

**13 DICAS PARA VOCÊ
DEGUSTAR
VINHOS
COMO UM
Sommelier**



Center Gourmet

GUIA PRÁTICO

SUMÁRIO

- 01 Conheça os tipos de vinhos
- 02 Entenda a diferença entre varietal e blend
- 03 Saiba o que significa AOC, DOC e DOCG
- 04 Aprenda sobre potencial de guarda
- 05 Armazene corretamente
- 06 Saiba guardar o vinho depois de aberto
- 07 Aprenda a utilizar o decanter
- 08 Conheça os tipos de tampas
- 09 Acerte na temperatura de serviço
- 10 Experimente um vinho varietal
- 11 Conheça os tipos de vinhos orgânicos
- 12 Saiba mais sobre os vinhos Bag in box
- 13 Aumente seu conhecimento sobre vinhos



01

CONHEÇA OS TIPOS DE VINHOS

Normalmente, uma pessoa que está começando a apreciar vinhos, a mais clássica das bebidas, costuma experimentar vinhos doces. Pode ser que seja o seu preferido até o momento, já que nosso paladar costuma preferir sabores menos amargos.

Geralmente são vinhos simples, feitos das mesmas uvas usadas na produção de sucos ou que são normalmente vendidas in natura. Faltam nesse tipo de vinho os sabores e aromas que os apaixonados por vinhos costumam identificar e apreciar.

No entanto, o primeiro passo para que você também se familiarize com todos os aromas e sabores presentes na bebida, é conhecer os diferentes estilos que um rótulo pode te apresentar. Sendo assim, vamos tirar uma dúvida comum: Qual a diferença entre os vinho suave, doce , demi sec e seco?

Para começar, vamos falar sobre a diferença entre os vinhos doce e suave. Em seguida, entrar na questão em si. Como complemento às dicas, você vai encontrar indicação de artigos que vão aprimorar o seu conhecimento sobre vinhos.



**Classic Trivarietal,
um vinho suave**

Os **vinhos doces** são os que apresentam uma doçura natural, devido à pouca conversão da glicose em álcool e maior concentração de açúcar residual. Por outro lado, os vinhos adoçados artificialmente, são os chamados vinhos suaves.

Nesse caso, os **vinhos suaves**, que costumam ser confundidos com os vinhos doces, são produzidos com uvas populares de qualidade inferior e adoçados artificialmente, com xaropes ou melados. Esse processo é menos dispendioso e resulta em vinhos mais baratos, que são facilmente encontrados em prateleiras de qualquer mercado.

Além disso, os vinhos doces também costumam ser mais sutis, o que faz com que sejam mais agradáveis ao paladar, com uma textura mais suave e menos taninos, ou componentes que “travam” na boca. Dito isso, vamos falar um pouco sobre o que faz com que um vinho seja doce, seco ou demi-sec.

Para começar, precisamos lembrar que o processo de vinificação depende da fermentação das uvas. Enquanto isso acontece, os açúcares são convertidos em álcool. Esse processo pode ser interrompido pelo produtor em diferentes etapas para que ele obtenha diferentes vinhos

Sendo assim, quanto mais cedo essa interrupção ocorre, menos açúcar foi convertido e temos um vinho doce e com baixo teor alcoólico. Mas, se a fermentação continua, mais açúcar se transforma em álcool e temos um vinho demi-sec ou seco, dependendo da quantidade de açúcar e do teor alcoólico resultante.

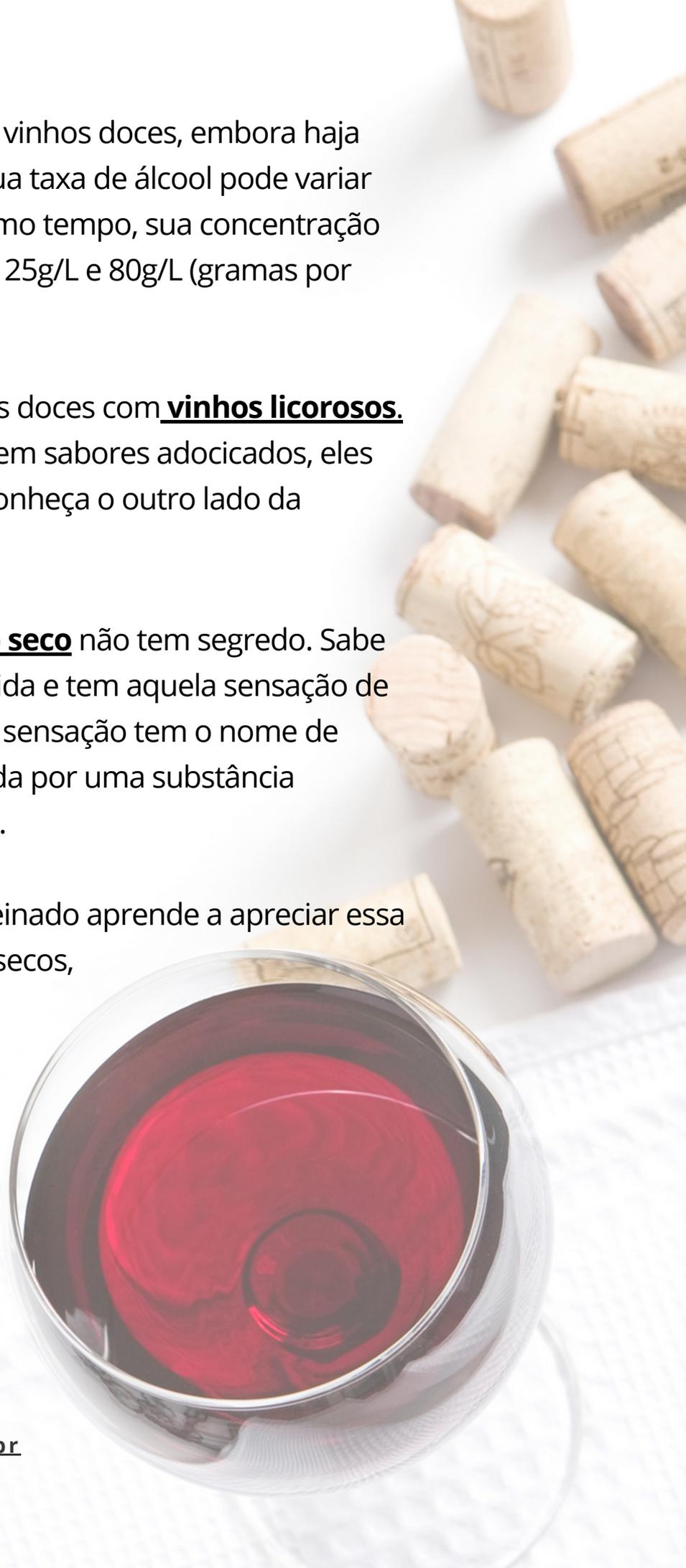
Atualmente, os grandes artistas por trás dos grandes vinhos, conhecidos como enólogos, já dominam a técnica para conseguir o equilíbrio entre álcool e dulçor.

Por exemplo, no caso dos vinhos doces, embora haja um alto nível de açúcar, sua taxa de álcool pode variar entre 14% e 18%. Ao mesmo tempo, sua concentração de açúcar deve ficar entre 25g/L e 80g/L (gramas por litro).

Aliás, não confunda vinhos doces com **vinhos licorosos**. Apesar de ambos possuírem sabores adocicados, eles são diferentes. A seguir, conheça o outro lado da moeda: o vinho seco.

Para identificar um **vinho seco** não tem segredo. Sabe quando você sorve a bebida e tem aquela sensação de secura? Na verdade, essa sensação tem o nome de “adstringência” e é causada por uma substância presente na uva, o tanino.

Geralmente, o paladar treinado aprende a apreciar essa característica dos vinhos secos, em especial quando harmonizado com pratos gordurosos e fartos, que pedem essa adstringência.



Pouco antes, citamos o processo de fermentação e falamos sobre como ocorre a transformação dos açúcares em álcool. No caso do vinho tinto, quase todo açúcar presente nas uvas é consumido pela levedura e o resultado é um vinho com alto teor alcoólico e quase nenhum açúcar residual.

Os vinhos secos, por não possuírem grandes quantidades de açúcar residual, encorpam o paladar, deixando-o mais forte. As papilas gustativas, desacostumadas com um sabor tão encorpado, se contraem ao experimentarem vinhos mais fortes.

Além disso, o vinho seco também costuma apresentar uma quantidade maior de álcool.

Degustadores menos experientes costumam sentir os efeitos dessa característica com mais rapidez que os que já se acostumaram.



**Château d'Arsac Cru Bourgeois
Margaux AOC, um vinho seco**

Com relação à concentração de açúcar, ela deve ficar abaixo de 4g/L. Mas, para decidir quais são as suas preferências, é importante que você experimente. A seguir, conheça o equilíbrio do vinho demi-sec.

Os **vinhos demi-sec** são os que oferecem o melhor dos dois mundos. Afinal, eles trazem certo grau de doçura, mas também oferecem o contraponto necessário para pratos mais untuosos. Por isso, o vinho demi-sec é considerado por muitos apreciadores como um vinho equilibrado.

Na verdade, ele costuma agradar a gregos e troianos, tanto os que preferem vinhos mais encorpados quanto os que tendem a preferir vinhos mais doces no paladar. Além disso, na hora de harmonizar o vinho com a refeição, o demi-sec é versátil e combina bem com diferentes tipos de preparo.

Se você deseja degustar vinhos como um especialista, certamente precisa experimentar o vinho meio seco. Além de conhecer suas particularidades, vai descobrir se esse estilo agrada plenamente seu paladar.

Como é de se imaginar, o vinho meio seco é fabricado através de uma fermentação equilibrada, que não produz muito teor de álcool, mas também não preserva uma grande quantidade de açúcar.

No entanto, é preciso lembrar que o vinho meio seco pode variar dentro de uma faixa considerável de concentração de açúcar. Se estiver em algum dos extremos dos valores, certamente o vinho terá características mais parecidas com as demais categorias.



Cabernet Sauvignon Santa Colina, um vinho demi-sec

Por exemplo, um vinho meio seco que possua cinco gramas de açúcar por litro terá características mais fortes de vinho seco, com mais taninos e sensação de “amarração” na boca.

Por outro lado, um vinho demi-sec com vinte gramas de açúcar por litro será mais doce, agradável ao paladar. Portanto, experimente diferentes rótulos para determinar qual a concentração de dulçor é o ideal para seu paladar.

02

ENTENDA A DIFERENÇA ENTRE VARIETAL E BLEND

Poderíamos dizer que varietal é um vinho produzido a partir de uma única casta. Por outro lado, um **vinho blend** é uma mistura de várias uvas. Mas, essa é uma definição simples demais para uma característica incrível da vinicultura.

Na verdade, um vinho **varietal** pode ser composto 100% por uma única uva. Mas, é comum ele receber alguma porcentagem, algo entre 5% e 25% de outra casta.

De fato, o enólogo utiliza essa dosagem para dar o equilíbrio perfeito ao vinho, sem que ele perca a característica da uva principal.

Digamos que a uva principal apresente alguma deficiência na cor ou na acidez, por exemplo. O enólogo experiente vai adicionar àquela uva alguma casta que traga a cor ou corrija a acidez da bebida. E ele não deixa se der um varietal, já que a casta principal representa a maior parte da composição.



Châteauneuf-du-Pape pode conter até 13 uvas

No Brasil, o percentual da casta principal deve ser, no mínimo, de 70%, sendo que os outros 30% podem ser compostos de outras espécies de uvas ou safras.

No Chile e na Nova Zelândia esse percentual é 75%.

Na Austrália e África do Sul, 85% e algumas regiões dos Estados Unidos, a porcentagem mínima deve ser de 90% da casta principal.

Já o **blend** é a mistura ideal entre uvas diferentes, resultando em um vinho com sabores e aromas combinados e mais agradáveis. No entanto, não se engane pensando que essa mistura é aleatória ou que diminui a qualidade do vinho.

Muitos apaixonados por vinhos defendem que a dosagem das castas em um vinho de corte é fundamental para que haja complexidade na hora da degustação. Isso vai depender do gosto de cada um. Por isso, é bom você experimentar diferentes vinhos blend para chegar à sua própria conclusão.

Na verdade, a grande maioria dos vinhos encontrados no mercado é da categoria blend. Aliás, pode ser que você os conheça como vinhos de corte ou Assemblage. Blend vem do inglês, **Assemblage** do francês e **vinho de corte** é o termo português para dar nome a essa construção de sabores por meio de diferentes uvas.



03

SAIBA O SIGNIFICADO DE AOC, DOC E DOCG

As siglas AOC, DOC e DOCG fazem parte de um sistema de padronização de qualidade dos vinhos. Para começar, AOC significa Appellation d'Origine Contrôlée, DOC quer dizer Denominação de Origem Controlada e DOCG é a abreviatura de Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Mas, por que existem tantas abreviaturas? Na verdade, essas são só algumas das muitas certificações de origem no mundo dos vinhos. A seguir, você vai entender a importância desse padrão na produção da bebida.

Importância das Denominações de Origem

O sistema de padronização de produção dos vinhos garante que a bebida que chega à sua mesa com o selo **AOC**, venha exatamente das melhores regiões produtoras da França e que foi produzido seguindo as leis locais.

Isso é importante porque, para receber o selo, o vinho passa por um rigoroso controle de qualidade e ainda tem de ser produzido dentro da região descrita no rótulo. Além disso, dentro da AOC também estão determinadas as variedades permitidas para a produção dos vinhos, o volume máximo anual e até mesmo os métodos utilizados na produção da bebida.

DOC é o selo de garantia conferido a vinhos portugueses. No entanto, estamos falando de vinhos produzidos em áreas muito específicas e seguindo regras estabelecidas por leis. Nesse caso, até a composição do solo é avaliada para garantir que o produto esteja à altura de levar o nome da região no rótulo.

Por fim, **DOCG** é um selo de qualidade que só é dado aos vinhos italianos que já exibem o selo de DOC há pelo menos uma década. Os rótulos precisam exibir o local onde foram produzidos.



04

APRENDA SOBRE O POTENCIAL DE GUARDA E VALIDADE DOS VINHOS

Por quanto tempo o vinho pode ser guardado? É verdade que o vinho suporta bem o tempo. Mas, por incrível que pareça, uma garrafa de vinho tem data de validade. Para falar a verdade, os vinhos do dia a dia não foram feitos para ficar décadas guardados.

Pelo contrário, são vinhos construídos para consumo imediato, assim que chegam ao mercado. Nesses casos, é provável que comece a perder a estrutura e seus aromas dentro de alguns poucos anos.

Acontece que os sabores e aromas da bebida se mantêm estáveis graças às estruturas presentes em sua composição. Com o passar dos anos, essas estruturas começam a ceder e já não dão conta de sustentar o sabor, a cor e acidez inicial do vinho.

Assim, se a garrafa continua fechada e a decomposição segue, ele acaba virando algo parecido com vinagre. E não existe tristeza maior para um amante de vinhos.

Apesar de constar nos contrarrótulos “validade indeterminada, se armazenado em local fresco, seco e na horizontal” o vinho não vai durar para sempre com a mesma potência nos sabores.

Cada vinho possui seu tempo de maturação, porém, cerca de 99% dos vendidos em mercados são produzidos para um consumo de no máximo dois a cinco anos, de forma que seu aroma, corpo e acidez ainda estejam bastante evidentes.



Isso se dá principalmente pelo fato de serem vinhos mais simples e novos, que não chegaram a passar por barrica. Além disso, o preço também é bastante decisivo nessa análise. Afinal, vinhos mais baratos costumam ser focados em consumo rápido.

Importante lembrar que esse tempo varia para os vinhos brancos e tintos. Por exemplo, para os brancos, que geralmente são mais frescos e frutados, o ideal é que seja armazenado por até 2 anos. Enquanto isso, o tinto, que é mais denso e encorpado, suporta por até 5 anos.

Vinhos mais sofisticados costumam exigir um tempo maior de guarda. Alguns ficam prontos em dois anos. Outros levam 10, 20 ou até 30 anos para atingir seu auge.

Nesse espaço de tempo, o vinho desenvolve aromas e sabores que proporcionam uma experiência totalmente diferente ao apreciador. É claro que durante o período de amadurecimento desse vinho, ele deve ser conservado em adegas com temperatura e umidade adequadas.

No entanto, como dito, a grande maioria dos vinhos lançados no mercado tem uma validade máxima média de 03 anos, entrando em decadência após esse período, perdendo qualidade e estrutura.

A seguir, saiba mais sobre a validade dos vinhos depois de aberto. Para aqueles casos raros em que sobra vinho na garrafa, é claro!



05

ARMAZENE CORRETAMENTE SEUS VINHOS

Agora que você já sabe que alguns vinhos possuem um prazo de validade diferente de outros, vamos ver como armazenar corretamente seus rótulos. Possivelmente, você já observou que muitos apreciadores de vinhos guardam suas garrafas deitadas, para que o vinho fique em contato com a rolha. Você sabe o motivo?

Acontece que as rolhas feitas de cortiça natural não entram em contato com a bebida se a garrafa for mantida na vertical. Com o tempo, elas tendem a ressecar. Quando isso acontece, o oxigênio externo penetra na garrafa por meio da rolha e oxida o vinho. Resultado? Ele se transforma em vinagre.

Para impedir que isso ocorra, as garrafas devem ser mantidas deitadas. Dessa forma, o vinho mantém a rolha úmida e evita que perca sua capacidade de vedação. Resultado, seu vinho pode ficar guardado por mais tempo.

Por outro lado, as tampas sintéticas e de metal, não correm esse risco. Ou seja, guarde de pé ou deitado, como preferir. Mais à frente vamos entrar em detalhes sobre os tipos de tampas no mercado e você vai entender melhor sobre o assunto.

Agora, se sua dúvida é com relação aos espumantes, o caso é diferente. Isso porque a posição horizontal facilita a saída do gás carbônico contido na garrafa. Afinal, ele é o responsável pelas desejadas bolhas que tornam o espumante um vinho considerado elegante e próprio para grandes festas e celebrações. Sendo assim, nunca guarde um espumante deitado, mantenha as garrafas sempre de pé.

Não tenho adega climatizada. E agora?

Apesar de ser sempre compartilhado em uma boa conversa com os amigos ou a família, o vinho mesmo não gosta dessa exposição toda. Ele pode ser considerado o antissocial da turma.

Acontece que vinhos não se dão bem com a exposição à luz, umidade, trepidação e até com o barulho. De fato, todos esses fatores podem alterar as propriedades dos seus rótulos.

Por isso, escolha um local em sua casa que seja escuro. Pode ser nas prateleiras mais baixas do seu armário ou da sua despensa. Evite a geladeira, por causa da pequena trepidação do motor. Com o tempo, esse movimento aparentemente inofensivo, mas contínuo, vai influenciar na estrutura do seu vinho.

Por fim, pense na temperatura do local. Afinal, o calor do nosso país pode acabar fazendo com que o sabor da bebida adquira notas de fruta passada. Na verdade, quando isso acontece, os entendidos da área o chamam de “vinho cozido”, devido à alta temperatura do ambiente.

Sendo assim, escolha um local onde a temperatura seja a mais constante e equilibrada possível. Porém, se o seu amor pelo produto da uva só aumenta, talvez seja bom investir numa adega climatizada para armazenar com tranquilidade seus vinhos preferidos.

Atualmente, existem modelos capazes de manter de 8 até mais 50 garrafas. Assim, você pode escolher a que melhor comporte sua paixão pela bebida.

06

SAIBA GUARDAR O VINHO DEPOIS DE ABERTO

Depois de aberto, a validade do vinho depende de alguns fatores. Por exemplo, do tipo de vinho, a temperatura da geladeira e a incidência de luz sobre ele. Se o vinho for um branco ou um rosé, como o maravilhoso Insaciable, sua estrutura só suporta alguns dias após aberto.



Insaciable D.O.Ca Rioja Garnacha
No máximo, 04 dias na geladeira.



Cave de Ladac Grand d'Excellence
Média de 04 dias na geladeira.

Vinhos de corpo médio, como alguns tintos, também suportam poucos dias. Após cerca de 5 dias, seus aromas já são completamente alterados e suas características se perdem. Caso o vinho seja de corpo médio, mas bem robusto, pode chegar a 6 dias na geladeira.

Aqui, estamos falando dos vinhos de mesa e mais comuns. Alguns vinhos com grande potencial de guarda, têm uma estrutura tão forte que são capazes de suportar a ação do oxigênio bastante tempo. Os vinhos Madeira, por exemplo, podem aguentar até um ano depois de aberto, sem alterar seus aromas e sabores.



Terras Madre de Água Dão D.O
Encorpado, dura cerca de 04 dias



07

APRENDA A USAR O DECANTER

Para quem está começando a degustar vinhos, uma das maiores dúvidas é sobre esse acessório que pode potencializar a experiência de tomar um bom vinho.

Basicamente, o decanter tem duas funções. Ele serve para aumentar a área de contato de vinho com o ar e para separar alguma parte sólida em vinhos antigos.

Mas, vamos por partes. Para começar, antes de experimentar vinhos que são muito encorpados, muito tânicos ou que foram produzidos a partir de uvas mais resistentes à oxidação, eles precisam de um tempo fora da garrafa. Por quê?

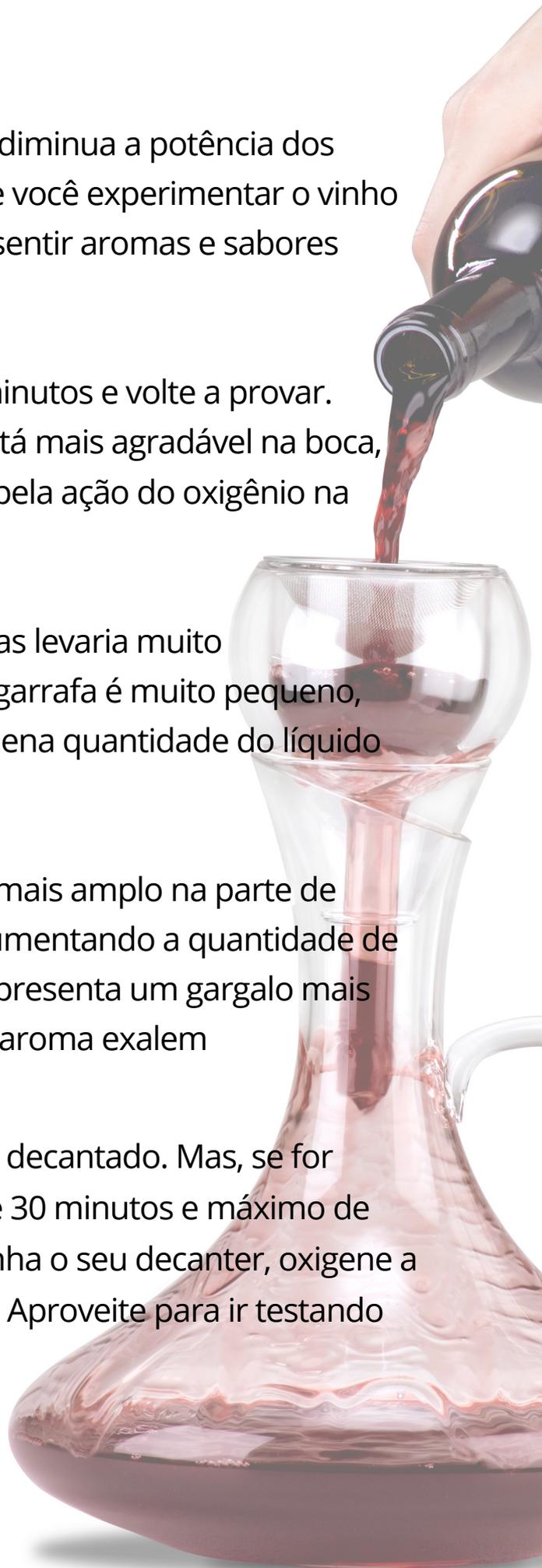
Para que o oxigênio “abra” os aromas e diminua a potência dos taninos presentes na bebida. Ou seja, se você experimentar o vinho imediatamente após retirar a rolha, vai sentir aromas e sabores duros e talvez até fortes demais.

Então, deixe decantar por cerca de 30 minutos e volte a provar. Dessa vez, você vai notar que o vinho está mais agradável na boca, ou mais macio, redondo. Isso acontece pela ação do oxigênio na bebida.

Dá para fazer isso na garrafa? Até dá, mas levaria muito mais tempo, já que o espaço dentro da garrafa é muito pequeno, como um poço, onde apenas uma pequena quantidade do líquido fica exposto ao ar.

Por isso, o decanter possui o formato mais amplo na parte de baixo, para criar uma pequena lagoa, aumentando a quantidade de vinho exposto. Ao mesmo tempo, ele apresenta um gargalo mais fechado, para impedir que o álcool e os aromas exalem rápido demais.

Não é sempre que um vinho precisa ser decantado. Mas, se for preciso, faça por um período mínimo de 30 minutos e máximo de 2 horas. Porém, caso você ainda não tenha o seu decanter, oxigene a bebida girando a taça antes de prová-la. Aproveite para ir testando os aromas de tempo em tempo.



Por outro lado, à medida que o paladar vai se adaptando às diferentes características dos vinhos, muitos apreciadores passam a se aventurar. Desse modo, procuram sabores diferentes e por vinhos que lhes tragam uma experiência mais rica no paladar e também por meio de sua história.

Normalmente, vinhos com excelente potencial de guarda, fazem exatamente isso. Justamente por não saber com exatidão como o vinho vai se comportar depois de muitos anos guardado, a experiência é excitante e recompensadora, na grande maioria das vezes.

Porém, vinhos antigos costumam conter partes sólidas. Isso ocorre devido ao seu processo de produção e pelo fato de que não são filtrados quando engarrafados.

Além do mais, os taninos podem se “polimerizar” com o passar do tempo, se aglutinando e formando pontinhos visíveis que devem ser retirados do vinho antes da degustação.

Para isso existe o decanter. Nele, o vinho literalmente descansa para que essas partes sólidas assentem no fundo e possam ser facilmente separadas do líquido.



08

CONHEÇA OS TIPOS DE TAMPAS

As garrafas podem ser vedadas de diferentes formas, dependendo do estilo do vinho. Isso acontece porque alguns vinhos precisam de alguma oxigenação e outros não.

Por exemplo, vinhos produzidos com grande potencial de guarda e que podem amadurecer por décadas, dependem das rolhas de cortiça natural para receber micro-oxigenação. O que isso quer dizer?

A **cortiça natural** não é compacta e densa. Pelo contrário, por apresentar uma textura esponjosa, ela permite que moléculas de oxigênio passem por ela e cheguem até o interior da garrafa, contribuindo para o desenvolvimento dos vinhos mais finos e complexos.

Devido aos altos custos de produção e armazenamento, esses rótulos costumam ter um preço mais salgado e uma fama que os precede.

Por outro lado, os vinhos de mesa, que são lançados para consumo em curto prazo não precisam desse processo. Portanto, podem ser vedados por cortiça sintética ou até mesmo pela prática **screw cap**, aquela tampa de metal que para abrir, basta girar.

Nesses casos, nem sempre o baixo preço significa baixa qualidade. Acontece que os vinhos que não dependem de um longo período de armazenamento têm um processo de produção menos dispendioso. Por fim, esse benefício é repassado ao consumidor, que pode degustar bons vinhos a um preço acessível.

No entanto, para dar sofisticação à vedação completa que o metal confere, foi criada a tampa de vidro. De fato, ela enobrece o rótulo e embeleza a embalagem do vinho. Assim, ela une o melhor da tampa de metal à elegância da cortiça natural.

Conhecendo os diferentes tipos de tampas, é importante saber como abrir cada uma delas. Dessa forma, você evita acidentes. Então, veja a seguir como abrir cada uma delas.

Tampas de metal são as mais fáceis. Mas, caso esteja muito dura, segure a tampa e gire a garrafa no sentido horário. No caso das rolhas de cortiça natural e sintética, utilize um saca-rolhas. Para conhecer os vários modelos disponíveis no mercado e como utilizá-los, **[clique aqui](#)**.



As **tampas de vidro**, além de elegantes, são facilmente removidas e podem fechar a garrafa novamente.



09

ACERTE NA TEMPERATURA DE SERVIÇO

Afinal, **o vinho deve ser servido em temperatura ambiente ou gelado?** Na verdade, depende de alguns fatores. Primeiro, do tipo de vinho que você vai degustar. Segundo, da temperatura ambiente ou da estação do ano em que ele será apreciado.

Acontece que alguns vinhos pedem uma temperatura mais baixa para acentuar suas qualidades. É o caso de vinhos brancos, rosés e espumantes, por exemplo. Esses vinhos são mais refrescantes e adocicados e muito apreciados em dias quentes, como no verão.

Por isso, resfrie as garrafas na geladeira por algumas horas e experimente tomá-lo quando alcançar uma temperatura entre 10°C e 12°C. Mas, se o escolhido for um espumante, espere que a temperatura baixe um pouco mais, entre 8°C e 10°C.

Aliás, são esses vinhos os mais consumidos no verão brasileiro, inclusive nas festas de fim de ano. E harmonizam bem com pratos mais leves, como frutos do mar.



Por outro lado, os tintos lembram noites frias, boas conversas em um churrasco de carnes suculentas e pratos com bastante gordura, para equilibrar os taninos da bebida.

Por isso, os vinhos tintos podem ser servidos em temperatura ambiente. Caso contrário, suas características mais marcantes podem se perder. Porém, não existe uma temperatura definida para um tinto, mas a média costuma ficar nos 18°C.

Porém, como toda regra... também existem algumas exceções no mundo dos vinhos tintos. Alguns rótulos produzidos em regiões mais frias, apresentam um sabor menos tânico e podem ser resfriado até cerca de 15°C.



10

EXPERIMENTE UM VINHO VARIETAL

Anteriormente, já abordamos a diferença entre um **vinho varietal** e um blend. Para quem quer entender melhor sobre os aromas e sabores das variedades de uvas, experimentar vinhos varietais dá a oportunidade de apreciar cada uma delas de forma individual.

Como assim? Bom, os varietais podem conter até 30% de outra cepa em sua composição. No entanto, ele continua mantendo a casta principal em evidência. Para ilustrar, imagine a receita de um bolo.

Ele leva vários ingredientes em seu preparo, incluindo ovos, que apresentam gosto e cheiro acentuados. No entanto, ao comer o bolo você não sente o gosto e o cheiro dos ovos, concorda? O resultado é uma combinação equilibrada de vários aromas e sabores diferentes.

Por outro lado, se fizer uma omelete, qual será o ingrediente com sabor predominante? Exatamente, os ovos. Agora, pense num vinho blend, composto pela mistura inteligente e calculada de cepas diferentes.

Ao experimentar a bebida, os sabores e características se fundem de tal forma, que é difícil dizer onde termina uma variedade e começa outra. Sendo assim, você não diferencia uma uva das demais. Mas, em um varietal, essas características são claras e inconfundíveis.

Por isso, para treinar suas papilas gustativas e se acostumar com as características de cada variedade, experimente vinhos varietais.

Aliás, se você encontrar um rótulo 100% Merlot, 100% Pinot Noir ou qualquer outro 100%, saiba que você está para degustar um vinho monovarietal, no qual não há adição de absolutamente nenhuma outra casta.



O ideal é que você tenha a chance de observar quais são as uvas, quais as misturas e quais os métodos de fermentação que mais agradam o seu paladar. Afinal, não é possível determinar se um varietal é superior a um vinho de corte, já que gosto varia de uma pessoa para outra.

Por isso, faça o sacrifício de degustar diferentes vinhos e **aproveite!**

11

CONHEÇA OS VINHOS ORGÂNICOS E NATURAIS

Nos últimos anos, a procura por um estilo de vida mais natural e sustentável tem se tornado prioridade para muitas pessoas. Nunca foi tão comum encontrar amigos que escolheram ser veganos, por exemplo.

Mas, isso representa um desafio na hora de escolher um rótulo. Assim, para quem está começando a degustar vinhos, é importante entender a diferença entre um vinho natural, um vinho orgânico e um vinho vegano.

Um vinho é considerado **natural** se for produzido sem nenhuma intervenção humana e a partir de vinhas orgânicas. A fermentação é feita pela levedura indígena, naturalmente presente na casca da uva.



O Barolo Parei DOCG é um exemplo de vinho biodinâmico

Taninos e acidez não são corrigidos artificialmente, permitindo a expressão total do terroir. Durante o processo, além de qualquer outro composto, o enxofre também é dispensado.

No entanto, para garantir que a bebida suporte o período de transporte e comercialização, são adicionadas 7mg//L de sulfito. Aliás, é uma quantidade ínfima perto das 200mg/L normalmente adicionadas.

Já os **vinhos veganos** aceitam a interferência do produtor, inclusive passando pelo processo de clarificação para retirada de partes sólidas da uva.

No entanto, não são permitidos elementos filtrantes que sejam de origem animal. Sendo assim, os produtores de vinhos veganos utilizam elementos de origem vegetal como Alginato (presente em algas) e Bentonita (origem mineral), por exemplo.

Por outro lado, os **vinhos orgânicos** já aceitam tanto a interferência humana quanto a utilização de agentes filtrantes de origem animal, como gelatina, óleo de peixe e (pasmе!) até sangue animal.

Porém, nenhum composto químico, conservante ou aditivo é permitido. Nem no cultivo das uvas, nem no processo de fermentação do vinho. O cultivo e produção de vinhos orgânicos têm mais a ver com a forma como esses processos são feitos, substituindo pesticidas, herbicidas e fungicidas por compostos naturais.

www.centergourmet.com.br



A ideia dos produtores é melhorar a interação com o meio ambiente, mas também diminuir o impacto dos produtos químicos no organismo dos consumidores e dos envolvidos na produção da bebida também.

Agora, os **vinhos biodinâmicos** estão em outro nível de cuidado. Também são produzidos a partir de vinhas orgânicas, cultivadas sem nenhum composto químico.



Espumante Séries By Salton Brut.
A Salton não utiliza de produtos de origem animal

Mas, a produção é ainda mais complexa, guiada pela filosofia antroposófica. Na prática, isso significa que todo o processo deve ser autossustentável. Desde os vinhedos até as leveduras.

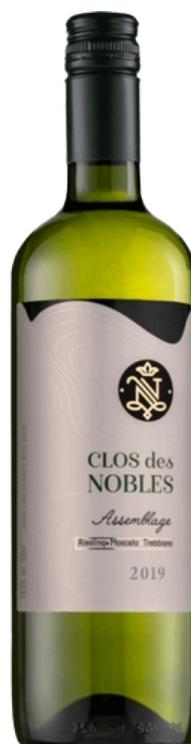
A ideia é que toda a energia da natureza minimamente manipulada, se equilibre para que a vinificação dependa cada vez menos da interferência humana.

Para se ter uma ideia, a poda é realizada de acordo com as fases da lua e às vezes até de madrugada. Sendo assim, as vinhas ganham forças para crescer e resistir aos insetos naturalmente, sem a necessidade de agrotóxicos ou fertilizantes químicos.

Na maioria dos casos, os produtores fazem uso de preparados biodinâmicos, como se fossem adubos mais complexos.

Para isso, os preparados são colocados dentro de chifres de vaca e ficam enterrados até que estejam prontos para serem usados no vinhedo.

Clique aqui para ler mais sobre o assunto e encontre uma lista de vinhos veganos e orgânicos.



**Clos Des Nobles Assemblage
Vinícola Aurora criou linha vegana**



12

SAIBA MAIS SOBRE OS VINHOS BAG IN BOX

Talvez você se pergunte: Como conhecer sobre os vinhos Bag-in-box vai me ajudar a entender mais sobre bons vinhos? Acontece que esse é o futuro. A forma alternativa de embalagem tem chamado a atenção dos consumidores e está cada vez mais visível no mercado.

Mas, existe um certo preconceito que paira sobre o vinho Bag-in-box. Normalmente, tendemos a concluir que se algo é mais barato, não tem qualidade. Ou então, é visto como se não merecesse destaque entre os grandes.

Isso aconteceu com o vinho embalado em plástico e em uma caixa de papel. Na verdade, a ideia é bem antiga. Foi patenteada por um australiano no ano de 1965. Com o tempo, sua ideia foi sendo aprimorada e vem ganhando força, em tempos mais recentes.

O que é vinho Bag-in-box?

Como o nome já diz, é o vinho que é ensacado primeiro e depois guardado em caixas de papel resistente. A forma como todo o produto é produzido garante a segurança e higiene, então pode ficar tranquilo.

O que lançou a embalagem de papel na escuridão do mercado foi o fato de essa era a embalagem preferida de produtores que não investiam em seus produtos. Ou seja, eram vinhos de qualidade inferior e por isso, mais baratos também, quando comparados com as garrafas de vidro.



A inovadora embalagem conta com uma bolsa vedada por uma válvula e dentro de uma caixa. Fácil de transportar, só não permite que o vinho envelheça. No entanto, se mostra útil para restaurantes que servem vinhos na taça, por exemplo.

Porém, o jogo virou em 2003, quando uma marca de vinhos Premium decidiu trazer para o público vinho finos dentro de caixas. A partir de então, os consumidores entenderam que dá para degustar bons vinhos em embalagens alternativas. Foi o empurrão que as grandes marcas precisavam para perderem o medo e fazerem o mesmo.

O barato é ruim?

Nem sempre. Na verdade, esse estereótipo de que o vinho na caixa é inferior está caindo por terra. Afinal, cada vez mais pessoas têm aderido à ideia. No entanto, o problema costuma ser os grandes apreciadores e até formadores de opinião, que acabam não simpatizando com a inovação.

Na prática, o que torna o vinho mais barato é a matéria-prima utilizada para produzir as embalagens. Assim, as caixas têm um custo menor do que as garrafas de vidro. Porém, os vinhos apresentam as mesmas características e qualidade que os engarrafados.

Qual deles é o melhor?

Na verdade, a ideia não é te dizer qual tipo de embalagem você deve gostar, garrafas de vidro ou vinho na caixa. De fato, o importante é que a nova geração de amantes dos vinhos entenda que, da mesma forma como existem vinho bons e ruins em garrafas de vidro, também existem vinhos bons, e outros nem tanto, em caixas.



13

AUMENTE SEU CONHECIMENTO SOBRE VINHOS

Se você quer mesmo degustar vinhos, apreciando tudo o que a bebida tem a oferecer e fazendo boas escolhas de rótulos, é vital continuar aprendendo. Mas, **por onde começar?**

Você pode ler mais sobre assunto, descobrindo mais detalhes sobre as castas, diferentes processos de fermentação, aprender o que significa terroir e até mesmo entender como servir diferentes vinhos em diferentes taças, por exemplo.

Mas, você pode dar o primeiro passo descobrindo os diferentes tipos de estrutura dos vinhos tintos. Para isso, vamos te mostrar o que são vinhos de corpo leve, corpo médio e encorpados.

Tintos de corpo leve

Como o nome pode indicar, os vinhos tintos de corpo leve possuem uma menor presença de taninos. Com isso, seu sabor se torna mais ácido, pronunciado, com menor teor alcoólico e aroma intenso de frutas vermelhas, especialmente.

As regiões de clima frio costumam produzir mais esse tipo de vinho tinto, principalmente na Europa, cujas temperaturas em determinados locais são mais baixas.

Sua composição possui pouca estrutura e cor mais pálida, uma vez que os taninos presentes nas castas de uvas são responsáveis pela pigmentação.

Vinhos tintos de corpo leve costumam ser bastante apreciados, em particular por aqueles que não apreciam a textura mais seca e forte das demais categorias.

Um excelente exemplar de vinho tinto de corpo leve é o Travessia Tinto 2019.

Apresenta taninos delicados, acidez na medida certa e muitos aromas frutados. Excelente escolha para quem está começando a apreciar melhor os tintos.



O Português Travessia representa lindamente os tintos de corpo leve

Tintos de corpo médio

Os vinhos tintos de corpo médio estão no meio do caminho entre o corpo leve e o encorpado. Não possuem pequena presença de taninos, como os corpos leves, mas sua composição não chega a ser extremamente marcante.

Assim, carrega características moderadas, com acidez ligeiramente presente, traços iniciais de frutas vermelhas em seu aroma e textura mediana no quesito secura.

Entre os três tipos básicos, acredita-se que o vinho tinto de corpo médio seja o mais versátil para harmonizações e apreciação em geral. Diferentes técnicas de vinificação são responsáveis por mínimas variedades em sua composição. Alguns dos vinhos tintos de corpo médio mais famosos são o Chianti, produzido na região de Toscana, e o Valpolicella, de Verona.

Na categoria dos vinhos tintos de corpo médio, podemos citar o charmoso Ai Colli Vivaldi Amarone della Valpolicella DOCG 2016. Com todos seus elementos extremamente bem equilibrados, ele foi comparado por apreciadores a uma orquestra perfeitamente afinada.



**Ai Colli Vivaldi Amarone della Valpolicella
DOCG Vinho de corpo médio**

Tintos encorpados

Finalmente, os vinhos tintos encorpados compõe a terceira categoria dos tipos básicos. Suas características são marcantes.

A alta presença de taninos faz com que a bebida preenche a boca. Aliás, eles são os responsáveis pela adstringência, ou aquela sensação de que a boca secou de uma vez.

Sua produção é feita a partir de uvas de cascas mais grossas. Assim, o resultado é um vinho mais escuro e denso, com aroma de frutas negras. Possui, também, um alto nível de teor alcoólico. Ou seja, apresenta pouco ou quase nenhum açúcar residual.



Cesari Mara Valpolicella Ripasso DOC 2018 Encorpado, aveludado e macio

Suas técnicas de fermentação podem ser modificadas de acordo com cada região. Assim, é de costume que lugares de temperatura mais quente sejam os responsáveis pelos vinhos tintos mais encorpados.

Essa categoria costuma classificar o vinho tinto e é a que mais divide apreciadores e críticos, por conta de seu sabor forte e textura seca elevada.

Entre os vinhos tintos encorpados mais famosos do mundo, pode-se destacar o Barolo e o Bordeaux, ambos europeus. Conhecer os tipos básicos de vinhos tintos é importante para saber qual a melhor harmonização ou combinação, visando aproveitar ao máximo a bebida.

Conhecer melhor o maravilhoso mundo dos vinhos vai ampliar seus horizontes também no campo da gastronomia e até na decoração. É um meio rico, cheio de detalhes incríveis e que nos conectam a amantes do fruto da videira de milênios atrás.

É realmente uma viagem. Assim sendo, se divirta e compartilhe com seus amigos e com sua família toda essa jornada. Afinal, essa é a melhor maneira de degustar um vinho, cercado de boas companhias, boa comida e boa conversa. Concorda?

O Center Gourmet agradece a sua companhia nessa paixão. Mas, antes de nos despedir, vamos te dar uma dica Bônus!

BONUS

CADA VINHO EM SUA TAÇA

Para entender a importância da escolha das taças para vinho, pense nos seus amigos. Cada um tem uma personalidade e características físicas que são realçadas e expressas pela roupa que cada um escolhe, correto?

Acontece que cada vinho tem uma personalidade. Ou seja, características únicas que vêm do terroir que o acompanha. Então, a taça certa, tem o poder de destacar essa personalidade, fazendo com que a bebida expresse claramente sua cor vibrante e todos os seus aromas!

Na verdade, não é só uma questão estética. A taça tem influência direta sobre o aroma e o visual da bebida. Ela pode elevar a experiência da degustação a outro patamar. Assim, é mesmo um aspecto importante a ser considerado.

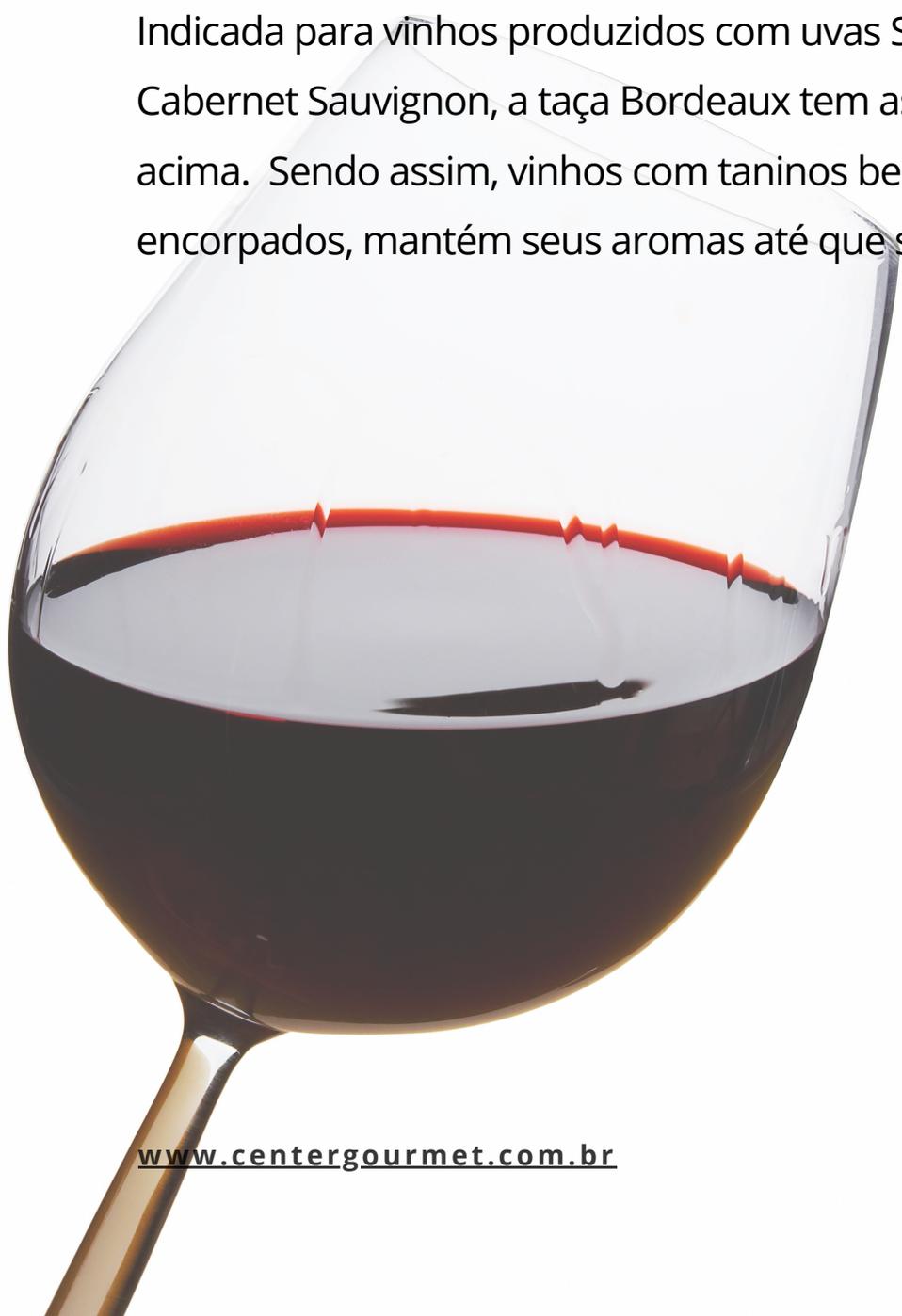
Por isso, vamos te mostrar a seguir que tipos de taças você deve utilizar na hora de servir um vinho tinto, um branco, um rosé e um espumante. Mas, será que existe uma taça padrão? Ou será que o material das taças faz diferença? Descubra as respostas a seguir.

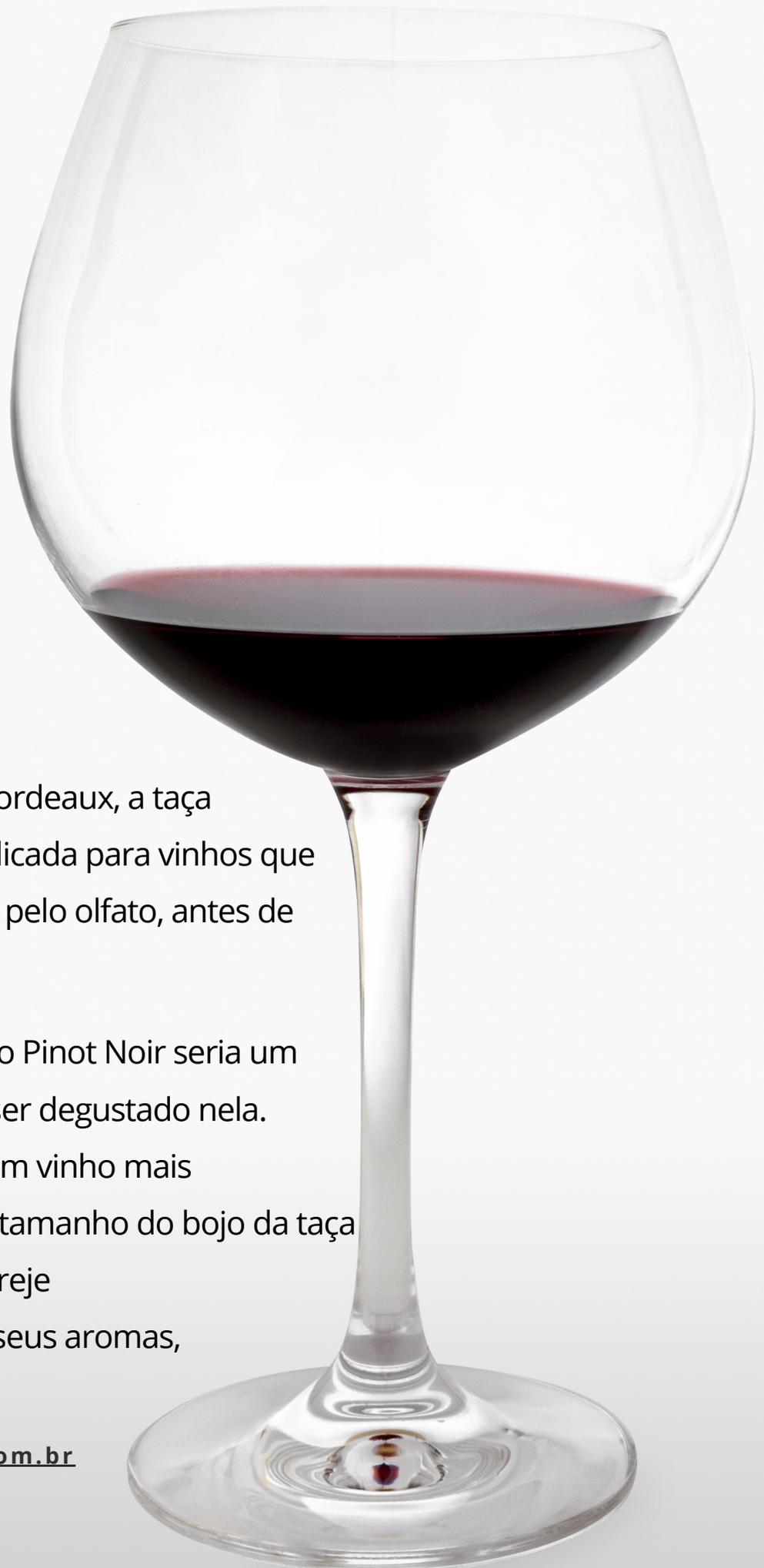
Taças para vinho tinto

Normalmente, para servir um vinho tinto, é recomendado que se use uma taça maior, com bojo largo e a boca levemente estreitada. Isto é, uma taça que permita o arejamento do vinho, mais contato com o ar, mas que mantenha os aromas até o momento de ser degustado.

Taça Bordeaux

Indicada para vinhos produzidos com uvas Syrah, Tannat, Merlot ou Cabernet Sauvignon, a taça Bordeaux tem as características citadas acima. Sendo assim, vinhos com taninos bem marcantes e encorpados, mantêm seus aromas até que sejam degustados.





Taça Borgonha

Maior do que a taça Bordeaux, a taça Borgonha é a mais indicada para vinhos que devem ser apreciados pelo olfato, antes de serem saboreados.

Por exemplo, um vinho Pinot Noir seria um excelente vinho para ser degustado nela. Acontece que esse é um vinho mais complexo e ácido, e o tamanho do bojo da taça permite que o vinho areje bastante, suavizando seus aromas,

Taça para vinho branco

Diferentemente do que acontece com os vinhos tintos, vinhos brancos devem ser servidos a uma temperatura mais baixa e não devem ficar por muito tempo na taça.

Logo, ela deve ser menor, para impedir que a bebida esquente rapidamente, seja na mesa ou em contato com a mão do convidado.



Taça para vinho rosé

O vinho rosé é produzido a partir de uvas tintas, prensadas de forma a liberarem poucos pigmentos. Além disso, ele pode conter vinho de uvas brancas em sua composição.

De modo que, você pode sim, utilizar uma das taças que te mostramos para servir esse vinho.

Mas, pode ser que você queira ter seu acervo de taças específicas para cada vinho. Logo, precisa entender as características do vinho rosé e da taça usada para servi-lo.

No caso, os rosés são mais frutados e suaves como os brancos. Porém, têm taninos mais presentes como os tintos. Ficando bem no caminho entre eles.

Como resultado, a taça desenvolvida para tal vinho é uma mistura entre os formatos para tintos e brancos. Ou seja, o tamanho é médio e sua boca é quase da mesma largura do bojo.



A taça para Champagne, um assunto à parte

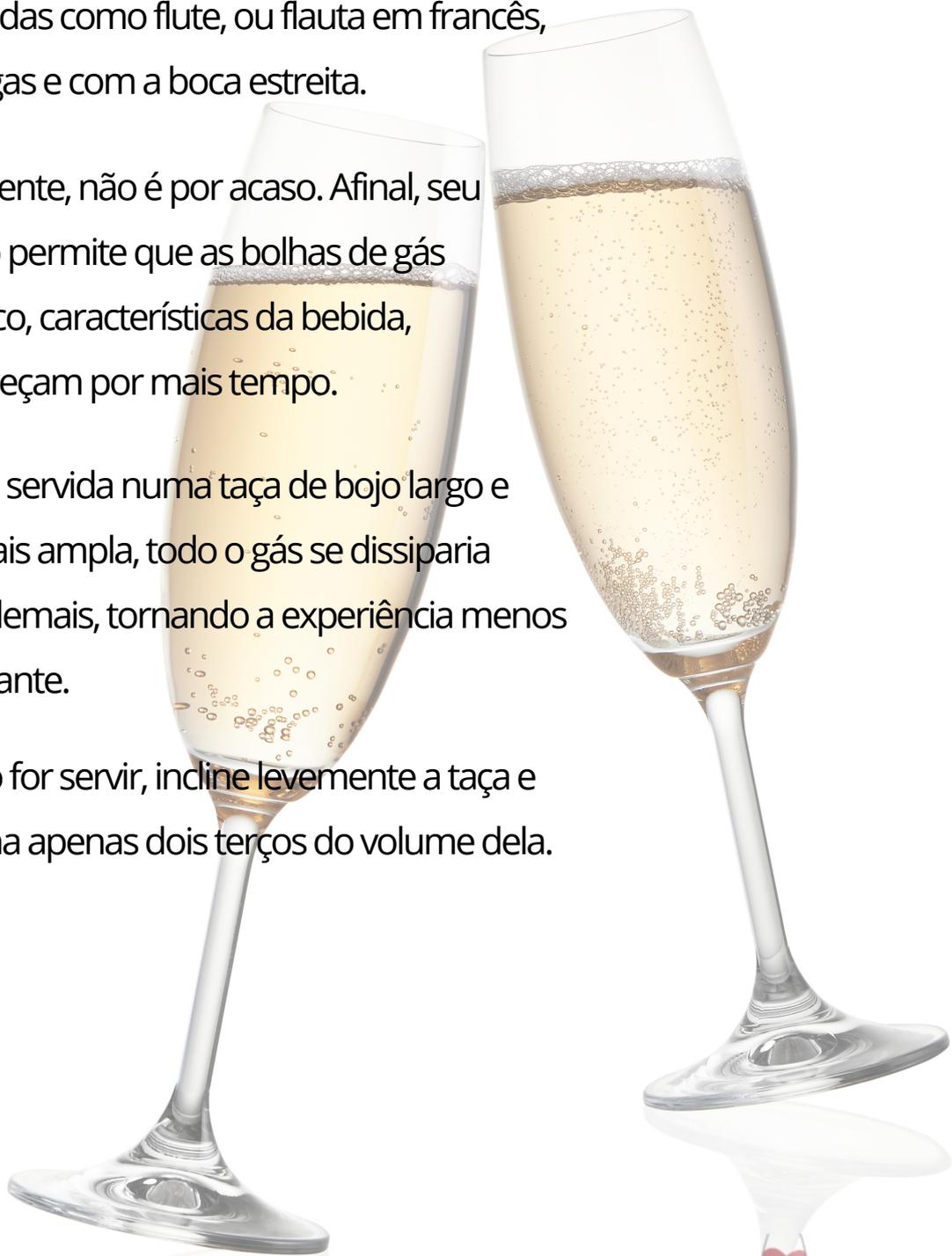
Toda taça tem seu charme, mas as taças para champagne são delicadas até no nome.

Conhecidas como flute, ou flauta em francês, são longas e com a boca estreita.

Obviamente, não é por acaso. Afinal, seu formato permite que as bolhas de gás carbônico, características da bebida, permaneçam por mais tempo.

Se fosse servida numa taça de bojo largo e boca mais ampla, todo o gás se dissiparia rápido demais, tornando a experiência menos interessante.

Quando for servir, incline levemente a taça e preencha apenas dois terços do volume dela.



Taça ISO

Abreviatura de International Standards Organization, essa taça foi desenvolvida de acordo com as normas para degustações técnicas e pode ser usada para servir todo tipo de vinho.

Ou seja, com uma haste um pouco mais curta, o corpo equilibrado e a boca de tamanho médio, ela preserva as características de qualquer vinho nela servido. Por isso, é conhecida como "taça padrão".

Essa é a taça ideal para quem está começando a investir nos acessórios que tornam a degustação de vinhos agradável não só para o paladar, mas também um prazer para os olhos.



Vidro ou cristal? Faz diferença o material usado?

Por incrível que pareça, faz sim. Normalmente, o seu vinho deve ser servido em uma taça de material totalmente transparente.

Afinal, a visão também é um sentido importante na hora de degustar um bom vinho. Assim, será possível perceber a cor e o nível de amadurecimento da bebida.

Mais do que isso, a beleza das taças postas sobre uma mesa cuidadosamente montada, deixa claro o carinho que você teve em pensar nos detalhes para a ocasião.

Para saber todos os detalhes dessas maravilhas de cristal ou vidro, **clique aqui**. Siga nosso Instagram e saiba mais sobre vinhos e o universo que os cerca em nosso **blog**.



Center Gourmet



@center_gourmet