

Como degustar em quatro passos



Olhe

Segure a taça sobre uma folha branca. A cor é intensa? O vinho é límpido?



Cheire

Gire a taça e cheire duas vezes. Fruta, flores, especiarias, madeira? Diga uma coisa.



Prove

Um gole pequeno, por toda a boca. Doce ou seco, fresco ou macio, leve ou encorpado?



Decida

Preencha os círculos de nota e escreva uma palavra. Depois cuspa e beba um pouco de água.

OS CINCO CÍRCULOS DE NOTA

- Não é para mim
- Está ok
- Bom
- Muito bom
- Compraria uma garrafa

SEIS PALAVRAS PARA COMEÇAR

Frutado

A fruta aparece primeiro: frutas vermelhas, cítricos, maçã.

Fresco

A boca saliva, como com limão.

Seco

Nenhuma doçura. A maioria dos vinhos é seca.

Macio

Suave na gengiva, sem aspereza.

Leve

Parece mais água do que leite.

Quente

Um calorzinho no fundo da garganta.

Não há respostas erradas. Prove, cuspa e deixe água na mesa.

