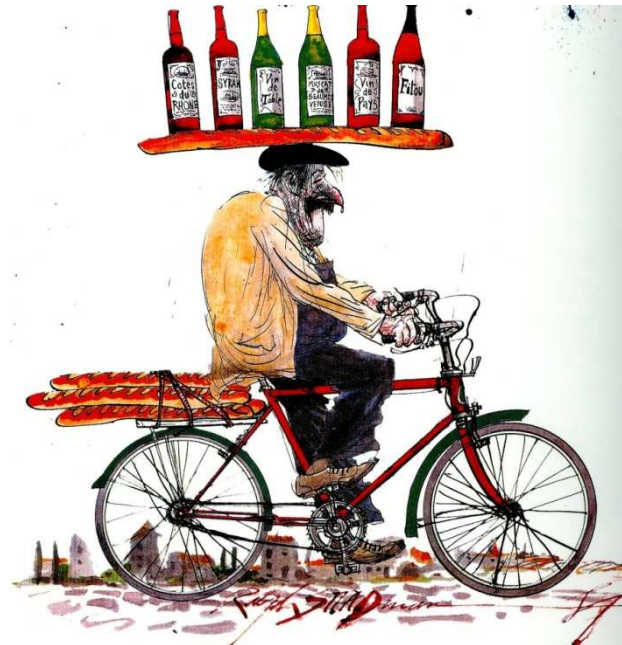




Fases da Prova Como degustar

Preparação para a Prova

- ❑ A sala
 - De Prova
 - Em casa
 - Restaurante
- ❑ Os copos
- ❑ A temperatura
 - Sala
 - Vinho
 - Copo
- ❑ O provador
 - Estado de Espírito
 - Estado de Saúde
 - Motivações
 - Companhia
 - Estação do Ano



Fase Sonora

- ❑ Visualizamos a maneira como o vinho cai no copo
- ❑ Avaliamos a sua densidade
 - ✓ mais denso
- Exe: tintos, v. Generosos
 - ✓ menos denso
- Exe: v. brancos jovens

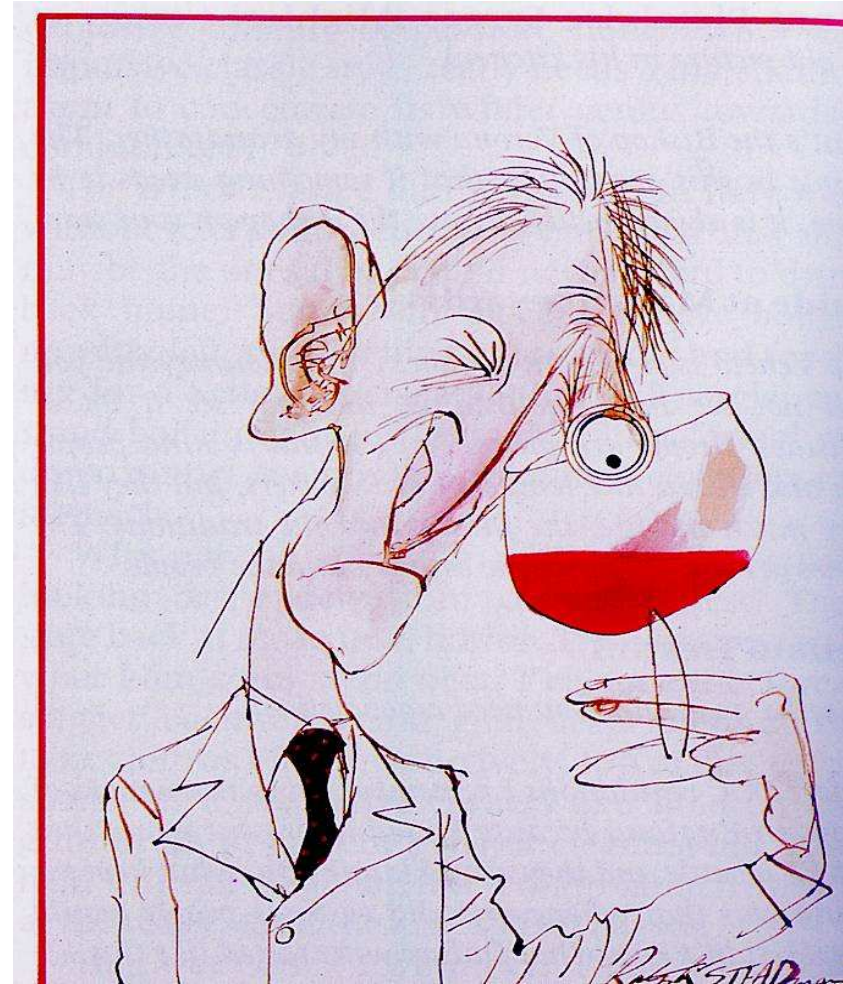


Fases da prova /Parâmetros da Prova

□ FASE VISUAL

Avaliamos

- Aspecto
- Lágrima
- Cor
- Matéria Corante



Fase Visual

- Aspecto : avaliamos a limpidez, se o vinho se encontra sem sedimentos
- Lágrima: agitamos o copo para que se formem lágrimas; quanto mais denso for o vinho, mais lenta é a lágrima; se a lágrima escorrer rapidamente estamos na presença de um vinho que provavelmente tem um teor de álcool baixo.

Fase Visual

- Cor: avaliamos a cor, de acordo com o tipo de vinho: branco, rosé e tinto
- Matéria Corante: diz respeito à intensidade da cor: intensa, média ou suave

Cor

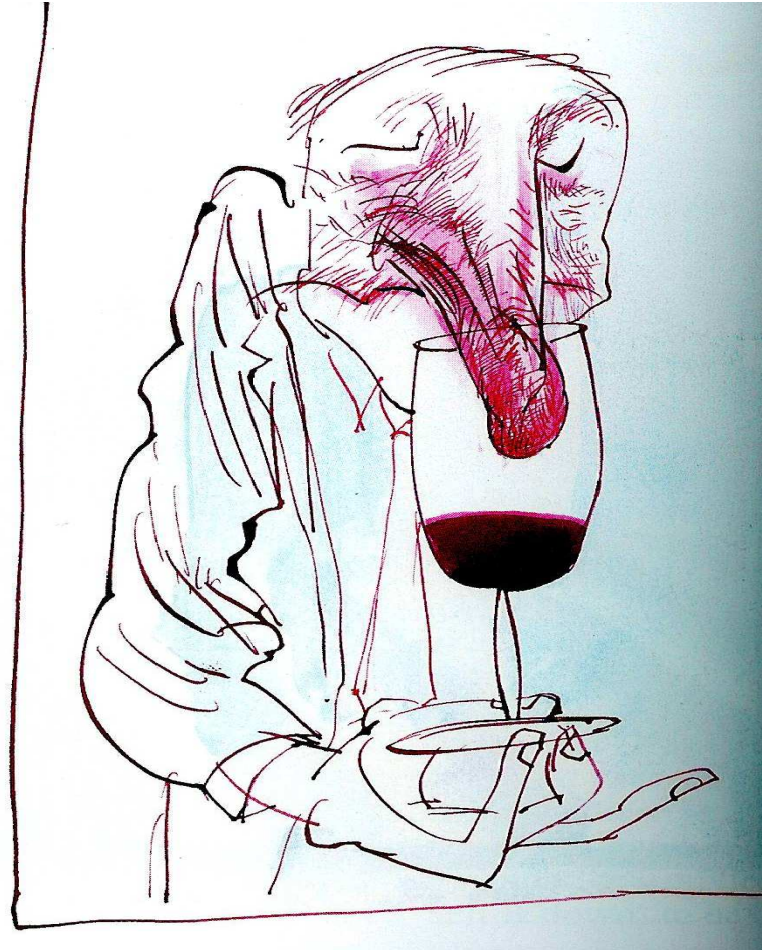
- Avaliamos a cor dos vinhos
 - Brancos
 - Amarelo esverdeado, amarelo citrino, amarelo pálido, amarelo palha, amarelo palha definido, amarelo, amarelo com nuances douradas, dourado, âmbar, topázio, castanho
 - Rosés
 - Salmão, vermelho alaranjado, romã, toranja
 - Tintos
 - Violeta, granada, vermelho intenso, vermelho, vermelho com nuances alaranjadas, vermelho com nuances acastanhadas, topázio, caramelo, castanho



FASE OLFACTIVA

AROMAS

- **Avaliamos:**
- **a condição,**
- **desenvolvimento**
- **intensidade**
- **descrição dos aromas do vinho**



FASE OLFACTIVA

Condição: se o vinho não tem qualquer defeito

Desenvolvimento: onde está inserido os aromas, ao nível da idade = jovem; evoluído; muito evoluído

Aromas primários

Aromas Secundários

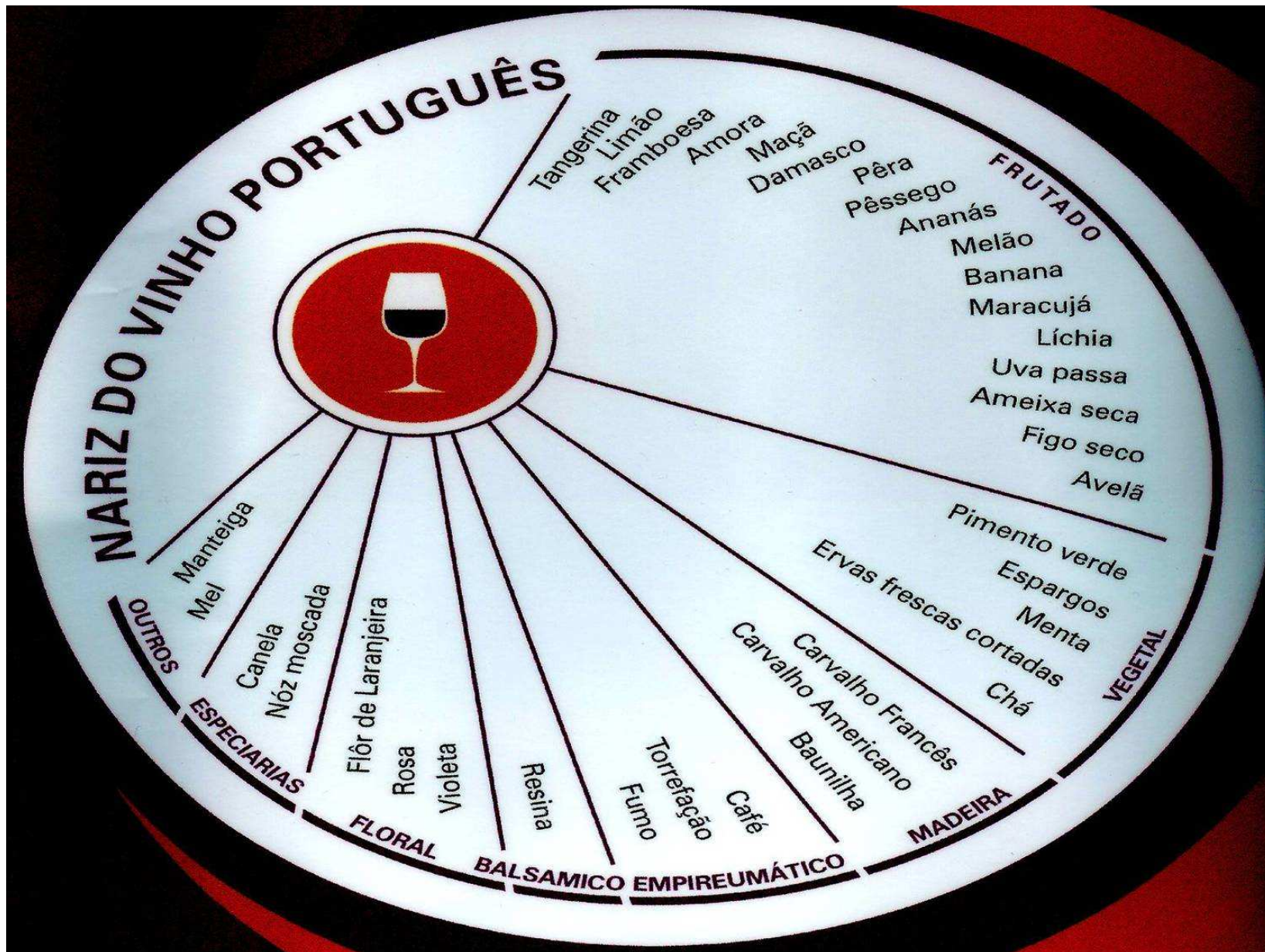
Aromas Terciários ou de evolução

Intensidade : a quantidade do aroma

Descrição do vinho: ao nível dos aromas

Aromas

- **PRIMÁRIOS**
 - São os aromas que advêm da casta; aromas e sabores de cada casta; aromas e sabores que se encontram em vinhos jovens
- **SECUNDÁRIOS**
 - São os aromas que se vão formar durante e após a fermentação alcoólica;
- **TERCIÁRIOS (ou de evolução)**
 - São os aromas que se vão formar em ambiente redutor, dentro da garrafa;
 - São os aromas de evolução;
 - Falamos em “Bouquet” do vinho



Famílias dos Aromas

- Florais
- Ervas aromáticas
- Vegetais
- Frutos
- Tubérculos
- Especiarias
- Animal
- Aromas de evolução
- Outros aromas
- Aromas negativos

Família de Aromas



- **Florais**

- Flores brancas
- Esteva
- Violetas
- Rosas
- Flor laranjeira
- Flor de tangerina

- **Ervas aromáticas**

- Cominhos
- Manjeriçã
- Hortelã
- Coentros

Família de Aromas


- Frutos

- Tropicais
- Citrinos
- Arvore ou com caroço
- Frutos vermelhos
- Frutos secos

- Vegetais

- Espargos
- Couves
- Espinafres



- 
- **Tubérculos e aromas da terra**
 - Cogumelos
 - Cheiro a terra molhada
 - Húmus
 - Arvore do bosque
 - Pinhal

- **Especiarias**
 - Pimenta
 - Canela
 - Piripiri
 - Açafrão

Família de Aromas

- Animal
 - Suor
 - Charcutaria
 - Couro
 - Estrebaria
 - Carne fumada
 - Caça
- Notas fumadas
 - Tosta
 - Madeira
 - Francesa
 - Americana
 - Cacau
 - Anis
 - Coco
 - Baunilha

A microscopic image of plant tissue, likely a cross-section of a stem or root, showing various cellular structures. The image is overlaid with a list of negative aromas in white text. The background is a complex pattern of dark red, purple, and yellowish-green colors, representing different cell types and their interactions.

- **Aromas negativos**

- **Peixe**
- **Oxidado (ferrugem)**
- **Ovo podre**
- **Vinagre**
- **Sabão**
- **Queijo**
- **Químicos (medicinal)**

A natureza do “Bouquet”

- São aromas mais evoluídos que se criam devido a:
 - Variedade da uva
 - Qualidade
 - Bom acondicionamento (em garrafa)

Bouquet -

- **Amplo:** reúne diversas famílias de aromas
Exemplo: frutado, floral, especiado
- **Vinoso:** aromas jovens, francos, revelam o perfume do mosto da uva
- **Franco:** notas aromáticas precisas
- **Alcoólico:** a notar-se muito o álcool, com aromas a acetona, verniz e velas.



Continuação do
Bouquet

- Aromático: perfume dominante, próprio das uvas e com intensidade a ervas aromáticas
- Tostado: notas tostadas, madeira tostada, queimada
- Mineral: resultado do Terroir, tipos de solos, carvão, lápis

Continuação do
Bouquet

- **Fumado: vinhos velhos, barricas velhas**
- **Do carvalho: notas a avelã, caramelo, cacau, baunilha**
- **perfumado: notas aromáticas de leveduras e miolo de pão**
- **Linear: da mesma família de aromas**
- **Fiel: exprime os aromas da casta, apenas e só; exemplo: moscatel**

Continuação do
Bouquet

- **Aberto:** aromas fáceis que são libertados com qualidade, graças à oxigenação
- **Fechados:** necessitam de tempo, aromas “tímidos”
- **Puros:** define a uva e o terroir
- **Complexo:** uma panóplia de aromas
- **Láctico:** notas de manteiga, natas

FASE GUSTATIVA

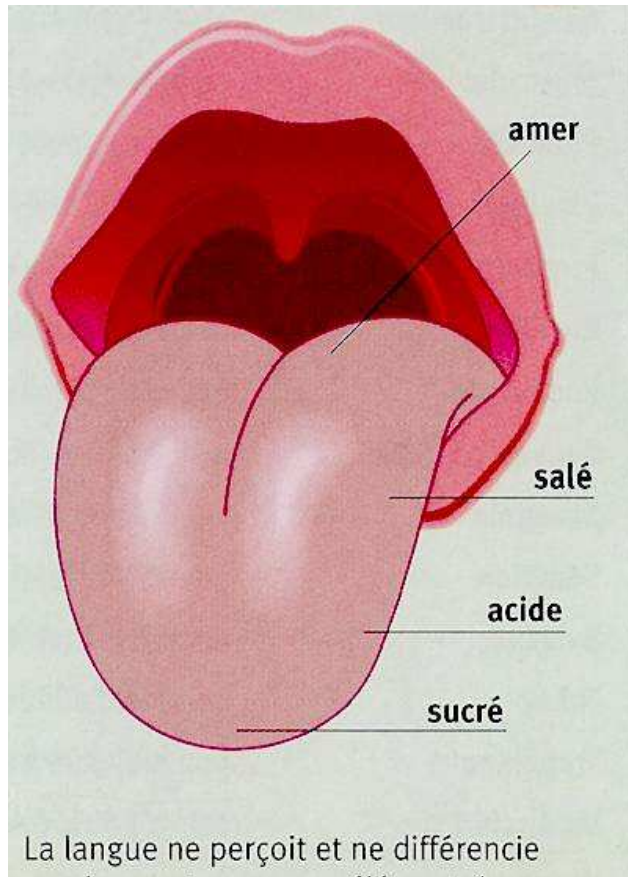
- **Avaliamos :**
 - A secura ou doçura
 - Acidez
 - Alcool
 - Adstringência
 - Flavour
 - Corpo
 - Final de boca



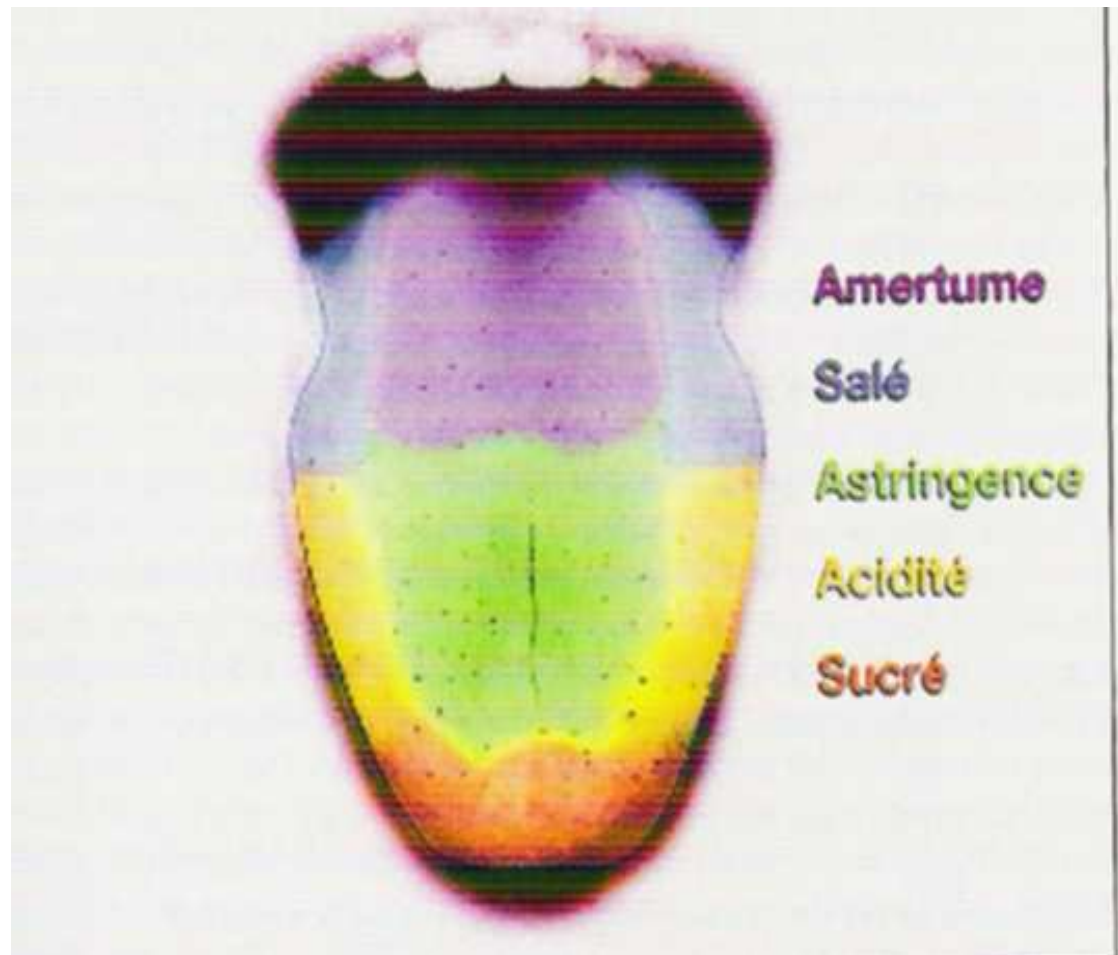
Sabor

- Avaliamos como se sente o vinho na língua
 - Ordem como entra
 - Seco ou doce na ponta da língua
 - Acidulo = frescura, vivacidade
 - Quanto mais ácido vinho, mais saliva produzimos
 - Álcool presente
 - Taninos presentes: suaves, presentes, agressivos
 - Flavour = presente, ausente, intenso, suave
 - Corpo = magro, mediano, encorpado
 - Estrutura = pouca, muita
 - Final de boca = final curto, mediano, longo
 - Guloso, apetecível, suave, denso, agradável

Diremos que a boca é o coração da arte da degustação



Rodolfo Tristão



enogastronomia

Final de boca

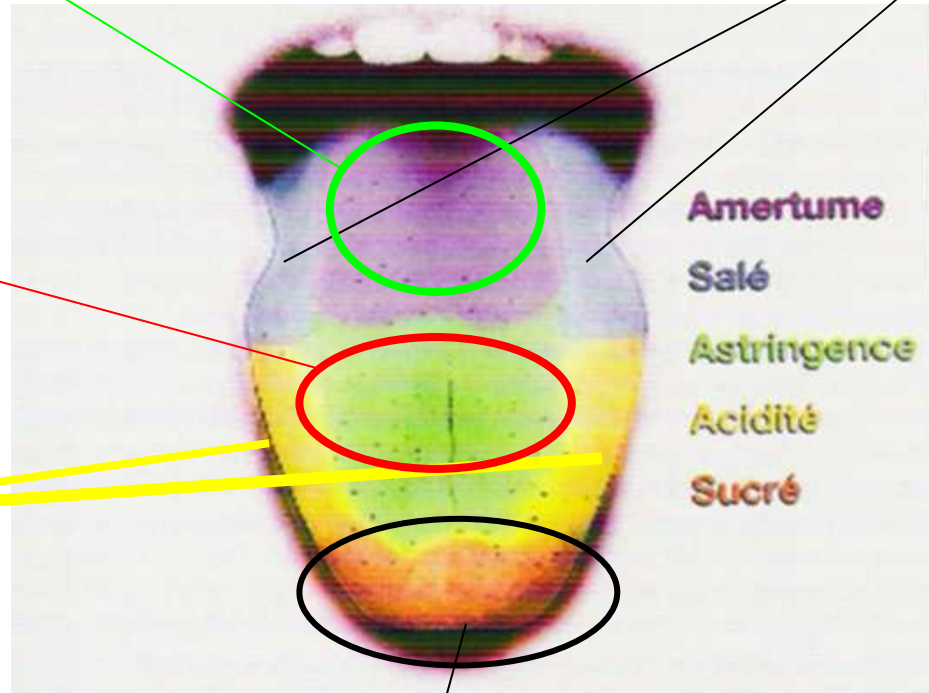
PAI

Avaliamos a
intensidade
amarga

Avaliamos o Salgado

Apenas em vinhos brancos junto do mar

Avaliamos a
adstringência e a
intensidade do
flavour



Acidez; quanto
mais saliva
produzimos, mais
ácido é o vinho

Avaliamos a doçura do vinho

PAI

Persistência Aromática Intensa

- Tempo que o vinho fica na boca até ser completamente limpo pela saliva
- Se o PAI for elevado, podemos dizer que o vinho é encorpado, tem um corpo intenso, rico...

PAI

Vinhos Tintos

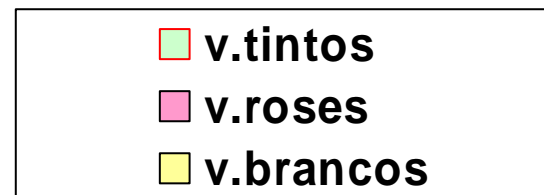
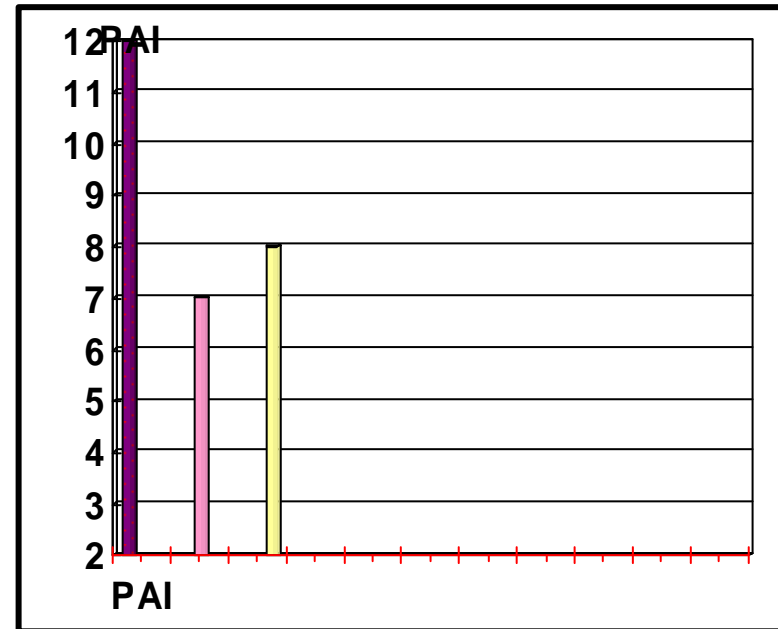
2 caudalies a 12
caudalies

Vinhos Rosés

2 Caudalies a 7
caudalies

Vinhos Brancos

2 caudalies a 8
caudalies



Prova de vinhos

- Aspecto
- Cor
- Aroma
- Sabor
- Persistência (potencial Aromático Intenso)
- Temperatura de Serviço
- Iguárias

Uma palavra por cada sensação

1 palavra

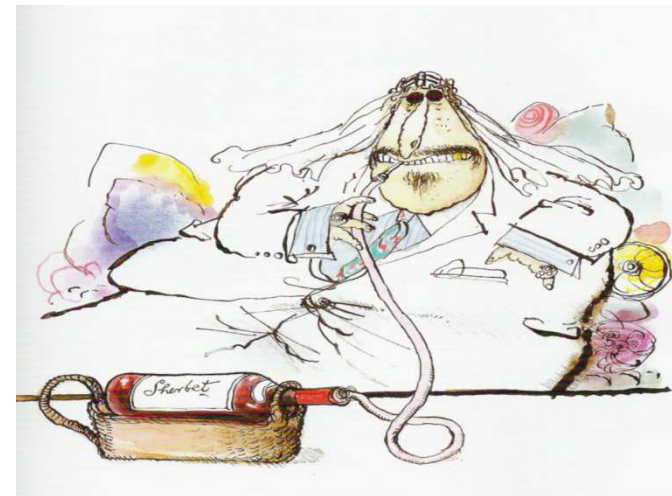
2 palavras:
Aroma
Sabor



Dicas

- Terroir
- Clima quente ou clima frio
- Onde o bebia
 - Esplanada, praia, serra, junto à lareira, jantar de amigos, jantar romântico, almoço, final da tarde num dia de calor, para petiscar, etc....
- Com quem?
- Um Filme para acompanhar o vinho
- Uma música para acompanhar o vinho

Tipos de Vinho



Rodolfo Tristão

Falta de finesse

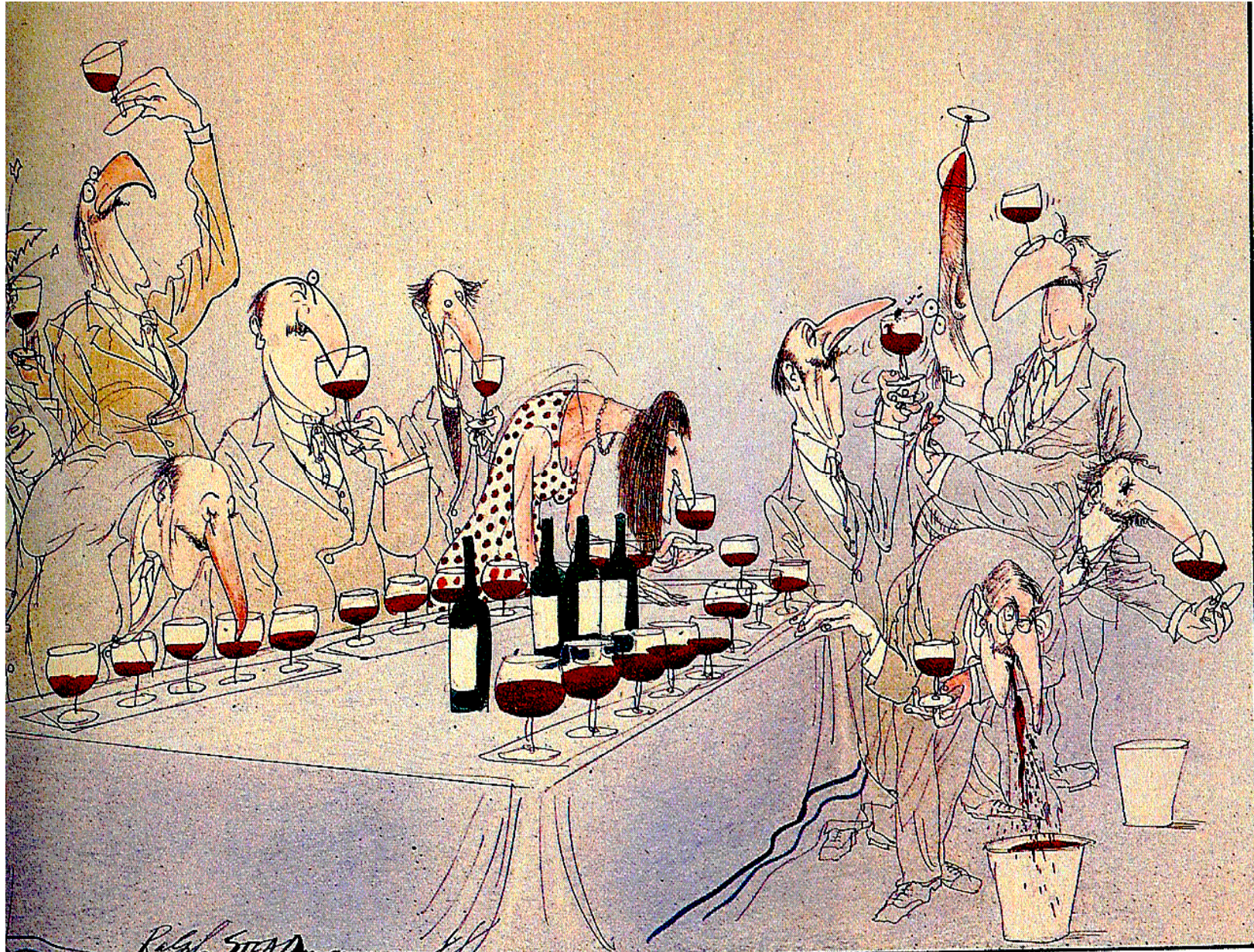
Aromas diferentes



Rodolfo Tristão



enogastronomia



Copos

- A influência dos copos na degustação é muito grande
- A abertura do copo, o corpo do copo, a altura do copo tem influência



A close-up photograph of a stack of croissants. The top croissant is dusted with white powdered sugar. Below it, several fresh blueberries are visible, followed by a layer of raspberries. The background is a light, neutral color, possibly a white surface.

“O vinho é o actor principal num palco de alegria, que impulsiona para novas amizades e experiências toda uma plateia ávida de grandes prazeres”

Bibliografia

- WSET, site
- Bernardo, Enrico. “Savoir Goûter Le Vin”, Plon, França, 2005
- Peynaud, Emile e Blouin, Jacques. “O Gosto do Vinho”, Litexa 1996
- Tristão, Rodolfo. “À Descoberta do Vinho”, Primebooks, Lisboa 2010
- www.jancisrobinson.com
- Jefford, Andrew. “101 Coisas que deve saber sobre vinho”. Livros Cotovia. 1998