



Alimentos & Bebidas

Enologia II

Prof. Vinicius Raszl

Glossário básico do vinho



Açúcares residuais: conjunto de açúcares que continuam presentes no vinho após a fermentação alcoólica.

Amadurecimento: conjunto de operações que vão do descube ao engarrafamento.

Assemblage: vinho feito através do corte de duas uvas ou mais.

Borra: sedimento lodoso formado de impurezas, de leveduras em estado de vida latente, de tártaros e de matérias residuais da vindima. Separa-se a borra no momento da trasfega.

Botrytis cinerea: célebre mofo parasita que ataca a uva, desidratando-a.

Bouchonné: um vinho com forte cheiro de rolha (em francês, *bouchon*) ou pano molhado. Fenômeno irreversível e bastante raro, se deve a um desenvolvimento de certos mofos específicos da cortiça.

Glossário básico do vinho



Cepa: variedade do gênero *vitis vinífera*. São conhecidas mais de três mil diferentes.

Chaptalização: Promovida pelo químico francês Chaptal, a chaptalização é uma técnica que consiste em adicionar açúcar (de cana, de beterraba ou do mosto concentrado retificado) aos mostos insuficientemente ricos antes da fermentação com a finalidade de obter um teor alcóolico mais elevado nos vinhos. Essa técnica, estritamente proibida, em vários países, costuma ser bastante empregada nos locais onde não há restrições.

Château: designação de um vinho proveniente de uma propriedade particular.

Clos: vinhedo que é (ou foi) cercado por muro. Essa designação aplica-se essencialmente aos Borgonhas.

Glossário básico do vinho



Cru: é um vinhedo definido por um *terroir* determinado e por um clima particular, com aptidão para produzir um vinho com características originais.

Cuvée: seleção correspondente a um vinho de identidade bem particular que pode ter sido objeto de cortes ou não. No Champagne, a cuvée corresponde ao vinho elaborado com os mostos de primeira prensagem.

Decantação: ação de separar um líquido claro de seus sedimentos, de suas borras.

Fortificação: operação que consiste em “fixar” a fermentação alcóolica mediante adição de álcool neutro; etapa essencial na elaboração dos Portos e vinhos doces naturais franceses, além dos vinhos de Jerez.

Mosto: suco de uva denso e doce obtido pelo esmagamento da uva fresca e que ainda não sofreu fermentação.

Glossário básico do vinho



Organolépticas: características perceptíveis pelos órgãos dos sentidos. O cheiro, a cor e o gosto que formam tais percepções sensoriais.

Oxidação: quando o oxigênio do ar está em contato direto com o vinho, este pode sofrer alterações na cor e no gosto por oxidação.

Primeur: vinho disponibilizado para o consumo o mais cedo possível após as vindimas. O melhor exemplo é o *Beaujolais primeur*, comercializado em meados de novembro.

Reserva: vinhos guardados por negociantes para serem utilizados em cortes superiores.

Solera: sistema aplicado principalmente ao Jerez e Brandy, de envelhecimento de várias safras numa sucessão de barris.

Suave: designa o vinho com taxa de álcool superior (ou um envelhecimento mais longo) ao da Denominação de Origem Controlada.

Glossário básico do vinho



Tanino: substância orgânica adstringente contida nos engaços, cascas e sementes da uva. Extraídos através da prensagem e na cubagem, esses ácidos conferem aromas e sabores ao vinho, assim como uma aptidão para o envelhecimento.

Terroir: conjunto de fatores como os solos, subsolos, sua exposição ao clima, relevo e seu ambiente, que determina a qualidade da cepa e consequentemente o caráter do vinho.

Vinho de prensa: vinho obtido por prensagem, após a fermentação, dos elementos sólidos, após escoamento.

Vinho varietal: vinho elaborado a partir de uma única variedade de uva. Na França, um vinho varietal deve provir cem por cento dessa cepa, mas em muitos outros países existem tolerâncias regulamentares, ou não há nenhuma regulamentação.

Vitis vinífera: variedade de planta de vinha européia.

Como Ler o Rótulo



Nome do Vinho

apenas um chamariz

Ano da produção

Tipo de Uva

País e região produtora

Produtor

Principais Países Produtores

França



- Principal país produtor de vinhos do mundo, possuindo uma diversidade de estilos não encontrada em nenhum outro local.
- Aspectos geográficos favoráveis + solos privilegiados + clima ameno + séculos de experimentação.
- São 470 regiões demarcadas e aproximadamente 60 milhões de hectolitros (667 milhões de caixas).

França

Classificação dos Vinhos

- ***Vin de Table*** – Vinhos de mesa. A escala mais baixa.
- ***Vin de pays*** – Vinho de região. Produtos de uma categoria um pouco superior
- ***Vin Delimité de Qualité Supérieure (VDQS)*** – Vinhos delimitados de qualidade superior. Categoria mais alta, com vinhos que têm de ser feitos seguindo regras mais restritas.
- ***Vin D'Appellation D'Origine Contrôlée (AOC)*** – Vinhos de denominação de origem controlada. A categoria superior.

França



Principais Regiões

- **Bordeaux**

A mais famosa região produtora da França.

- **Borgonha**

Região reverenciada e que possui alguns dos vinhos mais caros e raros do mundo.

- **Rhône / Alsácia / Champagne**

Espanha



- Detentora da maior extensão de vinhedos do mundo.
- Possui uma das mais ricas e vastas tradições vitivinícolas do Velho Mundo.

Espanha



Classificação dos Vinhos

- **Vino de denominación de Origen Simple** – Vinhos jovens, sem envelhecimento na adega e normalmente destinados ao consumo rápido.
- **Vino de Crianza** – Indica que os vinhos foram envelhecidos em tonéis de carvalho e nas garrafas. Os vinhos devem passar pelo menos seis meses nas barricas e dois anos nesse processo de “educação”.
- **Reserva** – Vinhos bastante envelhecidos. Tintos, 3 anos no mínimo e Brancos, 2 anos.
- **Gran Reserva** – O tinto desta categoria deve envelhecer durante dois anos nos tonéis e mais três nas garrafas, branco deve estacionar dois anos na adega, seis meses dos quais na madeira.

Espanha

Principais Regiões

RIOJA: Norte do país. Vinhos tintos basicamente.

RIBERA DEL DUERO: Situada ao norte de Madrid, em Castilla-Leon, disputa hoje a hegemonia dos vinhos tintos espanhóis com a Rioja.

JEREZ: o vinho da maturidade. Talvez por ser tão versátil e pelos diversos tipos que apresenta, seja um pouco difícil sua compreensão inicial.

PRIORATO: Catalunha, interior de Terragona. Vinhos interessantes e bastante alcoólicos.

PENEDÉS: Catalunha. Uma das mais dinâmicas e inovadoras regiões da Espanha.

Portugal

- Há poucos anos atrás, o cenário vitivinícola português era dominado pelas grandes cooperativas e mercadores de vinho, cujo objetivo primordial era a produção e distribuição massiva.
- Até 1985 era o principal consumidor,
- Os portugueses consideram seus vinhos autênticos, pois não imitam os vinhos de prestígio de outros países.

Portugal



Classificação dos Vinhos

- **Vinho de mesa**
- **Vinho regional**
- **Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)** – feitos em regiões regulamentadas.
- **Denominação de Origem Controlada (DOC)** – Teoricamente, o melhor das quatro categorias.

Portugal



Principais Regiões

VINHOS VERDES: maior região vinícola de Portugal. O nome é associação ao bonito visual esverdeado e referência ao fato do vinho não envelhecer.

ALENTEJO: produção de vinho na região – solos pobres e dificuldades de sobrevivência do povo.

BAIRRADA: produção desde Roma. Nome com origem no barro local. Região fértil.

PORTO: notório vinho produzido na região do Douro. Graduação: 18º e 22º.

VINHO DA MADEIRA: Trata-se de um vinho fortificado, por ocorrer em algum estágio de sua fermentação a adição de aguardente vínica.

Itália



- A grande extensão de terrenos delicados ao cultivo de videira, as diversidades climáticas e os diferentes estilos de vinho dos seus melhores produtores colocam a Itália entre as nações vinícolas mais importantes.

Classificação dos Vinhos

- **Vini da Tavola** – vinhos de mesa.
- **Indicazione Geográfica Típica (IGT)** – indicação geográfica típica. Uma categoria criada recentemente para abrigar os vinhos regionais.
- **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** – vinhos feitos em regiões determinadas, seguindo regras fixas.
- **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** – As regras são mais rígidas, e os vinhos precisam ser provados por comissões técnicas.

Itália



Principais Regiões

PIEMONTE: Noroeste da Itália, tendo os Alpes como limite ao norte e a oeste, e o mar da Ligúria ao sul. Vinhos caracterizados por ter grande frescor, acentuada acidez e natural pureza varietal.

TOSCANA – CHIANTI: o mais famoso de todos os vinhos italianos é produzido na região central da Itália, nas cercanias das cidades históricas de Florença e Sienna.

TOSCANA – BRUNELLO DI MONTALCINO: vinhos escuros, rubros e purpúreos. O clone da Sangiovese, denominado Sangiovese

UMBRIA: excelente “terroir”, possui hoje um vinhedo reestruturado e moderno e vem atraindo diversos nomes de peso da enologia italiana.

SUL DA ITÁLIA E AS ILHAS: região quente e montanhosa, com solos de origem vulcânica, é uma das mais antigas regiões produtoras de vinhos do mundo.

SICÍLIA: seu vinho mais conhecido e famoso é o Marsala.

Outros Países Produtores

ÁUSTRIA: os vinhedos da Áustria estão localizados no leste de país, ao norte e ao sul de Viena, nas fronteiras com a República Checa, Hungria e Iugoslávia. Métodos similares de vinificação aos da Alemanha

ALEMANHA: origem no Império Romano, sendo que os primeiros vinhedos foram plantados na margem esquerda do Reno. No século XVII uma crise na viticultura alemã, decorrente da concorrência com a cerveja, fez com que os preços caíssem.

AUSTRÁLIA: maestria na vinificação – tecnologia de ponta utilizada pelos “flying winemakers”.

ESTADOS UNIDOS – CALIFÓRNIA: técnicas modernas e envelhecimento em carvalho americano.

ÁFRICA DO SUL: com o fim do “apartheid”, os vinhos Sul-africanos passaram a ter aceitação mundial por sua qualidade e custo/benefício.

CHILE: com vinhedos dispostos ao longo de seus 1300 quilômetros, o Chile é considerado um dos melhores produtores do Novo Mundo.

ARGENTINA: características: vinhos superiores excelentes.

Produção de Vinhos no Brasil

Características



- A produção do vinho brasileiro deu um salto enorme nos últimos 10 ou 15 anos, alguns alcançando o nível de muitos estrangeiros famosos e reverenciados.
- A elite do vinho brasileiro fica numa faixa que vai de razoável a muito bom. Ainda não temos vinhos excelentes.
- O Brasil produz bons vinhos varietais (elaborados com um tipo predominante de uva):
 - **Brancos** (das uvas Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, etc)
 - **Tintos** (das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot)

Classificação



- **Mesa:** graduação alcoólica de 10° a 13° G.L., possui as seguintes subdivisões: Finos ou Nobres: Vinhos produzidos somente de uvas viníferas.
- **Especiais:** Vinhos mistos, produzidos de variedades viníferas e uvas híbridas ou americanas.
- **Comuns:** Vinhos produzidos predominantemente com variedades híbridas ou americanas.
- **Frisantes ou Gaseificados:** Vinhos com gaseificação mínima de meia atmosfera e máxima de duas atmosferas.
- **Leve:** graduação alcoólica de 7° a 9,9° G.L., elaborado sempre com uvas viníferas.

Classificação



- Espumante:** resultante unicamente de uma segunda fermentação alcoólica , possui alto nível de dióxido de carbono, resultando em borbulhas (graduação alcoólica de 10° a 13° G.L.).
- Champanhe:** - É um espumante feito essencialmente com as uvas Chardonnay e Pinot Noir, mundialmente conhecida, produzida exclusivamente na região homônima na França.
- Licoroso:** graduação alcoólica de 14° a 18° G.L. Adicionado, ou não, de álcool potável, caramelo, concentrado de mosto e sacarose.
- Composto ou fortificado:** graduação alcoólica de 15° a 18° G.L., obtida pela adição ao vinho de plantas amargas ou aromáticas.

Principais Regiões Produtoras



•**Rio Grande do Sul:** concentra mais de 90% da produção vinícola do país e lá estão as melhores vinícolas brasileiras. A maior parte destas vinícolas está localizada na Serra Gaúcha, destacando se as cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul.

➤ Produção de vinhos a partir de vitis viníferas

Principais Regiões Produtoras



- **Minas Gerais** (municípios de Andradas, Caldas, Poços de Caldas e Santa Rita de Caldas)
 - **Paraná**
 - **Pernambuco:** (Santa Maria da Boa Vista e Santo Antônio)
 - **Santa Catarina:** (Urussanga)
 - **São Paulo:** (Jundiaí e São Roque)
- Produção de vinho com uvas americanas: Isabel e Niágara

Técnicas de Degustação

Aspectos Visuais



Observe a cor, intensidade, a limpidez e a formação de lágrimas.

Cor: quanto mais pronto estiver o vinho, mais aquoso será o anel periférico e mais perceptível será a gradação de cor.

Intensidade: O fato do vinho ser mais claro ou escuro, ou seja, mais ou menos penetrável pela luz.

Limpidez: Se o vinho tem ou não partículas em suspensão.

“Lágrimas”: Prepara para o próximo passo, o exame olfativo. Mostrará a quantidade de álcool do vinho: quanto mais alcoólico, as lágrimas serão mais abundantes e mais estreitas.

Aspectos Visuais



Aspectos Olfativos

Primários: originários da própria uva.

Secundários: originários do processo fermentativo e do amadurecimento em madeira (carvalho).

Terciários: originários do envelhecimento na garrafa e também conhecidos por “bouquet”.

Florais: **rosas, violetas, jasmims, acácias, etc.**

Frutados: **cassis, cerejas, ameixas, pêssegos, abacaxis, etc.**

Especiarias: **pimenta, cravo, canela, alcaçuz, noz-moscada, etc.**

Animais: **caça, carne, pêlo molhado, couro, etc.**

Vegetais: **palha, capim, feno, cana de açúcar, cogumelos, chá, fumo, etc.**

Minerais: **vulcânico, petróleo, pedra de isqueiro, etc.**

Aspectos Olfativos

Balsâmicos: resinoso, pinho, eucalipto, baunilha, etc.

Químicos: odores, da fermentação, fermento de pão, enxofre, esmalte de unha, mercaptano (aliáceo), cola de aeromodelo, removedor de esmalte, etc.

Empireumáticos: odores associados a calor e fogo, tais como alcatrão, tostado, defumado, caramelo, café torrado, piche, etc.

Outros aromas: chocolate, mel, caixa de charutos.

Aspectos Gustativos

Abrange um conjunto de sensações:

- **As gustativas** revelam quatro sabores: doce, salgado, ácido e amargo.
- **A sensibilidade cutânea** nos dá sensações táteis (adstringência, aspereza e maciez ou untuosidade), térmicas e doloríficas, que poderíamos definir como complementares.
- **O olfato** por sua vez fornece o aroma (sensações odoríficas retro nasais), que é o componente mais importante do gosto, pois é o que mais influencia o caráter e determina a qualidade.