



JANCIS  
ROBINSON

**COMO DEGUSTAR VINHOS**

## Resumo de Como Degustar Vinhos

Um curso completo para quem tem sede – sede de sabores e, também, de informação. Assim pode ser definido Como Degustar Vinhos, guia escrito por uma das maiores autoridades mundiais em vinho: a inglesa Jancis Robinson, consultora oficial da adega do Palácio de Buckingham e primeira enóloga fora do circuito de vinicultores a receber o prestigioso título de Master of Wine, em 1984. Abrangente, o livro passeia pela história do vinho, esclarece como fatores diversos (do clima ao tamanho da garrafa) agem sobre o sabor e revela truques sobre como servir e beber, a fim de que a pessoa consiga extrair o máximo de prazer de cada taça.

Tudo isso é acompanhado de uma série de exercícios práticos, a maioria deles relacionados à arte da degustação. Mestre inventiva, Jancis chega a incluir algumas atividades heterodoxas para o leitor-aprendiz testar seu paladar, como experimentar pasta de dentes ou sorver vinho em xícara. Em cada exercício prático, a autora indica exemplos de vinhos próprios para a degustação sugerida – muitos deles podem ser encontrados com razoável facilidade e, quando possível, são listados exemplares não muito caros.

Segundo Jancis, tais exercícios permitem que o leitor, já à altura do meio do curso, consiga distinguir um Chardonnay de um Sauvignon Blanc, por exemplo. Não por acaso, o livro dedica atenção especial ao fator mais importante e reconhecível da degustação: a variedade da uva predominante do vinho.

O trajeto pelas matérias-primas começa pelas uvas que fazem o vinho branco, adentra pelo mundo dos tintos e se estende pelo universo dos espumantes e dos vinhos fortificados, como o porto.

Ao longo dessa viagem, o leitor é convidado a provar diferentes rótulos da mesma variedade de uva – para, no passo seguinte, experimentar exemplares produzidos em climas muito diferentes, por exemplo.

Demonstrações sobre como determinadas combinações de pratos e vinhos não funcionam, sugestões para futuros exercícios de degustação e

um sintético glossário que decifra o jargão dos enólogos para os leigos completam a obra. Com o curso, Jancis almeja não apenas formar competentes degustadores capazes de identificar vinhos "às cegas", mas sobretudo mostrar a todos como acessar todas as qualidades daquilo que se bebe, com a sabedoria dos sentidos totalmente aguçada.

Afinal, como diz a enóloga, "o aspecto mais importante de qualquer vinho é que seja saboreado, e o objetivo deste livro é ajudar você a saboreá-lo ainda mais".

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)