

O COPO AO SERVIÇO DO VINHO



por OCTÁVIO PATO

in «Vida Rural»

A apreciação dum vinho, quer dizer, a interpretação minuciosa das suas qualidades detectáveis ao cheiro, ao gosto e à vista, é uma arte que requer conhecimento de enologia e, particularmente, muita sensibilidade e espiritualismo.

No dizer de Bossuet, «o vinho tem o poder de encher a alma de toda a verdade, todo o saber e filosofia». E se há mais filosofia numa garrafa de vinho do que em todos os livros, como afirmou Pasteur, o diálogo a estabelecer entre a excelsa e o apreciador pressupõe da parte deste, como *mise-en-scene* do acto libatório e para além da mentalidade esclarecida, o cuidado no desrolhamento da garrafa e a calma consciente no verter do vinho para o vaso receptor mais adequado, sem que o depósito eventual perturbe o sossego do nectar aliciente.

Como vaso receptor queremos aludir ao utensílio continente que transporta, até ao nível dos órgãos impressionáveis — boca, nariz e olhos —, o vinho em apreciação. O material que o constitui, a sua cor, o formato e o tamanho terão de concorrer simultaneamente para exaltar determinadas propriedades que passam despercebidas ao bebedor normal e deleitam o apreciador convicto.

O vinho, produto vivo, dedicado e extremamente sensível, aceita incondicionalmente a presecção do vidro, material neutro que nem afecta nem esconde as qualidades.

Em todo o caso, porque a imaginação dos homens tem tanto de infinita como, não raro, de despropor-

sitada, quantas vezes os vasos ao serviço da libação consciente prejudicam a análise desse néctar aliciente!

O hoteleiro ou simular, quando põe na mesa copos inadequados no feitio ou no tamanho, e o fabricante quando proporciona ao vidro o aspecto baixo ou cores berrantes (azul, vermelho etc.) dão relevo a uma ignorância que não se coaduna com os seus deveres proporcionais. Já que nas iguarias está a parte material e no vinho a parte intelectual do repasto (na opinião de Alexandre Dumas) há que dar ao precioso líquido condições de fácil evidência.

Os copos direitos e os cálices em forma de tulipa pouco aberta são os mais apropriados ao saboreamento do vinho, à familiarização que deve estabelecer-se entre a capitolosa bebida e o apreciador. Por outro lado, os copos devem ser suficientemente grandes para permitirem, sem necessidade de completo enchimento, o exame pelo olfacto e a satisfação gustativa do momento, através de dois ou três golos seguidos, nunca esgotantes do conteúdo. É de mau gosto, ao encher o copo, ultrapassar os 2/3; esse velho costume de encher o copo até razar, notado ainda em certas casas e restaurantes, devemos convir que é mais próprio da taberna.

Não pretendemos impor o cristal como substância mais apropriada ao copo de mesa; mas apontamos como mais indicada à interpretação da cor, da totalidade e da limpidez

do vinho o vidro fino, de paredes e substância incolor e perfeitamente transparente.

Essa fantasia dos copos translúcidos ou apalescentes pela coloração são verdadeiras ofensas à intelectualidade enológica e desconchavos próprios duma indústria colaborante da cretinice.

Dum vinho que pretendemos ver citrino ou dourado, cristalino, sedoso, que se há-de dizer da sua cor e brilho quando interpretados através dum vidro azul ou verde?

Vidro fino na espessura e na concepção. Mas vidro apenas. Será para nós eloquente um vinho quando servido por copos de plástico ou pucaros de barro? A própria água, bebida inodora, parece ganhar sabor diferente quando tomada por copo de cristal ou caneca de porcelana. Já, em todo o caso, esta substância, formando caneca ou malga, não destoa para muitos ao serviço do vinho verde.

O formato dos copos de mesa varia com os países e com as regiões. Eles diferem ainda como é notável, segundo a bebida a que se destinam — vinho de pasto, licorosos, espumantes, etc. Esquemáticamente apresentamos junto alguns tipos de copos, na sua maior parte reproduzimos por comodidade do «Dictionnaire du vin», de Renouil e Traversay.

A disposição dos copos na mesa e o seu formato, adoptado segundo o género da bebida a servir, obedecem a um protocolo clássico, que se respeita por educação e confor-



mesmo. A cada bebida, habitualmente as espirituosas, consagrou-se determinado tipo de copo, que a tradição trouxe até nós e que não pretendemos «contestar», mas que não tem a nossa plena concordância, por razões óbvias nascidas da lógica.

É um vinho licoroso, como os nossos Porto ou Madeira, se uma aguardente velha ou um «whisky» requerem respectivamente cálices grandes, amplos balões e copos de generosa capacidade, o vinho de pasto, branco ou tinto, sem dúvida de mais modestas prerrogativas quanto a nós vai bem em qualquer copo direito, não muito aberto, conquanto suficientemente amplo para dispensar o total enchimento, e de vidro fino e incolor para permitir a análise da limpidez e da cor.

Vemos nesta preferência algo de viciação profissional, em que terá sido fácil descambar ao longo de 35 anos levados a agitar vinhos nos copos para lhes desprender os aromas, em operação de ante-prova. E hoje à mesa ou em qualquer outro local, não podemos apreciar um vinho sem agitar, dando ao copo um ligeiro movimento de translação, gesto que, sem verter o líquido,

não é fácil, num vaso de pequenas dimensões.

O protocolo ao serviço dos vinhos de mesa tem, nalguns aspectos,



incongruências que na realidade desafiavam a contestação. Não se compreende, por exemplo, que o branco tenha de ser servido em copos mais pequenos que o tinto. Mas o dislate mais evidente que nos é imposto pela tradição é que o vinho tipo «champanhe» e espumoso ou espumante natural devam ser servidos em taças, copos desproporcionadamente largos em relação à altura. É certo que a taça facilitará o desprendimento do gás carbónico, e a espuma dispõe-se melhor numa superfície mais ampla. Mas é inegável que os aromas se evoluam com mais rapidez, e não pode o apreciador dar-se conta das qualidades dum vinho cheirando-o num copo cujo formato está no polo oposto ao dos copos de prova, que estreitam no sentido ascendente.

As taças servirão para beber; jamais para apreciar as qualidades íntimas dum espumante.

Quanto a nós, há muito que temos por hábito apreciar o espumante vertendo-o num próprio para o «whisky» não permitindo, aliás, que passe além de 1/4, ou no máximo 1/3 do seu volume.

Deformação profissional? Não. Experiência da profissão.