



**Ed McCarthy,  
Mary Ewing-Mulligan**





**Ed McCarthy,  
Mary Ewing-Mulligan**



Rio de Janeiro .2008

## Vinho para Leigos

*Do original Wine For Dummies Copyright © 2008 da Editora Alta Books Ltda.  
Authorized translation from English language edition, entitled Wine For Dummies, by Ed McCarthy, Mary Ewing-Mulligan, published by Wiley Publishing, Inc. Copyright © 2007 by Wiley Publishing, Inc..  
Portuguese language edition published by Editora Alta Books, Copyright © 2008 by Editora Alta Books.*

*Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 5988 de 14/12/73. Nenhuma parte deste livro, sem autorização prévia por escrito da editora, poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados: eletrônico, mecânico, fotográfico, gravação ou quaisquer outros. Todo o esforço foi feito para fornecer a mais completa e adequada informação, contudo a editora e o(s) autor(es) não assumem responsabilidade pelos resultados e usos da informação fornecida. Recomendamos aos leitores testar a informação, bem como tomar todos os cuidados necessários (como o backup), antes da efetiva utilização. Este livro não contém CD-ROM, disquete ou qualquer outra mídia.*

*Erratas e atualizações: Sempre nos esforçamos para entregar a você, leitor, um livro livre de erros técnicos ou de conteúdo; porém, nem sempre isso é conseguido, seja por motivo de alteração de software, interpretação ou mesmo quando alguns deslizes constam na versão original de alguns livros que traduzimos. Sendo assim, criamos em nosso site, [www.altabooks.com.br](http://www.altabooks.com.br), a seção Erratas, onde relataremos, com a devida correção, qualquer erro encontrado em nossos livros.*

*Avisos e Renúncia de Direitos: Este livro é vendido como está, sem garantia de qualquer tipo, seja expressa ou implícita.*

*Marcas Registradas: Todos os termos mencionados e reconhecidos como Marca Registrada e/ou comercial são de responsabilidade de seus proprietários. A Editora informa não estar associada a nenhum produto e/ou fornecedor apresentado no livro. No decorrer da obra, imagens, nomes de produtos e fabricantes podem ter sido utilizados, e desde já a Editora informa que o uso é apenas ilustrativo e/ou educativo, não visando ao lucro, favorecimento ou desmerecimento do produto/fabricante.*

*Produção Editorial: Editora Alta Books  
Coordenação Editorial: Thalita Aragão Ramalho  
Tradução: Bianca Capitânio  
Revisão: Maykon Souza  
Diagramação: Nathanael dos Santos Souza  
Revisão Técnica: Tiago Januzzi*

## Impresso no Brasil

*O código de propriedade intelectual de 1º de Julho de 1992 proíbe expressamente o uso coletivo sem autorização dos detentores do direito autoral da obra, bem como a cópia ilegal do original. Esta prática generalizada nos estabelecimentos de ensino, provoca uma brutal baixa nas vendas dos livros a ponto de impossibilitar os autores de criarem novas obras.*



Rua Viúva Claudio, 291 - Jacaré  
Rio de Janeiro - RJ CEP 20970-031  
Tel: 21 3278-8069 Fax: 21 3277-1253  
[www.altabooks.com.br](http://www.altabooks.com.br)  
[altabooks@altabooks.com.br](mailto:altabooks@altabooks.com.br)

# Sobre os Autores

**Ed McCarthy** e **Mary Ewing-Mulligan** são dois apaixonados por vinhos, que se conheceram em uma degustação de vinhos em Chinatown, Nova York e, mais tarde, juntaram suas adegas e livros sobre vinhos quando se casaram. Desde então, foram co-autores de seis livros sobre vinhos da série *Vinho Para Leigos* (incluindo dois de seus preferidos: *French Wine For Dummies* e *Italian Wine For Dummies*), bem como sua última publicação, *Wine Style* (Estilo de Vinho) (Wiley); ministraram juntos diversas aulas sobre vinhos; visitaram quase todas as regiões viníferas do mundo; correram cinco maratonas e criaram onze gatos. Ao longo da vida, os dois juntos acumularam mais de meio século de experiência profissional em vinhos.

Mary é presidente do International Wine Center, uma escola de vinhos da Cidade de Nova York, que oferece educação credenciada para profissionais do vinho e amantes sérios de vinho. Como diretora americana da Wine & Spirit Education Trust (WSET®), a principal organização educacional sobre vinhos do mundo, ela trabalha para disponibilizar os cursos que oferece em Nova York em cada vez mais lugares dos Estados Unidos. Ela também é colunista do *NY Daily News*. A credencial mais impressionante de Mary é que ela é a primeira mulher Mestre em Vinhos dos Estados Unidos, e uma das únicas 22 que existem na América do Norte (são 251 no mundo todo).

Ed, um nova-iorquino graduado em psicologia na City University of NY. Ele lecionou inglês para alunos de colegial em outra vida, enquanto trabalhava em meio período em lojas de vinho, para satisfazer sua paixão por vinho e subsidiar sua crescente adega. Esta adega está cheia, principalmente, de seus vinhos preferidos – Bordeaux, Barolo e Champagne. Além de ser co-autor de seis livros sobre vinhos da série *Vinho Para Leigos* junto com Mary, Ed é o autor de *Champagne For Dummies*, um assunto sobre o qual ele é um especialista.

Ed e Mary também escrevem colunas sobre vinhos no *Nation's Restaurant News* e na *Beverage Media*, uma publicação de negócios. Ambos são colunistas da revista online sobre vinhos *WineReviewOnline.com*. Ed e Mary são Certified Wine Educators (CWE) (Educadores Certificados de Vinho).

Quando não estão escrevendo, lecionando ou visitando regiões viníferas, Mary e Ed mantêm uma agenda ocupada de palestras; como juizes de competições profissionais de vinho e degustando o máximo possível de novos vinhos. Eles admitem ter vidas totalmente não balanceadas, nas quais seu único objetivo não relacionado ao vinho é caminhar em Berkshire e nos Alpes italianos. Em casa, eles gostam de ouvir U2, K. D. Lang, Bob Dylan e Neil Young na companhia de seus companheiros felinos: Dolcetto, Black & Whitey, Ponzi e Pinot.



# *Agradecimentos dos Autores*

O mundo do vinho é dinâmico – está em constante mudança. Como se passaram três anos desde a terceira edição de *Vinho Para Leigos*, decidimos revisar e atualizar o livro. Sentimo-nos no dever de escrever esta quarta edição por causa de todos os leitores que nos disseram pessoalmente quanto *Vinho Para Leigos* havia sido valioso para eles. Somos gratos de termos podido contribuir com seu conhecimento sobre esta maravilhosa bebida.

Mas este livro não teria sido possível sem a equipe da Wiley. Agradecemos, sinceramente, à editora Diane Steele, que nos encorajou a escrever a quarta edição de *Vinho Para Leigos*, juntamente com a editora de aquisições, Stacy Kennedy. Os agradecimentos especiais são para nossa editora de projeto, Traci Cumbay, que deu excelentes sugestões para melhorar o texto.

Agradecemos nosso revisor técnico e colega Igor Ryjenkov, MW, por sua experiência. Este livro ficou melhor e mais preciso por sua causa.

Agradecemos especiais a Steve Ettlenger, nosso agente e amigo, que nos apresentou à série *Para Leigos* em primeiro lugar, e por sempre estar ao nosso lado.

Agradecemos a todos os nossos amigos no ramo dos vinhos pelas informações e sugestões gentis para nosso livro; aos revisores do livro, cuja crítica foi tão generosa; e aos nossos leitores, que nos incentivaram com seu entusiasmo por nossos livros anteriores nesta série.

Mary agradece especialmente a Linda Lawry e a todos do International Wine Center, que permitiram que ela tivesse tempo e paz de espírito para trabalhar neste livro. Agradecemos também a Elise McCarthy, E. J. McCarthy, Cindy McCarthy Tomarchio e seu marido, David, por seu incentivo e apoio.



# Sumário

## *Introdução xix*

Sobre Este Livro.....	xix
Convenções Usadas Neste livro .....	xx
Suposições Tolas .....	xx
Como Este Livro Está Organizado .....	xxi
Parte I: Conhecendo o Vinho .....	xxi
Parte II: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal .....	xxi
Parte III: O “Velho Mundo” do Vinho .....	xxi
Parte IV: Descobrimdo o Novo Mundo do Vinho.....	xxi
Parte V: A Face Exótica do Vinho.....	xxii
Parte VI: Quando Você É Contaminado .....	xxii
Parte VII: A Parte dos Dez .....	xxii
Parte VIII: Apêndices .....	xxii
Ícones Usados Neste Livro .....	xxii

## *Parte I: Conhecendo o Vinho 1*

### **Capítulo 1: Introdução ao Vinho ..... 3**

Como É Feito o Vinho.....	3
O Que Poderia Ser Mais Natural? .....	4
Artifícios modernos da fabricação do vinho .....	4
O Ingrediente Principal.....	4
Sabor Local.....	5
De Que Cor É Seu Apetite? .....	5
Vinho (não exatamente) branco .....	5
Branco é sempre o certo? .....	6
Vinho tinto.....	8
Uma rosa é uma rosa, mas rosé é “branco”.....	9
Qual tipo e quando? .....	10
Outras Maneiras de Categorizar o Vinho .....	10
Vinho Tranquilo .....	11
Vinho de Sobremesa .....	12
Vinho espumante (e uma lição pessoal de soletração) .....	13

### **Capítulo 2: Estas Papilas Gustativas São Para Você..... 15**

A Técnica Especial para Degustar Vinhos .....	15
Saboreando a boa aparência do vinho.....	16
O nariz sabe.....	17
A boca em ação.....	19
Você Fala <i>Vinhês</i> ? .....	21



O paladar seqüencial .....	22
A dimensão do sabor .....	23
A Questão da Qualidade.....	24
O que é um bom vinho? .....	25
O que é um vinho ruim? .....	27
A Análise Final: Você Gosta? .....	28

### **Capítulo 3: A Inveja da Pinot e Outros Segredos sobre Variedades de Uvas ..... 29**

Por Que As Uvas São Importantes .....	29
Sobre gêneros e espécies.....	30
Uma variedade de variedades.....	30
Como as uvas variam .....	31
A realeza e os cidadãos comuns das uvas.....	33
Cartilha das Variedades de Uvas Brancas.....	
34 Chardonnay.....	34
Riesling .....	34
Sauvignon Blanc .....	36
Pinot Gris/Pinot Grigio .....	37
Outras Uvas Brancas.....	37
Cartilha das Variedades de Uvas Tintas .....	39
Cabernet Sauvignon .....	39
Merlot.....	39
Pinot Noir.....	40
Syrah/Shiraz.....	40
Zinfandel.....	41
Nebbiolo .....	41
Sangiovese .....	41
Tempranillo .....	42
Outras Uvas Tintas.....	42

### **Capítulo 4: Nomes de Vinho e Jargão dos Rótulos ..... 43**

O Jogo dos Nomes de Vinhos .....	43
Isto é uma uva? Isto é um lugar? .....	44
Olá, meu nome é Chardonnay .....	44
Olá, meu nome é Bordeaux.....	45
Vinhos batizados de outras maneiras.....	49
Rótulos de Vinhos: Frontal e Traseiro .....	51
A frase obrigatória .....	52
Alguns jargões opcionais para rótulos .....	56

### **Capítulo 5: O Que Há Por Trás da Fabricação de Vinhos .. 61**

Cultivo de Uvas, Fabricação de Vinhos e o Jargão que Os Rodeia .....	61
Viti-vini .....	62
Variações no cultivo de vinhas .....	63
Maravilhas da fabricação do vinho .....	64
Ainda Mais Termos da Fabricação de Vinhos .....	66

## ***Parte II: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal*** **69**

### **Capítulo 6: Percorrendo uma Loja de Vinhos..... 71**

Comprar Vinho Pode Intimidar Qualquer Um .....	71
Lojas de Vinho, Grandes e Pequenas.....	72
Supermercados, super lojas e assim por diante .....	73
Lojas especializadas em vinho.....	74
Escolhendo o Melhor Comerciante de Vinhos.....	76
Colocando o preço em perspectiva .....	76
Avaliando seleção e experiência.....	76
Esperando serviço com um sorriso .....	77
Julgando as condições de armazenamento do vinho .....	77
Estratégias para Comprar Vinho .....	78
Veja uma oportunidade e aproveite .....	79
Explique o que você quer .....	79
Escolha seu preço .....	81

### **Capítulo 7: Confrontando a Carta de Vinhos de um Restaurante ..... 83**

A Experiência com os Vinhos de Restaurante.....	83
Como o Vinho É Vendido nos Restaurantes.....	84
A escolha da casa.....	84
Porções premium.....	85
Cartas de vinho especiais, ou reservadas.....	86
A carta de vinhos (tudo menos) padrão .....	86
Como Ler uma Carta de Vinhos .....	87
Avaliando a organização da carta.....	87
Entendendo os preços .....	87
O que a carta de vinhos deve dizer a você.....	89
Avaliando o estilo da carta.....	89
Busca digital.....	90
Pedindo Seu Vinho.....	90
Lidando com o Ritual de Apresentação do Vinho .....	91
Dicas Sobre Vinhos de Restaurante .....	96

### **Capítulo 8: Dicas dos Especialistas para Servir e Usar o Vinho..... 99**

Tirando a Rolha .....	99
O saca-rolhas que não deve ser usado.....	100
O saca-rolhas certo.....	101
Outros saca-rolhas que valem a pena comprar.....	102

Garçom, tem rolha no meu vinho! .....	104
Um caso especial: Abrir Champagne e vinho espumante .....	105
O Vinho Respira Mesmo? .....	107
Como aerar seu vinho .....	107
Quais vinhos precisam ser aerados? .....	107
A Taça Realmente Importa? .....	108
A cor certa: nenhuma .....	109
Finas, mas não minúsculas .....	110
Tulipas, flautas, trompetes e outros nomes pitorescos de taças de vinho .....	111
Afinal de contas, de quantas taças eu preciso? .....	113
Lavando suas taças de vinho .....	113
Nem Quente Demais, Nem Frio Demais .....	113
Como Guardar o Vinho Que Sobrou .....	115
Entretendo com Vinho .....	116
Primeiro as coisas mais importantes .....	117
Quanto é suficiente .....	117

## ***Parte III: O “Velho Mundo” do Vinho***

### ***119***

#### **Capítulo 9: Percorrendo a França ..... 121**

O Modelo Francês .....	121
Entendendo a lei francesa para os vinhos .....	122
Distinções leves nas classificações .....	123
Regiões Viníferas da França .....	124
Bordeaux: O Incomparável .....	125
As sub-regiões do Bordeaux tinto .....	127
O mosaico Médoc .....	128
Informações restritas .....	129
Bordeaux para experimentar quando se sentir radiante .....	131
A parte de valor do espectro de Bordeaux .....	132
Conselho prático para beber Bordeaux tintos .....	134
Também existe Bordeaux branco .....	135
Borgonha: O Outro Grande Vinho Francês .....	136
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay .....	137
Distritos, distritos por toda parte .....	137
Do regional ao sublime .....	138
Côte d’Or: O coração da Borgonha .....	140
Côte Chalonnaise: Borgonhas em Oferta .....	146
Chablis: Vinhos brancos únicos .....	147
Mâcon: Brancos acessíveis .....	148
Beaujolais: Tão agradável quanto acessível .....	149
Os Verdadeiros Rhônes do Vale .....	152
Vinhos generosos do sul .....	152

---

Vinhos nobres do norte.....	153
O Vale do Loire: O Paraíso dos Vinhos Brancos .....	154
Vinhos da Alsácia: Franceses, Não Alemães.....	156
O Sul e o Sudoeste.....	157
Midi: O depósito de pechinchas da França .....	158
Eterna Provence.....	158
Sudoeste da França .....	159
Outras Regiões Viníferas Francesas.....	160
<b>Capítulo 10: Itália, A Terra do Vino.....</b>	<b>161</b>
O Vinhedo da Europa .....	161
O comum e a elite .....	163
Categorias de vinho italiano, legalmente falando.....	164
Regiões viníferas da Itália .....	164
O Reinado dos Tintos em Piemonte .....	166
Tintos para a semana .....	167
Os brancos em papel coadjuvante .....	169
Toscana, a Bela.....	169
Chianti: O ótimo, porém, subestimado tinto da Itália .....	169
Monumental Brunello di Montalcino.....	171
Vino Nobile, Carmignano e Vernaccia.....	173
Mais dois tintos e um branco .....	173
Super Toscanos .....	174
Tre Venezie .....	176
Três vinhos gentis de Verona.....	176
A aliança austro-italiana .....	177
O outro lado: Friuli-Venezia Giulia .....	178
Instantâneos do Resto da Itália .....	179
<b>Capítulo 11: Espanha, Portugal, Alemanha e Além.....</b>	<b>181</b>
Vinhos Intrigantes da Espanha Antiga.....	182
A Rioja canta de galo .....	183
Os desafios de Ribera del Duero .....	185
Priorato: Emergindo do passado.....	185
Outras cinco regiões espanholas a serem observadas.....	186
Portugal: Muito Além Do Porto .....	188
O branco “verde” de Portugal.....	188
Vinhos tintos portugueses que merecem ser mencionados.....	189
Alemanha: A Individualista da Europa .....	191
Riesling e seus soldados .....	191
Leis e estilos de vinho da Alemanha .....	192
Regiões viníferas da Alemanha.....	194
Os Vinhos Caseiros da Suíça.....	197

Os Brancos (e Tintos) Excitantes da Áustria .....	198
O Re-Surgimento da Hungria .....	199
A Glória Que É A Grécia.....	201

## ***Parte IV: Descobrindo o Novo Mundo do Vinho ..... 205***

### **Capítulo 12: Surge o Hemisfério Sul ..... 207**

O Poder do Vinho Australiano .....	209
Fabricação de vinhos, uvas e terroir .....	209
Regiões viníferas da Austrália.....	210
A Ascensão da Nova Zelândia.....	211
O Chile Se Descobre.....	215
Regiões viníferas do Chile .....	216
O rosto e o gosto dos vinhos .....	217
Argentina: um Jogador da Primeira Divisão .....	219
Regiões e uvas.....	219
Nomes para conhecer.....	219
Safári de Vinhos na África do Sul.....	220
As principais regiões viníferas da África do Sul .....	221
Steen, Pinotage e companhia .....	222

### **Capítulo 13: América, América ..... 225**

O Novo Mundo do Vinho Americano .....	225
Modos locais de cultivo .....	226
Jogando de acordo com suas próprias regras.....	226
Califórnia, EUA .....	227
Onde crescem os vinhos da Califórnia .....	228
Quando os vinhos são bons .....	230
Vale Napa: Tão Pequeno Quanto Famoso .....	230
As uvas de Napa.....	231
Quem é quem em Napa (e para quê).....	231
Praticidade em Sonoma.....	235
AVAs de Sonoma.....	235
Produtores e vinhos de Sonoma .....	236
Condados de Mendocino e Lakes .....	238
Área da Baía de San Francisco.....	239
Montanhas Santa Cruz .....	240
O Que Há de Novo na Velha Monterey.....	240
Há Vinho Naqueles Contrafortes.....	242
Contrastes em San Luis Obispo .....	243
Santa Barbara, o Paraíso Californiano .....	244
Em Outro Lugar da Califórnia .....	245
Oregon, Um Conto de Dois Pinots.....	246
O Outro Pinot do Oregon.....	246

	Quem é quem no Vale Willamette .....	247
	Outras duas regiões viníferas do Oregon .....	248
249	Vinho no Deserto: O Estado de Washington .....	
	Regiões viníferas de Washington.....	250
	Quem é quem em Washington.....	251
	O Empire State.....	253
	Interior, sul .....	253
	Quem é quem em Nova York.....	254
	Oh, Canadá .....	551
	Ontario.....	255
	British Columbia.....	256

## ***Parte V: A Face Exótica do Vinho..... 257***

### **Capítulo 14: Champagne e Outros Espumantes ..... 259**

	Nem Tudo Que Brilha É Champagne.....	260
	Estilos de Vinho Espumante .....	260
	Quão doce ele é?.....	261
	Quão bom ele é?.....	261
	Como É Feito o Vinho Espumante .....	262
	Fermentação no tanque: Economia de escala.....	263
	Fermentação na garrafa: O pequeno é belo.....	263
	Sabor: A prova do pudim .....	265
	Champagne e Seus Vinhos Mágicos.....	265
	O que torna o Champagne especial.....	266
	Champagne sem safra .....	267
	Champagne de safra.....	267
	Blanc de blancs e blanc de noirs .....	269
	Champagne Rosé.....	269
	Categorias de doçura .....	270
	Produtores recomendados de Champagne.....	271
	Outros Vinhos Espumantes .....	273
	Vinho espumante francês.....	273
	Vinho espumante americano.....	273
	Espumante italiano: Doce ou seco.....	275
	Vinhos espumantes espanhóis (Cava) .....	276
	Estrelas do sul .....	277
	Comprando e Servindo Espumantes.....	277

### **Capítulo 15: As Estradas Menos Viajadas dos Vinhos:**

#### **Vinhos Fortificados e de Sobremesa..... 281**

	O Momento É Tudo.....	281
	Jerez: Um Vinho Mal Compreendido .....	282
	O triângulo de Jerez .....	282

O fenômeno da flor .....	283
Envelhecimento comum .....	283
Dois fazem doze .....	284
Servindo e armazenando o Jerez .....	286
Jerez recomendados .....	287
Montilla: Um semelhante do Jerez.....	288
Marsala, Vin Santo e a Gangue.....	288
Porto: A Glória de Portugal .....	289
O lar, o lar no Douro .....	289
Armazenando e servido Porto.....	292
Produtores recomendados de Porto.....	293
Vida Longa ao Madeira .....	294
Atemporal, indestrutível e saboroso .....	294
Finalização sem fim .....	295
Sauternes e os Vinhos Nobremente Podres.....	297
Sauternes: Ouro líquido .....	297
Minando o ouro .....	298
Sauternes recomendados .....	298
Deixando o bebê crescer .....	300
Similares de Sauternes.....	300

## ***Parte VI: Quando Você É Contaminado....***

### ***301***

#### **Capítulo 16: Comprando e Colecionando Vinho ..... 303**

Vinhos Que Bancam Os Durões.....	303
Bancando o Durão .....	304
Comprando vinhos em leilões .....	304
Comprando vinho por catálogo ou na Internet .....	306
Algumas lojas de vinho dos EUA que valem a penas conhecer .....	307
Vinho online.....	309
A Urgência de Ter: Colecionando Vinhos.....	310
Equilibrando sua lista .....	311
Organização significa paz de espírito .....	314
Um Ambiente Saudável para Seus Vinhos .....	315
A adega passiva.....	315
Se você não pode ser passivo, seja otimista .....	316
Caves de vinho para moradores de apartamento.....	319

#### **Capítulo 17: Educação Continuada Para**

##### **Amantes de Vinho..... 321**

De Volta à Sala de Aula.....	321
Uma escola de vinho em ação.....	322
Degustações de vinhos de todas as formas e tamanhos.....	323

	Em Roma.....	324
	Jantar com o fabricante.....	326
	Visitando as vinícolas.....	327
	Viagem na Poltrona.....	328
	Livros Recomendados.....	328
	Revistas e informativos sobre vinhos.....	
331	Informativos na Internet e páginas interessantes.....	332

### **Capítulo 18: Descrevendo e Avaliando Vinho..... 335**

	Palavras Não Podem Descrever.....	335
	Quando É Sua Vez de Falar.....	337
	Organizando seus pensamentos.....	337
	Escrevendo notas de degustação.....	338
	Descrevendo vinho: Purismo versus poesia.....	340
	Avaliando a Qualidade do Vinho.....	341

### **Capítulo 19: Harmonizando o Vinho com a Comida ..... 343**

	A Dinâmica da Comida e do Vinho.....	343
	Vinhos Tânicos.....	345
	Vinhos Doces.....	345
	Vinhos Ácidos.....	345
	Vinhos com Alta Graduação Alcoólica.....	346
	Similares ou Os Opostos Se Atraem?.....	346
	A Sabedoria do Tempo.....	348

## ***Parte VII: A Parte dos Dez ..... 349***

### **Capítulo 20: Respostas para Dez Perguntas Comuns Sobre Vinho..... 351**

	Qual é o melhor vinho?.....	351
	Quando devo beber este vinho?.....	352
	Vinho engorda?.....	352
	Qual variedade de uva fez este vinho?.....	353
	Qual safra devo comprar?.....	353
	Existem vinhos sem sulfito?.....	354
	O que são vinhos orgânicos?.....	354
	O que é um especialista em vinhos?.....	355
	Como sei quando beber os vinhos antigos que venho guardando?.....	355
	Os vinhos antigos exigem manuseio especial?.....	356

### **Capítulo 21: Dez Mitos Sobre Vinho Desmistificados ..... 357**

	Os melhores vinhos são os varietais.....	357
	O vinho precisa ser caro para ser bom.....	357

Os tintos escuros são os melhores tintos.....	358
Vinho branco com peixe, vinho tinto com carne .....	358
Os números não mentem.....	359
As safras sempre importam/as safras não importam.....	359
Autoridades em vinho são especialistas .....	360
Os vinhos antigos são vinhos bons.....	361
Os vinhos bons devem ter gosto ruim quando jovens.....	361
Champagnes não envelhecem.....	362

***Parte VIII: Apêndices .....*** 363

**Apêndice A: Guia de Pronúncia para os  
Termos de Vinho.....** 365

**Apêndice B: Glossário de Termos de Vinho.....** 369

**Apêndice C: Quadro de Safras de Vinhos: 1985-2004 .....** 377

***Índice Remissivo .....*** 381

# Introdução

---

**N**ós amamos vinho. Amamos seu sabor, amamos a fascinante variedade de vinhos no mundo inteiro e amamos a maneira como o vinho reúne as pessoas em volta de uma mesa de jantar. Acreditamos que você e todo mundo deve poder apreciar vinho – não importa sua experiência ou seu orçamento.

Mas seremos os primeiros a admitir que as pessoas ligadas ao vinho, como muitos profissionais do vinho e conhecedores muito sérios, não facilitam para as pessoas comuns apreciarem o vinho. É preciso saber nomes esquisitos de variedades de uvas e regiões viníferas estrangeiras. Você tem que decidir se deve comprar um vinho de US\$20 ou de US\$8 que parecem ser praticamente a mesma coisa. É preciso até uma ferramenta especial para abrir a garrafa ao levá-la para casa!

Toda esta complicação ao redor do vinho nunca irá embora, pois o campo do vinho é muito rico e complexo. Mas você não precisa deixar a complicação atrapalhar seu caminho. Com a atitude certa e um pouco de compreensão sobre o que é o vinho, você pode começar a comprar e apreciar o vinho. E se, como nós, você decidir que o vinho é fascinante, pode descobrir mais e transformá-lo em um hobby maravilhoso.

Como odiamos pensar que o vinho, que trouxe tanto prazer para nossas vidas, poderia ser uma fonte de ansiedade para qualquer um, queremos ajudá-lo a se sentir mais confortável com o vinho. Um pouco de conhecimento sobre vinho, coletado das páginas deste livro e de nossas experiências compartilhadas, fará uma grande diferença no aumento de seu nível de conforto.

Ironicamente, o que *realmente* fará com que você sinta-se confortável com relação ao vinho é aceitar o fato de que você nunca saberá tudo sobre ele – e que você não está sozinho nesta situação.

Sabe, depois de ficar sabendo um pouco mais sobre vinhos, você descobre que *ninguém* sabe tudo sobre vinho. Existe informação demais e as informações estão em constante mudança. E, quando você se conscientiza disso, pode relaxar e apreciar o objeto.

## *Sobre Este Livro*

Se você já tem uma edição anterior de *Vinho Para Leigos*, pode estar imaginando se precisa mesmo deste livro. Acreditamos que sim. Escrevemos *Vinho Para Leigos*

em 1995, e o mundo dos vinhos mudou muito desde então. Ele mudou, inclusive, desde a terceira edição, de 2003:

- ✓ Dezenas de vinícolas foram abertas, algumas fecharam, muitas melhoraram e algumas deram uma derrapada. Páginas na Internet sobre vinhos surgiram e sumiram. O cenário de leilões de vinho quase não tem semelhança com o que era. Nossas recomendações refletem todas estas mudanças;
- ✓ Lembra aqueles preços que listamos para nossos vinhos preferidos nas edições anteriores? Surpresa: quase todos eles aumentaram. Mas apontamos algumas barganhas, principalmente nas Partes III, IV e V;
- ✓ Muitas safras novas foram lançadas; damos informações sobre elas ao longo do livro e, principalmente, em nosso quadro de safras no Apêndice C;
- ✓ As grandes regiões viníferas de ontem, como Espanha, Hungria e Grécia, foram revitalizadas, e falaremos sobre elas. Também nesta edição, atualizamos as regiões viníferas da Itália, Califórnia, Washington, Chile e Argentina, entre outras.

Escrevemos este livro para que ele seja uma forma rápida de consulta. Não é preciso ler da capa até a contracapa para que ele faça sentido e seja útil para você. Simplesmente leia a seção que lhe interessa e aproveite.

## Convenções Usadas Neste Livro

Para ajudá-lo a navegar pelo livro, estabelecemos as seguintes convenções:

- ✓ *Itálico* é usado para enfatizar e destacar palavras novas ou termos definidos;
- ✓ Monofort usado para páginas da Internet;
- ✓ Quadros, que são separados do texto e destacados em cinza, contêm informações interessantes, mas não críticas, para o entendimento do tópico.

## Suposições Tolas

Supomos que você tenha escolhido este livro por vários motivos:

- ✓ Você sabe muito pouco sobre vinho, mas tem um forte desejo de aprender mais;
- ✓ Você sabe um pouco sobre vinho, mais que a maioria das pessoas, mas quer compreendê-lo melhor, de forma completa;
- ✓ Você já sabe muita coisa, mas percebe que sempre pode descobrir mais ou quer ver se cometemos algum erro para que possa mostrar aos seus amigos que nos pegou em um erro flagrante. (Talvez você ache que uma determinada safra de Bordeaux não foi, nem de perto, tão boa quanto dissemos, por exemplo.)

Também supomos que você não tenha muito ego investido em vinho – ou, talvez, tenha, e está comprando este livro “para sua cunhada”. E presumimos que você seja alguém que não aprecia muita asneira ou jargão sobre vinhos e que seja alguém que queira uma fala direta.

## ***Como Este Livro Está Organizado***

Este livro é um livro didático específico sobre vinho, um manual do usuário e um livro de referência, todos em um. Incluímos informações bastante básicas sobre vinho para leitores que não saibam nada (ou quase nada) sobre vinho – mas também incluímos dicas, sugestões e informações mais sofisticadas para consumidores mais experientes, que querem levar seu hobby para um nível mais avançado. Dependendo de seu grau de conhecimento sobre vinhos, diferentes capítulos serão mais relevantes para você.

### ***Parte I: Conhecendo o Vinho***

Os cinco capítulos da Parte I fazem você se interessar, mesmo que nunca tenha provado vinho na vida. Falamos sobre os tipos básicos de vinho, como degustá-los, quais uvas fazem vinho, por que o processo de fabricação importa e como os vinhos são batizados.

### ***Parte II: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal***

Esta parte lida com os assuntos práticos do vinho – na loja de vinhos, no restaurante e em casa. Descubra como lidar com vendedores esnobes, cartas de vinho em restaurantes e aquelas rolhas teimosas. Além disso, mostramos como decifrar os rótulos dos vinhos.

### ***Parte III: O “Velho Mundo” do Vinho***

Leia esta parte para um passeio pelas principais regiões viníferas da Europa: França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Suíça, Áustria, Hungria e Grécia.

### ***Parte IV: Descobrindo o Novo Mundo do Vinho***

Aqui, nós nos aventuramos na Austrália, Nova Zelândia, Chile, Argentina e África do Sul e, em seguida, damos uma olhada nas principais áreas viníferas dos Estados Unidos – Califórnia, Oregon, Washington e Nova York – e terminamos com uma olhada rápida nos vinhos dos Canadá.

## ***Parte V: A Face Exótica do Vinho***

Alguns dos vinhos mais excitantes e fascinantes estão nesta parte, inclusive Champagnes, Sherry, Porto, Sauternes e outros vinhos de sobremesa exóticos.

## ***Parte VI: Quando Você É Contaminado***

Nesta parte, você encontra uma riqueza em conselhos práticos, incluindo recomendações sobre onde e como comprar vinho além de suas lojas locais. Falamos como descrever e avaliar os vinhos que você degusta e como harmonizar comida com vinho. Também falamos como armazenar vinho de maneira adequada e como levar seu amor e conhecimento do vinho além deste livro.

## ***Parte VII: A Parte dos Dez***

Como um livro *Para Leigos* não seria completo sem esta parte? É um resumo de dicas e recomendações interessantes sobre vinho para reforçar as sugestões que fizemos neste livro. Estamos particularmente felizes por desfazer dez mitos predominantes sobre vinho para que você possa tornar-se um consumidor mais sábio e mais satisfeito.

## ***Parte VIII: Apêndices***

Na Parte VIII, mostramos como pronunciar as palavras estrangeiras e você pode procurar termos não familiares em nosso glossário. Você também pode consultar nosso quadro de safras para verificar a qualidade e a possibilidade de beber seu vinho.

## ***Ícones Usados Neste Livro***



Este carinha esquisito é como uma criança de dois anos, que insiste constantemente em saber "Por que, mamãe, por quê?" Mas ele sabe que você pode não ter o mesmo nível de curiosidade que ele. Quando você o vir, sinta-se à vontade para pular as informações técnicas que ele traz. O vinho continuará delicioso.



Conselhos e informações que farão de você um consumidor ou comprador de vinho mais sábio estão marcados com este alvo, para que você não os perca.



Há pouco que você possa fazer no consumo moderado de vinho para ir parar na cadeia – mas você poderia estragar uma garrafa cara e afundar em uma depressão pela sua perda. Este símbolo avisa sobre armadilhas comuns.



Algumas questões em vinho são tão fundamentais, que vale a pena repeti-las. Para que você não pense que estamos nos repetindo sem perceber, marcamos as repetições com este símbolo.



Os esnobes de vinho praticam todos os tipos de fingimento para fazer com que os outros consumidores de vinho sintam-se inferiores. Mas você não será intimidado pelo esnobismo se você o ver como é. (E você pode aprender a personificar um esnobe de vinhos!)



Uma barganha não é uma barganha a menos que você goste da apresentação, como dizem. Para nossos gostos, os vinhos que marcamos com este ícone são barganha porque gostamos dele, acreditamos que sejam de boa qualidade e seu preço é baixo, se comparado a outros vinhos de tipo, estilo ou qualidade similar. Você também pode interpretar este ícone como uma marca de genuinidade, como em “Este Chablis é o verdadeiro.”



Infelizmente, alguns dos vinhos mais finos, mais intrigantes e mais deliciosos são feitos em quantidades muito pequenas. Em geral, estes vinhos custam mais do que os vinhos feitos em grandes quantidades – mas este não é o único problema; a verdadeira frustração é que estes vinhos têm distribuição limitada e nem sempre você consegue colocar suas mãos em uma garrafa, mesmo estando disposto a pagar o preço. Marcamos estes vinhos com este ícone e esperamos que a procura renda frutos.

# Parte I

## Conhecendo o Vinho

The 5th Wave

por Rich Tennant



### *Nesta parte...*

**p**ara compreender o conteúdo desta parte do livro, é preciso um pouco de conhecimento preliminar: o que é uma uva e onde ficam seu nariz e sua língua.

Se você tem esses conhecimentos, está pronto para começar a entender e a apreciar o vinho – mesmo que nunca tenha experimentado. Vamos começar devagar para que você possa apreciar a paisagem.

## Capítulo 1

# Introdução ao Vinho

### Neste Capítulo

- ▶ O que é vinho
- ▶ Palavras que valem muito, como *fermentação* e *sulfitos*
- ▶ O que o vinho tinto tem que o branco não tem
- ▶ Por que a cor é importante
- ▶ Diferenças entre vinho de mesa, vinho espumante e vinho fortificado

**C**onhecemos muitas pessoas que gostam de tomar vinho, mas não sabem muita coisa sobre ele. (Já aconteceu conosco.) Ter várias informações a respeito do vinho certamente não é um pré-requisito para apreciá-lo. Porém, a familiaridade com determinados aspectos do vinho pode facilitar, e muito, a escolha, além de melhorar sua apreciação e aumentar seu nível de conforto. Você pode aprender o quanto quiser. A viagem começa aqui.

## Como É Feito o Vinho

O vinho é, essencialmente, uma fruta fermentada líquida. A receita para transformar a fruta em vinho é mais ou menos assim:

**1. Pegue uma grande quantidade de uvas maduras nas videiras.**

Também é possível acrescentar framboesas ou qualquer outra fruta, mas 99,9 % de todo o vinho do mundo é feito de uvas, pois elas fazem o melhor vinho.

**2. Coloque as uvas em um recipiente limpo e sem vazamento.**

**3. Amasse as uvas para que elas liberem seu suco. (ou mosto).**

Há muito tempo, esta parte era feita com os pés.

**4. Espere.**

Em sua forma mais básica, a vinificação é simples assim. Depois que as uvas são amassadas, as *leveduras* (pequenos organismos unicelulares que existem naturalmente nas plantações de uva e, portanto, nas uvas) entram em contato com o açúcar do suco da uva e, gradualmente, transformam este açúcar em álcool. As leveduras também produzem dióxido de carbono, que evapora. Quando as leveduras terminam seu trabalho, seu suco de uva se transforma em vinho. O açúcar que havia no suco não existe mais – no lugar dele está o álcool. (Quanto mais maduras e doces forem as uvas, mais álcool terá seu vinho.) Este processo se chama *fermentação*.

## *O que poderia ser mais natural?*

A fermentação é um processo totalmente natural, que não exige qualquer participação humana, com exceção da colocação das uvas no recipiente e da retirada do suco das uvas. A fermentação acontece na cidra de maçãs frescas deixada por muito tempo em sua geladeira sem qualquer ajuda sua. Na verdade, ficamos sabendo que o leite, que contém um tipo de açúcar diferente do que é encontrado nas uvas, cria uma pequena quantidade de álcool se for deixado na mesa da cozinha o dia inteiro.

E por falar em leite, Louis Pasteur foi quem descobriu a fermentação, no século XIX. Foi uma descoberta, não uma invenção. Algumas das maçãs do Jardim do Éden, provavelmente, fermentaram muito antes de Pasteur nascer. (Bem, acho que o Éden não seria tão bom sem vinho!)

## *Artifícios modernos da fabricação do vinho*

Se todos os fabricantes de vinho o produzissem da maneira como acabamos de descrever, estaríamos bebendo algo grosseiro o suficiente para não nos inspirar a escrever um livro sobre o assunto.

Porém, atualmente, os fabricantes têm uma coleção de truques tão grande quanto o apetite de um lutador de sumô. É por isso que dois vinhos nunca têm exatamente o mesmo gosto.

Os homens e mulheres que fazem o vinho podem controlar o tipo de recipiente que será utilizado no processo de fermentação (aço inoxidável e carvalho são os dois principais materiais), bem como o tamanho do recipiente e a temperatura do mosto durante a fermentação – e cada uma dessas escolhas pode alterar bastante o sabor do vinho. Após a fermentação, eles podem escolher quanto tempo o vinho irá *maturar* (um estágio em que o vinho faz a sua parte) e em que tipo de recipiente. A fermentação pode durar três dias ou três meses e o vinho pode, então, maturar por algumas semanas ou alguns anos. Se você tem dificuldades para tomar decisões, nunca seja um vinicultor.

## *O Ingrediente Principal*



Obviamente, o principal fator capaz de diferenciar os vinhos é a natureza da matéria-prima: o suco de uva. Além do fato de uvas mais maduras e mais doces fazerem um vinho mais alcoólico, diferentes *castas* de uvas (Chardonnay, Cabernet Sauvignon ou Merlot, por exemplo) também fazem vinhos diferentes. As uvas são o ingrediente principal do vinho e tudo o que o vinicultor faz é específico ao suco

de uva que ele tem em mãos. O Capítulo 3 fala sobre uvas específicas e os tipos de vinho que elas fazem.

## *Sabor Local*

A uva, matéria-prima do vinho, não cresce em qualquer lugar. O local onde é cultivada, o solo e o clima de cada região vinífera, bem como as tradições e objetivos das pessoas que cultivam a uva e fazem o vinho, afetam a natureza das uvas maduras e o sabor do vinho feito com elas. É por isso que grande parte das informações que se deve ter sobre o vinho gira em torno dos países e regiões onde o vinho é feito. Nos cinco capítulos que compõem as Partes III e IV deste livro, abordamos todas as grandes regiões viníferas do mundo e seus vinhos.

## *De Que Cor É Seu Apetite?*

A criança que há dentro de você ficará feliz em saber que, quando se trata de vinho, é compreensível gostar mais de algumas cores do que de outras. Você não pode dizer: “Não gosto de comida verde!” depois do seu sexto aniversário, mas pode expressar uma preferência geral por vinho branco, tinto ou rosé em toda a sua idade adulta.

## *Vinho (não exatamente) branco*

Quem quer que tenha criado o termo “vinho branco”, devia ter certa dificuldade em enxergar cores. Tudo o que você tem a fazer é olhar e constatar que não é branco; é amarelo. Mas já nos acostumamos com a expressão, portanto, é *vinho branco*.

O *vinho branco* é o vinho sem qualquer tonalidade vermelha (ou rosada, que faz parte da família do tinto). Isso significa que o *Zinfandel Branco*, um vinho rosé famoso, não é branco. No entanto, vinhos amarelos, dourados e aqueles tão pálidos quanto à água são todos vinhos brancos.

O vinho se transforma em vinho branco de duas maneiras. Primeira: o vinho branco pode ser feito a partir de uvas brancas – que, por sinal, não são brancas. (Por essa você não esperava, não é?) As uvas *brancas* são esverdeadas, amarelo-esverdeadas, douradas ou, às vezes, amarelo-rosadas. Basicamente, as uvas brancas incluem todos os tipos de uvas que não são vermelho-escuras ou azuladas. Se o vinho for feito a partir de uvas brancas, ele será um vinho branco.

A segunda maneira de produzir vinho branco é um pouco mais complicada. O processo envolve a utilização de uvas tintas – mas somente o *suco* das uvas vermelhas, e não suas cascas. O suco da maioria das uvas vermelhas não tem pigmentação vermelha – apenas as cascas têm essa pigmentação – e, portanto, um vinho feito somente com o suco de uvas vermelhas pode ser um vinho branco. Entretanto, na prática, poucos vinhos brancos são feitos a partir de uvas vermelhas.