

Você passa o verão inteiro esperando o inverno chegar para poder degustar todas as variações de sabor que a fermentação da uva é capaz de criar e ainda não tem uma adega em casa? Pense no assunto. Ter sua própria reserva de vinhos é algo muito mais simples que alguns enochatos fazem crer.

Prepare sua adega,

o frio vem chegando

O primeiro passo para montar uma adega para chamar de sua é dimensionar o espaço de acordo com o consumo da sua família. "Um local para 500 garrafas pode estar superdimensionado para quem consome uma garrafa por semana. Ao mesmo tempo, pode ser subdimensionado se o consumo médio for de uma garrafa por dia", explica o enólogo Cleber Andrade, da Vinícola Perini. O vinho é uma bebida delicada, por isso é importante que tenha uma temperatura constante – não importa se a adega é climatizada ou não. Há milênios os romanos popularizaram a técnica de construção de adegas subterrâneas, justamente para evitar oscilações de temperatura.

"As adegas são tradicionalmente construídas embaixo das casas porque lá se alcança naturalmente essa condição ideal e constante. Também é um espaço que costuma ter luminosidade entre média e baixa, o que é bom para o vinho. E fica longe da cozinha e do banheiro, cuidado necessário para evitar contato com interferências, pois a rolha absorve odores", detalha Gabriela Jornada, enóloga do Miolo Wine Group.

O arquiteto Roberto Alquati, da Ampr





divulgação

Arquitetura, aconselha a ter, próximo ao local de armazenamento dos vinhos, um espaço para guardar taças, saca-rolhas e outros utensílios, além de uma pia. “As adegas também podem abrigar poltronas para uma degustação mais confortável”, opina Alquati.

O especialista em decoração de ambientes voltados para o vinho observa que o estilo rústico é o preferido de seus clientes, mas que projetos contemporâneos estão ganhando espaço. “Nestes casos, usamos vidro, revestimentos cerâmicos, tecidos, concreto aparente e muita tecnologia para a organização e localização, como os sensores de leitura, os recursos de biometria e até sistemas com comando de voz, em quais o usuário fala o nome do vinho e um compartimento se abre e se ilumina, deixando a garrafa ao seu alcance”, detalha o arquiteto.

Agora, se a sua casa não tem porão ou subsolo com espaço, o jeito é construir uma adega climatizada em outro ambiente da casa, sendo que, neste caso, será necessária uma divisão para vinhos tintos e outra para espumantes e vinhos

brancos, cada qual um com uma temperatura: 16°C e 13°C, respectivamente.

Vinhos em ordem

A organização dentro da adega fica por conta do proprietário. Há quem prefira separar os vinhos por safra, por tipo de uva, por país de origem... O importante é que, independentemente do critério, todas as garrafas estejam inclinadas o suficiente para que a bebida banhe a rolha e impeça o ressecamento da cortiça. Sem tal cuidado, a evaporação do álcool, a entrada de ar e a proliferação de fungos serão facilitadas, sacrificando a bebida. Lembre-se da seguinte nota mental: o único momento em que as garrafas devem ficar na vertical é depois de abertas, na mesa, certo?

Para vinhos mais velhos, um cuidado importante é retirar a cápsula de papel alumínio que envolve a rolha. Com isso, é possível perceber qualquer problema na cortiça e consumir o produto antes que estrague. “Todo vinho tem uma vida. Mesmo em condições ideais, a qualidade pode decair”, lembra Gabriela, da

Miolo. Outro ponto a ser levado em conta e que pouca gente sabe: as bebidas também sofrem mudanças moleculares com a trepidação. Por isso, é importante deixar o vinho descansar de 20 a 30 dias após o transporte – principalmente no caso de vinhos importados que atravessam o oceano em navios.

Solução compacta

Agora, se a sua coleção de rótulos for modesta, apenas para emergências, o ideal é adquirir uma adega compacta. Trata-se, na verdade, de um eletrodoméstico pensado para proteger seus investimentos. William Tsuji, do marketing da Art des Caves, observa que há inúmeras diferenças entre os produtos disponíveis atualmente no mercado nacional. O cuidado principal é observar a adequação dos componentes do sistema de refrigeração para o clima da cidade onde a miniadeaga será instalada. Segundo ele, para lugares quentes, o ideal é que o resfriamento seja feito por um equipamento de compressor com antivibração.



Minimalismo e modernidade

Outra proposta da Art des Caves é a nova roupagem do modelo Basique 25. A adega ideal para iniciantes no mundo dos vinhos foi revestida em inox. Com design arrojado e tecnologia de ponta, possui porta de alumínio e prateleiras cromadas, além de um termostato eletrônico programável com termômetro digital, o que possibilita um ajuste preciso da temperatura. O modelo custa R\$ 1.700.

Praticidade acima de tudo

As adegas Dynasty, da Etna, são para os consumidores que buscam praticidade. O modelo tem variações para oito e 18 garrafas, e tamanho ideal para serem integrados à cozinha ou à sala. As adegas têm painel frontal e visor LCD e capacidade para proteger as peculiaridades que dão aos vinhos todo seu sabor e aroma. Custam R\$ 699,90 (para oito garrafas) e R\$ 1.199,90 (para 18).



Miniadega by Bya Barros

Lançamento da Art des Caves, as miniadegas assinadas pela arquiteta Bya Barros possuem quatro diferentes estampas para o já conceituado modelo Sophistiqué, com capacidade para 40 ou 70 garrafas. O termostato do modelo fica em um inovador painel com visor de cristal líquido retroiluminado que, com um simples toque na tecla de atalho, realiza um ajuste preciso para os variados tipos de vinho que você possui. O Sophistiqué 40 by Bya Barros custa R\$ 5.290 e o 70 sai por R\$ 7.560.



Do carvalho para o cedro

Manter os vinhos protegidos pelas madeiras nobres é a proposta da miniadega Petit 40 Cedro, também à venda na Art des Caves. Com capacidade para 40 garrafas (20 para bordeaux e 20 borgonha), possui quatro gavetas corrediças e uma grade fixa, além de um termostato eletrônico programável com termômetro digital, que garante que o vinho fique na temperatura ideal para ser apreciado. Valor estimado em R\$ 7.020.

Design in black

A adega Allblack, da Brastemp, é ideal para abastecer encontros com os bons amigos. O design moderno, combinado à cor preta, surpreende e torna a adega um item de decoração. O controle Touch permite a regulagem da temperatura sem abrir a porta de vidro e a iluminação interna de LEDs facilita a visualização dos rótulos. O resfriamento interno é gerado por uma célula termoelétrica que consegue baixar até 15°C em relação à temperatura externa. R\$ 799.

