

*Sapore
di Vïno*

**Os 4 Pilares
para você se
tornar
um Expert
em vinhos**



Aviso Legal

Redistribuição. Você concorda que não irá redistribuir, copiar ou explorar comercialmente qualquer parte deste documento sem a permissão expressa do autor.

AUTORIA: Iaponira Diniz

Copyright@2016 – Todos os direitos reservados

Índice



Primeiro Pilar – Os Sentidos

1. Visão.....5
2. Olfato.....6
3. Tato.....7
4. Paladar.....8

4



Segundo Pilar – Serviço do Vinho

9



Terceiro Pilar – Conhecimento

12



Quarto Pilar - Harmonização

15



O que acontece é que quando começamos a aprender a degustar um vinho, reencontramos os nossos sentidos, e o que precisamos fazer num primeiro momento é acordá-los porque eles estão um pouco distraídos, mal treinados.

Devemos fazer exatamente quando éramos bebês, quando éramos curiosos e memorizávamos as informações transformando em experiências.

E quais são os sentidos mais envolvidos quando devemos degustar um vinho?

Os sentidos são: a visão, o olfato, o tato e o paladar.



A partir da visão identificamos a tipologia de um vinho, se é tinto, branco, rose ou espumante.

Uma coisa que a cor do vinho nos ajuda entender é em relação a sua idade. Em geral os vinhos brancos tornam-se mais escuros com o passar do tempo, enquanto que os vinhos tintos ficam mais claros.

Se você notar uma cor amarronzada na parede da sua taça, fique atento, pois pode ser um vinho defeituoso, ou seja, que tenha perdido as suas melhores características ou então que possui algum problema.



#Primeiro Pilar – Os Sentidos - Olfato

6

O olfato é um dos sentidos que participa ativamente na degustação de um vinho.

Muitas pessoas têm dificuldade em sentir os aromas do vinho, mas a grande verdade é que o nosso nariz deve ser muito bem treinado, atualmente não usamos nosso nariz quase para nada.

Provavelmente você saberá reconhecer o perfume de uma rosa, mas o perfume de uma margarida, de gengibre, de tomilho, pimentão, tomate, tenho certeza que são pouquíssimas as pessoas que reconhecem...

Se você não criar uma memória olfativa, além de não se deliciar com o pleno perfume de um vinho, você poderá trocar uma virtude por um defeito, um odor agradável por um mau cheiro.



#Primeiro Pilar – Os Sentidos - Tato

7



E o tato? Como influencia na degustação de um vinho?

Você sabia que as células sensíveis ao tato são distribuídas por toda a nossa pele, mas se encontram mais concentradas na ponta dos nossos dedos, na língua e na nossa boca.

O tato junto com o paladar identifica sensações térmicas de frio ou calor, a adstringência que é causada pelos taninos, que é aquela sensação que trinca a nossa boca quando bebemos um vinho tinto, podemos comparar a mesma sensação ao comermos um banana verde e ao gosto propriamente dito, individualizando os sabores fundamentais que são o açúcar, salgado, doce e amargo.



#Primeiro Pilar – Os Sentidos - Paladar



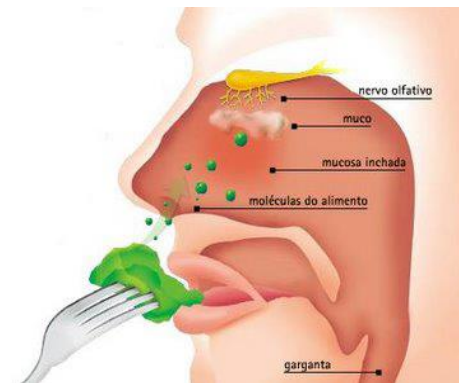
Degustar uma comida ou uma bebida é uma coisa muito mais complexa do que um simples contato com a língua.

Faça um experimento, tampe o seu nariz, feche os olhos e peça para alguém escolher algum tipo de comida ou bebida e colocar diretamente na sua boca. O que vai acontecer é que provavelmente você não saberá diferenciar um pedaço de maçã de um pedaço de batata crua.

Para sentir e identificar um sabor é importante que o nariz participe junto com a boca, mais uma vez identificamos aqui a importância do olfato. Ocorre que ao respirar o aroma, automaticamente identificamos o seu sabor, por este motivo não é recomendado saborear uma comida ou mesmo degustar um vinho quando estamos muito resfriados.

Com certeza aquilo que a língua não sabe, o nariz sabe, e não é por acaso que as informações provenientes das papilas gustativas se dirijam diretamente a uma área no lobo temporal do cérebro que são muito perto onde são recebidas as informações do olfato.

Então a partir de agora comece a prestar muito mais atenção aos seus sentidos!



#Segundo Pilar – O Serviço

9

E o que entendemos por serviço do vinho?

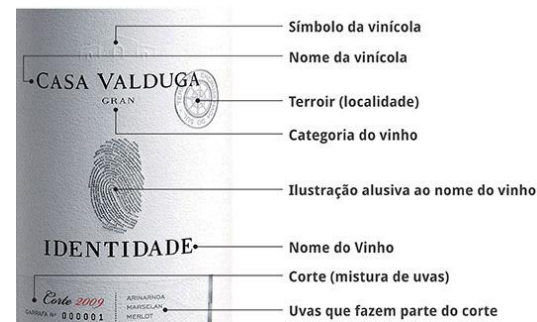
É tudo aquilo que envolve a preparação para a degustação de um vinho, desde a compra, leitura do seu rótulo, o armazenamento do vinho, abertura da garrafa, a escolha das taças, temperatura ideal e até mesmo saber identificar se um vinho precisa ser decantado ou não.

Para a leitura do rótulo, temos algumas diferenças entre os vinhos do Velho Mundo e do Novo Mundo, a principal é que nos vinhos do Novo Mundo vem sempre descrita o tipo de uva ou uvas (maior percentual) que é feito o vinho.

Já nos vinhos do Velho Mundo, essa é uma prática recente e ainda não foi absorvida por todas as vinícolas.

Certamente encontramos nos dois rótulos as informações da safra, nome do vinho, nome da vinícola, região de produção, teor alcoólico e a quantidade expressa em litros, mililitros ou centilitros.

Saber como armazenar o seu vinho é importante para a conservação do mesmo, ideal é manter as garrafas sempre na horizontal.



#Segundo Pilar – O Serviço

10

E as taças? Porque existem tantos tipos diferentes para as taças de vinho?

A verdade é que um bom vinho é melhor apreciado quando servido na taça adequada, mas essa escolha nem sempre acontece de forma imediata.

As taças de vinho, além de variar de acordo com a cor do vinho, branco, tinto ou rosé, podem variar em relação a sua estrutura, como por exemplo, a presença de taninos, o grau de envelhecimento, a tipologia, os aromas que liberam...

Em suma, há muitas características que devem ser consideradas quando você está escolhendo a sua taça de vinho.



#Segundo Pilar – O Serviço

11

Uma coisa fundamental é a temperatura em que o vinho deve ser servido.

A temperatura afeta decisivamente as sensações olfativas, gustativas e táteis, por esse motivo não se pode julgar um vinho se ele estiver quente ou muito gelado.

Os aromas são melhores percebidos a 18°C, enquanto que a 10°C, a sensibilidade diminui, e uma temperatura inferior a 4°C faz com que as papilas gustativas fiquem quase insensíveis.

Quanto mais quente o vinho, a sensação doce aumenta, mais o álcool se volatiliza e se sente mais forte, enquanto que quanto mais gelado acentua a acidez, o gosto amargo, e a sensação adstringente, devido aos taninos.





Como o conhecimento nos ajuda a nos tornar um expert?

Não sei nem mesmo se é uma pergunta que deveria ser feita, a grande realidade é que através de estudo, de experiências, muita leitura, toda e qualquer busca de conhecimento, seja em qualquer área nos faz tornar um expert no assunto escolhido.

E não é diferente para o mundo dos vinhos, estudar, ler muito, viajar, e sobre tudo provar muitos vinhos, pouco de muitos vinhos. A degustação nada mais é que a prática de todo o conhecimento adquirido que se transforma em experiência.

E uma coisa importante para quem que se tornar um expert em vinhos é degustar comparando. Deguste dois vinhos, três vinhos, coloque lado a lado as taças, prove-as, então você percebe as nuances.





Uma dica para aqueles que têm possibilidade é fazer visitas as vinícolas, onde se aprende muito sobre vinhos.

Aprendemos sobre o plantio da uva, escolha do solo, poda, tipo de condução que é a forma como deve ser plantada a videira, a forma de fazer colheita, a seleção das uvas, a forma de vinificação, envelhecimento.

E como se você estivesse numa biblioteca e pudesse escolher qual tipo de assunto sobre vinhos você deseja saber.

E no final tem sempre a degustação, que depois de todo esse conhecimento, fica muito mais fácil entender a alma do vinho a ser degustado.





E por falar em degustação existe um padrão internacional que varia, mas é muito pouco.

Para degustar um vinho precisamos fazer a análise visual, a análise olfativa e a análise gustativa. Dai a importância novamente dos nossos sentidos, aqui podemos interpretar aliado ao nosso conhecimento.



O conhecimento é o caminho que trilhamos para melhorar a nossa vida. Quando se tem conhecimento, quando se tem cultura, somos atores principais de nossas ideias, pois nos conhecemos, sabemos quais são os nossos sonhos, onde queremos chegar, passamos a entender o porquê de tantas coisas esse é o preço da liberdade que não tem dinheiro que pague!





Nunca como antes o interesse por comida e vinho esteve tão em alta no cenário mundial: cozinhas tradicionais, reinventadas, fusões gastronômicas, existe sempre um bom motivo para falar de comida e de vinhos.

O encontro de um bom vinho com comida é gratificante e sempre desejado.

Ouvimos muito falar na palavra enogastronomia que é a combinação de eno (que quer dizer vinho) com a gastronomia (prazer a mesa). Então podemos interpretar que a combinação de vinho com a comida nos dá um imenso prazer.

Para começar a entender sobre Harmonização é preciso entender uma coisa, os vinhos eles tem um corpo, e esse corpo pode ser leve, médio ou encorpado.





Para ficar um pouco mais claro vamos fazer uma comparação.

Imagine a sensação da água na sua boca, quando você bebe a água a gente sente que é leve, é diferente do suco de laranja, que já tem um corpo, certo peso, até mesmo por conta dos pedaços de gomos que muitas vezes sentimos, portanto já sentimos um certo peso.

Se imagine agora bebendo um suco de manga, ele é ainda mais concentrado, podemos dizer que ele tem mais corpo.



Quando falamos de vinhos leves podemos levar em consideração seu teor alcoólico, vinhos com teor alcoólico mais baixos são mais leves, como por exemplo, os vinhos brancos.

Já vinhos mais encorpados normalmente possuem uma graduação alcoólica mais alta, por exemplo, os vinhos tintos.



E por esse motivo normalmente, harmonizamos vinhos tintos encorpados com carnes vermelhas que são mais pesadas, pratos mais complexos de sabores marcantes, já para vinhos brancos, os peixes, as massas com molhos suaves e pratos leves se harmonizam melhor.



E que tal harmonizar um vinho com uma sobremesa?
E você vai perguntar sobremesa com vinhos?

Sim é uma harmonização muito interessante.

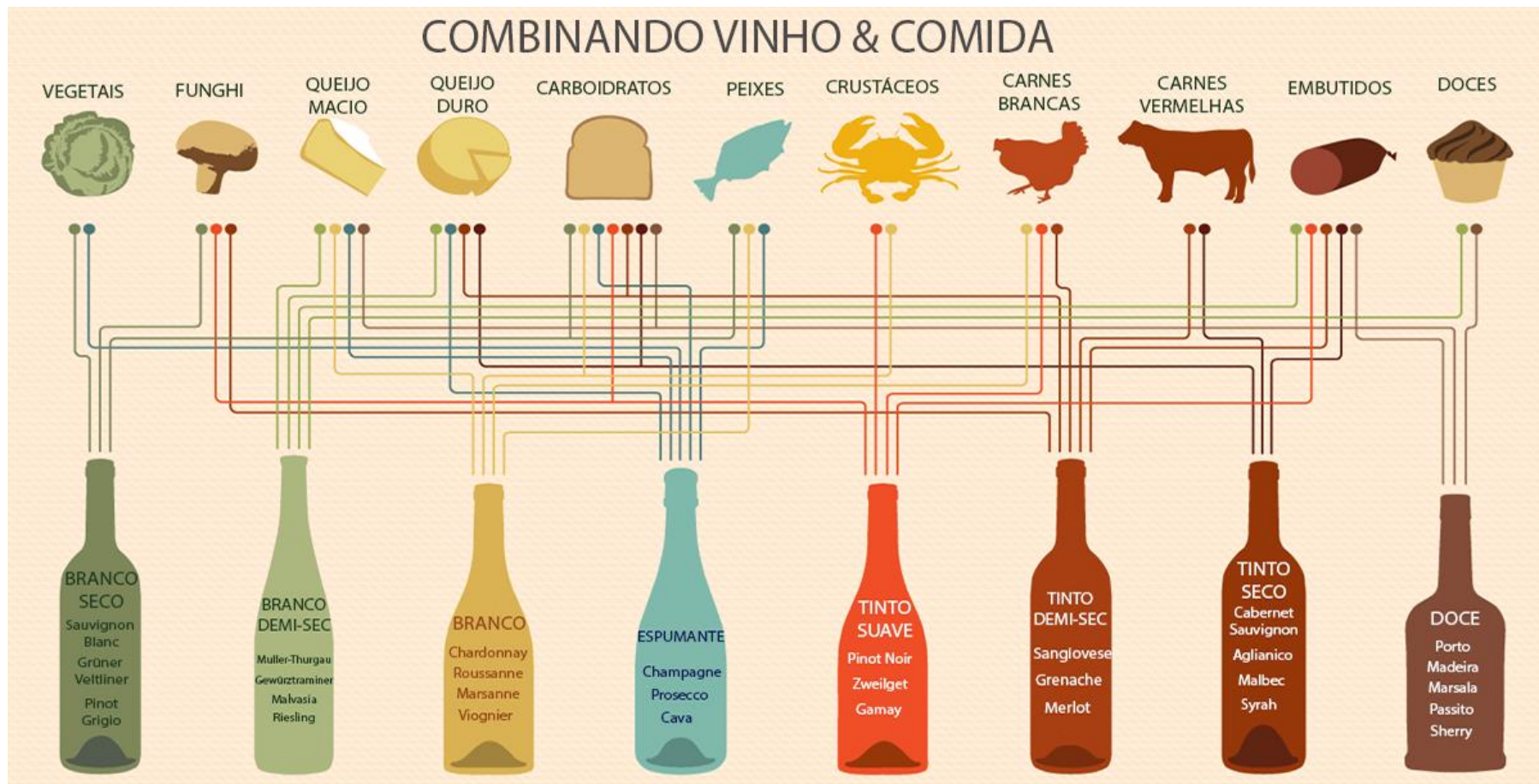
Nesse caso o vinho doce a ser harmonizado deve ter um grau de doçura compatível com o da sobremesa e em alguns casos o vinho pode ser até mesmo mais doce. Nunca o contrário, pois se a sobremesa é muito mais doce, se tem açúcar em excesso, ela irá se sobrepôr ao vinho sendo impossível fazer uma harmonização.



E podemos raciocinar da mesma forma em relação ao salgado, ao amargo e também a acidez. Qualquer um desses componentes em excesso nos impede de fazer uma harmonização vinho/comida.

E esses são os 4 pilares que vão te ajudar a se tornar um expert em vinhos!

Abaixo, um infográfico que vai te ajudar a iniciar no mundo da harmonização dos vinhos com a comida.



Acesse o nosso blog www.saporedivino.com.br – tudo de forma simples, clara, objetiva e descomplicada. Acesse e comprove.

Siga-nos também nas redes sociais. Será um prazer tê-lo como um de nossos seguidores.

