



Versão Portuguesa

Lista de Aromas do Vinho

Frutos vinho branco

- Citrinos
 - 1 toranja
 - 2 limão
 - 3 lima
 - 4 tangerina
- Frutos de árvore
 - 5 pêra
 - 6 maçã
 - 7 maçã verde
 - 8 pêssego
- Frutos tropicais
 - 9 melão
 - 10 goiaba
 - 11 ananás
 - 12 maracujá
 - 13 lichia

Frutos vinho tinto

- Bagas vermelhas
 - 14 groselha
 - 15 groselha preta
 - 16 morango
 - 17 amora
- Frutos de árvore
 - 18 cereja
 - 19 ameixa

Floral

- 20 madressilva
- 21 espinheiro
- 22 flor de laranjeira
- 23 tília
- 24 jasmim
- 25 acácia
- 26 violeta
- 27 lavanda
- 28 rosa

Vegetal

- Legumes
 - 29 pimenta verde
 - 30 tomate
- Ervas frescas
 - 31 erva cortada
 - 32 aneto
 - 33 tomilho
 - 34 menta
- Ervas secas
 - 35 tabaco
 - 36 feno
- Folhas
 - 37 folha de cassis
 - 38 eucalipto

Mineral

- Vinho branco jovem
 - 39 sílex
- Vinho branco velho
 - 40 querosene
- Vinho tinto velho
 - 41 alcatrão

Leveduras

- 42 pão

Fermentação malo-láctica

- 43 manteiga
- 44 iogurte

Envelhecido em carvalho

- 45 torrada
- 46 café
- 47 fumado
- Especiarias
 - 48 baunilha
 - 49 pimenta
 - 50 canela
 - 51 alcaçuz
 - 52 noz-moscada
 - 53 cravo-da-índia

Frutos secos

- 54 coco
- 55 avelã
- 56 amêndoa

Madeiras

- 57 carvalho
- 58 sândalo
- 59 cedro
- 60 pinho

Colheita tardia/botrytis

- 61 casca de laranja
- 62 alperce seco

Vinho tinto fortificado

- 63 ameixa seca

Vinho branco velho

- 64 mel

Vinho tinto velho

- 65 chocolate

Animal

- 66 musk
- 67 couro

Mofo

- 68 cogumelo
- 69 trufa
- 70 musgo de árvore

Defeito

Doença da rolha

- 71 sabor a rolha

Oxidado

- 72 xerez

Madeirizado

- 73 madeira

Acidez volátil

- 74 vinagre
- 75 removedor verniz de unhas

Sulfuroso

- 76 borracha
- 77 ovo podre
- 78 cebola
- 79 milho

Brett

- 80 penso velho

Introdução

Aromaster é uma ferramenta educativa e lúdica dedicada aos aromas do vinho, concebido por profissionais, junta os 80 mais comuns aromas, bouquets e defeitos encontrados nos vinhos espumantes, brancos, tintos e licorosos à volta do globo.

Aromas (ou mais precisamente “aromas primários”) referem-se aos aromas que derivam da uva, por sua vez o bouquet inclui os aromas desenvolvidos no vinho como resultado da fermentação (“aromas secundários”) e maturação (“aromas terciários”).

São das características do vinho as mais fascinantes.

Para quem descobre o prazer do vinho é normal ter alguma dificuldade em descrever os perfumes que se apercebe. O Aromaster foi concebido para treinar a sua memória quanto às essências do vinho, de forma a poder facilmente associar nomes e aquilo que o seu olfacto capta.

Com o Aromaster irá desenvolver gradualmente as suas capacidades de degustação do vinho, permitindo que possa identificar variedades de uva, técnicas de vinificação, idade e mesmo falhas caso existam.

Sabia que?

O ser humano é capaz de perceber 10.000 odores diferentes e se exercitar ser capaz de identificar 3.000 desses.

Muitas pessoas reclamam que o seu olfacto não é bom, quando na verdade apenas 1% da população tem problemas olfactivos.

Trata-se apenas de falta de prática.

A Roda dos Aromas do Vinho

O Aromaster inclui também uma roda dos aromas que lista as mais famosas variedades de uva do mundo, e que enumera os seus aromas típicos em condições climatéricas frias ou quentes.

Esta roda é o parceiro ideal numa degustação de vinho. Ao navegar entre as possíveis categorias e aromas, permitir-lhe-á identificar mais facilmente os aromas e bouquets escondidos na complexidade do vinho.

Técnicas de treino

Primeiro passo

Refresque a sua memória. Escolha frascos seguindo a lista Aromaster e as suas categorias (frutas, floral,...)

Segundo passo

Escolha os frascos de forma aleatória.

Sem utilizar a lista de aromas, e com apenas o apoio de roda dos aromas do vinho procure identificar o aroma.

Comece por pensar na categoria e depois restrinja-se ao aroma.

Terceiro passo

Sem qualquer ajuda, escolha os frascos de forma aleatória e procure identificar o aroma.

Quarto passo

Experimente identificar o bouquet e aromas no seu vinho. Use a roda dos aromas do vinho para o ajudar.

Dicas para cheirar o vinho

Cheire sem rodar o copo de forma a apreciar a intensidade dos seus aromas e bouquet.

Rode o copo, agitando o vinho. Agitar o vinho permite que este areje, o que resulta na libertação de aromas.

Coloque o seu nariz perto do copo e inspire.

Não existe consenso quando a melhor forma de cheirar o vinho. Há quem defenda duas ou três rápidas inalações. E há quem dê preferência a uma inalação profunda. O objectivo é de conseguir levar os cheiros ao fundo do nariz onde as sensações são registadas e decifradas. Com a prática e atenção, irá descobrir como maximizar a sua percepção.

Boa sorte e divirta-se!

Dicas de degustação

Quando utilizar o Aromaster ou numa degustação de vinhos, tenha em atenção as seguintes regras de forma assegurar o ambiente adequado à prova:

- Evite qualquer tipo de fumo ou outros odores que possam perturbar, como por exemplo o cheiro a pintado de fresco.
- Evite provar na cozinha uma vez que os óleos de cozinhar em suspensão poderão diminuir as suas capacidades olfactivas.
- Tenha em mente que usar perfume ou mesmo sabão perfumado pode afectar a sua percepção.
- Quando escolher os seus copos certifique-se que não têm nenhum cheiro. O facto de terem estado empacotados, dentro de um velho armário, por sujidade ou por odores do pano que usou para limpar pode-lhe induzir a um cheiro similar ao de rolha. O cheiro de detergente pode-se notar no caso dos copos não terem sido devidamente enxaguados. De todas as formas, bastará enxaguá-los novamente.
- Naturalmente, que se tiver com uma constipação e o nariz entupido, nesse caso o ideal é adiar a degustação. Uma pessoa com o nariz entupido não é capaz de distinguir entre chá e café.
- Ansiedade e stress podem alterar a forma como prova. Assim sendo para poder apreciar devidamente, relaxe e desfrute.

O jogo Aromaster

Com os seus amigos e família, desenvolva o seu sentido de olfacto enquanto se diverte.

Os jogadores irão competir pondo à prova a sua capacidade de identificar aromas de vinho enquanto viajam entre as várias regiões vinícolas do mundo.

Cabe aos jogadores acordar se a roda dos aromas será usada ou não no processo de identificação.

Regras do jogo

Cada região que visita indica-lhe a categoria de aromas e nível de dificuldade. Quando chega a uma nova região, o seu oponente terá que escolher um frasco dentro desta categoria e submetê-lo à sua apreciação.

Se acertar correctamente no aroma, pode avançar na sua viagem pelas regiões vinícolas usando a escala de cores seguinte:

AMARELO	avance para a próxima região	(1 posição)
AZUL	avance duas regiões	(2 posição)
VERMELHO	avance três regiões	(3 posição)

Se não conseguir acertar, poderá decidir entre passar a vez ou pedir um "Joker".

Regras do Joker

O "Joker" é uma aposta que lhe permite ter uma segunda hipótese de jogar, com o risco de que ao falhar terá que voltar para trás. Note que agora o seu oponente pode escolher um frasco aleatoriamente em qualquer categoria. Se acertar correctamente apenas poderá avançar uma região (1 passo). E passa a vez ao jogador seguinte.

Se falhar terá que voltar para trás de acordo com a escala de cores seguintes:

AMARELO	volte atrás uma região	(1 posição atrás)
AZUL	volte atrás duas regiões	(2 posição atrás)
RED	volte atrás três regiões	(3 posição atrás)

E passa a ser a vez do seu oponente.

Notar que existe uma excepção na primeira região (New York State), onde se falhar o aposta, simplesmente fica na mesma posição. Notar também que apenas pode usar o Joker uma vez por jogada.

O primeiro jogador a chegar ao fim do jogo (New Zealand) será proclamado "Aroma Master" e ganha o jogo.

O objectivo do jogo é permitir-lhe ganhar confiança em reconhecer os odores do vinho, assim sendo não tenha receio de nomear o que consegue reconhecer.

Afinal de contas diz-se que a primeira impressão é a mais acertada.

Que ganhe o melhor nariz!

A lista abaixo permite-lhe dar direcções nas categorias e os aromas associados.

Frutas / Fruits [1-19]

toranja, limão, lima, tangerina, pêra, maçã, maçã verde, pêssego, melão, goiaba, ananás, maracujá, lichia, groselha, groselha preta, morango, amora, cereja, ameixa

Madeiras / Woods [57-60]

carvalho, sândalo, cedro, pinho

Floral / Floral [20-28]

madressilva, espinheiro, flor de laranjeira, tilia, jasmim, acácia, violeta, lavanda, rosa

Frutas Tropicais / Tropical fruits [9-13]

melão, goiaba, ananás, maracujá, lichia

Envelhecido em Carvalho / Oak aging [45-60]

torrada, café, fumado, baunilha, pimenta, canela, alcaçuz, noz-moscada, cravo-da-índia, coco, avelã, amêndoa, carvalho, sândalo, cedro, pinho

Defeitos / Faults [71-80]

sabor a rolha, xerez, madeira, vinagre, removedor de verniz de unhas, borracha, ovo podre, cebola, milho doce, penso velho

Frutos secos / Nuts [54-56]

coco, avelã, amêndoa

Vegetal / Vegetal [29-38]

pimenta verde, tomate, erva cortada, aneto, tomilho, menta, tabaco, feno, folha de cassia, eucalipto

Mineral / Mineral [39-41]

sílex, querosene, alcatrão

Vinhos Velhos / Aged wine [64-70]

mel, chocolate, musk, couro cogumelo, trufas, musgo de árvores

Ervas frescas / Fresh herbs [31-34]

erva cortada, aneto, tomilho, menta

Especiarias / Spices [48-53]

baunilha, pimenta, canela, alcaçuz, noz-moscada, cravo-da-índia

Bagas vermelhas / Red berries [14-17]

groselha, groselha-preta, morango, amora

Defeitos no vinho

Doença da Rolha

Este é o defeito mais comum e pode ocorrer em cerca de 5% das garrafas seladas com rolha de cortiça natural.

Vinhos rolhados não fazem mal, mas têm um cheiro que pode ser descrito como mofo, semelhante ao cheiro de um cartão velho deixado numa zona húmida da cave.

O odor advém de rolhas contaminadas com tricloroanisol (TCA), dado o contacto entre fungos presentes na casca de cortiça ainda na árvore com produtos à base de cloro utilizados na esterilização de equipamentos e das próprias rolhas.

O uso de cloro é um procedimento normal na produção de rolhas mas que em condições de calor e humidade, permite a formação de TCA que posteriormente migra para o vinho engarrafado.

Contudo a rolha de cortiça natural não é a única causa para o sabor a mofo no vinho. Na verdade, a fermentação ou armazenamento em barris ou tanques em cimento tratados com clorofenol pode estragar o vinho com TCA.

Por vezes em baixa concentração, o TCA poderá não ser tão facilmente detectado e em vez de acrescentar um aroma desagradável, diminui a intensidade do vinho.

Nestes casos o vinho passa a não ter sabor ou vida, e poderá levá-lo a considerar um vinho fraco e que não voltará a comprar.

Oxidado

Ocorre quando há excesso de oxigénio absorvido pelo vinho, devido a demasiada exposição ao ar.

Poderá acontecer durante a vinificação ou no processo de engarrafamento, e pode ser evitado através da adição de anidrido sulfuroso no vinho.

Pode também acontecer devido a defeito na rolha ou, e mais comum, quando a garrafa é guardada por muito tempo na posição vertical, fazendo com que a rolha seque e encolha, permitindo a entrada de demasiado oxigénio.

Esta excessiva oxidação, faz com que o vinho seja pouco intenso e com falta de fruto. Em caso mais avançados poderá passar a ter um sabor de Sherry. Os vinhos brancos mudam de amarelo a âmbar e os tintos de ruby para castanho.

Notar que decantar um vinho pode ajudar no caso de vinhos que necessitem de envelhecer um pouco mais, trazendo mais maturidade aos aromas e suavizar os taninos dos vinhos tintos jovens. Uma garrafa aberta ou decantada apenas durará por tempo limitado, dependendo da idade do vinho e qualidade. O vinho depois de atingir o seu pico, irá ficar sobre oxidado e os seus aromas irão desaparecer.

Madeirizado

Isto é o que se designa de vinho cozido, que a determinado momento terá ultrapassado os 35°C. O vinho mostrará característicos de frutas caramelizadas ou assadas.

É intencionalmente feito em vinhos como o madeira, de onde provém o nome, mas para outros vinhos, é um defeito, que resulta infelizmente do mau transporte ou más condições de armazenamento.

Garrafas que aguardam no porto, na parte de trás de um camião ou num navio durante um verão quente estão obviamente em risco. Garrafas guardadas em caves ou lojas de vinhos que sejam desconfortavelmente quentes, quando uma área aclimatizada seria mais prudente, também estão em risco.

Tal como contacto com oxigénio, as elevadas temperaturas fazem acelerar o processo de envelhecimento. Vinhos brancos ficam de cor âmbar e tintos de cor castanha.

Mais ainda, com o vinho exposto a altas temperaturas o líquido expande, empurrando a rolha, criando uma lacuna entre a rolha e a cápsula, que quando o vinho arrefece permite a entrada de oxigénio e se dê a oxidação do vinho.

Esta é a razão de que não é incomum ouvir ambos os termos: oxidado ou amadeirado usados alternadamente ou erradamente. Lembre-se que o termo amadeirado envolve calor e o sabor de frutos assados, enquanto que o termo oxidado envolve a presença excessiva de oxigénio e o sabor a Sherry.

Acidez volátil

Todos os vinhos contêm naturalmente ácidos voláteis. Os mais comuns são ácido acético e acetato de etilo que aparecem no vinho durante a fermentação.

Nas proporções acertadas, o ácido acético adiciona complexidade ao vinho e o acetato de etilo faz o vinho ficar mais frutado e também complexo.

No entanto, dado a falhas de higienização ou uma longa exposição ao ar, o vinho pode ficar contaminado por bactérias acéticas, que irá converter o álcool em ácido acético e acetato de etilo. A alta proporção de ácido acético irá fazer com o vinho cheire e saiba a vinagre, enquanto que uma elevada proporção de acetato etileno irá dar ao vinho um cheiro a acetona, como a usada nos removedores de verniz.

Sulfitos

1. Anidrido Sulfuroso (SO_2) é o químico mais usado na vinificação. Quase todos os vinhos são feitos usando esta solução de forma a ajudar a prevenir a oxidação, do vinho se transformar em vinagre, limpar o vinho e fazer com o que vinho não volte a fermentar na garrafa. Contudo a quantidade de Anidrido Sulfuroso tem que ser cuidadosamente calculada pelo produtor. Por vezes os vinhos são engarrafados com quantidades excessivas que faz com que o vinho adquira cheiro a borracha.

2. Ácido sulfídrico (H_2S) é produzido por leveduras em pequenas quantidades durante a fermentação alcoólica. O nitrogénio contido de forma natural nas leveduras controla a produção de ácido sulfídrico. Contudo quando o nível de nitrogénio é baixo, o excesso de ácido sulfídrico faz com que o vinho tenha um cheiro a ovo podre. Felizmente os produtores de vinho têm a opção de adicionar mais nitrogénio.

3. Demasiado ácido sulfídrico (H_2S) pode também reagir com o etanol no vinho e produzir mercaptano etílico que faz o vinho cheirar a cebola.

4. A oxidação do mercaptano etílico pode produzir dimetileno sulfuroso dando um cheiro de milho ao vinho.

Brett

Este é o termo abreviado de leveduras de contaminação designadas *Brettanomyces* similar a outro género designado *Dekkera*, que geralmente se encontram em uvas e barris de madeira. É praticamente impossível de erradicar, a maioria dos produtores toma medidas drásticas para o evitar. Estas leveduras podem modificar alguns compostos aromáticos presentes de forma natural no vinho e originar compostos como o 4-etilfenol, 4-etilguaicol ou ácido isovalérico.

A baixo nível poderá adicionar complexidade ao aroma do vinho. Brett dá um aroma de "suor de cavalo", que algumas pessoas gostam e outras detestam. De todas as formas acima de determinado limite, o vinho irá desenvolver e ter um cheiro similar a um penso rápido antigo.

"Quem sabe provar, deixa de beber vinho para passar a provar segredos"

Salvador Dali (1904-1989)