

EXAME VISUAL



Vinho jovem



Vinho envelhecido



Vinho jovem



Vinho envelhecido



OLFATIVA



DEGUSTATIVA



ZONAS DE SENSIBILIDADE





HISTÓRICO

Os fenícios teriam descoberto o vidro (cerca de 3.000 a.C.)
Há evidências de fabricação de vidro no Egito Antigo (1.500 a.C.)
A indústria do vidro floresceu e desapareceu com o Império Romano
Renasceu com os bizantinos e com eles voltou à Europa.
No século XVI iniciou o apogeu da técnica na cidade de Veneza.
Sua **utilização para armazenar vinho** só surgiu no **século XVII**.
A produção industrial em série começou em 1903

GARRAFAS



FORMAS CLÁSSICAS

Bordalesa

Francesa da região de Bordeaux, com pescoço abrupto



Borgonhesa

Francesa da região da Borgonha, com pescoço gradual



Renana

Alemã da região do rio Reno, mais delgada e mais alta que a borgonhesa



Champagne

Francesa da região do famoso vinho espumante, mais alta e mais robusta que a borgonhesa





FORMA FANTASIA

Qualquer modelo diferente dos quatro modelos clássicos acima

Alsaciana

Alsácia, região francesa, é semelhante à renana, porém mais alta e mais delgada.



do Chianti

Italiana, da região da Toscana, é denominada *fiasco*, bojuda na base e revestida de palha externamente.



do Porto

Portuguesa, semelhante à bordalesa, porém geralmente mais baixa e de linhas mais retas.



do Jerez

Espanhola, semelhante à do Porto, porém geralmente mais alta.



de Bockonia

Alemã, da região de Franken, é denominada *bocksbeutel*, possui corpo achatado no eixo antero-posterior e bojudo na base.



do Verdicchio

Italiana, da região de Marches, possui forma semelhante a um violão.





CAPACIDADE

Garrafa comum: 750 ml

Miniatura: 175 ml (alguma são de 160 ml)

Meia-garrafa: 375 ml

Magnum: 1,5 lit. (2 garrafas)

Tamanhos de garrafas dos Champagnes

Jeroboam

3 lit. (4 garrafas)

Rehoboam

4,5 lit. (6 garrafas).

Methuselah ou Imperial

6 lit. (8 garrafas)

Salmanazar

9 lit. (12 garrafas)

Balthazar

12 lit. (16 garrafas)

Nebuchadnezzar

20 lit. (26 garrafas)

AROLHA

ORIGEM: Casca do sobreiro

O SOBREIRO: *Quercus suber*

Árvore de grande porte (altura de até mais de 20 m) .

Período de vida de cerca de 150 anos

A primeira extração da casca é feita por volta dos 20 anos .

Cerca de 12 de extrações produtivas

Extrações seguintes feitas em torno de 10 em 10 anos .

Adequada para rolhas só a partir da 3ª extração

PAÍSES PRODUTORES: Portugal > Espanha > Argélia

DIMENSÕES USUAIS:

Diâmetro: 24 mm. O gargalo da garrafa tem 18mm

Comprimento: de 38 a 44 mm

Nas meias garrafas: 32 mm

Nos espumantes: 38-40 mm

Nos vinhos de guarda: mínimo de 40mm

Nos espumantes: 48-50 mm

IMPORTÂNCIA NA CONSERVAÇÃO:

Impermeabilidade, elasticidade, resistência, durabilidade.

PRINCIPAIS DEFEITOS:

Gosto e vazamentos

FORMAS ADEQUADAS



Obs: A Taça aberta, até pouco tempo era utilizada para **espumantes**, mas **não é adequada**.

ANEL



De chumbo

Geralmente utilizada nos vinhos finos
melhores

Maior proteção e melhor aparência

Mais caras e têm risco de
contaminação

De alupoli

Geralmente usadas em vinhos de
segunda linha

Mais baratas e boa aparência

De plástico

Geralmente usadas em vinhos de mesa

Custo mais baixo que as anteriores

Sofre retração com calor



SERVIÇO DE VINHOS À MESA



DECANTAÇÃO



RÓTULO NACIONAL

Marca: infelizmente, predomina o *estrangeirismo*

Tipo: tinto, branco e rosado (*rosé*)

Classe: de mesa, de mesa fino, espumante e licoroso

Uva: a legislação brasileira permite o mínimo de 60% da variedade de uva declarada nos vinhos **varietais**

Teor alcoólico: 11 a 13%

Teor de açúcar: seco ($< 5 \text{ g/l}$); demi-sec ($5\text{-}20 \text{ g/l}$); suave ($>20 \text{ g/l}$).

Nos espumantes são permitidos teores maiores

Safra: é permitido o mínimo de 60% da safra declarada

Conteúdo: em mililitros (ml)

Produtor e engarrafador: nome e endereço

Registro no Ministério da Agricultura (número) .

Numeração: utilizada por alguns produtores em vinhos selecionados ou reservas especiais (número para garrafas, lotes e total do lote)



RÓTULO INTERNACIONAL



NO VINHO IMPORTADO

A grosso modo, possui os **mesmos itens do rótulo nacional**, diferindo em **teores** (açúcar, álcool, % da uva nos varietais, etc.)

Contem ainda **outras informações**, específicas da legislação vinícola de cada país, como por exemplo:

França: Vin de Table, Vin de Pays, Vin Délimité de Qualité Supérieure (**VDQS**) e Appellation de Origine Contrôlée (**AOC**). Existem, também, as classificações específicas de determinadas regiões, como os **Premières Crus**, os **Deuxièmes Crus**, os **Crus Bourgeois**, etc. de **Bordeaux** e os **Crus e Grand Crus da Bourgogne**.

Itália: Vino de Távola, Vino Tipico (de Indicazione Geografica Tipica), Denominazione di Origine Controllata (**DOC**), Denominazione di Origine Controllata e Garantita (**DOCG**). Encontram-se, ainda, os tipos: **Novello, Classico e Riserva (Vecchio)**.

Espanha: Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Denominación de Origen (**DO**), Denominación de Origen Calificada (**DOC**). Quanto ao envelhecimento os vinhos são classificados em Vino de **Crianza, Vino Reserva e Gran Reserva**.

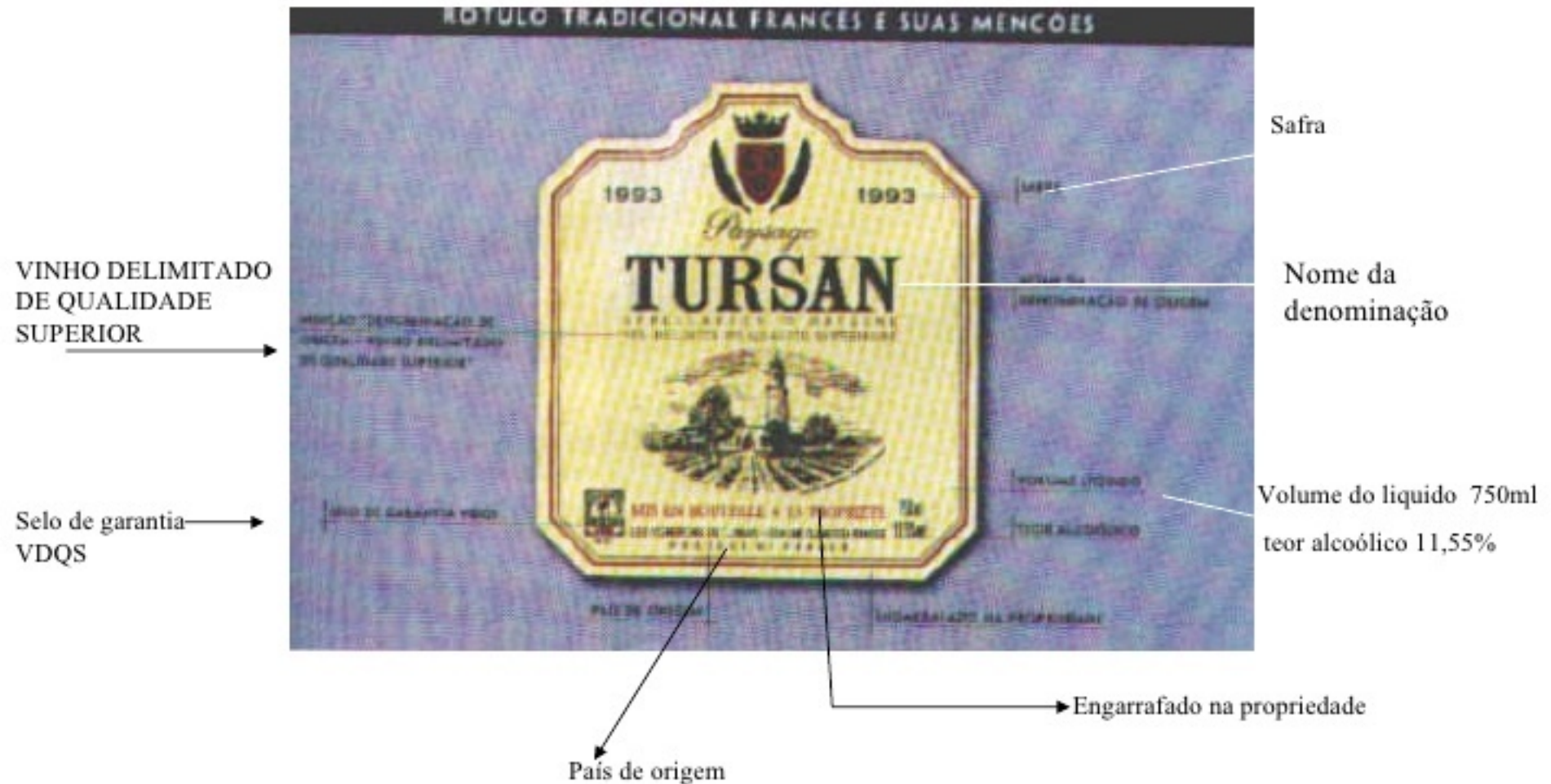
RÓTULO INTERNACIONAL



Portugal: Vinho de Mesa, Vinho Regional, Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada (**VQPRD**), Vinhos de Origem Controlada (**DOC**) e Vinho de Proveniência Regulamentada (**IPR**) Existem, também, os tipos **Garrafeira e Reserva**.

Alemanha: Tafelwein, Landwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (**QbA**), Qualitätswein mit Prädikat (**QmP**), Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein. Há ainda a região (**Gebiete**), a subregião (**Bereich**), um grupo de vinhedos (**Großlage**) e um vinhedo específico (**Einzellage**).

RÓTULO INTERNACIONAL





NIVEL DE QUALIDADE

NOME DE PESSOA

UVA

PRODUTOR

REGIÃO



NIVEL DE QUALIDADE

REGIÃO



CLASSIFICAÇÃO DOS VINHO DO BRASIL - (como ler os rótulos das garrafas brasileiras)

[Voltar para rótulos - geral](#)
[Voltar Brasil](#)


Tintos e brancos são tradicionalmente genéricos, conhecidos pelo nome, pela marca, e não pelo nome da região ou pelo tipo da uva. São feitos com corte de várias cepas.

Quatro coisas importantes para se conhecer os vinhos brasileiros

- 1** Fino é a primeira palavra que o consumidor deve procurar no rótulo. Indica que pelo menos o vinho foi feito de uvas viníferas. Pode ser até ruim, mas foi feito com uvas viníferas.
- 2** Especial: é a palavra que aponta os exemplares mistos, feitos com viníferas e não-viníferas. São ruins.
- 3** Comum: vinho feito com cepas americanas ou híbridas.
- 4** Doce: cuidado, a maioria adiciona mostos concentrados ou mesmo sacarose. Os doces dificilmente são bons.

Nome do vinho

Safra



Uva dominante

Fino indica que o vinho foi feito de uvas viníferas

CATEGORIAS DOS VINHOS BRASILEIROS

A vitivinicultura brasileira evoluiu de maneira extraordinária nas duas últimas décadas, e o Brasil produz hoje vinhos de boa

A GUARDA DO VINHO



CONDIÇÕES AMBIENTAIS DA ADEGA

Temperatura: 12 a 18° C

Umidade: moderada (50 a 70%)

Arejamento: moderado

Luminosidade: mínima

Vibração: mínima

Localização: que atenda a todos itens



CUIDADOS COM AS GARRAFAS

Posição: deitadas ou de cabeça para baixo

Disposição: brancos e jovens abaixo; de guarda acima

Manutenção: rótulo, cápsula e rolha

Identificação: ficha de linhas (letras) e colunas (números)

Registro: ficha com nome, origem, safra, características degustativas (visuais, olfatórias e gustativas), data, local de compra e preço, local de degustação e companhia(s)

TEMPO DE GUARDA



O **tempo máximo de guarda** de um vinho não deve ser o tempo máximo que ele suporta antes de se deteriorar (tempo de vida), mas sim **o tempo em que ele ainda está na plenitude de suas características**, de sua tipicidade. O ideal é tomá-lo no seu apogeu.

Os tempos aqui mencionados são **valores médios aproximados** e podem variar dependendo das condições climáticas e do solo da safra, bem como das condições de guarda do vinho.

O vinho e seu Apogeu

ATÉ 1 ANO:

Beaujolais nouveau ou primeur

(A rigor, esse vinho mantém a sua tipicidade, plena aroma e sabor frutados, até cerca de 6 meses)

ATÉ 2 ANOS:

**A maioria dos brancos e alguns tintos brasileiros
Beaujolais genéricos e vinhos verdes portugueses**

ATÉ 3 ANOS:

Alguns tintos e brancos europeus (valpolicella, chianti comum, frascati, lambrusco, etc.)

**A maioria dos tintos e alguns brancos brasileiros
Champanhas brasileiros
Rosados**

ATÉ 4 ANOS:

**A maioria dos brancos europeus
Os melhores tintos brasileiros , Jerez, etc.) e as safras excepcionais dos grandes tintos e brancos europeus**

O vinho e seu Apogeu

ATÉ 7 ANOS:

A maioria dos bons tintos europeus
Alguns dos melhores tintos brasileiros
Champagnes não datados



ATÉ 10 ANOS:

Champagnes millesimés (datados)
Alguns grandes brancos (Alsace, Bourgogne, Rioja)

ATÉ 15 ANOS:

Alguns grandes tintos europeus (Bordeaux, Bourgogne, Rioja e Douro, etc.)

ATÉ 25 ANOS:

Alguns grandes europeus tintos (Bordeaux, Bourgogne, Barolo, etc.) e
brancos (Sauterne, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokay, etc.)

ATÉ 50 ANOS OU MAIS:

Vinhos fortificados (Porto, principalmente os "vintage", Madeira, Jerez, etc.)
e as safras excepcionais dos grandes tintos e brancos europeus

AS TEMPERATURAS IDEAIS



TINTOS

Envelhecidos e Encorpados -	16 A 18 °C
Não envelhecidos mas Encorpados -	14 A 16 °C
Jovens e pouco encorpados -	2 A 14 °C
Beujolais "Primeur" ou "Nouveau" -	10 A 12 °C

BRANCOS

Secos, Envelhecidos e Encorpados -	12 A 14 °C
Secos, Jovens e Leves -	6 A 12 °C
Suaves e Doces -	4 A 6 °C

ROSÉS

Todos de modo geral -	6 - 12 °C
-----------------------	-----------

ESPUMANTES

Brut -	6 A 12 °C
Demi-Sec e Doce -	4 A 8 °C

FORTIFICADOS

Vinho do Porto -	10 A 18 °C
Jerez -	8 A 14 °C
Madeira -	12 A 14 °C



OBS: Uma garrafa deixada durante 8 minutos na água com gelo sofrerá uma redução de 5 °C na temperatura, que corresponde a 60 minutos de permanência na geladeira.

A SEQUÊNCIA DOS VINHOS



A) QUANTO AOS TIPOS: **Brancos** ▶ **Tintos**

B) QUANTO À QUALIDADE: **Medíocres** ▶ **Médios** ▶ **Bons** ▶ **Grandes**

C) QUANTO AO CORPO: **Leves** ▶ **Encorpados**

D) QUANTO À IDADE: **Jovens** ▶ **Maduros**

E) QUANTO AO TEOR DE ACUCAR: **Secos** ▶ **Suaves** ▶ **Doces**

JUSTIFICATIVAS:

A), B) e C) Os tintos, geralmente, são mais complexos (maior riqueza em aromas e sabores, mais corpo, mais tanino, etc.) do que os brancos. Iniciar a degustação com um vinho mais complexo, elevaria o nível de exigência em relação ao próximo vinho, menos complexo, minimizando os seus aspectos positivos e realçando os seus aspectos negativos. Pela mesma razão, depois de tomarmos um grande vinho, os que se seguem, ainda que de boa qualidade, nos parecerão sempre piores do que realmente são.

D) Os vinhos mais velhos são mais complexos do que os jovens. Embora isso possa não ocorrer para vinhos diferentes, torna-se absolutamente verdadeiro para garrafas de um mesmo vinho, porém de safras diferentes, especialmente se for um vinho longo, de longa guarda.

E) O açúcar de um vinho doce ou suave, prejudica na apreciação de um vinho seco servido a seguir. Não é à toa que os vinhos doces devem ser tomados no final das refeições, acompanhando as sobremesas ou mesmo

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

ANTES E DEPOIS

No Aperitivo
Na Sobremesa
Como Digestivo

Alimentos que não c



ÀS REFEIÇÕES

Peixes e Frutos
Carnes Brancas
Carnes Vermelhas
Massas
Queijos

IMPORTANTE:

As sugestões aqui apresentadas são mencionadas em grande parte da literatura consultada, mas **não constituem regras absolutas** e, embora existam alguns consensos, - **o assunto é extremamente controverso.**



1. NO APERITIVO

- **Vinho branco seco** ou **vinho fortificado seco**

(Porto White ou Dry White, Jerez Fino, Manzanilla ou Amontillado, Madeira Sercial, Marsala seco, etc.)

- **Espumante Brut**

(Champagne, Sekt, Cava, Blanquette de Limoux, Champanha, etc.)

- **Vermute seco**

2 . NA SOBREMESA



•Vinho Branco Doce de Qualidade

Sauternes, Alsace (Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles), Tokay e os alemães com os predicados ("mit Predikat"): Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein

•Vinho Fortificado Demi-sec ou doce

Porto (Ruby, Tawny, LBV, Vintage, etc.), Jerez (Amoroso, Oloroso ou Cream); Madeira (Verdelho, Boal ou Malmsey), Moscatel de Setúbal, Banyuls, Moscato d'Asti, Banyuls, Marsala, Málaga (Lagrima Christi), etc.

•Espumante Demi-sec ou doce

Asti (italiano), Cava (espanhol), Champagne Doux (francês), Sekt Suß (alemão), Blanquette de Limoux (francês) e outros espumantes



3. COMO DIGESTIVO

- Qualquer dos tipos anteriormente mencionados

- Destilados de uva:** **Cognac**, **Armagnac** e **Marc** (franceses), **Bagaceira** (portuguesa), **Grapa** (italiana), etc.

ÀS REFEIÇÕES



1. PEIXES E FRUTOS DO MAR

- Grelhados ou em molho leve:

Espumante brut ou demi-sec ou Branco seco frutado jovem ou levemente maduro

- Em molho forte:

Branco maduro de boa estrutura ou Rosé seco de qualidade ou Tinto jovem de médio corpo

- Bacalhau:

Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro;

- Anchoa, atum, salmão e sardinha:

Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro ou Rosado



2. CARNES BRANCAS

- Grelhadas ou em molho leve:

Espumante brut ou Branco seco jovem de boa estrutura ou maduro ou Tinto jovem ou de médio corpo

- Grelhadas em molho forte:

Tinto maduro de médio corpo a robusto

- Caças de penas, pato e *coq au vin*:

Tinto maduro de médio corpo a robusto

- Peru:

Tinto leve ou médio ou branco seco

- Foie gras*

Branco doce de alto nível (Sauternes, Tokay, etc.) ou fortificado doce (Porto Vintage, etc.) ou espumante de qualidade (Champagne Millesimé, etc.)



3. CARNES VERMELHAS

- Grelhadas ou em molho leve:

Espumante brut ou tinto jovem leve ou de médio corpo

- Em molho forte:

Tinto maduro de médio corpo a robusto

- Caças de pêlo:

Tinto maduro robusto



4. MASSAS

- Em molho leve ou branco

Espumante brut ou branco jovem ou maduro ou tinto jovem leve ou de médio corpo

- Em molho condimentado ou vermelho

Espumante brut ou tinto maduro de médio corpo a robusto

. QUEIJOS

- **Fresco de massa mole** (Frescal, Ricota, Requeijão)

Branco ou tinto jovem e leve

- **Fresco de massa filada** (Mozzarella)

Branco ou tinto jovem e leve

- **Maturado de massa mole** (Brie, Camambert e Coulommiers)

Branco maduro ou tinto jovem a maduro encorpado

- **Maturado de massa filada** (Provolone)

Branco maduro ou tinto jovem ou pouco envelhecido

- **Maturado de massa semidura** (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)

Tinto maduro de bom corpo

- **Maturado de massa cozida** (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danabluue)

Tinto maduro robusto ou branco doce superior ou fortificado doce

- **Maturado de massa semidura** (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)

Tinto jovem ou pouco velho

- **Maduro de massa dura** (Parmesão, Pecorino)

Tinto maduro robusto ou fortificado

- **Observação:**

Os **Espumantes de qualidade**, em especial os **Champagnes**, combinam com todos os tipos de queijo





ALIMENTOS QUE NÃO COMBINAM VINHO

O assunto é extremamente polêmico e os alimentos aqui mencionados são citados em diversas fontes na literatura enogastronômica.

Na **opinião do autor** alguns desses alimentos **podem combinar** com certos vinhos e estão sublinhados.

- **Temperos acentuados:** curry, dendê, shoyu, wasabi, ,etc.
- **Alimentos ácidos:** vinagre, limão, laranja, grapefruit, kiwi, etc.
- **Certas verduras e legumes:** alcachofra, aspargo, couve, etc.
- **Outros:** ovo, chocolate, sopa, feijoadada, etc