

COMER & BEBER

COPOS

Tintim, tintim!

Conhecer o recipiente adequado para servir um drinque, cerveja ou vinho já é garantia de grande parte do prazer que uma bebida pode proporcionar. O Comer & Beber de hoje se entrega à arte da boa escolha dos copos e desvenda os seus segredos e as suas origens

FÁBIO FREIRE
Repórter

A maioria das pessoas comuns não dá a menor bola para eles, e sim para o que eles contêm. Tídos por muitos como meros acessórios, elementos coadjuvantes ou peças secundárias no esperado momento daquele drinque, coquetel, cervejinha gelada ou vinho de última safra, os copos têm, sim, importância fundamental na hora da degustação das mais variadas bebidas.

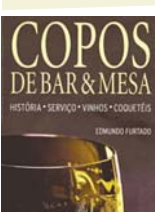
Não importa se a bebida é destilada, fermentada, servida quente ou fria. Seja vodka, vinhos brancos ou tintos, cerveja, whisky, rum, tequila, cachaça, caipirinha, conhaques, licores etc. Cada uma delas é melhor servida e apreciada quando “embalada” em um copo com o formato, dimensão, volume e tamanho adequados. Uma ação que a princípio parece uma mera escolha, mas que é, na verdade, uma arte que requer estudo, pesquisa e sofisticação.

Lançado pela Editora Senac SP, o livro “Copos de Bar & Mesa”, escrito por Edmundo Furtado, colecionador e estudioso de copos há cerca de 50 anos, é um convite, então, àqueles que não querem simplesmente beber um drinque apressadamente e de modo aleatório. O livro é um presente aos que preferem se entregar ao refinamento e sorver e degustar a bebida aumentando a experiência sensorial. Sim, de acordo com Furtado, escolher o copo apropriado para cada tipo de bebida potencializa as qualidades destas, enfatizando a acidez ou a suavidade do líquido, conservando por mais tempo o sabor e o aroma, auxiliando para que ela permaneça por mais tempo na temperatura que deve ser servida.

Tamanho e volume

Segundo Edmundo Furtado, a arte e a ciência de fabricar copos devem fazer bem aos olhos e, claro, ao paladar. No livro, Furtado deixa claro que a forma e o tamanho do copo interferem na percepção do aroma e do sabor da bebida, na medida em que o líquido flua ou não para a zona correta da língua, a do sabor, permitindo uma perfeita e equilibrada experiência no paladar.

LIVRO



ED. SENAC
SP
2009
338 PÁGS.
R\$ 70,00

Copos de Bar & Mesa, Edmundo Furtado

FIQUE POR DENTRO

Matéria-prima para fabricação de copos: o vidro

O vidro existe desde o início dos tempos e se formou quando certos tipos de rochas derreteram, como resultado de fenômenos de alta temperatura e depois esfriaram e solidificaram rapidamente. Os objetos mais antigos feitos a partir do vidro datam de 3500 a.C. e foram encontrados no Egito e na Mesopotâmia. Foram os fenícios que espalharam a nova arte de confecção de vidro por toda a região mediterrânea. Os sírios e os romanos também cumpriram papel importante na difusão e evolução das técnicas de feitura do vidro. Durante a Idade Média, Veneza assume o papel de centro de fabricação de vidro do mundo ocidental. É durante a Revolução Industrial que começaram a aparecer na indústria tecnologias mecânicas para produção de vidro em grande quantidade e pesquisas científicas relacionando a composição do vidro com suas qualidades físicas.

O autor aponta a borda do copo como um importante ponto de contato com a bebida. As bordas arredondadas inibem a suavidade e acentuam a acidez da bebida. As facetadas permitem que a bebida flua de forma mais sedosa e aveludada. A espessura dos copos, mais finos ou mais grossos, também atua na mesma zona de sabor. A relação entre o tamanho do copo e o volume ideal do líquido (geralmente, um terço do volume total) é outro fator fundamental para que não haja interferência na qualidade e na intensidade dos aromas.

* A borda é um importante ponto de contato e destaca o suave ou ácido da bebida

Parece difícil. E é. Os elementos e variáveis da equação são muitos e dependem do tipo de bebida, de seus ingredientes e da forma como deve ser degustada. A diversidade cultural dos diferentes países e a influência da moda através dos tempos são fatores decisivos. A estética também entra na brincadeira e estabelece uma relação direta entre o elemento artesanal da composição do drinque e a bebida a ser degustada em seu estado mais puro, misturada ou não. O aspecto mais cristalino e transparente e a flexibilidade e maciez do copo destacam a mistura de cores e os ingredientes que devem chamar a atenção do consumidor.

Se beber é um momento de puro prazer, a combinação de sensação de maciez no tato com o copo, a transparência e o design potencializam o sabor da bebida e transformam a apresentação do drinque. Dessa forma, os copos não são nem de longe simples acessórios de usos diários adaptados à anatomia humana, eles interagem com os nossos sentidos e promovem a relação perfeita entre a bebida e o prazer da degustação. A Lei Seca pegou, então se for beber, não dirija. Mas se esse não for o caso, erga seu copo ou sua taça, dê o primeiro gole e tchin, tchin! o



ESCOLHA DOS COPOS

A escolha correta dos copos em que deve ser servido o coquetel ou o drinque não é tarefa fácil. Abaixo algumas determinantes fundamentais para levar em conta nessa hora:

1. O vaso (copo) sugere a ideia do volume do drinque, long (longo) ou short (curto), sendo esta a primeira determinante da escolha;

2. A bebida fria remete ao modo de preparo – montado, batido ou mexido – ou seja, indica a temperatura correta para servir a bebida, que constitui a segunda determinante da escolha: copo com pé ou sem pé, grande ou pequeno;

3. A terceira e última determinante é a apreciação das cores do drinque e a forma do copo, que nos conduzem ao sabor e ao aroma, por sua vez relacionado pelo shape (formato do bojo e da borda do copo).

Escolher o copo adequado é uma arte que deve encantar os olhos e estar a serviço também do paladar, destacando cores e ingredientes e potencializando o sabor e o aroma da bebida a ser degustada. FOTO: MARILIA CAMELO