

SOMMELIER DÁ AULAS EM CASA

Sandro Sarbach ensina clientes a degustar, escolher, harmonizar e armazenar vinhos tintos e brancos

MARCELO BARABANI/AE



Sommelier diz que há três passos para conhecer um vinho: ver cor e consistência, sentir o aroma e degustar

POR ETIENNE JACINTHO

Sarbach – tel.: 3872-1625. Preço: R\$ 300, pacote básico
Na internet – site www.webvinho.com traz dicas, informações e sugestões para comprar online

Comprar vinhos pode ser um martírio para quem não entende como uma bebida pode ter tantas nuances, tipos e utilidades. Você olha o rótulo da garrafa e lê: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah... ok, são tipos de uva, mas o que isso significa exatamente ainda é um mistério. Para acabar com as dúvidas das pessoas e ajudá-las a entender o bê-á-bá do universo dos vinhos, o sommelier Sandro Sarbach criou um curso básico de degustação. E o melhor é que o especialista vai até a casa do cliente para dar a aula. Depois das dicas do suíço que já morou na Sicília, você não precisará mais fingir que sabe qual é o vinho ideal para cada ocasião.

Além de dar o curso de degustação, o sommelier também dá dicas de como montar uma adega, organizar e armazenar os vinhos, além de analisar a melhor data para abrir um vinho de uma safra especial e até ajudar a montar uma carta de vinhos para receber os amigos em casa. Chique, não? E não se preocupe com o preço das garrafas. Sarbach avisa que há vinhos bons que não

são tão caros, como os chilenos e os argentinos.

O engenheiro Daniel Pedroso, de 26 anos, comemorou em fevereiro seu aniversário e o de sua mulher, Juliana, de 25 anos, com uma festa para 40 amigos. Com o bufê de comidas contratado, Daniel também queria caprichar nas bebidas. Contratou Sarbach para harmonizar cada prato escolhido com um vinho. “Os amigos aprovaram”, diz o engenheiro que, depois da festa, passou a frequentar o Piccolo Bistrot, restaurante que o Sommelier mantém com sua mulher, Gisele.

No cardápio do Piccolo Bistrot (R. Tucuna, 689, Pompéia, tel.: 3872-1625) – casa que fez dois anos de vida –, cada prato já vem com uma dica de vinho escolhido pelo sommelier. E não duvide do bom gosto de Sarbach. O suíço, além de ter feito cursos, está em contato com vinhos desde pequeno. Quando era criança, pisava uvas na vinícola de um amigo de seu pai na Sicília.

Dicas básicas

O sommelier explica que a escolha de um vinho depende de três fatores: a ocasião, a comida e o valor a ser gasto. “Há vinhos de R\$ 20 e de R\$ 5 mil”, diz. Outro toque do especialista

é que “vinho deve ser prazeroso” e a preferência é “pessoal”. Ou seja, não adianta comprar um vinho caro se ele não for do seu gosto. E a degustação é a única forma para descobrir qual é o seu gosto.

O tipo de uva define muito o gosto de cada um. Os vinhos tintos de uvas Sangiovese, por exemplo, são mais leves e os produzidos com Cabernet Sauvignon, mais encorpados. Já os feitos com uvas Malbec ficam no meio-termo. Sarbach explica que os vinhos Cabernet Sauvignon são mais comuns porque caem no gosto de muitas pessoas. “Já um Sangiovese, que é mais frutado, muitos acham fraco demais”, conta o expert. A cor de um vinho determina se ele é mais forte ou mais leve. Quanto mais escuro um vinho, mais encorpado ele é.

Nos vinhos brancos, as uvas mais comuns são Sauvignon Blanc e Chardonnay. A primeira, mais leve, “dá para beber como se fosse cerveja, estupidamente gelada”, comenta o sommelier. “O Chardonnay é mais aromático.” Para Sarbach, esses tipos de vinho – Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Malbec, Chardonnay e Sauvignon Blanc – já dão uma boa base para uma degustação.

Em seu curso, o sommelier dá o passo-a-passo para a análise de um vinho. Primeiro, a observação de cor e consistência. Depois, exercitar o olfato com os diferentes aromas. “No começo, tudo pode parecer igual, mas depois os clientes começam a fazer associações com cheiros de flores, plantas, lugares...”, fala Sarbach. O terceiro passo é degustar!

Para harmonização, a regra é simples: “Pratos leves pedem vinhos leves. Quando o prato é mais encorpado, os melhores são os vinhos envelhecidos”, explica o sommelier. Assim nem o sabor do prato nem o do vinho ficam comprometidos.

Na hora de guardar suas garrafas, atenção! Os vinhos devem ficar na posição horizontal em local fresco. A temperatura ideal é de cerca de 17 °C. Nada de vinho tinto na geladeira porque inibe o sabor. Se a garrafa estiver quente, deixe-a na geladeira por 30 minutos. ●

Essenciais na adega

●●● **Tinto leve**
Beaujolais Villages
Produtor: Jean-Paul Selles
País: França
Preço médio: R\$ 50

●●● **Tinto encorpado**
Sassoaloro
Produtor: Jacopo Biondi Santi
País: Itália
Preço médio: R\$ 140

●●● **Branco**
Finca La Linda
Produtor: Luigi Bosca
País: Argentina
Preço médio: R\$ 25