

Os talheres variam em tamanho e forma segundo suas finalidades, e são dispostos numa certa ordem sobre a mesa, junto ao prato da refeição (fig. 1). A ordem é simples, apesar de que são dois sistemas. No Brasil: garfos e facas ficam nos lados correspondentes às mãos que vão utilizá-los para cortar, não para comer. O garfo, seguro na mão esquerda, retém a peça que é cortada com a faca segura na mão direita. Utilizada a faca, ela é passada levemente na borda do garfo, para que fique limpa, e deixada descansando sobre a borda superior direita do prato (fig. 3) e o garfo volta para a mão direita, para levar o alimento à boca. Quando for cortar novamente uma porção, a pessoa volta o garfo para a mão esquerda e utiliza a faca com a mão direita.

O procedimento acima descrito, dito "inglês", é próprio do nosso país desde a época colonial, pois era usado em Portugal, que teve profunda ligação histórica com a Inglaterra, à qual apoiava em suas guerras contra a França. Nos países de cultura francesa, porém – e na própria França –, o garfo é usado na mão esquerda não apenas quando se corta a carne ou outro alimento, mas igualmente para comer, e com uma particularidade a mais: mostrando grande habilidade, os franceses conseguem equilibrar a comida sobre o que, para nós, é o lado contrário do garfo. Para levar a comida à boca, ajeitam um montinho dela nas costas do garfo seguro pela mão esquerda, com o auxílio da faca, segura pela mão direita. Portanto, para imitar os franceses, não basta comer com a mão esquerda: é preciso também saber utilizar o garfo com o lado convexo para cima. Ao prepararem a mesa, os franceses colocam sobre a toalha o garfo com os dentes voltados para baixo, e nessa posição também ele é deixado sobre o prato, ao final da refeição. Em nosso sistema, os dentes são voltados para cima. A diferença é explicada por vários autores como modo de exibir as armas da família: os franceses faziam a gravação nas costas do garfo, enquanto os ingleses as imprimiam no lado oposto. O uso no Brasil do garfo na mão direita, embora tenha sido renegado ao final do Império pelo neo-colonialismo francês de nossas elites, é um hábito que ainda predomina e, pelo seu fundamento histórico importante, deveria ser – por que não? – mantido como um valor cultural autêntico de nossa cultura.

A disposição dos talheres junto ao prato, e a posição dos copos e do pratinho de pão seguem o esquema da figura 1.

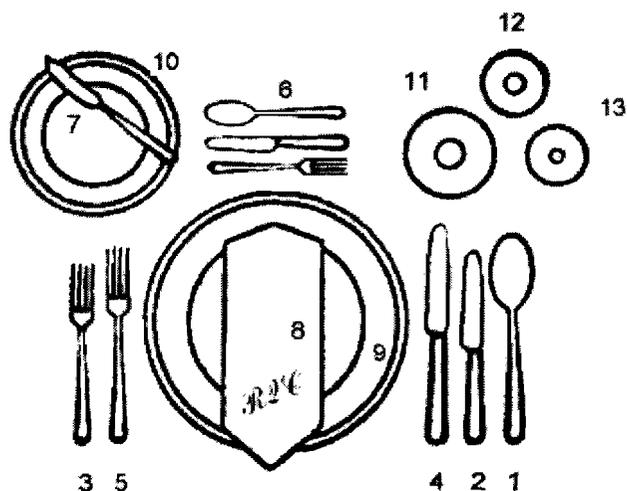
Uma refeição completa compreende vários pratos e esta é a razão de tantos talheres, e de eles variarem de forma e tamanho, como mostra a figura 1. Na figura estão dispostos os talheres para um jantar informal compreendendo uma sopa ou caldo como entrada, o primeiro prato, o prato principal e sobremesa. Os copos são para água e duas qualidades de vinho. A ordem dos talheres e dos copos é a mesma em que os pratos serão servidos: os primeiros talheres a serem usados são os mais afastados do prato, à direita e à esquerda, a começar da colher (1), para a sopa.

A faca e o garfo mais externos (2 e 3) serão para o primeiro prato, geralmente uma carne branca como peixe ou frango. Se for peixe, esse jogo de talheres será trocado pelo que é próprio para comer peixe.

A faca e o garfo mais próximos do prato (4 e 5) são para o prato principal, e o jogo mais acima (6) terá os talheres adequados à sobremesa; a pequena faca para passar manteiga (7) fica sobre a borda do pratinho de pão (10). Os demais utensílios são o guardanapo (8); o *sous plat* ou prato de serviço (9), e os copos: o de pé maior (11), para água, o copo de pé menor (13), para o vinho branco que acompanha o primeiro prato, e o copo médio (12) para o vinho tinto que acompanha o prato principal.

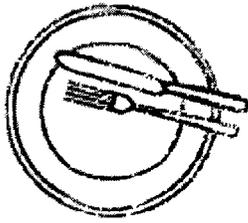
O prato de serviço ou *sous-plat* (pron. *suplá* do francês, significando "debaixo ou sob o prato") funciona como uma bandeja para os pratos de refeição. Em geral utilizado apenas em ocasiões formais e nos bons restaurantes, era originalmente apenas de prata, mas hoje os materiais variam, sem perder sua característica de robustez. Sobre ele é colocado o prato de sopa e, na seqüência, o primeiro prato e o prato principal. É removido junto com este último, antes da sobremesa. A taça

da sobremesa terá seu próprio prato de serviço por baixo. Neste caso, a colher, ao final, é deixada sobre esse prato de serviço, e não na taça em que a sobremesa foi servida.



O talher usado nunca é deixado sobre o forro da mesa. Nos intervalos em que não está a ser usada, a faca é deixada obliquamente em dois pontos de apoio sobre a borda do prato em uso, na posição da corda de um arco, a ponta para o lado mais afastado do prato e o cabo na borda direita.

Se você descansa ambos os talheres por algum motivo, como para usar o guardanapo, partir o pão, etc., o garfo é colocado fazendo um triângulo com a faca, esta na posição oblíqua já descrita da corda de um arco de flecha, e o garfo direcionado para a frente, com o cabo voltado para você (Fig. 2).



**Bebida alcoólica.** O copo de coquetel ou drinques aperitivos não são levados para a mesa de refeição. Igualmente não se solicita bebida destilada (whisky, *cognac*, etc.), nem bebidas alcoólicas doces (licor, vinho do porto, etc.) como acompanhamento dos pratos principais. O acompanhamento em um jantar formal sempre foi principalmente o vinho. Deve-se beber apenas o que é oferecido como acompanhamento a cada estágio da refeição, no momento oportuno. O anfitrião oferecerá bebidas destiladas quando forem exigidas por pratos especiais (sakê, para comida japonesa, cachaça para feijoada e churrascos gordurosos, etc.).

A cerâmica, a roda e o azeite estão, - mais o linho, o trigo e o vinho -, na raiz da civilização. Antigamente, e ainda no início da Época Moderna, o vinho era produzido nas lagariças, com que muitas casas – das pessoas mais abastadas – eram dotadas. Era guardado em jarros de cerâmica ou em tonéis de madeira e, como ainda não havia garrafas nem rolhas, era levado para a mesa de refeição em barriletes e pequenas ânforas.

Não havia conhecimento suficiente para uma padronização dos vinhos, nem conhecimento dos fatores do solo que contribuem para melhorar a qualidade das uvas. Com a tecnologia de então, somente nos países que reuniam condições muito especiais era encontrado o bom vinho. Mas, apesar de todas essas dificuldades, saber oferecer um bom vinho a um convidado, e elogiar com conhecimento um bom vinho que era oferecido, sempre foi uma prova de civilidade, e algo que hoje se inscreve legitimamente nas Boas-Maneiras. É matéria que interessa principalmente às boas-maneiras à mesa, ao planejamento e agendamento das providências para o casamento no que diz respeito a jantares de homenagem e à recepção, aos brindes, e à perfeição de uma refeição completa.

**Vinho brasileiro e vinho estrangeiro.** Contribuiu para que o vinho se tornasse acessível ao brasileiro o desenvolvimento relativamente rápido da indústria vinícola no Brasil durante o governo militar, na onda da grande expansão da agricultura, da agroindústria e da pesquisa agropecuária que ocorreu naquele período. O vinho, durante muito tempo produzido apenas no Sul do país por imigrantes europeus, ganhou produção moderna em grande escala, hoje inclusive no Nordeste e com produtos de qualidade crescentemente melhor.

Por esse motivo a pessoa de menos posses não precisa se preocupar com os altos preços dos vinhos estrangeiros que vê nas prateleiras dos supermercados. É mesmo conveniente lembrar que a Europa somente manda para o Brasil o que não consegue colocar nos Estados Unidos e no Canadá e vende aqui por 5 a 10 Euros a garrafa, um produto que lá não venderia nem por um único dólar. Acrescente a isso até 140 % de imposto de importação e outros, e o comprador estará pagando uma exorbitância por um vinho ordinário, apenas por que é importado.

Outro aspecto é o da honestidade. Se uma vinícola estrangeira substitui parte de seu equipamento, ou reforma o local onde esse equipamento funciona, as primeiras partidas de vinho da produção seguinte terá por destino, com certeza, os supermercados de um país tido por "menos exigente". E o mesmo acontece quando o clima, sempre problemático nos principais países produtores, provoca diferenças na qualidade do vinho e causa uma safra ruim.

Podemos nos orgulhar da nossa indústria vinícola e da competência dos técnicos da EMBRAPA e de outros organismos de pesquisa e controle do vinho no Brasil. Se os brasileiros adquirirem os conhecimentos necessários para serem consumidores exigentes, as empresas nacionais sem dúvida estarão à altura da demanda.

**Medo do vinho.** Os bons efeitos do vinho são proverbialmente conhecidos. Recentemente pesquisas na área de saúde indicaram uma nova propriedade benéfica, na prevenção da obstrução arterial. Porém, o vinho pode despertar reações orgânicas adversas, se é tomado imprópriamente, tal como vinho doce com comida salgada, vinho deteriorado, etc. Provado e tomado corretamente, praticamente não existe prejuízo algum para quem o consome. Existem também pessoas alérgicas, e outras que têm problemas de saúde, para as quais o vinho é prejudicial. "Vinho dá dor de cabeça" ainda é uma frase comum. "Ele passou mal por causa do vinho", é outra. Essas frases deviam ser modificadas para "Vinho dá dor de cabeça, quando não se sabe escolhê-lo e como e quando tomá-lo". A pessoa perderá o medo dos efeitos do vinho se buscar, e puser em prática, os conhecimentos básicos sobre essa bebida e com certeza, se adotar o costume de consumi-lo, se sentirá recompensada com o novo hábito.

**Vinho e água.** Pode-se dizer que a regra número um para se tomar vinho é que ele é bebido alternadamente com a água. Onde houver uma garrafa de vinho, deve haver uma jarra de água preferencialmente bem fria ou gelada, para ser tomada moderadamente, a espaços, ao longo da refeição. A principal razão para isso é que o vinho pode ser refrescante, mas não é hidratante. Ao contrário, o álcool que ele contém é um diurético, ou seja, provoca a eliminação da água do organismo e a conseqüente quebra do balanço de líquidos do corpo, principal causa da dor de cabeça e da ressaca. Outro motivo é querer remover com a água o sabor da comida na boca, a intervalos durante a refeição, quando se deseja gozar separadamente o sabor de um vinho muito especial. O anfitrião ou o garçom oferecerão ou encherão primeiro os copos de água, e só depois encherão o copo de vinho.

Quando você dispõe a louça, os talheres e os copos na mesa de refeição, deve colocar no mínimo dois copos: um maior para água e outro para o vinho. Servir o vinho à mesa sem esse cuidado indicará falta de conhecimento do assunto.

**Vinho e comida.** O vinho integra a refeição como se fosse um dos molhos servidos, e por isso existem vinhos mais adequados para cada tipo de prato. O vinho é secundário à refeição, e por isso a Etiqueta tem por regra que não se leva o vinho à boca logo após levar a comida. Esta precisa antes ser mastigada, para em seguida receber o vinho que então se mistura a ela e faz seu trabalho de enobrecer o paladar do que se come. É óbvio que o vinho servido à mesa não se destina a ser apreciado isoladamente. Por isso o vinho só poderá ser elogiado depois de aferido o seu desempenho junto à comida, e não logo após uma degustação isolada. A página Os pratos e os vinhos contem o que comumente é aconselhado sobre quais pratos e quais vinhos fazem boa combinação. São exceções o vinho especial para o qual a comida é um acompanhamento, e os vinhos aperitivos que têm a função estimulante de criar a fome e a sede que serão satisfeitas com a refeição e as bebidas à mesa.

**Que é um "vinho bom".** É bom o vinho que tem um paladar agradável, não é amargo nem ácido, nem queima a boca como o álcool ou trava a língua com seu tanino (é *macio* ou *redondo*); exala um cheiro (tem *aroma*, nos vinhos brancos, ou *buquê*, nos vinhos tintos) semelhante ao cheiro de uma fruta ou da uva da qual foi feito (é *frutado* e quanto melhor o vinho, mais duradoura a sensação olfativa); e é medianamente encorpado (tem densidade, grossura, corpo, espessura, perceptíveis ao paladar em grau comparável ao do café forte). Porém a acidez pode ser aumentada no vinho utilizando-se uvas verdes. Esse é um costume principalmente português, a fim de ter um vinho que acompanhe bem o bacalhau, o chamado Vinho Verde. Os portugueses também aumentam o tanino e conseqüentemente a adstringência do vinho, fermentando a uva com casca. A bebida assim preparada é apreciada por algumas pessoas para o acompanhamento de carnes muito suculentas e gordurosas.

**Que é um "vinho ruim".** A falta das qualidades acima indicadas faz que o vinho queime a mucosa da boca com sua acidez ou grau alcoólico elevado, anule o paladar com sua adstringência (efeito do tanino da casca da uva) ou seu gosto amargo, e ofenda o olfato com cheiro de vinagre, de álcool ou de qualquer natureza estranha (de ervas, de cortiça, rançoso, etc.), ou que ele seja, ao contrário, aguado e sem aroma algum, e de pouco ou nenhum sabor. O álcool próprio do vinho não domina os outros elementos de modo que o seu cheiro predomine sobre o buque. Quando isto acontece, com certeza houve adição de álcool ou de cachaça ao vinho, um procedimento que não é proibido, mas que faz diferença para a saúde de quem toma.

**Escolhendo o vinho.** O dono da casa deve oferecer um vinho escolhido com o mesmo cuidado e apreço que tem sua esposa ao cuidar dos pratos para um jantar que o casal oferece a amigos. Os elogios pela refeição serão para ela, os elogios pela boa qualidade da bebida serão para ele. A escolha do vinho para comprar (sem que você possa prová-lo antes) envolve basicamente quatro fatores: a confiabilidade do produtor, a uva utilizada, o solo da região onde é cultivada, o índice pluviométrico dessa região no ano da colheita – sem levar em conta o preço.

**O vinho "honesto".** É o vinho corretamente fabricado, de modo que um resultado ruim que eventualmente ocorra não será por culpa do fabricante, mas por problemas imprevistos quanto à qualidade da uva, pela ação bacteriana menos eficaz na fermentação devido a alterações do clima, e outros fatores que possam ocorrer alheios à sua vontade. Escolher o vinho de um fabricante tradicional e respeitado é uma garantia de que o vinho não fará mal ao consumidor, ainda que, em uma determinada partida ou safra, venha a ser pouco saboroso. Portanto, vinho honesto não quer dizer que ele seja bom, mas que provavelmente o será, porque seu fabricante tem reputação de honestidade.

**Escolhendo pela uva.** A uva precisa ser doce, para dar um bom vinho. Quando é pouco doce, é necessário acrescentar açúcar ao mosto (uvas amassadas e postas a fermentar), a fim de fomentar a fermentação e ter um vinho de bom paladar. Os chamados vinhos suaves ou doces são obtidos de uvas muito doces. A pesquisa agropecuária no Brasil adaptou ao nosso clima e condições do solo muitas variedades européias que deram certo, e conservam seus nomes europeus. Para escolher um vinho com chances de acertar é fundamental conhecer pelo menos as principais variedades de uvas. O conhecimento sobre a qualidade das safras (ano em que os vinhos de uma certa região tiveram melhor qualidade por influência de fatores favoráveis do tempo) e o *terroir* (relação entre qualidade dos solos das regiões vinícolas e os tipos das uvas que lá são produzidas) geralmente é para consultores e especialistas (*sommeliers* e enólogos)

**O que indicam a garrafa e o rótulo.** Embora não possa indicar os vinhos bons, o formato da garrafa poderá ser um sinal de que ele não é dos bons. Existem basicamente dois tipos clássicos de garrafas: a que é reta e cilíndrica, chamada Bordalesa – cujo formato facilita reter a borra depositada pelos vinhos –, e a chamada Borgonhesa, que tem a parte superior cônica, sem nenhum ressalto entre o bojo e o gargalo, e é utilizada para vinhos que não deixarão resíduos. Garrafas cuja forma não é a do modelo tradicional para aquela linha de produto (de formato quadrado, com goteira, dotadas de alças, torcidas, etc.), podem ser uma tentativa de atrair o consumidor inexperiente.

O rótulo da frente e o de trás precisam ser lidos com cuidado. Eles indicam se o vinho vem de uma seleção (mistura de uvas), ou se é de apenas um tipo de casta ou cepa), ou se é a combinação de duas ou três castas (o corte). Indicará o fabricante e também qual o aditivo para conservação do vinho que foi usado. Vinhos de pouca produção e boa qualidade geralmente não precisam de conservantes, mas não são encontrados em supermercados. Alguns detalhes a mais estão na Nota garrafas, rótulos e rolhas, .

**Experimentando o vinho.** Quando, no restaurante, o garçom apresenta ao cliente a garrafa do vinho solicitado, este tem alguns segundos para aprová-lo, e por isso é bom que peça algum vinho que já conheça. Então basta conferir se realmente se trata do produto que solicitou. Não é o

momento para experiências. Em seguida ele deverá testar o vinho daquela garrafa em particular e pode começar pela condição da rolha.

Aprovada a marca, o garçon abre a garrafa e apresenta a rolha ao cliente. A rolha dá pistas para o estado em que está o vinho. Se ela está molhada (e manchada, se for vinho tinto) no máximo até a metade, isto quer dizer que a garrafa foi mantida deitada, como devido, com a rolha sendo constantemente umedecida. Se a cortiça estiver ressecada, provavelmente o sabor do vinho está alterado por oxidação, já que uma rolha nessas condições permitirá a entrada de ar na garrafa. O ar carrega fungos e bactérias. Alguns fungos alojados na rolha passam ao vinho um cheiro de cogumelo, ou cortiça, cheiro rançoso, cheiro de plantas, e outros. Alguns enólogos – especialista que opina sobre vinhos para fins comerciais –, referem-se a cheiros assustadores como "cheiro de rato", de "suor de cavalo", de "queijo estragado", de gerânios, etc. O cheiro de queijo é causado pelo ataque ao açúcar remanescente no vinho pela bactéria da fermentação láctica.

Não havendo da parte do cliente objeções após o exame da rolha, o garçon coloca um pouco de vinho no seu cálice. Como visto na Página Ao Restaurante, cabe ao anfitrião, provar a boa condição do vinho antes que seja servido aos seus convidados. Evidentemente, ele não precisa seguir à risca o ritual de um enólogo, assim como não imitaria um provador oficial de café antes de tomar um cafezinho. Portanto, não vai meter o nariz dentro do copo para sentir o buquê, nem levantar o cálice para olhar o vinho contra a luz, nem outro qualquer gesto espetacular de "entendido". Ao contrário, não fará mais que oscilar um pouco o copo para provocar maior exalação das essências, e sentir o perfume, estimar a densidade ou corpo do vinho, e sorver um pouco dele para sentir o paladar. Estes procedimentos, feitos com discrição, serão suficientes para o diagnóstico. Por meio deles, verifica a limpidez do vinho, se está turvo ou contem impurezas; avalia se o vinho é "macio" ou "redondo", isto é, se tem um bom teor de glicerina natural. A presença do glicerol, cujo teor no vinho varia de 5 a 10g/L, ) -, é indicada pela aderência e escorrimento de algumas gotas do vinho na superfície interna do copo (às vezes criando linhas verticais) depois que é levemente agitado no movimento do teste.

Feita a prova visual, o anfitrião volta ao o teste olfativo, já iniciado com o exame da rolha. Procura sentir e identificar o cheiro (se diz *bouquet* do vinho tinto, e *aroma*, do vinho branco) que o vinho libera com mais intensidade quando é agitado levemente no cálice. Além dos cheiros já mencionados, o odor de vinagre (ácido acético) indicará que o vinho foi oxidado e não serve para consumo; o cheiro de álcool indicará que não é um vinho puramente de uva, mas que, na sua fabricação, teve adição de álcool ou de açúcar de cana; a falta de aroma indicará que o vinho passou do prazo e está "morto".

Algumas pessoas apreciam o aroma "foxado" ou aroma forte de uva. As variedades labruscas apresentam teor mais elevado de antranilato de metila, substância que produz esse aroma, por isso ele é mais comum nos vinhos mais populares. Para um jantar formal, um vinho fortemente foxado deve ser evitado, verificando-se a uva da qual foi feito.

Finalmente, após os testes olfativo e visual, o anfitrião faz a prova do paladar ou degustação. Verifica a acidez do vinho, se tolerável ou excessiva. Os ácidos geralmente presentes no vinho são o tartárico, o málico e o cítrico, que são trazidos pela própria uva, e mais os ácidos succínico, láctico, acético e pirúvico que são produzidos durante a fermentação.

O tanino proveniente das sementes, da casca e bagaço é mais forte nos vinhos tintos, mas são quase inexistente nos vinhos brancos. O excesso de tanino nos vinhos tintos torna-os de paladar desagradavelmente rascantes.

Os microorganismos sensíveis ao vinho tendem a morrer quando o teor alcoólico aumenta na fermentação, como é o caso dos fungos: o problema é que eles morrem, mas deixam gosto e cheiro de mofo no vinho.

Filtros de diatomáceas incorretamente utilizados pela indústria podem deixar no vinho o gosto de argila, que é muito parecido ao gosto de cortiça causado por fungos. Se o mesmo gosto estiver em mais de uma garrafa da mesma partida, é possível que o problema seja com o filtro, porque a contaminação com fungos tende a ser isolada.

Como o restaurante pode nada ter que ver com a ocorrência de algum desses problemas, quando o anfitrião os detecta ao fazer a prova do vinho, deve objetar ao garçom ou *sommelier* (o especialista responsável por servir vinhos) o problema constatado e pedir que ele prove para conferir se a reclamação procede. Ele poderá argumentar em contrário, se achar que o cheiro detectado é próprio de algum aditivo usado pela marca de vinho pedida pelo freguês. Não sendo esse o caso, o *sommelier* reconhecerá o problema e trocará a garrafa. É, porém, uma seríssima questão de boas-maneiras que esse entendimento seja feito com discrição, pois, como dito acima, é muito provável que o estabelecimento não tenha culpa, mas efetuará a troca, e haverá de devolver toda a partida ao fornecedor.

Quando uma senhora é a anfitriã, em lugar de fazer a degustação, ela geralmente solicita ao *sommelier* para fazê-la. Ele tem um copinho especial para essa tarefa.

**Ajuda do *sommelier*.** O empregado que lhe apresenta a carta de vinhos pode não ser um garçom comum, mas o *sommelier* ou encarregado dos vinhos, chefe dos vinhos. Ele geralmente se veste diferente do resto da equipe de atendentes. O *sommelier* pode ter uma pequena taça rasa de metal, o *tastevin* ou *tate-vin* pendurada por uma fita ou uma corrente ao pescoço, a qual serve exatamente para provar o vinho e é a sua ferramenta de trabalho. Ele apresenta ao cliente o vinho solicitado, apoiando o fundo da garrafa na palma de sua mão esquerda, enquanto levanta levemente o gargalo com a mão direita. O cliente pode solicitar previamente ao *sommelier* que escolha o vinho para ele, e que o prove. Ao fazê-lo, deve indicar a faixa de preços que lhe convém, e isto pode ser feito apontando na carta de vinhos o preço conveniente que estiver ao lado de alguma marca, e dizer a ele confidencialmente: "nesta faixa de preços". Mas, atenção: somente peça essa ajuda depois de escolher o que vai comer, para que o *sommelier* saiba o que deve aconselhar como combinação perfeita entre os pratos e o vinho.

**Temperatura do vinho.** O vinho é mais agradável ao paladar quando tomado em torno de 15 graus centígrados os tintos, e mais frio, entre 5 e 12 graus, os vinhos brancos. Nos países quentes como o nosso, deixar o vinho adquirir a temperatura ambiente (*chambrier*) que geralmente é alta, vai torná-lo desagradável. Este é um problema face a outra recomendação relativa aos vinhos tintos: a garrafa destes deve ser aberta pelo menos uma hora antes do consumo. Apenas o conhaque é tomado na temperatura ambiente, e inclusive, nos climas frios, ele é aquecido nas mãos, motivo de seu copo tender para a forma esférica e não ter pé.

**Pratos e Vinhos.** Os vinhos são servidos durante a refeição e devem acompanhar com propriedade cada prato de uma refeição completa. Alguém já disse que são uma espécie de molho à parte; o vinho adequado valoriza o sabor da comida. Para alcançar esta combinação, os vinhos variam de acordo com o cardápio servido. A inadequação, ao contrário, tanto tira o sabor da comida como também faz o próprio vinho parecer inútil e fora do contexto, e pode, inclusive, produzir náuseas (vinho doce com comida salgada). A combinação de paladar e de propriedades digestivas é, basicamente, que os vinhos tintos combinam com massas e carnes vermelhas, e o branco com peixes, frutos do mar e doces.

Além da combinação, é necessário respeitar também a sucessão dos vinhos: ela é tão importante quanto a combinação destes com o tipo de prato que acompanham. A regra geral é: vinhos brancos, que são mais fracos ou delicados, são servidos (e trazem consigo o prato da combinação) antes dos tintos, que são mais fortes; e na mesma categoria, brancos ou tintos, primeiro os vinhos de menor valor.

Exemplos de sucessão e de combinações que são geralmente aceitas:

1. Os vinhos mais fracos (menos alcoólicos) e de sabor mais delicado (menos rascantes ou ácidos) são servidos antes dos mais fortes e densos (encorpados).
2. Entre vinhos brancos, tintos, secos e suaves, que acompanham uma refeição completa, servem-se primeiro os secos brancos, seguidos dos secos tintos e por último os suaves e doces, brancos ou tintos.
3. Quando uma variedade de vinhos estrangeiros é servida em uma refeição, desde que sejam observadas as regras de combinação e sucessão, não existe ordem com respeito a características de nacionalidade. No entanto, se a idéia for servir um vinho nacional e outro importado, é preferível que o nacional seja o branco, e o importado, - pelo fato de se supor que é tão bom que não foi encontrado nenhum nacional que o substituísse -, seja o tinto, pois é regra antiga, como dito acima, que, quanto à sucessão, se serve primeiro os piores vinhos e depois os melhores.
4. O Champagne pode ser servido com todos os pratos da refeição: o champagne seco tanto como aperitivo como para acompanhar o primeiro prato e o prato principal, e o champagne meio seco (demi-sec) para a sobremesa.
5. Vinhos rosados podem acompanhar tanto os pratos que pedem vinho branco quanto os que pedem vinho tinto, na suposição de que o vinho rosado escolhido representa uma mescla das propriedades dos dois vinhos. Como tal fusão de propriedades é na realidade difícil de acontecer, na verdade apenas quanto ao aspecto visual ficarão neutralizadas as regras de combinação e sucessão. Isto não é admissível em uma recepção, almoço ou jantar formais.
6. O vinho branco seco é normalmente servido com peixes e ostras, e com as carnes brancas em geral, como carne de vitela, porco e frango. Carnes brancas que sejam produto de caça, no entanto, pedem vinho tinto.
7. O vinho tinto seco é normalmente servido com carnes vermelhas (carne de gado) e com carnes brancas de animais de caça (marreco, lebre, etc.).
8. Os vinhos doces (preferencialmente os meio-doce ou demi-sec, após a parte salgada da refeição completa) acompanham a sobremesa.
9. O vinho do Porto vai bem tanto com a sobremesa quanto com o prato de queijos, que intermedia entre os pratos salgados e a sobremesa.

### **Pratos e vinhos.**

#### CARNES

Carne refogada (Beef Stir Fry): Merlot, Sangiovese, Zinfandel

Filé (Tenderloin): Pinot Noir, Merlot

Carne moída (Ground Beef. Obs.: Hamburger pode ser mais gorduroso que a carne moída (ground beef) porque pode receber adição de gordura): Merlot, Sangiovese, Syrah, Zinfandel

Perna de carneiro (Leg of Lamb): Merlot, Pinot Noir, Syrah, Zinfandel

Costeleta de carneiro (Rack of Lamb): Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon

Carne assada (ou bife) de cassarola (Pot Roast): Zinfandel, Merlot

Bisteca de boi (Prime Rib): Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir

Rosbife(Roast Beef - carne, preferencialmente filé, contra-filé sem osso ou alcatra, frita na panela ou assada ao forno, com a parte externa bem tostada mas com o miolo meio cru e sangrento): Merlot, Pinot Noir

Salchicha (Sausage): Sangiovese, Zinfandel, Syrah

Carne defumada (Smoked Meat): Zinfandel, Pinot Noir, Syrah

Bife de lombo (New York Steak): Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## QUEIJOS

Asiago: Sauvignon Blanc, Semillon, Espumante, Sangiovese

Brie novo (Young Brie): Sauvignon Blanc, Espumante

Camembert: Cabernet Sauvignon, Syrah

Cheddar: Cabernet Sauvignon, Zinfandel

Chevre envelhecido (Aged Chevre): Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Chevre novo (Young Chevre): Sauvignon Blanc, Semillon, Syrah, Sangiovese

Creme (Cream): Sauvignon Blanc, Riesling

Feta: Sauvignon Blanc, Semillon, Sangiovese

Gorgonzola: Late Harvest, Port, Syrah

Gouda: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon

Havarti: Chardonnay, Riesling

Mozzarella: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sangiovese

Parmesão (Parmesan): Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Espumante

Port Salut: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Espumante

Ripe Brie: Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel

Romano: Cabernet Sauvignon, Espumante, Zinfandel, Sangiovese

Roquefort: Late Harvest, Port, Syrah, Cabernet Sauvignon

Stilton: Late Harvest, Port, Syrah

Suíço (Swiss): Chardonnay, Riesling

Tallegio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese

Triple Cream: Cabernet Sauvignon, Espumante, Syrah

#### *GALINHA*

À caçadora (Cacciatore): Sangiovese, Zinfandel

Assada (Baked): Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier

Churrascada (Barbecue): Chardonnay, Viognier, Zinfandel

Defumada (Smoked): Riesling, Viognier, Espumante

Frita (Fried): Chardonnay, Sangiovese, Zinfandel

Grelhada (Grilled): Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese, Zinfandel

Refogada (Roasted): Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese, Viognier

#### *CAÇA*

Cabeça (Pate): Late Harvest, Merlot, Pinot Noir

Ganso (Goose): Sangiovese, Pinot Noir, Syrah

Pheasant: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir

Pato (Duck): Pinot Noir, Merlot, Zinfandel, Cabernet, Sangiovese

Peru (Turkey): Gamay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Zinfandel

Peru refogado (Turkey, Roast): Pinot Noir, Chardonnay, Sangiovese

Quail: Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese

Squab: Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese

#### *CAÇA*

Cabra (Goat): Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel

Venison: Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel, Sangiovese

Wild Boar: Merlot, Pinot Noir, Sangiovese

### *PORCO*

Bacon: Cabernet Sauvignon, Syrah

Lombo (Loin): Chardonnay, Pinot Noir, Sangiovese, Zinfandel

Pancetta: Sangiovese, Zinfandel, Riesling

Porco refogado (Pork Roast): Chardonnay, Pinot Noir

Presunto (Ham): Pinot Noir, Riesling, Light Zinfandel

Presunto italiano (Prosciutto): Riesling, Sangiovese, Pinot Noir

### *FRUTOS DO MAR*

Abalone: Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier

Bass: Sauvignon Blanc, Viognier

Camarão (Shrimp): Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Riesling

Caranquejo (Crab): Riesling, Chardonnay, Viognier

Ceviche: Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier, Espumante

Mariscos/Mexilhões (Clams/Mussels): Sauvignon Blanc, Chardonnay, Espumante

Halibut: Sauvignon Blanc, Chardonnay não envelhecido ("non-oaked")

Lagosta (Lobster): Chardonnay, Viognier

Ostras (Oysters): Sauvignon Blanc, Espumante

Salmão assado (Salmon, Baked): Chardonnay, Pinot Noir

Salmão grelhado (Salmon, Grilled): Pinot Noir, Merlot

Salmão defumado (Salmon, Smoked): Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer

Peixe defumado (Smoked Fish): Gewürztraminer, Riesling, Viognier

Peixe espada (Swordfish): Chardonnay, Pinot Noir, Zinfandel

Linguado (Sole): Sauvignon Blanc, Semillon, Espumante

Lula (Squid): Sauvignon Blanc, Semillon

Truta (Trout): Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Noir, Chardonnay

Tuna: Merlot, Pinot Noir, Viognier, Chardonnay

## OUTROS

Coelho (Rabbit): Pinot Noir, Sangiovese, Viognier

Ovos (Eggs): Sauvignon Blanc, Espumante, non-oaked Chardonnay

Pizza: Sangiovese, Zinfandel

Sushi: Sake, Sauvignon Blanc, Espumante

Vitela (Veal): Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Sangiovese, Viognier

## *Ao restaurante*

**Á entrada.** Usualmente o chefe dos garçons, o *maitre*, recebe o casal e vai à frente para mostrar a mesa que ocupará. Segue-o a mulher, e o homem que a acompanha fecha o cortejo. Quando há mais de um casal, o casal anfitrião é o primeiro a seguir o garçom chefe, pois deverá indicar os lugares para seus convidados. Se uma pessoa solteira é anfitriã, ela se antecipa aos casais do mesmo modo, e com a mesma finalidade. Esperar pela indicação de uma mesa pelo *maitre* ou por um garçom é obrigatório em muitos restaurantes, principalmente no exterior.

Não sendo recebido à entrada pelo *maitre*, nos estabelecimentos em que a escolha de lugar é livre, o homem assume a liderança e mostra à mulher as opções de mesas vagas, convidando-a a escolher a que ocuparão, e então ela segue à sua frente até a mesa escolhida.

No entanto, poderá estar previsto um *coquetel aperitivo*, com a finalidade é de reunir os convidados, enfejar que sejam apresentados pelo anfitrião, ou que conversem um pouco enquanto estimulam o apetite para o jantar. As bebidas têm caráter de aperitivo (martines, uísque, etc.) e são acompanhadas por salgadinhos leves, como castanha de caju, amendoins, fatias de torradas com manteiga, azeitonas, etc. É servido, no bar à entrada do restaurante, ou no terraço, e os convidados ali permanecerão até serem chamados para a mesa do jantar.

\*

É importante você saber um pouco sobre os profissionais que vão atendê-lo em um restaurante.

*Maitre*

- No que diz respeito ao restaurante, é como se ele fosse um anfitrião para os clientes. Deve distinguir-se por sua educação, suas boas maneiras e sua cortesia. Ele supervisiona e controla todo o trabalho executado no restaurante, garantindo a qualidade do serviço. Cabe-lhe receber o cliente na entrada do restaurante, observar e indagar do cliente, durante a refeição, se tudo corre a seu gosto, atender a uma reclamação. Despede-se do cliente à saída deste, ao término da refeição.

#### *Sommelier*

- É o que apresenta a carta de vinhos e sugere ao cliente, na faixa de preços desejada, qual poderá ser o melhor para acompanhar o prato que foi escolhido. Cabe-lhe dirimir dúvidas e atender as reclamações pertinentes à bebida. Assiste à degustação do vinho pelo anfitrião e serve as taças depois daquele aprovar a qualidade do vinho escolhido. Se o *sommelier* apresentar-se com a *tastevin* (Veja na página [Escolher e Oferecer vinhos](#)), o anfitrião pode pedir que ele experimente e aprove o vinho, em seu lugar.

#### *Garçom*

- Acomoda o cliente, inclusive juntando mesas ou providenciando cadeiras, ajudado pelo *commis*. Anota os pedidos dos clientes (a notinha é chamada "comanda") e serve os pratos escolhidos; é quem apresenta a conta quando solicitado, ao final da refeição. É parte do trabalho do garçom esclarecer o cliente sobre os pratos constantes do menu. O cliente não deve recear pedir informações sobre cada item que lhe interessar, seja um prato, seja um vinho ou coquetel.

#### *Commis*

- É o auxiliar do garçom no serviço aos clientes, principalmente na sua acomodação, na chegada. Limpa as mesas vazias, troca as toalhas, junta mesas para grupos maiores de pessoas, transporta a comida da cozinha até o guêridon (mesinha ou carrinho colocado junto ao cliente para facilitar o serviço). É como auxiliar do *Commis* que o pretendente à carreira de garçom e *maitre* inicia seu aprendizado.

\*

**Serviços.** Há vários tipos de serviço de restaurante. A refeição pode ser servida *a la carte* ou seguir um menu preestabelecido, como o que é combinado para uma recepção, ou o cardápio semanal de hotel que inclua refeições na hospedagem. Na modalidade *a la carte*, cada cliente examina o menu, escolhe o prato, e o indica ao garçom. Além dessa distinção, os serviços também variam no modo como o alimento chega ao prato do convidado ou cliente. O serviço à mesa, tanto em um restaurante quanto em uma recepção, pode ser à *Russa*, à *Inglesa*, à *Francesa* ou à *Americana*.

*Serviço à russa.*

A comida a ser servida ao cliente vem da cozinha pronta ou com alguma parte a ser completada diante do cliente. As travessas são colocadas sobre fogareiros (*réchauds*) em uma mesinha (*guéridon*) junto à mesa a ser servida, à vista das pessoas sentadas. A comida é mantida quente e o garçom, terminados os preparativos, faz o prato de cada pessoa e o coloca diante dela. Carnes, crepes, etc. são flambados a chama alta. Esse modo de servir costuma ser um flamejante espetáculo, estimulante do apetite pelos vapores e o cheiro de temperos que espalha, e pelo seu exotismo. Em seu vôo para o Oeste, pousou primeiro em Paris. Essa a razão porque, esquecida a sua verdadeira origem, muitas vezes é chamado erroneamente *serviço à francesa*.

#### *Serviço à inglesa.*

Neste serviço o garçom leva uma bandeja com a comida desejada ou de acordo com um menu fixo. Ele mantém a travessa na palma da mão esquerda enquanto com a direita, segurando juntos dois talheres que funcionam como uma garra, serve cada um dos convivas. Em um jantar em casa, para poucas pessoas sentadas à inglesa (V. *Mesa, lugares*), o procedimento tem importante variação chamada *Serviço do Anfitrião*, em que, antes de serem servidas, as carnes são cortadas ou trinchadas pelo próprio anfitrião.

#### *Serviço à francesa.*

O serviço à *francesa*, é semelhante ao inglês. O garçom leva uma bandeja com a comida desejada ou de acordo com um menu fixo (e a apresenta ao cliente, no primeiro caso). Os cabos dos talheres de servir ficam voltados para o cliente ou convidado, e este serve a si próprio. Nas modalidades francesa e inglesa o garçom, depois de servir a primeira vez, deixa a bandeja na mesa, e tanto pode voltar para refazer o prato como cada pessoa poderá se servir.

#### *Serviço Americano.*

O serviço americano é completamente diferente do russo, do inglês e do francês. A comida é colocada em pratos individuais na cozinha, e estes são levados pelo garçom ao respectivo cliente. Porque o prato já vem pronto, ele é colocado diante do cliente pela direita (o mesmo lado em que as bebidas são servidas e os pratos usados são retirados). Esse é o modo de servir que dá ao *Chef* a melhor oportunidade de apresentar a sua arte culinária, inclusive dentro de um *design* que contribui para a atratividade do prato tanto quanto o seu cheiro e o seu sabor. Por esse motivo, é o sistema mais adequado quando se trata de uma refeição formal, com a sucessão de vários pratos, em que não conta a quantidade de comida, mas a qualidade. Ao fim de cada estágio os talheres usados são removidos junto com o prato, e novos são trazidos para o estágio seguinte. Obviamente, o prato individual servido dessa forma não pode ser confundido com o chamado "prato feito" ou "prato do dia", que os restaurantes eram obrigados, por uma lei de interesse social, a oferecer como prato acessível aos clientes mais pobres.

Excetuado o americano em que o lado direito é facultado porque o prato já vem feito, nos demais serviços o cliente é servido pelo lado esquerdo do assento, e os pratos são retirados pela direita.

#### *Serviço com bufê.*

O bufê é um modo bastante prático: no restaurante, a comida preparada previamente evita a longa espera que acontece quando o prato é solicitado a la carte. Muitos restaurantes funcionam com esse sistema, outros combinam o bufê, que tem preço fixo, ao atendimento a la carte. Em uma recepção, é o modo mais prático quando o número de convidados é grande. Permite também oferecer uma variedade de pratos que corresponderão aos estágios de uma refeição completa. O cliente ou convidado pega a louça na pilha em um dos extremos da mesa, ou no lugar que lhe foi destinado nas mesas no salão. Pega também o guardanapo e os talheres, que segura por baixo do prato enquanto se serve. Em uma recepção realizada em um restaurante ou salão, em geral a louça encontra-se nas mesas onde os convidados irão se sentar, juntamente com os talheres e o guardanapo, em lugares marcados. Com seu prato na mão, o convidado se dirige ao bufê, com o cuidado de observar o trajeto a seguir, para não ir de encontro a outras pessoas ou passar à frente indevidamente. O serviço de bufê não dispensa inteiramente os garçons. Alguns estarão junto ao bufê servindo os pratos mais concorridos, outros servirão a bebida ao cliente depois que este toma seu lugar à mesa.

Embora isto seja pouco comum em restaurantes, o bufê pode ser dividido em dois ou mais centros, em pontos diferentes do recinto, por exemplo: um para os *rechauds* dos pratos da Entrada; um segundo para os *rechauds* do Prato-principal, e um terceiro para a Sobremesa. O maior incomodo do bufê está em que, para fazer sua própria sucessão de pratos, passando do prato de entrada à sobremesa, o convidado estará obrigado a algumas idas e vindas às mesas do bufê. Ao fazê-lo, deixa os talheres sobre a mesa que ocupa, se houver descanso para talheres. Não havendo, e o mais comum é que não haja, leva-os consigo, uma vez que não deve deixá-los sobre o forro da mesa nem sobre o sousplat.

#### Sopas.

Sopas já no prato são servidas pela direita do comensal. Porém quando é servida à mesa pelo garçom, a partir de uma terrina, o serviço é pela esquerda.

Na página Roteiro de um jantar completo está detalhada a seqüência de pratos de uma refeição completa. O restaurante em geral oferece todos os pratos que integram uma refeição completa. Mas, nos almoços ou jantares formais, é comum o número de pratos limitar-se a dois, os chamados primeiro e segundo pratos, precedidos por um serviço de salgadinhos como azeitonas, fatias de pão com patê ou manteiga, etc. Nos restaurantes mais sofisticados, a quantidade de comida de cada prato é menor, prevendo-se que o cliente pedirá a refeição completa com sua seqüência de pelo menos dois pratos. Os pratos são preparados levando em conta a qualidade, não a quantidade, e são verdadeiras criações artísticas do Chefe da cozinha. O garçom anota o pedido dos dois pratos como primeiro e segundo, e os apresentará na seqüência, o segundo depois de retirar e repor a louça e os talheres utilizados no primeiro. Somente depois de freqüentar um restaurante um certo número de vezes, o cliente descobrirá o que ele tem de melhor a oferecer e como fazer seu pedido. Em geral, no Brasil os pratos são preparados em quantidade que vale por uma refeição, prevendo-se que o cliente pedirá apenas um prato e não um curso de dois. Neste caso, um casal pode solicitar que o prato seja servido uma metade para cada pessoa, e organizar sua seqüência. O primeiro prato pode

ser uma massa, por exemplo, *ignoc*. O segundo prato, por exemplo, escalopinhos ao molho madeira com arroz à grega.

É uma boa norma perguntar ao seu anfitrião que prato ele recomendaria. Conforme o que ele recomendar, você ficará sabendo quanto ele pensa despende e poderá escolher o indicado ou qualquer outro na mesma faixa de preço. É grosseiro pedir um prato caro sem que o anfitrião encoraje você a fazê-lo. Se ele não sugerir nada, o convidado procura entre os pratos de preços médios. Não salta prontamente para um prato de lagosta, por exemplo, sem que lhe seja recomendado.

\*

Os talheres estão postos pelo garçom na ordem em que deverão ser usados pelo cliente em uma refeição completa. As facas e colheres, à direita do prato que marca o lugar; e à esquerda, os garfos. A colher a ser usada com a sopa, que constitui ou é parte da entrada, estará na posição mais afastada, à direita. Depois de usada será deixada dentro do prato de sopa vazio que será retirado pelo garçom. O talher seguinte será a faca mais externa, a que antes tinha a colher ao lado. Será usada juntamente com o garfo mais externo no lado esquerdo do prato, para o primeiro prato. Se o primeiro prato for peixe, o garçom trocará esse jogo de talheres pelo que é próprio para peixe. Depois de usados, esses talheres serão deixados sobre o prato, na posição que é indicada na figura que está na página Pratos e Talheres. Com os talheres para o segundo prato, que poderão ser um pouco maiores, o procedimento é o mesmo. Os talheres para a sobremesa são normalmente posicionados na frente do prato, do lado oposto ao da borda da mesa.

Os demais talheres e utensílios são a faca de manteiga sobre o prato de pão, o guardanapo, e o prato de serviço ou *sous plat*. O pratinho para o pão é colocado à esquerda, acima dos garfos e do guardanapo. Sobre ele é colocada uma faca pequena para manteiga ou outro revestimento que seja servido. É um erro deplorável a pessoa apropriar-se do guardanapo e do pãozinho que estão à sua direita, e que não são os seus, porque os que lhe cabem estão do lado esquerdo.

O prato de serviço, quando corresponde ao tamanho dos pratos maiores é mais conhecido por *sous-plat* (do francês, significando "debaixo ou sob o prato"; pronuncia-se "suplá"). Funciona como uma bandeja para os pratos da refeição, e é retirado ao final, para dar lugar ao prato de serviço pequeno, próprio para a taça de sobremesa. O talher da sobremesa, depois de usado, é deixado sobre esse pratinho e não dentro da taça.

Se o restaurante é francês, ou em um país colonizado pela França, deve-se respeitar o uso do garfo na mão esquerda, com os seus dentes voltados para baixo. Se o restaurante é em um país colonizado ou influenciado culturalmente pela Inglaterra, o uso do garfo é na mão direita e com os dentes para cima; é trocado para a mão esquerda apenas no momento de cortar a carne. No Brasil, pessoas que estão sob a influência do neo-colonialismo francês do final do século XIX usam o garfo na mão esquerda, como os franceses. A maioria dos brasileiros, porém, segue o hábito herdado de Portugal – que por sua vez o assimilou através de seu relacionamento com a Inglaterra –, de usar o garfo na mão direita, excetuado no momento de cortar a carne (Veja mais sobre o assunto na página Pratos e Talheres).

A utilização dos copos segue a mesma regra dos talheres, quanto à ordem em que são usados. O primeiro à direita, que também é o menor, será para o vinho branco que acompanha o primeiro prato (geralmente carnes brancas). O do meio, de tamanho médio, para o vinho tinto que acompanha o prato principal (geralmente carne vermelha), e o terceiro e último, o maior dos três, para água. Mas a ordem em que são cheios pelo garçom é um pouco diferente, porque o primeiro servido é o maior à esquerda, o copo para água, e depois, acompanhando o primeiro prato, é servido o menor, que é o primeiro à direita.

O garçom, - ou o *sommelier* nos restaurantes que tem esse profissional -, apresenta o vinho ao anfitrião voltando-lhe o rótulo da garrafa. Confirmado que é o vinho desejado, a garrafa é aberta e lhe é apresentada a rolha. Ele deve conferir se a rolha tem cheiro diferente do vinho (cheiro de vinagre ou cheiro de mofo, dois fortes indícios de que o vinho está estragado). Após a aprovação quanto a esse aspecto, um pouco do vinho é vertido em sua taça e ele fará discretamente o teste do aroma (se diz buquê para os vinhos tintos) e a prova do paladar (degustação). Se o vinho satisfaz, autoriza o garçom a servi-lo a seus convidados. A propósito desse ritual, o leitor encontrará mais detalhes na página sobre escolha do vinho e na página sobre garrafas, rótulos e rolhas.

Em um restaurante de boa categoria, o cliente é servido pela esquerda, e os pratos são retirados pela direita. Este é um procedimento padrão. As senhoras são servidas antes dos homens, primeiro as convidadas de mais importância, à direita e à esquerda do anfitrião, a anfitriã por último. Os homens são servidos por ordem a partir do convidado de honra o qual estará sentado à direita da anfitriã, o anfitrião por último. Para cada novo prato a ser servido, deve ser colocado um prato limpo diante do cliente.

O jantar formal para várias pessoas em um restaurante deve ser combinado previamente com o gerente da casa. É imperativo ter um contacto prévio com o *maitre*, ouvir suas sugestões e discutir, escolher quais pratos constituirão a seqüência a ser servida, os vinhos para cada etapa, as sobremesas, aperitivos e licores; verificar o melhor posicionamento para a mesa única, se for o caso, e providenciar as flores para sua decoração. É oportunidade também para se combinar a colocação dos cartões indicadores do lugar de cada convidado, assunto da página Lugares à mesa. Esta indicação pode ser uma boa medida, para evitar que o anfitrião precise definir na hora onde cada convidado deverá sentar-se. É medida imprescindível nos jantares altamente formais, para evitar ferir susceptibilidades.

Finalmente combina-se o modo de pagar, para que o acerto seja feito de modo discreto, depois da saída dos convidados. É uma boa idéia oferecer previamente ao gerente uma parte do pagamento à guisa de caução. É provável, no entanto, que ele não aceite, mas o fato de ter sido feita a proposta positivamente já será motivo de maior confiança para ele adiantar providências como o tempero prévio de grandes porções de carne, de legumes, etc., de modo a reduzir o tempo de espera do serviço de mesa.

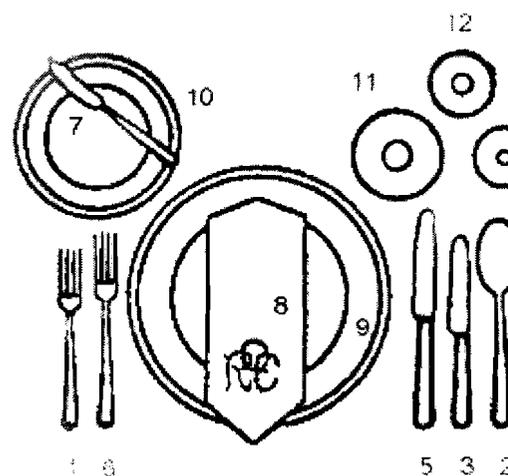
*Gorjeta.* O costume no nosso país é uma gorjeta de 10 % da despesa efetuada nos restaurantes e bares. Em geral essa percentagem vem indicada ao final da nota e na maioria das vezes já está incluída no total a ser pago. Porém, 10% parecerá irrisório, se a despesa foi relativamente pequena (um chope e um pratinho de salgados, ou mesmo apenas um cafezinho e uma água mineral) e o cliente foi servido com eficiência e cortesia,. Em tal situação seria justo gratificar com um pouco mais, pelo menos 20%. Em outros países a gorjeta mínima é comumente de 15% ou 20%, e mesmo que não esteja incluída na nota da despesa, seu pagamento é esperado pelo garçom e constitui quase uma desonestidade deixar de pagá-la.

Nas páginas sobre boas maneiras à mesa, deferências e apresentações, conversação, discursos e brindes, lugares à mesa, pratos e talheres, refeição completa, e inclusive vinhos, o leitor encontrará matéria que complementa com detalhes o conteúdo desta página.

**Rubem Queiroz Cobra**

<http://www.cobra.pages.nom.br/autoeduc.html>

"Um dos grandes medos de pagar mico nos eventos sociais se dá com o uso incorreto dos talheres. Tem pessoas que entram em pane diante de tantos garfos, facas, colheres e tamanhos variados de copos. Mas calma que não é nada confuso, pois a etiqueta social está para facilitar tudo e não complicar, como pensam alguns. Os talheres devem estar junto de cada prato por ordem de utilização, sendo que o gume das facas deve estar virado para o prato. Sempre os garfos são colocados à esquerda e as facas à direita, bem como a colher da sopa. Na parte superior do prato devem ser colocados os talheres de sobremesa. Mas só devemos ter à mesa os talheres e copos que realmente irão ser usados e não para exibirmos nosso faqueiro completo aos convivas. A ordem de utilização dos talheres conforme os pratos apresentados é sempre de fora para dentro. Caso fique inseguro, tem duas alternativas, ou fique de olho em alguém que já sabe ou erre e vá em frente, pois não vai deixar de comer as gostosuras pela insegurança. A etiqueta é para facilitar a vida da pessoas e existe por causa das pessoas e não as pessoas existem por causa da etiqueta."



"Ainda sobre etiqueta a mesa, temos o receio de cometer gafes a respeito do tipo de copos e taças devermos usar durante a refeição. Como sempre digo, se errar, não se preocupe, só não deixe de saborear a bebida, pois a etiqueta está para auxiliar e não atrapalhar a vida de ninguém. O copo maior é para a água. Menor que este, é servido o vinho tinto, sendo o branco num copo menor que o copo de tinto. Copos pequeninos são para licores, os quais são servidos fora da mesa. Conhaque tem cálices em forma de balão. Para a maravilhosa champanha, que adoro e que pode ser servida do primeiro ou último prato, usam-se copos altos e finos. Só um cuidado maior deve-se tomar que é de não tomar a lavanda, que é uma tigela de vidro ou de outro material sobre um prato, que serve para molhar somente as pontas dos dedos e é colocada à esquerda do prato, servindo para limpar os dedos quando comemos algo gorduroso com as mãos. Geralmente se coloca algo decorativo sobre a água, como pétalas de rosas, para evitar esse tipo de inconveniente. Clique na foto ao lado para entrar num divertido exercício e teste de etiqueta social da Revista IstoÉ, e veja se você sabe se comportar a mesa."

Agora trago alguns exemplos de copos. Da esquerda para a direita, acima temos os copos para as seguintes bebidas: vinho tinto, vinho branco, champanha e o último para espumante, e a direita temos uma belíssima garrafa ornamental, "decanter", que poderá ser usada para servir vinhos, refrigerantes, água entre outros, sendo este ato chamado de decantar, que é despejar o vinho da garrafa de origem na de cristal ou vidro.



"Como sempre digo, a etiqueta social existe para facilitar a nossa vida e não complicar e muito menos é uma legião de normas sem sentido e de frescuras, como querem acreditar alguns. Muitas das nossas dúvidas podem ser respondidas por nós mesmos quando analisamos a atitude e procuramos qual a melhor maneira de agir. Assim como o questionamento que me fazem muitas vezes a respeito de como segurar uma copo ou taça, e não é nada fora do normal visualizarmos pessoas da alta sociedade segurando de maneira deselegante ou inadequada. Sempre deve-se procurar segurar nas hastes das taças e copos para que a bebida não sofra mudança de temperatura pela interferência do nosso calor corporal. Além da problemática de mudança de temperatura, nosso contato com o copo transmite ao mesmo nossa gordura que temos na superfície da pele. Temos que ter cuidado de não deixarmos aquele característico dedinho apontado para fora ou para o alto quanto seguramos um copo ou taça. Em pensar que tem pessoas que colocaram na cabeça que isso é elegante."

E na hora de servir? Nada de encher o copo em demasia. Não se deve colocar muito da bebida, mas substituí-la ou preencher em seguida para evitar que a temperatura do líquido mude muito. Quando vinho é servido, devemos ter o cuidado de não tocar no copo com a garrafa, além de que devemos encher os copos até o meio ou dois terços para que possamos imprimir um movimento giratório que permitirá apreciar o aroma. Sempre devemos servir pelo lado direito da pessoa que irá saboreá-lo pela simples razão de que a pessoa que serve segura a garrafa com a mão direita e vai deitar o vinho no copo, que deve estar em frente, ou ligeiramente à direita do conviva. Deve-se segurar pela sua parte média e nunca pela base do gargalo com o rótulo perfeitamente à vista de quem estamos servindo. A ordem por que devemos servir os vinhos é o seco antes do doce, o novo antes do velho, o branco antes do tinto, apesar de que devemos sempre respeitar o gosto de cada qual. Não bebo bebidas com teor alcóolico e de refrigerante, apenas o Guaraná, mas uma excelente champanha e um agradável vinho são indispensáveis. Tchín-tchín !!!

Uma questão que preocupa muito as pessoas quando comem fora de casa é o quanto podem comer e temem passar por verdadeiros glutões. O que tenho a dizer é que podem comer quanto quiserem e, se o buffet estiver excelente, prestigiem mesmo, pois para isso foi feito. Deve-se evitar colocar comida sobre comida. Mas o que deve ser observado na hora de se servir? Simples, é claro que poderá ir quantas vezes desejar ao buffet para se servir, mas não faça as famosas montanhas em seu prato, isto sim é deselegante e mostra a falta de educação, pois faz pensar que tem receio que os demais comam muito e não sobre mais nada ou que nunca viu comida com tanta fartura. Alguns nos reservam a desculpa de que é melhor encher o prato até a borda para não ter que voltar ao buffet, pois dá mais trabalho. Realmente, neste caso, consegue nos deixar sem palavras diante da falta de bom senso. A comida nunca deve passar os contornos da borda do prato e sim permanecer na região central do mesmo. É realmente desagradável termos que visualizar um prato cheio em demasia, ainda mais com a pessoa lutando para que a comida não caia fora do mesmo. Não esqueça das demais normas de comportamento à mesa, como levar o garfo à boca e não à boca ao garfo, comer com as costas retas, postura correta, e não curvado, esperar para mastigar antes de trabalhar novamente com os talheres, os quais devem descansar no prato, nunca usar palito para limpar os dentes, guardanapo de pano sempre no colo, não apoiar os cotovelos na mesa, ao término da refeição colocar o garfo e a faca em paralelo dentro do prato, entre outros itens que tenho apresentado em nossas colunas. Agora já sabem: podemos comer bastante, mas com moderação na hora de fazermos nosso prato.

Um dos maiores pecados que podemos cometer diante da "Etiqueta e Aprimoramento Social" é chamarmos a atenção das pessoas na frente de um grupo ou de outra pessoa. Tem pessoas que adoram mudar as demais, até pela necessidade de mudarem a si mesmas e não tomarem ação para que isso ocorra. Falam do corte de cabelo, do jeito das pessoas se arrumarem e de todo comportamento que julgam não estar conveniente. Mas geralmente o fazem na frente dos demais, para se sentirem superiores ou pelo simples prazer em diminuir o outro para se sentirem melhores que os demais. Claro que não dão o braço a torcer e juram para os demais e para si mesmos que fazem isso por gostarem demais das pessoas e quererem o melhor para ela. Mas a regra é clara e tem bom senso. Se tens algo desagradável a comentar com o outro, faça-o em particular. No mais depõe contra quem fala e as pessoas acabam evitando a pessoa que critica e se sentem sempre incomodadas com sua presença. Sejam mais discretos e mais coerentes quando criticamos os demais, mesmo se for pelo bem do outro. Isso é ser chique.

PARA CONTRATAR ESTE COLUNISTA PARA ESTAR EM SUA CIDADE MINISTRANDO UM CURSO/PALESTRA SOBRE ETIQUETA & APRIMORAMENTO SOCIAL VOCÊ DEVE SOLICITAR INFORMAÇÕES

ATRAVÉS DO E-MAIL DESTA COLUNA...

"Etiqueta e Aprimoramento Social" é sempre um assunto de interesse comum a todos nós. Com o aprendizado e a observação, evitamos cometer gafes e nos envolver em situações embaraçosas. O conhecimento nos aprimora o bom senso. Temos que tomar diversos cuidados quando estamos lidando com pessoas, principalmente desconhecidas ou diante de pessoas outras que não temos vínculos maiores, indiferente às idades ou grau social de cada qual. Nunca devemos trazer a tona comentários relacionados à intimidade das pessoas. Não devemos fazer piadas ou comentários relativos à sexualidade, padrão social ou outros meios de informações que sinalizem a intimidade das pessoas. Ser divertido, brincar com os demais e ser criador de vínculos entre as pessoas é um importante exercício e uma ação que deve ser tomada com muito cuidado. Quando somos muito "autênticos" corremos o perigo de sermos vistos como inconvenientes e sermos evitados pelos demais ou cortados de participarmos de outros eventos sociais. Mesmo quando estamos ao lado de pessoas de verdadeiras íntimas para nós, sejam relacionadas ao seio familiar ou ao eixo profissional, nunca devemos passar além das fronteiras do bom senso e mantermos em sociedade a cordialidade e sermos criadores de uma aura adequada a ocasião, nunca passando dos limites da intimidade proposta pelo ambiente, indiferente sermos íntimos aos extremos com as pessoas. Usemos sempre o "disconfiômetro", ou melhor, o bom senso, nos relacionamentos sociais.

Num restaurante, sempre um casal deve sentar um de frente ao outro, e não um ao lado do outro, pois além de facilitar a troca de olhares, é bem mais fácil para se comunicar olhando para a frente, do que de lado.

"Etiqueta e Aprimoramento Social" vão além das regras de bom comportamento à mesa e afins. Cuidar do que se fala, bem como a maneira e momento que se fala é de bom tom e denota excelente nível de educação. Não é a conta bancária e o alto valor do imposto de renda, garantias de elegância e bom gosto e isto todos nós sabemos. Pessoas que tendem a falarem o que desejam e na hora que querem, mesmo alegando serem autênticas e que são donas de si, tendem a viver na solidão e passam a vida com amizades passageiras, as quais perde pela falta de bom senso na hora de fazer comentários que acabam machucando, denegrindo ou criando um ambiente negativo para os outros. Ninguém quer ser maltratado e humilhado, logo, aos poucos desistem de ter a pessoa como companhia, ou pelo menos evitam. Vamos cuidar com o que sai de nossa boca, para que não passemos por pessoas desagradáveis e muito menos percamos os poucos e sinceros amigos que ainda nos restam. Doutrinê-mo-nos e seremos mais agradáveis e úteis à sociedade e a nós mesmos.

Época natalina, e sendo assim, de dar e receber presentes. Presentear é uma arte conforme nos alerta a "Etiqueta e Aprimoramento Social". Obsequiar amigos e familiares é sempre agradável para ambos os lados, tanto daquele que presenteia, quanto do que é presenteado. Presentear é uma arte e demonstra o nível de requinte e consideração de quem presenteia, ao presenteado. Em épocas como do Natal, devemos fazer uma lista com os nomes de quem contribuiu para que nosso ano realmente tenha sido pessoa a ser presenteada deve ser digna de atenção maior e sentir sua alegria em presenteá-la e sua gratidão ao presenteado. Escolher com carinho e atenção os presentes de cada qual, cuidar com o embrulho e saber oferecer o presente. Então, aproveitemos

mais esta oportunidade que o Natal nos proporciona de ampliar nossos laços afetivos demonstrando a nossa consideração com os amigos, nem que seja através de um cartão escrito a mão, pois o valor está no sacrifício que fazemos e não na ostentação sem medida.

"Etiqueta Social & Aprimoramento Social". Quando falamos em etiqueta social, estamos voltados às regras de boa conduta que precisam serem inseridas no dia-a-dia para que venhamos a ter mais praticidade em todos os momentos. Já quando falamos em nome do aprimoramento social, estamos mais voltados a um aprofundamento destas mesmas regras, atribuindo a cada uma delas uma amplitude de situações que virão contribuir para a formação pessoal do indivíduo, pois o fará meditar acerca de seus valores e aos dos demais. Nos meus cursos que ministrei e ministro sobre o assunto, nego-me a ficar apenas limitado às regras de comportamento social ditadas pela etiqueta social, mas vou sempre ao encontro do aprofundamento que podemos fazer nelas através do que chamamos aprimoramento social, pois, para mim as regras sozinhas não educam, mas escravizam apenas, enquanto o aprimoramento delas nos faz inserir as mesmas em nossa consciência. melhor e pelos que nos prestaram favores e nos prestigiaram, para que não venhamos a esquecer de demonstrar nossa gratidão maior a cada qual. Mas se formos dar algo mecanicamente e para alívio de nossa consciência apenas, é melhor nem fazê-lo. Cada

Algumas normas de **BOAS MANEIRAS:**

**No Automóvel:** - se é o homem quem dirige, a mulher senta a seu lado, o outro a direita.

**No Táxi:** - a senhoras sentam ao lado esquerdo e o homem a direita. Sabemos de antemão que é o cavalheiro quem abre a porta para as senhoras entrarem e saírem.

**Guarda-Chuva:** - é o abrigo contra o mau tempo, nunca uma arma de guerra. Como para o homem é sempre de cabo curvo, deve ser dependurado no braço esquerdo ou seguro no direito, sem que sua ponteira agrida o próximo.

**Escada:** - sempre o homem sobe a frente ou a senhora a seu lado na descida, o contrário é o exigido. Para uma senhora idosa o homem deve procurar ajudar, mas sem melindrá-la. Há pessoas idosas que detestam ser ajudadas.

**Gesticular:** - gestos são permitidos, mas discretamente para dar ênfase a uma palestra.

**Apontar:** - não aponte, só quando é absolutamente necessário, mas tome cuidado para não esbarrar em outra pessoa.

**Telefone:** - é o empregado mais solícito e rápido que a era moderna nos proporcionou. Ele deve ser usado para recados rápidos, informações ou convites. Devemos falar ao telefone com voz clara e pausada. O certo é dizer o nome da dona da casa em vez do número. Quando o telefonema é uma atenção social de pessoa mais graduada à menos graduada, a primeira que chama é quem desliga.

**Falar alto:** - não se fala sempre com um surdo, mesmo os surdos percebem melhor quem fala claro. Numa discussão, não procure abafar a voz do parceiro, tenha bons argumentos, convence mais.

**Cuspir:** - não cuspa, seja onde for, usa-se o lenço com discrição. A escarradeira é indispensável somente para os enfermos.

**Bolsos:** - não ponha a mão nos bolsos da calça, é muito feio e deselegante. Quando está frio há os bolsos do sobretudo ou mesmo do paletó. Bolso de calça nunca.

**Assoar:** - é preferível assoar-se ao invés de continuar fanhoso, com o nariz carregado e fungando. Se está resfriado é preferível fazê-lo antes de ir a mesa. Em mesa íntima, é necessário pedir licença, ir assoar-se fora e voltar em seguida, do que procurar conter-se.

*Periel*