

**A** forma de apresentação de uma lista está sempre de acordo com o tipo de estabelecimento, o tipo de vinho que comercializa, ou seja, a carta de vinhos, regra geral, define como está o restaurante e o vinho que vende.

A larga maioria das cartas de vinho dividem-se por regiões, outras limitam-se a apresentar os vinhos típicos das famílias, outras, organizam-se por regiões, outras limitam-se mais recente para os vinhos serem organizados de acordo com o seu estilo, sempre, por nome, as listas mais ligadas seguintes são mais encorpadas, no meu entendimento e sabe o devido respeito, para o benefício do consumidor, uma carta de vinhos, exemplo, deverá conter as seguintes informações:

- N.º de pratelaria. Refere-se ao tipo de sobra onde o vinho se encontra acondicionado, no caso



## As Listas de Vinhos

de se depositar com uma carta de prática não tenha problemas em pedir o vinho até ao momento;

- Nome do vinho: Regra geral poderá estar associado ao nome do respetivo produtor ou até ao à carta que serve de base à sua produção, os produtores mais prestigiados, por nome, têm associado o seu nome ao vinho que produzem;

- Ano da colheita: Refere-se ao ano em que foram colhidas as uvas utilizadas na produção daquele vinho, o ano da colheita é fundamental, um mesmo vinho poderá ter uma maior ou menor qualidade dependendo do ano da sua colheita;

- Teor alcoólico: percentagem de álcool utilizada na produção do vinho. Esta componente poderá ser decisiva na escolha de um vinho, de tal modo, tome antes um sumo de lactose e energia o vinho...

Estou a ler isso...!

- Preço: O preço, regra geral, é decisivo na escolha do vinho, todavia, em restaurantes, não se saber à priori, utilizam margem de lucro aos vinhos verdadeiramente baratos e proibidos e que leva a que se de maior valor sejam vendidos a preços extremamente elevados e os bons vinhos raramente sejam comercializados, apresentando muitas das vezes, preços muito semelhantes aos produzidos para o servir ao próprio consumo.

Em jeito de conclusão, se entrar num qualquer restaurante e se depositar com uma carta de vinho que contenha as indicações acima discriminadas e preços correspondentes com a qualidade e serviço de vinho disponibilizado, então, certamente, terá todos os ingredientes para um refúgio muito agradável. Bom Apetite!

**Serviço de Vinho à Prova – O grande vencedor de ano 2007 é o restaurante “Vinha do Sal”.**



**Classificação global até à presente data**

1.º	Armadão do Sal	4,5
2.º	Papangó's	4,4
3.º	O Barranco	4,2
4.º	Casa do Vinho*	4,1
5.º	É só pra gostar*	3,8
6.º	La Villa – Madros*	3,5
7.º	La Villa – S. Cruz	3,5
8.º	Trás Fronteira do Mundo	2,6
9.º	Sabores do Papante	2,6
10.º	Espejo Preto	2