



Estilo de Vida

Vinho bom é vinho caro? Especialistas discordam e dão dicas para a escolha

Para três profissionais consultados pela EXAME, é possível beber bem pagando valores razoáveis

Por **Matheus Oliveira**

30 abr 2020, 06h00



O consumo de **vinho** sempre esteve atrelado à própria história das civilizações ocidentais. Para historiadores e pesquisadores da bebida, é impossível definir o início de sua produção, pois acreditasse que ela tenha começado antes mesmo da escrita.

Com o passar dos séculos (ou mesmo milênios), não só o modelo de fabricação mudou, como também outras formas da bebida passaram a ser exploradas. Hoje, garrafas de safras exclusivas podem chegar a custar milhares de dólares. Ainda

assim, especialistas consultados pela EXAME dizem ser possível beber pagando preços razoáveis.

Na última semana, a série exame.talks conversou com Rodrigo Malizia, sócio da Cellar vinhos selections, e Manoel Beato, chefe sommelier do grupo Fasano. Ambos os especialistas disseram que, quando se trata de vinhos, nem sempre preço é sinônimo de qualidade. “Existe muita literatura e muitos profissionais que podem auxiliar na escolha de um vinho”, diz Beato.

Para Rodrigo Lanari, fundador da Winext, é possível beber bons vinhos sem pagar muito. “A partir de 40 reais você já consegue beber vinhos de entrada muito bons. Com 120, 150 reais, já é possível desfrutar de garrafas excelentes. Apesar do dólar, existe grande oferta de bebidas mais acessíveis no Brasil”.

Veja também



Estilo de Vida

Tinto que é branco: Trivento lança seu white malbec no Brasil

27 abr 2020 - 11h04

Segundo Malizia, a escolha de um bom vinho sempre deve estar ancorada em três pilares: aroma, equilíbrio e harmonia. “Desde o vinho de 50 reais até o vinho de 50.000 reais. O que dita qualidade é aroma, equilíbrio e harmonia. Tem muito vinho barato que é muito ruim ou muito bom, e muito vinho caro que é muito ruim ou muito bom. Qualidade não é preço”, disse.

Com as medidas de isolamento social devido à pandemia de coronavírus, os especialistas acreditam que a tendência é que as pessoas comecem a gastar em

casa àquilo que estavam acostumadas a gastar em restaurantes, e a demanda deve ajudar a manter a oferta de vinhos.

O modo de como o consumo é feito também está atrelado às sensações que a bebida trará ao cliente, segundo os especialistas. Detalhes como usar a taça certa, sentir o aroma e ingerir o vinho na temperatura ideal fazem a diferença.

“A temperatura varia para o tipo de vinho, mas a regra geral é: vinhos mais encorpados podem ser bebidos um pouco mais próximos da temperatura ambiente, e vinhos mais leves devem ser bebidos mais frescos. Vinho branco? sempre 5 ou 10 minutos de geladeira”, diz Lanari.