



Da história ao Serviço

Elaborado por
Ismar França Panigas

Por mais raro que seja, ou mais antigo,
só um vinho é deveras excelente.
Aquele que tu bebes, docemente,
Com teu mais velho e silencioso amigo.

Mário Quintana



Junho de 2001

Apresentação

O vinho tem atravessado as eras desde os primórdios da civilização como a bebida que mais exerce fascínio sobre o homem. Sua valorização e importância é tamanha que o vinho é a única bebida que mereceu ser referenciada pela existência de um Deus específico pelas duas maiores civilizações da idade antiga: Dionísio era o deus do vinho para os gregos e Baco, para os romanos.

Apesar disso, o vinho nunca foi tão apreciado quanto nos nossos dias. Se entrarmos em um supermercado, veremos prateleiras repletas de vinhos dos mais variados tipos e procedências, inclusive de países até então desconhecidos da maioria dos consumidores, como África do Sul e a Austrália. Até a abertura do mercado às importações, o consumidor bebia o que era disponibilizado pela restrita produção nacional. Em virtude da profusão na oferta de vinhos importados, o consumidor viu-se diante de novas possibilidades ampliou o seu interesse pelo vinho. A partir disso, começam a surgir questões como: O que é um bom vinho? Qual a diferença entre os tipos de vinho? Como escolher um vinho? O que ver no rótulo? Como degustar? Entre inúmeras outras.

Observando esta carência de informações resolvi, então, criar uma manual no intuito de auxiliar os apreciadores "amadores" a entender principais questões relativas a adequada apreciação do vinho.

É importante salientar que este manual foi coletado de diversas fontes, como internet, livros, catálogos, outros manuais etc. não havendo comprometimento ou garantia em relação às questões técnicas. Este é um manual "amador" feito para "amadores". Isto entretanto, não compromete a preocupação com a qualidade e a fidedignidade da informação. Embora os textos tenham sido modificados, adaptados e complementados a fim de se tornarem mais adequados ao leitor "amador", não há opiniões pessoais neste manual, garantido a preservação da integridade das informações, conforme sua fonte.

Agora, escolha um bom vinho, cumpra os procedimentos adequados e comece a descobrir os segredos desta bebida "dos deuses". Afinal, este Manual pode ajudar, mas a degustação é que vai levá-lo ao encontro com Baco ou Dionísio.

SAÚDE!

Ismar Panigas

SUMÁRIO

Apresentação	2
Sumário	3
A História	5
A história do vinho	5
A história dos vinhos no Brasil	14
A Videira	16
<i>O terroir</i>	16
As uvas	16
A plantação das parreiras	18
A vindima	20
Os Tipos de Uva	22
Cepas tintas clássicas	22
Cepas brancas clássicas	23
Outras cepas importantes	24
Tabela com os resumos das principais castas e híbridas	26
Principais variedades brancas e tintas e as regiões onde são produzidas	27
A Elaboração	29
Vinificação de Tintos	29
Vinificação de Brancos	35
A elaboração do frisante	40
A elaboração do rosado	41
Vinificação de fortificados	41
A Identidade	47
As garrafas	47
A rolha	49
A cápsula	50
O rótulo	50
Como Escolher um Bom Vinho	52

O Serviço	54
A seqüência dos vinhos	54
As temperaturas ideais	55
Preparação	57
A abertura da garrafa	57
A "aeração" ou respiração do vinho	61
A decantação do vinho	63
As taças	64
Para servir	66
Conservando um vinho já aberto	67
A Degustação	68
O exame visual	68
O exame olfatório	70
O exame gustativo	72
Sensações complexas	73
Tipos de degustação	74
Testes de degustação	
A Guarda	76
A Harmonização entre Vinhos e Alimentos	83
O Vinho no Mundo	88
Produção e Consumo Mundial de Vinhos	102
Dez Segredos para Evitar Gafes	105
Efeitos do Vinho no Organismo	107
Algumas Curiosidades	118
Glossário	122

A HISTÓRIA DO VINHO

Não se pode apontar precisamente o local a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. Uma pedra que rola é um tipo de roda, um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se, um tipo de vinho. O vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco.

Há dois milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Seria, portanto, estranho se o "acidente" do vinho nunca tivesse acontecido ao homem nômade primitivo. Antes da última Era Glacial houve seres humanos cujas mentes estavam longe de serem primitivas, como os povos Cro-Magnon, que pintaram obras primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagens. Esses fatos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o vinho.

Os arqueólogos aceitam acúmulo de sementes de uva como evidência (pelo menos de probabilidade) de elaboração de vinhos. Escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade) na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 - 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono). Certas características da forma são peculiares a uvas cultivadas e as sementes descobertas são do tipo de transição entre a selvagem e a cultivada.

A videira para vinificação pertence à espécie *Vitis vinifera* e suas parentas são a *Vitis rupestris*, a *Vitis riparia* e a *Vitis aestivalis*, mas nenhuma delas possui a mesma capacidade de acumular açúcar na proporção de 1/3 do seu volume, nem os elementos necessários para a confecção do vinho. A videira selvagem possui flores macho e fêmea, mas raramente ambas na mesma planta. A minoria das plantas é hermafrodita e podem gerar uvas, mas quase a metade do número produzido pelas fêmeas. Os primeiros povos a cultivar a videira teriam selecionado as plantas hermafroditas para o cultivo. A forma selvagem pertence à subespécie *sylvestris* e a cultivada à subespécie *sativa*.

As sementes encontradas na Geórgia foram classificadas como *Vitis vinifera* variedade *sativa*, o que serve de base para o argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho presumivelmente elaborado. A idade dessas coincide com a passagem das culturas avançadas da Europa e do Oriente Próximo de uma vida nômade para uma vida sedentária, começando a cultivar tanto quanto caçavam. Nesse período começam também a surgir, além da pedra, utensílios de cobre e as primeiras cerâmicas nas margens do Mar Cáspio.

O *kwervri* (um jarro de argila), existente no museu de Tbilisi, na Geórgia, datado de 50000 - 6000 a.C., é outra evidência desse período. No mesmo museu existem pequenos segmentos e galhos de videiras, datadas de 3000 a.C., e que parecem ter sido parte dos adornos de sepultamento, talvez com significado místico de serem transportadas para o mundo da morte onde poderia ser plantada e dar novamente prazer.

Além das regiões ao norte dos Cáucos (Geórgia e Armênia), a videira também era nativa na maioria das regiões mais ao sul, existindo na Anatólia (Turquia), na Pérsia (Irã) e no sul da Mesopotâmia (Iraque), nas montanhas de Zagros, entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico. É possível que as videiras da região dos Cáucos, tenham sido levadas pelos fenícios da região

onde hoje é o Líbano para toda a Europa e seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas. Recentemente, foi encontrada no Irã (Pérsia), uma ânfora de 3.500 anos de contendo no seu interior uma mancha residual de vinho.

É provável que o Egito recebia suas videiras, pelo rio Nilo, de Canaã (Líbano, Israel, Jordânia e parte da Síria) ou da Assíria (Parte do Iraque e da Arábia Saudita) ou, ainda da região montanhosa da Núbia ou da costa norte da África.

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Gênesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Entre outros aspectos interessantes sobre a história de Noé, está o Monte Ararat, onde a Arca ancorou durante o dilúvio. Essa montanha de 5.166 metros de altura é o ápice dos Cárpatos e fica entre a Armênia e a Turquia. Entre as muitas expedições que subiram o monte a procura dos restos da Arca, apenas uma, em 1951, encontrou uma peça de madeira.

A questão mais complicada é onde morou Noé antes do dilúvio. Onde quer que ele tenha construído a Arca, ele tinha vinhedos e já sabia fazer o vinho. As videiras, logicamente faziam parte da carga da Arca. Uma especulação interessante é que Noé teria sido um dos muitos sobreviventes da submersão de Atlântida. Uma lenda basca celebra um herói chamado Ano que teria trazido a videira e outras plantas num barco. Curiosamente, o basco é uma das mais antigas línguas ocidentais e "ano", em basco, também significa vinho. Na Galícia também existe uma figura legendária denominada Noya que os sumérios da Mesopotâmia diziam ser uma espécie de deus do mar denominado Oannes. Também interessante é que, na mitologia grega, Dionísio, deus do vinho, foi criado por sua tia Ino, uma deusa do mar, e a palavra grega para vinho é "oinos".

O épico babilônico Gilgamesh, o mais antigo trabalho literário conhecido (1.800 a.C.) também conta também uma história de Utnapishtim, a versão babilônica de Noé. Esse homem também construiu uma Arca, encheu-a de animais, atracou-a numa montanha, soltou sucessivamente três pássaros sobre as águas e finalmente sacrificou um animal em oferenda aos deuses. No entanto, Utnapishtim não fez vinho. O vinho aparece em outra parte dos escritos, na qual o herói Gilgamesh entra no reino do sol e lá encontra um vinhedo encantado de cujo vinho obteria, se lhe fosse permitido bebê-lo, a imortalidade que ele procurava.

O vinho está relacionado à mitologia grega. Um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e ensinou sobre vinho; e Helena, a primogênita, de cujo que nome veio o nome da raça grega.

A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semimitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte ela encontrou alegria e um repousante sono. Ela narrou o ocorrido ao rei que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida.

Os mesopotâmios também eram bebedores de vinho. A Mesopotâmia (Iraque) está situada entre os rios Tigre e Eufrates que correm do sul dos Cárpatos (o Eufrates nasce no Monte Ararat) até o Golfo Pérsico, numa região plana, quente e árida, uma antítese da região adequada para vitivinicultura. Os sumérios aí se estabeleceram entre 4.000 a 3.000 a.C. e fundaram as cidades de Kish e Ur. De Kish provém as primeiras formas de escrita, os pictogramas, desenhados com estilete em argila úmida. Entre estes escritos há uma folha de uva. Os mesopotâmios tentaram mais tardiamente o plantio de videiras, mas, originalmente, importavam o vinho de outras regiões. Há registros de que dois séculos e meio depois o rio Eufrates foi usado para transporte de vinho da região da Armênia para Babilônia, a cidade que sucedeu Kish e Ur.

Na Mesopotâmia os sumérios originaram os semitas e Mari foi sua principal cidade, até que o Imperador Hammurabi fundou Babilônia (próxima de Bagdá) em 1790 a.C.

Os hititas que ocuparam por volta de 2.000 a.C. a região da Anatólia (Turquia) parecem ter sido entusiastas do vinho, julgando-se pela exuberância dos frascos criados para servir e tomar o vinho (cálices e frascos em forma de cabeça de animal feitos em ouro).

A propósito, o código de Hammurabi e o código dos hititas são os dois primeiros livros sobre leis de que temos conhecimento e ambos fazem referência aos vinhos. No código de Hammurabi há três tópicos relacionados a "casas de vinho". O primeiro diz que "a vendedora de vinhos que errar a conta será atirada à água"; o segundo afirma que "se a vendedora não prender marginais que estiverem tramando e levá-los ao palácio seria punida com a morte"; a última diz que "uma sacerdotisa abrir uma casa de vinhos ou nela entrar para tomar um drinque, será queimada viva".

Havia um grande intercâmbio comercial, incluindo-se aí a uva e o vinho, entre os impérios peri-mediterrâneos. Ugarit (agora Latakia) e Al-Mina, na Síria, e, posteriormente, Sidon e Tyre, mais ao sul, foram importantes portos comerciais e eram controlados pelos Cananeus a serviço do Império Assírio. Nessa região da costa mediterrânea, os fenícios, que sucederam os Cananeus e inventaram o alfabeto, fundaram outras cidades comerciais como Cartago e Cádiz. Alexandre o Grande conquistou toda a região e fundou Alexandria, um porto neutro no delta do Nilo, habitado por gregos, egípcios e judeus.

Os egípcios não foram os primeiros a fazer vinho, mas certamente foram os primeiros a saber como registrar e celebrar os detalhes da vinificação em suas pinturas que datam de 1.000 a 3.000 a.C. Havia, inclusive, expertos que diferenciavam as qualidades dos vinhos profissionalmente. Nas tumbas dos faraós foram encontradas pinturas retratando com detalhes várias etapas da elaboração do vinho, tais como: a colheita da uva, a prensagem e a fermentação. Também são vistas cenas mostrando como os vinhos eram bebidos: em taças ou em jarras, através de canudos, em um ambiente festivo, elegante, algumas vezes, licencioso. O consumo de vinho parece ter sido limitados aos ricos, nobres e sacerdotes. Os vinhedos e o vinho eram oferecidos aos deuses, especialmente pelos faraós, como mostram os registros do presente que Ramsés III (1100 a.C.) fez ao deus Amun.

Um fato muito interessante e que mostra o cuidado que os egípcios dedicavam ao vinho é a descoberta feita em 1922 na tumba do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.). Foram encontradas 36 ânforas de vinho algumas das quais continham inscrições da região, safra, nome do comerciante e até a inscrição "muito boa qualidade!".

Quando do surgimento do Egito (por volta de 3.000 a.C.), os precursores dos gregos ocuparam quatro áreas principais em volta do mar Egeu: o sul e centro-leste da Grécia, a ilha de Creta, as ilhas Cícladas no sul do Egeu e a costa noroeste da Ásia Menor. Nessas regiões foram cultivadas oliveiras e videiras, duas novas culturas que acrescentaram nova dimensão à dieta primitiva de milho e carne e que podiam crescer em terras pobres e pedregosas para o cultivo de grãos. O azeite de oliva e o vinho foram poderosos estímulos ao comércio e, conseqüentemente, à troca de idéias. O vinho, em particular, trouxe uma nova dimensão nas relações pessoais e comerciais, na medida em que leva naturalmente a festividades, confidências e senso de oportunidade.

No ano 2.000 a.C. Creta era desenvolvida, em parte pelo contato com o Egito, mas por volta de 1.500 a.C. foi superada por Micena, situada no sul da Grécia, cujo povo era mais agressivo, inclusive como comerciantes e colonizadores. Os micênios visitaram desde a Sicília, no oeste, até a Síria, no Leste. Sob liderança de Agamenon, juntamente com seus vizinhos espartanos sitiaram Tróia. O gosto dos gregos pelo vinho pode ser avaliado pela descoberta recente da adega do rei Nestor, de Pilos, cidade da Peloponésia (sul da Grécia). A capacidade da adega do rei foi estimada em 6.000 litros, armazenados em grandes jarras denominadas "pithoi". O vinho era levado até a adega dentro de bolsas de pele de animal que deviam contribuir para a formação do buquê do vinho.

Na Ilíada Homero fala de vinhos e descreve com lirismo a colheita durante o outono. O poeta também fala de vinhos nas narrativas da guerra de Tróia e cita a ilha de Lemnos, no mar Egeu, como a fornecedora de vinho para as tropas que sitiavam Tróia, cujo vinho era proveniente da Frígia.

Homero também descreve os vinhos gregos ao narrar as viagens de Odisseu e entre eles está o vinho do sacerdote Maro: vinho tinto, com doçura do mel e tão forte que era diluído com água na proporção de 1:20. Quando foi aprisionado na, costa da Sicília, pelo ciclope Polifemus, Odisseu ofereceu-lhe o vinho de Maro como digestivo. Como o ciclope estava acostumado com o fraco vinho da Sicília, após tomar o vinho forte caiu em sono profundo, o que permitiu a Odisseu extrair-lhe o olho.

Entre 1200 e 1100 a.C. os dóricos, selvagens vindos do norte, devastaram Micena e outros impérios do Oriente Próximo, que, exceção feita ao Egito, caíram nessa época. Foi o período negro da história da Grécia. Até a arte de escrever foi perdida. Após esse período, os novos gregos tiveram mais energia e inteligência que os seus predecessores. Em dois séculos o Mar Egeu tornava-se novamente o centro das atividades criativas. O alfabeto é adotado e a linguagem escrita renasce entre 900 e 700 a.C. Nessa época os gregos, incluindo os refugiados de Micena transformaram as costas da Frígia (terra dos hititas) e da Lídia na "Grécia Oriental", trazendo sua agricultura de oliva e uva. Atenas, que não fora inteiramente destruída pelos dóricos, começava a sua liderança artística e cultural.

Um novo período se iniciou e os habitantes da Eubéia, na costa leste da Grécia Central chegaram a ilha de Chipre e a Al-Mina (na Síria) e fundaram na Itália as cidades de Cumae e Naxos, esta última na Sicília. Colonizadores de outras regiões da Grécia cruzaram o mar e fundaram outras cidades na Itália, como os coríntios que fundaram Siracusa (na Sicília) e os habitantes de Rodes que fundaram Gela (na Sicília) e Naepolis (hoje Nápoles). Os acênios, do norte da Peloponésia, fundaram Sybaris e Poseidonia (hoje Paestum) na Campânia. Os espartanos fundaram Tarentum (hoje Taranto). Os atenienses chegaram à Lombardia onde

fizeram contato com os etruscos.

Deste modo, a expansão da cultura grega fez com que a Sicília e a "ponta da bota" da Itália fossem designadas, nessa época, "a Magna Grécia", também chamada de "Oenotri", a terra dos vinhos.

Nessa era de intensa procura por novas terras, ocorreu também a colonização do sul da França pelos gregos habitantes da Lídia, que fugiam da invasão dos persas e fundaram Massalia (hoje Marselha) e se estabeleceram também na Córsega. Em 500 a.C. eles controlaram rotas do Rhône, do Saône, através da Borgonha, do Sena e do Loire. Massalia fazia seu próprio vinho e as ânforas para exportá-lo. Segundo o historiador romano Justiniano, "os gauleses aprenderam com os gregos uma forma civilizada de vida, cultivando olivas e videiras".

Historiadores acreditam que o primeiro vinho bebido na Borgonha foi provavelmente trazido de Marselha ou diretamente da Grécia. É importante lembrar que em 1952, entre Paris e a Borgonha, na cidade de Vix, foi descoberta uma imensa jarra grega de fino bronze com cerca de 2 metros de altura e com capacidade de 1.200 litros originária de 600 a.C.

As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios, situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos fizeram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essencia.

Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secadas ao sol), mas havia vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos cada um de um tipo diferente de uva. Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizado na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiarias aromáticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos "Simpósios", cujo significado literal é "bebendo junto". Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se reuniam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todo Simpósio tinha um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas.

Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C.: "Eu preparo três taças para o moderado: uma para a saúde, que ele sorverá primeiro, a segunda para o amor e o prazer e a terceira para o sono. Quando essa taça acabou, os convidados sábios vão para casa. A quarta taça é a menos demorada, mas é a da violência; a quinta é a do tumulto, a sexta da orgia, a sétima a do olho roxo, a oitava é a do policial, a nona da ranzinze e a décima a da loucura e da quebradeira dos móveis."

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros

registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Além dos aspectos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber. Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na peça de Eurípides. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Semele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus. Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou-o na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação. Dionísio se confunde com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente, era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia.

O vinho chegou no sul da Itália através dos gregos a partir de próximo de 800 a.C. No entanto, os etruscos, já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e, provavelmente, na Borgonha. Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C.

O ponto crítico da história do vinho em Roma foi a vitória na longa guerra com o Império de Cartago no norte da África para controlar o Mediterrâneo Ocidental entre 264 e 146 a.C. Após as vitórias sobre o general Anibal e, a seguir, sobre os macedônios e os Sírios, houve mudanças importantes.

Os romanos começaram a investir na agricultura com seriedade e a vitivinicultura atingiu seu clímax. O primeiro a escrever sobre o tema foi o senador Catão em sua obra "De Agricultura". No entanto, ironicamente, o mais famoso manual foi escrito por um cartaginês, Mago, e traduzido para o latim e para o grego. O manual de Mago, mais do qualquer outro estudo, estimulava a plantação comercial de vinhedos à substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

Uma data importante no progresso de Roma foi 171 a.C., quando foi aberta a primeira padaria da cidade, pois até então os romanos se alimentavam de mingau de cereais. Agora Roma comia pão e certamente a sede por vinho iria aumentar. Começava uma nova era e apareciam os "primeiros-cultivos", vinhos de qualidade de vinhedos específicos, equivalentes aos "grandes crus" de hoje. Na costa da Campânia, mais exatamente na baía de Nápoles e na península de Sorriento estavam os melhores vinhedos. Dessa época é o maravilhoso "Opimiano" (em homenagem ao cônsul Opimius) safra de 121 a.C. do vinhedo Falernum que foi consumido, conforme registros históricos até 125 anos depois. Ainda assim, os vinhos gregos ainda eram considerados pelos romanos os melhores.

No império de Augusto (27 a.C. - 14 d.C.) a indústria do vinho estava estabelecida em toda a extensão da Itália que já exportava vinhos para a Grécia, Macedônia e Dalmácia. Todos os "grands crus" vinham da região entre Roma e Pompéia, mas a região da costa adriática era também importante, em especial pelas exportações. Pompéia ocupava uma posição de destaque, podendo ser considerada a Bordeaux do Império Romano e era a maior fornecedora de vinhos

para Roma. Após a destruição de Pompéia pela erupção do Vesúvio no ano 79 d.C., ocorreu uma louca corrida na plantação de vinhedos onde quer que fosse. Plantações de milho tornaram-se vinhedos, provocando um desequilíbrio do fornecimento a Roma, desvalorização das terras e do vinho.

No ano 92 d.C., o imperador Domiciano editou um decreto proibindo a plantação de novos vinhedos e de vinhedos pequenos e mandando destruir metade dos vinhedos nas províncias ultramarítimas. O decreto parece visar a proteção do vinho doméstico contra a competição do vinho das províncias e manter os preços para o produtor. O decreto permaneceu até 280 d.C., quando o imperador Probus o revogou.

Tudo que se queira saber sobre a vitivinicultura romana da época está no manual "De Re Rustica" (Sobre Temas do Campo), de aproximadamente 65 d.C, de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como: a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem, fermentação etc.

Quanto ao paladar, os romanos tinham predileção pelo vinho doce, daí fazerem a colheita o mais tardiamente possível, ou, conforme a técnica grega, colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo no sol para secar e concentrar o açúcar (vinhos chamados "Passum"). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar (originando o chamado "Defrutum") ou ainda adicionar mel (originava o "Mulsum"). Eles preparavam também o "semper mustum" (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar. Esse método é o precursor do método de obtenção do "Süßreserve" das vinícolas alemãs.

Ainda no tocante ao paladar, é interessante lembrar que os romanos sempre tiveram predileção por temperos fortes na comida e também se excediam nas misturas com vinhos que eram fervidos em infusões ou macerações com ervas, especiarias, resinas e denominados "vinhos gregos" em virtude dos gregos raramente tomarem vinhos sem temperá-los. Plínio, Columella e Apício descrevem receitas bastante exóticas.

Quanto à idade, alguns vinhos romanos se prestavam ao envelhecimento, os fortes e doces expostos ao ar livre e os mais fracos contidos em jarras enterrados no chão. Um recurso usado para envelhecer o vinho era o "fumarium", um quarto de defumação onde as ânforas com vinho eram colocadas em cima de uma lareira e o vinho defumado, tornando-se mais pálido, mais ácido e com cheiro de fumaça.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, escreveu um tratado denominado "De antídotos" sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antídotos de venenos. Nesse tratado existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos.

A maneira de Galeno escolher o melhor era começar com vinhos de 20 anos, que se esperava serem amargos, e, então, provar as safras mais novas até chegar-se ao vinho mais velho sem amargor. Segundo Galeno, o vinho "Falerniano" era ainda nessa época o melhor (tão famoso que era falsificado com frequência) e o "Surrentino" o igualava em qualidade, embora mais duro

e mais austero. A palavra "austero" é usada inúmeras vezes nas descrições de Galeno para a escolha dos vinhos e indica que o gosto de Roma estava se afastando dos vinhos espessos e doces que faziam da Campânia a mais prestigiada região. Os vinhedos próximos a Roma, que anteriormente eram desprestigiados por causa de seus vinhos ásperos e ácidos, estavam entre os preferidos de Galeno. Ele descreveu os "grands crus" romanos, todos brancos, como fluídos, mas fortes e levemente adstringentes, variando entre encorpados e leves. Parece que o vinho tinto era a bebida do dia a dia nas tavernas.

Depois de Galeno não existem registros da evolução do paladar de Roma em relação aos vinhos. Certamente havia mercado para todos os gostos nessa metrópole que nessa época era a maior cidade do mundo Mediterrâneo e já possuía mais de um milhão de habitantes! É claro que a maior demanda era para o vinho barato que geralmente vinha de fora da península. É interessante notar que, desde a época de Galeno, o vinho da Espanha e da Gália começava a chegar em Roma. Um dos efeitos da expansão dos vinhedos nas províncias é que a produção em massa em regiões da Itália que abasteciam Roma tornou-se menos lucrativa e muitos vinhedos tornaram-se passatempo de nobres. Um desincentivo aos produtores italianos foi a criação, por volta de 250 d.C., de um imposto que consistia em entregarem uma parte do vinho produzido ao governo (para as rações do exército e para distribuição à ralé que tinha a bebida subsidiada). Talvez para remediar esta situação, em 280 d.C., o imperador Probus, revogou o já mencionado decreto editado (e amplamente ignorado!) por Domiciano em 92 d.C., proibindo o plantio de vinhedos. Probus inclusive colocou o exército para trabalhar no cultivo de novos vinhedos na Gália e ao longo do Danúbio. No entanto, foi inútil, pois o declínio do Império Romano estava começando.

Sobre a origem da vitivinicultura na França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indica o seu uso há 12.000 anos ou mais. Segundo a "Escola Celta" os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registros escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedônia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado,

Os gauleses antigos já tinham contato com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gauleses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava sendo considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colônia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada "Gália Transalpina". Com ponto de partida na Provence, os romanos subiram

o vale do Rhône e mais tarde no reinado de César se dirigiram a oeste e chegaram na região de Bordeaux. Bordeaux, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX.

Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer.

Chegamos à Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho.

Dessa época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Cîteaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Esse mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux, enviados por São Bernardo, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho.

Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média. Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo conduto e ajuda de custos para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades. Curiosamente, os estudantes andarilhos gastavam mais tempo em tavernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais interessados em mulheres, músicas e vinhos. Eles se denominavam a "Ordem dos Goliardos" e, conheciam, mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.

É interessante observar que é da idade média, por volta do ano de 1.300, o primeiro livro impresso sobre o vinho: "Liber de Vinis". Escrito pelo espanhol, ou catalão, Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com arlequim teria "qualidades maravilhosas" tais como: "restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem". O autor também descreve aspectos interessantes como o costume fraudulento dos comerciantes oferecerem aos fregueses alcaçuz, nozes ou queijos salgados, antes que eles provassem seus vinhos, de modo a não perceberem o seu

amargor e a acidez. Recomendava que os degustadores "poderiam safar-se de tal engodo degustando os vinhos pela manhã, após terem lavado a boca e comido algumas nacos de pão umedecidos em água, pois com o estômago totalmente vazio ou muito cheio estraga o paladar". Arnaldus Villanova, falecido em 1311, era uma figura polêmica e acreditava na segunda vinda do Messias no ano de 1378, o que lhe valeu uma longa rixa com os monges dominicanos que acabaram por queimar seu livro.

Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

É importante mencionar um fato importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida à Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras européias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram às *vitis* européias.

Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os microorganismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra "Études sur le Vin". Essas descobertas constituem o marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

A partir do século XX a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas e o desenvolvimento de cepas de leveduras selecionadas geneticamente, a colheita mecanizada, a fermentação "a frio" na elaboração dos vinhos brancos, etc. Ainda que pese o romantismo de muitos que consideram (ou supõem?) os vinhos dos séculos passados como mais artesanais, os vinhos deste século têm, certamente, um nível de qualidade bem melhor do que os de épocas passadas. Na verdade algumas conquistas tecnológicas, como as substituições da rolha e da cápsula por artefatos de plástico e da garrafa por caixinhas do tipo "tetra brik" são de indiscutível mau gosto e irritam os amantes do vinho.

Resta-nos esperar que os vinhos dos séculos vindouros melhorem ou, pelo menos, mantenham o nível de qualidade sem perder o charme dos grandes vinhos do século XX!

Resumo da História dos Vinhos no Brasil

Aqui estão, através de um quadro sinóptico, as principais etapas do desenvolvimento da vitivinicultura brasileira, desde a introdução da vinha no Brasil até os dias atuais:

1532 - chegada ao Brasil de Martin Afonso de Souza, donatário da capitania de São Vicente. Entre os membros dessa expedição estava Brás Cubas, comprovadamente o primeiro viticultor

lusitano a cultivar a vinha no Brasil.

1626 - primeiro registro histórico da cultura da videira no Rio Grande do Sul, quando o jesuíta Roque Gonzáles da Santa Cruz, vindo de Buenos Aires, atravessa o rio Uruguai para fundar no Brasil a primeira missão. Interessante observar que, até essa época, a região era freqüentada pelos bandeirantes, que não tinham qualquer propósito de se fixar; aos jesuítas, ao contrário, cujo objetivo era a catequese, interessava criar comunidades estáveis - e para isso, o cultivo da vinha era ideal.

Final do século XVIII - introduzidas no Brasil as primeiras videiras americanas, uma vez que a *Vitis vinifera* não prosperava. Uma das primeiras videiras americanas experimentadas aqui foi a "Cape".

11 de março de 1813 - decreto de Dom João VI, reconhecendo ter sido o açoriano Manoel de Macedo Brum da Silveira o primeiro a plantar a videira e a elaborar vinho na capitania de Rio Grande.

1840 - Thomas Messiter introduz a variedade "Isabel" na ilha dos Marinheiros

1870/1875 - início do grande surto da vitivinicultura riograndense e brasileira, com o incremento da colonização italiana no sul do país.

1970 - chegada ao Brasil das primeiras multinacionais, que passaram a investir na tecnologia, no incentivo aos agricultores para que colhessem as uvas em perfeito estado e no plantio de castas nobres.

Anos 80 - grande desenvolvimento tecnológico, com a introdução de prensas modernas, novas técnicas de vinificação em branco e emprego do aço inoxidável, entre outros avanços.

Anos 90 - consolidação da qualidade do vinho brasileiro e maior grau de exigência por parte dos consumidores. A abertura da economia permitiu que o público brasileiro tivesse acesso aos vinhos estrangeiros, o que contribuiu para o aumento do consumo e das exigências de qualidade e preço.



A VIDEIRA E SEUS CICLOS DE VIDA

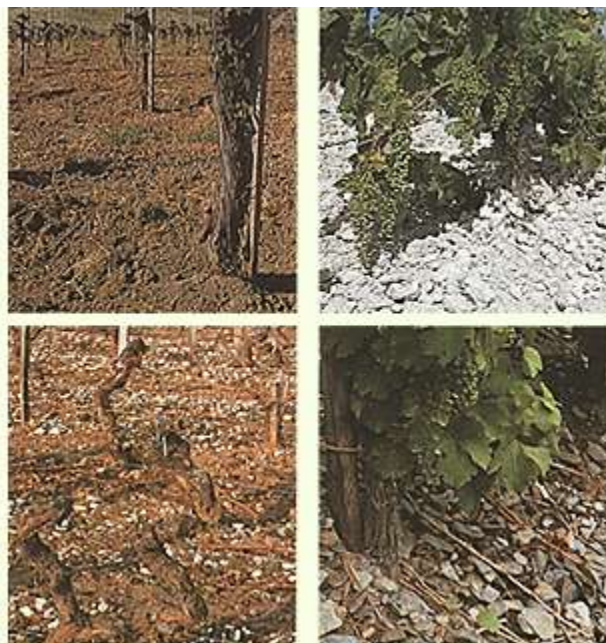


O Terroir

O "*terroir*" é a origem do vinho. Sua árvore genealógica. A palavra foi adotada do francês, uma vez que seu significado literal, solo, não exprime o verdadeiro significado *terroir*.

Terroir, em termos vinícolas, tem a ver com a localização, clima, orientação, drenagem, pendente, microclima, e arredores. Os diferentes "*terroirs*" têm uma identificação metódica e a primeira foi feita pelos monges da idade média, mais especificamente pelos fanáticos cistercienses de Borgonha, os quais chegaram até o ponto de degustar os solos, impulsionados por sua obsessão de encontrar o segredo da diferença entre as distintas parcelas.

Para dar um exemplo, o "*terroir*" do *Château Latour* foi dividido em 19 parcelas, tomando em conta tipo de solo, drenagem, orientação e rendimento. Latour, como muitos outros, tem "*grand vins*" e "*second vins*". Os "*second vins*" provêm dos "*terroirs*" com menos condições, ainda que o conjunto de "*terroirs*" de Latour seja um dos mais privilegiados do mundo. Sua localização caracteriza-se como única. Está no lugar menos propenso às geadas do *Mèdoc*, já que o ar se mantém em constante movimento devido às marés que vão e vêm no estuário. Isto é um vivo exemplo de que a terra tem grande influência sobre o produto final: o vinho, e por mais que a tecnologia avance, este é um setor onde a natureza ainda exerce sua força e se impõe.



As Uvas

O vinho é produto da combinação de dádivas da natureza e talento do homem. E nas uvas essa combinação se mostra fundamental. Não basta apenas escolher a variedade que melhor se adapte ao clima e solo da região. É preciso entender o potencial e a personalidade de cada uma delas.

Saber como e quando podar a videira também é importante. Videiras que têm alta produtividade em geral apresentam frutos com menor teor de açúcar, fundamental para o processo de fermentação, quando esse açúcar é transformado em álcool pela ação das leveduras.

As uvas são divididas em dois tipos: tintas e brancas. A diferença mais importante entre

elas é um pigmento chamado tanino, presente, sobretudo, nas cascas das uvas tintas. É ele que dá cor e adstringência ao vinho. Pode-se, no entanto, fazer um vinho branco com uvas tintas. Basta que as cascas sejam separadas do mosto na fermentação, não passando assim cor para o vinho. Os vinhos brancos feitos com uvas tintas são chamados de Blanc de Noirs.

Já as uvas brancas, por não conterem grande quantidade desses pigmentos, são utilizadas apenas para produzir vinhos brancos.

Relacionamos, a seguir, as principais variedades de uvas tintas e brancas usadas atualmente no mundo, lembrando que são muitas as variedades e que, em alguns casos, seus nomes variam de um país para outro.

Tintas

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Sangiovese, Baga, Barbera, Malbec, Gamay, Grenache, Nebbiolo, Tempranillo, Touriga Nacional e muitas outras.

Branças

Chardonnay, Riesling, Alvarinho, Gewürstraminer, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Moscato, Chenin Blanc, entre outras.

A uva é o fruto da **videira** ou **vinha**, planta que possui a seguinte classificação na sistemática botânica:

- ORDEM: *Ramnidea*
- FAMÍLIA: *Vitacea*
- SUB-FAMÍLIA: *Ampelidea*
- GÊNERO: *Vitis*
- SUB-GÊNERO: *Euvitis*
- ESPÉCIES: *Vitis vinifera*, *V. rupestris*, *V. aestivalis*, *V. labrusca*, *V. riparia*, *V. cinerea*, etc.



Vitis labrusca (americana)



Vitis vinifera (européia)

Cada uma dessas espécies possui muitas variedades, denominadas **cepas** ou **castas**. As uvas que originam os melhores vinhos são da espécie *Vitis vinifera* de origem **européia**, que possui inúmeras castas, como a *Cabernet Sauvignon*, a *Merlot*, a *Chardonnay*, etc. As demais espécies são **americanas** e, em geral não são adequadas para a elaboração de vinhos, prestando-se mais como uvas de mesa. Essas espécies também possuem muitas variedades, cujos melhores exemplos no Brasil são a *Niagara* e a *Isabel* que até a década de 80 eram as únicas castas utilizadas na elaboração dos vinhos brasileiros.

A Plantação da Parreira

A plantação da parreira é um processo muito mais complexo do que imaginamos. Pode-se semear uma semente e se obtém uma parreira, é verdade, é um processo natural. O que não é certo é o resultado final, já que ao plantar uma parreira não se tem nenhuma segurança de que as uvas sejam das mesmas características de suas matrizes. As sementes podem ser utilizadas em experiências como cruzamentos, mas plantar uma vinha é algo mais trabalhoso.



Para plantar uma parreira, tem-se que plantar uma muda previamente tomada de uma planta sadia. Esta muda é plantada em areia em um viveiro e quando saem raízes, planta-se em fileiras a uma distância que pode oscilar entre um e três metros. Recém plantadas, as parreiras são muito suscetíveis. À medida que suas raízes penetram no solo tornam-se mais fortes. A parreira encontra-se em sua plenitude entre 12 e 40 anos de vida.

Um solo com boa drenagem é essencial para a parreira, já que arrasta as raízes a grandes profundidades. Na maioria dos casos pode-se dizer que as parreiras têm que sofrer para produzir vinhos de qualidade e estilo. Se as videiras têm tudo muito fácil: água, abono, sol abundante, etc., seguem um processo automático mediante o qual obtêm uma folhagem excessiva e produzem uvas medíocres que dão pé a um vinho diluído e insípido.

Em geral, e especialmente na Europa, as vinhas crescem em lugares pouco férteis para a maioria das plantas. Um solo ideal é o que permite a penetração profunda das raízes, está bem drenado e ao mesmo tempo tem capacidade de armazenar água sem encharcar-se.

Em Borgonha e em Champanhe, os solos são de pedra caliza. Nas vinhas do "Haut-Medoc" em "Bordeaux", abundam os solos rochosos e a areia. Os solos pedregosos são ideais para a grande variedade de climas, já que as pedras recolhem o calor durante o dia e o mantêm à noite. Este tipo de solo tem outra vantagem: em geral está localizado ao pé das colinas, que normalmente têm boa drenagem e exposição ao sol.

Segundo os franceses, a combinação química do solo tem grande influência na uva que produz e, por conseguinte no vinho. Os vinicultores do Novo Mundo não estão de acordo com isto, ainda que alguns solos estejam relacionados a cepas, além de estilos e sabores característicos.

Como toda a planta, a videira possui um ciclo anual de vida que, no Brasil, é dividido em três períodos, a saber:

1. PERÍODO DE REPOUSO

Extende-se, em geral, de **abril a julho** e nessa fase ocorre "**hibernação**" da planta que perde as folhas e entra em latência. Durante essa época, é feito o **plantio** e a **enxertia** das plantas novas e/ou a **adubação** e a **poda seca** das plantas velhas.



Enxertia (enxerto)

Consiste na implantação do caule da videira européia (cavaleiro) no caule da videira americana (cavalo) ligado à raiz.



O caule da videira americana (cavalo), com a raiz, plantada, aguardando a enxertia da videira européia (cavaleiro).



Os dois caules já ligados e amarrados originarão uma nova planta resistente às larvas da *Phyloxera vastatrix* que atacam as raízes



Poda seca



Detalhe da poda seca

Os galhos mais frágeis são retirados de modo a permitir a circulação da seiva apenas nos galhos frondosos, diminuindo a produtividade e aumentando a qualidade das uvas em formação



Poda seca

2. PERÍODO DE CRESCIMENTO

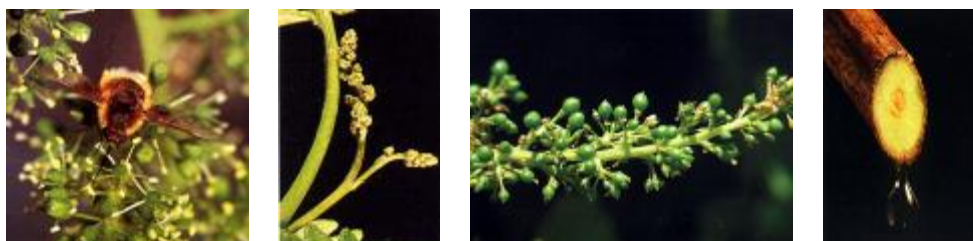
Vai, aproximadamente, de **agosto a dezembro**. Durante esse período faz-se a **capina** e a **poda verde** e nela ocorrem o **brotamento das folhas**, a **floração** e a **produção** e a **circulação de seiva** (observada quando se corta um galho: ela escorre e é chamado o choro da videira ou *Lacrima Vitis*).



Brotamento das Folhas



Floração



Polinização

Formação dos frutos

Lacrima Vitis

3. PERÍODO DE ELABORAÇÃO

Estende-se por volta de **dezembro a março** e nela há a **formação** e o **amadurecimento dos frutos** e **queda das folhas**. É a fase da **colheita**, sendo a das uvas brancas mais precoces (dezembro a janeiro) e a das tintas mais tardia (fevereiro a março).

OBS: Nos países europeus, situados no hemisfério norte, esses períodos ocorrem em épocas diferentes (repouso: dezembro a março; crescimento: abril a julho; elaboração: agosto a novembro).

A Vindima

A vindima é a preparação para o nascimento do vinho. O momento da colheita das uvas já maduras. A época varia de acordo com as condições climáticas da região; por exemplo, na França realiza-se a vindima no final de Setembro ou princípio de Outubro, quando a uva está no seu ponto de “madurez”.

Existem outros países onde as condições climáticas são favoráveis para a colheita das uvas até duas vezes ao ano, como é o caso da Venezuela.

Existem dois tipos de colheita: a colheita à mão e a mecânica. Ambas têm vantagens e desvantagens, mas algumas vezes só se pode colher à mão.

Colheita Mecânica

A colheita mecânica começou nos Estados Unidos, no estado de Nova Iorque nos anos sessenta e para os anos oitenta um terço das uvas de vinhos nos Estados Unidos eram colhidas mecanicamente. Hoje em dia, esta porcentagem se incrementou ainda mais.

Este conceito não é tão popular na tradicional França, onde se utiliza quase que

exclusivamente para vinhedos muito grandes. Nas zonas alta qualidade, os viticultores franceses resistem a aceitar esta tecnologia, sobretudo nas áreas de terrenos inclinados onde o uso de máquinas seria impraticável.



Entre as vantagens da mecanização estão:

- Pode operar à noite quando as uvas estão frescas.
- Necessita-se somente de dois operadores.
- Funciona suficientemente rápido para colher todas as uvas no seu justo ponto de madurez (na Califórnia se colhe aproximadamente 150 toneladas por dia).

Entre as desvantagens podemos assinalar que:

- Necessita-se de um gradeado especialmente forte.
- A possibilidade de perder 10% da colheita.
- O risco de que caiam folhas no líquido extraído.
- O contato com os folhelhos é inevitável.

Colheita Manual

A colheita à mão é a mais tradicional e simplesmente existem uvas que não podem ser colhidas de outra maneira. Deve-se utilizar ferramentas adequadas para que as uvas sofram o menor dano possível. O corte dos cachos deve realizar-se com tesouras leves de podar e deve-se evitar que os cachos cortados contêmam resíduos. As uvas são trasladadas a cestas de vime com pouca quantidade para que o peso não as deteriore. O clássico recipiente é de madeira de forma trocônica e base elipsóide, que é utilizado quando não importa que as uvas sofram um pouco e pode carregar até 90 quilos de uva. Estes recipientes atualmente são substituídos por caixas plásticas mais leves que carregam entre 40 e 50 quilos.



Entre as vantagens da colheita à mão estão:

- O contato com folhelhos é mínimo.
- Selecionam-se apenas as uvas que estão em perfeitas condições.
- As uvas sofrem menos.

Entre as desvantagens podemos assinalar que:

- Necessita-se de um equipamento de trabalho bastante numeroso.
- É impossível colher todas as uvas no mesmo ponto de madurez.
- Somente se pode colher durante o dia.

OS TIPOS DE UVA

O tipo de cepa é de vital importância na elaboração de um vinho, a cepa lhe dá a personalidade e o caráter ao vinho.

Cepas Tintas Clássicas



Cabernet Sauvignon

Esta é a cepa tinta mais nobre, mais adaptável e uma das mais populares do mundo. Têm aromas e sabores de groselha, chocolate negro, menta, azeitonas, fumo e grande quantidade de taninos, que ajuda a seus vinhos a envelhecer maravilhosamente. Dá origem a um vinho seco, encorpado, de tonalidade violeta e acentuado buquê, apresentando alta longevidade, robustez e estrutura. Os melhores vinhos de Bordeaux (França) em geral contêm uma alta porcentagem de Cabernet Sauvignon, que são combinadas com outras cepas, como Merlot e Cabernet Franc, para dar-lhes caráter e elegância. Hoje está difundida por todo o mundo, produzindo vinhos potentes e concentrados (na Califórnia, Austrália, Itália, Portugal) ou mais leves e frutados (na Espanha, Chile, Nova Zelândia e Brasil). Como é forte e concentrado, pode acompanhar, carnes de gado, filés, bacalhau e queijos fortes.

Merlot

A cepa Merlot dá excelentes resultados em diversas partes do mundo, como França, Chile, Califórnia e Austrália. É parecida com a Cabernet Sauvignon, porém com menos tanino, dando origem a um vinho seco, encorpado, de cor intensa, porém de baixa acidez, possuindo sabor mais adocicado, com gosto aveludado e harmônico. São vinhos carregados de fruta, um pouco mais leves e que maduram mais rápidos. É muito utilizada nas misturas de Bordeaux para suavizar os taninos da Cabernet Sauvignon.

Com a Merlot se fazem, em Bordeaux, os profundos e redondos Pomerol e Saint-Émilion. Também entram na composição de outros vinhos da região e do sudoeste da França (como Cahors, Languedoc-Roussillon). Seu uso tem resultados desiguais na Itália, Nova Zelândia, Califórnia e Austrália.

Quando jovem, acompanha pratos leves e quando maduros, combina com alimentos de sabores fortes, como grelhados, stroganoff de carne e queijos bem temperados.

Pinot Noir

É uma das variedades mais suscetíveis e caprichosas, cultivada em diversos países. É a responsável pelos grandes vinhos de Borgonha, onde se fabrica o Romanée-Conti, considerado um dos mais prestigiados e caros do mundo. É também utilizado na mistura para o Champagne. O Pino Nair tem uma variedade com taninos e acidez relativamente baixos, produzindo um vinho seco, de médio a encorpado, de cor violácea e sabor e aroma delicado de framboesas, morangos, cerejas, violetas e rosas entre outros. É um vinho sensível à umidade.

A Pinot Noir é a única cepa a compor os grandes Bourgognes tintos da Côte d'Or

(França). Cultivada em outros países (ou outros locais da França, como vale do Loire ou Alsace), tem características diferentes, menos complexas e delicadas. Na Alemanha e Áustria é chamada Spätburgunder. Também existe na Suíça, Espanha, Hungria, Nova Zelândia, Austrália e EUA (Oregon).

Acompanha bem frutos-do-mar, massas, *fundues* e aves.

Syrah

Produz um vinho escuro e herbáceo que madura maravilhosamente, com aromas e sabores de framboesa, groselha, pimenta, especiarias e couro entre outros. É produzida na Austrália, na França e nas regiões do Rhone e do Midi, África do Sul e Califórnia, mas é na pequena região de Hermitage onde a cepa se destaca com mais brilho.

Cepas Brancas Clássicas

Chardonnay

É uma cepa francesa da Borgonha, muito adaptável, considerada a melhor para a fabricação de vinho branco seco. É cultivada em diversos países, pois se adapta facilmente a diferentes tipos de climas. Com uma ampla gama de aromas e sabores sutis, equilibrados e refrescantes como: maçãs, pêras, cítricos, melão, abacaxi, pêssegos, cera, mel manteiga, baunilha e nozes entre outros, gera um vinho seco, límpido, harmônico e agradável. A Chardonnay é a única responsável pelos vinhos de Chablis e a mais importante na elaboração do Champagne. É mais verde no paladar quando usada em Champagne ou no Loire e mais suculenta e estruturada nos grandes Bourgognes, em que fermenta e amadurece em barris de carvalho - estilo perseguido na Califórnia, Itália, Espanha e Austrália. Também usada no Chile, Argentina, Nova Zelândia, África do Sul e Alemanha. O envelhecimento em barris de carvalho dá ao Chardonnay aromas e sabores adicionais que ressaltam seu sabor característico. Muitas vezes utilizam-se pedacinhos de carvalho ou essência na elaboração dos vinhos mais correntes.



Riesling

Esta cepa tem sua origem na Alemanha, disputa o lugar de melhor cepa branca do mundo com a Chardonnay. É adaptável a climas frescos a frios e cálidos e produz vinhos desde muito doces e leves, até muito secos e alcoólicos. Possui aroma de frutas cítricas e um frescor particular. Como um bom Chardonnay, o Riesling tem a qualidade de envelhecer muito bem.

Esta uva alemã responsável pelos melhores vinhos brancos do Rhein e Mosel, além da Alsace francesa. Também é utilizada com sucesso na Itália, Califórnia, África do Sul e Nova Zelândia Sauvignon Blanc. É utilizada também para confeccionar o Sancerre, do Loire - estilo perseguido na Itália e Nova Zelândia. Entra na composição de vinhos secos e dos grandes vinhos doces de Bordeaux (Sauternes, Barsac), junto com a Sémillon, num estilo também procurado na África do Sul, Califórnia, Austrália e Nova Zelândia.

No Brasil, possui acentuado caráter jovem e delicado, sendo uma ótima opção para acompanhar aperitivos, pratos leves, como peixes e queijos suaves, além de sobremesas.

Sémillon

Uva originária da região de Bordeaux, mas que é produzida também na Nova Zelândia, Chile, África do Sul e Austrália. Seu produto é um vinho seco, de acentuada acidez, aromas e sabor intensos e marcantes, salientando o de uva, cítricos, mel e pão torrado, entre outros. Além de forte, o Sémillon é um vinho acetinado e bastante sensível à podridão. Esta é uma cepa que em geral não brilha com luz própria, produz melhores vinhos se acompanhada pela Sauvignon Blanc e às vezes pela Chardonnay. A exceção é o Hunter Valley, onde se produz um vinho branco seco de longa vida e com bons resultados.

Em Bordeaux é utilizada em vinhos brancos secos (Graves) e na confecção dos doces Sauternes e Barsac (junto com Sauvignon Blanc). Também usada na Nova Zelândia e Austrália e, com menor sucesso, no Chile e África do Sul.

Sauvignon Blanc

Uva branca cultivada na mesma região que a Sémillon. É uma cepa muito adaptável com a qual se elaboram vinhos em muitas regiões do mundo vinícola. Produz um vinho seco, encorpado, marcante e amargo, de aromas e sabores herbáceos, como a grama recém cortada, cítricos e aspargos e sabor. O Sauvignon Blanc amadurece muito bem na garrafa, mas é extremamente sensível à podridão. Brilha em vinhos franceses como o Sancerre e Pouilly Fumé. Na região de Sauternes se mistura com Sémillon para a criação de vinhos doces muito finos. O frescor e a leve agressividade gustativa deste tipo de vinho combinam com pratos de sabor mais pronunciado como atum, salmão e aspargos.

Chenin Blanc

Esta cepa é a fonte de bons vinhos brancos doces no vale do Loire, do Vouvray e do Anjou está arraigada no vale do Loire, onde goza de popularidade por seus excelentes vinhos novos e com sabor a frutas bem como outros mais maduros e com estilo próprio. A Chenin Blanc não madura com facilidade o que pode produzir vinhos suaves com um sabor pouco satisfatório. Têm aromas e sabores de maçãs, nectarina, maçapão, nozes e mel. Também usada na África do Sul, Nova Zelândia, Califórnia e Austrália.

Outras Cepas Importantes

Brancas

Gewüztraminer

Esta cepa, muito vinculada aos vinhos brancos de grande aroma, normalmente mais secos e alcoólicos, produzidos na Alsace (França), teve sua origem no norte da Itália onde é conhecido como Traminer. O Gewüztraminer é de aromas doces, herbáceos e de frutas, com perfume exótico e de espécies, que lembram flores do campo, e de sabor intenso e agradável. Em versões seca ou doce, é usada na Alemanha, Áustria e Itália e, com menos sucesso, na Califórnia, Nova Zelândia e Austrália.

Moscatel

É uma cepa cultivada no mediterrâneo que produz vinhos com muita uva. Com aromas e sabores de uva, laranjas e passas entre outros. Na Alsácia são produzidos vinhos secos muito

interessantes, no Asti, vinhos frisantes e doces e na Espanha o muito doce Moscatel de Valencia.

Tintas

Cabernet Franc

De origem francesa, esta cepa é amplamente utilizada em pequenas porcentagens nas misturas de Bordeaux com Cabernet Sauvignon e Merlot. A exceção é em Saint-Emilion nos excelentes caldos de Chateau Cheval Blanc e Chateau Ausone que contêm até 50% de Cabernet Franc. Gera excelentes vinhos, tanto quando vinificada pura, quando combinadas com outras uvas. Produz um vinho refinado, de cor não muito intensa, relativamente ligeiro e elegante. O Cabernet Franc tem um caráter vegetal de aromas e sabores herbáceos e frutados quando jovens, como pimenta verde, folha de groselha, morango e chocolate entre outros.

Gamay

Esta é a cepa que produz o Beaujolais, um dos vinhos tintos suaves mais conhecidos e bebidos no mundo. Seus vinhos têm um estilo suave, fresco e com sabor de fruta que atrai a maioria dos consumidores. Os Beaujolais vão desde os mais novos e frescos Beaujolais Nouveau, até os mais complexos Fleurie, Moulin a Vent. Morgon, etc. Seus aromas e sabores são de morangos, cerejas, chiclete e pêras no Beaujolais Nouveau.

Guarnacha

A Guarnacha é utilizada para produzir vinhos tintos e rosados, é uma variedade importante nas regiões do sul da França como: Côtes du Rhone, Chateauneuf-du-Pape e Languedoc-Roussillon. Na Espanha também é muito conhecida, sobretudo nas regiões de Rioja e Penedes. Os californianos produzem vinhos tintos muito suaves e rosados. Em geral dá vinhos bastante alcoólicos, com sabor de fruta e de apimentados, mas são vinhos de longa duração.

Malbec

Uva originária da região de Bordeaux, que foi difundida com êxito fora da França, principalmente na Argentina. Com esse tipo de uva é elaborado um vinho de aromas frutados, bom corpo e acidez balanceada. O Malbec é uma deliciosa opção para massas, aves e carnes assadas.



Nebbiolo

A uva Nebbiolo arraigada no Piemonte é uma das mais finas cepas tintas da Itália. Produz vinhos escuros, taninos fortes e longa vida. Seus dois vinhos mais famosos são o Barolo e o Barbaresco.

Tannat

Originário do sul da França, esse tipo de uva adaptou-se muito bem ao Uruguai. O vinho Tannat apresenta boa cor e excelente estrutura. Possui sabor frutado, com leve passagem pelo carvalho, que lhe confere equilíbrio e complexidade. Por ser um vinho bastante encorpado, acompanha pratos fortes, como carnes vermelhas e queijos de sabor acentuado.

Tabela com Resumo das Principais Castas e Híbridas

		VINÍFERAS		
		COMUNS	ESPECIAIS OU SUPERIORES	NOBRES
<p>BRANCAS</p> 	Niagara, Seibel, Seyve Willard	Trebiano (Ugni Blanc, St.Emilion) Moscatel Malvásia	Chardonnay Pinot Blanc Semillon Sauvignon Blanc Chenin Blanc Silvaner Riesling (Itálico e Renano) Gewurztraminer etc.	
<p>TINTAS</p> 	Isabel, Concord, Herbemont	Nebbiolo Barbera Sangiovese Canaiole Tannat	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Gamay Pinot Noir Petit Syrah Malbec Merlot Tempranillo Cinsaut etc.	

HÍBRIDAS (Exemplos)	
INTERESPECÍFICAS	INTRAESPECÍFICAS
<p>Isabel <i>V. labrusca</i> + <i>V. vinífera</i></p> <p>Herbemont <i>V. aestivalis</i> + <i>V. cinerea</i> + <i>V. vinifera</i></p>	<p>Flora <i>Gewurztraminer</i> + <i>Sémillon</i></p> <p>Kerner <i>Trolinger</i> + <i>Riesling</i></p> <p>Müller-Thurgau <i>Riesling</i> (f) + <i>Silvaner</i> (m)</p> <p>Scheurebe <i>Silvaner</i> (f) + <i>Riesling</i> (m)</p> <p>Pinotage <i>Pinot Noir</i> + <i>Cinsaut</i> (<i>Hermitage</i>)</p>

Principais variedades tintas e brancas e as regiões onde são produzidas

Variedade	Tipo	Região
Aligoté	B	França (Borgonha), Rússia
Alvarinho	B	Portugal (Vinhos Verdes)
Barbera	T	Itália (Piemonte), Califórnia
Bonarda	T	Itália (Piemonte, Emilia-Romagna)
Cabernet Franc	T	França (Bordeaux: St. Émilion, Loire)
Cabernet Sauvignon	T	França, (Bordeaux, Médoc, Graves), Califórnia, Chile, Austrália, África do Sul e outras regiões.
Canaiolo	T	Itália (Toscana)
Carignan	T	França (Côtes du Rhône, Provence, Languedoc), Espanha, Itália, Califórnia
Carmenère	T	França (Bordeaux)
Chardonnay	B	França (Borgonha, Champagne), Califórnia, Chile, Austrália, Nova Zelândia
Chasselas (Fendant)	B	França (Alsácia, Loire), Alemanha (Baden), Suíça
Chenin Blanc (Steen)	B	França (Loire), Califórnia, África do Sul
Gamay	T	França (Beaujolais)
Gewürztraminer	B	França (Alsácia), Alemanha, Itália (Norte), Califórnia
Grenache (Alicante, Garnacha, Cannonau)	T	França (Côtes du Rhône, Provence, Languedoc), Sardenha, Espanha (Rioja), Portugal, Califórnia
Grignolino	T	Itália (Piemonte)
Lambrusco	T	Itália (Emilia-Romagna)
Malbec (Côt)	T	França (Cahors), Argentina, Chile
Malvasia (Malmsey)	B	Mediterrâneo, Ilha da Madeira
Merlot	T	França (Bordeaux: Pomerol, St-Émilion), Itália (Norte)
Müller Thurgau	B	Alemanha
Muscadelle	B	França (Bordeaux)
Muscat	B	Mediterrâneo, França, Espanha, Austrália
Nebbiolo	T	Itália (Piemonte, Lombardia)
Palomino	B	Espanha (Jerez)
Petit Verdot	T	França (Bordeaux)
Petite Syrah	T	França, Califórnia
Pinot Blanc	B	França (Borgonha, Champagne, Alsácia), Alemanha, Itália (Norte), Califórnia, Chile
Pinot Noir	T	França (Borgonha, Champagne), Alemanha, Califórnia, Chile
Riesling itálico	B	Itália (Norte), Europa Oriental

Variedade	Tipo	Região
Riesling renano	B	Alemanha, França (Alsácia), Áustria, Califórnia, Chile
Sangiovese (Sangiovetto)	T	Itália (Toscana, Emilia-Romagna)
Sauvignon Blanc	B	França (Bordeaux: Loire), Califórnia, Chile, Nova Zelândia
Sémillon	B	França (Bordeaux: Sauternes), Califórnia, Chile, Austrália
Syrah (Shiraz)	T	França (Rhône, Provence, Languedoc), África do Sul, Austrália
Silvaner	B	Alemanha, França (Alsácia), Itália (Norte), Califórnia
Tempranillo	T	Espanha (Rioja), Portugal
Touriga Nacional	T	Portugal (Douro e Dão)
Touriga Francesa	T	Portugal (Douro)
Trebbiano (Ugni blanc, St. Émilion)	B	Itália (Toscana, Emilia-Romagna, Vêneto, Lombardia), França (Cognac, Provence)
Vernaccia	B	Itália (Ligúria, Marches, Toscana, Sardenha)
Zinfandel	T	Califórnia

B - Uvas Brancas

T - Uvas Tintas

ELABORAÇÃO DO VINHO

O vinho é simplesmente mosto de uva fresco fermentado. Para elaborar um bom vinho, é essencial que as uvas estejam em boas condições e perfeitamente maduras para o tipo de vinho que se quer. A única exceção é quando se trata de grandes quantidades e se aceita certo grau de imperfeição (uvas podres ou verdes, folhas terra etc.).

Uma vez que as uvas estejam prontas para a vinificação e tenham sido espremidas, acrescenta-se uma pequena dose de anidrido de enxofre. Isto é um método utilizado há muitos anos para prevenir a fermentação prematura e a oxidação do mosto ou do vinho. Alguns produtores tratam de utilizá-lo em mínimas quantidades e pretendem eliminá-lo por completo colocando barreiras físicas como gases inertes entre o mosto ou vinho e o oxigênio na atmosfera.

Geralmente, o consumidor do vinho não percebe a presença deste preservativo, mas se um vinho contém demasiado dióxido de enxofre, pode causar uma sensação de ardor na garganta e ter um leve cheiro de enxofre.



Vinificação de tintos

1. TIPOS DE CASTA: Uvas Tintas

2. RECEPÇÃO DAS UVAS



Esteira conduzindo as caixas de plástico contendo as uvas colhidas



Lançamento das uvas
no tanque de recepção



Eixo helicoidal que conduz
as uvas para o desengaçador

3. DESENGAÇAMENTO E ESMAGAMENTO

Para a elaboração do vinho, as uvas são colocadas dentro de uma máquina que as esprema e as desengacha ou simplesmente esprema as uvas, deixando os talos intactos. O mosto que se obtém deste processo depois é trasladado a um tonel de madeira, aço inoxidável, cimento, fibra de vidro e às vezes, barris de carvalho. Uma exceção a esta regra é a "*macération carbonique*", mediante a qual as uvas completas são colocadas em um tonel. As que ficam no fundo se partem e começam a fermentar-se de forma natural. O tonel é selado e é injetado anidrido de enxofre, o que provoca o processo de fermentação dentro das uvas inteiras. A cor dos *folhelhos* pinta o mosto, mas o tanino é muito pouco. Ao terminar a fermentação, as uvas se partem deixando sair o suco. A polpa restante pode-se prensar e acrescentar ao mosto para dar-lhe mais corpo e taninos se for desejado. Este método é utilizado com êxito nos países cálidos, para obter vinhos frutados.



Máquina de desengaçamento em operação
(esquerda) e o engajo recolhido ao final da
operação

4. FERMENTAÇÃO

Todos os vinhos são submetidos a dois processos de fermentação: A fermentação alcoólica, mediante a qual os açúcares transformam-se em álcool e a *fermentação maloláctica*, que transforma o ácido málico em ácido láctico logrando um vinho menos ácido e com maior

estabilidade.

Na fermentação dos vinhos tintos podem ser utilizadas três técnicas:

- As uvas passam um período curto (dois ou três dias) em contato com os folhelhos e depois a fermentação continua sem os folhelhos. Este método é utilizado, sobretudo, nos vinhos tintos leves.
- Pode-se utilizar o método de "macération carbonique" que explicamos anteriormente.
- No caso de haver-se deixado uma porção de talos no mosto, este se deixará fermentar com seus folhelhos a uma temperatura de 24 a 26 °C. de uma a três semanas. Este método produz vinhos mais densos e de maior tanino. Os tintos clássicos e a maioria dos vinhos tradicionais seguem esse método.



Tanques de aço inox



Tanques de madeira



Visão do interior do tanque fermentação, mostrando o mosto em fermentação tumultuosa com a espuma resultante da liberação de CO₂



Detalhe do mosto em fermentação tumultuosa, mostrando o "chapéu" formado pelas cascas que ficam boiando na superfície do líquido



Detalhe do "chapéu" na superfície do mosto; a maioria das cascas das uvas já sofreu maceração (perda da cor pela ação do álcool formado) e algumas ainda estão pigmentadas

Na fermentação, o vinho passa pelos seguintes processos:

- Adição de Anidrido sulfuroso
- Maceração (48 h - 5 dias): fermentação "tumultuosa" com parte sólida (cascas, sementes) em tonéis ou em recipientes com movimento automático (Vinimatic).

▶ "Chapéu" ▶ Remontagem ▶ "Vinho flor"

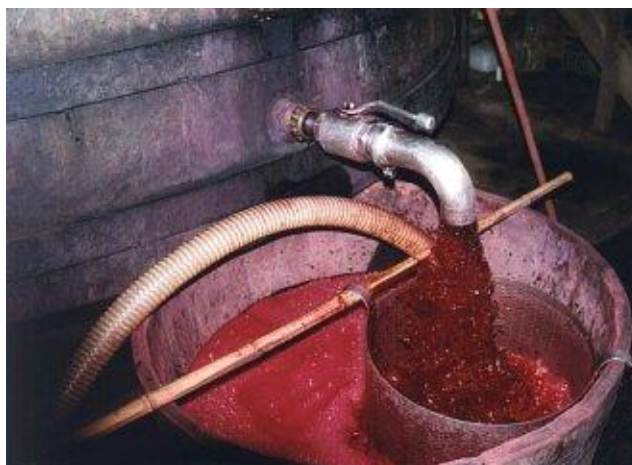


Remontagem - bombeamento do mosto do fundo do tanque para a superfície de modo a expor as cascas do "chapéu" à maceração do álcool de modo a extrair os pigmentos que conferem a cor ao vinho



Vinimatic - tanque de aço inox que, como uma betoneira, gira continuamente, realizando uma remontagem mais efetiva e melhor controlada

- Chaptalização (correção do açúcar, através do acréscimo do mosto doce esterilizado - ou outro tipo de açúcar, se permitido por lei), caso necessário.
- Descube (separação da parte sólida) ▶ Bagaço ▶ Vinho Inferior ou destilado .
- 1ª trasfega e atesto.
- Fermentação secundária ou malolática (20-40 dias).
- 2ª trasfega.



Trasfega

5. ESTABILIZAÇÃO

Em recipientes de aço inoxidável, de concreto revestido de epoxi ou tonéis de carvalho (três a quatro meses) com sucessivas trasfegas 3^a trasfega, seguida da análise e correção do anidrido sulfuroso.

6. CORTE (ASSEMBLAGE)

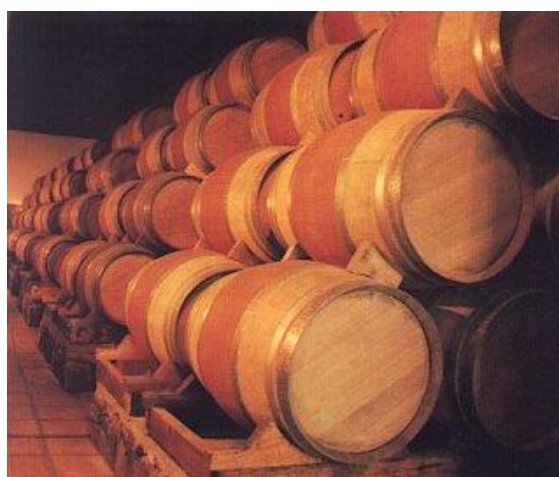
Mistura de vinhos originários de castas diferenciadas. Pode ser utilizado para corrigir o padrão de um determinado vinho (varietal) ou para criar ou para criar um vinho diferente, a partir de padrões de misturas pré-estabelecidas (com percentuais pré-definidos de cada casta). Processo controlado por enólogo.

7. AMADURECIMENTO

O vinho não está pronto ao finalizar a fermentação: agora tem que amadurecer para poder desenvolver seu estilo e características particulares. Muitos dos vinhos tintos modernos maduram por pouco tempo, já que são elaborados para seu consumo imediato, mas a maioria dos vinhos necessita um período mais longo de maturação antes de ser engarrafados, para estabilizar seus taninos e ressaltar seus sabores.

Entre as opções de envelhecimento temos:

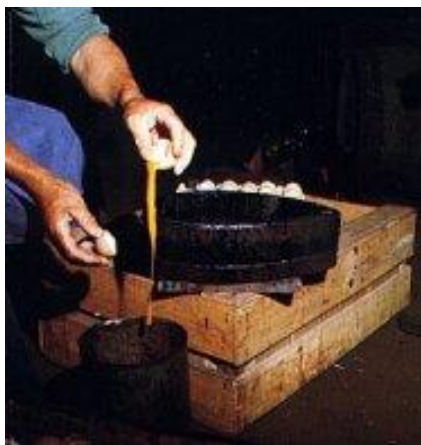
- O vinho pode ser filtrado, centrifugado e engarrafado quase imediatamente, como no caso do *Beaujolais Nouveau*.
- O vinho pode envelhecer por meses ou por anos em aço inoxidável ou concreto, o que não alterará seu sabor. Raramente, o vinho tende a suavizar-se.
- O vinho pode envelhecer em grandes barris de madeira com uma capacidade de milhares de litros. Este procedimento reduz a fruta em vinho e em alguns casos acrescenta-lhe algo.
- O vinho pode ser envelhecido em tonéis de madeira (na maioria dos casos, carvalho) de 225 litros de capacidade. Este é o método utilizado para envelhecer os grandes vinhos da França, da Espanha, dos Estados Unidos e da Austrália. Quando a madeira é nova, a riqueza dos sabores se torna ainda mais intensa, já que o vinho absorve os aromas da madeira. Os tonéis franceses são os mais apreciados, seguidos dos americanos e dos iugoslavos. Todas dão diferentes aromas e sabores aos vinhos que descansam em seu interior.



8. CLARIFICAÇÃO E FILTRAÇÃO

Também feita depois da estabilização.

Colagem: clara de ovo, caseína, cola (peixe ou osso), bentonite, gelatina etc.



Separação das claras dos ovos. São usadas seis a sete claras por barrica de 225 litros



As claras são batidas e adicionadas em cada barril

- Filtração: filtros de diatomácea ou de milipore (acetato de celulose) ou, como alternativa, centrifugação.



Equipamento de filtragem de diatomácea

9. ENGARRAFAMENTO



10. ENVELHECIMENTO NA GARRAFA

Duração de um mês a vários anos, dependendo do tipo de vinho.



Vinificação de bracos

1. TIPOS DE CASTA: Uvas Brancas, Tintas ou Rosadas

2. DESENGAÇAMENTO



Máquina de desengaçamento em operação (esquerda) e o engajo recolhido ao final da operação

3. PRENSAGEM E RETIRADA DAS CASCAS

Na elaboração do vinho branco, as uvas sempre são introduzidas em uma prensa. Há três métodos básicos para preparar o mosto dependendo do estilo do vinho que se requer:

- As uvas podem ser maceradas com suas cascas e a fermentação é supervisionada mantendo sempre os tonéis frios. Este procedimento dura aproximadamente doze horas e se utiliza em climas cálidos para extrair os sabores de fruta de uvas relativamente insípidas ou neutras. As uvas depois passam a uma prensa horizontal que espreme o suco muito delicadamente para que as sementes não se trituram, já que estas contêm taninos muito ásperos. Depois deste processo, o mosto pode conter uma percentagem de agentes sólidos. Estes podem ser removidos mediante a centrifugação ou deixando que a matéria sólida desça naturalmente para o fundo o que se denomina *débourbage*. Depois, o vinho passa aos tanques de fermentação e nos caso de *Chardonnays* finos, a pequenos tonéis de carvalho.
- As uvas são espremidas (prensadas) e se obtém um suco que é drenado livremente, não se utilizando, portanto as cascas. Desta forma obtém-se vinhos leves e frescos. A polpa que fica pode ser prensada e colocada a este suco para obter vinhos com mais corpo e sabor, de acordo com o tipo de vinho que se deseja produzir.
- As uvas são espremidas (prensadas) e separadas imediatamente de seus *folhelhos* mediante centrifugação

Nas prensagens são utilizadas prensas especiais (Vaslin, Willmes etc.) com pressão controlada (0.5 Kg/cm^2) de modo a extrair apenas o suco da porção situada entre a casca e as sementes (teor ideal de açúcar e ácido)..



Prensas pneumáticas Willmes

As fases da elaboração, portanto, são:

- 1ª prensagem ► mosto flor ou gota ► vinho fino
- 2ª prensagem ► mosto inferior ► vinho inferior
- Bagaço ► destilado

4. DECANTAÇÃO (DEBURRAGE) ► Borra

Duração de 5 a 12 horas.

Pode ser substituída por centrifugação.

5. FERMENTAÇÃO

O processo de fermentação nos vinhos brancos deve realizar-se a temperaturas baixas, entre 15°C e 20°C e por um período de pelo menos um mês. Da mesma maneira que os vinhos tintos e rosados, a fermentação pode ser realizada em grandes tonéis de aço inoxidável, concreto ou fibra de vidro, só que neste caso devem ser mantidos frios, e para isso existem vários métodos possíveis:

- Os tonéis podem ter umas "jaquetas" que se enchem com algum agente esfriador.
- Pode-se destilar água fria sobre o tonel e por seus lados com regularidade.
- O vinho pode ser passado através de um refrigerador em serpentina cada vez que a temperatura aumentar.



Já que os vinhos brancos são mais variados em seu estilo que os tintos, os métodos de fermentação também têm várias alternativas:

- Caso se deseje obter um vinho seco e leve, pode-se utilizar o método de fermentação lenta em tonéis de aço inoxidável a temperaturas de 15°C ou menores durante um mês ou mais.
- Em Borgonha, especialmente para os *Chardonnay* e em outras regiões para o *Sémillion* e *Sauvignon*, pode-se fermentar em tonéis de carvalho a temperaturas moderadamente altas. Isto proporciona ao vinho o sabor e aroma peculiar do carvalho que costuma ser muito agradável. Em alguns casos, quando a utilização de tonéis de carvalho é muito cara, colocam-se pedaços dessa madeira dentro do tonel para extrair seu perfume.
- Se o que se deseja é obter um vinho semidoce, dever-se-á deter o processo de fermentação para que o vinho fique carregado de fruta e açúcar. Isto se consegue esfriando o vinho no final da fermentação e extraindo os fermentos através da centrífuga ou de um filtro muito fino para evitar que continue o processo de fermentação.
- Outro método para a obtenção de vinhos semidoces é fermentando um vinho seco e depois acrescentar o mosto doce esterilizado (chaptalização) e se utiliza com frequência na Alemanha.
- Os vinhos finos doces como o *Sauternes* utilizam uvas infectadas pela *botrytis* ou "apodrecimento nobre". Estas uvas têm um concentrado de açúcar muito elevado. A fermentação ideal para estes vinhos realiza-se muito lentamente em tonéis de carvalho.



Orifício de abertura do tanque de fermentação de um vinho branco, mostrando na superfície a espuma resultante da liberação de CO_2

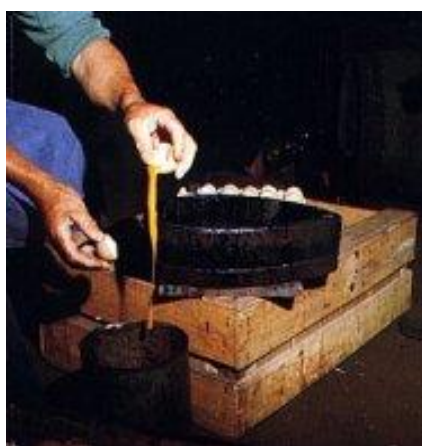


Vista interna do tanque de fermentação de vinho branco, notando-se o mosto amarelado e a espuma resultante da liberação de CO_2

6. CLARIFICAÇÃO

Também feitas depois da prensagem ou depois da estabilização.

Colagem: clara de ovo, caseína, cola (peixe ou osso), bentonite, gelatina, etc.



Separação das claras dos ovos. São usadas seis a sete claras por barrica de 225 litros



As claras são batidas e adicionadas em cada barril

Seguida da 1ª trasfega (21 dias após a prensagem) e da adição anidrido sulfuroso.



7. ESTABILIZAÇÃO

Precedida de uma 2ª trasfega realizada 30 dias após a 1ª trasfega.

Duração de 30 a 60 dias a baixas temperaturas.

8. CONSERVAÇÃO

Precedida de uma 3ª trasfega, dura de 6 a 12 meses.

Temperaturas baixas e constantes (15 a 20 °C).

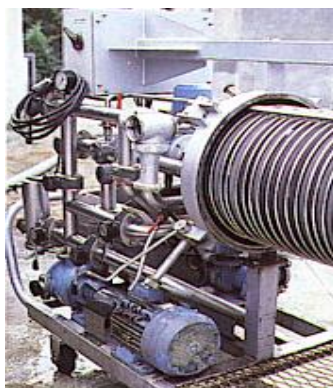
Análise e correção do anidrido sulfuroso.

9. CORTE (ASSEMBLAGE)

Ver tinto.

10. FILTRAÇÃO

Filtração: filtros de diatomácea ou de milipore (acetato de celulose) ou, como alternativa, centrifugação.



Equipamento de filtração de diatomácea

11. AMADURECIMENTO

A maioria dos vinhos brancos é feita para serem tomados frescos e novos, porém existem diversos métodos de envelhecimento:

- Para os vinhos brancos mais frescos e leves, o vinho é armazenado em tonéis estéreis evitando o contato com o ar. Às vezes é necessário seu armazenamento sob uma manta de nitrogênio ou dióxido de carbono.
- O armazenamento em tonéis não esterilizados não faz nada para melhorar o vinho, sobretudo se o tonel é de cimento, mas é muito utilizado no sul da Europa.
- Na Alemanha, os melhores *Riesling* são envelhecidos por um ano ou mais em grandes tonéis de madeira.



- Os *Borgonha* de qualidade e outros *Chardonnay*, os bons *Graves* e alguns *Sémillon* e *Sauvignon*, são envelhecidos em pequenos tonéis de carvalho por um ano ou menos, o que lhes dá densidade, corpo, aromas e sabores característicos.
- Os vinhos Rioja geralmente passam vários anos em tonéis.
- Os vinhos doces mais finos, geralmente ganham muitos atributos quando são envelhecidos em pequenos tonéis de carvalho.

12. ENGARRAFAMENTO



A elaboração do Frisante

O vinho base para um vinho frisante é submetido a um processo de fermentação como o do vinho branco, obtendo como resultado um vinho muito pálido e de alta acidez. Este vinho é guardado por uns meses em tanques de aço inoxidável (preferivelmente), e depois é submetido a uma segunda fermentação adicionando açúcares e fermentos agregados. Esta segunda fermentação efetua-se em contêineres herméticos ou em garrafa (como no caso da *Champagne*). As borbulhas no vinho frisante são produzidas pelo anidrido carbônico ao não pode escapar.

Existe outra forma de produzir vinho frisante que é o método de *transferência*. Neste caso, a segunda fermentação acontece em garrafa, e *logo filtrado* e *transferido* a outra garrafa mediante pressão.



Desta maneira são evitados os métodos tão custosos da produção do espumante (champanha): o *Remuage* e o *Dégorgement* ou rotação ou degolado. Os vinhos frisantes finos e o espumante devem ser envelhecidos em adegas frescas durante dois ou três anos em suas garrafas antes do *Dégorgement* (no caso do espumante) e depois por um período de dois meses depois do *Dégorgement*, antes de sair ao mercado.

A elaboração do Rosado

O processo de elaboração do vinho rosado é praticamente uma combinação de processos entre o tinto e o branco. No rosado os *folhelhos* se mantêm em contato com o mosto por um período curto de tempo, aproximadamente um dia ou menos. Caso se mantivesse desta forma por um tempo mais longo seria convertido em vinho tinto. Depois, a fermentação se efetua em temperaturas baixas, como nos vinhos brancos.

Os vinhos rosados geralmente não são envelhecidos em tonéis e, se o caso é o oposto, é muito raro que estes melhorem de alguma forma. Os vinhos rosados devem receber o mesmo tratamento que os vinhos frescos e novos.



Vinificação dos fortificados

Fortificados são vinhos que recebem aguardente vínica, tornando-se mais alcoólicos e, portanto, mais "fortes" ou fortificados. Embora existam vinhos fortificados em praticamente todos os países vinícolas, abordaremos apenas os três mais famosos: o **Vinho do Porto**, o **Jerez** (ou Xerez ou Sherry) e o **Vinho Madeira**.

I. VINHO DO PORTO

O Porto mais conhecido é o tinto, mas também existe o Porto branco. Ambos são elaborados da mesma maneira: agregado adicionado ao vinho durante a fermentação. Isto detém o processo e dá como resultado um vinho com muita fruta, bastante alcoólico e doce.

1. UVAS

Tintas: Touriga, Bastardo, Mourisca, Sousão, Tinta Cão, Tinta Francisca etc.

Branças: Malvásia, Verdelho, Rabigato etc. (usadas somente nos brancos).

2. PRENSAGEM

Antigamente feita pelo pisoteamento em lagares. Hoje utiliza



a prensa mecânica (na região do Porto, alguns produtores ainda continuam a tradição de pisar para amassar as uvas).

3. FERMENTAÇÃO

Interrompida antes que o açúcar tenha sido todo transformado em álcool.

4. FORTIFICAÇÃO

Adição de aguardente vínica (destilado de uva ou *brandy*), na proporção aproximada de 1 para 5 (100 litros *brandy* para 450-500 de vinho), o que leva o vinho a adquirir um teor alcoólico de até 23 °GL.

5. CORTE

Feito com vinhos de várias safras, exceto nos *Vintage*, *Late-Bottled Vintage*, *Vintage Character*, *Garrafeira* e *Colheita*.

6. ENVELHECIMENTO

Alguns produtores envelhecem o Porto no local, mas tradicionalmente leva-no rio abaixo até o povoado de Vila Nova de Gaia, na bacia do Douro, onde têm suas adegas de engarrafamento e envelhecimento. Segundo a tradição, o ar úmido de Vila Nova se considerava melhor para madurar o Porto.

O Porto é amadurecido em tonéis de madeira (preferencialmente carvalho). O período de envelhecimento depende da qualidade ou estilo do Porto que se deseja produzir, mas é geralmente de dois a seis anos (ou mais).

7. ENGARRAFAMENTO

Alguns tipos permanecem anos na garrafa antes de serem comercializados.

8. TIPOS PRINCIPAIS

White: Meio seco, pálido, feito de uvas brancas, envelhecido até três anos.

Dry (ou Very Dry) White: Seco (ou muito seco), mais envelhecido que o anterior.

Ruby: Púrpura, jovem, frutado, obtido pelo corte de vinhos de diferentes safras, envelhecido até três anos em tonel de carvalho. É um vinho pronto para ser consumido e não deve ser guardado.

Tawny (Aloirado): Amarelo-tijolo, mais encorpado, também resultante do corte de vinhos de diferentes safras, amadurecido em tonel por quatro a oito anos. Também é um vinho pronto para ser consumido. Ele e o "Ruby" são os portos "comuns" e mais vendidos no mundo.

Crusted: Rubies com mais de quatro anos de garrafa, não filtrados e que deixam borra (em inglês, *crust*).

Vintage Character (Premium Ruby): Ruby superior, envelhecido de quatro a seis anos em garrafa. Alguns produtores utilizam outros nomes para esse tipo, tais como: Bin, First State, Six Grapes, Founder's Reserve, etc.

Years-Old (Old Tawny): Corte de Tawnies com diferentes idades de envelhecimento. A idade declarada (10, 20, 30 e 40 anos) refere-se à média de idade dos vinhos utilizados no corte. Tem o ano do engarrafamento no rótulo. É um vinho pronto para ser consumido.

Single Quinta: Vinho safrado, proveniente de um único parreiral e amadurecido por dois anos em tonel.

Colheita: Tawny proveniente de uma só colheita e envelhecido no mínimo sete anos. Tem a data de engarrafamento no rótulo e não melhora muito com a guarda.

Garrafeira: É também um Tawny proveniente de uma só colheita, mas permanecem muitos anos na garrafa antes de ser comercializado. Está pronto para beber e tem a data do engarrafamento no rótulo.

Late-Bottled Vintage (LBV): É um "vintage" envelhecido de quatro a seis anos, envelhece bem na garrafa, embora menos que o "vintage".

Vintage: É um vinho de uma safra de ano excepcional (só existe nos anos de grandes safras). É envelhecido de um a três anos em tonel e não é filtrado resultando em borra excessiva no fundo da garrafa. É um dos vinhos mais enaltecidos no mundo e necessita no mínimo cerca de 20 anos de guarda para atingir a sua plenitude (alguns "vintages" chegam a "sobreviver" mais de um século, mantendo a sua realeza!).

II. JEREZ (XEREZ, SHERRY)

1. UVAS

Palomino (90%) e outras (Pedro Ximénez, Mantuo, Albillo e Cañocaza).

Colhidas em *tinettas* de madeira e colocadas ao sol em *soleadas* de palha e depois levadas para a *bodega*.

2. PRENSAGEM

No processo de elaboração do Xerez são utilizadas prensas horizontais ou hidráulicas para espremer as uvas (ainda por pisoteamento, em lagares).

3. FERMENTAÇÃO

O Xerez tem diferentes estilos, mas os mais depurados são o Fino e o Amontillado, os quais são submetidos a um processo de envelhecimento muito peculiar. O mosto fermenta-se da mesma forma que um vinho branco seco, com um nível alcoólico de pelo menos 13.5°GL.

Uma vez fermentado o vinho, é colocado em tonéis de madeira com capacidade de 500



litros, que não ficam cheias completamente. Nas frescas adegas, “os ventos do poente transportam um fermento chamado *flor*, que chega até aos tonéis e cresce naturalmente no vinho”. Este serve como preservativo para evitar que o vinho se oxide por causa do oxigênio existente no espaço vazio do tonel e, além disso, dá caráter ao vinho.

O fermento *flor* só se encontra nesta região e no Jura na França e, além disso, jamais afeta da mesma maneira a dois tonéis de vinho: um pode ter uma camada espessa de *flor* e a do lado quase nada. Esta é a razão pela qual o Xerez se classifica imediatamente quanto à qualidade.

Depois que a *flor* faz seu trabalho, adiciona-se Brandy ao vinho até chegar a um grau alcoólico de 15,5°. Os vinhos que não têm *flor* se classificam como listras e se utilizam para *oloroso*. Estes se fortalecem até chegar a 18° de álcool (a *flor* só sobrevive até 17,5°).

A fermentação divide-se em duas fases:

Primeira: de três a sete dias, tumultuosa, feita em *botas*, com formação da *flor*.

Segunda: 3 meses, lenta, açúcar restante ► álcool, espessamento da *flor*.

4. PRIMEIRA PROVA E SEPARAÇÃO

Após trasfega, o *capataz* faz a prova utilizando a *venêcia*.

Separa dois tipos: *Finos* (continuam evolução) e *Olorosos* (serão fortificados).

5. SEGUNDA PROVA E SEPARAÇÃO

Um ano depois, após formação de nova flor.

Tipos inferiores (destilados) e superiores (*Finos* e *Olorosos*).

6. FORTIFICAÇÃO

Apenas nos *Finos* e *Olorosos*.

Atingem até 18 °GL (até cerca de 25 °GL nos mais velhos).

7. "CRIANZA" EM SISTEMA "SOLERA"

O vinho é transferido entre barricas (*botas*) empilhadas: das *criaderas* (de cima, com vinho jovem) para as *soleras* (de baixo, com o vinho velho).

No Xerez, como no Porto, o tempo de envelhecimento é de acordo com o estilo e qualidade de Xerez que se deseja produzir, mas geralmente é de 3 a 12 anos.

8. ENGARRAFAMENTO

9. TIPOS PRINCIPAIS

Manzanilla: Pálido, muito seco, pouco ácido, pungente, delicado, amadurecido sob *flor* em

Sanlúcar de Barrameda, 15 a 17 °GL.

Fino: Semelhante ao anterior, mas menos delicado, seco, amadurecido sob *flor* em Jerez ou em Puerto de Santa Maria.

Amontillado: Âmbar, seco, aromático, mais alcoólico (22 a 24 °GL).

Oloroso: Dourado ou tijolo, seco, encorpado, forte.

Palo Cortado: Entre o fino e o oloroso, raro e datado, tem diferença entre as *bodegas*.

Amoroso: Oloroso doce, escuro, licoroso, baixo teor alcoólico.

Cream: Oloroso

III. VINHO MADEIRA

1. UVAS

Bual, Verdelho, Sercial (Esgana Cão), Malvásia (Malmsey) e Tinta Negra Mole.

2. PRENSAGEM

Por pisoteamento em lagares ou em prensas automáticas.

3. FERMENTAÇÃO

Origina o "vinho branco" sendo interrompida pela fortificação.

Os mostos da Bual e da Malvásia são usualmente fermentados com a casca.

4. FORTIFICAÇÃO

Pode ser feita depois. O teor alcoólico atinge de 17 a 21 °GL.

5. ESTUFAGEM

Aquecimento a 40 a 50 °GL durante três a seis meses.

Aqui pode ser feita a fortificação se não foi feita durante a fermentação.

6. ESTÁGIO

Descanso de até 18 meses.

7. CORTE

8. ENVELHECIMENTO EM "SOLERA"

9. ENGARRAFAMENTO

10. TIPOS PRINCIPAIS

Quanto à variedade da uva

Sercial: Pálido, seco, leve, perfumado a nozes.

Verdelho: Dourado, meio seco, amendoado.

Malmsey (Malvásia): Escuro, doce, encorpado, frutado e com *bouquet*.

Boal (Bual): Escuro, doce, encorpado.

Quanto ao tempo mínimo de envelhecimento

Reserve: 5 anos.

Special Reserve: 10 anos.

Excepcional Reserve: 15 anos.

Vintage: 20 anos. É um corte de vinhos de várias idades e idade declarada é a do vinho mais antigo na *solera*.

A IDENTIDADE DO VINHO

AS GARRAFAS






RESUMO 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.

FORMAS CLÁSSICAS

	<p>Bordalesa</p> <p>Francesa da região de Bordeaux, com pescoço abrupto.</p>		<p>Borgonhesa</p> <p>Francesa da região da Borgonha, com pescoço gradual.</p>
	<p>Renana</p> <p>Alemã da região do rio Reno, mais delgada e mais alta que a borgonhesa.</p>		<p>Champagne</p> <p>Francesa da região do famoso vinho espumante, mais alta e mais robusta que a borgonhesa.</p>

FORMA FANTASIA Qualquer modelo diferente dos quatro modelos clássicos acima			
	<p>Alsaciana</p> <p>Da Alsácia, região francesa, é semelhante à renana, porém mais alta e mais delgada.</p>		<p>Do Chianti</p> <p>Italiana, da região da Toscana, é denominada <i>fiasco</i>. Bojuda na base e revestida de palha externamente.</p>
	<p>Do Porto</p> <p>Portuguesa, semelhante à bordalesa, porém geralmente mais baixa e de linhas mais retas.</p>		<p>Do Jerez</p> <p>Espanhola, semelhante à do Porto, porém geralmente mais alta.</p>
	<p>Franconia</p> <p>Alemã, da região de Franken, é denominada <i>bocksbeutel</i>, possui corpo achatado no eixo antero-posterior e bojudo na base.</p>		<p>Do Verdicchio</p> <p>Italiana, da região de Marches, possui forma semelhante a um violão.</p>

CAPACIDADE	
Garrafa comum: 750 ml	Miniatura: 175 ml (algumas são de 160 ml)
Meia-garrafa: 375 ml	Magnum: 1,5 litro (duas garrafas)

TAMANHOS DE GARRAFAS DOS CHAMPAGNES	
<p>Jeroboam 3 litros (4 garrafas)</p>	<p>Rehoboam 4,5 litros (6 garrafas)</p>
<p>Methuselah ou Imperial 6 litros (8 garrafas)</p>	<p>Salmanazar 9 litros (12 garrafas)</p>
<p>Balthazar 12 litros. (16 garrafas)</p>	<p>Nebuchadnezzar 20 litros (26 garrafas)</p>



ORIGEM: Casca do sobreiro

O SOBREIRO: *Quercus suber*

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

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 3^a extração.

PAÍSES PRODUTORES (ordem crescente em produção):

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.

A CÁPSULA



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 de boa aparência.

DE PLÁSTICO

Geralmente usadas em vinhos de mesa.
 Custo mais baixo que as anteriores.
 Sofre retração com calor.

O RÓTULO



NO VINHO 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 (menos de 5 g/l), demi-sec (de 5 a 20 g/l), suave (mais de 20 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).

NO VINHO IMPORTADO

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

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*).

Devido à complexidade do tema, aconselhamos a consulta em literatura especializada para a compreensão do significado dessas denominações.

COMO ESCOLHER UM BOM VINHO

Beber um bom vinho é sem dúvida um dos atos que mais prazer pode proporcionar às pessoas. Saiba, porém, que esse prazer só será completo se, antes de degustar o vinho, forem tomados alguns cuidados.

A questão é: que critérios devemos ter para escolher e comprar um vinho? Com a abertura de nosso mercado aos importados, o consumidor se vê hoje diante de uma infinidade de opções de compra. As prateleiras dos supermercados estão abarrotadas de vinhos das mais diversas procedências, cada qual de um país, com a sua legislação específica sobre os rótulos, safras, tipos de uva etc. Some a esses os nacionais, alguns deles são de muito boa qualidade.



Apesar de não termos uma grande tradição como produtores e consumidores de vinho (o brasileiro bebe, em média, 2 litros/ano, contra mais de 60 litros bebidos por um francês ou um italiano), tem-se observado um grande aumento de interesse sobre esta bebida. As pessoas querem saber mais para beber melhor. Nesse ponto estamos acompanhando a tendência mundial de diminuição do consumo de vinhos comuns e de aumento do consumo de vinhos finos. Para uma orientação bem genérica nesse sentido, algumas dicas poderão ser basicamente úteis para aqueles que estão se iniciando nessa prazerosa arte:

1. Compre seu vinho em locais em que haja variedades e, principalmente, boa rotatividade de vendas. O seu risco de comprar um vinho prematuramente envelhecido e mal conservado será quase nulo. Evite comprá-lo em bares e padarias. É desolador ver aquelas pobres garrafas empoeiradas banhadas pela luz fria a espera de algum incauto. Dê preferência às importadoras, lojas de comidas finas e de bons supermercados que armazenem bem o produto. Se possível, sobretudo para vinhos envelhecidos ou de qualidade, principalmente, prefira casas especializadas.
2. Escolha sempre vinhos novos, de safras recentes. O provérbio que diz: "quanto mais velho, melhor o vinho" se não é mentira é, pelo menos, uma meia verdade. Ele vale apenas para alguns poucos vinhos (os grandes Bordeaux, os Barolos, os Sauternes etc.), mas não para a maioria esmagadora de vinhos que consumimos, que quando são colocados à venda já estão prontos para serem bebidos. Se for vinho branco, escolha aquele que foi engarrafado "ontem".
3. Procure se informar sobre o que está escrito nos rótulos. Nos vinhos franceses, por exemplo, a AOC (Vin d'Appellation d'Origine Contrôlée) é, teoricamente, superior ao VDQS (Vin Delimité de Qualité Supérieure), que, por sua vez, deve ser melhor que o Vin de Pays. Ainda quanto ao AOC, saiba que, quanto menos genérico melhor. Assim, um vinho Appellation Margaux Contrôlée deverá ser superior a um apenas genérico Appellation Bordeaux Contrôlée. Evite os Vin de Table. Na verdade, eles nunca deveriam ter saído de sua França natal. Expressões obscuras como "Blanc de Blancs" e outras menos votadas colocadas no rótulo para "enobrecer" o vinho não têm, na verdade, nenhuma função legal. No caso informa que apenas esse vinho branco foi feito com uvas brancas, como acontece na maior parte das vezes já que alguns poucos brancos são feitos com uvas tintas (neste caso, as cascas

logicamente, são retiradas do mosto antes da vinificação).

4. Examine bem a garrafa antes de comprá-la. O nível do líquido nunca deve estar abaixo do normal e a rolha deve estar em boas condições.
5. Observe a garrafa contra uma forte luz (que não seja fria). Verifique se o vinho branco não está muito dourado, tendendo para o marrom ou, se for tinto, muito acastanhado. Isto são sinais de oxidação.
6. Compre vinhos que tenham uma boa relação qualidade-preço. Preço elevado não significa necessariamente qualidade. Fique de olho nos produtos dos países do chamado Novo Mundo (Chile, Argentina, Austrália, Nova Zelândia) e de regiões européias emergentes (Alentejo, sul da França). Nestas regiões são produzidos excelentes vinhos a preços bastante razoáveis.
7. Não seja um bebedor de rótulos: compre vinhos que tenham a ver com seu gosto pessoal. Vinho é prazer, não é ostentação.
8. Fundamentalmente: **Beba em boa companhia.**

O SERVIÇO DO VINHO



Um dos grandes prazeres da vida pode encontrar-se em uma garrafa de vinho. A seguir existem alguns conselhos para que se possa desfrutar plenamente a próxima taça. O maior conhecimento sobre vinhos é obtido através dos sentidos, degustando-o e assim aos pouquinhos descobrindo-o.

Para catar um vinho precisamos de nossos sentidos, principalmente da vista, do olfato e do paladar para perceber cores, aromas e sabores do vinho, e dessa maneira definir o nosso gosto particular. (Alguns fatores poderiam alterar nossa percepção, por exemplo: o cigarro, perfumes fortes etc).

A SEQUÊNCIA DOS VINHOS



A ordem de precedência estabelecida abaixo se refere ao caso de se tomar mais de um tipo de vinho em seqüência.

- A) QUANTO AOS TIPOS: **Branco** ▶ **Tinto**
- 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**
- F) QUANTO À TEMPERATURA: **Frios** ▶ **Resfriados**

(LEGENDA: ▶ = antes de)

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 longevo, 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 sozinhos.

AS TEMPERATURAS IDEAIS



Jamais se insistirá o suficiente sobre a importância de beber os vinhos à temperatura correta, segundo o tipo de calda. Pode-se estragar um vinho servindo-o a uma temperatura inadequada ou, pelo contrário, realçá-lo se servido à temperatura apropriada. Se muito do que envolve apreciar vinho é, em grande parte, subjetivo, a temperatura apropriada para o servir não deixa de o ser também - mas não muito.

O vinho, basicamente, deve ser uma bebida que nos dá uma agradável sensação refrescante. Logo a sua temperatura nunca deverá matar essa sensação. Além disso, cada vinho liberta o máximo das suas sensações gustativas e olfativas a uma certa temperatura. Acima e abaixo dela as sensações e o encontro morrem. De frio ou de calor. Por isso é necessário entender que há uma temperatura ideal para os vinhos, dependendo de sua estrutura, de forma tal que não percam sua complexidade aromática e alguns sabores devido ao frio excessivo, ou para evitar beber uma sopa alcóolica. É uma pena que o grande esforço de um viticultor fracasse em um cubo de gelo até o topo ou se evapore no álcool de um vinho muito quente.

A primeira regra que a experiência ensina é beber o vinho branco mais frio que o tinto e o mesmo para um vinho novo em relação a um com vários anos. Muitos aplicam esta diferença também a vinhos leves e pouco encorpados, por oposição aos mais complexos e substanciais.

A regra clássica para os tintos, como base para aplicar as sutilezas anteriormente referidas, é de pôr o vinho à temperatura ambiente, "chambré" em francês. Mas esta regra é hoje uma regra que precisa ser avaliada, já que no verão a temperatura sobe a vinte e muitos graus e no inverno o aquecimento central ou outro não deixa baixar a temperatura aquém dos 21°. O "chambré" nasceu relacionado com a temperatura constante a que se encontravam - e encontram - as boas caves, ou seja, cerca de 15°.

Simplificando a questão, o vinho dá-nos profundas alegrias se bebido um pouco acima dessa temperatura - para os tintos e com os matizes referidos e um pouco abaixo para os brancos, também observados os referidos detalhes. Por outras palavras: os brancos poderão ser bebidos entre 10° e 14° e os tintos entre os 16° e os 18° (ver tabela detalhada abaixo). É importante se ter

em mente que os vinhos tintos simplesmente arruinam em temperaturas superiores a 18°. No verão não será equivocado baixar um pouquinho estes valores, bem como refrescar um pouco mais que o indicado um tinto bem novo, bem esperto e leve. Isto porque, em temperaturas ambientais elevadas, se não servido imediatamente, a temperatura do vinho subirá um pouco até ser bebido. E não se pode esquecer que o vinho deverá "respirar" algum tempo. Em casos pertinentes, seria indicado um termômetro para medir a temperatura do vinho e, melhor ainda, outro para a temperatura ambiente, mas isso raramente é possível.

Os espumantes brancos ganham em ser refrescados um pouco mais ainda que os brancos não espumantes, mas não muito. Os vinhos rosados (vulgo "rosés") igualmente requerem-se frescos.



TINTOS

Envelhecidos e Encorpados: 16° a 18°
 Não envelhecidos mas encorpados: 14° a 16°
 Jovens e pouco encorpados: 12° a 14°
 Beaujolais "Primeur" ou "Nouveau": 10° a 12°



BRANCOS

Secos, Envelhecidos e Encorpados: 12° a 14°
 Secos, Jovens e Leves: 6° a 12°
 Suaves e Doces: 4° a 6°



ROSÉS

Todos de modo geral: 6° a 12°



ESPUMANTES

Brut: 6° a 12°
 Demi-Sec e Doce: 4° a 8°



FORTIFICADOS

Vinho do Porto: 10° a 18°
 Jerez: 8° a 14°
 Madeira: 12° a 14°

Obs.: Temperaturas em °C

COMO REFRECAR O VINHO

Refrigerador: Se houver tempo, é um método adequado. Mas é bom recordar que este estará, em princípio, a 7°, o que é pouco, a não ser para o espumante/champagne. No entanto pode não ser ruim na medida em que se não servi-lo imediatamente, ele vai subir um pouco de temperatura até ao momento de ser bebido, principalmente no verão.

Balde de Gelo: Bonito e eficaz é um belo balde de gelo ("frappé") com gelo, água e um punhal de sal grosso. Não ponha só gelo - o ar (que fica entre os cubos) é mal condutor. A água é ótima condutora. Uma garrafa deixada durante 8 minutos na água com gelo sofrerá uma redução de 5° na temperatura, o que corresponde a 60 minutos de permanência na geladeira. Em poucos minutos, 8 a 10, a temperatura baixou de 18° ou 20° para os 12° ou 13° desejados.

Cilindro de Barro: O cilindro de barro com água onde se mergulha a garrafa também dá resulta, além de ser simpático. O barro por osmose absorve a água, esta se evapora e provoca um abaixamento de temperatura da água a qual por sua vez refresca o vinho.

Congelador ou freezer: O congelador ou o *freezer* é bom para os frangos, mas não para os vinhos, especialmente espumantes (por vezes a bolha é afetada). Embora possa não estragar o vinho, não é aconselhável aplicar um método de redução brutal de temperatura em um produto delicado e nobre.

Envolver a garrafa num saco-refrigerador que previamente se colocou no congelador também dá resultado, porém não é muito bonito levá-lo assim para a mesa. Numa emergência, sem gelo, sem refrigerador, em casa ou num "pic-nic": um jornal ou uma toalha molhada enrolada à volta da garrafa e exposta ao vento, se houver.

Caso se tenha que baixar a temperatura de vinhos tintos, o método aconselhável é levá-los para um ambiente com a temperatura desejada e esperar que atinjam os 16°, 17° ou 18°. Para uma emergência pode-se utilizar um balde ou uma toalha com água quente. Os vinhos brancos normalmente ficam perto da temperatura ideal, já que são consumidos mais gelados, mas se necessário, pode-se usar os mesmos métodos.

Na maioria das vezes não se tem termômetro para acertar a temperatura do vinho a ser servido (e também não é um método usual, embora adequado), por isso, é preciso "aferir a mão". Isso pode ser feito adquirindo-se um termômetro especial para vinhos, que possui um suporte que o mantém pendurado na boca da garrafa (conforme figura abaixo do título) e treinar em casa para aferir a mão e com ela afinada, a temperatura pode ser avaliada pelo tato. Existem casas especializadas, geralmente bonitas e agradáveis, que mantêm adegas climatizadas que podem, além de ser uma fonte de informações, degustação e compra de equipamentos e vinhos de excelente qualidade, servir para aferir a mão.

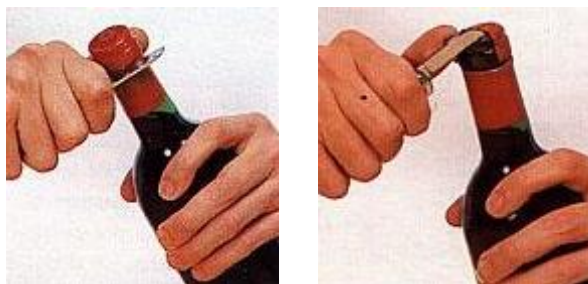
PREPARAÇÃO

A preparação de uma garrafa deve começar várias horas antes do momento em que se tem intenção de a beber. Qualquer garrafa de um vinho de qualidade pode ter partículas em suspensão que não são visíveis através do vidro. Para que todas estas partículas se depositem no fundo da garrafa, esta deve estar na vertical, cerca de 24 horas, mas este tempo deve variar de acordo com o vinho e com o depósito que ele apresentar.

A ABERTURA DA GARRAFA

O abrir de uma garrafa também deve obedecer a certas normas e exige algumas precauções que serão demonstradas adiante. Antes de iniciar a abertura não esqueça: nunca abra uma garrafa precipitadamente e nunca sem a rodear de um guardanapo (hoje em dia é raro que uma garrafa se parta, mas no caso de acontecer pode provocar golpes perigosos), quando pegar numa garrafa segure-a pela parte de cima para poder ver o rótulo e o depósito e não agite a garrafa, para não diluir as partículas sólidas depositadas no fundo da garrafa.

1. A REMOÇÃO DA CÁPSULA



Antes de se abrir uma garrafa de vinho deve-se retirar a porção da cápsula em contato com a abertura da garrafa e limpar o gargalo com um pano, pois na maioria dos vinhos de boa qualidade a cápsula é feita de chumbo que é tóxico. A cápsula deve ser cortada **abaixo do ressalto maior do gargalo**, próximo à abertura da garrafa. Isto pode ser feito com uma **faca**.

Pode-se também fazer a remoção da cápsula utilizando o **corta-cápsulas** ("foil-cutter"), que é um acessório que tem a forma de um "U" cuja abertura abraça o gargalo. Pressionado no gargalo e girado, ele corta a cápsula através de disquinhos de aço existentes na sua base, mas em geral corta mais rente à borda do gargalo.



2. A LIMPEZA DO GARGALO



Após a remoção da cápsula, deve-se limpar vigorosamente o gargalo, com um guardanapo de pano (pode-se utilizar o que foi envolvido na garrafa ao abri-la) ou de papel, principalmente se a cápsula removida for de chumbo que, como já foi dito, é um material tóxico ao organismo. Não limpe a garrafa. Limpar a garrafa de um vinho com depósito pode agitá-lo e por isso o vinho turvará.

3. A RETIRADA DA ROLHA



Para retirar a rolhas é fundamental a escolha de um saca-rolhas que exija pouco esforço do usuário e seja eficiente na sua função essencial, que é tirar a rolha, sem danificá-la. A abertura da garrafa de vinho é uma operação óbvia e simples, mas pode-se transformar em verdadeira tortura se não se dispõe de um saca-rolhas adequado (ver informações sobre saca-rolhas abaixo).

Introduza suavemente o saca-rolhas, segurando firmemente a garrafa com a outra mão. Não ultrapasse a rolha com a espiral, a fim de evitar que caiam no vinho partículas de rolha ou depósitos que se lhe tenham fixado. Caso a rolha esteja difícil de extrair, introduza o saca-rolhas em diagonal.

Depois de retirar a rolha, limpe o interior do gargalo. É nesta altura que se deve, de um modo definitivo, verificar o estado de conservação do vinho: se há bolores na parte interior da rolha e dentro do gargalo é um último sinal de alarme, mas é pela prova que se sabe, de uma vez por todas, se o vinho está bom e se pode apresentar aos convivas.

Quando a garrafa é aberta à vista dos convivas, é costume ser o dono da casa a servir-se de um pouco do primeiro vinho da garrafa, para verificar o estado do vinho e, sobretudo, para ficarem no seu copo (e não no das outras pessoas) os eventuais resíduos de rolha.

Para abrir uma garrafa de espumante, segure a rolha com firmeza depois de retirar o muselet (arame que protege a rolha). Gire a garrafa, mas nunca a rolha que poderá partir ao tentar torcê-la.

O SACA-ROLHAS

A maioria dos saca-rolhas usa até hoje o velho sistema da **haste helicoidal** que penetra na rolha e para o bom funcionamento do saca-rolhas, a **haste** é o item fundamental. Em um bom saca-rolhas a haste deve obedecer dois pontos essenciais:

- Ter um passo amplo**, isto é, **as voltas da espiral devem ser largas**, lembrando o rabo do porco, e não curtas como as voltas de um parafuso. Quando o passo é curto a haste não abraça firmemente a cortiça e, ao ser puxada, esfarela a rolha e não a retira.
- Ser revestida de teflon**, material que permite um perfeito deslizamento da helicoidal no interior da cortiça.

Haste adequada



Passo amplo e revestimento de teflon

Haste inadequada



Passo curto e sem revestimento de teflon

Os saca-rolhas mais comuns



Modelo em "T"

Em geral esse tipo tem o passo da hélice muito curto e exige grande esforço. Não é à toa que o chamam "bate-coxa", porque tem que se colocar a garrafa entre as coxas apertando-a firmemente. Ideal para os amigos da força e do contorcionismo!



Modelo de alavanca única

Também chamado "modelo sommelier" ou "amigo do garçon", que possui uma só alavanca, através de uma peça que se coloca na borda do gargalo e serve de apoio para a alavanca que se faz com o próprio cabo do saca-rolhas. Embora teoricamente melhor, a maioria existente no mercado também possuem o passo da hélice muito curto. Resultado: não se faz esforço, mas a rolha também não sai!



Modelo de alavanca dupla

Possui dois braços laterais que sobem ao se introduzir a hélice na rolha; e depois são abaixados, alavancando a saída da rolha. Apesar de exigir menor esforço padece dos mesmos inconvenientes do tipo anterior.

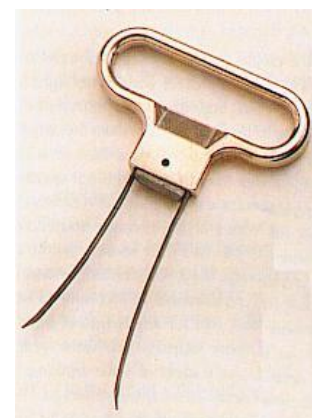
Os saca-rolhas de lâminas

Existem dois tipos de saca-rolhas que são muito quando úteis à rolha já foi danificada e/ou ameaça cair dentro do vinho. São os **saca-rolhas de lâminas**, que são introduzidas entre o vidro e a rolha e que, com movimentos circulares, retiram a rolha.



Os saca-rolhas de lâminas e de injeção de gás

Há, também, saca-rolhas que injetam, por uma agulha, um gás inerte que expulsa a rolha, mas que pode estourar a garrafa se injetado em excesso.



Os melhores saca-rolhas

Os mais modernos e melhores saca-rolhas utilizam o mecanismo de "contra-rosca". Nesse mecanismo, gira-se o cabo para hélice penetrar na rolha e, quando ela chega ao final, continuando-se a girar, a rolha sobe pela haste e sai. Os saca-rolhas "contra-rosca" existem em vários modelos, preços, design e nacionalidades diferentes, mas os que fazem mais sucesso entre os enófilos são os da marca franco-americana "**Screwpull - Le Creuset**". São de uma eficiência fantástica e se apresentam em vários modelos, o "pocket-model", de bolso, mais simples e que custa cerca de 15 dólares (na Europa e nos EUA), o "table-model", que vem com um suporte para ser colocado à mesa, e o "lever-model", modelo profissional de sistema de alavanca, que custa cerca de 100 dólares. Esse último, apesar de meio exagerado, é um show à parte e foi desenvolvido por um engenheiro da NASA, Herb Allen, que vendeu o *design* para os franceses. Segundo experts, no entanto, é uma versão moderna de um modelo que já existia no século dezenove. Apesar custarem aqui no Brasil o dobro dos preços mencionados, os corta-cápsulas e os saca-rolhas da marca "Screwpull - Le Creuset" são os melhores existentes na atualidade.

SACA-ROLHAS SCREWPULL - LE CREUSET

Da esquerda para a direita:

- *lever-model*
- *table-model*
- *pocket-model*



A AERAÇÃO OU "RESPIRAÇÃO" DO VINHO



A **aeração** ou "**respiração**" de um vinho é realizada abrindo-se a garrafa algum tempo antes do serviço do vinho e deixando o vinho "respirar", afim de oxigenar o vinho, já que, durante o tempo de envelhecimento na garrafa, o vinho está em total ausência de oxigênio e nele ocorrem reações complexas que levam à formação de substâncias sensíveis ao oxigênio. Outra alternativa, melhor ainda para a aeração, é transferir-se o vinho para uma jarra de vidro com boca larga ou um *decanter* (ver o item decantação), onde o vinho sofrerá maior aeração em menor tempo.

Essa operação é uma conduta sempre aconselhável para os bons vinhos, em especial os tintos pois, em geral, um bom vinho não envelhecido em demasia, quando exposto ao oxigênio do ar, sofre alterações benéficas, liberando mais intensamente seu aromas e aprimorando os seus aspectos gustativos. Quanto melhor o vinho, quanto maior a sua estrutura e a sua complexidade de aromas, maior será o tempo que se deverá deixar o vinho aerando, para a sua perfeita oxigenação.

Para oxigenar o vinho não adianta nada abrir a garrafa poucos minutos antes de servi-lo, uma vez que não há nem tempo e nem uma área suficiente de contato entre o vinho e o ar no gargalo da garrafa para uma oxigenação eficiente. Por isso, no restaurante, na falta de uma jarra ou *decanter*, o melhor é abrir o vinho com a maior antecedência possível e já servir alguns copos, para que o nível do vinho fique bem abaixo do gargalo, garantindo uma área muito maior de contato entre o vinho e o ar. Além disso, o vinho evolui muito mais rápido no copo do que na garrafa, não só porque a área de contato é muito maior no copo, como também porque houve uma grande agitação do vinho no momento do serviço. Assim, em vez de só abrir a garrafa e sugerir ao cliente que deixe o vinho aerando por algum tempo antes de servir, o que o garçom (ou *sommelier*) deve fazer é servir logo os copos e deixar o restante do vinho respirando dentro da garrafa.

Se houver uma jarra ou *decanter* não tenha medo de agitá-la algumas vezes com firmeza para permitir uma máxima oxigenação do vinho jovem. Em casa já é possível fazer algo melhor.

Os vinhos que mais lucram com a aeração são os tintos de qualidade, maduros (prontos para tomar), já suficientemente envelhecidos, que devem "respirar" por um período mínimo de uma a três horas. Quanto melhor o vinho, maior será o tempo de aeração e para alguns o tempo de respiração preconizado vai de 6 a 24 horas. Quando jovens, grandes vinhos tintos encorpados (Barolo, Bordeaux etc.) melhoram incrivelmente quando abertos e decantados várias horas antes do serviço. Assim, um belo Barolo de menos de dez anos melhora muitíssimo se aberto e decantado há umas doze horas do serviço.

É importante lembrar que a aeração pode ser trágica para vinhos muito velhos, com vinte, trinta anos de vida ou mais. Depois de um tempo de envelhecimento muito longo na garrafa, as substâncias complexas formadas tornam-se extremamente sensíveis ao oxigênio e, quando em contato com o ar, elas sofrerão uma rápida oxidação, degradando-se rapidamente. Por melhor que seja o vinho, ele não suportará o "choque respiratório" e, não é raro ver-se vinhos maravilhosos muito velhos, servidos logo após de abrir-se a garrafa, explodirem em aromas, maravilhar-nos à boca e, passados poucos minutos, extinguirem-se por completo, perdendo os aromas e tornando-se intragáveis. Portanto, cuidado, não areje vinhos muito velhos!

Apesar da polêmica em relação às vantagens e ao tempo de aeração dos vinhos, a maioria dos conhecedores concorda que não há necessidade de se arejar vinhos tintos simples de consumo corrente. Tampouco se areja a maioria dos vinhos brancos, sendo exceções os brancos de alta qualidade, com grande estrutura e complexidade aromática que devem "respirar" algumas horas antes do serviço. Portanto, ao beber um bom vinho, não tenha receio de abrir a garrafa e decantar o vinho na hora do almoço para servi-lo na hora do jantar. Às vezes o único problema é resistir à tentação de bebê-lo logo...

A DECANTAÇÃO DO VINHO

Decantar um vinho é passá-lo com cuidado da garrafa para um jarra ou recipiente de formato adequado (*decanter*). Todos sabem que um vinho tinto velho deve ser decantado para separar o líquido límpido do sedimento (borra) que se formou com o tempo e ficou depositado na parede ou no fundo da garrafa, em geral existentes nos vinhos muito envelhecidos. Esse sedimento é constituído por várias substâncias que se formam durante o envelhecimento do vinho na garrafa e que vão se depositando no fundo da garrafa como, por exemplo, os taninos que sofrem polimerização. O que muita gente talvez não saiba é que o vinho jovem também é muito beneficiado com a decantação, mas por um motivo diferente. A decantação funciona mais ou menos como um envelhecimento muito acelerado do vinho jovem, ajudando na oxigenação e liberação dos aromas.

Na realidade, não há nenhum problema médico em bebermos um vinho com sedimento, mas ao manusearmos a garrafa ele irá misturar-se no vinho, tornando-o turvo e provocando, quando bebido, a sensação desagradável de uma fina areia na boca. Portanto, a decantação é aconselhável por razões estéticas na sua degustação do vinho: melhor visualização e melhor sensação gustativa.

A decantação de um vinho consiste em uma operação simples, porém cuidadosa, realizada, após a abertura da garrafa, de três formas:



1. Manual, na garrafa

Deita-se a garrafa com cuidado, para que o sedimento não se misture ao vinho e, com o auxílio de uma fonte de luz (vela ou lâmpada), com a mão firme e lentamente, vai-se tombando a garrafa e vertendo o vinho na taça, procurando-se manter o sedimento sempre abaixo do ressalto do "ombro" da garrafa. Quando se notar que ele começa a subir o ressalto, pára-se, espera-se ele escorrer de volta ao fundo e recomeça-se a operação. Desse modo ele não virá até o gargalo e, portanto, não se misturará ao vinho que está saindo.



2. Manual, no decantador

Transfere-se o vinho lentamente da garrafa (como no método anterior) para um *decantador* ou *decanter* (inglês) ou *carafe* (francês) que é um frasco, de vidro fino ou cristal, com a base bem mais larga, semelhante a uma licoreira. Deixa-se o decanter em repouso, até que o sedimento vá todo para o fundo e, em seguida, serve-se lentamente o vinho nas taças. Como a base é muito larga, a retenção do sedimento é bem fácil do que na garrafa, acelerando o processo. Outra vantagem do *decanter* é que ele também se presta muito bem para **aerar** o vinho, fazendo, simultaneamente, as funções de decantação e respiração do vinho.



3. Com auxílio de aparelho especial

Existem aparelhos para fazer a inclinação lenta da garrafa mediante a ação de um sistema de engrenagens. Ao girar-se uma pequena manivela, aciona-se o sistema, que provocará a lenta inclinação da garrafa, de modo muito mais preciso do que o método manual. Apesar de charmosos, esses aparelhos são difíceis de ser encontrados e muito caros.

Filtragem, uma alternativa à decantação



Em caso de inabilidade ou impaciência para realizar a decantação, bem como na ausência de um decantador ou do aparelho mencionado, a solução menos charmosa, porém mais prática e rápida, é passar o vinho por um filtro de papel (do tipo *Melitta*) ou por um tecido fino adaptado em um funil. Na falta desses utensílios, a solução é "coar" o vinho, através de um pano limpo colocado na boca de uma jarra.

AS TAÇAS



REQUISITOS BÁSICOS PARA AS TAÇAS

- Corpo separado da base por uma haste.
- Abertura mais estreita que o corpo.
- Cristal ou vidro fino.
- Incolor.
- Limpeza cuidadosa.
- Volume em torno de 350 ml.
- O conteúdo não deve ultrapassar a metade.

FORMAS MAIS ADEQUADAS

TULIPA



Modelo ISO (Organização Mundial para a Padronização)
para **tintos e brancos**, idealizada para degustação técnica.

**Borgonhesa**

Mais bojuda e de pé mais alto do que a bordalesa.

Mais globosa e de maior volume para os **tintos**.

Menor que anterior para os **brancos**.

**Bordalesa**

Com bojo e pé de tamanhos moderados.

Mais globosa e de maior volume para os **tintos**.

Menor que anterior para os **brancos**.

**Modelo para Vinho do Porto**

Ligeiramente menor do que a de vinho branco

**Copita para Jerez**

Tem forma entre a tulipa e a flauta

e tamanho menor do que a de vinho branco

FLAUTA



Delgada e alta para os **espumantes**

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

PARA SERVIR

Ao servir um vinho é preciso ter cuidado de não tocar no copo com a garrafa. Deve-se encher os copos entre um terço e o meio da taça, a fim de poder imprimir um movimento giratório que permitirá apreciar o aroma. Após a segunda servida, o vinho pode ser servido até dois terços da taça.

Os vinhos, como todas as bebidas, devem ser servidos pelo lado direito da pessoa que vai beber. A razão é simples: para facilitar, já que a pessoa que serve segura a garrafa com a mão direita e vai deitar o vinho no copo, que deve estar em à sua frente ou ligeiramente à direita de quem é servido e, portanto, deve-se se aproximar pelo lado direito, com a garrafa segura pela sua parte média (nunca pela base do gargalo), o antebraço por fora ou por cima, com o rótulo perfeitamente à vista de quem é servido, com a pessoa que serve observando atentamente toda a operação: a altura, maior ou menor, a que o gargalo fica do copo, a espessura do fio de líquido que escorre, a subida do nível no depósito do copo etc. É fácil imaginar a dificuldade que seria, nestas condições, servir o vinho pelo lado esquerdo. Além da dificuldade em servir, o antebraço de quem serve ficar próximo ao rosto de quem está sendo servido.

Quem serve deve estar atento a tudo isto e, mais ainda, a qualquer sinal, por vezes quase imperceptível, que, eventualmente, quem é servido pode fazer, sobretudo na segunda vez que se enche o copo, podendo significar parar. Além disso, quem serve deve estar apto a fornecer qualquer informação especial sobre o vinho que está servindo, estando ou não explícita no rótulo.

Os **Vinhos brancos** e **espumantes** ao serem servidos, devem ser vertidos para os copos de uma certa altura da borda, para provocar a libertação de gás e o arejamento.

Os **tintos jovens** podem ser servidos de uma altura mais baixa que os brancos. Já os **tintos mais velhos** devem ser deixados correr para os copos de uma altura mínima, com o gargalo da garrafa quase tocando o bordo do copo. Pode-se, inclusive, inclinar um pouco copo e deixar o vinho escorrer pela sua lateral.

CONSERVANDO O VINHO JÁ ABERTO

Uma vez aberta a garrafa, o vinho estará em contato constante com o oxigênio e seguramente irá oxidar-se em pouco tempo. Para protelar um pouco o problema tampe a garrafa com a própria rolha, coloque-a na porta da geladeira e procure bebê-la em dois a três dias.

Uma outra solução é utilizar a **bomba de vácuo** (modelo adiante) ou "**vacu-vin**", em francês, ou "**wine-saver**", em inglês. A bomba de vácuo retira quase todo o ar da garrafa, reduzindo assim o tempo de oxidação do vinho. Desse modo, o vinho poderá ser conservado na porta da geladeira ou em local bem fresco, por muito tempo. No entanto, por esse sistema não se consegue um vácuo absoluto e por isso não garante, obviamente, a mesma longevidade do vinho antes de aberto, sendo mais conveniente consumir o vinho em torno de um mês.



A bomba de vácuo

Trata-se uma pequena bomba que possui um êmbolo (semelhante ao de uma seringa de injeção) que se adapta a uma rolha especial de borracha, colocada na garrafa. Com movimentos de vai e vem do êmbolo, vai-se retirando o ar da garrafa, pois o aparelho possui uma válvula que permite a saída do ar por sucção, mas impede a sua entrada. Assim, depois de várias bombeadas, o êmbolo passa a movimentar-se com dificuldade, indicando que o ar da garrafa está praticamente eliminado e quando se tornar impossível movê-lo, haverá vácuo (ou quase vácuo) na garrafa.

A DEGUSTAÇÃO DO VINHO

Degustar é simplesmente beber com atenção, isto é, empregando quase todos os nossos sentidos: visão, olfato, paladar e tato. Os exames podem ser feitos seqüencialmente, conforme abaixo:

AS ETAPAS DA DEGUSTAÇÃO

- O Exame Visual**
- O Exame Olfatório**
- O Exame Gustativo**
- Sensações Complexas**
- Tipos de Degustação**
- Testes de Degustação**



O EXAME VISUAL



O primeiro passo, no momento da cata, é examinar a rolha uma vez extraída da garrafa, pois ela pode dizer muito sobre o vinho. Caso esteja úmida é bom sinal. Se estiver seca pode ser que o vinho tenha sido armazenado verticalmente ou seja muito novo. Na maioria dos casos isto não é bom, já que um vinho armazenado por muito tempo nesta posição pode se oxidar, já que a rolha seca permite a entrada de ar na garrafa. Caso a rolha se desfaça, pode ser um vinho com uma rolha de má qualidade ou muito velha, o que, provavelmente tenha levado o vinho à deterioração. Se a rolha está filtrando vinho também é um mau sinal e o mais provável é que o vinho esteja oxidado. Caso não seja possível o exame da rolha, deve-se partir para o exame do vinho, conforme descrito a seguir:

- Deve-se colocar uma quantidade de vinho correspondente a 1/3 ou, no máximo, metade do volume da taça.
- Inclina-se suavemente a taça de modo a melhor visualizar a superfície de vinho a ser observada, a qual se torna elíptica e, portanto, maior.
- Contra um fundo branco (uma folha de papel, um guardanapo ou a toalha da mesa) ou contra a luz (que permite uma visualização ainda melhor) devem ser observados os seguintes aspectos:

1. LIMPEZ: Os vinhos de longa guarda, onde os melhores exemplos são os vinhos do Porto Vintage e os grandes Châteaux de Bordeaux e Barolos, com o tempo vão formando depósitos no fundo da garrafa e, se agitados, dispersam-se no vinho. Exceção feita a esses vinhos, todo vinho correto deve apresentar-se límpido, isto é, sem partículas em suspensão e sem depósito. A presença dessas partículas geralmente indica que o vinho é mal feito ou está deteriorado.

2. TRANSPARÊNCIA: Um vinho correto não pode estar turvo, deve apresentar-se transparente. Isto pode ser constatado colocando-se por baixo da taça um papel contendo uma palavra escrita e, observando-se por cima da superfície do vinho, deve-se conseguir ler a palavra. Vinhos deteriorados geralmente ficam turvos.

3. BRILHO: Este item é às vezes considerado em degustações técnicas. Obviamente, trata-se de um vinho com reflexos intensos, apresentando um aspecto brilhante. Em princípio, não é um sinal absoluto de qualidade, mas os grandes vinhos em geral apresentam brilho intenso.

4. VISCOSIDADE: Todo vinho deve apresentar viscosidade, que é uma certa aderência do líquido nas paredes da taça. Quando a taça é agitada e colocada, em seguida, em repouso, o vinho escorrerá de alguns pontos da parede da taça, lentamente, em filetes, denominadas *lágrimas*, *pernas* ou *arcos*. A formação das *lágrimas* é devida aos fenômenos de tensão superficial e evaporação de álcoois do vinho, especialmente o glicerol (também chamada glicerina). Um vinho com pouca densidade é um vinho "aguado", escorre rapidamente nas paredes da taça, e indica que esse vinho terá pouco corpo, isto é, não terá na boca aquela sensação de estrutura aveludada.

5. GÁS: A maioria dos vinhos no mundo é "tranquilo", isto é, sem gás. Somente os vinhos espumantes (Champagnes, Asti etc.) e os frisantes (Frascati, Lambrusco, Vinhos Verdes portugueses etc.) devem apresentar gás carbônico, observável na taça.

6. COR: A cor de um vinho deve ser examinada cuidadosamente, pois fornece informações importantes sobre o vinho. Depois da observação geral da cor, deita-se a taça, e examinando-se a superfície do vinho que tem forma elíptica. Poderão ser identificadas duas regiões: a central ou *olho*, onde a cor é mais concentrada, e a borda periférica ou *anel* que tem cor menos concentrada, pois o volume de vinho é menor nessa região e a cor fica esmaecida. Na figura ao lado, pode-se perceber claramente o olho e o anel. O vinho mostrado nesta figura é jovem, pois possui uma tonalidade diferente de cor no *anel*, a qual tende ao alaranjado. Adiante são explicadas estas diferenças.



Com o envelhecimento, os vinhos tintos vão tomando tonalidade alaranjada e chegam até à cor de tijolo. Embora o *olho* possa ainda estar vermelho intenso, a mudança começa a ser percebida no *anel*. Já nos brancos o envelhecimento provoca mudança de cor do amarelo palha para o dourado, conforme se pode perceber na comparação entre as figuras abaixo.



O EXAME OLFATÓRIO



O sentido do olfato é percebido na cavidade nasal, numa pequena área da mucosa, de poucos milímetros de extensão, onde se localizam as células nervosas responsáveis pela captação dos estímulos olfatórios.

O exame olfatório é realizado colocando-se o nariz dentro do copo e cheirando vigorosamente, de preferência alternando-se as narinas direita e esquerda.

Aspirar inicialmente com o copo em repouso e em seguida, rotaciona-se suavemente o líquido dentro do copo, para liberar os aromas menos leves. O julgamento deste quesito é muito subjetivo, simplesmente gostamos ou

não. Um método de percebermos um grande vinho é fazendo o exame de fundo de copo. Os grandes vinhos apresentam um odor persistente, concentrado e muito agradável.

Os Aromas

1. QUALIDADE: A primeira coisa que se deve observar é se os aromas do vinho são agradáveis ou não. Aromas desagradáveis significam que o vinho é mal feito, de má qualidade ou está deteriorado.

2. INTENSIDADE: Um bom vinho deve ter aromas facilmente perceptíveis, embora não necessariamente intensos. Os vinhos inferiores são fracos em aromas. Os grandes vinhos têm aromas intensos ou sutis, porém complexos.

3. CLASSIFICAÇÃO:

Primários: São aromas provenientes das uvas. Geralmente não persistem no vinho, já que durante a fermentação, além dos produtos finais (álcool e CO₂), formam-se muitas substâncias secundárias aromáticas que mascaram os aromas da uva. Em vinhos provenientes de uvas muito aromáticas, como a Moscatel e a Gewürztraminer, o aroma primário dessas uvas pode ser encontrado.

Secundários: Em geral, são provenientes de muitas substâncias formadas durante o processo de fermentação. Constituem os aromas predominantes nos bons vinhos. O mais comum é o do álcool. Nos vinhos brancos e rosés, geralmente lembram frutas frescas (maçã, abacaxi, pêsego, pêra etc.), flores (rosa, cravo, jasmim etc.) e às vezes, aromas mais complexos aromas adocicados (compota, mel, melado etc.), aromas vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta etc.) e minerais (petróleo etc.). Nos vinhos tintos, em geral, são aromas de frutas vermelhas (cereja, amora, groselha, cassis etc.), de frutas secas (ameixa, avelã, amêndoa, nozes, passas etc.), de especiarias (pimenta, canela, baunilha, noz moscada, orégano, tomilho, alcaçuz, anis etc.) e vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta etc.), aromas animais (couro, suor etc.), aromas empíreumáticos (torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar-queimado etc.), aromas de madeira (baunilha, serragem etc.), aromas adocicados (compota, mel, melado etc.), aromas químicos e etéreos (acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, manteiga etc.) e muitos outros aromas!

Terciários: Representam, na realidade, o conjunto dos aromas anteriores, somados aos aromas mais complexos, originados durante o amadurecimento do vinho na barrica de madeira e/ou ao seu envelhecimento na garrafa. São aromas ditos "evoluídos" e constituem o chamado *buquê* que existe nos bons vinhos tintos e em alguns brancos de excepcional qualidade.

O EXAME GUSTATIVO



Realiza-se colocando um gole não exagerado de vinho na boca e deixando-o girar lentamente no seu interior, de modo a permitir que ele entre em contato com as regiões da língua que são diferentes em relação à percepção dos sabores. Um bom vinho deve ter sabores agradáveis de boa intensidade e compatíveis com o tipo de vinho. Por exemplo, em um vinho seco não se espera encontrar sabor doce.

1. SABORES

Doce: Os receptores gustativos para o sabor doce estão na extremidade anterior da língua.

Ácido: É percebido nas porções laterais da língua. É mais acentuado nos vinhos jovens do que nos velhos e mais nos brancos do que nos tintos.

Amargo: Percebido na região posterior da língua, deve estar presente, mas não muito intenso a ponto de ser desagradável.

Salgado: Não deve existir no vinho, mas, às vezes, em certos vinhos de aromas minerais, percebe-se sabores também minerais ou metálicos que lembram o salgado.



2. "TATO"

Na realidade não se trata de tato, tal como é percebido na pele, mas sim de sensações decorrentes de estímulos mecânicos ou químicos que são percebidas na língua e assim definidas:

Corpo: É a sensação de opulência provocada pelo vinho à boca. Um vinho de bom corpo ou "encorpado" são vinhos untuosos na boca e nos dão a sensação de que poderíamos mastigá-lo. Vinhos de pouco corpo ou "magros" são vinhos "aguados". O glicerol é um dos componentes do vinho que mais contribui para dar essa estrutura ao vinho.

Adstringência (Tanicidade): É a sensação de "travo" ou secura da boca, semelhante à que se sente quando se come uma banana ou um caqui verde. É provocada pela ação dos **taninos** do vinho que se combinam com as proteínas enzimáticas da saliva e não as deixa agir, gerando a sensação de boca seca.

Gás carbônico: Só deve ser percebido nos vinhos espumantes e frisantes e na boca, causa a

"efeito agulha", isto é, como se houvessem agulhas picando a língua.

Teor alcoólico: É percebido porque o álcool confere uma sensação de calor à boca. Quanto mais existir álcool no vinho, mais intensa será a sensação de calor percebida.

Temperatura: A sensação da temperatura em que o vinho é servido é, logicamente, percebida.

Equilíbrio: É a harmonia entre acidez, doçura, amargor, tanicidade e teor alcoólico. Em um vinho equilibrado nenhum desses aspectos gustativos sobressai entre os demais.

SENSAÇÕES COMPLEXAS

RETROGOSTO ou AROMA DE BOCA:

É a sensação olfatória residual percebida ao aspirar o ar com o vinho ainda na boca, ou ao fungar depois de engolir o vinho, de modo que aromas desprendidos sejam levados da orofaringe até cavidade nasal onde serão sentidos na área olfatória.

A nossa boca ao esquentar um pouco o líquido, faz com que aqueles componentes mais leves se volatilizem e sejam percebidos pela via retro-nasal. Na realidade quase todas as sensações que se

percebe no “paladar” de um vinho, são transmitidas pelo olfato e não pelo gosto. Basta nos lembrarmos de quando estamos gripados e com a via nasal obstruída, não percebemos “gosto” de nada! Convém realçar, que quanto mais persistente e agradável final de boca, melhor é o vinho.

PERSISTÊNCIA: É o tempo de duração da sensação de **retrogosto**. Vai de 0 a 3 segundos nos vinhos inferiores, ditos **curtos**; de 4 a 7 segundos nos vinhos **médios** e acima de 8 segundos nos bons vinhos, denominados **longos**.



Tipos de Degustação

1. DE BASE

Julgamento geral.

Verificação de harmonia e defeitos

2. DE CANTINA

Julgamento Técnico

Avaliação das qualidades e defeitos e da evolução

Precedida de análise química

3. PARA AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Julgamento quantitativo de alguns parâmetros como teor alcoólico, acidez etc.

4. DE IDONEIDADE

Julgamento para efeito de classificação oficial.

Reconhecimento do tipo de vinho e determinação da harmonia.

5. DE QUALIDADE (POR PONTOS)

Julgamento das qualidades graduada em valores.

Concursos e avaliações comparativas.

Precedida de análise química.

6. DE RECONHECIMENTO

Julgamento das características que permitem reconhecer o tipo e a origem.

7. DEGUSTAÇÃO ANALÍTICA

Julgamento seguido da análise estatística dos resultados.

8. VERTICAL

Comparação entre diferentes safras de um mesmo vinho.

9. HORIZONTAL

Comparação entre diferentes vinhos a mesma safra.

TESTES DE DEGUSTAÇÃO

1. AOS PARES

Amostras: A e B

Prova Unilateral: A conhecida, B desconhecida e comparada à A.

Prova Bilateral: A e B desconhecidas (ordem: AB ou BA).

Objetivo: distinguir 2 vinhos, comparar características específicas (acidez, doçura, tanicidade etc.) e estabelecer uma preferência.

Vantagens: mais sensível, mais concreta, mais precisa e menor fadiga.

Desvantagens: maior tendência em se encontrar diferenças inexistentes, número maior de

participantes ou repetição das provas.

2. DOIS EM TRES (DUO-TRIO)

Amostras: A (conhecida), B e C (desconhecidas), sendo $A=B$.

Objetivo: determinar B.

3. TRIANGULAR

Amostras: A,B,C, desconhecidas, sendo $A=B$.

Objetivo: determinar C (ideal para a degustação técnica).

4. QUADRANGULAR (TRES EM QUATRO)

Amostras: A, B, C e D, desconhecidas, sendo $A=B=C$.

Objetivo: determinar D.

5. POR PARES MÚLTIPLOS

Amostras: A,B,C e D, desconhecidas, formando 2 pares ($A=B$ e $C=D$).

Objetivo: determinar os dois pares.

6. DOIS EM CINCO

Amostras: A, B, C, D e, desconhecidas, sendo $A=B$ e $C=D=E$.

Objetivo: determinar o par e a trinca.

Ficha de Degustação

A agradável experiência de degustar pode ser realizada de forma amadora ou profissional, através do uso de fichas de degustação. As vantagens da ficha de degustação são:

- Obrigar o provador a aprofundar-se em suas análises, de forma a que ele possa transformar em palavras as suas impressões.
- Manter registros para futuras consultas, tendo em vista que após muitas degustações, nos só nos lembramos com uma certa nitidez das muito prazerosas ou das desastrosas. Todas as demais podem então ser recuperadas, desde que tenham sido registradas.
- Como conseqüência do motivo anterior, nos temos condições de periodicamente fazer análises comparativas no sentido de clarearmos nosso gosto pessoal.

A GUARDA DO VINHO

O vinho se transforma com o tempo. Em condições ideais de repouso – sempre na posição horizontal – ele pode desenvolver todas as suas potencialidades (afinar os aromas, arredondar os sabores). Para a correta conservação do ambiente propício à guarda de vinhos existem à venda adegas portáteis sob forma de móveis para a decoração ou para embutir em vãos de casas ou apartamentos. Estas adegas são armários especiais climatizados, especialmente desenhados para esta finalidade, permitindo a conservação correta de um grande número de garrafas em pequenos espaços, distribuídas em gavetas ou prateleiras de fácil manuseio. A maioria delas é importada, podendo chegar a preços elevados conforme o tipo, tamanho e recursos oferecidos.

No Brasil várias empresas comercializam adegas climatizadas para vinhos. A maioria vende móveis (tipo geladeira/armário para 60 a 300 garrafas) ideais para apartamentos. A Mistral e a Niper vendem aparelhos de refrigeração (tipo ar condicionado para ser instalado em um cômodo da casa) com potência suficiente para climatizar espaços de 700 a 10 mil garrafas (os tipos de adega e as empresas que as comercializam estão listadas adiante).



Sem equipamentos

Procure manter os vinhos em lugar fresco, ao abrigo da luz e do calor e sem vibração. A temperatura ideal do ambiente está entre 11°C e 15°C. É importante que o local não seja muito seco: pelo menos 70% de umidade relativa do ar seria conveniente. Em caso de impossibilidade de uma adega construída especialmente para este fim, um canto debaixo de uma escada, um armário não muito usado, qualquer local quieto e fresco (e longe de odores como os de produtos de limpeza) pode ser conveniente. Nesse caso, não vale a pena guardar vinhos preciosos que precisem repousar meses ou anos. Se tiver estes vinhos, levo-os para um local mais adequado.

Adega refrigerada

A melhor solução, para quem tem espaço, é construir uma adega climatizada em casa. O custo por garrafa será bem menor. No espaço escolhido, é preciso colocar um equipamento de refrigeração e umidificação, para manter a temperatura e umidade ideal, que pode ser feita com sistema convencional ou com aparelhos especiais.

Os perigos

Os vinhos temem: calor, mudanças bruscas de temperatura, luz, trepidação, baixa umidade e odores estranhos.

CONDIÇÕES AMBIENTAIS DA ADEGA

Temperatura: 7 a 18°C

Umidade: moderada

Arejamento: moderado

Luminosidade: mínima

Vibração: mínima

Localização: que atenda a todos itens



TEMPO MÁXIMO 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.

Até 1 ano

Beaujolais nouveau ou primeur (a rigor, esse vinho mantém a sua tipicidade, plena aroma e sabor frutados, até cerca de seis 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.

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 europeus (Auslese, Bourgogne, Alsace, Rioja etc.).

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.

TIPOS DE ADEGAS CLIMATIZADAS E ONDE COMPRAR**ART DES CAVES**

São Paulo

Fone: (11) 5677-7167

Rio de Janeiro

Fone: (21) 3253-0573

Belo Horizonte

Fone: (31) 3417-2107

Brasília

Fone: (61) 242-4273

**CLUB DO TASTE VIN**

Rio de Janeiro

Fones: (21) 245-0350 e 240-7829

Fax: 240-0874

Outros estados

Fone: 0800-556941

**EXPAND**

Rio de Janeiro

Fone: (21) 523-2747 e 287-8581

São Paulo

Fone: (11) 816-2024 e 7922-2440

Fax: (11) 816-1329

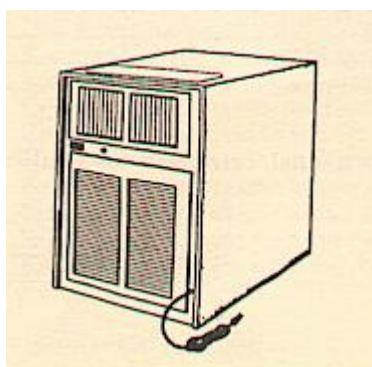
Belo Horizonte

Fone: (31) 3292-5333



MAISON DU VIN

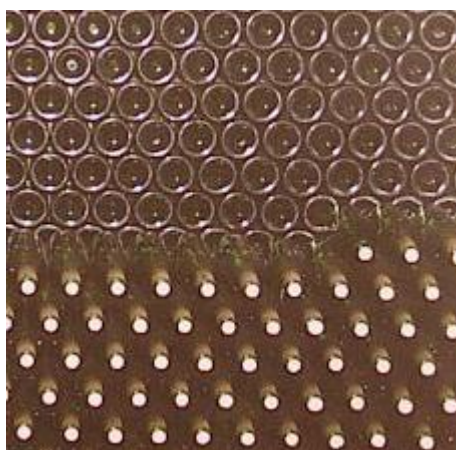
Rio de Janeiro - RJ
 Fone/Fax: (21) 512-8235
 512-9127 e 512-8188
 São Paulo - Fone: (11) 284-7288
 Fax: 813-9494
 Belo Horizonte
 Fone: (31) 3297-0067
 3297-0034
 Fax: 3297-0086



"Breezaire"

MISTRAL

São Paulo – SP
 Fones: (11) 285-1422
 Fax: (11) 288-9417
www.mistral.com.br



NIPER

ADEGAS CLIMATIZADAS
 São Paulo
 Fone: (11) 5563-0677
 Email: niper@yahoo.com.br



**TOP LIFE
ADEGAS CLIMATIZADAS**

Belo Horizonte
Fone: (31) 3286-5222



**VINOTEC
REFRIGERAÇÃO SÃO
GONÇALO**

São Gonçalo - RJ
Fones: (21) 628-0550
628-2133 e 712-2399
Fax: (21) 522-3748
Email: vinhosyuri@hotmail.com



**KIT FRIGOR
UNIDADE PARA
CLIMATIZAÇÃO DE
AMBIENTES**

São Paulo - SP
Fones (11) 5031-6400
E.mail: kitfrigor@sti.com.br

Modelo Grande
60 garrafas
Modelo Pequeno
36 garrafas

ADEGAS VENAX
Metalúrgica Venâncio Aires
Rio Grande do Sul
Fones: (51) 741-2123 741-3327
Fax: (51) 741-2065



MATTEMPE
Adegas climatizadas
Av. João Pinheiro, 354 - Centro
CEP 37701-486
Poços de Caldas - MG
Telefones:
(35) 3714-1335
(35) 9977-2872
Contatos com Maurício

HARMONIZAÇÃO ENTRE VINHOS E ALIMENTOS



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.**

ANTES E DEPOIS DAS REFEIÇÕES

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.

Anchova, 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.

5. 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, Danablu*)

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.

TABELA COM RESUMO DAS COMBINAÇÕES**Entradas**

Com as entradas deve ser servido vinho branco seco, vinho verde branco, vinhos generosos secos ou ainda vinhos espumosos secos.

**Sopa**

Com sopa é clássico "molhar-se a boca" com generosos secos. No entanto, os vinhos rosados e os espumosos podem servir de vinho único ao longo de uma refeição.

**Mariscos**

Os mariscos servem-se, normalmente, com o mesmo vinho servido para os aperitivos (vinho branco seco ou verde) ou, se forem acompanhados por molhos picantes, com vinho branco suave, adamado.

**Saladas e escabeches**

Aos pratos avinagrados, como saladas muito temperadas ou escabeches, não convém nenhum tipo de vinho.

**Peixes**

Com peixes, serve-se normalmente o mesmo vinho que serviu para os aperitivos (vinho branco seco ou verde). Se forem servidos com molhos picantes, aconselha-se um vinho branco suave, adamado.

**Peixe estufado e caldeiradas**

Com peixe estufado ou em caldeirada, convém apresentar vinhos tintos ligeiros (ou mesmo encorpados, se a caldeirada for picante).

**Carnes frias**

Com carnes e aves frias, serve-se vinho branco adamado ou tinto ligeiro.



Massas

Com massas, legumes, arroz e ovos servem-se vinhos brancos adamados ou tintos ligeiros.



Carnes vermelhas e caça

As carnes vermelhas e a caça, assadas ou guisadas ou em pasta (tortas recheadas, empadas), servem-se acompanhadas por vinho tinto encorpado. As carnes assadas também combinam com vinhos espumosos secos.



Carnes grelhadas

Com carnes grelhadas ou assadas (desde que sem molho) serve-se vinho tinto leve.



Chanfana

Um prato confeccionado com um determinado vinho serve-se sempre acompanhado pelo vinho utilizado na sua preparação.



Queijos

Com queijos fermentados (crus) servem-se vinhos tintos fortes. Queijos de pastas cozidas (tipo gruyère) pedem vinhos tintos mais leves. Com queijos frescos servem-se vinhos brancos suaves.



Doces

Com doces não alcoolizados servem-se vinhos doces brancos, espumosos doces ou ainda generosos doces e meio-doces. Com doces confeccionados com licores ou aguardentes, só devem servir-se as bebidas utilizadas na sua preparação.



Frutas

Com frutas nunca se servem vinhos.



Café

Com café deve servir-se com bebidas quentes (destiladas).

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, feijoada etc.

O VINHO NO MUNDO

ÁFRICA DO SUL

Paarl: melhor para vinhos brancos (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling), mas também para tintos Cabernet Sauvignon e Shiraz.

Stellenbosch: região conhecida pela qualidade e variedade de uvas, como Cabernet Sauvignon, Pinotage, Shiraz, Riesling e Chardonnay.

Robertson: os vinhedos da região margeiam o rio Breede. Produzem vinhos predominantemente brancos de uvas Chardonnay, Colombard e Steen (Chenin Blanc).

Walker Bay: pequena área desbravada pelo produtor Hamilton Russell, faz vinhos de Pinot Noir.

Constantia: área dos primeiros vinhedos sul-africanos (1685), produz vinhos de Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Shiraz e, Sauvignon Blanc.

ALEMANHA

A Alemanha é conhecida em todo o mundo por seus vinhos brancos adocicados. Só os vinhos Liebfraumilch – que são vários – são responsáveis por mais da metade das exportações de vinhos alemães. Mas o país produz vinhos de alta qualidade, embora não seja um grande consumidor pois, ao que parece, a cerveja continua sendo a bebida favorita para acompanhar as refeições.

As principais regiões vinícolas se encontram às margens dos rios Mosel e Reno e são Rheingau, Moselle, Reinhausen e Palatinato.

Devido às altas latitudes do território alemão, as uvas brancas tendem a ter baixos teores de açúcar, o que explica a permissão para adicionar açúcar antes da fermentação, processo conhecido como Chaptalização.

As principais uvas utilizadas são a Riesling, Gewürztraminer, Sylvaner e a Müller entre as brancas e Spätburgunder, Frühburgunder e Trollinger

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Mosel-Saar-Ruwer: o rio Mosel (Mosela) e seus afluentes Saar e Ruwer são cercados por vinhedos que produzem vinhos brancos desiguais. Os melhores são da uva Riesling, doces e meio-doces, do médio Mosel (Piesport, Wehlen, Brauneberg, Bernkastel).

Rheingau: alguns dos melhores vinhos alemães, de uva Riesling, capazes de envelhecer bem (Schloss Joannisberg, Kiedricher Grafenberg Riesling Trockenbeerenauslese).

Nahepfalz: região do rio Nahe, com vinhos de uvas Müller-Thurgau e Sylvaner, além da Riesling, em Niederhausen e Schlossböckelheim.

Franken: os vinhos da Francônia, produzidos com uvas Müller-Thurgau (e também Riesling e Sylvaner), se diferenciam do resto do país por serem brancos secos (além da característica

garrafa baixa e arredondada).

Rheinfalz: a maior produção e variedade na Alemanha, com vinhos dos mais fracos a outros de qualidade. Ao norte, a uva é a Riesling e ao sul, onde também há secos, usam-se castas francesas (Pinot Noir, Pinot Blanc) e outras (Gewürztraminer, Muscat).

Baden: região menos fria da Alemanha. Bons vinhos secos, tintos e brancos, maturados em tonéis de madeira, com capacidade de envelhecer. Uvas Grauburgunder (Pinot Gris), Spätburgunder (Pinot Noir) e Riesling.

Württemberg: região principalmente de vinhos tintos leves, feitos com uvas Dornfelder e Lemberger.

Ahr: vinhos tintos, muitos deles doces, feitos com uva Spätburgunder (Pinot Noir), e vinhos brancos.

Mittelrhein: produtora de Riesling doces e secos, além de espumantes (chamados, na Alemanha, de sekt).

Hessische Bergstrasse: pequena e tradicional região, produtora de Riesling e de Eiswein (doce, de uvas colhidas congeladas, no inverno).

Rheinhessen: grandes vinhos no estilo alemão - brancos, doces e meio-doces (mas também bons secos), de uvas com Riesling, em vinhedos como Nackenheim, Nierstein e Oppenheim.

ARGENTINA

A história do vinho neste país é muito antiga, datando do Século XVI, quando os Jesuítas trouxeram as vinhas da Europa. A Argentina é o quinto maior produtor mundial de vinhos. É disparado o maior da América do Sul e produz cerca de quatro vezes mais que o Chile. Embora seja um dos maiores produtores de vinho do mundo, os argentinos são, também, um dos maiores consumidores do mundo, absorvendo a maior parte de sua produção, feita dentro de um estilo doméstico. Por isso, seus vinhos são pouco conhecidos no exterior e só recentemente iniciou a produção de vinhos mais modernos (frutados e característicos) adaptados ao gosto internacional.

A Argentina não possui um sistema de Denominação de Origem estabelecido como na Europa, mas algumas regiões produtoras merecem destaque: Mendoza, a maior delas, responsável por quase metade dos vinhos finos argentinos, San Juan, Rioja, Cafajate e Rio Negro. As uvas predominantes são a Malbec (especialidade argentina devido a perfeita adaptação desta cepa), Criolla, Merlot e Cabernet Sauvignon para a tintas. Entre as brancas, destaque para a Sémillon, Chardonnay, Chenin Blanc e Torrontes.

AUSTRÁLIA

A Austrália iniciou sua produção vinícola no final do Século XVIII, com a chegada de cepas européias, já que não há espécies nativas. Foram plantadas na cidade de Sidney, onde hoje se localiza o Jardim Botânico da cidade.

O país investiu muito em tecnologia, e hoje apresenta vinhos de qualidade comparável ao dos países de maior tradição.

Os vinhos australianos seguem um sistema de identificação dos rótulos conforme a variedade de uva, que deve corresponder a pelo menos 85% da composição daquele vinho.

A principal uva é a Syrah, ou Shiraz, como é conhecida localmente.

O clima seco predominante no país é um elemento que contribui para a produção de vinhos, que têm obtido cada vez maior aceitação no mercado.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

South Australia (Coonawarra, Barossa Valley, Clare Valley, Padthaway): maior região produtora. Coonawarra (tintos de Cabernet e Shiraz), Barossa Valley (os poderosos Shiraz e Cabernet Sauvignon, como os da Penfolds) e Clare Valley (ótimos tintos e brancos) são áreas mais antigas. Padthaway, mais recente, tem seu forte nos Chardonnay.

Victoria (Geelong, Yarra Valley): um grande número de vinícolas nesta pequena área produzem todo tipo de vinho - de tintos encorpados (Cabernet Sauvignon, Shiraz) e brancos (Chardonnay) aos espumantes e fortificados (de uva Muscat).

New South Wales: região de vinhos simples, tem em pequenas sub-regiões, como Hunter Valley e Mudgee, ótimos vinhos brancos (Chardonnay, Sémillon) e alguns tintos encorpados (Shiraz).

ÁUSTRIA

Localizada no coração da Europa, a Áustria já foi o centro de um poderoso império. Como em outras partes do continente, os monges tiveram participação fundamental no desenvolvimento da viticultura, utilizando o rio Danúbio para transportar os vinhos, que ficaram conhecidos como *Österweine*.

A esmagadora maioria dos vinhos austríacos é composta de brancos, utilizando principalmente as uvas Riesling e Traminer. Há ainda os *Spätlese*, que são feitos com a uva colhida tardiamente, o que aumenta seu teor de açúcar. Os vinhos que são engarrafados na origem são conhecidos como *Auslese*.

Importante observar nos rótulos as expressões *Naturbelassen* (natural) e *Gerebelt* (que indica que as uvas foram colhidas à mão, sendo, portanto frutos selecionados).

A Áustria é grande importador de vinhos, o que torna sua pequena produção ainda mais difícil de ser encontrada em outros lugares.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Baixa Áustria (Wachau, Kamptal, Donauland): ao longo do Danúbio distribuem-se regiões vinícolas como a de Wachau (brancos secos de uvas Riesling e Grüner Veltliner) e as de Kamptal e Donauland (brancos das mesmas uvas e tintos de Pinot Noir).

Burgenland: brancos doces (particularmente em Neusiedler See), mas também brancos secos e consistentes tintos.

BULGÁRIA

Com vinhedos em vários pontos do país, produz tintos e brancos de mesa de boa qualidade, com uvas clássicas (Cabernet Sauvignon, Chardonnay e outras) e locais (Mavrud, Ganza, para os tintos e Misket, para os brancos).

CHILE

Cercado pelo oceano Pacífico e pela cordilheira dos Andes, o Chile tem características geográficas únicas, com ótimo solo, clima favorável e boa irrigação, proporcionando condições excepcionais para o desenvolvimento de seus produtos, tornando suas parreiras de grande vitalidade, o que se reflete nos seus vinhos. Um país onde o uso de defensivos agrícolas nos vinhedos praticamente não existe. Foi também o único país a escapar da praga da Phylloxera, que dizimou as cepas de uvas viníferas européias na metade do século XIX.

A uva predominante é a Cabernet Sauvignon, presente em praticamente todos os excelentes vinhos chilenos, seguida pela Merlot. Os brancos são, em geral, feitos à base da uva Sémillon, mas não têm a mesma qualidade dos tintos. A uva Chardonnay tem se desenvolvido bem no Chile e já começa a apresentar resultados.

Das regiões produtoras destaca-se a de Maipo, onde ficam as principais vinícolas. As outras regiões – todas localizadas no Vale Central – são Aconcagua, Maule e Rapel. É desta região que vem a maioria dos novos vinhos de alta qualidade, produzidos com técnicas modernas e uvas de origem européia, resultando em ótima relação qualidade/preço.

Os vinhos chilenos apresentam sua nomeação de acordo com a variedade de uva, podendo também apresentar alguma indicação regional. A produção chilena é feita de maneira muito similar à região de Bordeaux, na França e já é grande a presença de empresas francesas associadas aos produtores locais, o que tem contribuído para melhorar a qualidade do vinho chileno, hoje um dos mais exportados do mundo graças, como já foi dito, à sua ótima relação qualidade/preço.

ESLOVÊNIA

Produz vinhos brancos da uva Rizling (Riesling) nas regiões de Podravski, Primorski e Posavski

ESPANHA

A Espanha possui 28 regiões demarcadas, sendo as mais conhecidas a de Rioja, Rueda, Málaga e Jerez. Nesta região, perto de Sevilha, fica a cidade de Jerez de la Frontera, conhecida em todo o mundo por seu vinho, que recebe na sua elaboração a adição de aguardente vínica para atingir o teor alcóolico de 15°C para os Finos a 18°C para os Olorosos. O Jerez, Xerez ou Sherry apresenta algumas variações, sendo as principais: Fino é um Xerez seco, entre 15,5°C e 17°C de álcool; Amontillado, um vinho de cor mais profunda e também seco. Já o Oloroso tem cor marrom mais escura e teor alcóolico mais elevado – atingindo até 20°C. Além desses, há também o Palo Cortado, mais raro e de aroma mais rico.

O Xerez é produzido por um método particular chamado Soleras. Este nome deve-se ao fato dos barris ficarem no solo, no chão. O vinho jovem não é posto a envelhecer sozinho. Ao contrário, é misturado a vinhos de um tonel mais antigo, que, ao ser retirado, é colocado num

mais antigo ainda. Assim, os tonéis mais velhos contém uma mistura de vários vinhos, o que garante que o Xerez tenha sempre uma qualidade similar. A uva base deste soberbo vinho é a Palomino, uma casta que praticamente só existe naquela região.

As principais cepas utilizadas na produção de vinhos de mesa na Espanha são as tintas Tempranillo, a mais nobre delas, a Garnacha, a Graciano e a Mazuelo. Nas brancas, destacam-se a Viura e a Malvásia.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Ribeira del Duero: grandes tintos, consistentes e de guarda, como o Vega-Sicília (uvas Tempranillo, Cabernet Sauvignon) e o Pesquera (Tempranillo, Granacha).

Penedés: espumantes (cavas) com uvas Parellada, Macabeo e Xarel-lo, como Codorníu e Freixenet. Os brancos e tintos são leves, porém há tintos encorpados, de uvas francesas.

Rioja: tintos marcados pela presença do carvalho e com grande capacidade de envelhecimento, de uvas Tempranillo, Garnacha e outras, como Marqués de Murrieta, CVNE, Marqués de Riscal, La Rioja Alta

Jerez: é em torno de Jerez de la Frontera (Andaluzia) que se faz o Jerez (xerez), elegante branco fortificado da uva Palomino Fino envelhecido em tonéis de carvalho, seco ou doce.

ESTADOS UNIDOS

O grande estado produtor de vinho nos EUA é, sem dúvida, a Califórnia. A soma das condições climáticas e da tecnologia fizeram com que os vinhos atingissem um nível de qualidade comparável aos melhores vinhos franceses. Vinhos da Califórnia têm frequentemente sido colocados em lugar de destaque nas degustações internacionais, surpreendendo nomes consagrados como Bordeaux e Bourgogne.

Para colocar o nome da variedade de uva no rótulo, é necessário que o vinho tenha ao menos 75% daquela variedade. A uva mais difundida é a Chardonnay, que produz brancos leves e frutados ou envelhecidos em barris de carvalho do tipo usado na Bourgogne. Esses últimos têm um teor alcoólico de até 14°C, sendo, portanto vinhos potentes. O mercado americano tem uma nítida preferência pelos brancos, mas os vinhos feitos a partir da Cabernet Sauvignon têm também boa qualidade, notadamente os produzidos na região do Napa Valley, onde esta cepa se adaptou muito bem.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Califórnia: uma das mais importantes regiões vinícolas do mundo, seja pela quantidade, seja pela qualidade obtida com a modernização dos últimos 30 anos. Produz excelentes vinhos, com cepas européias (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay) e uma californiana (Zinfandel) nas regiões do vale do Napa, vale do Sonoma, Monterrey, Mendocino e Carneros.

Oregon: tem uma respeitável produção de vinhos Pinot Noir (de boa relação qualidade/preço), Chardonnay e Pinot Gris, em sub-regiões como Willamette Valley.

Washington: o Estado de Washington produz seus vinhos no deserto, graças à irrigação

artificial. Resulta em vinhos bem concentrados (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc).

New York: baluarte dos vinhos na Costa Leste, o Estado de Nova York tem regiões importantes ao norte (Finger Lakes) e em Long Island: com produção de Chardonnay, Merlot, Pinot Noir e Riesling.

FRANÇA

A França é, sem dúvida, o país que tem a imagem mais fortemente associada ao mundo do vinho. E não é para menos, pois se trata do 2º produtor mundial (atrás apenas da Itália) e o maior consumidor *per capita*, com cerca de 70 litros por habitante/ano.

O sistema francês de classificação dos vinhos foi usado como base para vários outros países, e se divide em:

VIN DE TABLE – o vinho produzido sem denominação de origem, podendo utilizar quaisquer variedades de uvas e ser produzido em qualquer lugar. A categoria inferior da classificação.

VIN DE PAYS – o vinho "do país" é, na verdade, o vinho de uma determinada região ("pays") e é também de qualidade inferior, embora com um pouco mais de qualidade que o anterior.

VIN DELIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE – VDQS – vinhos que estão quase no status superior (AOC), em geral produzidos em pequenas regiões e sob critérios mais rígidos.

VIN d'APPELLATION d'ORIGINE CONTROLÉE – AOC – os vinhos de maior categoria, embora isso não garanta que se trate de um vinho excepcional. Esse sistema se baseia no conceito de terroir, que considera o tipo de uva, o solo e o clima como fundamentais para a personalidade do vinho.

São várias as regiões produtoras de vinho na França, sendo as mais conhecidas as de Bordeaux, Bourgogne (Borgonha), Champagne, Alsace e Loire. Dentro de cada uma dessas regiões, há sub-regiões e dentro destas as comunas. Quanto mais especificado o local de origem do vinho, melhor sua qualidade.

Em Bordeaux temos a composição clássica onde reina a Cabernet Sauvignon em conjunto com a Merlot e a Cabernet Franc, embora outras sejam permitidas. Esse é o chamado "corte bordelês", ou seja, a mistura de vinhos dessas três variedades de uvas é que compõem a personalidade do vinho. A maioria dos vinhos de Bordeaux é tinto, mas os brancos têm cerca de 30% da produção, sendo em sua maioria feitos de Semillon e Sauvignon Blanc.

Em Bourgogne a classificação é tão complexa como em Bordeaux, porém a variedade de uva é menor, sendo predominante a presença da Pinot Noir entre as tintas e da Chardonnay entre as brancas.

Champagne é a região que dá nome ao verdadeiro espumante. Várias outras regiões do mundo e da própria França produzem espumante, mas só a Champagne produz o champagne.

Este vinho maravilhoso e único sofre uma segunda fermentação na garrafa, o que lhe confere o caráter único. O champagne só pode ser produzido a partir das uvas tintas Pinot Noir e Pinot Meunier e da branca Chardonnay. Quando feito apenas de Chardonnay, é chamado de

"Blanc des Blancs" (branco de uvas brancas) e quando feito exclusivamente de Pinot, é chamado de "Blanc de Noir" (branco de tintas), lembrando sempre que a champagne é um vinho branco, mesmo quando usadas uvas tintas que, neste caso, são prensadas sem as cascas, onde reside a maior parte dos pigmentos e dos taninos.

A Alsace se distingue do resto da França por utilizar um sistema de classificação que dá ênfase à cepa, a variedade de uva que faz o vinho. A predominância de seus vinhos é de brancos, devido à latitude da região, onde as baixas temperaturas prejudicam o crescimento das uvas tintas.

O Loire é uma bela região onde se encontram castelos antigos e, embora a produção esteja dividida entre brancos e tintos, mundialmente os mais conhecidos são os brancos.

A França reserva muitas outras regiões e vinhos fantásticos, como os da Côtes du Rhone, Chablis e Provence. E muitas festas, como a que acontece na terceira terça-feira de novembro, simultaneamente em todo o mundo, para o lançamento do Beaujolais Nouveau. Trata-se de um vinho leve, feito a partir da uva Gamay, para ser bebido jovem e que tem em seu lançamento uma grande festa. A França é, sem dúvida, um país onde os vinhos suscitam discussões e paixões mas, certamente, trata-se de um lugar onde o vinho atingiu seu auge em termos de qualidade de produção e amor com que é feito.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Champagne: os mais célebres espumantes, de uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Loire: a oeste do vale do Loire encontram-se vinhos brancos como o Sancerre e o Pouilly-Fumé (Sauvignon Blanc) e o Muscadet (da uva homônima) e tintos, principalmente da uva Cabernet Franc (como o Chinon), e um conhecido rosé, o Rosé d'Anjou.

Alsace: vizinha da Alemanha, produz brancos com características bem próprias, frutados e maduros, feitos com apenas um tipo de uva, declarada no rótulo (como Riesling, Muscat, Gewürztraminer).

Bordeaux: mais importante região de tintos do mundo, feitos principalmente com Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Recebem no rótulo o nome genérico (Bordeaux) ou nomes de sub-regiões (Pauillac, Médoc, Margaux, St.-Estèphe e outras). Também produz brancos - o mais famoso é o doce Sauternes (uva Sémillon, em geral).

Bourgogne: elegantes tintos (Pinot Noir) e aristocráticos brancos (Chardonnay), rotulados também com nomes de vinhedos como Richebourg, Montrachet, Chambertin, Givry e Romanée-Conti. A região do Chablis fica ao norte; o Beaujolais, mais simples, é feito no sul com uva Gamay.

Rhône: no norte do vale do Rhône, tintos, com uvas Sirah (Côte-Rôtie, Hermitage), e brancos, com a Viognier (Condrieu). No sul, os Côtes-du-Rhône brancos, tintos e rosés, de várias uvas. Destaque para os Châteauneuf-du-Pape tintos e os Muscat de Beaunes-de-Venice, brancos doces

Provence: principalmente tintos e rosés feitos com uvas locais (Mourvèdre, Grenache e outras), ainda rústicos, mas crescendo de qualidade (Bandol, Cassis, Côtes-de-Provence).

Languedoc-Roussillon: inexpressiva até a pouco, mas agora com vinhos melhores. Entre eles, Daumas Gassac (tinto e branco), Corbières (tinto) e vinhos doces naturais (Banyuls).

Cognac: famosa pela aguardente que leva seu nome. O vinho é destilado e envelhecido. Só os destilados aí podem receber o nome de Cognac.

Armagnac: faz a aguardente de vinho que leva seu nome.

GRÉCIA

Destaque para o Retsina, branco ou rosé de mesa, aromatizado com refrescante resina vegetal.

HUNGRIA

A Hungria produz vinhos há muito tempo, utilizando principalmente as uvas Kardaka para os tintos e Furmint para os brancos. O grande vinho da Hungria, sem dúvida, é o Tokaji, um vinho doce de sobremesa produzido com uvas Furmint, Hárlesvelü e Muscotaly atacadas pelo fungo *Botrytis cinérea*, considerado o vinho dos imperadores. É frequentemente comparado aos melhores vinhos do Reno e de Mosel e até com o famoso Château d'Yquem. O vinho é produzido com uvas que sofreram da *Botrytis cinerea*, ou "podridão nobre". A ação desse fungo faz com que as uvas percam água e concentrem açúcar, o que é fundamental para o processo de fermentação. Embora a Hungria produza outros vinhos, o Tokaji consegue tomar para si todas as atenções e pouco permite a divulgação de outros vinhos fora das fronteiras do país.

ITÁLIA

Enótria, a terra dos vinhos. Assim os Etruscos chamavam a Toscana, região central da Itália. Isso já indica o quanto o vinho está presente na história deste país.

A Itália é um dos maiores produtores e também um dos maiores consumidores do mundo. Possui cem variedades de vinha, e muitos são originais, como o Arneis, o Favorito, o Fiano, o Picolit e o Schioppettino, capaz de alcançar uma qualidade alta, mas completamente limitado geograficamente. Outro, como o Sangiovese (tinto), chegaram com sucesso a muitas partes, embora a pátria deles continua sendo Toscana

Os vinhos italianos são classificados em DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida) para os superiores, que são apenas 13. Em seguida, os DOC (Denominação de Origem Controlada) e o Vino di Tavola, de qualidade inferior aos anteriores.

A lei vinícola italiana (semelhante a lei francesa de controle de appellation ou AOC), reconhece aproximadamente 290 vinhos com DOC (denominação de origem controlada) que, porém, só eles são 10% da produção.

Alguns destes vinhos foram ascendidos a uma categoria mais alta, o DOGC (denominação de origem controlada e garantida) que, teoricamente garante a qualidade do vinho. Os vinhos estão sob a denominação DOC dá tavola, a classificação normalmente usada em Toscana. Área que experimentou variedades novas e fez uso de barris de carvalho francês nos últimos anos e esteve fora do DOC.

Esta situação, vinhos com DOC (e até mesmo com um DOGC) aqueles vinhos que estão

na moda com muita frequência de baixa qualidade e vinhos que estão fora da lei eles impõem preços alto para o vinho da tábola. Uma lei nova que entrou em validade em 1994, reconhece as categorias atuais, mas introduz algumas mudanças significantes.

Primeira: elimina uns cinquenta DOC virtualmente extinguido, também reconhece a individualidade e superioridade de áreas e terra de concreto parcela e os permite que eles incluem o DOC e o DOCG nas etiquetas, e dá boas-vindas (como DOC) a todo o vinho da tábola com caráter e internacionalmente famoso (o Sassicaia, o Tignanello, o Ornellaia, o Darmagi, o Grifi etc.). Também, o IGT introduz (indicação geográfico típico), uma categoria nova entre o vinho dá tábola v o DOC que é buscado que é a versão italiana do vin de pavs.

Segunda: outra classificação é o *Riserva* que indicam os vinhos DOC e DOCG de uma colheita boa. O *Classico* que indica o coração ou a melhor parte em um DOC ou um DOCG. O *Superiore* que normalmente indica um nível mais alto de álcool, mas isso também pode significar um substituto versão superior; ou o *Vigna* ou *Vigneto* que indica um vinhedo ou cru especial.

Os mais importantes vinhos italianos são:

O Trebbiano (branco): produzidos no Piemonte, onde não está só, pois faz divisa com a Barbera e o Dolcetto. Na região há um grande número de variedades, como o Verduzzo, o Vespaiolo (branco), o Refosco, o Raboso e o Lagrein. Estas cepas competem com as grandes cepas francesas.

Barbaresco e Barolo: vinhos produzidos no Piemonte a partir da uva Nebbiolo (isto quando estão envelhecendo - depois de, no mínimo quatro anos, eles se tornam tintos aromáticos e complexos).

Bardolino: produzido no Veneto, é feito de variedades semelhantes ao Valpolicella, mas em chãos diferentes, ao redor do lago Garda, no Veneto, o Bardolino é um vinho tinto muito mais leve e também pode ser um rose.

Brunello di Montalcino: Produzido na Toscana, o Brunello é o nome de uma excelente classe de Sangiovese cultivado na área de Montalcino, ao sul de Chianti. Produz um complexo, escuro e às vezes um vinho concentrado que geralmente envelhece por muito tempo, em barris, e que pode ficar facilmente entre cinco e dez anos em garrafa. Destaca-se dentre estes vinhos o famoso Biondi di Santi.

Chianti: o Chianti produz basicamente uvas Sangiovese, porém há dois estilos grandes: o Chianti mais leve, jovem e frutado, é um tipo mais sério e mais caro que tem profundidade maior e corpo, e que um par de anos exigem ser suavizados. A maioria destes Chianti mais sério vem da subregião do Classico. A histórica localizou entre Florencia e Siena. A outra subregião importante para a guarda, é o Chianti Rufino. Outras cinco subregiões que esparramaram para produzir vinhos mais leves e mais fáceis de beber, habitualmente só é etiquetado como Chianti.

Marsala: este famoso vinho, que veio da Sicília, neste momento não desfruta de muita popularidade. Complexo, é apresentado geralmente mofoso como o Xerez e às vezes adocicado.

Pomino: os vinhos da região ao leste de Florencia têm uma influência francesa forte. Os tintos elaborados principalmente com Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, e os objetivos com Pinot Bianco se mostram estar bem e equilibrado.

Soave: o Soave, igual ao Chianti, melhorou muito nos últimos anos. No coração do Soave Classico, nas colinas, está perto de Verona, onde alcança a qualidade maior deles. Frutuoso,

delicado, com notas para amêndoa e palha.

Valpolicella: produzido no Veneto, o della de Recioto Valpolicella é um vinho jovem com notas para cereja e amêndoa e a della de Amarone, o mais potente Valpolicella (ambos elaborados com uvas desidratadas). Dentre eles está o Valpolicella Classico, acendedor e mais frutuoso.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Piemonte: ao noroeste da Itália, é a mais importante região de vinhos de qualidade do país. Produz os famosos Barolo e Barbaresco, a partir da uva Nebbiolo (assim como o Gattinara), uma cepa autóctone com muita raça. Produz vinhos encorpados, com cerca de 13°C de álcool e que precisam envelhecer para atingir a sua plenitude. Na região do Piemonte também se produzem o Barbera e o Dolcetto (de uvas com esses nomes) que, apesar do nome, é um vinho seco, e o espumante Asti.

Veneto: a cidade mais conhecida do Veneto é Verona, de Romeu e Julieta. Produz grande quantidade de vinhos medianos e alguns de maior qualidade. Entre os mais conhecidos estão o tinto Valpolicella (Corvina, Molinara e Rondinella), cujo nome significa o "vale das muitas cantinas" em dialeto da região. Trata-se de um vinho leve, agradável e muito exportado, o branco Soave (seco de uvas Garganega e Trebbiano), talvez o melhor e mais conhecido vinho branco da Itália e o Bardolino, que deve seu nome à cidade localizada às margens do lago de Garda, um dos pontos turísticos mais belos da Itália.

Toscana: uma das mais antigas regiões vinícolas italianas, dos grandes Brunello di Montalcino e Chianti (ambos de uva Sangiovese) e de modernos como Tignanello e Sassicaia, que usam também uvas francesas. O famoso Chianti, o mais conhecido vinho da Itália e uma das mais antigas regiões demarcadas do mundo, tendo alcançado este status já em 1816. Sua região localiza-se entre as cidades de Siena e Florença, que durante anos foram rivais. Embora os tintos se constituam na esmagadora maioria, há também vinhos brancos produzidos na região de Chianti a partir da uva Trebbiano. Um capítulo à parte na região da Toscana é o Brunello di Montalcino, um vinho muito encorpado que precisa, em alguns casos, envelhecer por até 20 anos para atingir sua plenitude. Um vinho feito com a uva Brunello, na pequena cidade de Montalcino, atingiu a fama nos últimos anos, o que fez com seu preço subisse muito. Como o mercado demanda cada vez mais vinhos prontos para beber, os produtores locais lançaram o Rosso di Montalcino, com as mesmas uvas, porém produzido de forma a estar pronto mais cedo.

Lazio: na região de Roma, é produzido o Frascati, modesto e popular branco de uvas Trebbiano e Malvasia.

Trentino e Alto Adige: duas áreas contíguas, em que o Alto Adige, com influência alemã, faz vinhos tintos leves ou intensos (com uvas Lagrein e Schiava) e brancos aromáticos (Chardonnay, Riesling), enquanto Trentino tem vinhos para beber jovens.

Sicília: o calor favorece a produção de fortificados como o Marsala. Também há vinhos de mesa, como o Corvo.

MÉXICO

Na região da Baja California, mais precisamente no vale de Santo Tomás, começam a nascer vinhos tintos (Petite Sirah, Cabernet Sauvignon) de boa qualidade, além de brancos.

NOVA ZELÂNDIA

Marlborough: apesar de jovem, esta é uma região de grandes vinhos brancos, dos secos Chardonnay e Sauvignon Blanc aos espumantes e vinhos de sobremesa.

Gisborne: região quente e úmida, de vinhos brancos (Chardonnay, Gewürztraminer).

Hawke's Bay: clima constante e solos variados permitem a produção de diferentes vinhos: de tintos Cabernet Sauvignon e Merlot a brancos Chardonnay.

Auckland: nas sub-regiões dessa antiga região vinícola nascem vinhos tintos de guarda (Cabernet Sauvignon, Merlot) e brancos Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Canterbury: pequenas vinícolas da região aproveitam o clima frio para a produção de brancos, de Chardonnay e Pinot Gris, e tintos, de Pinot Noir.

PORTUGAL

Portugal é um dos mais tradicionais produtores de vinho do mundo, que é o seu mais importante produto agrícola. Possui 11 regiões demarcadas, sendo as principais as do Dão, Douro, Bairrada, Bucelas e Colares, Alentejo, Verde, Porto e Madeira, os dois últimos fortificados. Há ainda 33 regiões chamadas IPR – Indicação de Proveniência Regulamentada, categoria um pouco inferior aos DOCs (Denominação de Origem Controlada). A região do Porto é uma das mais antigas regiões demarcadas do mundo, tendo adquirido este status em 1756, por decreto do Marquês de Pombal.

Há duas expressões importantes nos rótulos dos vinhos portugueses: Reserva e Garrafeira. Reserva indica que o vinho tem mais 0,5 grau de álcool que o similar tradicional. Em geral, as vinícolas selecionam vinhos melhores para serem vendidos como Reserva, o que indica uma qualidade superior. Já o Garrafeira indica que o vinho, além de envelhecido na adega, também foi envelhecido na garrafa antes de ser comercializado.

Os vinhos de Portugal são, em geral, produzidos a partir de castas autóctones, ou seja, originárias da própria região, e possuem nomes bem interessantes, como Tinta Cão, Rabo de Ovelha, Rabigato e Esgana Cão. O principal vinho português, além do vinho do porto é o **Vinho Verde**, que são jovens e ligeiramente frisantes, tintos e brancos, feitos de uvas locais.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Douro: faz vinhos de mesa com a denominação Douro, mas principalmente o vinho de base para o do Porto, que envelhece em Vila Nova de Gaia, na boca do rio Douro. Em ambos entram uvas locais, como Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinta Cão.

Bairrada: alguns dos grandes vinhos do país, com base nas uvas Baga, Periquita e Tinta Pinheira. Os tintos de guarda (melhoram com o tempo), frutados, são mais interessantes que os

brancos.

Dão: a região começa a se modernizar. Vinhos ainda leves de uvas locais (Touriga Nacional, Afrocheiro Preto e outras, para os tintos; Encruzado, Assario Branco e outras, para os brancos).

Setúbal: densos fortificados, como o Moscatel de Setúbal, e vinhos de mesa de bom preço, como o Periquita (da uva deste nome), o Quinta da Bacalhôa (Cabernet Sauvignon e Merlot) e o Cova da Ursa (Chardonnay).

Alentejo: promissora região, com vinhos como os de Reguengos, de uvas locais: Aragones, Moreto e outras (tintos), Manteudo, Roupeiro e outras (brancos).

Madeira: região do Madeira, fortificado que passa por um processo especial de aquecimento. De diferentes uvas (Malvasia, Sercial, Bual), é capaz de melhorar por décadas.

URUGUAI

Produtor tradicional de vinhos para consumo interno, com pequena exportação. Sua produção divide-se entre a região do rio da Prata (Departamentos de Montevideo, Canelones, San José e Maldonado), a fronteira argentina e o centro do país. Utiliza uvas locais (Harriague, Vidiella) e européias (Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Sémillon, Pinot Blanc).

Atualmente o Uruguai tem se especializado na variedade Tannat, tornando-se um dos principais produtores mundiais desta casta.

BRASIL

A produção vinícola brasileira é relativamente recente se comparada aos tradicionais produtores europeus. Data do final do séc. XIX com a chegada de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul. O estado é o maior produtor do País e tem a maioria de seus vinhedos localizados na Serra Gaúcha, junto ao limite com Santa Catarina e na Campanha Gaúcha, junto à fronteira com o Uruguai. O Brasil ainda é um consumidor pequeno de vinho per capita, mas a qualidade da produção vem melhorando significativamente nos últimos anos graças a um sério investimento em tecnologia. O vinho no Brasil nem de perto se compara em consumo a outras bebidas, como a cachaça e a cerveja, mas seu consumo tem aumentado nos últimos anos, em função do melhor poder aquisitivo da população.

A legislação brasileira exige que um vinho para ser considerado "varietal" deve ter pelo menos 60% da uva declarada, quando em outros países esse número chega a 75% (caso dos EUA), embora muitos produtores utilizem até 100% da variedade especificada.

Como regra geral, a maioria dos vinhos nacionais é feita para consumo rápido, não devendo envelhecer muito na garrafa. A safra de 1991 foi considerada até hoje a melhor, tanto para os tintos como para os brancos. A safra de 1997 promete ser uma das melhores, mas precisaremos aguardar um pouco para confirmar este fato.

Os vinhos brasileiros são classificados quanto ao teor de açúcar segundo a seguinte regra: secos – até 5 gramas de açúcar por litro. Meio-doce – de 5,1 a 20 gramas/litro e doces ou suaves, com mais de 20 gramas/litro.

Entre os principais produtores nacionais estão a Aurora, Heublein, Forestier, de Lantier,

Chandon, Chateau Lacave, Domecq, Cave de Amadeu, Miolo, Monte Lemos, Almadén entre outros.

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS E SEUS PRINCIPAIS VINHOS

Serra Gaúcha: região mais tradicional (e maior produtora) do Brasil, desenvolvida graças à imigração italiana do final do século 19. Modernas multinacionais convivem com cooperativas locais e empresas familiares tentando dominar o clima adverso (muito úmido) e solo impróprio, do qual começaram a extrair nos anos 70 vinhos de variedades européias (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Riesling) - entre os quais os espumantes, bem-sucedidos.

Santana do Livramento: na fronteira do Uruguai, a paisagem plana, ensolarada e arenosa, ainda pouco explorada, pode render vinhos de padrão mais regular que na serra Gaúcha.

Pinheiro Machado: na região dos Pampas, ainda pouco explorada, tem clima e solo que favorecem o cultivo da uva vinífera.

Viamão: microrregião ao lado de Porto Alegre, com poucas possibilidades de expansão.

Vale do São Francisco: nova fronteira do vinho, produzido ao lado da barragem de Sobradinho com boas condições de insolação e irrigação artificial controlada.

Classificação dos vinhos brasileiros

A vitivinicultura brasileira evoluiu de maneira extraordinária nas duas últimas décadas, e o Brasil produz hoje vinhos de boa qualidade. O atual panorama vinícola brasileiro é animador e, complementando esse salto qualitativo, a partir de setembro de 1995 o Brasil passou a ser membro da *OIV* (*Office International de la Vigne e du Vin* ou, simplesmente, **Organização Internacional do Vinho**), organismo que regula as normas internacionais de produção do vinho, cujo cumprimento resulta, obrigatoriamente, em elevação do padrão de nossos vinhos. Uma das normas que em breve, será implantada é criação a implementação das **Denominações de Origem Controlada**, como as existentes nos países europeus.

Estamos produzindo bons vinhos varietais (elaborados com um tipo predominante de uva) brancos (das uvas Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc etc.) e tintos (das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot etc.) e muitos deles têm recebido prêmios em concursos internacionais sérios, a maioria deles supervisionados pela *O.I.V.*

É preciso, no entanto, que o consumidor brasileiro deixe de comparar os nossos vinhos com os estrangeiros. Sem dúvida, os melhores vinhos do mundo se originam da França, Itália, Espanha, Portugal, Chile e outros países. Entretanto, a rigor não se pode comparar vinhos de regiões diferentes, uvas diferentes e tipos de vinificação diferentes, que lhes conferem estilos diferentes. Do mesmo modo, o vinho brasileiro de qualidade tem o seu estilo. Os brancos são adequados ao nosso clima - frutados, refrescantes, para serem consumidos jovens - e já alcançaram um nível de qualidade que ultrapassa muitos vinhos brancos de países de tradição vinícola. Os tintos já atingiram o nível de muitos vinhos europeus jovens. Alguns da safra de 1991, a melhor da história da vitivinicultura brasileira, atingiram um surpreendente grau de qualidade e estão melhorando com o envelhecimento na garrafa por mais de sete anos, um tempo antes inimaginável para os vinhos nacionais.

Existem, ainda, dois problemas cruciais que dificultam um maior desenvolvimento da

vitivinicultura brasileira. O primeiro é sem dúvida o pequeno consumo (cerca de apenas 2 litros *per capita* por ano), resultante da falta de tradição vinícola e do baixo poder aquisitivo do brasileiro. O segundo é o preço do vinho nacional, que é relativamente caro, em consequência da alta taxa de impostos e de encargos sociais, e não tem conseguido enfrentar os baixos preços de muitos importados.

Infelizmente, a maior parte dos consumidores brasileiros não tem conhecimento desses fatos e continua tomando vinhos importados de qualidade inferior, escolhidos pelo pomposo nome de difícil pronúncia ou pelo questionável charme da cor da garrafa.

Os níveis de qualidade dos vinhos brasileiros

Os vinhos brasileiros estão classificados em dois níveis de qualidade:

- 1. Vinho de Mesa** - vinho inferior, elaborado a partir de variedades de uvas comuns (Concord, Herbemont, Isabel, Seyve Willard, Niagara etc.) de espécies americanas (*Vitis labrusca*, *Vitis rupestris* etc.).
- 2. Vinho Fino de Mesa** - vinho de mesa diferenciado, elaborado a partir de variedades de uvas nobres (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc etc.) da espécie europeia (*Vitis vinifera*).

Outras denominações utilizadas nos vinhos brasileiros

- 1. Vinho Varietal** - vinho feito com uma só variedade de uva ou com o mínimo de 60% da variedade de uva declarada no rótulo. As boas vinícolas utilizam 100% da variedade declarada.
- 2. Vinho de Corte (ou de Assemblage)** - vinho elaborado a partir de diferentes uvas.
- 3. Vinho seco** - vinho com teor de açúcar menor do que 5 gramas por litro.
- 4. Vinho demi-sec** - vinho com teor de açúcar entre 5-20g/l.
- 5. Vinho suave** - vinho com teor de açúcar maior do que 20g/l.

PRODUÇÃO E CONSUMO MUNDIAL DE VINHOS

	PRODUÇÃO (bilhões de litros/ano)		CONSUMO (litros <i>per capita</i> /ano)
1º.	França (5,96)	1º.	França (60,00)
2º.	Itália (5,87)	2º.	Itália (59,37)
3º.	Espanha (3,26)	3º.	Portugal (58,46)
4º.	Estados Unidos (1,86)	4º.	Luxemburgo (50,40)
5º.	Argentina (1,26)	5º.	Argentina (42,32)
6º.	África do Sul (1,00)	6º.	Suíça (41,17)
7º.	Portugal (0,95)	7º.	Espanha (37,71)
8º.	Alemanha (0,83)	8º.	Áustria (32,00)
9º.	Romênia (0,76)	9º.	Romênia (31,50)
10º.	Austrália (0,67)	10º.	Grécia (30,93)
11º.	China (0,43)	11º.	Uruguai (30,70)
....
14º.	Chile (0,38)	15º.	Chile (15,8)
....
17º.	Brasil (0,23)	23º.	Estados Unidos (7,70)
....
27º.	Uruguai (0,09)	29º.	Brasil (1,85)

Fonte: OIV (Office International de la Vigne et du Vin) - 1996

CONSUMO DE VINHOS NO BRASIL



(Consumo por Estado em litros *per capita*/ano)

ESTADOS		Consumo	ESTADOS		Consumo
1.º	Rio Grande do Sul	4,80	13.º	Bahia	0,79
2.º	São Paulo	3,95	14.º	Rondônia	0,74
3.º	Paraná	3,20	15.º	Mato Grosso	0,60
4.º	Esp. Santo e Rio Janeiro	2,36	16.º	Amazonas	0,68
5.º	Santa Catarina	1,99	17.º	Pernambuco	0,61
6.º	Distrito Federal	1,21	18.º	Paraíba	0,43
7.º	Minas Gerais	1,17	19.º	Ceará	0,32
8.º	Amapá	1,06	20.º	Pará	0,27
9.º	Acre	1,09	21.º	Rio Grande Norte	0,14
10.º	Roraima	0,92	22.º	Sergipe	0,11
11.º	Goiás	0,90	23.º	Alagoas e Tocantins	0,10
12.º	Mato Grosso do Sul	0,82	24.º	Maranhão e Piauí	0,08

Fonte: UVIBRA (União dos Vitivinicultores do Brasil) - 1994

- Rio Grande do Sul produz 92% do vinho brasileiro. (UVIBRA, 1994).
- O Brasil é o 5.º produtor e o 27.º consumidor mundial (30 litros *per capita*/ano) de cerveja (HOUAISS, A., 1984).
- O Brasil é o maior consumidor mundial (15 litros *per capita*/ano) de destilados (PAULA SANTOS, S., 1984 e 1992).

OUTRAS INFORMAÇÕES

 EXPORTAÇÃO (em bilhões de litros/ano)		 IMPORTAÇÃO (em bilhões de litros/ano)	
1.º	Itália - 1,51	1.º	Alemanha - 1,07
2.º	França - 1,21	2.º	Reino Unido - 0,74
3.º	Espanha - 0,67	3.º	França - 0,53
4.º	Alemanha - 0,30	4.º	Estados Unidos - 0,34
5.º	Bulgária 0,21	5.º	Rússia - 0,23
---	-----	---	-----
23.º	Brasil - 0,015	22.º	Brasil - 0,027

Fonte: OIV, 1996

- Entre os países das Américas, cujos vinhos são bem conhecidos mundialmente, o Chile é o

7.º maior exportador de vinhos mundial (0,18 bilhões de litros/ano), seguido dos Estados Unidos (9.º lugar, com 0,16 bilhões de litros/ano) e da Argentina (12.º lugar, com 0,12 bilhões de litros/ano)

- A África do Sul e a Austrália, cujos vinhos têm despertado muita a atenção mundial, ocupam, respectivamente, os 14.º e 16.º lugares, exportando 0,10 e 0,05 bilhões de litros/ano.

ÁREA CULTIVADA COM VIDEIRAS		
(em milhões de hectares)		
1.º	Espanha	1,20
2.º	Itália	0,922
3.º	França	0,917
.....		
25.º	Brasil	0,061

Fonte: OIV, 1996.

DEZ SEGREDOS PARA EVITAR GAFES

José Ruy Sampaio - Médico ortopedista, apreciador de vinhos

1. **Não existem regras fixas** - A primeira e mais importante regra é saber que não há regras fixas e rígidas para consumir vinhos. As normas convencionais derivam de um consenso e não da imposição de algum *expert*. Mais importante do que segui-las é saber como e quando desobedecê-las. Como os países europeus têm o clima mais frio que o do Brasil, as tais normas devem ser interpretadas tendo em conta esse fato. Por exemplo: uma das mais conhecidas é a que recomenda servir vinhos tintos à temperatura ambiente. Acontece que a temperatura ambiente em Paris, Roma ou Berlim é bem diferente, seja qual for a época do ano, da temperatura ambiente no verão carioca, paulista ou mesmo gaúcho. Por isso, você não cometerá nenhum sacrilégio se refrescar um vinho tinto, deixando-o durante alguns minutos na parte mais baixa de um refrigerador (mas nunca o coloque no congelador ou no freezer).
2. **Vinho deve valorizar o prato** - Outra norma universalmente aceita é a que manda servir vinhos brancos para acompanhar carnes brancas (aves, peixes, crustáceos). Na verdade, o vinho branco pode acompanhar qualquer prato, até mesmo os de massas, tradicionalmente identificados pelos italianos com os vinhos tintos. O importante é que o vinho valorize o prato que você escolheu.
3. **Quando evitar o tinto** - Ao contrário dos vinhos brancos, os tintos exigem alguns cuidados e não são compatíveis com qualquer tipo de comida. Eles são especialmente recomendáveis para acompanhar queijos, carnes de vaca e de porco, caças, presuntos etc. Mas, em nenhuma hipótese, devem acompanhar saladas temperadas com vinagre, crustáceos ou pratos com molho branco. Um pecado ainda mais grave se comete ao servir vinho tinto com sobremesas de doces ou chocolate.
4. **O branco vem primeiro** - Se você vai tomar mais de um vinho à refeição, lembre-se de que o branco deve ser servido antes do tinto (que tem sabor mais forte). A única exceção são os vinhos brancos adocicados, que devem ser servidos à sobremesa. Do mesmo modo, os vinhos mais jovens devem vir antes dos envelhecidos. Nessa hierarquia, o melhor vinho fica sempre para o final da refeição, para que a boca conserve o melhor sabor. Para acompanhar a sobremesa, o vinho ideal é um champanhe demisec. Os champanhes secos só devem ser tomados como aperitivo ou muito depois das refeições.
5. **Rosé não é proibido** - Os vinhos rosé são considerados os preferidos de quem não gosta muito de vinho. Sem nuances, sem personalidade, os rosé são muito consumidos no Brasil apenas por sua leveza e buquê suave. Seu consumo poderá diminuir à medida que o hábito de beber vinho tornar-se mais difundido entre nós. Mas não se atemorize quem ainda gosta mais de um rosé do que de um tinto ou branco. Nesse caso é melhor ficar satisfeito, do que ser um *connaisseur* frustrado...
6. **Vinhos jovens também precisam respirar** - Lembre-se de que os vinhos jovens (engarrafados recentemente) devem ser abertos uma ou duas horas antes de serem servidos, para que se oxigenem, o que melhorará sensivelmente o seu sabor. Mas se você tem na adega um vinho mais antigo, pode abrir a garrafa na hora de servi-lo: ele já foi suficientemente oxigenado durante os anos de envelhecimento. No entanto, antes de abrir a garrafa, verifique se não há um depósito (borra) no fundo. Se houver, evite agitar a garrafa e transfira o vinho para uma jarra, deixando para trás o depósito.
7. **Copo colorido jamais** - Imperdoável equívoco é servir vinhos em copos coloridos, que não permitam apreciar a tonalidade da bebida. O vinho deve ser bebido sempre em copos

transparentes. A propósito, se você vai a um jantar em que lhe servem vinho sem que a garrafa seja mostrada, pode arriscar um palpite sobre a idade do vinho apenas pelo aspecto: se sua cor é um vermelho rubi, bem vivo, pode ter certeza de que é um vinho jovem. E se for mais escura, quase acastanhada, trata-se de um vinho mais envelhecido.

8. **Provar é preciso** - No restaurante, o garçom sempre serve um pouco de vinho no copo do cavalheiro e espera que este prove e aprove o vinho servido. Aparentemente, é apenas um ritual de gentilezas. Mas, sabendo-se que são poucos os restaurantes que conservam criteriosamente o seu estoque de vinhos, há sempre a possibilidade de, ao provar, você descobrir que seu vinho está avinagrado ou ácido. Nesse caso, o velho ritual o salvará - e à sua garota - de beber vinagre.
9. **Da casa? Não, obrigado** - Outra sábia cautela em restaurantes é evitar os chamados Vinhos da casa. No Brasil, são invariavelmente vinhos de má qualidade, ou, ainda pior, restos de vinho misturados.
10. **Preço não significa qualidade** - Nunca escolha um vinho só pelo preço. É raro o restaurante que guarda em sua carta de vinhos uma proporção correta entre qualidade e preço. Um exemplo: os Beaujolais são vinhos populares na França mas no Brasil basta um rótulo francês para justificar preços exagerados (em todo o caso, se você quiser tomar um Beaujolais, peça, pelo menos, um da vindima de 1976). Quem não é *connaisseur* não resolverá seu problema pagando caro. Será mais razoável pedir um vinho mais barato - um argentino, um chileno ou um bom nacional - do que tentar impressionar a parceira, ou, pior ainda, o maître. Mas para se tornar aos poucos um *expert*, convém se informar na teoria* ou na prática - freqüentando boas lojas de vinhos (ninguém deve ter vergonha de fazer perguntas sobre a qualidade, procedência etc.) ou, melhor ainda, experimentando um novo vinho, fazendo de cada descoberta um novo prazer.

Obs.: Entre os diversos livros sobre vinhos encontrados nas livrarias que importam publicações estrangeiras, recomendamos o Larousse des Vins, verdadeira "bíblia" dos conhecedores.

EFEITOS DO VINHO NO ORGANISMO

Introdução

Registros históricos mostram que o uso medicinal do vinho pelo homem tem sido uma prática que data de mais de 2.000 anos. Importantes civilizações do mundo ocidental como os egípcios, os gregos e os romanos e do mundo oriental, como os hindus, se utilizaram do vinho como um remédio para o corpo e para a alma [1]. Médicos eminentes da antiguidade como Hipócrates, Galeno e Celsius exaltaram as propriedades medicinais do vinho e adiantaram uma interpretação razoavelmente correta dos seus mecanismos de ação [1,2].

Entre as várias propriedades medicinais atribuídas ao vinho, está a sua ação sobre o sistema cardiovascular, o que tem despertado interesse e polêmica, especialmente entre os amantes do vinho. Assim, esse trabalho constitui uma revisão da literatura científica referente ao tema nos últimos 20 anos, visando trazer esclarecimentos sobre o assunto. Dessa forma esperamos estar contribuindo para a resposta à pergunta que, freqüentemente, é feita aos médicos: "O vinho faz mesmo bem ao sistema cardiovascular?".

Principais componentes químicos do vinho

I – ÁGUA: 85 a 90%

II – ALCÓOIS: 7 a 24%

Etanol: 72 a 120 g/l

Glicerol: 5 a 10 g/l

Outros álcoois: Metanol, isopropil etc.

III - ÁCIDOS: 1 a 8% (Máximo de 5 a 7 g/l)

(V = Voláteis F= Fixos)

PROVENIENTES DA UVA

Tartárico: 50 a 90% (F)

Málico: 10 a 40% (F)

Cítrico: 0 a 5% (F)

PROVENIENTES DA FERMENTAÇÃO

(em pequenas quantidades)

Succínico (F)

Lático (F)

Acético (V)
Butírico (V)
Fórmico (V)
Propiônico (V)
Carbônico (V - nos espumantes = $\pm 0,5$ g/l)

IV- AÇÚCARES : 0 a 15%

Glicose: na uva: 7 a 15%.
Frutose: na uva: 7 a 15%.
Outros: Xilose e Arabinose.

Pela legislação brasileira o teor de açúcar deve ser:

Menor de 5g/l para os secos.

Entre 5 a 20 g/l para os meio secos.

Superior a 20 g/l para os suaves.

V - SUBSTÂNCIAS FENÓLICAS

Taninos
Antocianinas
Flavonas
Outras: fenóis, ácidos etc.

O Total de substâncias fenólicas devem ser:

Menos de 350 mg/l para os brancos.

Até 3.000 mg/l para os tintos.

VI - OUTRAS SUBSTÂNCIAS

Aldeídos: Acetaldeído.
Ésteres: provenientes dos ácidos acético, tartárico e málico.
Vitaminas: A, C, B1, B2, B6, Biotina, Niacina, Inositol e Ácido Pantotênico.
Aminoácidos: alan, argin, glic, cistid, leuc, isoleuc, prol, metion, lis, ser, treon, tiros, valin, fenilalan e aspart.
Sais minerais: Na, K, Cl, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Cr, Si, I, B, Mo, Ti, V.
Conservantes: P-V (SO₂ ou anidrido sulfuroso ou metassulfito), P-IV (sorbato de potássio).

O Vinho e o Álcool

Classicamente o vinho é definido como uma bebida resultante da fermentação alcoólica do mosto (suco) de uva, contendo geralmente de 10 a 15 % de álcool, podendo alcançar até cerca de 20% no caso dos chamados vinhos fortificados (vinho do Porto, Jerez e outros).

A análise da literatura mostra que, em princípio, os efeitos do vinho sobre o sistema cardiovascular sempre foram atribuídos ao álcool. No entanto, com o avanço dos métodos de análises químicas, outras substâncias componentes do vinho foram descobertas e passaram a receber a atenção dos pesquisadores. A algumas delas, como os oligoelementos, são atribuídas as possíveis ações cardiovasculares benéficas do vinho. Portanto, abordaremos inicialmente os relatos que se referem ao vinho como veículo de álcool ou que, mesmo sem mencioná-lo como tal, não se referem de modo específico a qualquer outra substância presente no vinho.

Os efeitos fisiológicos do álcool no aparelho cardiovascular foram revistos por KLATSKY e cols.[3]. Esses autores relatam que, em doses moderadas, o álcool tem como efeito um aumento da frequência e débito cardíacos, concomitante com diminuição da eficiência miocárdica (há evidências de vazamento de eletrólitos e enzimas para o seio coronário); produz ainda ligeiro aumento da pressão sistólica; vasodilatação periférica e aumento ou diminuição da resistência periférica, dependendo da intensidade da vasoconstrição visceral. Em doses altas, atua como forte depressor do miocárdio e tem efeito tóxico direto sobre o mesmo ("doença cardíaca alcoólica"). A ação do álcool como vasodilatador coronariano é controvertida, mas há casos de crises de angina em que o álcool pode gerar alívio da dor sem modificar as alterações isquêmicas do ECG, sugerindo um efeito depressor sobre o SNC.

ASPECTOS EPIDEMIOLÓGICOS

Vários estudos epidemiológicos [3 a 34] mostram relação inversa entre consumo moderado de álcool e incidência de doença cardíaca isquêmica (DCI), incluindo-se sob essa designação a coronariopatia levando à angina ou ao infarto do miocárdio. Alguns desses estudos analisaram vastas amostras populacionais e encontraram relação inversa e causal entre consumo de álcool e DCI [4 a 9; 13 a 23].

Dos trabalhos mencionados, alguns focalizaram especificamente o vinho como fonte de álcool [8 a 12; 14], outros examinaram o efeito do vinho e de outras bebidas alcoólicas [5,6,7,14]. Entre esses últimos, um deles comparou os efeitos do vinho e da cerveja e verificou que o vinho é mais eficaz no efeito preventivo contra DCI [7].

O consumo moderado, com pequenas variações, pode ser definido como sendo a ingestão máxima de 59,2 g de álcool por dia [3,4,6,18,19]. Isso equivale a 394 ml (cerca de meia garrafa) de um vinho com 15% de álcool ou 1.184,0 ml (quase 2 garrafas) de cerveja com 5% de álcool ou ainda 118,4 ml (próximo de 2 doses) de destilado com teor alcoólico de 50%.

Embora já tenha sido relatado que o efeito protetor do álcool contra DCI independe da dose ingerida [3], há evidências de que o consumo excessivo de álcool [6] ou a associação do álcool a alguns fatores de risco [3] pode inverter esta correlação. BARBORIAK e cols. [11] verificaram que em 3786 pacientes submetidos à cineangiocoronariografia, apenas 10% dos pacientes eram consumidores de vinho e a maioria dos pacientes consumia bebidas mais fortes. Outros autores, correlacionando o consumo de álcool com morte por DCI puderam observar uma curva em forma de "U" em homens [14, 16, 21, 27]. Em não fumantes, o vinho e a cerveja

mostraram maior redução na mortalidade por IM do que os destilados [14]. Curiosamente, vários autores verificaram que há maior risco de DCI em pessoas que haviam parado de beber há 10 anos e em abstêmios "primários" [15 a 22].

Com relação ao consumo específico do vinho, é importante o estudo feito com populações de 18 países por SAINT LEGER e cols. [7]. Eles verificaram que o número de mortes por DCI na Europa é menor nos países consumidores de vinho, e especialmente na França obedece a um gradiente de norte para sul, que é inverso ao gradiente de consumo de vinho. McMICHAEL [28] questiona esses achados, alegando que na França os atestados de óbitos por DCI não são confiáveis, pois só há certificado de óbito por DCI quando intimamente relacionado com o episódio isquêmico. No entanto, mesmo quando se exclui a França das estatísticas dos 18 países estudados, os achados de Saint Leger e cols. não se alteram [29]. RAO [30], no entanto, sugere que outros hábitos alimentares teriam papel importante, pois Finlândia e Escócia consomem muito mais gorduras polinsaturadas mas tem maiores índices de coronariopatias.

SEGALL [31] diz que o fato do consumo de vinho obedecer a uma graduação sul-norte pode ser mera coincidência e alega que a correlação positiva entre DCI e consumo de leite é maior no norte do que no sul, o que pode indicar que os consumidores de vinho bebem menos leite. A propósito dessa associação, POPHAM e cols. [13], em pesquisa feita com populações de 19 países ocidentais, encontraram correlação positiva entre consumo de leite e derivados e DCI. Segundo eles, a relação inversa entre consumo de álcool e doença coronariana é provavelmente um artefato da associação negativa entre o consumo de álcool e leite.

Alguns autores [32,33] lembram que o consumo de alho, como o de vinho, é maior no sul da Europa e este alimento diminui o colesterol, tem ação anti-aterogênica [32,33] mesmo com dieta rica em colesterol [33], possui efeito protetor contra a hiperglicemia induzida por gordura e inibe a agregação plaquetária [26].

KEYS [9], em estudo feito em 7 países cobrindo mais de 12.000 homens entre 40 e 59 anos, acompanhados por 10 anos, mostra que as diferenças na incidência de DCI não podem ser explicadas por peso corporal, atividade física e tabagismo. Os americanos e os finlandeses são os mais afetados e os gregos e japoneses os menos atingidos por DCI. Na Europa houve um gradiente, de norte para sul, inversamente relacionado com o consumo de vinho: Finlândia à Holanda à Itália à Iugoslávia à Grécia (na ilha de Creta há tão pouca DCI quanto no Japão). Segundo o autor, seus dados coincidem com os de Saint Leger e parecem apoiar a hipótese de Slater e de Tyrrel sobre o consumo de alho, já que a Iugoslávia e a Grécia são, provavelmente, os maiores consumidores de alho na Europa. No entanto, argumenta que a aterosclerose pode ser causada e impedida por uma infinidade de substâncias conhecidas e desconhecidas e simples associações, como a de vinho e alho, não permitem nenhuma conclusão.

WERTH [8] em estudo feito em todos os estados dos EUA, verificou que no período de 1969 a 1978 o consumo de vinho cresceu 55% e a taxa de mortalidade por DCI caiu 22%.

RENAUD & DE LORGERIL [34] em estudo da Organização Mundial de Saúde (projeto MONICA), evidenciaram que a incidência de DCI é menor na França do que em outros países industrializados, apesar de naquele país os fatores de risco (consumo de gordura saturada, nível de colesterol sérico, pressão arterial, índice de massa corporal, tabagismo e sedentarismo) não serem menores. Esse fato foi designado pelos autores como o "paradoxo francês".

O "paradoxo francês" de Renaud e Lorgeril chamou muito a atenção dos pesquisadores, da imprensa mundial e conseqüentemente, do público. Como cita PAULA SANTOS [35], a divulgação do "paradoxo" em programa de alta audiência (21 milhões de espectadores) na TV americana teve tanta repercussão que as vendas de vinho nos EUA aumentaram 44% nas quatro semanas seguintes à apresentação do programa.

Apesar do sucesso entre o público leigo, o "paradoxo" não conseguiu unanimidade na comunidade científica e já no número seguinte do periódico *The Lancet*, onde fora publicado "o paradoxo", existem cinco artigos [36 a 40] que criticam o trabalho dos franceses. Assim, GURR [36] argumenta que não se convenceu nem quanto ao efeito protetor do álcool e nem quanto à diferença de consumo de álcool entre as cidades francesas e de outros países. Cita inclusive a hipótese de outros autores, de que o alto consumo de álcool em algumas delas seria responsável pela maior, e não menor, incidência de DCI. Diz ainda que a DCI continuará a ser paradoxal enquanto pesquisadores insistirem que os fatores dietéticos são os mais importantes. Acha que muitos outros fatores mais importantes dentro do estilo de vida deveriam ser considerados nessa equação.

SEGALL [36], outro crítico do "paradoxo", lembra que em trabalho anterior utilizando as mesmas populações do trabalho de Renaud e Lorgeril, verificou que a lactose tem alta correlação positiva com DCI, dado ignorado na análise daqueles autores. Assim, o papel da lactose e não do vinho poderia ser relevante na DCI, já que populações que consomem mais vinho têm maior prevalência de má absorção de lactose e consomem menos alimentos ricos em lactose. Dessa maneira, a maior expectativa de vida na Grécia e no Japão, relacionada ao consumo de vinho e cerveja, estaria, na realidade, ligada à alta prevalência de má absorção de lactose (56% e 73-100%, respectivamente) e à menor ingestão de lactose.

Já BARNARD & LINTER [38] criticam a omissão do alho como importante alimento relacionado com a agregação plaquetária. Citam vários trabalhos que mostram a ação anti-agregadora plaquetária do "ajoene", composto presente no alho, e dizem acreditar que o efeito protetor do álcool contra DCI, por diminuição da agregação plaquetária, pode ser explicado por uma associação entre os consumos de alho e álcool.

MACNAIR [39] critica o trabalho, citando estudos mais recentes e completos que mostram ausência de relação entre ingestão de gorduras saturadas e DCI (sugerida pelos autores). Lembra que o excesso de energia, especialmente proveniente de carboidratos, é convertido no fígado em gorduras saturadas. Portanto, não basta deixar de ingeri-las, mas é também necessário despende energia em atividades físicas, para evitar a sua formação a partir de outras substâncias. Finaliza dizendo que só há o "paradoxo francês" se acreditarmos que, na etiologia da DCI, o ganho de energia é mais importante do que a sua perda.

NESTLE [40] argumenta que o "paradoxo francês" pode ser um artefato, porque os hábitos alimentares franceses têm mudado de uma dieta pobre em gordura animal, para uma dieta mais gordurosa e o consumo de vinhos tem caído. Da década de 60 para a década de 80, a proporção de calorias provenientes de gordura passou de 10% para 40% (nos USA é de 40% desde 1950). Como as doenças crônicas levam décadas para se desenvolver, as taxas de DCI ainda não tiveram tempo de responder às mudanças alimentares.

EFEITOS SOBRE OS LÍPIDES PLASMÁTICOS

Já há bastante tempo se sabe que as lipoproteínas de alta densidade (*HDL*) do plasma têm ação protetora contra DCI [41]. Como elas são um dos prováveis alvos da ação do álcool e outros constituintes do vinho, é bom reportar o trabalho de GOMEZ [42], em que o autor faz revisão sobre colesterol e risco de DCI e descreve as formas de transporte do colesterol sanguíneo, pela formação de complexos com proteínas. Os quilomícrons e as lipoproteínas de densidade muito baixa (*VLDL*) transportam grandes quantidades de triglicérides e muito pouco colesterol; as lipoproteínas de baixa densidade (*LDL*) transportam 80% do colesterol; as lipoproteínas de alta densidade (*HDL*) transportam 20% do colesterol. Há evidências de que as *HDL* diminuiriam os níveis séricos de colesterol, facilitando a sua excreção e seriam um fator de risco independente das *LDL*. Para 5 mg/dl de decréscimo de *HDL* haveria um acréscimo de 25% no risco de IM. Há uma relação inversa entre a concentração de *HDL* e os níveis de colesterol. Os valores normais das *HDL* estão entre 30 a 35 mg/dl.

Ainda segundo a revisão de GOMEZ, estudos de populações com grande longevidade indicam que elas apresentam elevado *HDL* e baixo *LDL*, mostrando que a medida do colesterol não é adequada no controle da aterosclerose. Mesmo em idosos, há muito pouca correlação entre colesterol e DCI. Fumo, obesidade e sedentarismo levam a uma queda da *HDL*. A *HDL* em mulheres é maior do que em homens, provavelmente devido a uma ação redutora da testosterona e elevadora do estrogênio. Entre os hábitos que elevam os níveis de *HDL* estão a atividade física diária e a ingestão de quantidades moderadas de álcool (1 a 2 doses por dia). O mecanismo provável de elevação da *HDL* nesses dois casos parece envolver a conversão de *VLDL* em *HDL*.

CASTELLI e cols. [27,43] estudaram o efeito do consumo de álcool sobre as lipoproteínas e triglicérides plasmáticos em cinco populações, nas quais o vinho era a principal fonte diária de álcool. O consumo moderado de álcool eleva os níveis sanguíneos de *HDL*, diminui os níveis das *LDL*, não influi nos níveis das *VLDL* e causa pequena elevação dos triglicérides. Os autores afirmam ainda que o álcool pode ter efeito benéfico na aterosclerose, possivelmente aumentando as *HDL* que removem o colesterol dos depósitos e o transportam até o fígado, onde é excretado na bile. As *HDL* também bloqueiam a interiorização das *LDL*, o que pode ser o principal mecanismo que abastece as células de gotículas de lípidos, um dos elementos básicos da expressão celular da aterosclerose. Também é importante a diminuição das *LDL* pois elas são, provavelmente, as mais aterogênicas.

Outros autores encontraram alta correlação positiva entre *HDL* e a ingestão moderada e regular de vinho [44 a 47] ou de bebidas alcoólicas em geral [6,26,46,48,49].

Tem sido postulado que o consumo moderado de álcool provoca a elevação simultânea das subfrações da *HDL*, *HDL-2* e *HDL-3* [18 e 21], mas há dados sugerindo que o álcool eleva primariamente a *HDL-3*, enquanto a proteção contra DCI seria primariamente devida à *HDL-2* [18]. PUCHOIS e cols. [48] fizeram o estudo de duas frações da *HDL*: LpA-I:A-2 (contem as duas apolipoproteínas A-I e A-II) e LpA-I (contem só a apolipoproteína A-I) e constataram aumento da primeira e queda da segunda. Os autores argumentam que, como a LpA-I é a fração antiaterogênica da *HDL*, a ação protetora do álcool contra doenças coronarianas precisa ser refeita.

Um trabalho bastante convincente sobre o efeito do consumo de vinho sobre as lipoproteínas plasmáticas foi realizado por BREIER & LISCH [47]. Os autores estudaram um paciente portador de hipercolesterolemia familiar, sem sinais de aterosclerose precoce. O

paciente apresentava alta concentração plasmática da lipoproteína HDL-2, atribuída ao efeito da ingestão de aproximadamente 400 ml de vinho diariamente. Foram feitas dosagens de HDL-2, controlando-se a ingestão de vinho. Uma primeira dosagem foi feita com o paciente ainda ingerindo vinho e revelou HDL-2 alta. A seguir, após 21 dias sem ingestão de vinho, foi feita uma segunda dosagem que revelou 75% de redução da HDL-2. Finalmente, seguiu-se um período de 21 dias de ingestão usual de vinho, ao final do qual uma terceira dosagem revelou uma concentração de HDL-2 igual à da primeira dosagem. Parece, portanto, que o paciente estava protegido contra as complicações ateroscleróticas precoces devido ao aumento da HDL-2, antiaterogênica, provocado pelo consumo moderado de vinho.

Além dos efeitos sobre a HDL, verificou-se que o consumo moderado de álcool leva à diminuição da LDL [6,47,49], diminuição da proteína transportadora de colesterol-éster e aumento no "pool" de apoproteínas-HDL [26], aumento dos triglicérides plasmáticos [50], aumento do alfa-colesterol e diminuição do beta-colesterol [4].

LANGER e cols [49] afirmam que cerca de 50% da proteção fornecida pelo consumo moderado de álcool contra a DCI é mediada pela HDL. Uma proteção adicional de mais 18% poderia ser atribuída à baixa de LDL, mas é anulada por um aumento de 17% de risco devido a um aumento da pressão sistólica. Os restantes 50% da proteção do álcool são desconhecidos, mas podem incluir a interferência nos mecanismos trombóticos.

Na explicação do "paradoxo francês", RENAUD & DE LORGERIL [34] argumentam que, embora estudos anteriores mostrem que o consumo de álcool pode reduzir o risco de DCI em pelo menos 40% através do aumento da HDL, os níveis de HDL na França não são maiores do que em outros países. Assim, acreditam que a ação do álcool na prevenção de DCI não se faria através de um efeito contra a aterosclerose, mas sim através da inibição da agregação plaquetária.

EFEITOS SOBRE A COAGULAÇÃO SANGUÍNEA

Além do efeito sobre os componentes gordurosos do plasma, o vinho, via álcool, também parece poder atuar na prevenção da DCI através de interferência nos mecanismos da coagulação sanguínea [17, 18]. Assim, há trabalhos mostrando que o consumo regular e moderado de álcool pode provocar trombocitopenia [6,49,51] e diminuição, dose dependente [34], da agregação plaquetária [6,34,49,51]. Houve maior redução na agregação plaquetária quando houve alta ingestão de gorduras saturadas ou baixa ingestão de ácidos graxos polinsaturados junto com o consumo de vinho.

MANKU e cols. [52] levantam a hipótese de que o consumo de álcool produz um aumento significativo, dose dependente, de *prostaglandina E* (formada a partir do ácido dihomogamalinolêico) nas plaquetas, o que inibe a agregação plaquetária e dilata as coronárias.

RENAUD & DE LORGERIL [34] atribuem a principal causa do efeito protetor do vinho contra DCI à inibição da agregação plaquetária e argumentam que essa hipótese é compatível com o "paradoxo francês", já que a agregação plaquetária é menor na França do que em outros países [24].

BARNARD & LINTER [38] acreditam que a associação entre os consumos de alho e álcool pode explicar o efeito protetor do álcool, por diminuição da agregação plaquetária, pois vários trabalhos comprovam a ação antiagregadora de plaquetas exercida pelo "ajoene",

substância presente no alho.

O Vinho e os Oligoelementos

Os oligoelementos ou elementos-traço têm sido, além do álcool, responsabilizados pelos efeitos benéficos do vinho [7; 53 a 57]. Esses elementos, cujas necessidades diárias para o homem são muito pequenas (daí o nome), em geral existem em quantidades igualmente pequenas nas suas fontes alimentares. No vinho, entretanto, eles existem em grandes quantidades [7]. Entre eles destacam-se o cromo (Cr), o silício (Si), o sódio (Na) e o potássio (K).

O CROMO

SCHROEDER e cols.[58 a 61,] estudaram as propriedades biológicas do Cr e verificaram que ele atua no metabolismo da glicose e de lípides e é necessário à ação da insulina. Animais tratados com dieta deficiente em cromo tiveram: diminuição da tolerância à glicose; desenvolvimento de um quadro moderado de diabetes; diminuição das reservas de glicogênio, distúrbios na utilização de aminoácidos para síntese protéica; elevação do colesterol; deposição de placas ateromatosas na aorta; diminuição da resistência ao estresse induzido por exercício, pneumonia ou hemorragia controlada; retardo do crescimento e diminuição da vida média. A administração de Cr aos animais evitou tais sintomas.

Segundo os autores, pacientes diabéticos ou com distúrbio de tolerância à glicose tratados com cromo tiveram melhora. A sua administração em pacientes com hipercolesterolemia provocou redução do colesterol. Em um paciente idoso, hipertenso, com aterosclerose cerebral e aórtica severa, houve queda de 16% no nível de colesterol e normalização da pressão arterial. Há evidências de que em regiões onde há mais Cr na dieta, a aterosclerose é pouco freqüente.

Os autores comentam que o açúcar não refinado é uma importante fonte de Cr, mas o processo de refinação o remove e como o consumo de açúcar refinado é abundante, isso pode gerar deficiência de cromo. A ingestão de glicose provoca um aumento do Cr sérico e urinário que, então, atuará no metabolismo da glicose. Se o açúcar ingerido é refinado, faltará cromo justamente no momento em que vai ser utilizado. Os autores acreditam que o açúcar só é diabetogênico e colesterogênico quando há deficiência de Cr.

MORGAN [62] verificou que o teor de Cr hepático, determinado post-mortem, é menor em diabéticos. O autor lembra que o cromo é parte essencial do fator de tolerância à glicose e parece que o seu efeito é dependente de pequenas quantidades de insulina. Assim, o distúrbio de tolerância à glicose na deficiência de cromo pode ser devido à diminuição da resposta à insulina endógena. É possível que o Cr facilite a interação da insulina com os tecidos por formar um complexo com o dissulfeto da cadeia do hormônio.

JENNINGS & HOWARD [54] acreditam que o constituinte mais importante do vinho em seu efeito preventivo contra IM seja o cromo, pois aortas de pacientes mortos por DCI tem menos cromo. Ressaltam que o cromo é essencial para a atividade ótima da insulina e sua depleção em animais causa alterações nos metabolismos da glicose, lípides e proteínas, aterosclerose e uma redução do tempo de vida. Os autores comentam que as populações ocidentais têm deficiência de Cr possivelmente associada ao aumento do consumo de açúcar

refinado, que perde quase todo o cromo durante o refino. Como a ingestão de carboidratos leva à excreção de cromo na urina, o uso do açúcar refinado levaria a um esgotamento das reservas do mesmo. As leveduras podem sintetizar um composto de cromo (o fator de tolerância à glicose) que é 20 vezes mais efetivo do que o cloreto crômico na atenuação dos sintomas da sua deficiência. Como o suco de uva é rico em cromo, deve ocorrer, durante a fermentação, a produção desse composto. As necessidades diárias de Cr variam de 20 a 500 µg e o vinho contém em média 450 µg / litro.

CHECK [55] enfatiza o efeito benéfico do cromo sobre o metabolismo da glicose, dos lípidos e da insulina e atribui ao elevado teor de Cr no vinho e na cerveja (mais no vinho) o menor risco de DCI nos consumidores moderados dessas bebidas.

O SILÍCIO

SCHWARZ [63] argumenta que o silício (Si), outro oligoelemento existente em quantidades significativas no vinho, atua no metabolismo do colesterol e há a hipótese de que a ausência de Si pode contribuir na etiologia da aterosclerose. O silício se liga aos mucopolissacarídeos e ao colágeno e nas artérias ateroscleróticas há redução da sua concentração. Já foi constatado o efeito do silicato na água potável sobre os níveis sanguíneos de lípidos. Vegetarianos e populações que ingerem mais fibras têm colesterol mais baixo e isto estaria relacionado com a pectina. Experimentos mostram que a pectina age no metabolismo e excreção do colesterol e a ingestão de farinha de soja não refinada reduz a lipídemia e a aterosclerose experimental. A menor incidência de aterosclerose em países menos desenvolvidos pode ser devida à maior disponibilidade de Si na dieta, pois nos países industrializados o consumo de fibras é pequeno e a refinação reduz os teores de Si. O silício também pode ser um dos fatores na menor incidência de doença coronariana em regiões de água pesada, como na Finlândia.

O autor menciona os possíveis mecanismos de ação do Si na aterosclerose: a) polímeros do ácido silícico ou sílica poderiam ser o sítio de ligação dos ácidos biliares, aumentando a eliminação dos produtos finais do metabolismo do colesterol (a ligação do próprio colesterol poderia ser, por si mesma, também importante); b) as formas ativas do silício funcionariam como constituintes essenciais do tecido conjuntivo e, assim, contribuiriam para a integridade e a estabilidade das paredes arteriais; c) uma forma ativa do Si poderia participar, diretamente, no metabolismo intermediário de ácidos biliares e esteróides.

PAAR [53] cita o vinho como uma fonte importante de vários oligoelementos entre eles o silício que existe na proporção de 20 mg/litro (a ingestão diária média deve ser 3 a 5 mg/dia). O autor lembra que há uma relação negativa entre o teor de silício na parede arterial e aterosclerose, sendo que em regiões de "água dura" (teor de silício de 7 a 8 mg/litro) encontra-se menor incidência de doenças coronarianas. Baseado nessas evidências, sugere que nos países com consumo regular de vinho a maior ingestão de silício pode ser um dos fatores que contribuem para diminuir a incidência de DCI.

O SÓDIO E O POTÁSSIO

HANCOCK & MAYO [64] afirmam que os teores de sódio e potássio nas uvas, e conseqüentemente no vinho, são maiores do que os encontrados em qualquer água potável já analisada. Na uva a proporção K / Na é igual a 50, ou seja, 20 a 30 vezes maior do que a

proporção considerada ótima para o músculo cardíaco. Lembram que alteração nessa proporção provocada pelas "águas moles" está associada a um aumento na mortalidade por IM.

Outros Componentes do Vinho

OS COMPOSTOS FENÓLICOS

Os polifenóis existentes em grandes quantidades na uva e no vinho possuem ações anticéptica, antivirótica e protetora dos vasos sanguíneos, podendo prevenir as doenças vasculares e retardar o envelhecimento [65]. Dentre os polifenóis, a citrina (complexo de flavonas) tem ação preventiva em certas síndromes hemorrágicas e as catequinas (vitamina C2 ou P) aumentam a resistência capilar [65].

FRANKEL e cols [66] demonstraram que os compostos fenólicos do vinho, em especial do vinho tinto, inibem as reações de oxidação das LDL, que resultam em fenômenos tissulares responsáveis pela aterogênese e trombogênese. Segundo os autores, essa ação antioxidante protetora dos compostos fenólicos poderia explicar o "paradoxo francês", não justificado apenas pela ação do álcool.

Em artigo recente KINSELLA e cols [67] discutem com detalhes o papel dos compostos fenólicos do vinho na prevenção de fenômenos ateroscleróticos e trombóticos. Como dados da literatura mostram que o vinho é superior a outras bebidas alcoólicas no efeito protetor contra as doenças cardiovasculares, os autores acreditam que os efeitos benéficos do vinho podem ser, pelo menos em parte, atribuídos aos compostos do grupo dos fenóis encontrados na uva e no vinho, a saber: os *flavonóides* (antocianinas, catequina, quercetina etc.) e os *não flavonóides* (ácidos fenólicos e taninos).

Os autores afirmam que o principal papel daqueles compostos é devido à sua ação antioxidante, especialmente contra a oxidação dos ácidos graxos que resulta em formação de radicais livres (peróxido e hidroperóxido), responsáveis por fenômenos aterogênicos e trombogênicos. Eles mencionam uma série de perturbações metabólicas e tissulares que resultam comprovadamente da oxidação de lípidos, tais como: alterações de funções relacionadas com membranas (enzimas, receptores, permeabilidade); polimerização de proteínas; mutação no DNA; modificação da função dos macrófagos; aterogênese; alteração das funções das plaquetas e alteração da "cascata do ácido aracdônico".

Segundo os autores, os fenóis podem agir como antioxidantes ativos, doando hidrogênio aos radicais livres, e como preventivos, impedindo a peroxidação de lípidos e inibindo enzimas oxidativas (fosfolipase A2, ciclooxigenase e a lipoxigenase). Além disso, os fenóis podem atuar como protetores e regeneradores dos antioxidantes primários do organismo como o ácido ascórbico (vitamina C), o tocoferol (vitamina E), o β -caroteno (vitamina A). Assim, o consumo contínuo e moderado de vinho, bem como a ingestão de frutos e vegetais, contendo esses antioxidantes fitoquímicos podem, efetivamente, inibir as reações oxidativas deletérias aos tecidos e, pelo menos, retardar os fenômenos fisiopatológicos da aterosclerose e da trombose.

O RESVERATROL

Mais recentemente foi descoberta na uva uma substância denominada *resveratrol*, que atua como fitoalexina e pertence ao grupo dos estilbenos. Esta substância seria responsável pela redução da viscosidade do sangue além de impedir a aterosclerose [68]. KINSELLA e cols [67] afirmam que o trans-resveratrol, juntamente com os compostos fenólicos, atua como agente antioxidante e, conseqüentemente, tem efeito preventivo contra os fenômenos aterogênicos e trombogênicos.

Outros Efeitos do Consumo Moderado de Vinho

Além dos efeitos relatados no aparelho cardiovascular, o consumo moderado de vinho pode atuar benéficamente no organismo através de ações como a melhoria da qualidade de vida dos idosos, a ação relaxante com alteração do humor e alívio do estresse, além do prazer sensorial e do seu alto valor nutritivo [25, 56, 57, 70]. Argumenta-se, aliás, que a menor incidência de DCI em consumidores moderados e habituais de vinho pode estar associada a um estilo de vida mais descontraído [7].

Finalmente é de se notar, conforme menciona PAULA SANTOS [65, 69], que nos países onde o consumo regular de vinho é mais intenso, o alcoolismo geralmente não constitui problema social, exceção feita a algumas regiões industrializadas desses países, onde há maior consumo de destilados.

Conclusão

Ainda que se encontrem vozes discordantes na literatura, o efeito protetor do consumo moderado de vinho em relação às doenças coronarianas parece estar bem documentado, através de um número bastante grande de investigações conduzidas criteriosamente. Contudo, cabe aqui uma nota de cautela: como chamam a atenção FRIEDMAN & KLATSKY [71] e SHAPER & PATH, [72] o consumo regular de grandes quantidades de álcool é certamente indesejável, por acarretar danos à saúde sobejamente conhecidos, enquanto que o consumo moderado pode ser ou não desejável, dependendo de características individuais. Esses autores lembram que existem questionamentos sobre a interpretação dos resultados de estudos sobre consumo de álcool *versus* mortalidade por DCI, particularmente da curva em forma de "U", mencionada . Além disso, os autores advertem que mesmo o consumo moderado de álcool aumenta o risco de doenças como o câncer de mama e de intestino grosso, o que desaconselharia o seu uso em indivíduos que já possuam o risco de desenvolver essas doenças.

Assim sendo, o uso indiscriminado de bebidas alcoólicas, inclusive de vinho, por razões de saúde, não deve ser incentivado. No entanto, se os riscos forem criteriosamente avaliados, o seu consumo moderado pode ser benéfico para muitas pessoas.

Publicado originalmente na Revista Médica de Minas Gerais, vol. 4, No. 3, p.27-32, 1994
Autores: Júlio Anselmo de Sousa Neto & Ramon Moreira Cosenza.

ALGUMAS CURIOSIDADES

- Que Concha y Toro é a empresa estrangeira que mais tem vinhos nos EUA.
- Depois os italianos e somente em terceiro aparece os Franceses.
- Em 1996 os Chilenos exportaram aos EUA 100.000 caixas e em 1998 3.000.000 (isso mesmo: três milhões de caixas).
- Que o Chile é o maior importador de Barricas de Aço inox do mundo.

As Sete maiores empresas de vinho do Chile

Concha y Toro	1883
San Pedro	1865
Santa Rita	1880
Santa Carolina	1875
Errazurriz	1870
Undurraga	1885
Vina Canepa	1930

- Os fundadores de algumas das grandes vinícolas chilenas, no século XIX, eram milionários que haviam enriquecido com a mineração? Entre eles, podem ser mencionados Maximiano Errázuriz Valdivieso (Viña Errázuriz Panquehue), José Tomás Urmeneta (Viña Urmeneta), Luis Cousiño Squella (Viña Cousiño-Macul) e Ramón Subercaseux Mercado, que aumentou a fortuna da família com a prata das minas de Arqueros e plantou vinhas no vale de Maipo. O passo para o surgimento da maior vinícola do Chile aconteceu quando a filha de Ramón, Emiliana Subercaseaux, casou-se com Melchor Concha y Toro, que criou a Concha y Toro em 1883 - e cuja família também havia enriquecido com a mineração.
- O Château Ausone, um dos excepcionais Premier Grand Cru de Saint Emilion, uma das sub-regiões de Bordeaux, deve seu nome a um poeta romano? É que, segundo a tradição, a atual vinícola surgiu no mesmo local onde havia um antigo vinhedo que pertenceu ao poeta Ausone, por volta de 310 d.C.
- Durante a construção da pequena igreja do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, faltou água para a massa de areia e cimento? Os colonos italianos então, usaram o abundante vinho da Serra Gaúcha para fazer a mistura. Aliás, diz a lenda que a mesma coisa aconteceu na igreja de Sancerre, no Vale do Loire. Naquele ano fez tanto calor que faltou água. A safra anterior fora abundante e havia vinho de sobra. Assim, a igreja foi construída com os belos tintos e brancos de Sancerre.
- Em seu romance Senhora, de 1865, o escritor cearense José de Alencar coloca na mesa dos protagonistas de sua história, a rica Aurélia e seu escolhido, Fernando Seixas, o que considerava os grandes vinhos de sobremesa de sua época? Para acompanhar as frutas queijos e doces servidos, ele menciona: "Os melhores vinhos de dessert, desde o Xerez até o Moscatel de Setúbal, desde o Champanhe até o Constança, estavam ali tentando o paladar, uns com seu rótulo eloqüente, outros com o topázio que brilhava através das facetas do cristal lapidado". O Constança de Alencar deve ser o Constantia, o célebre vinho licoroso criado na

África do Sul desde o final do século XVII pelo colonizador holandês Simon Van der Stel, e que era bastante apreciado nas cortes européias.

- As denominações Côte Blonde e Côte Brune que aparecem nos vinhos da Côte Rôtie, no Rhône francês, se devem às filhas do antigo dono dos vinhedos? Diz a lenda que o senhor das terras tinha duas filhas, uma loira (blonde) e outra morena (brune). Depois de sua morte, a propriedade foi dividida entre as herdeiras. A loira recebeu os vinhedos situados ao sul e a morena, as vinhas localizadas na região nordeste da cidade de Ampuis. Atualmente, a Côte Blonde e a Côte Brune formam a Côte Chérie.
- Uma garrafa de vinho tem normalmente 0,75 litro por uma razão muito prática? É que o mosto de um quilo de uvas, o caldo que se forma depois que o cacho é espremido, ao ser fermentado resulta em 0,75 l de vinho. Portanto, cada quilo de uva corresponde a uma garrafa. Aliás, a medida virou um módulo para as garrafas maiores, que na França recebem curiosos nomes bíblicos e são utilizadas especialmente pelos fabricantes de champagne em embalagens destinadas a grandes comemorações. A botija que tem o tamanho de duas garrafas recebe o nome de Magnum. Se tem a capacidade de quatro garrafas, é a Jeroboam; Réhoboam equivale a seis garrafas; Mathusalém, a oito; Salmanazar, a 12; Balthazar, a 16; Nabuchodonosor, a 20; e a colossal Salomon reúne o que cabe em 32 garrafas comuns.
- No século XIV, depois de uma briga entre o rei francês Felipe IV, o Belo, e o papa Bonifácio VIII a sede do papado transferiu-se de Roma para Avignon, no sul da França e ali ficou por 70 anos? Foi um período conturbado para o catolicismo e benéfico para o vinho, pois nesta região do vale do Rhône consolidou-se o Châteauneuf-du-Pape (que pode ser traduzido como o castelo novo do papa). Mas não se deve confundir o nome com o imponente castelo dos papas existente até hoje em Avignon, construído por Benedito XII a partir de 1336. Como a cidade de Avignon era muito quente, o papa João XXII construiu uma residência de verão mais ao norte, numa localidade vizinha, que hoje se chama Châteauneuf-du-Pape. Deste castelo de João XII restam atualmente apenas ruínas.
- O Chianti Classico italiano é elaborado há mais de 600 anos na Toscana e tem como símbolo o Gallo Nero (galo negro)? A lenda do valente galinho é muito antiga e resulta da rivalidade medieval entre Florença e Siena. As duas cidades não se entendiam para estabelecer suas fronteiras. Para pôr fim à guerra, decidiu-se por uma disputa entre cavaleiros. Um representante de cada cidade partiria de madrugada e o limite entre as duas repúblicas seria o local exato onde eles se encontrassem. A largada seria dada ao cantar de um galo. Os moradores de Siena selecionaram um galo branco, bonito e bem nutrido. Os habitantes de Florença, mais espertos, escolheram um galinho negro, raquítico e mal alimentado. No dia da prova, despertado pela fome, o galo florentino cantou primeiro. O cavaleiro de Florença partiu na frente e estendeu as fronteiras da cidade até o Castello de Fonterutoli.
- O grande vinho branco Corton-Charlemagne, da Borgogne, nasceu por um capricho da mulher do rei francês Carlos Magno? No ano de 775, o célebre Carlos Magno, que conquistou toda a Europa Ocidental, doou uma propriedade na Côte de Beaune para os religiosos da abadia de Saulieu. Na época, a região tinha vinhedos plantados com uvas tintas. Carlos Magno apreciava os vinhos da abadia, mas a rainha, incomodada com os respingos que tingiam de rubro a longa barba branca do marido, tanto insistiu que convenceu-o a mandar os monges replantarem as vinhas com uvas brancas. Surgiu assim, o notável Corton-

Charlemagne (também o nome atual do vilarejo onde ficava a abadia), que rivaliza com outro magnífico vinho branco da Borgogne, o Montrachet.

- O tinto francês Chambertin, da Borgogne, ficou célebre principalmente graças a Napoleão Bonaparte? O vinho é conhecido desde o século IX, quando a poderosa abadia de Cluny adquiriu seus primeiros vinhedos na região. Seu sucesso, porém, deve muito a Napoleão, um dos maiores generais de todos os tempos, que o apreciava e bebia cerca de meia garrafa por refeição. Conta-se que Napoleão descobriu o Chambertin quando, ainda jovem oficial, passou uma temporada na Côte D'Or, na Borgogne. Já ocupando importante posição na França, levou seu vinho predileto na campanha do Egito. Ele apreciava também o champagne – foi muito amigo dos donos da casa Moët & Chandon –, mas bebia o tinto Chambertin até nos campos de batalha.
- A legislação italiana exige que o tinto Amarone tenha no mínimo 14° de álcool? É verdade. A gradação alcoólica elevada é uma das características deste vinho da província de Verona, terra de Romeu e Julieta. Ele é produzido com as mesmas uvas do popular Valpolicella – Corvina Veronese, Rondinella e Molinara – só que o método de vinificação é totalmente distinto. O Recioto della Valpolicella Amarone, ou simplesmente Amarone, é elaborado com uvas bastante maduras, colhidas cuidadosamente, que a seguir são colocadas para secar e desidratar (apassire) em cabanas arejadas e secas, conhecidas como fruttai. Ficam várias semanas em esteiras, até que saia a água e se concentre todo o açúcar natural, o que explica a maior gradação alcoólica. O Amarone torna-se um tinto com extraordinária concentração de aromas e grande estrutura.

MALBEC - A uva tinta por excelência na Argentina

A Malbec foi uma das primeiras variedades francesas a serem introduzidas em Mendoza (principal região vinícola da Argentina), perto de 1855. Os vinhedos mendocinos eram, fundamentalmente, plantados com variedades francesas como a Malbec, Merlot, Cabernet, Semillón, Pinot e outras. Elas foram, provavelmente, trazidas do Chile em 1850, quando o Governo Chileno recebeu da França uma coleção de diversas variedades. Nessa época, o intercâmbio de bens entre Chile e Argentina através da Cordilheira dos Andes parecia ser muito comum. Portanto, não seria estranho que as primeiras plantas Malbec tivessem sido levadas da França para o Chile, e depois trazidas para a Argentina, onde se adaptou tremendamente bem.

Porém, existem alguns autores que consideram que, Segura, Governador de Mendoza, pedira ao especialista francês Michel Pouget a importação de variedades interessantes da França. Assim, em 1861 já existia uma das vinhas mais antigas de Malbec em Mendoza, localizada em Panquegua, no município de Las Heras, a qual continua existindo até os dias atuais.



Era muito comum incluir sob o nome Malbec outras variedades como a Verdot e a Tannat, que eram misturadas nas mesmas plantações.

Vinhos Malbec: em 1905, P. Viala, disse que os vinhos Malbec possuíam uma coloração agradável, que eram doces, delicados e muito perfumados. Estes vinhos são elaborados mais rapidamente que os Cabernet Sauvignon, podem ser bebidos antes, têm uma coloração mais forte e podem ser clareados. Quando são misturados com outros sucos de frutas, resultam vinhos admiráveis, sem importar qual tenha sido a proporção. Sempre se obtém produtos distintos a partir dessas misturas.

O ciclo de crescimento da Malbec pode ser considerado entre prematuro e médio. Seus frutos amadurecem duas ou três semanas antes do que a Cabernet Sauvignon. A poda pode ser curta, média ou longa. É uma planta com um comportamento regular.

A Malbec também pode ser encontrada nos Estados Unidos, no Chile, no Peru e na Austrália.

Nas altas regiões de Mendoza, o vinho é bem encorpado, de uma ótima acidez, e com muita coloração e tanino, que o tornam apropriado para o envelhecimento. Seu suave sabor lembra os vinhos de Cahors. O brotamento ocorre em fins de setembro e início de outubro, sendo recebido nas bodegas em março. Esta variedade não tem plasticidade, portanto, os produtos obtidos variam muito de acordo com o lugar onde foi cultivada.

Alguns Malbec's disponíveis no Brasil: Finca Flichman Reserva 1998, Trapiche, Lagarde, Santa Julia, e outros.

Fonte: Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária - Mendoza (ITA) Comitê Nacional de Promoção "Vinos de Argentina".

GLOSSÁRIO

O idioma do vinho é um idioma poético que tem uma sintonia com os aromas, as cores e sabores. Nem sempre é fácil descrever as sensações que temos ao degustar um vinho, além do que cada um de nós pode sentir de uma maneira diferente. Esta seção foi feita com o intuito de que todos nós falemos o mesmo idioma quando falamos de vinho e suas sensações.

A

Abocado (do italiano “abbocato”) ou adamado - vinho levemente doce, amável.

Aberto - de cor clara.

Abrir - diz-se que o vinho “está abrindo” (ou “abriu”) quando está havendo (ou houve) crescimento de suas características (em especial o aroma), com um certo tempo depois da abertura da garrafa.

Acastanhado - nuance de cor dos vinhos tintos, lembrando a cor da castanha ou do tijolo. Geralmente associada a vinhos envelhecidos.

Acerbo - ácido, verde.

Acetificado - vinho com forte presença de ácido acético (“avinagrado”).

Acidez - sensação de frescor desagradável, formada pelos ácidos presentes no vinho, de origem fermentativa ou da própria uva. Em determinadas concentrações, confere ao vinho vivacidade, rapidez e frescor. Pode ser fixa - pela presença dos ácidos orgânicos (tartárico, málico, láctico, cítrico) - ou volátil - proveniente do acetato de etila.

Acídulo - vinho no qual existe um ligeiro excesso de acidez, mas ainda agradável.

Acre - indica a sensação desagradável de excessiva acidez e tanicidade, provocando irritação das mucosas.

Adamado - vinho suave e doce (vinho para damas).

Adocicado - doce e com baixa acidez, desequilibrado.

Adstringente - vinho com excesso de taninos, áspero, que deixa na boca uma sensação de “cica”, semelhante à sentida ao comer casca de banana ou caqui verde. É uma característica dos tintos jovens, popularmente chamados de “rascante”. O mesmo que ânico ou duro.

Adulterado - usa-se para indicar um vinho acrescido de substâncias estranhas à sua composição e/ou não admitidas por lei.

Afinado - vinho que evoluiu corretamente, bem envelhecido, maduro, adquirindo perfeito equilíbrio entre aroma e sabor.

Agradável - expressão usada quando o conjunto aroma-sabor está organolepticamente equilibrado.

Agressivo - vinho com excesso de acidez e adstringência, ainda jovem ou em processo de evolução.

Agridoce - grave doença do vinho, provocada por bactérias lácticas que transformam os açúcares residuais em manite, provocando um sabor ao mesmo tempo acre (devido aos ácidos) e doce (pela manite), que lembra a fruta supermadura.

Agulha - sensação tátil de picada na língua proveniente da presença do gás carbônico, bem característica dos vinhos verdes e espumantes.

Alaranjado - nuance de cor dos vinhos tintos, lembrando a cor da casca da laranja madura. Característica de vinhos envelhecidos.

Alcoólico - vinho no qual o elevado teor de álcool é percebido de maneira desarmônica, acima dos demais componentes. Desequilibrado.

Alterado - vinho que sofreu qualquer mutação de caráter físico-químico ou enzimático.

Amadurecimento - processo de evolução dos vinhos submetidos a um estágio em grande recipiente.

Amargo - um dos quatro sabores elementares percebidos na língua, provocadas por substâncias fenólicas, entre as quais o tanino. Doença causada por bactérias lácticas, que atacam a glicerina e a transformam em acroelina que, combinando-se em seguida com os polifenóis, provoca amargor. Indica defeito no vinho.

Amável - suave e ligeiramente doce.

Âmbar - tonalidade de amarelo, cor típica de alguns vinhos licorosos. Nos vinhos comuns denota oxidação ou madeirização.

Ambientar - tornar o vinho compatível com a temperatura do ambiente onde será servido. O mesmo que "chambrier" (francês).

Amplo - vinho com buquê rico e com muitas nuances, oferecendo agradáveis sensações olfato-gustativas.

Análise sensorial - exame das propriedades organolépticas do vinho através dos órgãos dos sentidos.

Apagado - de aroma inexpressivo.

Aquoso - fraco, que teve adição de água.

Ardente - vinho que provoca uma sensação tátil de causticidade (queimação), devido a seu alto teor alcoólico.

Aroma - conjunto de sensações percebidas diretamente por via nasal ou retronasal (através da boca). Pode ser primário ou varietal (derivado da própria uva), secundário (originário da fermentação) ou terciário (originário do envelhecimento, que em conjunto com os anteriores produz o chamado buquê).

Aroma de boca - ver retrogosto.

Aromático - vinho cujo aroma provém diretamente de castas aromáticas (p. ex: Sauvignon, Malvasia, Traminer).

Arquetes ou lágrimas - efeito provocado nas paredes do copo após agitação. É um fenômeno de tensão superficial, provocado pela evaporação do álcool: quanto mais amplos (menos escorrer), menor a presença do álcool.

Áspero - vinho rico em taninos ou em acidez, bastante duro. Geralmente associado aos tintos jovens.

Assemblage – mistura de diferentes castas. O mesmo que corte.

Atijolado - indica o vinho tinto cuja cor tende ao ocre, lembrando o vermelho-tijolo e apresentando uma tonalidade pouco vivaz. É uma característica dos vinhos envelhecidos.

Atípico - vinho que não apresenta qualquer elemento ou caráter de tipicidade.

Austero - diz-se de um grande vinho, bem estruturado e envelhecido, que manteve uma ligeira tanicidade. Adstringente.

Aveludado - vinho extremamente macio, untuoso, lembrando a textura do veludo.

Avinagrado - que apresenta excesso de ácido acético, dando-lhe odor e sabor do vinagre. Deteriorado, impróprio para o consumo.

B

Balanceado - que apresenta harmonia entre os aspectos gustativos fundamentais, em especial à acidez, a doçura, a adstringência e o teor alcoólico. O mesmo que equilibrado ou harmônico.

Blanc de blancs - vinho branco elaborado exclusivamente com uvas brancas.

Blanc de noirs - vinho branco produzido a partir de uvas tintas.

Botritizado - vinho de sobremesa, doce e licoroso, feito com uvas botritizadas, isto é, contaminadas com o fungo *Botrytis cinérea*. Em poucas regiões do mundo de microclima específico, como a França, esse fungo, ao invés de destruir as uvas, perfura as cascas dos grãos, provocando a saída da água e concentrando o açúcar. As uvas assim contaminadas ficam com um aspecto de uvas passas e/ou apodrecidas, daí o nome podridão nobre (“pourriture noble” no francês e “noble rot” no inglês).

Bouchonnée (francês: bouchon = rolha) – vinho com odor de rolha (defeito).

Buquê (do francês Bouquet) - conjunto de sensações olfativas adquiridas pelo vinho no ambiente reduzido da garrafa, denominado aroma terciário (englobando também os aromas primários e secundários), caracterizando o envelhecimento dos vinhos.

Branco-papel - vinho quase incolor. Característica de alguns brancos jovens.

Brilhante - vinho com perfeita transparência e luminosidade. Característica dos brancos jovens.

Brut (francês) - utilizado para designar o tipo de espumante natural com menor teor de açúcares residuais, portanto muito seco.

C

Caldo - o vinho já pronto ou o mosto (veja verbete) eu será fermentado.

Caráter - conjunto de qualidades que dão personalidade própria ao vinho, permitindo distingui-lo de outros.

Carnoso - encorpado.

Casta - refere-se à casta quando se quer tratar da espécie da uva (ex: casta Cabernet Sauvignon, casta Malbec, casta Pinot Noir etc.).

Cava - nome dos espumantes espanhóis.

Cereja - cor um pouco viva dos rosados, lembrando a cereja.

Chambrier (francês) - adaptar o vinho à temperatura ambiente.

Champagne - espumante natural produzido na região francesa de Champagne.

Champenois - método de espumatização que consiste em refermentar o vinho na própria garrafa. Tradicionalmente usado na região de Champagne.

Chaptalização (do francês "chaptalization") - prática que consiste na adição ao mosto de açúcares provenientes ou não da uva, quando esta se apresenta pobre em açúcares naturais. Permitida apenas em alguns países, onde é prevista em lei.

Charmat - método de espumatização criado por Eugene Charmat, em que o vinho sofre a segunda fermentação em grande recipiente.

Chato - vinho com carência de acidez fixa, sem sabor ou sem corpo. Diz também do espumante ou frisante que perdeu o gás, tornando-se insípido, apagado. O mesmo que plano ou "plat" (francês) ou "flat" (inglês).

Cheio - o mesmo que encorpado

Clarete (do francês "Claret") - cor mais carregada que o cereja, tonalidade dos rosados que mais se aproxima dos vinhos tintos ou vinhos tintos leves, frutados, quase rosés.

Complexo - com aromas múltiplos, com buquê.

Corpo - sensação tátil do vinho na boca, que lhe dá peso (sensação de boca cheia) e resulta de seu alto teor de extrato seco.

Comum - vinho de consumo corrente, não distinguido por classificações especiais.

Corpo ou extrato - é constituído de todos os elementos que permanecem após a evaporação da água, do álcool e das substâncias voláteis. Na prática, é formado por taninos, ácidos, sais minerais e substâncias pécicas. Corpo designa também a sensação tátil do vinho na boca, que lhe dá peso (sensação de boca cheia) e resulta de seu alto teor de extrato seco.

Corte - prática de cantina que consiste na mistura de dois ou mais tipos de vinho, ou de vinhos da mesma casta de safras diferentes. O mesmo que assemblage (francês).

Cru (francês) - termo derivado do verbo "coître" (crescer) de múltiplos significados, dos quais os mais importantes são os que seguem. Na região de Bordeaux, "cru" tem o mesmo significado de "terroir" ou "château", isto é, uma propriedade específica de um único produtor. Na subregião do Médoc, os melhores vinhos são classificados em cinco níveis de "cru" (Premiers Crus, Deuxièmes Crus, etc.), seguidos dos "Crus Bourgeois". Nas outras sub-regiões bordalesas, como por exemplo, Saint-Emilion, os melhores vinhos classificam-se em "Premiers Grand Crus Classés" e "Grand Crus Classés". Na região da Borgonha, "cru" significa o mesmo que "climat", isto é, uma comuna ou região delimitada com vinhedos de vários produtores que produzem vinhos semelhantes ou "domaine", uma única propriedade. Os melhores vinhos da Borgonha são designados "grand cru", seguidos dos "premier cru".

Cozido - sabor que adquirem certos vinhos submetidos a um processo de pasteurização mal conduzido.

Curto - vinho de pouca persistência olfato-gustativa, fugidio, que não deixa sabor persistente na boca, de retrogosto curto.

D

Decantar - ato de transferir o vinho da garrafa para uma jarra, com o propósito de separar os sedimentos originários do envelhecimento.

Decanter (inglês) – decantador, frasco de vidro usado para decantar vinhos que possuem sedimentos formados durante o envelhecimento. É também usado para arejar (respirar) o vinho antes de servi-lo.

Decrépito - vinho que, por excesso de envelhecimento, apresenta-se apagado, quase sem perfumes, cor ou sabor.

Defeituoso - vinho que apresenta cheiros ou sabores estranhos, devidos geralmente à falta de higiene da cantina ou à má conservação dos recipientes utilizados.

Delgado - vinho de pouco corpo.

Delicado - define um vinho elegante, gracioso, que apresenta particular harmonia e qualidade.

Denso - vinho que, no aspecto visual, apresenta-se com densidade superior à da água, viscoso, encorpado. Característica dos vinhos doces tipo Sauternes.

Desarmônico - vinho que, pela carência ou excesso de um ou mais componentes gustativos, resulta desequilibrado do ponto de vista gustativo (ex: excessiva acidez, tanicidade exagerada, doçura elevada). O mesmo que desequilibrado.

Desbalanceado - o mesmo que desarmônico ou desequilibrado.

Desequilibrado - o mesmo que desarmônico ou desbalanceado.

Doce - vinho no qual o sabor doce dos açúcares predomina sobre os demais sabores. Açúcares residuais acima de 50g/l. No Brasil, o mesmo que "suave".

Duro - vinho rico em acidez fixa e taninos. Característica de tintos jovens.

E

Efervescente - diz-se de um vinho que desprende gás carbônico, em forma de pequenas bolhas.

Elegante - vinho muito equilibrado, fino, de classe.

Encorpado - terminologia usada em degustação para indicar um vinho rico em extrato seco (corpo).

Enófilo - apreciador e estudioso de vinhos.

Enologia - ciência que estuda o vinho.

Enológico - relativo à enologia e ao vinho.

Enólogo - indivíduo que tem conhecimento técnico de enologia, formado na faculdade de enologia.

Equilibrado - vinho em que todos os componentes estão na proporção correta, principalmente o álcool e os ácidos. O mesmo que balanceado.

Escanção – o responsável pelo serviço de vinhos de um restaurante. O mesmo que *sommelier* (francês).

Espesso – o mesmo que encorpado e cheio.

Escorregadio - vinho que apresenta densidade semelhante à da água.

Espumante - todo vinho obtido por uma segunda fermentação alcoólica (tipo champagne). O termo é utilizado para indicar esse tipo de vinho produzido fora da região de Champagne.

Estruturado - vinho com boa presença de álcool, ácidos e taninos.

Etéreo - diz-se do perfume que apresenta característico odor de éteres. Próprio dos vinhos envelhecidos.

Evanescente - no exame dos espumantes, refere-se à espuma que desaparece rapidamente.

F

Farto - muito doce e com baixa acidez.

Fechado - jovem, recém-engarrafado ou recém-aberto e que ainda não demonstra toda a sua potencialidade.

Fiadeiro - vinho doente, que apresenta densidade semelhante à do azeite.

Fim-de-boca - sensações finais, gustativas e olfato-gustativas, percebidas após a deglutição do vinho.

Fino - vinho de qualidade, de castas nobres, cujas sensações olfativas e gustativas são elegantemente equilibradas.

Firme - jovem com estilo.

Flácido - sem estrutura. O mesmo que mole.

Flauta - taça ideal para espumantes.

Flat (inglês) - o mesmo que chato.

Florado - com aroma de flores.

Floral - o mesmo que florado.

Fortificado - vinho ao qual é adicionada aguardente vínica, como o vinho do Porto, o Madeira, o Jerez, o Marsala, o Banyuls e outros.

Foxado (do inglês "foxed") ou Foxy - odor que caracteriza os vinhos provenientes de uvas americanas como as da espécie *Vitis labrusca* ou de híbridos produtores diretos. Lembra o cheiro vulpino. Odor e gosto de pêlo de raposa

Fragrante - vinho cujo frescor olfativo abre as mucosas nasais, dando uma sensação agradável como a hortelã.

Franco - indica um vinho que, no seu aspecto olfativo, é absolutamente isento de defeitos. Também usado para vinhos que não deixa retrogosto.

Fresco - no aspecto gustativo, refere-se ao vinho com ligeiro excesso de acidez, mas ainda assim muito agradável.

Frescor - sensação agradável transmitida geralmente pelos vinhos brancos, jovens ou espumantes, resultante de um ligeiro predominância da acidez, sem perder o equilíbrio.

Frisante - vinho ligeiramente efervescente, com pouco gás carbônico (menos que espumantes), com uma certa riqueza de anidrido carbônico, porém inferior à dos espumantes.

Frutado - diz-se de um vinho com aroma e gosto de frutas frescas. Características dos vinhos jovens.

Fugidio - vinho de pouca persistência olfativa e olfato-gustativa.

G

Generoso - vinho forte, de alto teor alcoólico, porém, acompanhado de uma estrutura e riqueza tais que o tornam plenamente satisfatório e tônico para o organismo. Também se usa para indicar os vinhos fortificados com aguardente vínica (tipo Porto).

Gordo - vinho não apenas rico em maciez - provocada pela glicerina - mas também cheio e carnosos. Suave e maduro.

Gorduroso - o mesmo que gordo.

Grande – excelente, redondo. O mesmo que raçudo.

Grosseiro - adstringente, sem elegância.

Grosso - elevada acidez e muito extrato.

H

Harmônico - vinho em que todos os componentes encontram-se em perfeito equilíbrio. O mesmo que balanceado e equilibrado.

Herbáceo - particular indício que apresentam certos vinhos jovens, como o Cabernet Franc, lembrando levemente o aroma de ervas frescas.

I

Insípido - sem gosto característico, sem caráter.

Intenso - expressão usada para indicar vinhos ricos em matérias corantes, de bom impacto olfativo e gustativo.

J

Jovem - vinho geralmente frutado, pouco tânico, com acidez agradável e que não presta ao envelhecimento (ex: vinhos brancos em geral, espumantes e a maioria dos vinhos brasileiros). Pode também designar vinho que não tenha completado sua evolução, que pode e deve envelhecer.

L

Leve ou ligeiro - vinho com pouco corpo ou pouco álcool, mas equilibrado.

Límpido - vinho que, no exame visual, apresenta-se totalmente isento de partículas em suspensão, transparente.

M

Macio - designa o vinho com bom teor de glicerina, justamente alcoólico e com pouca acidez.

Madeirizado - vinho no qual a oxidação levou não só a um escurecimento da cor (que vai do dourado ao castanho), mas também à formação de um cheiro característico de aldeídos (adocicado, cetônico) e gosto amargo. Os vinhos do tipo Madeira e Marsala são um caráter de tipicidade.

Maduro - vinho que, em sua evolução, atingiu um estágio ideal, com pleno desenvolvimento das características organolépticas.

Magro - vinho pobre em extrato seco, aguado, diluído, deficiente de álcool (etanol e glicol), sem caráter. Se não apresentar desequilíbrio, pode ser agradável.

Mercaptano - odor desagradável, devido à formação de compostos sulfurosos.

Metálico - sabor defeituoso conferido ao vinho por certos metais como o cobre e o ferro.

Mofa - defeito provocado por um excesso de umidade causado por bactérias, transmitido ao vinho por tonéis em mal estado de conservação ou através da rolha.

Mole - vinho ao qual faltam totalmente acidez e vivacidade, sem caráter.

Mosto - líquido denso e muito doce, obtido do esmagamento da uva fresca, e que ainda não sofreu fermentação.

Mousseux (francês) - espumante.

N

Nervoso - vinho no qual a riqueza de acidez impressiona viva e favoravelmente os órgãos dos sentidos.

Neutro - sem caráter marcante.

Nítido - diz-se de um perfume com uma só nuance bem definida ou de um gosto único e bem caracterizado.

Novo - do ano em que foi colhido ou com um ano de engarrafamento.

O

Oleoso - viscoso.

Opaco - turvo, velado, sem limpidez.

Opalescente - usa-se para indicar um vinho, em particular branco, levemente velado.

Organoléptico (a) - sensorial, que sensibiliza os sentidos. As características organolépticas de um vinho são as sensações olfatórias, gustativas e táteis produzidas por ele e percebidas durante a degustação.

Ouro - tonalidade do amarelo própria de certos vinhos brancos, apresentando nuances que vão do claro ao ouro-antigo.

Oxidado - vinho que sofreu oxidação, alterando em suas características visuais, olfativas e gustativas pelo contato com o ar. A cor fica mais escura que o normal (do dourado ao castanho para os brancos e do tijolo ao marrom para os tintos), a acidez tem uma elevação acentuada, dando-lhe um sabor desagradável, apagado e o aroma fica adocicado, cetônico. Para os vinhos brancos tem o mesmo significado que madeirizado.

P

Palha - tonalidade do amarelo própria dos vinhos brancos, pode ser clara ou carregada.

Pastoso - diz-se de um vinho espesso, gordo e muito doce, que na boca dá a sensação de uma untuosidade enjoativa.

Pé - borra, depósito, sedimento.

Pele-de-cebola - nuance de cor dos vinhos rosados.

Pequeno - vinho sem caráter, secundário, inferior.

Perfume - o mesmo que buquê (*bouquet*).

Perlage - as bolhas do espumante.

Persistência - conjunto de sensações olfato-gustativas percebidas após a deglutição do vinho, que podem ser medidas em segundos. O mesmo que retrogosto.

Pesado - encorpado, mas com pouca acidez. Sem fineza.

Petillant (francês) - efervescente, ligeiramente espumante.

Plano ou Plat (francês) - o mesmo que chato.

Pronto - vinho que está apto a ser consumido.

Pungente - sensação percebida na boca, causada pela elevada concentração de anidrido carbônico, pela causticidade provocada pelo álcool ou pelo excesso de anidrido sulfuroso.

Púrpura - tonalidade dos vinhos tintos, lembrando o vermelho intenso com tendência ao violeta.

Q

Quente - vinho justamente alcoólico, que provoca uma agradável sensação de calor.

R

Raça - diz do vinho que tem alta qualidade, redondo, raçudo.

Raçudo - que tem raça.

Raspado - o mesmo que magro.

Rascante - adstringente, tânico.

Rançoso - vinho que apresenta sensações desagradáveis provocadas por alterações microbianas, caracterizadas por um gosto de manteiga azeda.

Redondo - vinho rico em glicerina, álcoois e açúcares residuais, quase sempre junto a uma moderada acidez e escasso teor de taninos, que o tornam extremamente macio, maduro e equilibrado.

Resinoso - vinho que apresenta sensações de resinas vegetais.

Retrogosto ou aroma-de-boca - conjunto de sensações gustativa-olfatória final deixado pelo vinho na boca após ser deglutido ou cuspidado (ver informações no texto). Alguns estudiosos preferem utilizar a palavra retrogosto para as sensações desagradáveis percebidas na degustação.

Robusto - encorpado, nervoso e, sobretudo, redondo.

Rolha - diz-se do vinho com odor e/ou gosto de rolha, devido à contaminação da rolha pela *Armilaria mellea* (fungo parasita da casca da árvore qual é feito o vinho, o sobreiro).

Rubi - tonalidade típica dos vinhos tintos maduros.

S

Salgado - anomalia apresentada por certos vinhos ricos em sais minerais.

Sápido - vinho agradável pela justa quantidade de ácidos e de sais minerais. Possui acidez moderada, de chato a fresco.

Seco - pela legislação brasileira, é o vinho que apresenta um máximo de 5g/l de açúcares residuais.

Sedoso - o mesmo que aveludado.

Seiva (do francês “seve”) - diz-se que um vinho tem seiva quando é um grande vinho. Raçudo.

Suave - termo empregado exclusivamente para designar o grau de doçura do vinho. O mesmo que ligeiro. Também significa meio-doce (demi-sec). Pela legislação brasileira, é o vinho que apresenta um mínimo de 20,1g/l de açúcares residuais.

Sur Lie (francês: “sur” = sobre, lie = borra) - vinho não filtrado, que vai direto do barril, onde ficou sobre borra, direto para a garrafa.

Sulfídrico - defeito caracterizado pelo cheiro de ovos podres.

Sutil - diz-se de um perfume muito ligeiro ou de um vinho que oferece poucas e fracas sensações gustativas.

T

Tânico - vinho rico em taninos, encontrados principalmente nos tintos jovens. O mesmo que adstringente, duro.

Tanino - substância existente na uva que confere adstringência ao vinho.

Tênue - vinho de pouca intensidade olfativa.

Terroir (francês) – literalmente designa o “terreno” onde se localiza o vinhedo, mas o seu sentido é muito mais amplo. Na realidade designa as características do solo, do microclima, e do ecossistema do local, responsáveis pela qualidade do vinhedo e, conseqüentemente, pela qualidade dos vinhos originados dele.

Terroso - com sabor de terra, do solo de onde veio a uva.

Típico - vinho no qual os caracteres de tipicidade são decisivamente marcados.

Transparência - característica visual essencial a todos os vinhos de qualidade, tintos ou brancos. Na prática, um vinho é transparente quando permite a visão de um objeto colocado atrás do copo. Não deve ser confundida com limpidez.

Turvo - vinho com limpidez totalmente alterada, com grande quantidade de substâncias coloidais em suspensão.

U

Untoso - o mesmo que aveludado, sedoso e viscoso.

V

Varietal - vinho que possui uma predominância de uma só casta. No Brasil o vinho é considerado varietal quando existe, pelo menos, 60% de predominância de uma determinada casta.

Velado - vinho com pouca limpidez.

Velho - vinho que atingiu o último estágio de sua evolução e que ainda mantém características organolépticas apreciáveis. Vinho envelhecido.

Verde - com acidez acentuada, mas agradável e refrescante.

Verdeal - tonalidade dos vinhos brancos em que prevalecem reflexos esverdeados.

Vigoroso - saudável, vinho jovem e em pleno vigor.

Vinoso - característica dos vinhos jovens, lembrando o cheiro do mosto da uva.

Viscoso - o mesmo que aveludado, sedoso, untuoso.

Vivo - vinho com ligeiro excesso de acidez, porém ainda agradável.