
SOBRE O “VINHO”



Garrafa

Garrafa



Quando foi iniciado o uso da garrafa?

O uso do vidro foi iniciado pelos egípcios. Em finais do século XVII a rolha entrou em uso, possibilitando o envelhecimento dos vinhos em recipientes de vidro, evoluindo suas formas até chegar às atuais linhas cilíndricas, mais próprias para o posicionamento horizontal das garrafas.

Por que o vinho se conserva em Garrafa?

Durante o envelhecimento em Barril, o vinho incorpora os taninos da madeira e sofre um suave e lento processo de oxidação, causado pelo seu contato com o ar através dos poros do roble (carvalho). Nesta fase a força da madeira sobrepõe-se à frutuosidade original da garrafa. Após sua permanência no barril, o vinho evolui na garrafa durante anos até conseguir o equilíbrio perfeito entre os frutos e a madeira. Os vinhos engarrafados, com o tempo adequado, afinam no aspecto e no gosto, tornando-se mais suaves e macios, mais aromáticos e delicados.

Existem diferentes modelos de garrafas?

Ainda que existam numerosos modelos regionais, os modelos mais famosos são a garrafa Bordelesa, a Borgonha e a Rhin. Estas três diferentes formas tomam seu nome das regiões vinícolas em que nasceram. Salvo a Rhin, que é utilizada unicamente nos vinhos brancos e rosés, a escolha entre uma ou outra é questão de tradição e gosto do proprietário.

Quanto tempo os vinhos podem ser conservados em garrafa?

O vinho não tem vida ilimitada, é um ser vivo que nasce, chega à sua maturidade e morre. Em condições ótimas de umidade e temperatura os vinhos finos podem ser conservados nas garrafas em função da(s) casta(s), safra e da idade ou tempo de envelhecimento. A

temperatura ideal está entre 10°C e 15°C. Temperaturas maiores aceleram o envelhecimento dos vinhos e menores retardam sua evolução. Um grau de 70% de umidade é o mais adequado. Se o ambiente é seco a rolha resseca entrando ar na garrafa oxidando mais rapidamente o vinho, assim facilitando seu avinagramento, em decorrência da formação de ácido acético. Os vinhos preferem a escuridão. A luz é nociva para as reduções cujas transformações de componentes naturais fazem nascer o bouquet. Uma iluminação excessiva danifica o vinho. Se há uma umidade maior, necessitaremos uma ventilação adequada para evitar a formação de fungos. Os vinhos tintos ligeiros, brancos aromáticos e rosados que tenham envelhecido em Barril devem ser bebidos cedo, já que não melhoram sua qualidade permanecendo mais tempo em garrafa. Os vinhos brancos de certas castas viníferas, que têm tempo suficiente de conservação em barril, como os Crianzas, devido à força dos taninos, evoluem na garrafa e podem ser conservados por mais tempo. A vida dos vinhos tintos em garrafa que tenham envelhecido em Barril aumenta tratando-se de vinhos com maior estrutura, corpo e equilíbrio entre os taninos e a acidez.

O que indica o nível baixo do vinho na garrafa?

O nível do vinho na garrafa deve situar-se no pescoço da garrafa e nunca baixar a altura dos "ombros". Um nível baixo ou perda de volume é sinal de má conservação.

Como abrir uma garrafa?

Cortar a cápsula por cima ou abaixo do anel da garrafa, porém jamais rente ao gargalo. Verificar se há depósitos provenientes do desenvolvimento de microrganismos na extremidade da rolha e em contato com o topo da garrafa. Caso isto tenha acontecido, limpar esta zona e enxugá-la com um pano branco limpo ou um papel suave. Furar a rolha até atravessar a sua maior parte para evitar sua ruptura e evitar que caiam fragmentos no interior da garrafa. Sacar a rolha, sentir o cheiro da parte inferior da rolha que há estado em contato com o vinho para detectar um eventual cheiro a cortiça. Verificar a flexibilidade da rolha e o seu comprimento.

Como devem ser empilhadas as garrafas?

As garrafas devem ser conservadas deitadas na posição horizontal. Lugares próximos a elevadores devem ser evitados uma vez que as vibrações propagam-se através do vinho. Guardar os vinhos na cozinha ou em varandas também é desapropriado porque as temperaturas costumam ser mais elevadas.

Rolha

Rolha



Qual a importância da rolha?

A rolha assegura uma perfeita vedação. Apesar da utilização cada vez maior de materiais sintéticos inertes para tal fim, as rolhas sadias, flexíveis e de tamanho adequado (nunca menos de 2,4 cm de diâmetro por 4 a 5 cm de diâmetro), principalmente pelo seu charme e elegância, constitui-se ainda na única veda apta para a conservação prolongada de um bom

vinho. Deriva-se da cortiça do alcornoque (sobreiro), que se colhe uma vez a cada nove anos.

Que são os pequenos depósitos cristalinos que aparecem ocasionalmente na rolha?

São cristais de sais naturais, como o tártaro de potássio, solidificados durante o envelhecimento do vinho na garrafa. Não afetam nem o aroma, nem o sabor nem a cor e aparecem mais nos vinhos antigos.

Como deve ser o saca-rolha?

Não se deve fragmentar nem provocar a pulverização da rolha.

Rótulo

Rótulo



Por que o rótulo é o "cartão de visita" de um vinho?

Desde que se iniciou a utilização no século XIX, o rótulo serve como cartão de visita do vinho, um convite para um conhecimento mais amplo. O rótulo deve estimular o prazer da degustação.

Cápsula

Cápsula

Porque é utilizada a cápsula?

A cápsula é um complemento indispensável, contribui para a elegância da garrafa e é uma garantia de autenticidade do vinho.

De que materiais são feitas as cápsulas?

Antigamente eram elaboradas com lacre ou cera. Posteriormente utilizou-se chumbo, depois chumbo coberto com estanho ou cobre e alumínio. Atualmente, para os vinhos mais finos se utiliza estanho puro que não possui a elevada toxidez do chumbo.

Aroma

Aroma

O que é o aroma?

O aroma é o conjunto de odores. Os aromas primários são os aportados pela própria uva, os secundários são os produzidos na fermentação e os terciários os provenientes do amadurecimento em barril e envelhecimento em garrafa.

O que é o Bouquet?

Bouquet é a sensação produzida quando todos os aromas se fundem, dando vazão a percepções mais consistentes, menos agressivas, mais redondas e suaves.

Barril

Barril



Por que o vinho amadurece em barril de madeira?

O barril de roble (carvalho) influi sobre os aromas, perfumes e a futura evolução do vinho, pelo aporte de materiais extraíveis da madeira. A conservação do vinho em barricas permite a entrada de forma lenta e contínua de quantidades suficientes de oxigênio pelos micrósoros da madeira e das juntas das aduelas, tornando as reações de oxidação mais efetivas; por outro lado a presença de anti-oxidantes favorecem a redução, resultando num equilíbrio entre estas reações. Assim, as barricas favorecem a estabilização química de antocianinas e taninos, resultando na estabilização da cor e sabor, diminuição da adstringência e aquisição de uma maior complexidade aromática. O carvalho novo é o ideal para obter a máxima qualidade: permite o melhor afinamento do vinho graças a os fenômenos de óxido-redução controlados e a máxima extração de compostos aromáticos da madeira.

Que tipos de barris de carvalho existem quais as diferenças entre elas?

Existem distintos tipos de barris de carvalho, sendo as mais utilizadas as de carvalho americano e as do carvalho francês. A barrica de carvalho americano origina buquês mais agressivos sendo necessário mais tempo na garrafa para o afinamento do vinho. A barrica de carvalho francês dá lugar a buquês finos e suaves, alcançando uma elegante maciez, devido ao mais lento e sutil processo de oxidação efetuado através dos finos poros do carvalho francês.

Quanto tempo deve ser um vinho maturado em barril?

A conservação dos vinhos em barris por mais de 7 anos pode ser prejudicial para a qualidade do vinho. A partir deste tempo os poros da madeira entopem, impedindo assim os fenômenos de óxido-redução e a quantidade de componentes extraíveis necessários para as transformações organolépticas do vinho diminui.

Temperatura

Temperatura

Qual é a regra essencial para se alterar a temperatura do vinho?

Devem ser evitadas mudanças bruscas de temperatura.

Qual é a temperatura ideal para se servir cada vinho?

Vinhos brancos e rosados: devem ser servidos frescos, ao redor de 8°C, sobretudo os secos. Vinhos tintos ligeiros ou muito aromáticos (normalmente jovens) devem ser bebidos ao redor de 14°C. Vinhos tintos encorpados devem ser bebidos ao redor de 18° C.

Copo

Copo



Qual é o melhor copo para beber um vinho?

O copo tem o único objetivo de permitir a colocação para avaliação do vinho, sem atrair a atenção sobre ele mesmo. É recomendável o copo de cristal, totalmente incolor e transparente, de uma forma elegante, sem adornos inúteis, montado sobre um pé que permita ter os dedos o mais longe possível do nariz, de um volume suficiente para poder exercer um movimento giratório que exalte o bouquet do vinho. O copo tipo Tulipa ligeiramente fechada no alto conduz os aromas ao nariz.

Servir

Servir



Qual a ordem que devem se servir os vinhos?

O vinho branco se deve servir em primeiro lugar, antes que o rosado, e este antes do tinto. O vinho seco deve preceder ao vinho doce. O vinho suave antes do encorpado. O vinho jovem antes do velho.

Degustação

Degustação



Que sentidos intervêm numa degustação?

Os prazeres não são sentidos unicamente na boca. Além do gosto temos os outros sentidos: a visão, o olfato e o tato. A vista permite constatar o estado físico, o brilho, a cor e a intensidade. O gosto aprecia 4 sabores: açucarados - percebidos na ponta da língua; salgados - aparecem sobre a borda da língua; amargos - concentrados sobre o fundo da língua; e ácidos - centrados sobre a borda um pouco mais interior da língua. O olfato: as células sensoriais das fossas nasais informam ao cérebro sobre os odores, aromas e perfumes. O tato: participa na degustação mediante a apreciação da temperatura.

Qual é o ritual da degustação?

Serve-se o vinho no copo não ultrapassando da metade do copo. Levanta-se o copo segurando-o pelo pé, para examinar a cor, o brilho e a transparência do vinho. Inclina-se um pouco para observar as tonalidades da cor e imprimindo-se um movimento circular, avalia-se a viscosidade do vinho proporcional à sua graduação alcoólica. Quanto maior for o número de "lágrimas" (escorrimentos) geradas pela película transparente que se forma nas paredes do copo maior será o teor alcoólico do vinho. Depois, sem fazer girar o líquido se aproxima o copo do nariz. Após esta primeira aproximação gira-se novamente o vinho para que se liberem os aromas, voltando a cheirá-lo. É então quando se toma um pequeno gole, sem engolir, fazendo com que o vinho se espalhe pela língua, para perceber os distintos sabores. Finalizado este ritual se tem o necessário conhecimento para apreciá-lo e conhecer todas suas qualidades

Cada pessoa tem uma preferência particular para definir seus gostos e suas alianças; porém seria um completo desperdício ignorar que o aroma ou o bouquet de certos vinhos são amplificados e magnificados por certos pratos e arruinados por outros.

Que vinhos combinam melhor com o peixe?

Grelhados: todos os vinhos brancos e rosados.

Com molho: preferentemente o vinho que entra na composição do molho.

Defumados: Brancos com muito caráter.

Que vinhos combinam melhor com frios?

Todos os jovens de aroma.

Que vinhos combinam melhor com a caça?

Somente aceita a companhia de vinhos tintos suficientemente encorpados, segundo o sabor da carne da caça.

Que vinhos combinam melhor com a carne?

As carnes brancas(aves) requerem vinhos brancos ou tintos finos e bastante ligeiros. As carnes vermelhas exigem vinhos tinto de caráter.

Que vinhos combinam melhor com ovos e pratos derivados?

Vinhos brancos secos.

Que vinhos combinam melhor com queijos?

Vinhos brancos e frutados para queijos suaves e tintos com corpo para queijos quentes.

Que combinações devem ser evitadas?

O bom vinho não ama o vinagre. As sobremesas de chocolate e nata não são bons amigos do vinho.
