERVIÇO DO RESTAURANTE?

A maioria dos restaurantes que trata bem o vinho faz um esforço por também oferecer um bom serviço. No entanto, é sempre bom arregalar os olhos para não ficar defraudado. Existem alguns cuidados a ter em conta, para que tudo corra bem:

Quando o *sommelier* trazer o vinho para a mesa, verifique sempre se é mesmo o vinho e o ano de colheita que pediu. Às vezes há enganar e distrações e, depois de aberta a garrafa, é tarde para reclamar. Não se esqueça também de verificar se o vinho está à temperatura correcta. Se estiver demasiado quente, peça um balde de gelo para o arrefecer durante alguns minutos. Se estiver frio de mais, retire-o do frapé para lhe subir um pouco a temperatura. Lembre-se: um vinho à temperatura correcta saberá sempre muito melhor...

Num restaurante, é importante que o *sommelier* esteja atento à sua mesa para voltar a 'atestar' os copos sempre que os vir com apenas um dedo de vinho, vazios ou quando os clientes pedirem. Este serviço deverá ser sempre bastante subtil, para não atrapalhar o ambiente da mesa.

Caso peça mais do que um vinho na refeição, os copos deverão ser sempre mudados, principalmente se mudar do branco para o tinto, no sentido de evitar a mistura dos diferentes aromas. Nessa altura, o *sommelier* deverá sempre perguntar ao cliente se pretende manter o copo anterior na mesa, porque o cliente pode querer estudar a evolução do vinho no copo até ao final da refeição.

Se o vinho que escolheu estiver com algum defeito, não se envergonhe e peça imediatamente ao *sommelier* para lhe trocar a garrafa. Os defeitos do vinho podem surgir pelos mais variados motivos. Podem ter uma origem técnica, de armazenagem e acondicionamento das garrafas, ou de rolhagem. A primeira é a que permite ou provoca mais defeitos no vinho. Identificá-los e avisar o restaurante é benéfico para todos, incluindo o produtor que certamente será avisado do ocorrido.

### O QUE É ISSO DOS DEFEITOS NO VINHO? QUAIS SÃO E COMO OS RECONHEÇO?

Ao longo das últimas décadas, a qualidade do vinho melhorou substancialmente. Hoje, ela é controlada pelas nossas instituições (Instituto da Vinha e do Vinho, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, Instituto do Vinho, do Bordado e Artesanato da Madeira e Comissões Vitivinícolas Regionais), daí os vinhos só poderem sair para o mercado depois de devidamente testados em laboratório por provadores especializados. No entanto, sendo um elemento vivo do ponto de vista químico, a sua evolução em garrafa leva-o por vezes a ganhar alguns defeitos.

Como já foi dito anteriormente, podem ter uma origem técnica, de armazenagem e acondicionamento das garrafas, ou de rolhagem. A primeira é

a que permite ou provoca mais defeitos no vinho. Actualmente, produtores e enólogos esforçam-se ao máximo para que nada falhe na técnica e arte de fazer o vinho, mas às vezes pode acontecer. Falta de higiene na adega, mau acompanhamento técnico na fermentação do vinho ou má utilização do sulfuroso, são alguns dos problemas que podem provocar defeitos no vinho.



EXISTEM DEFEITOS FACILMENTE DETECTÁVEIS E OUTROS NEM POR ISSO. OS MAIS COMUNS E INCONFUNDÍVEIS SÃO:

**Oxidado** – Quando um vinho, por ter estado demasiado tempo em contacto com o ar, alterou o seu sabor e perdeu frescura. É um vinho passado, amargo.

**Rolha** – O aroma e sabor a rolha resulta do facto de a rolha não ter sido tratada adequadamente durante a sua produção ou devido a deficientes condições de transporte e armazenamento de rolhas e vinho, ou ainda da produção e manutenção das barricas. A contaminação é geralmente associada à presença de 2,4,6-tricloroanisol (TCA), uma molécula orgânica que resulta da acção do cloro sobre compostos fenólicos existentes na cortiça, sendo causada por uma série de fungos e potenciada em ambientes húmidos.

**Sulfídrico** – O enxofre combinado com hidrogénio produz um aroma que lembra ovos estragados ou borracha queimada. Arejar o vinho pode ajudar a remover o odor.

**Suor de Cavalo** – Aroma existente sobretudo em vinhos mais velhos, provocado pela molécula 4-etil fenol (sintetizada pela levedura *Brettanomyces Dekkera*) que revela falta de higiene na adega, incluindo barricas.

**Ácido Acético** – Dá aos vinhos um cheiro azedo, semelhante ao vinagre, e um sabor agressivo. É provocado por uma bactéria denominada *acetobacter*.

**Dióxido de Enxofre Sulfuroso** – Serve para proteger o vinho do oxigénio mas, quando a sua presença é demasiada, cheira a fósforo apagado e dá aos vinhos um sabor agressivo.

**Espuma** – Espuma nas paredes do copo é sinal de fermentação do vinho, depois de ter sido engarrafado. Também pode ser devido à introdução de gás inerte no processo de engarrafamento.

#### QUE VINHOS DEVEMOS TER EM CASA QUANDO RECEBEMOS OS AMIGOS?

Quando recebemos em nossa casa, é lógico quereremos impressionar amigos e familiares com bons vinhos. Os amigos merecem tudo, é certo, no entanto devemos sempre pensar que nem todos têm o treino de um provador. Ou seja, apesar de lhes estarmos a oferecer o melhor que temos em casa, preferem antes vinhos menos complexos, simplesmente porque o seu paladar não está habituado. Por isso, adequa o vinho às pessoas que vai ter em casa. São apreciadores e percebem de vinho? Ofereça vinho excelente. Gostam de vinho mas não percebem nada? Ofereça vinho de qualidade, mas não vinhos caros e complexos que as pessoas não vão entender, só porque quer impressionar.

O mesmo acontece com a comida. Certamente não vai oferecer caril a alguém que não gosta de comida indiana, pois não? Mas se a pessoa em questão gostar de caril, deverá, por exemplo, harmonizar o prato com vinhos brancos ou rosés leves e com boa frescura para cortar a intensidade do prato. Assim, é importante que tenha sempre em conta a comida que vai servir, para oferecer o vinho mais adequado.

Tal como acontece no restaurante, em casa os vinhos servem-se sempre pela direita de quem vai beber. Quem estiver a servir o vinho deverá segurar bem a garrafa, com o rótulo bem visível para que a pessoa que estiver a ser servida tome conhecimento do que vai beber. E atenção: quando servir vinho aos seus convidados, tenha o cuidado de a garrafa não tocar no copo. Os bons copos de vinho são geralmente muito finos e quebradiços, por essa razão, podem partir. Além disso, andar a 'raspar' nos copos com a garrafa não é uma prática nada elegante!

Tome também atenção ao seguinte: actualmente já existem muitas mulheres conhecedoras de vinho, mas os homens continuam a ser em maioria. Mas isso não interessa nada. Sirva sempre primeiro as senhoras que estão à mesa e só depois os homens, mesmo que na mesa os melhores conhecedores de vinho sejam do sexo masculino. É tudo uma questão de boa educação.