

Líquido & Certo Suzamara Santos

suzamara@rac.com.br



Na ponta dos dedos

Degustação às cegas é o nome que se dá às provas em que os avaliadores analisam os vinhos sem ver a garrafa e o rótulo. O objetivo é que o especialista atribua notas à bebida sem ser influenciado pelo peso da marca e do preço. É uma busca de isenção que resulta num exercício estimulante e divertido, especialmente quando um vinho barato bate os maiores. Em concursos de sommeliers, chega-se a usar uma taça negra, desenvolvida pela famosa fabricante de cristais Riedel, para impedir o competidor de descrever o líquido a partir de características visuais, como cor, brilho, lágrimas, halo de envelhecimento, limpidez etc. Neste caso, só valem as sensações olfativas, palativas e táteis.

O significado da expressão me veio à cabeça quando Pedro Cunha, da importadora Vinci, sugeriu rótulos em braille como tema desta coluna. Frequentemente, cegos são descritos como indivíduos de habilidades sensoriais apuradas. Para compensar a deficiência visual, eles desenvolvem os demais sentidos. É fácil, até romântico, imaginá-los fazendo descrições brilhantes de perfumes, pratos e bebidas e operando "milagres" como massagistas. Imagine o que apontariam num grande vinho de guarda... Há empresas de vários segmentos que os contratam, justamente, por tais competências.

Os rótulos em braille são fruto da conduta politicamente correta, que prega, entre outros princípios, inclusão social. Dar ao cego autonomia na hora da compra é quase uma obrigação dentro do conjunto de posturas contemporâneas louváveis. Obviamente, gravar dezenas de pontinhos salientes na embalagem



FOTOGRAFIAÇÃO



Produtores portugueses, franceses, italianos e até brasileiros já oferecem garrafas com belos rótulos em braille

exige investimento de empresas de qualquer natureza. No mercado do vinho, já existem vários exemplos de produtores que oferecem essa alternativa. No Brasil, o Gran Lovara foi distribuído com o rótulo em braille. Em Portugal, a Bacalhã Vinhos de Portugal entrou no jogo com o JP Azeitão branco e tinto, já fazendo planos de estender a iniciativa a outros produtos da casa.

VALEU, HEIN!

As dicas sobre como cozinhar com vinho que ocuparam este espaço na semana passada agradaram a vários leitores. Agradeço o estímulo dos que se manifestaram, mas prometo cometer novas recomendações culinárias só quando as horas passadas em frente ao fogão forem compatíveis com tal responsabilidade.

A vinícola Monte da Ravasqueira, também de Portugal (à venda em Campinas nas lojas Miami, Empório do Cambuf e Abelha Gulosa, a preços médios entre R\$ 33 e R\$ 57), distribui seus quatro vinhos – dois tintos, um branco e um rosé – com rótulos em braille. Há quem argumente que a iniciativa só é viável quando aplicada a vinhos de alta produção, em que as vendas absorvam com tranquilidade o empenho financeiro necessário.

De qualquer forma, não é fantasia imaginar que, à medida em que o mercado for amadurecendo, será possível percorrer coleções de rótulos, dessas organizadas em álbuns, com as pontas dos dedos. Aos deficientes visuais, significa um importante movimento rumo à cidadania. Para quem enxerga, tocar os pontinhos é mais uma sensação agradável proporcionada pelo vinho. Isso sem falar dos enófilos diferenciados que teremos como companhia. Saúde!