

Enólogos ou Enófitos? Ou um *Sommelier*?

Enólogo - O "pai da Criança"

O Enólogo é um profissional formado em Agronomia, com especialização em Enologia, ou formado em uma faculdade de Enologia. No Brasil só existe uma Universidade que oferece este curso, está em Bento Gonçalves na Serra Gaúcha.

As profissões de enólogo e de técnico em enologia foram regulamentadas no Brasil em 2007, pela Lei nº 11.476, de 29 de maio.

O Enólogo trabalha na vinícola e é responsável por todas as decisões de produção do vinho: análise do solo, métodos de irrigação, escolha das mudas, da melhor técnica para plantar, para podar, para colher (nesta fase de cuidado com as plantas ele pode ter o auxílio de um agrônomo).

Após a colheita o enólogo define as técnicas de vinificação, os cortes (mistura de uvas), o tempo de amadurecimento e a hora de colocar o vinho no mercado.

O Enólogo precisa tomar decisões importantes durante todo o processo de produção e estas decisões são fundamentais para o resultado final, o vinho.

Enófilo

Enófilos somos todos nós que gostamos de vinhos, que fazemos anotações sobre os vinhos que bebemos, que freqüentamos confrarias ou encontros de vinhos, enófilos com diferentes níveis de conhecimento sobre vinhos.

Nós somos enófilos e você também é, embora nem soubesse disso. Um comentário muito inteligente diz que "Enólogo é o cara que diante do vinho toma decisões, e Enófilo é aquele que, diante das decisões toma vinho" (de Luiz Groff).

Sommelier

Já que estamos falando dos personagens do vinho, precisamos ainda apresentar o *Sommelier*.

Ele é o soldado do vinho. Não raramente é um garçom talentoso para o assunto que estudou e se especializou.

O Sommelier é o profissional responsável por tudo relacionado ao vinho no restaurante ou loja (a escolha dos vinhos, a elaboração da Carta de Vinhos, a compra e reposição, o armazenamento e o serviço do vinho), bem como das outras bebidas (em alguns restaurantes mais diferenciados ele também é o responsável pelos charutos).

No Brasil até agora não existe uma regulamentação da profissão de *sommelier*. O projeto está parado no Congresso Nacional. Por este motivo também não há uma escola responsável oficialmente pela formação desses profissionais, nem um currículo aprovado pelo MEC, nem um diploma reconhecido.

Diversas entidades ministram cursos profissionalizantes, como as ABS, as SBV, os SENAC e várias escolas particulares.

Aqui cabe uma observação: a medicina já provou que as mulheres têm o aparelho olfativo melhor do que o dos homens. Sendo assim, com o "equipamento" garantido, cabe às mulheres se dedicar ao estudo dos vinhos e assim ocupar cada vez mais lugar no interessantíssimo mundo do vinho, seja como Enólogas, *Sommeliers* ou simplesmente Enófilas.

O Enochato

Enochato é aquela espécie da qual nós conhecemos um exemplar (ou vários).

O enochato chega às festas ou ao restaurante, pega uma taça, certifica-se de que tem bastante gente olhando, faz cara de entendido, gira o copo no sentido horário e com inclinação de $26,487^\circ$ em relação a Greenwich, funga dentro da taça, revira os olhos, fala um monte de coisas complicadas e depois olha para as outras pessoas presentes com

ar superior, como se elas fossem a ralé da humanidade por não entender de vinhos tanto quanto ele.

É justamente por causa dos enochatos que o vinho tem essa fama de coisa complicada, inacessível, sofisticada, exclusiva de gente rica, medida e chata.

Propomos aqui uma campanha internacional de extermínio dos enochatos e para isso não é preciso usar violência, basta que ninguém mais preste atenção às macaquices deles frente a uma taça de vinho.

Sem platéia, o enochato murcha, perde a pose e sai de fininho.

É preciso acabar com essa impressão elitista que as pessoas têm do vinho.

No século 17, a Igreja Católica dava pão e vinho às famílias pobres! Vinho era considerado item de primeira necessidade, fazia parte da cesta básica!

Todo mundo deveria ter a oportunidade de aprender a tomar vinhos, sem achar que o vinho e sua cultura representam chatice ou um bicho papão, cheio de mistérios e dificuldades.

A partir de agora você também é um soldado nessa luta para popularizar o vinho, combinado?

Fonte: <http://www.academiadovinho.com.br/>

Ensino&Informação: Texto sem a data da sua publicação. Assim, informações contidas aqui podem estar desatualizadas! Sugerimos visitar o Site mencionado acima.