



Dicas e ideias para você degustar vinhos como um sommelier



1 – O que é vinho suave, vinho seco e vinho demi-sec?

Normalmente uma pessoa que está começando a apreciar vinhos, a mais clássica das bebidas, experimenta o chamado vinho suave, ou doce. Doce porque possui uma composição considerável de açúcar que chega a sobrepor o sabor do álcool. Geralmente são vinhos simples, feitos das mesmas uvas para fazer sucos ou que são normalmente vendidas in natura. Faltam nesse tipo de vinhos os sabores e aromas que os consumidores contumazes de vinhos costumam identificar e apreciar.



Classic Trivarietal
Suave,
um vinho suave



Château d'Arsac Cru
Bourgeois Margaux
AOC 2015,
um vinho seco



Cabernet Sauvignon
Santa Colina,
um vinho demi-sec

Os vinhos secos, ou finos, são vinhos feitos com uvas próprias para produção de vinhos, como Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot. O sabor do álcool costuma estar presente, junto com a complexidade de sabores e aromas, dando a quem bebe o vinho, considerando que ele seja de boa qualidade, uma deliciosa e marcante experiência.

Os vinhos demi-sec, como o próprio nome sugere, é um meio termo entre os dois tipos acima. Normalmente são para apreciadores que preferem um sabor mais adocicado.

2 – O vinho quanto mais velho melhor?

Vinhos mais sofisticados costumam exigir um tempo maior e determinado de guarda. Há um espaço de tempo que esse vinho deve ser guardado antes de ser consumido para que ele possa ser consumido com o máximo de prazer pelo seu apreciador, como digamos de 11 a 15 anos após ele ser produzido. E claro que nesse tempo ele deve ser conservado em adegas com adequada temperatura e umidade.



O sabor de um vinho mais simples (mais barato) costuma não se diferenciar, ou se diferenciar acentuadamente, com o tempo de conserva, mas claro dentro de um prazo de validade, que costumar ser de 3 anos após a sua safra.

3 – O vinho deve ser servido gelado ou em temperatura ambiente?

Depende de basicamente 2 fatores: tipo do vinho e temperatura ambiente/estação do ano.



Vinhos brancos, rosés e espumantes costumam ser mais doces e refrescantes e portanto caem muito bem num dia de verão. 10 a 12 graus Celsius é a temperatura ideal para a conservação de um vinho branco ou rosé, e para um espumante de 8 a 10 graus (ideal para uma cálida noite de Réveillon no Brasil não é mesmo?)

Em relação a vinhos tintos, muita gente comete o erro de tomá-los gelados. Nessa condição se perde muito das suas qualidades. A temperatura ideal específica de um vinho tinto varia, de acordo com o clima da região que é produzido, o tipo de uva, a forma de produção, entre outros fatores, mas a média é 18°C.

Mas há alguns vinhos tintos que no verão podem ser consumidos a uma temperatura de 15°C, que geralmente são vinhos produzidos em regiões mais frias e com menos taninos, já que os taninos aumentam a sensação de boca seca. Esses vinhos tintos costumam também ter mais acidez.

4 – Depois de aberto como se deve conservar o vinho?

Para todos os tipos de vinho, na geladeira, inclusive o tinto. Feche bem a garrafa e nunca o deixe deitado. Afinal quanto menos contato com o ar melhor.

O tempo máximo para consumi-lo depois de aberto depende do tipo. Para vinhos brancos é melhor consumir até o dia seguinte. Vinhos tintos menos encorpados podem ser guardados na geladeira em até 2 dias, e os mais encorpados em até 3 dias. Lembrando esse prazo é para que o vinho mantenha toda a complexidade do seu sabor. Geralmente uns dias a mais não fazem uma diferença considerável.

Tempo na geladeira depois de aberto



Vinho branco
1 dia na média

*Ex acima: Comtesse Noire
Réserve Blanc



Vinho tinto de corpo médio
2 dias na média

Ex. acima: Portas da Herdade
Tinto 2017



Vinho tinto encorpado
3 dias na média

Ex. acima: Castillo San
Lorenzo Fincas

Deve se observar também a temperatura da geladeira e também a luz. A incidência de luz, valendo também para garrafas que ainda não foram abertas, também prejudica a conservação do vinho. Ou seja, abrir e fechar a geladeira repetidas vezes não é uma boa ideia. E não o coloque na porta, pois a agitação do líquido dentro da garrafa também prejudica a conservação.

Antes de beber, principalmente no caso do vinho tinto, tire-o da geladeira um pouco antes para que ele volte a temperatura ambiente. E você pode usar as próprias mãos envolvendo-as na taça.

5 – Armazenar/guardar garrafas fechadas. A melhor forma

Com exceção dos espumantes, os vinhos devem sempre serem guardados na horizontal. As rolhas são um fator importante de micro oxigenação dos vinhos. E essa micro oxigenação tem que ser lenta e gradual. E para isso ela tem que estar umidificada, ou seja, os poros dentro da rolha devem estar preenchidos de líquido para dificultar a passagem do ar externo. Uma rolha seca facilitará bastante a oxigenação do vinho dentro da garrafa, comprometendo as suas características e qualidade.



Vinhos tintos devem ser guardados na horizontal

Espumantes devem ser guardados na vertical

Com os espumantes é diferente porque a posição horizontal facilitará a saída do gás que está dentro líquido para a fora da garrafa. Portanto, espumantes devem ser guardados em pé.

Outro fator, também mencionado no item anterior, é a incidência de luz. Vinhos devem ser guardados em lugares escuros, pois a luz altera as características próprias de um determinado vinho. E o local jamais deve ser quente e muito úmido. O ideal é se ter uma adega, mas pode ser um porão ou uma garagem que seja um lugar escuro, fresco e com uma umidade controlada.

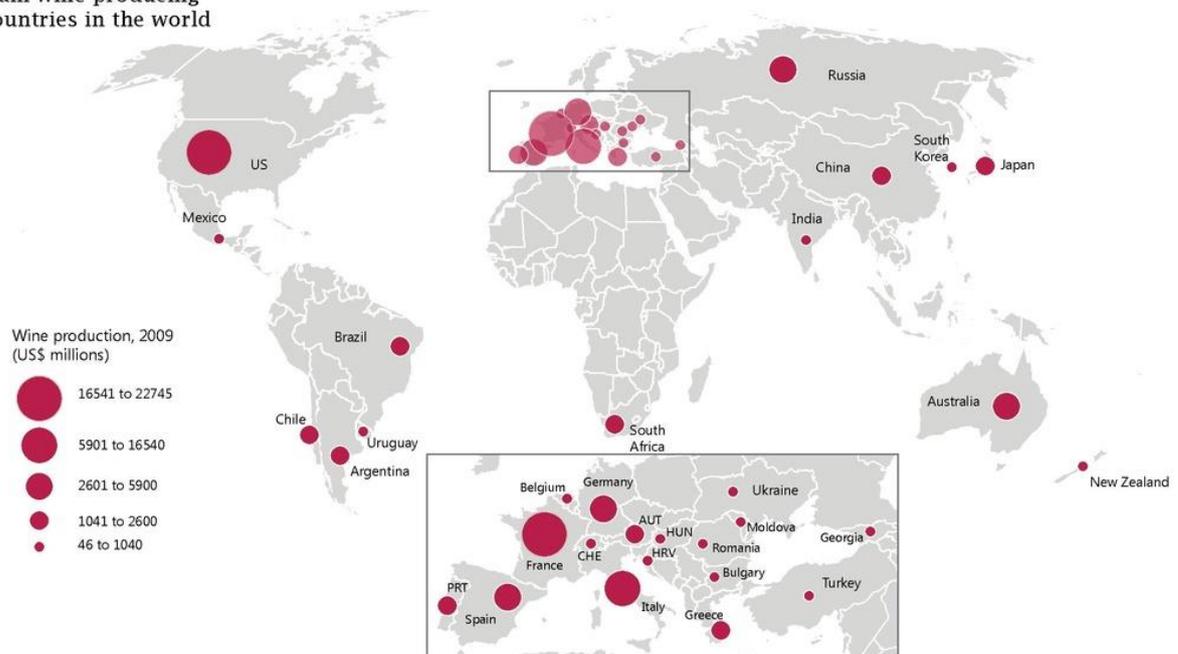
6 – Vinho do Velho Mundo e vinho do Novo Mundo

O nome já indica. Vinhos do Velho Mundo são aqueles produzidos na Europa, de onde saem os vinhos mais tradicionais. São vários os países do continente que pelo menos têm alguma tradição em produção de vinho, mas os mais notórios são sem dúvida o grupo dos quatro: liderado pela França, Itália, Portugal e Espanha.

Os vinhos do Novo Mundo são aqueles produzidos fora da Europa, em lugares que historicamente tiveram uma forte colonização europeia e clima subtropical a temperado. No continente americano os maiores expoentes são sem dúvida Estados Unidos, Chile e Argentina, mas também o sul do Brasil vem ganhando destaque. Em outros lugares, como África do Sul, Austrália e Nova Zelândia a produção de vinhos já ganhou alguma tradição.

Degustações às cegas já deram vários prêmios aos vinhos do Novo Mundo sobre muitos vinhos mais tradicionais da Europa

Main wine-producing countries in the world



Mapa mostrando os principais produtores de vinho do mundo, dados de 2009 – Fonte: Wikipedia

7 – Vinhos de corte, vinho assemblage, ou vinho blend

As 3 palavras, vinho de corte em português, assemblage em francês, ou blend em inglês, significam a mesma coisa, ou seja, vinhos feitos com a combinação de dois ou mais tipos de uvas (até mesmo 14 tipos de uvas diferentes).

Um vinho francês Bordeaux por exemplo é feito com Cabernet Sauvignon e Merlot, que no rótulo nem chega citar essas uvas, já que se presume de antemão que a apreciador já sabe por se tratar de um Bordeaux. Outro exemplo é o poderoso francês Châteauneuf-du-Pape, que é feito de 14 uvas.

Um vinho assim chega a ficar mais complexo devido a união e combinação de uvas diferentes, fica mais rico em aromas e sabores e também mais equilibrado. Para muitos é o ápice da arte de se confeccionar um excelente vinho.



Vinho tinto de corte francês
Auguste Bessac A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

8 – O que é um vinho varietal?

É o vinho feito com apenas uma uva, basicamente. Porém em muitos países a legislação permite que se seja definido como varietal o vinho que tenha 75% de uma determinada uva em sua composição e o resto por outra.

Apreciadores aficionados por características mais específicas preferem esse tipo de vinho.

Vinhos do Novo Mundo costumam ser preferencialmente varietais e destacam no seu nome no rótulo a variedade da uva, diferente dos vinhos do Velho Mundo que costumam destacar mais a região de produção



Vinho tinto varietal chileno
Monumental Reserve Cabernet Sauvignon

9 – Vinhos com tampa de metal ou de rosca

A função da rolha é exatamente propiciar o processo de micro oxigenação do vinho, algo essencial para aprimorar as qualidades complexas dos vinhos intermediários e mais finos.



Vinhos mais simples, também chamados de vinhos jovens, não precisam de maturação, portanto são 100% vedados por uma rosca ou tampa de metal. São vinhos de entrada, mais baratos, e por não terem a complexidade dos vinhos de rolha e nem exigir um conhecimento de degustação, não são considerados pelos apreciadores.

10 – Vinhos DOC, DOCG e AOC. O que significa esses termos?

DOC é a abreviação, que tanto em português, espanhol e italiano significa “Denominação de Origem Controlada” usada para certificar e autenticar alimentos e bebidas, como vinhos, produzidas em Portugal, na Espanha e Itália.



Monte do Pardal Dão DOC
Vinho tinto português com certificação DOC

Na Itália há vinhos com classificação mais exclusiva, que possuem DOCG no nome, abreviação de “Denominazione di Origine Controllata e Garantita” (ou Denominação de Origem Controlada e Garantida).



Barolo Trentacinque 35 DOCG
Vinho tinto italiano com certificação DOCG

Na França temos a denominação AOC “Appellation d'Origine Contrôlée”, ou simplesmente “Denominação de Origem”.



Bordeaux Château de Micouleau AOC
Vinho tinto francês com certificação AOC

Vinhos com essas denominações determinadas pelas legislações dos seus países é justamente para que o apreciador esteja certo de que o vinho que degusta foi feito na região indicada e por um método específico.

11 – Para que serve um decanter?

Muitos vinhos de guarda, devido ao seu processo de produção, contêm partículas sólidas. E além do mais eles não são filtrados quando engarrafados. Além do mais os taninos podem se “polimerizar” com o passar do tempo, se aglutinando e formando pontinhos visíveis dentro do vinho.

Para isso existe o decanter, um frasco de vidro de abertura estreita e fundo largo, para que essas partes sólidas fiquem no fundo e possam ser facilmente separadas do líquido.



Outra utilidade do decanter é oxigenar o vinho, para que ele se “abra” e revele aromas que não foram exalados por causa de ele ter tido muito pouco tempo fora da garrafa. Normalmente os vinhos precisam de 30 a 45 minutos para “se abrir”. Para essa utilidade, não precisa necessariamente ser um decanter, você pode oxigenar o vinho simplesmente girando a taça antes de beber.

12 – Vinhos Bag In Box são bons?

Pode se dizer que é uma inovação tecnológica. Como o nome diz, o vinho fica dentro de um saco que vem dentro de uma caixa, que possui um buraco com uma pequena torneira.



Quando você tira um pouco de vinho, esse saco murcha não deixando o ar entrar. Ou seja, é um mecanismo que não deixa que o oxigênio altere as qualidades do vinho nos dias em que ele for guardado. Depois de servida a primeira taça, você pode ir tomando por até 30 dias.

Essa tecnologia é ideal para bares e restaurantes que servem vinhos em taças.

13 – Só bebi vinhos suave e quero aprender a apreciar vinhos melhores, por onde começo?

Você pode começar pelos mais populares e menos complexos, e que sejam varietais, ou seja, feitos somente com um tipo de uva. Vinhos com uvas Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Tannat, Malbec vão ser um bom começo.

Não há necessidade de gastar com algo que vai além do razoável considerado o seu orçamento mensal. Com vinte e poucos reais já dá pra começar a comprar um vinho

Na internet há fartas informações sobre vários tipos de vinhos e você pode procurar nos buscadores e plataformas de vídeos sobre o vinho que você está degustando. E também você pode acompanhar o nosso portal [Center Gourmet](#), que está crescendo e em breve terá informações valiosas tanto para iniciantes como para apreciadores experientes.

14 – Vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos. Uma tendência

Cada vez mais o apelo das palavras “orgânicos” e “sustentável” vem ganhando mais força. No mercado de vinhos isso não poderia ser diferente.

Vinhos naturais são aqueles que passam por fermentação espontânea, utilizando apenas leveduras indígenas (as presentes na casca da uva). Não há adição de leveduras feitas em laboratórios, como nos vinhos comuns. Não há adição de compostos químicos no processo de produção para corrigir a acidez e taninos. E enfim, enquanto os vinhos comuns há o uso do

sulfito para evitar a oxidação durante a produção do vinho (que costuma ser um dos fatores que causam dor de cabeça no dia seguinte ao tomar o vinho, **além de que numa quantidade excessiva pode ser cancerígeno**), a produção de um vinho natural só adiciona o sulfito durante o processo de engarrafamento, para garantir a resistência do vinho na realização do transporte, e numa quantidade bem inferior (por volta de 7mg/L, enquanto nos vinhos comuns são mais de 200mg/L)

Vinhos orgânicos é mais relativo a cultura da uva. Não há a aplicação de fertilizantes, pesticidas, herbicidas e fungicidas. Ao invés desses compostos químicos para proteger a terra e a cultura, são usados compostos orgânicos. Técnicas orgânicas também se aplicam no armazenamento do vinho engarrafado. O apelo desses vinhos vem não só da preocupação com o meio ambiente, mas também da saúde de quem trabalha no vinhedo e do próprio consumidor (porém, um bom vinho comum também faz muito bem a saúde...)



Vinho tinto chileno orgânico
Armador Carménère

A produção de vinhos biodinâmicos, além de usar os mesmos métodos de produção dos vinhos orgânicos, segue os preceitos filosóficos de Rudolf Steiner (1861-1925) e na sua chamada antroposofia. Segundo esse conceito há uma sinergia entre o vinhedo e o cosmo que o rodeia (solo, astros, lua, enfim). É uma prática com métodos mais cientificamente comprovados como a rotação de culturas (que diminui o desgaste do solo), a hora certa do plantio e da colheita de acordo com a estação do ano, e também com métodos menos comprovados pela ciência como levar em conta a fase da lua.



Vinho tinto italiano biodinâmico
Barolo Parej DOCG