

Tastevin

tradição dos sommeliers

QUANDO NÃO HAVIA LUZ ELÉTRICA NAS CAVES, O JEITO ERA USAR O TASTEVIN

por MARCELLO BORGES
fotos VLADIMIR FERNANDES

Mesmo os mais distraídos apreciadores de vinho já devem ter observado, em fotos antigas ou em restaurantes mais tradicionalistas, uma espécie de xícara rasa suspensa, em uma fita de seda ou em uma corrente metálica, ao pescoço do sommelier: é o tastevin. Seu nome vem da contração de duas palavras francesas, “tasse” (taça) e “vin” (vinho): originalmente era chamado de “tasse a vin”. Uma outra etimologia possível associa seu nome a “tester” ou “tater”, ou seja, “provar”.

Alguns o usam como uma espécie de “crachá de sócio”: no caso da portuguesa Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos, por exemplo, fica suspenso por uma fita dourada; na borgui-nhona Confrérie des Chevaliers du Tastevin, o objeto fica pendurado por uma fita vermelha e amarela.

Segundo algumas fontes, o tastevin surgiu no início do século 17 na Borgonha. É geralmente de prata de lei, mas também pode ser encontrado em níquel prateado e outros metais reluzentes, sempre dotado de convexidades para ampliar ao máximo, na época, a luz nas sombrias caves, a fim de permitir a inspeção visual do vinho, limpidez, presença de depósitos etc.

Com o advento da luz artificial, tornou-se anacrônico, mas



ainda há sommeliers que o portam em homenagem à tradição. Em termos práticos, ele não permite uma apreciação olfativa adequada do vinho, por ser raso e aberto. Além disso, a prata deixa por vezes uma sensação metálica na boca, prejudicando a degustação.

Além das marcas de fabricação – os punções de contrastaria – que mostram a procedência e a época aproximada de fabricação do tastevin, a forma da alça pode dizer algo mais sobre eles. As primeiras alças eram serpentiniformes (simples, onduladas ou bicéfalas) ou com cabeças de pato; a partir da segunda metade do século 18, surgiu a alça extraída, ou seja, feita como uma extensão ou repuxo do material da taça em si; finalmente, de 1850 em diante, aproximadamente, a alça tornou-se um anel soldado à taça, sobre o qual repousa um apoio para o polegar.

Em Portugal e no Brasil seicentista, o tastevin era chamado de tamboladeira, e com esse nome figura em 60 a 70% dos inventários da época, segundo Belmonte em seu livro *No tempo dos bandeirantes*, citando Alcântara Machado: “Cristóvão da Cunha possui uma tambola-

deira grande pesando 80 oitavas. A de Antônio de Azevedo Sá pesa 120 oitavas (720 gramas); a de Antônio Ribeiro de Moraes, 17 onças (850 gramas); a de Henrique da Cunha, 11 onças e meia (575 gramas); a de Jerônimo Bueno, 104 oitavas (624 gramas).” Eram, pois, literalmente tastevins de peso, com os quais mediam “a grossura [devemos entender finesse?] do vinho”.

Mesmo substituídos pelas modernas taças, os tastevins são objeto de coleção, podendo atingir a cifra de centenas ou até milhares de dólares. Ou então, alguns nem têm preço, como certamente será o caso do tastevin que o imperador Napoleão III deu a Edme-Jean Baptiste Droin, então proprietário de uma das mais antigas casas produtoras de Chablis, como agradecimento a alguns vinhos recebidos – no apoio para o polegar, estão gravadas as armas do Império.