



# **DOIDOS POR VINHO**

## **O GUIA DE VINHOS ESSENCIAL**



MADELINE PUCKETTE E JUSTIN HAMMACK

# ÍNDICE

INTRODUÇÃO	vi	REGIÕES VINÍCOLAS	
PRINCÍPIOS BÁSICOS		Regiões Vinícolas do Mundo	176
Conceitos Básicos Sobre o Vinho	2	África do Sul	178
Prova do Vinho	12	Alemanha	180
Manuseamento do Vinho	22	Argentina	182
Harmonização entre Vinho e Comida	30	Austrália	184
TIPOS DE VINHO		Áustria	188
Tipos de Vinho	40	Chile	190
Vinho Espumante	44	Espanha	192
Vinho Branco Leve	54	Estados Unidos da América	194
Vinho Branco Encorpado	70	França	202
Vinho Branco Aromático	80	Itália	210
Vinho Rosé	92	Nova Zelândia	214
Vinho Tinto Leve	96	Portugal	216
Vinho Tinto Médio	102		
Vinho Tinto Encorpado	130	GLOSSÁRIO	219
Vinho de Sobremesa	158	ÍNDICE REMISSIVO	223
		FONTES E AGRADECIMENTOS ESPECIAIS	231

# INTRODUÇÃO

Gosta de vinho? Quer saber mais? Este livro é dirigido àqueles que precisam de uma pequena orientação para ultrapassarem os desafios inerentes a este tema. Contém conhecimentos práticos que vão ajudar imediatamente a encontrar e a apreciar grandes vinhos.



Este guia tem um propósito simples. É um guia de referência visual elaborado especificamente para os apreciadores diários de vinho. Ao longo destas páginas vai encontrar:

- Princípios básicos sobre o vinho
- Como provar, manusear e armazenar o vinho
- Um compêndio de 55 tipos diferentes de vinho
- 20 mapas detalhados de regiões vinícolas



Quer saber mais? Procure na internet.

<http://winefolly.com/book>

- Centenas de artigos
- Vídeos explicativos
- Recursos detalhados
- Guias e mapas



Aceda gratuitamente através da internet aos numerosos recursos do Wine Folly. Este sítio é suportado por centenas de milhares de subscritores, além de também ser utilizado por consumidores e profissionais.

---

## PORQUÊ SABER MAIS SOBRE VINHOS?

Talvez queira ter uma adega com vinhos deliciosos. Ou talvez queira analisar a carta de vinhos de um restaurante com confiança. Saber mais sobre vinhos começa com a constatação de que o mundo vinícola é muito maior do que aquilo que pensamos:



Existem mais de um milhar de variedades de vinho...



Existem milhares de regiões vinícolas com vinhos únicos...



Todos os dias são lançados uma média de 600 novos vinhos...

Felizmente, o vinho não se torna um assunto avassalador quando se têm boas bases, as quais conduzem a aquisições avisadas e a melhores provas de vinho.

## OS DESAFIOS

Complete os seguintes desafios e vai sentir-se mais confiante tanto na escolha como na prova de vinhos.



Prove pelo menos 34 dos 55 vinhos que constam deste livro (mas não os prove todos ao mesmo tempo!). Tire excelentes notas sobre a prova dos vinhos (pág. 21).



Prove pelo menos 1 vinho de cada um dos 12 países (págs 176-217).



Aprenda a fazer provas cegas do seu vinho varietal favorito (págs 12-21).

# Princípios Básicos



# Conceitos Básicos Sobre o Vinho

## **O QUE É O VINHO?**

Definição do que é o vinho, das variedades de uvas, das regiões, e do que contém uma garrafa de vinho.

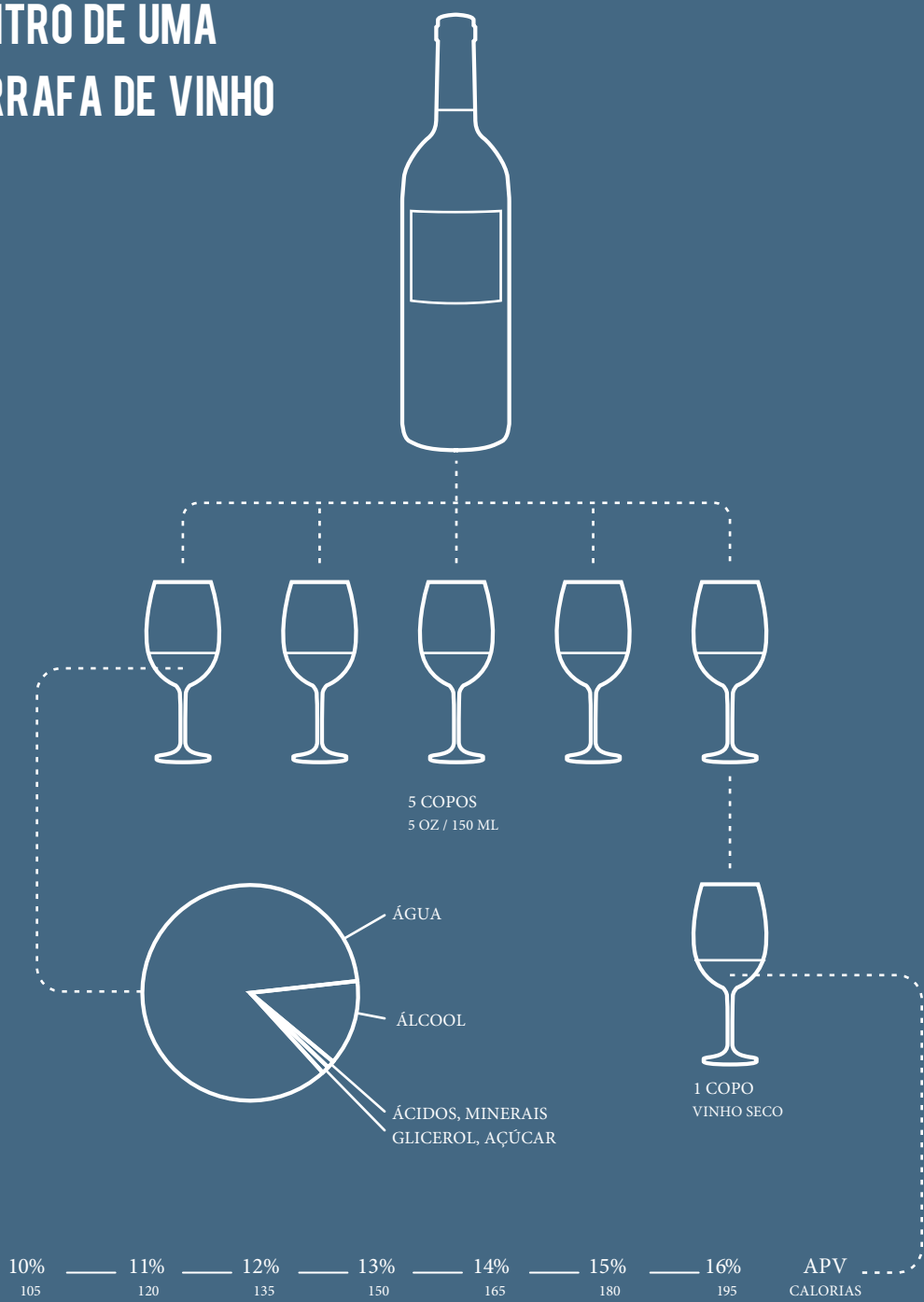
## **DADOS SOBRE AS GARRAFAS DE VINHO**

Dados sobre o consumo, sulfitos, tamanhos das garrafas e sobre as formas como as garrafas são etiquetadas.

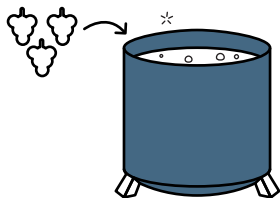
## **CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DO VINHO**

Definições das 5 características básicas do vinho: volume, acidez, taninos, doçura e corpo.

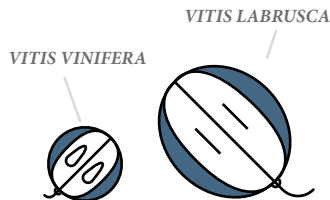
# DENTRO DE UMA GARRAFA DE VINHO



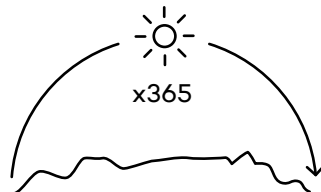
# O QUE É O VINHO?



O **vinho** é uma bebida alcoólica feita com uvas fermentadas. Tecnicamente, o vinho pode ser feito com qualquer fruta mas a maior parte dos vinhos é feita com uvas viníferas.



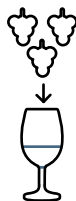
As **uvas viníferas** são diferentes das uvas de mesa. São mais pequenas, têm grainhas e também são mais doces do que as uvas de mesa.



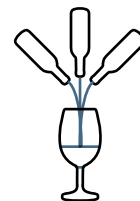
As **videiras** demoram um ano a produzir uvas. A vindima no hemisfério norte ocorre entre agosto e outubro e no hemisfério sul entre fevereiro e abril.



O termo **vintage** refere-se ao ano em que as uvas foram colhidas. Os vinhos que não têm esta designação são uma mistura de várias colheitas.



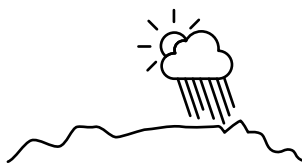
Um **vinho varietal** ou monovarietal é feito com apenas uma casta de uva (ex. Pinot Noir, pág. 100).



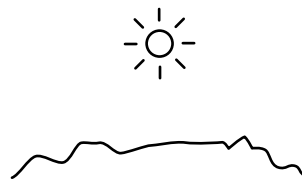
Uma **mistura de vinhos** é feita da junção de vários vinhos (ex. Bordeaux Assemblage, pág. 134).



É num **clima temperado** que as uvas crescem melhor. Na América do Norte a produção de uva estende-se do Norte do México até ao Sul do Canadá.

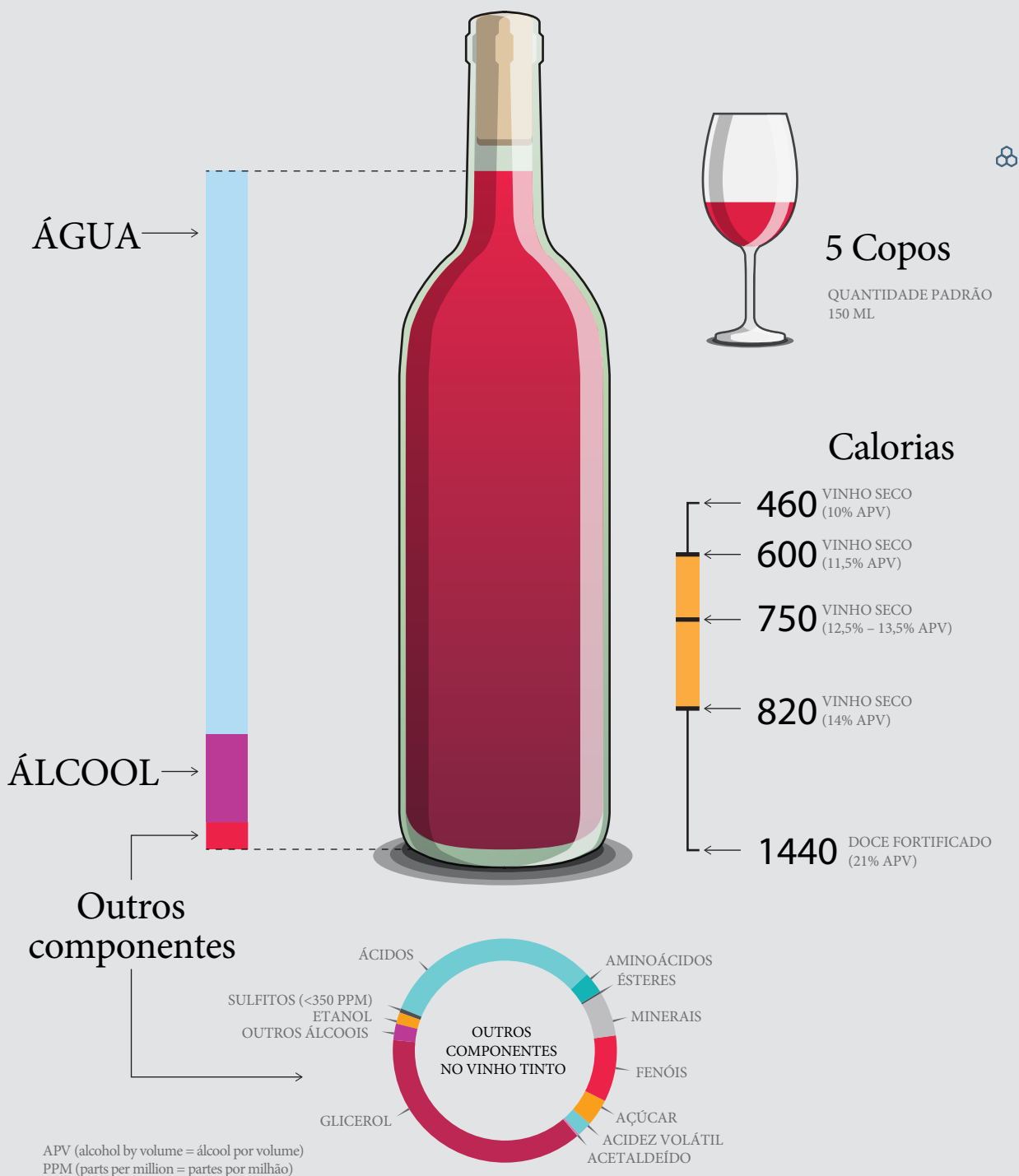


Nas regiões com um **clima mais frio** produzem-se vinhos com um sabor mais acre.



Nas regiões com um **clima mais quente** produzem-se vinhos com um sabor mais aveludado.





# FACTOS SOBRE AS GARRAFAS DE VINHO



## FACTOS SOBRE O CONSUMO DE VINHO

### GARRAFA DE VINHO PADRÃO

Uma garrafa de 750 ml serve 5 copos de vinho.

### PORÇÃO DE VINHO PADRÃO

Uma porção de vinho padrão corresponde a 150 ml e contém uma média de 150 calorias e entre 0 a 2 gramas de hidratos de carbono.

### CONSUMO SAUDÁVEL

O National Cancer Institute recomenda que as mulheres não consumam mais do que um copo por dia e os homens não devem ultrapassar os dois copos diários.

### UM COPO DE VINHO POR DIA

Se beber um copo de vinho por noite ao longo da sua vida adulta, irá consumir mais de 4000 garrafas de vinho.

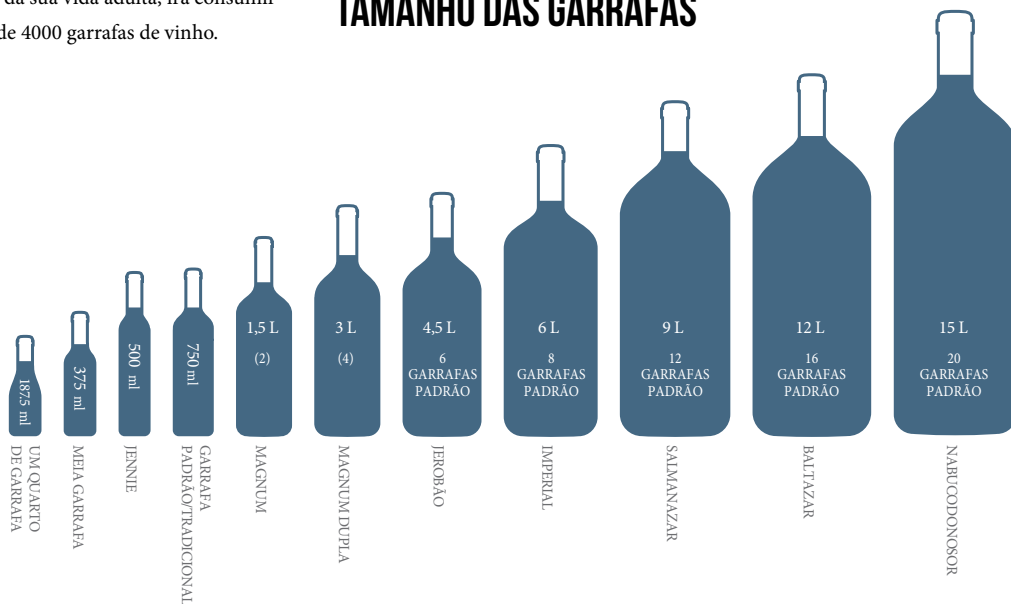
Uma garrafa de vinho contém o sumo fermentado das uvas *Vitis vinifera*. Além do sumo de uva fermentado, tem também uma pequena quantidade de dióxido de enxofre (também apelidado de sulfitos) que é adicionado como conservante.

## FACTOS SOBRE OS SULFITOS

Os sulfitos são nocivos para cerca de 1% da população mundial e os produtores são obrigados a referenciá-los nos seus rótulos caso o seu vinho contenha mais de 10 ppm (partes por milhão).

Nos Estados Unidos da América, o vinho não contém mais de 350 ppm de sulfitos e o vinho orgânico não ultrapassa as 100 ppm. Em comparação, uma garrafa de *Coca-Cola* tem 350 ppm de sulfitos, as batatas fritas têm 1900 ppm e a fruta seca atinge as 3500 ppm.

## TAMANHO DAS GARRAFAS



## 3 EXEMPLOS DE COMO O VINHO É ROTULADO



### POR VARIEDADE

Os vinhos podem ser rotulados pela variedade da casta. Este vinho alemão tem o nome da casta da uva — Riesling — mencionado no rótulo. Cada país exige que o vinho tenha uma percentagem mínima da variedade da casta para que esta apareça no rótulo.

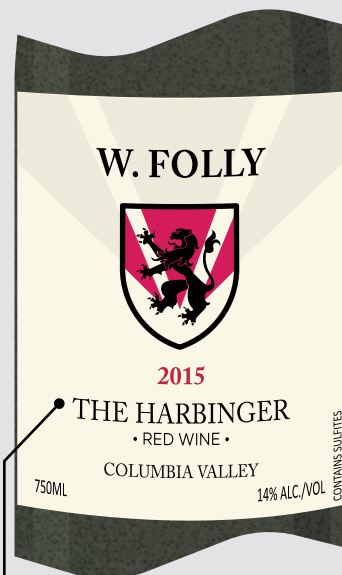
75% ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA, CHILE, NOVA ZELÂNDIA, ÁFRICA DO SUL, AUSTRÁLIA  
80% ARGENTINA  
85% ITÁLIA, FRANÇA, ALEMANHA, ÁUSTRIA, PORTUGAL



### POR REGIÃO

Os vinhos podem ser rotulados por região. Este vinho francês está rotulado como Bordeaux Supérieur. Se aprender mais sobre os vinhos Bordeaux, vai descobrir que esta região cultiva principalmente as castas Merlot e Cabernet Sauvignon e que as mistura. Os vinhos rotulados por região são comuns em:

FRANÇA  
ITÁLIA  
ESPANHA  
PORTUGAL



### POR NOME

Os vinhos podem ser rotulados com um nome inventado. Muito frequentemente, um vinho denominado é composto por uma mistura de castas exclusiva do produtor. Os vinhos denominados são por vezes encontrados perto dos vinhos varietais para se diferenciarem dos vinhos feitos pelos produtores.

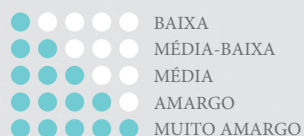




## DOÇURA



## ACIDEZ



## TANINOS



## ÁLCOOL



## CORPO



# CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DO VINHO

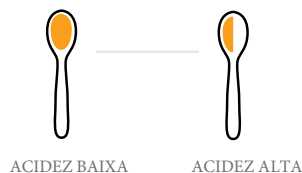
Existem 5 características que ajudam a definir o perfil de um vinho: a doçura, a acidez, os taninos, o volume de álcool e o corpo.



## DOÇURA

A doçura do vinho provém do açúcar residual (AR). O açúcar residual é a quantidade de açúcar das uvas que não foi transformada em álcool.

Descrevemos a doçura como um sabor que abrange desde o extra-seco ao muito doce. É aconselhável saber que um vinho tecnicamente seco contém até meia colher de chá de açúcar por copo. Consulte a tabela abaixo para ficar a conhecer o vocabulário padrão relativo à descrição da doçura.

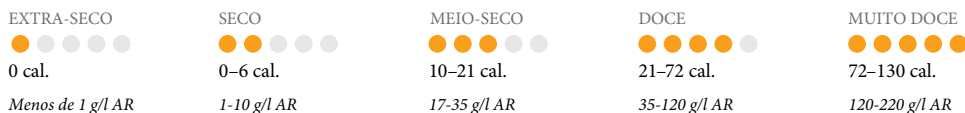


### DOÇURA PERCEBIDA:

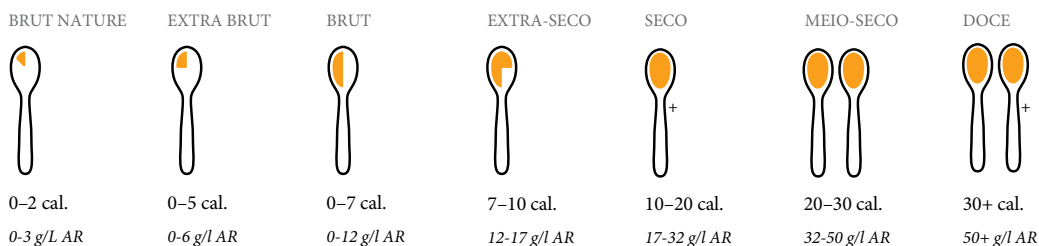
Com o mesmo nível de doçura, os vinhos com uma acidez mais baixa parecem ser mais doces que os vinhos com uma acidez mais alta.

## NÍVEIS DE DOÇURA

Os níveis de doçura nos vinhos tranquilos<sup>1</sup> podem resultar num aumento adicional de calorias por copo de vinho.



Níveis de doçura dos vinhos espumantes exemplificados em colheres de chá e número de calorias por copo de vinho:



<sup>1</sup> Vinho tranquilo — O vinho tranquilo é todo aquele que não contém gás, ao contrário dos vinhos espumantes e frisantes (como alguns vinhos verdes). São normalmente tintos ou brancos, mas existe também a versão rosé. (N. da T.)



LIMÃO  
2 PH



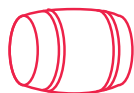
IOGURTE  
4,5 PH

**VARIAÇÃO DE ACIDEZ NO VINHO:**  
A acidez no vinho varia entre os 2,5 e os 4,5 na escala de pH. Um vinho com um nível de pH de 3 é dez vezes mais ácido do que um vinho com um pH de 4.



**TANINOS DAS UVAS:** Os taninos provêm das cascas, das grainhas e dos pedúnculos.

Os taninos das uvas são amargos e adstringentes. Mas contêm altos níveis de antioxidantes.



CARVALHO NOVO



CARVALHO  
ENVELHECIDO/NEUTRO

**TANINOS DO CARVALHO:** As pipas de carvalho novo transmitem mais taninos para o vinho do que as de carvalho envelhecido.

## ACIDEZ

Os ácidos são os responsáveis primários pelo sabor acre e amargo do vinho. A maior parte dos ácidos presentes no vinho provém das uvas incluindo o ácido tartárico, o málico e o cítrico. Tal como muitas frutas, o vinho situa-se na parte ácida da escala de pH, variando entre os 2,5 e os 4,5 (7 é neutro).

Um facto útil de saber sobre a acidez do vinho é que, à medida que as uvas amadurecem, elas ficam menos ácidas. Assim, um vinho de um clima mais frio, onde é mais difícil as uvas amadurecerem, é mais ácido.

## TANINOS

Os taninos são polifenóis de origem natural encontrados nas plantas. Os taninos só se encontram no vinho tinto, uma vez que na fermentação dos vinhos brancos não são usadas as cascas das uvas. No vinho, os taninos não são necessariamente um sabor mas sim um condimento adstringente textural.

Os taninos têm duas origens: a casca e as grainhas das uvas, e as pipas de madeira nova.

Para conseguir sentir os taninos do vinho, foque-se na textura que sente na língua. Um alto nível de taninos irá remover-lhe as proteínas da língua, deixando-a seca e áspera. Esta sensação é muitas vezes descrita como «língua encortiçada». Os vinhos com alto nível de taninos atuam como neutralizadores do palato na ingestão de carnes ricas e gordas, queijos e pratos de massa. É por isso que são muitas vezes servidos para acompanhar a comida.



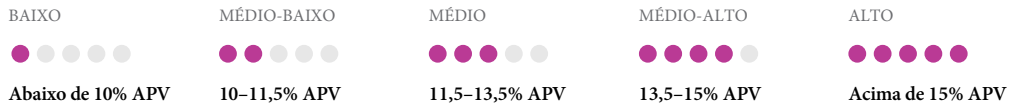
## ÁLCOOL

O álcool no vinho tem origem na fermentação que converte o mosto das uvas (açúcar) em etanol. O álcool também pode ser adicionado ao vinho, o qual passa a ser classificado como fortificado.

O álcool desempenha um papel importante nos aromas do vinho. É o veículo pelo qual os aromas viajam, desde a superfície do vinho ao nosso nariz. O álcool também acrescenta viscosidade e corpo ao vinho. Nota-se o álcool na garganta como uma sensação de ardor.



UM VINHO «QUENTE»: O grau de álcool é muitas vezes descrito como uma temperatura por causa da sensação que deixa na garganta. Um vinho «quente» tem um grau mais alto de álcool.



## CORPO

Corpo não é um termo científico, mas uma classificação de estilo do mais leve ao mais encorpado. Cada uma das outras quatro características, a doçura, a acidez, os taninos e o álcool, afetam o vinho como sendo leve ou encorpado.



DICA: Imagine a diferença entre os vinhos leves e os encorpados como a diferença entre o leite magro e o leite gordo.



VINHOS LEVES  
MAIOR ACIDEZ  
MENOR VOLUME DE ÁLCOOL  
MENOS TANINOS  
MENOR DOÇURA



VINHOS ENCORPADOS  
MENOR ACIDEZ  
MAIOR VOLUME DE ÁLCOOL  
MAIS TANINOS  
MAIOR DOÇURA

Pode utilizar termos como «muito leve» ou encorpado para descrever o tipo de vinho que quer beber.



# Prova do Vinho

**COMO PROVAR: OBSERVE**

**COMO PROVAR: CHEIRE**

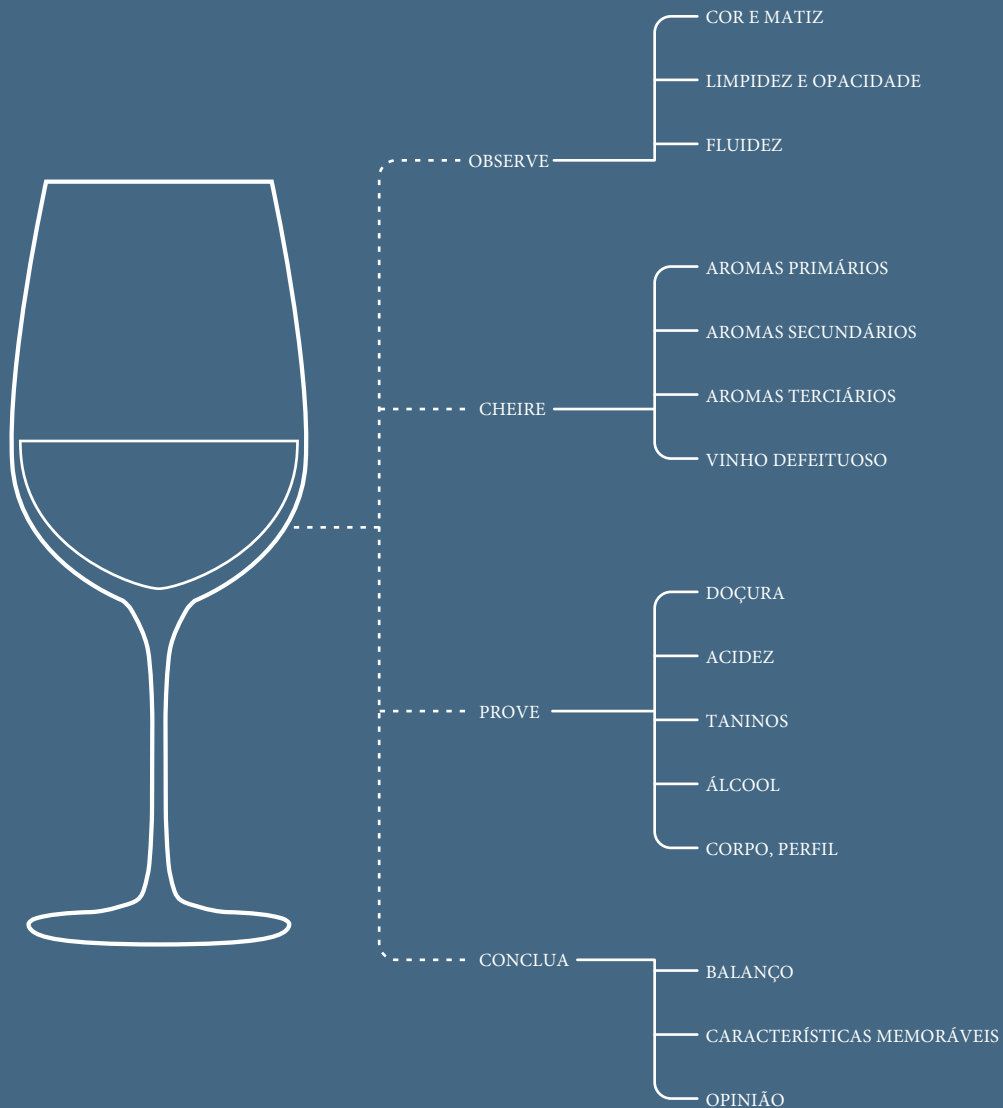
**COMO PROVAR: PROVE**

**COMO PROVAR: CONCLUA**

O método de prova de 4 passos é uma técnica de prova profissional que aprimora a habilidade do provador em separar e identificar as características-chave de um vinho e melhora a memória do palato.



# COMO PROVAR UM VINHO



# COMO PROVAR: OBSERVE

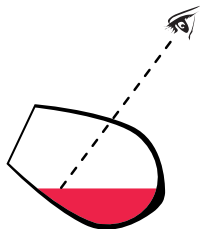
Os 4 passos para a prova de vinhos são: **observar, cheirar, provar e concluir.**

## COMO PROVAR O VINHO:

### OBSERVE

A cor do vinho é um tópico cientificamente complexo. Felizmente, um provador experiente pode aprender a identificar pistas sobre um vinho apenas por observar a **cor**, a **intensidade**, a **opacidade** e a **viscosidade**.

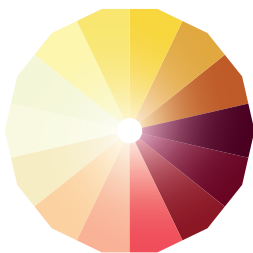
Para fazer uma prova sirva uma porção correspondente a 75 ml. Tente observar o vinho com luz natural por cima de uma superfície branca, como um guardanapo ou uma folha de papel.



**OBSERVE:** Incline o copo contra uma superfície branca e observe a cor, a intensidade, e as matizes na borda do copo.



**AGITE:** Agite o vinho para ver a viscosidade. Os vinhos mais viscosos têm um maior volume de álcool e/ou açúcar residual.



**COR:** Observamos as matizes e comparamo-las, não necessariamente com as matizes de todos os vinhos, mas com outros exemplares do mesmo vinho — dessa forma podemos ver como difere em termos de variedade e de produção.



**INTENSIDADE:** Observe o vinho desde a borda até meio do copo. Vai perceber pequenas diferenças na cor e na limpidez do vinho baseadas em vários fatores, incluindo a variedade, a produção e a idade.



**LÁGRIMAS DO VINHO:** As «pernas» ou «lágrimas» são um fenómeno chamado efeito Marangoni causado pela tensão superficial do líquido. As «lágrimas» mais lentas são indicadoras de um volume de álcool mais elevado mas não significam qualidade.

# A COR DO VINHO

LÍMPIDO: SEM ESTÁGIO EM MADEIRA  
E DE CLIMAS FRIOS



**AMARELO-PÁLIDO:** Um vinho quase branco que refrata à luz será muito provavelmente um vinho jovem e sem estágio em madeira.

MATIZES: VERDE A COBRE



**AMARELADO:** Vários vinhos brancos têm matizes verdes na sua cor, incluindo o Grüner Veltliner e o Sauvignon Blanc.

AMARELO-DOURADO: ESTÁGIO  
EM MADEIRA E VINDIMA TARDIA



**DOURADO:** O estágio em carvalho confere muitas vezes ao vinho umas matizes douradas devido à oxidação natural que acontece durante o estágio em madeira.

COR MENOS LUMINOSA:  
MENOR PIGMENTAÇÃO



**GRANADA CLARO:** Os vinhos tintos claros têm menos pigmentação vermelha antocianina. O Pinot Noir, o Gamay, o Grenache e o Zinfandel são vinhos que têm uma cor naturalmente mais clara.

TINTO VERMELHO:  
MAIOR ACIDEZ



**VERMELHO MÉDIO:** Os vinhos tintos vermelhos têm uma maior acidez que os vinhos tintos azul-violácea. O Merlot, o Sangiovese, o Tempranillo e o Nebbiolo tendem para o tinto vermelho.

TINTO AZUL-VIOLÁCEA:  
MENOR ACIDEZ



**PÚRPURA PROFUNDO:** Os vinhos tintos opacos têm mais pigmentação. O Anglianico, o Malbec, o Mourvèdre, o Petite Syrah e o Touriga Nacional têm mais antocianinas.