



ADILSON LUIS AMATTO

ENO GASTRONOMIA

TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER



A expansão do Ensino Técnico no Brasil, fator importante para melhoria de nossos recursos humanos, é um dos pilares do desenvolvimento do País. Esse objetivo, dos governos estaduais e federal, visa à melhoria da competitividade de nossos produtos e serviços, vis-à-vis com os dos países com os quais mantemos relações comerciais.

Em São Paulo, nos últimos anos, o governo estadual tem investido de forma contínua na ampliação e melhoria da sua rede de escolas técnicas - Etecs e Classes Descentralizadas (fruto de parcerias com a Secretaria Estadual de Educação e com Prefeituras). Esse esforço fez com que, de agosto de 2008 a 2011, as matrículas do Ensino Técnico (concomitante, subsequente e integrado, presencial e a distância) evoluíssem de 92.578 para 162.105. Em 2016, no primeiro semestre, somam 186.619.

A garantia da boa qualidade da educação profissional desses milhares de jovens e de trabalhadores requer investimentos em reformas, instalações, laboratórios, material didático e, principalmente, atualização técnica e pedagógica de professores e gestores escolares.

A parceria do Governo Federal com o Estado de São Paulo, firmada por intermédio do Programa Brasil Profissionalizado, é um apoio significativo para que a oferta pública de Ensino Técnico em São Paulo cresça com a qualidade atual e possa contribuir para o desenvolvimento econômico e social do Estado e, consequentemente, do País.

Almério Melquíades de Araújo
Coordenador do Ensino Médio e Técnico



CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA

Diretora Superintendente

Laura Laganá

Vice-Diretor Superintendente

Luiz Antonio Tozi

Chefe de Gabinete da Superintendência

Luiz Carlos Quadrelli

REALIZAÇÃO

Unidade do Ensino Médio e Técnico

Coordenador

Almério Melquíades de Araújo

Centro de Capacitação Técnica, Pedagógica e de Gestão - Cetec Capacitações

Responsável

Lucília dos Anjos Felgueiras Guerra

Responsável Brasil Profissionalizado

Silvana Maria Brenha Ribeiro

Professora Coordenadora de Projetos

Bruna Fiore Silveira

Parecer Técnico

Lidia Ramos Aleixo de Souza

Revisão de Texto

Contexto Comunicação

Projeto Gráfico e diagramação

Diego Santos

ENOASTRONOMIA

APRESENTAÇÃO

O vinho possui sabores, texturas e aromas próprios, que variam com o local e a forma de cultivo das uvas, com o processo de fabricação e até mesmo com a maneira de servi-lo em uma refeição. Para entender as nuances e o potencial dessa bebida na gastronomia, é necessário conhecer não só suas técnicas de produção e de harmonização mas também aspectos históricos que, ao longo dos séculos, foram desenhando uma geografia do vinho.

Esta apostila apresenta, em sete aulas, desde as regras básicas do serviço e da degustação do vinho até aspectos da evolução da vitivinicultura mundial, como as principais diferenças entre os produtos do Velho e do Novo Mundo.

Para isso, serão apresentados os aspectos físicos da videira, as principais espécies de uva utilizadas para produzir vinhos e os principais métodos de condução do plantio, bem como os diferentes tipos e processos de produção da bebida.

O objetivo é prover um itinerário de formação e atualização profissional em enogastronomia, ramo que se dedica à harmonização dos vinhos e dos alimentos por meio de técnicas de avaliação e degustação.

Algumas das técnicas apresentadas neste material consistem na análise visual, olfativa e gustativa e nos princípios básicos de harmonização do vinho com a comida, levando em conta suas cores, toques e aromas.

Bons estudos!

Bruna Fiore

*Professora coordenadora de projetos
Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer
Cetec – Centro Paula Souza*

SUMÁRIO

AULA 1 - A VITIVINICULTURA NA HISTÓRIA	10
AULA 2 - PANORAMA DA VITICULTURA MUNDIAL: VELHO MUNDO X NOVO MUNDO	16
AULA 3 - A VIDEIRA E SUAS PRINCIPAIS CEPAS: VITIS VINÍFERA X VITIS LABRUSCA	20
AULA 4 - PRODUÇÃO DE VINHOS.....	30
AULA 5 - PRINCÍPIOS DA DEGUSTAÇÃO.....	39
AULA 6 - PRINCÍPIOS DA HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO AO VINHO	46
AULA 7 - SERVIÇO DO VINHO.....	50
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57

AULA 1

A VITIVINICULTURA NA HISTÓRIA

Nesta aula serão apresentados aspectos históricos da evolução da vitivinicultura.



Uva syrah – Família Amatto & Benvegnú – Vinhedo (SP)

A videira é uma trepadeira que cresce espontaneamente em florestas. Alguns achados arqueológicos apontam que essa planta existe há pelo menos 7 mil anos. Ao longo dos séculos, o ser humano aprendeu a trabalhá-la e a extrair o melhor de seu fruto, a uva, atribuindo-lhe um significado místico.

A bíblia, por exemplo, narra que Noé, após o dilúvio, teria decidido cultivar a terra com videiras, criando raízes em uma região que, coincidentemente ou não, foi o local onde as primeiras evidências das vitis-viníferas foram localizadas. Trata-se do Monte Ararate, no leste da Turquia, perto da fronteira com a Armênia e o Irã.

A vinha é uma planta demandante, que exige trabalho manual em todas suas fases de produção. Sem uma condução precisa do plantio, é difícil aproveitar seu fruto, a uva.

Para conseguir colhê-la, o homem teve de acompanhar todo seu ciclo anual de crescimento e desenvolvimento. Ele teve de se dedicar em tempo integral ao trato das parreiras, precisando fixar-se, deixar de ser nômade. O cultivo das uvas incorporou-se, assim, aos primórdios da agricultura, marcando a evolução humana rumo à civilização.

TERMOS

O termo vinho tem origem na palavra do sânscrito *vena*, formada pela raiz *vem* que significa amar, daí provindo a palavra Vênus, deusa do amor. Essa palavra deu lugar a outras definições como:

- *oinos*, em grego;
- *vinum*, em latim;
- *wein* e *wine*, nas línguas germânicas e anglo-saxônicas.

O vinho é, portanto, historicamente, para todas as civilizações fonte de vida, de alegria e de amor.

As primeiras referências ao cultivo da videira foram encontradas na Ásia Menor, à beira do mar Cáspio. Elas indicam que a viticultura era difundida em feiras na Mesopotâmia e na Babilônia. Entre os primeiros testemunhos documentados, estão as tábuas de Hamurabi, de 1700 a.C.

ORIGEM DA VIDEIRA



www.vinetowinecircle.com/historia/origem-da-videira/

O cultivo da videira em parreirais como vemos hoje data de 3000 a.C. e é atribuído aos **egípcios**, com suas grandes obras de irrigação de terrenos, a partir da canalização das águas do rio Nilo. Vestígios de enxofre encontrados em algumas ânforas nas pirâmides sugerem que os egípcios teriam feito os primeiros testes de qualidade na conservação do vinho. Entre 1000 a.C. e 500 a.C. fenícios, gregos

e romanos teriam entrado em contato com a cultura da vinha, expandindo-a pelas terras que conquistavam.

Conhecidos por serem navegadores, os **fenícios** foram um dos povos que contribuíram para a difusão do cultivo da uva e da produção do vinho em suas colônias mediterrâneas, principalmente ao Sul da região onde hoje é a fronteira da França com a Itália (PACHECO, 2006).

Os **gregos** promoveram o cultivo da videira ao colonizarem o Mediterrâneo, especialmente o Sul da Itália e a Sicília. Eles inclusive chamavam esta região, na Antiguidade, de Enótria, a “terra das vinhas treliçadas”, devido à abundância e à forma de condução das videiras locais.

O vinho espalhou-se por diversas cidades e enraizou-se na sociedade grega, sendo usado como produto alimentício e em rituais religiosos, como o culto ao deus Dionísio (Baco, para os romanos). Os gregos ainda utilizavam o vinho como medicamento, conforme os relatos de Dioskurides, conhecido como pai da farmacologia, e de Hipócrates de Cós, pai da medicina. A bebida ainda aparece frequentemente na literatura grega, em especial, em sua dramaturgia (AZEVEDO, 2007).

TERMOS
<ul style="list-style-type: none"> • <i>viticultura</i>, termo utilizado para aquele que pratica somente o cultivo da uva; • <i>vinicultura</i>, termo utilizado para aquele que pratica somente a elaboração do vinho; • <i>vitivinicultura</i>, termo utilizado para aquele que pratica o cultivo da uva e a elaboração do vinho.

A forte presença grega na região influenciou de forma definitiva os padrões culturais da civilização que se iniciava um pouco mais ao Norte, a romana. Lá, o cultivo da videira já havia sido introduzido pelos **etruscos** nas regiões da Toscana e do Lácio. Mas foram os **romanos** que difundiram tanto o cultivo das uvas como o consumo do vinho por boa parte da Europa e do Oriente Médio (PACHECO, 2006). Durante suas conquistas, eles **espalharam** a cultura da vinha pelo Norte da península itálica, França, Espanha, Portugal, Áustria e Alemanha.

No princípio do século IV, o imperador Constantino **reconheceu** oficialmente a religião cristã e a necessidade do vinho para a missa, favorecendo a plantação dos vinhedos em toda a Europa. Desde então, o desenvolvimento da vinha foi concomitante à implantação dos mosteiros e das grandes ordens religiosas.

Os **monges beneditinos**, em particular, desempenharam um papel importante na expansão da viticultura e na produção de vinhos de qualidade, quando os bárbaros invadiram e destruíram o Império Romano do Ocidente e, mais tarde, na Idade Média. Muitas das técnicas de elaboração de vinhos e de trato dos vinhedos foram melhoradas por eles. Os **cistercienses**, ordem da região francesa da Borgonha, foram os primeiros a estudar o solo, selecionando os vinhedos, melhorando cepas e escolhendo parcelas onde se encontram os melhores “crus”¹ daquela região.

O monge mais famoso na época foi dom Pierre Pérignon, da ordem dos bene-

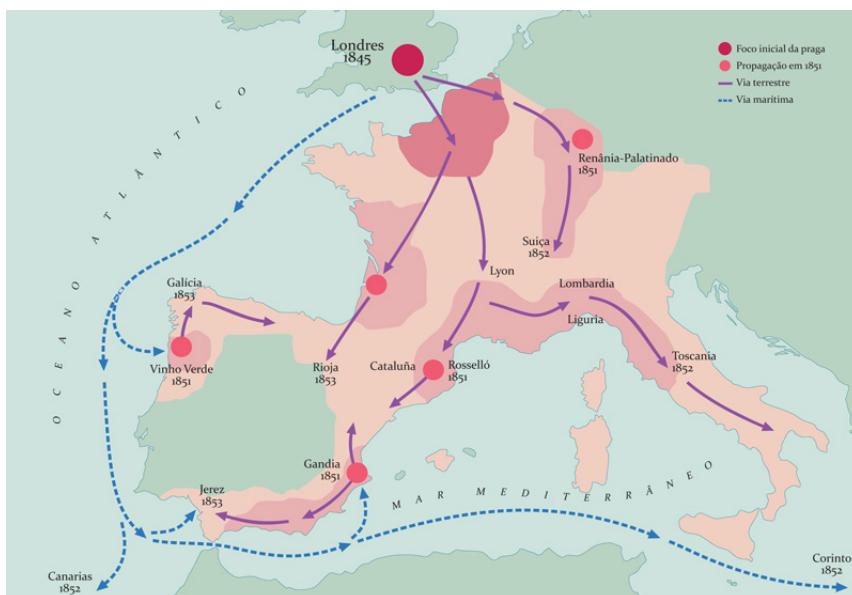
1- O termo cru é usado para indicar um vinhedo específico e de reputação reconhecida, localizado em um terroir de renome e, também, para se referir ao vinho produzido a partir dessas videiras desse vinhedo.

ditinos. Tesoureiro da abadia de Hautvillers, na região de Champagne, ele teria “descoberto” a bebida espumante. Conta-se que Pérignon, durante boa parte da vida, tentou criar uma maneira de acabar com a espuma que seus vinhos produziam. Eles tinham a tendência de parar de fermentar com a chegada do frio, no outono, e de recomeçar com o aumento da temperatura, na primavera. Aquele, que na época era considerado um defeito grave, deu origem a um dos vinhos mais célebres do mundo.

A partir do século XIV, o crescimento demográfico e o desenvolvimento do comércio expandiram o consumo do vinho. No século XVIII, com a popularização da garrafa e da rolha de cortiça, as redes de distribuição da bebida se ampliaram até aos locais de consumo. Simultaneamente, proprietários e negociantes substituíam os religiosos e os aristocratas na produção da bebida, iniciando assim, a indústria do vinho.

Foi então que apareceu a **crise da Filoxera** (*Phylloxera vastatrix*), minúscula pulga originária da América. Detectada a partir de 1864, ela destruiu quase a totalidade dos vinhedos da Europa.

INTRODUÇÃO DA PRAGA NA EUROPA



www.vinetowinecircle.com

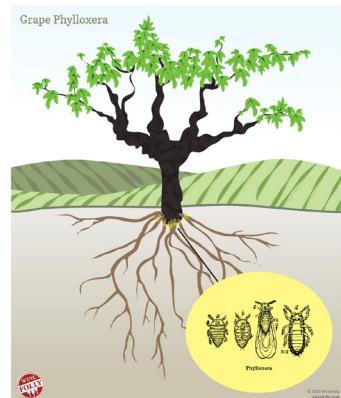
Esse pulgão veio nas embarcações, com o trânsito de videiras americanas para a Europa. Como não tinham a mesma resistência ao inseto que as videiras americanas, as videiras europeias foram quase extintas. Tudo indicava que seria o fim da era do vinho, mas a videira sobreviveu. Para resistir à praga, **recorreu-se ao enxerto sobre videiras originárias da América e resistentes ao inseto**.

PHYLLOXERA VASTATRIX

Um marco na produção de vinhos.

Um parasita da videira, ainda encontrado na maioria dos lugares de plantação de vinhedos, devastou a indústria europeia de vinhos no final do século XIX. Apesar das consequências trágicas na época, resultou no melhoramento das plantações, com variedades mais resistentes às doenças.

O pulgão tinha a capacidade de sugar a seiva das raízes europeias, fazendo a planta definhar e secar no prazo de um ano.



www.winwfolly.com

Hoje a totalidade dos vinhedos europeus é constituída por videiras enxertadas, antigamente denominadas de “pé francos”.

PÉ FRANCO	ENXERTIA
<p>Consiste em enraizar o próprio galho da variedade, fazendo-a uma planta única. Neste caso, a adaptação e a produção é mais lenta do que com a enxertia, podendo levar de 5 a 7 anos para a primeira produção. A raiz da própria variedade é que busca os nutrientes.</p> 	<p>Consiste em colocar a variedade que se quer plantar, enxertada sobre um cavalo (porta-enxerto). Neste caso, a adaptação e a produção são mais rápidas, levando em média 2 anos para a primeira produção.</p> <p>Variedade Vinifera – Como a Cabernet Sauvignon</p>  <p>Porta enxerto (cavalo) resistente à Filoxera.</p> <p>www.vemdauva.com.br</p>

No Brasil, as primeiras videiras foram introduzidas por Martim Afonso de Souza, na Capitania de São Vicente, em meados do século XVI. O primeiro viticultor brasileiro teria sido o cavaleiro Brás Cubas.

Responsável por 90% das uvas processadas do país, o Rio Grande do Sul é o Estado de maior representatividade na viticultura brasileira. Em 2015, ele produziu 876.286 toneladas de uva e 200 milhões de litros de vinho, segundo o Anuário Brasileiro da Uva 2016.

Ressalta-se ainda a projeção do Estado no cenário internacional, principalmente com os vinhos espumantes da Serra Gaúcha e com as conquistas das DO (denominações de origem) e das IP (indicações de procedência)².

Historicamente, foi importante a vinda da produtora de vinhos espumantes Maison Moët & Chandon, em 1973, para a cidade de Garibaldi, no Rio Grande do Sul. Pioneira no processo de vinhos espumantes naturais de luxo, a empresa colocou o Brasil em destaque no cenário internacional.

2- A classificação exige o cumprimento de normas bastante restritas, que abrangem desde o cultivo da uva até o engarrafamento do vinho.

AULA 2

PANORAMA DA VITICULTURA MUNDIAL: VELHO MUNDO X NOVO MUNDO

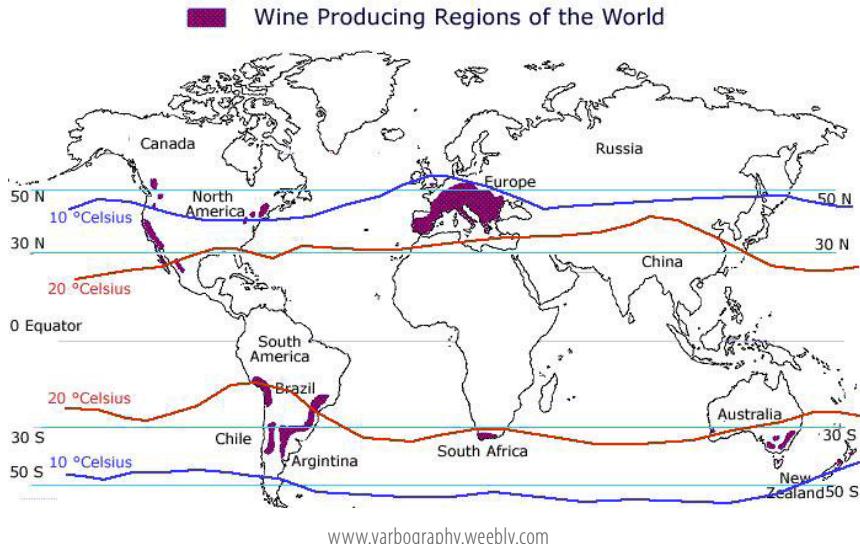
Nesta aula serão apresentados os conceitos de vinhos do Velho e do Novo Mundo vitícola, bem como um panorama da vitivinicultura mundial.

O atual mundo dos vinhos divide-se em dois: os chamados Velho Mundo e Novo Mundo.

A visão clássica de território de produção de vinhos refere-se aos países que se situam entre os paralelos 30 tanto a Sul, quanto a Norte. Isso porque o clima temperado destas zonas é mais definido, resultando em dois fatores primordiais para a produção de vinhos de qualidade: verão quente e seco e grande amplitude térmica. Esta trata-se da diferença de temperatura entre o dia e a noite, isto é, dias quentes e noites frias, fazendo com que as uvas amadureçam perfeitamente.

16

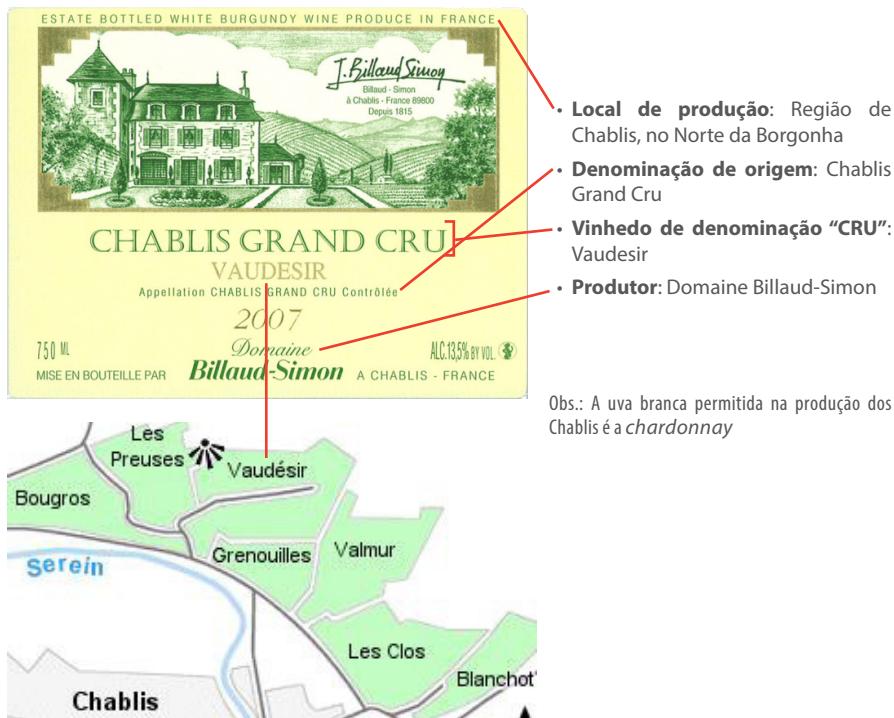
A REFERÊNCIA DO PARALELO 30



O **Velho Mundo** dos vinhos é formado pelos principais países europeus baseados nas tradições vitícolas e vinícolas traduzidas em suas denominações de origem. Nele, cada país e região tem a sua DO, indicando nos rótulos a localidade onde o vinho é produzido, e não a uva com que é produzido. Destaca-se assim o conceito de *terroir*, relativo a onde as uvas foram cultivadas, ou seja, ao conjunto de características e efeitos de um vinhedo, como solo e clima. Essas legislações

são precisas e tem o objetivo de preservar a tradição e a cultura dessas regiões. Os principais países produtores de vinho no Velho Mundo são: Itália, França, Espanha, Portugal e Alemanha.

ROTULAGEM - VELHO MUNDO



www.h2vin.co.uk/images/T/Billaud%20Simon%20Chablis%20Vaudesir.png

O Novo Mundo é formado por países que adotam o conceito de adaptabilidade dos vinhos, isto é, produzir o que o consumidor deseja consumir, sem se apegar a regras de produção e plantação e a normas rígidas. Tratam-se de vinhos mais fáceis, sem muita guarda, descontraídos. Geralmente são expressos nos rótulos os nomes das uvas. Os principais países produtores do Novo Mundo são: Austrália, Estados Unidos, Argentina, Chile, África do Sul e Brasil.

ROTULAGEM - NOVO MUNDO



www.vidaevinho.com

O conceito de qualidade é muito relativo neste contexto. Os considerados melhores, mais famosos e mais caros vinhos do mundo encontram-se no Velho Mundo, respeitando as cepas, tradições, terroir e denominações de origem.

Mas o Novo Mundo ganhou projeção a partir de um concurso realizado na capital da França, em 1976, que ficou conhecido como o Julgamento de Paris. Para a competição, um sommelier francês levou alguns vinhos das novas vinícolas da região do Napa Valley, na Califórnia, Estados Unidos. E os ganhadores da prova, totalmente às cegas³, foram os californianos, quebrando um paradigma de qualidade instituído há séculos pelos europeus.

Hoje temos a casta malbec, da região de Cahors na França, brilhar na Argentina, produzindo exemplares de vinhos melhores que os franceses. O mesmo acontece com a casta tannat, que se destaca no Uruguai; a carmenére, no Chile, e a syrah (ou shiraz), na Austrália.

Dados de 2016 da OIV (em português, Organização Internacional da Vinha e do Vinho) indicam o seguinte ranking de países por produção (em milhões de litros):

PAÍSES PRODUTORES	
Itália (48,8)	Portugal (5,6)
França (41,9)	Rússia (4,9)
Espanha (37,8)	Romênia (4,9)
Estados Unidos (22,5)	Nova Zelândia (3,1)
Austrália (12,5)	Hungria (2,7)
China (11,5)	Grécia (2,6)
Chile (10,1)	Sérvia (2,3)
África do Sul (9,1)	Áustria (1,8)
Argentina (8,8)	Geórgia (1,7)
Alemanha (8,4)	Moldávia (1,7)
www.oiv.int/en/oiv-life/2016-world-wine-production-estimated-at-259-mhl	

Ainda segundo a OIV, o consumo mundial per capita de vinhos se estabeleceu da seguinte maneira em 2016:

3- Na degustação às cegas, não se sabe qual vinho se degusta, somente se avaliam as bebidas, revelando posteriormente suas notas.

CONSUMO DE VINHOS

Posição	País	Consumo per capita (L/ano)
1º	Vaticano	54,78
2º	Ilha Norfolk	54,50
3º	Luxemburgo	52,46
4º	França	45,70
5º	Itália	42,15
6º	Portugal	41,81
7º	Suíça	38,20
8º	Turquia	37,88
9º	Eslovênia	36,40
10º	Dinamarca	35,09
11º	Andorra	33,84
12º	Áustria	29,23
13º	Grécia	27,52
14º	Bélgica	27,30
15º	Croácia	26,28
16º	Espanha	26,16
17º	Uruguai	25,61
18º	Austrália	24,93
19º	Alemanha	24,54
20º	Argentina	23,74
56º	EUA	9,42
96º	Brasil	1,79

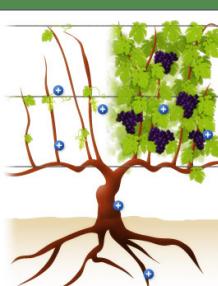
www.oiv.int/en/databases-and-statistics/statistics

AULA 3

A VIDEIRA E SUAS PRINCIPAIS CEPAS: VITIS VINÍFERA X VITIS LABRUSCA

Nesta aula serão apresentados os aspectos físicos da videira, as principais espécies de uva para a produção de vinho e os principais métodos de condução da videira.

A videira é uma planta especificamente de clima temperado, caracterizada pela hibernação no outono e no inverno. Seu ciclo é sazonal, portanto, ela precisa ser podada. Trata-se de uma trepadeira antiga, da família das vitáceas, que tem origem em um passado muito anterior ao do homem. Esse gênero de plantas remonta à Era Mesozóica, em fins do Cretáceo superior, há cerca de 65 milhões de anos.

CICLO DA VIDEIRA	
	
Reposo (Março – Julho) 	Com a diminuição da temperatura atmosférica, as folhas da videira começam a cair. A videira inicia o seu processo de repouso e só voltará à atividade no início da primavera. Durante a fase de repouso, executa-se a poda de inverno.

Poda e Brotação (Julho - Agosto)		Na primavera, inicia-se o ciclo vegetativo da videira, após a realização necessária da poda, removendo os galhos velhos e fazendo com que os novos se formem.
Formação do Cacho (Agosto - Outubro)		Depois da brotação, já é possível avistar os cachos que entrarão na fase de florescimento. Nesta etapa, é realizada uma boa desfolha, eliminando o excesso de galhos e folhas que podem prejudicar o desenvolvimento dos cachos.
Maturação (Novembro - Janeiro)		Durante a maturação, os bagos crescem de tamanho, e sua composição química muda. Em uma primeira fase, os bagos são verdes, pequenos e duros. Depois aumentam de tamanho e mudam de cor, adquirindo tonalidades douradas ou avermelhadas.
Amadurecimento (Janeiro - Fevereiro)		O amadurecimento é a fase que antecede a vindima (colheita de uvas) e permite que as frutas atinjam um grau de açúcar ideal para a produção de vinho. Nas castas tintas, o amadurecimento possibilita também coloração e taninos adequados à elaboração do vinho.

www.infovini.com

A constituição familiar das videiras é composta por família (Vitaceae), gênero (*Vitis*), subgênero (*Euvitis*) e espécies, como *Vitis aestivalis*, *Vitis rupestris*, *Vitis riparia*, *Vitis cinerea*, *Vitis bourquina* e as duas mais importantes e mais aproveitadas na produção de vinhos: a *Vitis labrusca* e a *Vitis vinifera*.

TERMOS

- cepas, castas, variedades: são os tipos de uvas.
- parreiras: são os pés de uvas.
- parreiral: conjunto de formação de várias parreiras instaladas em um local.

A **Vitis labrusca** tem origem americana mais rústica. De maneira geral, suas uveiras caracterizam-se por apresentar elevada produtividade e alta resistência às doenças. São mais indicadas para a produção de **vinhos comuns**, também chamados **vinhos de mesa**, sucos e consumo *in natura*. Têm a preferência de muitos consumidores brasileiros por apresentarem em suas características o sabor e o aroma da uva. As cepas mais apreciadas desse gênero são a niágara, a isabel e a bordô.

A **Vitis vinifera** é a mais importante do gênero. De origem europeia, suas uvas são as únicas capazes de produzir vinhos de qualidade, pois têm bagos menores que os das labruscas, com pouca polpa. Classificados como **vinhos finos**, são mais delicadas e trabalhosos, e não se adaptam facilmente aos locais de produção. Produzem pouco, sendo muito suscetíveis a doenças. Entre as principais variedades, destacam-se *cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, chardonnay, syrah, sauvignon blanc*.

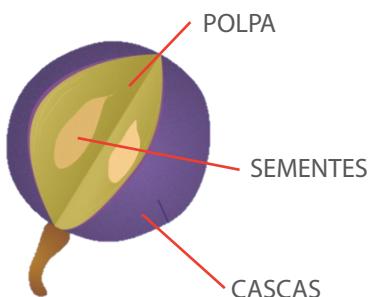
VITIS VINÍFERA VINHOS FINOS	VITIS LABRUSCA VINHOS DE MESA
 www.consejodeenologos.com.ar	 www.greatclubs.com <ul style="list-style-type: none"> • Mais casca que polpa • Maior brix • Aromas delicados <ul style="list-style-type: none"> • Mais polpa que casca • Menor brix • Aromas rústicos

Dos 1,79 litros *per capita* consumidos no Brasil por ano, grande parte refere-se a vinhos comuns de castas labruscas. Segundo o Anuário Brasileiro da Uva, em 2015, foram produzidos, em todo o país:

PRODUÇÃO BRASIL	
TIPO DE VINHO	PRODUÇÃO
Vinhos Finos - Viníferas	37,1 milhões de litros
Vinhos de Mesa - Labruscas	210,3 milhões de litros

www.editoragazeta.com.br/wp-content/uploads/2016/11/UVA_2016.pdf

ANATOMIA DA UVA



www.consejodeenologos.com.ar

POLPA: Responsável pelos **ácidos**, pela **água**, pelos **açúcares** e pelas **pectinas**.

SEMENTES: Responsável pelos **taninos** mais rústicos. Não devem ser quebradas em nenhum momento, para não transmitir níveis de adstringência nos vinhos. Na fermentação uma parte pequena de sua **oleosidade**, encontrada na parte superficial, é liberada para o vinho, proporcionando volume de boca.

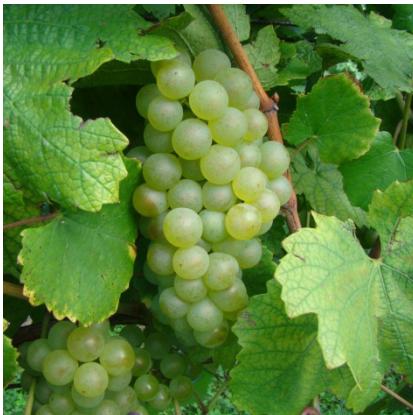
CASCAS: Responsável pela matéria corante dos vinhos, os **polifenóis**. Um dos principais é o *resveratrol*, além dos taninos. Ainda concentra a *pruína*, uma película esbranquiçada responsável por armazenar as leveduras e as bactérias, que fazem a fermentação típica do vinho.

PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS COMUNS – *Vitis Labrusca*

NIÁGARA BRANCA	ISABEL	BORDÔ
A variedade Niágara Branca produz uvas de cor verde-amarela, com casca fina e sabor suave, geralmente usadas para vinhos brancos.	A variedade Isabel produz uvas de cor roxa escuro, com casca espessa e sabor intenso, sendo amplamente utilizada para vinhos tintos.	A variedade Bordô produz uvas de cor vermelha profunda, com casca espessa e sabor intenso, sendo amplamente utilizada para vinhos tintos.
www.flickr.com/photos/39923705@N07/with/4077404901/		
É utilizada principalmente como matéria-prima para a elaboração de vinhos com características de aroma e sabor amplamente aceitas pelo consumidor brasileiro. É a uva mais consumida no Brasil atualmente, sendo São Paulo seu produtor mais importante, nas cidades de Jundiaí, Louveira, Vinhedo e Indaiatuba.	Uva tinta, muito rústica e altamente fértil, proporciona colheitas abundantes. Tem o sabor característico das labruscas, adaptando-se a todos os usos: é consumida como uva de mesa; usada para a elaboração de vinhos, para a destilação ou para a elaboração de vinagre. Gera suco de boa qualidade, servindo ainda de matéria-prima para doces e geleias.	Uma das uvas de maior aceitação do consumidor brasileiro, quando falamos de vinhos comuns na versão suave. Possui uma riqueza aromática inigualável e devido a sua alta pigmentação, seus vinhos e sucos são extremamente coloridos.

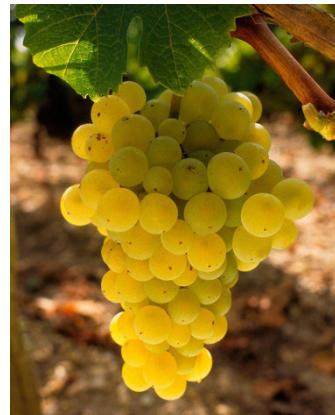
PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS FINAS BRANCAS – *Vitis Vinífera*

Chardonnay



<https://doubleavineyards.com>

SAUVIGNON Blanc



[www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/
Cepages/Sauvignon-Blanc](http://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Cepages/Sauvignon-Blanc)

Sinônimo de potência.

Sinônimo de acidez e tropicalidade.

A mais conhecida uva branca para vinho do mundo. Caracterizada por ser a “tinta” entre as brancas, porque é uma das poucas, se não a única, que responde como um tinto ao afinamento em barricas de carvalho e na garrafa. A Borgonha é sua pátria, principalmente em Chablis, onde se produzem vinhos frescos e minerais, e em Montrachet, onde são fabricados vinhos potentes e de longa guarda.

De aroma penetrante, é extremamente refrescante. Seu vinho deve ser consumido jovem. É versátil, consegue produzir vinhos secos e doces naturais. Sua terra natal é a região do Vale do Loire, na França, em Sancerre e Pouilly-Fumé. Depois da França, destaca-se a Nova Zelândia, na região de Marlborough, cujos vinhos intensos reúnem notas herbáceas, lembrando grama cortada, minerais e maracujá.

Riesling

<https://doubleavineyards.com>

Sinônimo de aromas e versatilidade.

Está para as brancas como a *cabernet sauvignon* está para os tintos. A *riesling* pode ser cultivada em diversos locais, produzindo vinhos totalmente diferentes entre si. É capaz de envelhecer magnificamente sem perder propriedades (as conserva mais que a *chardonnay*, por exemplo). Sua terra natal é a Alemanha, principalmente no vale do Reno, onde são feitos vinhos brancos secos e doces. São exemplos de doces os *Beerenauslese* (de colheita tardia), os *Trockenbeerenauslese* (elaborados a partir de uvas botritizadas) e os tradicionais *Eiswein* (consumidos gelados).

SÉMILLON

<https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Cepages/Semillon>

Sinônimo de doçura.

Apesar de não ser tão famosa quanto *chardonnay* ou *sauvignon blanc*, esta é a uva branca mais plantada na região francesa de Bordeaux. Muito suscetível à **podridão nobre**⁴ causada pelo fungo *Botrytis cinerea*, que desidrata as uvas concentrando açúcares, a *sémillon* produz um dos vinhos doces mais famosos do mundo, o Sauternes. Produz também vinhos secos, complexos, minerais e longevos, principalmente na região de Bordeaux e Graves, na França.

4-Podridão Nobre: É a consequência de forma positiva do aparecimento de um fungo chamado *Botrytis Cinerea*, nas uvas e nos vinhedos que permitem a obtenção de um vinho com características especiais de doçura e sabor.

PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS FINAS TINTAS – *Vitis Vinifera*

CABERNET SAUVIGNON



[www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/
Cepages/Cabernet-Sauvignon](http://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Cepages/Cabernet-Sauvignon)

Sinônimo de vinho tinto sério.

Possui muito tanino e alta capacidade de envelhecimento e, por isso, é a variedade mais difundida no mundo. É natural das regiões francesas de Médoc e Graves, em Bordeaux, principalmente do lado esquerdo do rio Gironde. Quando bem madura, a cabernet sauvignon pode produzir vinhos tintos de grande estrutura e dos mais longevos.

MERLOT



www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Cepages/Merlot

Sinônimo de vinho macio.

Muito apreciada por seus aromas frutados e pela maciez, contém menos taninos que a maior parte das uvas. Também natural de Bordeaux, na França, a merlot reina na margem direita do rio Gironde, principalmente em Saint-Émilion, Pomerol.

PINOT NOIR	SYRAH
 http://avis-vin.lefigaro.fr/var/img/50/12414-650x330-pinot-meuniercivc.jpg	 www.biale.com/wp-content/uploads/2017/02/DSC00001.png
Sinônimo de vinho elegante.	Sinônimo de vinho potente.

Umas das cepas mais difíceis de adaptação. Extremamente sensível ao terroir. Até em sua terra natal, a Borgonha, pode produzir dos mais caros, raros e célebres vinhos do mundo, como os mais mediocres. Plantadas em locais muito quentes, amadurece muito rápido, deixando de desenvolver compostos aromáticos que sua casca, muito fina, pode armazenar e que dão o seu fascinante sabor. O lugar perfeito para ela é a Côte d'Or, na Borgonha, França.

É a cepa mais antiga de que se tem registro. O grande diferencial é o poder de seduzir os consumidores com uma intensa sensação de fruta madura, bom volume de boca e taninos agradáveis. Os grandes vinhos desta uva vêm do Norte do rio Ródano, na França, principalmente em Hermitage e Côte Rôtie. Hoje, a Austrália figura como uma das mais promissoras produtoras de syrah, com vinhos densos e principalmente longevos. E o Estado de São Paulo é a mais nova pátria desta casta, principalmente com as uvas colhidas no inverno, em especial nas cidades de Vinhedo, Louveira, Jundiaí e Espírito Santo do Pinhal.

Veja a seguir outras variedades de *Vitis vinifera* de grande importância na produção de vinhos no mundo:

VARIEDADES	CARACTERÍSTICAS
TEMPRANILLO	Tinta. A uva mais famosa na Espanha. Produz o mais importante dos tintos vivazes e saborosos das regiões de Ribera del Duero e de Rioja.
SANGIOVESE	Tinta. A uva mais cultivada na Itália, sendo particularmente comum no centro do país. Com ela se produzem, por exemplo, os vinhos de Chianti, de Montalcino (Brunello de Montalcino) e em Montepulciano (Vino Nobile de Montepulciano).
NEBBIOLÓ	Tinta. A grande expressão do vinho italiano. Foi a uva que projetou a Itália novamente no cenário mundial de vinhos de qualidade, principalmente com os vinhos Barolo e Barbaresco.

MALBEC	Tinta. É considerada um enigma das condições do terroir. Na França, é usada como corte nos vinhos, principalmente em Bordeaux. Na Argentina, especialmente na região de Cahos, é utilizada sozinha, sem muita expressão. No entanto, nas condições Andinas, produz um vinho de propriedades ímpares, capaz de rivalizar com os melhores do mundo.
TOURIGA NACIONAL	Tinta. A mais famosa uva de Portugal, é usada na produção do vinho do Porto. De casca grossa e baixíssima produção, só exprime toda sua qualidade nos terrenos de ardósia do Douro. É a única casta que mantém propriedades após o processo de fortificação, no qual se adiciona álcool vírico à produção do vinho.
CABERNET FRANC	Tinta. Junto à branca <i>sauvignon blanc</i> , é a progenitora da cabernet <i>sauvignon</i> . É a uva para corte mais famosa da França. No clima fresco de Long Island, na Nova Zelândia, tem se mostrado promissora em produzir vinhos frescos e de alta versatilidade.
GEWURZTRAMINER	Rosada. Extremamente aromática, atinge o seu grau máximo de qualidade na região da Alsácia, na França.
CHENIN BLANC	Branca. Casta de elevada acidez e grande longevidade na sua região de origem, Pineau de la Loire, na França. É provavelmente a variedade de uva mais versátil do mundo, capaz de produzir alguns dos mais finos e longevos vinhos brancos. A África do Sul tornou-se sua segunda casa, produzindo vinhos soberbos.
MOSCATEL	Branca – Rose – Tinta. Uma variedade que possui aroma único. Os moscatéis são incomparáveis nos quesitos aromáticos, além de serem muito versáteis. Os vinhos podem ser secos, como na Alsácia; leves, adocicados e frisantes, como o Moscato d'Asti; ou muito doces, como os Muscat de Rivesaltes e Muscat de Frontignan, na França.

PRINCIPAIS MÉTODOS DE CONDUÇÃO DA VIDEIRA

Vários fatores influenciam a condução da videira, como clima, exposição ao sol, local e tipo de solo. É uma escolha que leva em conta principalmente a relação entre quantidade e qualidade da uva. Os dois principais métodos de condução utilizados na viticultura são a latada e a espaldeira.

Existem variedades que não suportam muito a exposição ao sol, levando à perda de complementos aromáticos no vinho, como é o caso da *Sauvignon Blanc*, que é plantada no sistema chamado **latada** – um sistema que propicia um alto rendimento de uvas por planta, mas as folhas protegem os cachos de uva, favorecendo a qualidade da uva e posteriormente o vinho.

Outras variedades como a *cabernet sauvignon*, de difícil amadurecimento, necessitam extremamente de sol para chegarem ao seu ápice de maturação, neste caso, o sistema de **espaldeira** – expõe os cachos diretamente ao sol, fazendo com que todos os compostos fenólicos – cor e aromas da uva amadureçam em sua plenitude, contribuindo para um vinho estruturado, com aromas de frutas maduras.

LATADA



É um sistema de condução que proporciona a produção de uma quantidade maior de uvas por planta. É também chamado de pérgola. É muito utilizado na Serra Gaúcha, na produção das variedades labruscas. Na América do Sul, tem alguma expressão na Argentina, Chile e Uruguai na produção de uvas brancas ou para vinhos correntes. Na Europa, especialmente na Itália, aparece em determinadas regiões vitícolas mais altas e frias para as uvas não sofrerem com a umidade vinda do solo.

ESPALDEIRA



O sistema de condução espaldeira é um dos mais utilizados pelos viticultores nos principais países vitivinícolas. Chamado de “ruas ou fileiras” são indicados para variedades de difícil amadurecimento. Contribui consideravelmente para produzir vinhos de muita cor, com aromas de frutas maduras no caso dos tintos. Proporciona um rendimento menor de uvas por planta, sendo também, o mais simples e mais econômico na instalação.

AULA 4

PRODUÇÃO DE VINHOS

Nesta aula serão apresentados os diferentes tipos e categorias de vinho e também seu processo de produção.

O vinho – **tinto, branco, rosé, espumante, doce natural ou fortificado** – é a bebida obtida da fermentação alcoólica parcial ou total do mosto da uva, com graduação alcoólica mínima de 8,5%. É elaborado com uvas maduras, frescas, sadias e isentas de resíduos de qualquer natureza. É fundamental que a uva seja processada o mais rápido possível, isto é, logo após a colheita, para que não sofra nenhum processo de oxidação durante as fermentações.

Para a elaboração de vinhos de qualidade, um fator que deve ser observado com atenção é o estágio de maturação das uvas ou das safras, o que depende significativamente das condições climáticas do ano, o qual pode ser bom ou ruim. A maturação das uvas é classificada quanto à:

- **Maturação tecnológica**, que é o acompanhamento da evolução dos açúcares e da acidez.
- **Maturação fenólica**, que é o acompanhamento do amadurecimento dos principais polifenóis, as antocianinas e os taninos.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO	
1. Colheita	Escolha da melhor matéria-prima possível, para não haver contaminações no vinho. A colheita pode ser manual ou mecânica . Deve ser realizada nos períodos mais frescos para evitar a fermentação precoce das uvas.
2. Desengace	Nos tintos , consiste na separação do engaço , isto é, dos cabos e dos grãos. Nos brancos , não há este processo, pois os cachos vão inteiros para uma prensa que separa o líquido das partes sólidas.
3. Moagem	Somente nos tintos e nos rosés . A moagem consiste em um pequeno rompimento dos grãos separados do engaço, com o cuidado de não danificar as sementes. Geralmente é realizada por uma desengáçadeira .

4. Fermentação Alcoólica	Tem duração média de cinco dias , tanto para brancos quanto para tintos . Nos rosés , a fermentação varia de 24 horas a 2 dias. Nela, os açúcares são transformados em álcool. É a fase mais importante, na qual podem ser acrescentadas leveduras para que o processo seja realizado com mais sucesso. O controle da temperatura é importantíssimo: ela não deve ultrapassar os 20 °C nos tintos, 16 °C nos roses e 18 °C nos brancos. Se a temperatura é mais alta, há perdas principalmente nos aromas. Durante a fermentação, também pode ocorrer uma correção chamada de chaptalização (adição de açúcar ao mosto). Este procedimento é necessário quando as uvas não conseguem o nível mínimo de açúcar para atingir uma graduação mínima de 11,5% de álcool.
5. Remontagens	Utilizadas com mais frequência nos tintos. Consistem em revolver as cascas com o líquido, fazendo uma aeração do mosto em fermentação. Esta técnica resulta em vinhos mais ricos em cor e ajuda as leveduras a transformarem com mais eficácia os açúcares em álcool.
6. Descuba	Nos tintos e nos rosés , a descuba é o momento de separar as cascas do líquido fermentado. O vinho é transferido para cubas, geralmente de inox, iniciando o processo da segunda fermentação, a maloláctica, que pode durar de três meses a um ano. Nos brancos , resulta na separação do líquido das primeiras borras geradas no processo.
7. Fermentação maloláctica	Também conhecida como fermentação lenta, consiste no processo de afinamento do vinho, no qual o ácido málico é transformado em ácido lácteo, resultando em um vinho mais macio e redondo na boca. A fermentação maloláctica pode ser interrompida em alguns casos, quando se quer manter um nível de acidez mais elevada, principalmente nos vinhos brancos.
8. Trasfegas	É a fase de limpeza natural do vinho . Sob a ação da fermentação maloláctica, o vinho libera gás carbônico, fazendo com que as borras e os sedimentos sejam depositados no fundo dos tanques, sendo necessário realizar trasfegas, a fim de separar o vinho desses resíduos. Este processo é feito ao menos três vezes, trasfegando o vinho para um outro recipiente.
9. Estabilização	Com a finalização dos processos de fermentação, o vinho começa a se estabilizar, ficando pronto para o consumo. Nesta fase, o enólogo decide pelo seu afinamento, podendo ser engarrafado. O vinho passa então ou por clarificação e filtração ou por um estágio em barricas de carvalho.
10. Engarrafamento	Após todos esses processos, a grande maioria dos vinhos, já engarrafados, ainda passa um tempo descansando. Esse tempo varia de um mês até um ano. Este procedimento é necessário para que o vinho se acomode dentro de um ambiente menor.

Os vinhos podem ter as seguintes determinações:

TIPOS DE VINHOS

VINHOS FINOS Produzidos a partir de castas europeias.

VINHOS COMUNS OU DE MESA Produzidos a partir de castas americanas.

VINHOS ESPUMANTES Produzidos a partir de uma segunda fermentação, na garrafa ou em tanques.

VINHOS FRISANTES Produzidos a partir da segunda fermentação, em tanques ou com a injeção de gás carbônico.

VINHOS COMPOSTOS	Produzidos com a adição de compostos aromáticos, geralmente vegetais.
VINHOS FORTIFICADOS	Produzidos a partir da adição de aguardente vírica.
VINHOS DOCES DE SOBREMESA	Produzidos a partir de uma colheita tardia, por ataque de fungos, congelamento ou passificação.

Em uma nomenclatura menos formal, os vinhos também podem ser definidos como tranquilos, espumantes ou fortificados.

CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS

MONOVARIETAL	Quando é fabricado exclusivamente com mosto de uma única cepa. Ex.: Bourgogne (100% pinot noir), Barolo (100% nebbiolo)
VARIETAL	Quando, na composição do vinho, há maior porcentagem da cepa descrita no rótulo. Tal porcentagem varia de país para país. Ex.: Novo Mundo (95% merlot – 05% petit verdot)
ASSEMBLAGE OU CORTE	Quando fabricado com vários vinhos de diferentes cepas, em porcentagens diferentes de ano para ano. São vinhos complexos. Ex.: Bordeaux (50% merlot – 30% cabernet sauvignon – 10% cabernet franc – 10% petit verdot)

ESTRUTURA DOS VINHOS

SECOS	MEIO SECOS	DOCES
Vinhos com teor de açúcar menor que 5 g/L	Vinhos com teor de açúcar entre 5 g/L e 20 g/L	Vinhos com teor de açúcar maior que 20 g/L

VINHO TINTO

Caracterizado por sua cor vermelha, o vinho **tinto** é produzido a partir da fermentação do suco (ou mosto) extraído de uvas tintas, que contém substâncias naturais chamadas de polifenóis. Entre essas substâncias, duas são mais relevantes: o *resveratrol* (importante antioxidante) e os *taninos*, que geram uma sensação de secura na boca. Para sua produção, é necessário que ocorra a maceração das cascas das uvas tintas no mosto, com o objetivo de conferir-lhe cor e sabores característicos. O tempo de maceração e o tipo de uva utilizada irão conferir o tom de coloração, a intensidade e o sabor do vinho tinto. Os vinhos tintos são classificados quanto aos conceitos de **leves, médios e encorpados**.

LEVES	MÉDIOS	ENCORPADOS
Vinhos de regiões de clima frio, apresentam intensos aromas de frutas vermelhas. Geralmente são mais ácidos, menos tânicos e com menor teor alcoólico . São perfeitos na harmonização de pratos leves acompanhados por molhos com certo nível de acidez.	Vinhos que apresentam no paladar menor carga tânica e acidez média , portanto, estão entre os mais apreciados pelos consumidores. São os mais versáteis na harmonização, sendo perfeitos com pratos de estrutura e sabores moderados.	Vinhos tintos de cores mais escuras , de regiões de clima mais quente, com intensos aromas de frutas negras , densos e que preenchem a boca. Vários são os fatores que contribuem para que um vinho seja definido como encorpado: tanino, álcool e passagem no carvalho . São tintos que pedem gordura na harmonização.
<ul style="list-style-type: none"> • pinot noir • gamay • pinotage 	<ul style="list-style-type: none"> • merlot • carmenére • sangiovese 	<ul style="list-style-type: none"> • cabernet sauvignon • malbec • syrah
15 °C-16 °C de temperatura de serviço	16 °C-17 °C de temperatura de serviço	17 °C-18 °C de temperatura de serviço

VINHO BRANCO

Geralmente, o vinho **branco** é elaborado com uvas brancas, mas pode ser feito também com uva tinta, desde que o mosto seja separado da película o quanto antes, para evitar a passagem da matéria corante.

Para se conseguir um branco de qualidade, fermenta-se somente o líquido, separado das cascas, evitando assim, possíveis oxidações e alterações na cor. Os vinhos brancos são classificados quanto aos conceitos de **leves, aromáticos e encorpados**.

LEVES	AROMÁTICOS	ENCORPADOS
São vinhos jovens de pouco corpo e acidez, sendo mais secos na sensação de boca. As principais características são leveza e frescor. São indicados para consumo rápido e ideais para entradas, saladas, canapés, antepastos ou para serem consumidos sozinhos.	São vinhos de perfume intenso de flores ou frutas. Alguns têm a sensação de serem doces, agradando muito quem está na fase inicial do mundo do vinho. São versáteis ao extremo sendo harmonizáveis com carne branca, peixes, pizzas leves e queijos meio curados.	São vinhos ricos e densos, de menor acidez. Na maioria das vezes passam em barris de carvalho. São ótimos no acompanhamento de pratos ricos e de sabores intensos. As carnes brancas mais estruturadas, como pato ou o bacalhau, fazem com eles uma combinação perfeita.
<i>sauvignon blanc</i>	<i>riesling</i>	<i>chardonnay</i>
pinot grigio	gewurztraminer	sémillon
chenin <i>blanc</i>	torrontés	marsane
8 °C-10 °C de temperatura de serviço	8 °C-10 °C de temperatura de serviço	10 °C-12 °C de temperatura de serviço

VINHO ROSÉ

Com uma classificação diferente da dos tintos e dos brancos quanto ao estilo, os rosés são classificados pelos seus métodos de produção: **maceração curta**, **corte** ou **sangria**, utilizando tanto uvas brancas quanto tintas. Possuem tons que podem variar do alaranjado até a cor púrpura, dependendo do tipo da uva utilizada. São vinhos que devem ser consumidos em sua juventude, enquanto sua marcante acidez encontra-se no auge. Caracterizam-se pela leveza, frescor e versatilidade na harmonização.

Os rosés são produzidos e apreciados em diferentes partes do mundo, mas é na Provence que produz os exemplares mais cobiçados. Esta região no Sul da França possui uma paisagem varrida pelo vento mistral e um clima ensolarado, quente e seco, que lhe confere uma personalidade única, refletindo em vinhos alegres e cativantes.

MACERAÇÃO CURTA

O contato com as cascas determina a intensidade da cor do vinho, podendo variar com o tipo de uva utilizada e com o tempo de contato com as cascas, podendo ir de 2 a 48 horas ou mais. Esta é a técnica, mais utilizada no Velho Mundo, é regra principalmente na região da Provence, na França.

CORTE

Neste processo os vinhos brancos e tintos já vinificados são misturados para obtenção do vinho rosé. Este processo é muito utilizado na elaboração do vinho rosé espumante da região de Champagne, na França, e também o mais frequente nos rosés do Novo Mundo, inclusive do Brasil.

SANGRIA

É um processo alternativo, muito criticado na Europa. Nasceu em Bordeaux, na França, da necessidade de concentrar os vinhos tintos. Durante o processo de maceração com uvas tintas, uma pequena parte do suco (de 10% a 20%) é retirado ou “sangrado” da cuba para elaboração do vinho rosé.

LEVES

- cinsault
- grenache
- merlot
- pinot noir

8 °C-10 °C de temperatura de serviço

ENCORPADOS

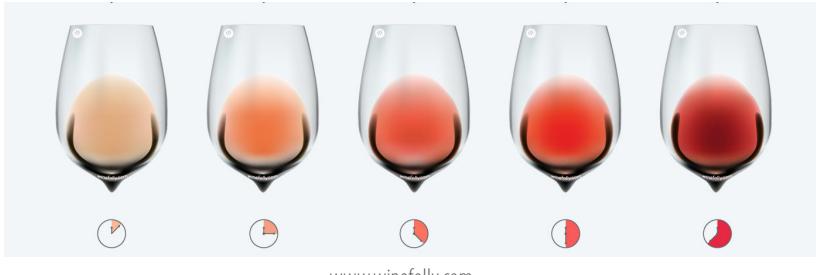
- cabernet sauvignon
- malbec
- mourvedre
- carignan

10 °C-12 °C de temperatura de serviço

ROSÉS COM TIPOS DE UVAS



ROSÉS POR TEMPO DE MAÇERAÇÃO



www.winefolly.com

VINHOS ESPUMANTES

Os vinhos espumantes são resultantes de uma segunda fermentação do vinho, gerados pela ação das leveduras em ambiente anaeróbico (sem oxigênio) com boa quantidade de gás carbônico, responsável pelas bolhas, chamado de **pérlage**. Existem dois principais métodos de elaboração dos espumantes: o **champenoise**, no qual a segunda fermentação ocorre nas garrafas, e o **charmat**, no qual a segunda fermentação ocorre em tanques, chamados de autoclaves.

Ambos seguem a mesma **técnica de produção** que é a adição de açúcar e de levedura ao vinho base. Entretanto, no charmat não é necessário o procedimento de **rémuage** e **dégorgement**. Estes são substituídos pelo processo de filtragem e engarrafamento isobárico (sem contato com o ar).

Como dito anteriormente, um possível descobridor desse processo foi o monge Dom Pérignon, da ordem dos beneditinos, que durante boa parte da vida tentou criar uma maneira de acabar com a espuma que seus vinhos naturalmente produziam na região de Champagne. Como não teve êxito, melhorou o processo e fez do que era à época considerado um grave defeito um dos mais célebres vinhos do mundo.

TÉCNICA DE PRODUÇÃO

1. **Vinho-base:** Produção de um vinho apropriado para espumantes. Deve estar com todas as etapas de vinificação concluídas.
2. **Licor de tirage:** É o processo de misturar açúcar e leveduras selecionadas ao vinho-base. É realizada nesta etapa a **presa de espuma**, procedimento que resulta em uma segunda fermentação, na qual as leveduras transformam açúcares em álcool, gerando o gás carbônico, responsável pelas bolhas – **pérlage**. A presa de espuma gera impurezas tanto na garrafa como nos tanques. No **charmat**, realiza-se uma série de filtrações para retirar essas impurezas, também chamadas borras. No **champenoise**, é necessário o **rémulage**.
3. **Rémuage:** É o processo que implica em girar as garrafas lentamente, inclinando-as gradativamente, com a finalidade de acumular as borras no bico da garrafa para posterior remoção. Este processo foi desenvolvido por Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin e é realizado manualmente em estruturas chamadas pupitres, ou também por meios mecânicos, quando uma grande quantidade de garrafas é movimentada simultaneamente. Em Champagne, na França, é permitido somente o rémuage manual. Quando o processo se completa, todo o sedimento fica coletado no garralo da garrafa, próximo à tampa de metal. As garrafas são, então, co-

locadas cuidadosamente com a ponta para baixo “sur pointe”, antes da remoção do sedimento, continuando o processo de envelhecimento.

4. Dégorgement: Antes de realizar a remoção do sedimento, as garrafas são resfriadas a 4º C, de uma a duas semanas, para que os cristais de tartarato se precipitem, deixando o espumante mais límpido. Durante o processo de remoção das leveduras, o vinho é mantido a baixas temperaturas para reduzir a pressão do gás carbônico e minimizar as perdas quando a garrafa for aberta, devido à pressão gerada pela presa de espuma. As garrafas são colocadas, com a ponta para baixo, em uma solução congelante para congelar as impurezas. Depois, a garrafa é colocada na posição de 45º, e a tampa de metal é removida. A pressão do gás carbônico empurra a borra congelada para fora, deixando o líquido na garrafa límpido e brilhante.

5. Licor de expedição: No processo anterior se perde um pouco de vinho na garrafa, sendo necessário completá-la. Neste processo, também chamado de *liqueur de dosage* ou *liqueur d'expédition*, ajusta-se o tipo de espumante que se quer obter, seja **brut**, seja **demi-sec**, seja de outro tipo.

CHAMPENOISE

Método francês – Tradicional

Método foi desenvolvido na França, na região de Champagne, foi o único utilizado até o surgimento das práticas industriais que levaram ao método *charmat*.

O **champenoise** garante uma qualidade superior aos vinhos. Devido a sua característica artesanal, faz espumantes mais delicados, elegantes e com potencial de envelhecimento.

Ele gera aromas terciários pelo contato do vinho com as borras, chamado de *sur lie* ou *feccina*, e um *pérlage* mais elegante e menos agressivo.

O tempo de produção é maior, encarecendo o processo. Leva dois anos no mínimo.

CHARMAT

Método italiano

O método *charmat* é um procedimento mais moderno para produzir espumantes. Foi desenvolvido na Itália, na região de Asti. Tem custos de produção menores, podendo ser concluído em até 30 dias.

É utilizado para a produção de vinhos espumantes relativamente simples, cujas principais características são a juventude e a ênfase nas frutas.

Neste processo é produzido o Asti, um espumante aromático por excelência. Ele é obtido a partir de uma técnica inventada e aperfeiçoada no Piemonte que permite ao vinho conservar o frescor e o aroma das uvas. Geralmente doce, o Asti possui baixa graduação alcóolica (5,6%) e pode ser considerado um frisante, como os lambruscos.

O *charmat* também é utilizado para produzir o Prosecco, em Valdobbiadene e em Conegliano, na província italiana de Treviso, próximo à Veneza. Ali há a DOC (denominação de origem controlada) Conegliano-Valdobbiadene.

No Brasil, a região da Serra Gaúcha foi a primeira do país a instituir uma DO (denominação de origem), na região do Vale dos Vinhedos. Hoje ela é considerada uma das mais promissoras produtoras de espumantes do mundo, devido a suas particularidades climáticas.



www.embrapa.com.br

ALGUMAS REGRAS DA DO VALE DOS VINHEDOS

Produção vitícola:

- As uvas produzidas na região delimitada pela IG⁵ e conduzidas em espaldeira.
- A irrigação e o cultivo protegido não são autorizados.
- A colheita é feita manualmente.

Cultivares autorizadas:

- Chardonnay e/ou pinot noir são as variedades principais para espumantes (brancos e rosados).
- Riesling itálico como variedade auxiliar.

Limites de produtividade:

- Para uvas a serem utilizadas na elaboração de espumantes: 12 toneladas por hectare ou 4 quilos de uva por planta.

Espumantes:

- Base espumante: mínimo de 60% de chardonnay e/ou de pinot noir.
- Pode ser complementado por riesling itálico.
- Elaboração somente pelo método tradicional.
- O processo deve durar no mínimo nove meses.

www.embrapa.com.br

5- IG (Indicação Geográfica): É Conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, atribuindo-lhes reputação, isto é, valor institucional e de diferenciação, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como: solo, vegetação, clima e saber fazer.

VINHOS DOCES DE SOBREMESA

Doces, de **colheita tardia**, por **ataque de fungos**, por **secagem ou passificação das uvas**, por **fortificação com adição de aguardente vírica** ou por **congelamento das bagas**. São vinhos especiais, também chamados **vinhos de sobremesa, dessert wines, pudding wines**. São aqueles que, como o nome já demonstra, contam com açúcares residuais naturais das próprias uvas, os quais, depois de fermentados, tornam-se naturalmente doces. Indicados para depois das refeições ou para serem degustados sozinhos.

Por incrível que pareça, estão entre os mais difíceis de se produzir. Somente algumas regiões do mundo possuem condições privilegiadas e perfeitas para sua elaboração. Lugares que apresentam um *terroir* único, com elementos de combinação ímpares entre o solo e o clima. São realmente fascinantes, néctares divinos. Alguns estão entre os mais caros do mundo. Uma garrafa de vinho branco de sobremesa de 1811, o *sauternes* Château d'Yquem tornou-se, em julho de 2017, a mais cara do mundo. Ela foi vendida por aproximadamente R\$ 190 mil (75 mil libras) ao colecionador Christian Vanneque, proprietário de um restaurante em Bali, na Indonésia.

A grande maioria desses vinhos são brancos, provenientes de uvas com alta concentração de açúcar, como *gewurztraminer, moscatel, muscadelle, malvasia, sémillon, sauvignon blanc* na França; *furmint* na Hungria; *riesling* na Alemanha e *chardonnay* no Novo Mundo. De coloração dourada, representam a conexão entre o homem e a natureza, a arte da produção e os caprichos da natureza.

VINHOS FORTIFICADOS

O mais famoso é o vinho do Porto, produzido exclusivamente na região do Douro, em Portugal, que foi a primeira **região demarcada**⁶ do mundo. É um tipo de vinho ao qual se acrescenta **álcool vírico** em sua elaboração, por isso, tem uma graduação alcoólica maior, entre 18% e 23%. O álcool vírico ou aguardente vírica nada mais é do que um vinho que foi destilado e virou álcool, transformando-se em aguardente.

Durante o processo da fermentação das uvas, adiciona-se o álcool vírico ao mosto e, com isso, a fermentação para, pois as leveduras que transformam o açúcar em álcool morrem nessa graduação. Assim, o açúcar restante permanece no mosto. De maneira alguma é adicionado açúcar ao vinho fortificado: sua doçura é natural da própria uva.

6- Região Demarcada: As regiões demarcadas são, zonas de produção estanques, abrangidas por legislação especial para defesa e promoção da produção vinícola inconfundível de cada uma delas.

AULA 5

PRINCÍPIOS DA DEGUSTAÇÃO

Nesta aula serão introduzidas técnicas de degustação, divididas em análise visual, olfativa e gustativa.

Segundo um dos mais influentes degustadores franceses, Jean Ribéreau-Gayon:

Degustar é provar com atenção um produto cuja qualidade queremos apreciar; é submetê-lo a nossos sentidos, especialmente ao paladar e ao olfato. É tentar conhecê-lo buscando e expressando seus diferentes defeitos e suas diferentes qualidades. É estudar, analisar, descrever, julgar, classificar.

Do latim *degustatio*, derivado de *degustare*, ação de provar, o termo degustação só aparece em 1519, e continua sendo raro até o final do século XVIII. Refere-se à ação de provar com atenção para discernir as características de uma bebida ou de um alimento, com o intuito de apreciar, analisar e sentir prazer.

A degustação é antes de tudo, um exercício técnico, uma arte que envolve os cinco sentidos humanos, mas que se desenvolve em três etapas nas quais três de nossos sentidos entram em jogo: a visão – análise visual, o olfato – análise olfativa e o paladar – análise gustativa.

Essa prática é acessível a todos, mas necessita de algumas recomendações e condições materiais e físicas como:

- Local, que deve ser claro ou beneficiar-se de uma boa luz natural; na falta dela, deve-se utilizar uma iluminação neutra e suficiente.
- As taças devem estar extremamente limpas e higienizadas para que o vinho não sofra influência aromática e visual. Devem ser lisas, com corpo e haste transparentes. Neste caso, a mais indicada é o modelo ISO tulipa.



OS CINCO SENTIDOS NA DEGUSTAÇÃO

Visão A classificação das escalas cromáticas das cores

Olfato A classificação das diversas famílias e classes aromáticas

Paladar Os diversos sabores apresentados

Tato O uso correto das taças e utensílios

Audição O prazer do brinde. Os sons do vinho (a explosão dos pérlege, a abertura das garrafas, o vinho caindo na taça)

ANÁLISE VISUAL



www.precolandia.com.br/blog

O **exame visual** de um vinho é a primeira etapa que desperta os sentidos. Define-se aqui sua **coloração**, por meio de sua **aparência** e **intensidade**, bem como sua **limpeza**. No caso dos espumantes, a efervescência e o potencial do **pérlege**.

Para degustar, coloque na taça 75 mL de vinho (1/3). Visualize o vinho sob luz natural contra um fundo branco.

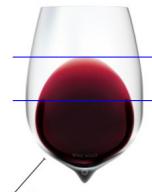
LIMPIDEZ

O **primeiro passo** é observar o seu aspecto físico, que deve ser perfeito, sem nenhum defeito visual ou qualquer corpo estranho, como manchas de óleo, velado, turvo.

COLORAÇÃO

O **segundo passo** é avaliar e classificar a coloração do vinho. O vocabulário utilizado empresta seus termos do mundo das pedras preciosas, dos metais, das flores e das frutas.

INTENSIDADE



O **terceiro passo** é avaliação da intensidade da cor. Como as nuances são numerosas, é importante classificar a coloração por sua intensidade (o que chamamos de halo do vinho), que demonstra muitas vezes seu potencial polifenólico. Observe o vinho da borda até o meio (exemplificado pelas duas linhas), você verá diferenças na cor e na transparência ocasionadas por diversos fatores, como idade do vinho e variedade da uva.

VISCOSIDADE



O **quarto passo** é a avaliação da sua viscosidade, o possível peso e a untuosidade. As lágrimas ou pernas do vinho são um fenômeno chamado de Marangoni, causado pela tensão do líquido (álcool e açúcares), dos gliceróis contidos no vinho. Não indica maior ou menor qualidade de um vinho, mas o possível nível de álcool e açúcares residuais, como também sua temperatura na degustação.

COLORAÇÃO DOS VINHOS TINTOS



COLORAÇÃO DOS VINHOS BRANCOS





www.winefolly.com

Rosa
Claro

Rosa
Tenué

Rosa
Salmão

Rosa
Cereja

Rosa
Escuro

ANÁLISE OLFATIVA



www.precolandia.com.br/blog

O **exame olfativo** é o mais intrigante e dependerá muito de sua “memória olfativa”, isto é, das referências aromáticas que estão guardadas no seu cérebro. Constitui até 70% das informações sobre o vinho. Nesta fase a temperatura do vinho é determinante. Se estiver muito frio, os aromas demoram para passar para o estado gasoso; se estiver muito quente, eles se evaporam muito rápido, sendo dominados pelos vapores do álcool. Esta ação se faz em três momentos analisando o **primeiro, segundo e terceiro nariz** e avaliando três escalas de aromas, **primário, secundário e terciário**.

PRIMEIRO NARIZ

Sem girar a taça, somente inclinando no nariz, analisam-se os primeiros aromas mais voláteis, que somem rapidamente com a agitação, verificando se não há nenhum odor indesejável.

SEGUNDO NARIZ

Agora, **girando a taça continuamente**, com o intuito de oxigenar o vinho, fazendo com que as moléculas dos aromas se choquem, desprendendo-os e acelerando a volatização, faz-se uma primeira identificação da **escala aromática**, avaliando os aromas **primário, secundário e terciário** (leia abaixo).

TERCEIRO NARIZ

Agora, **girando a taça continuamente, com intervalos de somente um giro**, realizando uma longa oxigenação é possível identificar as classes dos aromas dentro da **escala aromática** como: **frutado, floral, mineral, herbáceo, leveduras e de envelhecimento**.

AROMAS PRIMÁRIOS

Também chamados de **aromas varietais**, são característicos das variedades: cada variedade de vinho possui a sua. São aromas mais acentuados em vinhos de consumo jovem, como os Beaujolais Noveau, feitos com a uva gamay. Entra aqui a escala **aromática: frutado, floral, mineral e herbáceo**.

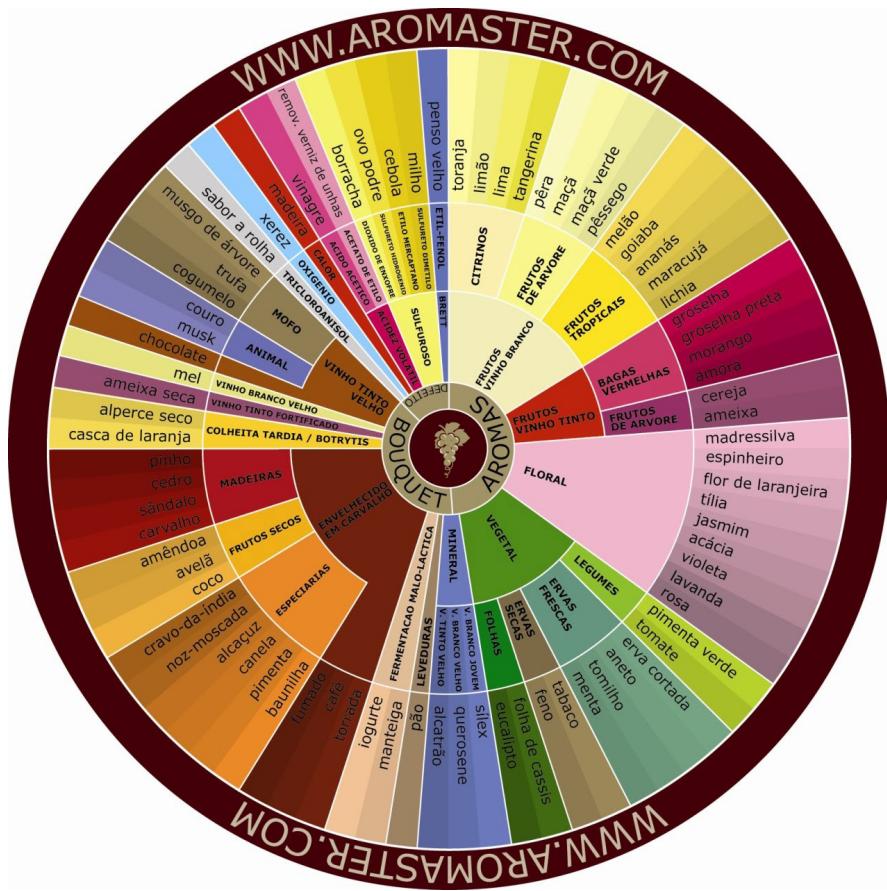
AROMAS SECUNDÁRIOS

Causados pela ação das leveduras, das bactérias e do modo de vinificação, são os aromas característicos do processo de fermentação do vinho. São também chamados de **aromas dos odores químicos**. Quando jovens, são os **amílicos** (banana e esmalte), os **fermentativos** (leveduras, miolo de pão) e os **lácteos** (leite e manteiga). Quando já tem um tempo em garrafa, evoluem para aromas de **especiarias** (baunilha, pimenta, canela) e **empireumáticos** (defumado, tostado, grelhado, torrefação, chocolate).

AROMAS TERCIÁRIOS

São os aromas de **bouquet**. Quando os vinhos passam por um longo período de afinamento, sofrendo uma redução pela micro-oxigenação em barril de carvalho e em garrafas com rolhas de cortiça natural. Os aromas evoluem assim para notas **animais** (couro e pelo), **terrosas** (terra molhada e bosque), **vegetais** (cogumelos) e de **decomposição** (estrume e curral).

ESCALA AROMÁTICA – FAMÍLIA DOS AROMAS



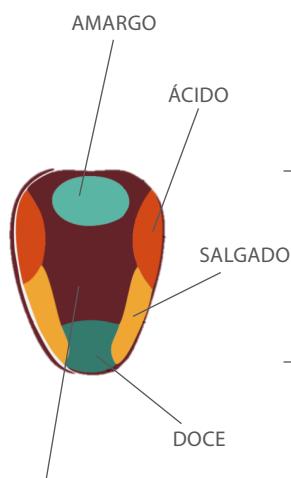
<http://janeladecheiros.blogspot.com.br/>

ANÁLISE GUSTATIVA



www.precolandia.com.br/blog

O **exame gustativo** é a fase final, na qual o vinho revela toda sua personalidade com as expectativas geradas nas análises visual e olfativa. A boca exprime o que chamamos de **personalidade gustativa** quanto a **textura, estrutura e equilíbrio**. A língua detecta cinco sabores: **doçura, acidez, amargor, salgado e umami**. Além desses, ainda podemos perceber sensações como: **adstringência, efervescência, temperatura, peso, consistência e textura**.



www.vemdauva.com.br

SENSAÇÕES TÁTEIS

Ataque na ponta da língua. Esta sensação se dá devido ao conteúdo residual de açúcares (sacarídeos), glicose e frutose determina a sensação primária de um vinho entre seco ou doce.

DOÇURA **Ataque do lado da língua, mais acima.** Esta sensação é mais perceptível nos brancos e nos tintos de corpo leve. Provoca salivação moderada quando equilibrada. Quando desequilibrada, provoca a sensação de **adstringência**, excesso de salivação. Aparece mais em vinhos novos e imaturos, mas também pode ser resultado da falta de maturação fenólica da uva.

ACIDEZ **AMARGOR** **Ataque no fundo da língua.** É atribuído compostos fenólicos, sobretudo aos **taninos** (a saliva perde o seu poder *lubrificante* e produz sensações de secura e aspereza na boca). Alguns ácidos também produzem sensações amargas. Se o amargor for muito pronunciado, é defeito.

SALGADO **Ataque do lado da língua, mais abaixo.** O vinho contém diferentes tipos de sais minerais e sais de ácidos orgânicos que podem ser percebidos. Geralmente, o gosto salgado não tem muita influência gustativa. Se encontrarmos um gosto salgado intenso, o mesmo pode ser resultado de alguma alteração ou contaminação.

UMAMI É o quinto gosto, conhecido como “saboroso”, **que envolve a boca**. Ainda pouco explorado, não é um gosto comum nos vinhos, mas é um elemento importante da harmonização. É a sensação que sentimos quando o vinho e o alimento se completaram.

PRINCIPAIS DEFEITOS DO VINHO

Bouchonné: vinhos que apresentam cheiro forte de papelão úmido, cachorro molhado e mofo de adega.

Reduzido: apresentam cheiro de alho cozido e repolho; isso acontece quando o vinho não recebe oxigenação na garrafa.

Oxidado: os vinhos oxidados não apresentam os aromas normais e têm coloração amarronzada semelhante à de uma maçã envelhecida. Os tintos ficam com gosto seco e amargo, e os brancos geralmente têm odor semelhante ao da sidra de maçã.

Danos por radiação UV: acontecem quando os vinhos ficam expostos à luz por muito tempo, podendo causar redução. Para evitar esse defeito, acomode os vinhos no escuro.

Danos pelo calor: podem apresentar aromas agradáveis como caramelo e frutas cozidas, mas terão gosto único do começo ao fim.

Presença de gás: de vez em quando, os vinhos sofrem uma nova fermentação na garrafa. Para identificar esse defeito, observe a presença de gás em um vinho tranquilo.

AULA 6

PRINCÍPIOS DA HARMONIZAÇÃO E SERVIÇO AO VINHO

Nesta aula serão apresentados princípios básicos da harmonização entre vinho e comida.



www.ricettariotipico.it/wp-content/uploads/2015/11/vini-3.jpg

O vinho e a gastronomia são expressões antigas da humanidade, formadores de civilizações, conceitos que transcendem o tempo. Escolher o que servir nas refeições nunca é uma tarefa simples, seja para refeições familiares, seja para grandes eventos gastronômicos.

Qualquer que seja a ocasião, que determina o que será servido, tem de levar em conta muitos fatores, além de avaliar a grande variedade de alimentos e preparações, e as diversas maneiras de combiná-los.

Mas é na hora de incluir no cardápio um ou mais vinhos que o desafio aumenta. Dos tintos aos brancos, dos roses aos espumantes, as possibilidades são inúmeras e, em muitos casos, não podemos estabelecer generalidades.

O vinho pode ser considerado uma das primeiras criações da humanidade, ocupando lugar privilegiado em inúmeras civilizações, representando ainda, uma série de descobertas ligadas às primeiras reações químicas encontradas pelo homem, principalmente na fermentação.

Não se tem certeza, mas há grandes indícios de que seja uma das bebidas mais antigas existentes. Representa muito mais que uma bebida produzida a partir de

um mosto esmagado de uvas frescas. Faz parte do dia a dia de povos e culturas, sendo considerada um alimento por muitas delas.

É a mais festejada e reverenciada bebida, uma expressão da arte, do trabalho, da sabedoria e da ciência humana, com a capacidade de alimentar o corpo e a alma. Está presente em cerimônias e comemorações ao redor do mundo, e é com certeza uma das bebidas mais importantes na harmonização gastronômica.

Selecionar o vinho mais adequado para cada prato envolve atender à harmonização dos sabores, para que um ressalte o outro. Esse é o objetivo primordial da **enogastronomia**, uma arte delicada que vem ganhando cada vez mais adeptos e praticantes. Nunca foi tão forte como nos dias de hoje, nos quais a sustentabilidade, a preocupação com a saúde, a vontade de descobrir sabores ainda pouco globais e de retomar métodos tradicionais de cozinha vão crescendo ainda mais nas tendências gastronômicas.

Não é fácil combinar cardápios e vinhos, pois é preciso saber equilibrar sabores e sensações que eles provocam em meio a tudo que será servido, para que a refeição seja perfeita ou pelo menos agradável.

Neste sentido, tanto o **sommelier** como o **gastrônomo** devem aprimorar seus conhecimentos, expandindo seu leque de possibilidades quanto à degustação e ao manuseio do vinho, à harmonização de alimentos e vinhos, aos estilos de vinhos e às regiões produtoras.

O segredo da harmonização está em entender o equilíbrio entre o **peso da comida** e o **peso do vinho**. Trabalhamos aqui com a lógica, salvo algumas exceções. Vinhos mais encorpados e densos, como *cabernet sauvignon*, *malbec*, *tannat*, podem ser servidos com pratos leves e delicados. Vinhos muito leves, como *pinot noir* ou *gamay*, podem combinar melhor com pratos mais pesados.

Nas harmonizações, procuramos sempre evitar conflitos. O mais importante é a complementação. Portanto, as técnicas de harmonização mais utilizadas atualmente são baseadas em dois conceitos: a harmonização por **contraste** e a harmonização por **semelhança**. Em ambas, devemos levar em conta o sabor dos alimentos quanto ao **gosto**, o **aroma**, a **textura**, a **cor**, a **temperatura** e a **intensidade**.

Algumas regras técnicas podem ajudar bastante:

- doçura ameniza acidez;
- acidez ameniza gordura;
- salgado ameniza doçura;
- tanino ameniza gordura e suculência.

Harmonização por semelhança

A harmonização por semelhança possui muitos componentes compartilhados, que se combinam entre si e se intensificam. Tenta combinar vinho e comida de forma a um complementar ao outro.

A doçura de um queijo azul com a doçura de um Sauternes, vinho doce de sobremesa.



<http://gregoire.com.br>

Harmonização por contraste

Na harmonização por contraste existem poucos componentes compartilhados que se opõem, criando um equilíbrio, neutralizado a discordância dos sabores.

Trabalha-se na tendência de que os opostos se atraem, buscando casar vinho e comida que possuam elementos contrastantes, cujas características gustativas, embora antagônicas, equilibrem-se.

A acidez cortante de um vinho espumante combinada com a rica textura gordurosa de um bacalhau confitado.



<http://imgapp.df.divirtasemais.com.br>

HARMONIZAÇÕES BÁSICAS COM OS TIPOS DE VINHOS

ESPUMANTES	Harmonizam com entradas diversas, saladas, petiscos e, dependendo da doçura do espumante, com algumas frutas e sobremesas
BRANCOS E ROSÉS	Harmonizam com saladas, aves, peixes e frutos do mar, massas ao molho branco e queijos de massa mole.
TINTOS	Harmonizam com carnes vermelhas, massas ao molho vermelho e queijos de massa dura.
DOCES E FORTIFICADOS	Harmonizam com queijos azuis e sobremesas em geral.

ALIMENTOS ÁCIDOS: Alimentos com acidez elevada fazem os vinhos de baixa acidez ficarem sem graça. Harmonize-os com vinhos de acidez elevada.

ALIMENTOS UNTUOSOS: Um vinho tinto com muito tanino age limpando o paladar ao ingerir alimentos ricos em proteínas e gorduras.

ALIMENTOS PICANTES: Um vinho doce, com baixo teor alcoólico, ou aromático de tendência doce pode neutralizar a ardência das comidas apimentadas.

ALIMENTOS PUNGENTES: Alimentos de sabores intensos, como queijo gorgonzola, harmonizam com vinhos de acidez e doçura elevadas.

ALIMENTOS AMARGOS: Alimentos amargos intensificam o amargor dos taninos. Tente harmonizar alimentos amargos com vinhos de baixo ou nenhum tanino, que contenham doçura ou alguma salinidade.

ALIMENTOS DOCES: Alimentos doces dão aos vinhos secos uma sensação amarga, harmonize um alimento doce com um vinho doce.

TERMOS

- enólogo: profissional responsável pela elaboração dos vinhos;
- enófilo: apaixonado por vinhos,
- sommelier: profissional responsável pelo serviço do vinho e suas harmonizações.

SERVIÇO DO VINHO

Nesta aula serão abordados aspectos básicos, porém importantes do serviço do vinho, a fim de apresentá-lo em toda sua potencialidade.

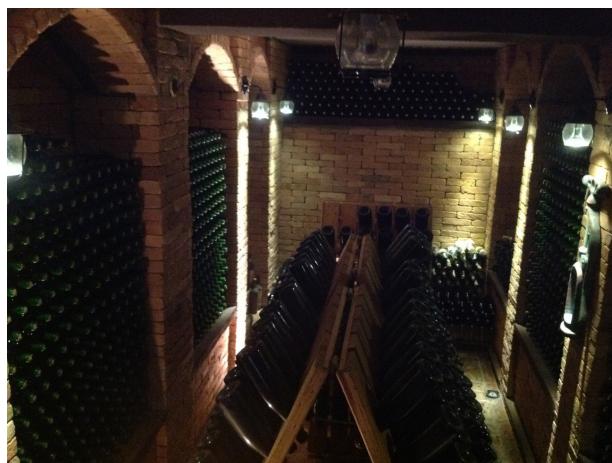
ARMAZENAMENTO

Nem todos os tipos de vinhos necessitam ir para as adegas. Segundo uma das maiores especialistas no assunto, a escritora Jancis Robinson, mesmo os vinhos mais jovens, de consumo rápido, melhoram sempre com certa idade ou um tempo após seu engarrafamento mas, “atualmente a grande maioria dos vinhos produzidos, no entanto está pronta para ser bebida em um ano ou menos após ser engarrafado”⁷. Cerca de 90% dos vinhos produzidos no mundo devem ser bebidos até seus cinco anos de idade, mas apenas 10% podem ser armazenados para real afinamento e melhoramento com o tempo – os chamados **vinhos de guarda**, provenientes de grandes *terroirs*.

Um fator preponderante para a guarda e o armazenamento de um vinho é como ele foi arrolhado. Pode em alguns casos também ser um fator determinante na qualidade do vinho. Por serem muito caras e de muito difícil seleção, as **rolhas de cortiça natural** são usadas pelos vitivinicultores para os vinhos de maior representação da adega. Elas desempenham um papel importante no afinamento dos vinhos que é o da **micro-oxigenação**, isto é, o beneficiamento do vinho com o ar. Por isso, quando são engarrafadas com cortiça natural, as garrafas devem permanecer na posição horizontal. Assim, o líquido umedece a rolha, expandindo-a na boca da garrafa e fazendo com que ela não se resseque, mas ao mesmo tempo deixando o ar entrar. Ocorre então, minuciosamente, a micro-oxigenação, que faz com que o vinho melhore com o tempo em garrafa.

Para vinhos de consumo mais rápido, existem outras formas de arrolhamento, por exemplo, com **rolhas sintéticas**, **roscas metálicas (screwcaps)** e **vino-locks**.

TIPOS DE ROLHAS				
CORTIÇA	SCREW CAP	AGLOME-RADA	SINTÉTICAS	VINO-LOK
				
piedade.com.pt	static.vinepair.com	advancecork.com	advancecork.com	lehmann-sa.fr



Cave de envelhecimento. Família Amatto – Vinhedo (SP)

No armazenamento, outros dois aspectos devem ser considerados: a **temperatura** e a **umidade**. A temperatura deve estar entre 7 °C e 18 °C. O ideal para todos os tipos de vinho é 10 °C. O importante é que não haja muita oscilação térmica, que pode ser um grande agravante na qualidade. Acima dos 35 °C, os danos podem ser desastrosos.

A umidade do local deve estar entre 50% e 80%, sendo 70% o ideal, com uma ventilação adequada inibindo o aparecimento e a proliferação de fungos que, muitas vezes, danificam rótulos e rolhas.

O **local de armazenamento** deve ser **escuro**, sem exposição a raios ultravioletas, que desestabilizam os compostos orgânicos na bebida, iniciando reações químicas indesejáveis, que alteram a cor e a sua estrutura física do vinho. O local também deve ser **livre de odores**, evitando a proximidade com tintas e produtos de limpeza, por exemplo. Também não deve ter **vibrações**, porque, se forem constantes, agitam as moléculas do vinho, impedindo que elas se assentem.

A ESCOLHA DAS TAÇAS

As taças são ferramentas essenciais tanto na degustação técnica como no serviço ao vinho. As de cristal são mais indicadas que as de vidro, mesmo que este seja bem trabalhado. O cristal reflete a luz devido a presença de minerais. A grande maioria das taças de cristal contém chumbo, são porosas e riscam facilmente, devendo ser lavadas à mão. Atualmente se encontram com facilidade taças com magnésio e zinco, mais resistentes aos tratos de limpeza. Mas, de um modo geral, todas as taças devem ser limpas com água quente e polidas manualmente, de preferência com um pano de linho para não danificar o cristal.

As desgustações mostram que as modificações no formato, no tamanho e no material utilizado acentuam consideravelmente algumas qualidades do vinho. Tradicionalmente, os vinhos brancos são servidos em taças menores que as dos tintos, para não perderem a temperatura. O cuidado com a limpeza deve ser preciso, pois traços de detergente podem interferir consideravelmente na avaliação do vinho.

ANATOMIA DA TAÇA



TAÇAS PARA O SERVIÇO BÁSICO

TAÇAS PARA O SERVIÇO BÁSICO		
VINHO TINTO Tipo Bordeaux	Bojo grande e borda estreita moderada. Indicada para o serviço básico dos tintos de corpo médio e encorpados , com taninos, como o <i>cabernet sauvignon</i> , em que os aromas precisam de mais tempo para serem liberados.	 www.riedel.com
VINHO TINTO Tipo Borgonha	Bojo largo e borda larga. Indicada para o serviço básico dos tintos de corpo leve , ideal para vinhos delicados, com menos taninos, em que a explosão aromática é intensa e marcante, como o <i>pinot noir</i> . Serve também para brancos encorpados .	 www.riedel.com

VINHO BRANCO	<i>Bojo menor e borda estreita, porque o vinho é servido a uma temperatura mais baixa. Indicada para todos os serviços básicos dos brancos, leves e aromáticos.</i>	
VINHO ROSÉ	Possui <i>bojo</i> que sai fechado, abrindo-se radicalmente, e com borda estreita, possibilitando uma concentração dos aromas. Indicada para os rosés por terem nuances aromáticas entre os brancos e os tintos, também pode ser utilizada para alguns brancos aromáticos e tintos leves .	
VINHO ESPUMANTE	Chamada de <i>flûte</i> , é indicada como base para todos os espumantes , mas é no método <i>chamat</i> que a sua expressão se acentua. Tem <i>bojo</i> longo e borda estreita, permitindo que se veja a evolução do <i>pérlage</i> e reaçe os aromas do espumante.	

A TEMPERATURA DO SERVIÇO

Cada estilo de vinho possui uma temperatura certa de serviço, influenciando diretamente seus aromas e seu gosto. É preferível servir o vinho em temperaturas um pouco mais frescas, permitindo descobrir aromas à medida que a temperatura sobe. Em temperaturas acima do indicado, os aromas são mascarados pelo álcool.

Quando o vinho está **muito frio**, os aromas se prendem, porque as moléculas se aglutinam, podendo ainda elevar a sensação de acidez nos brancos e, nos tintos, realçar o poder dos taninos, deixando-os mais secos. Quando está **muito quente**, os aromas se tornam mais voláteis, tendendo a aromas medicinais. Pode-se ainda perceber uma ardência indesejada no nariz.

A temperatura de serviço do vinho depende ainda de seu caráter e estilo, da época do ano, bem como da temperatura do lugar que será degustado.

Embora haja várias opções no mercado, o balde de gelo ainda é o método mais seguro e rápido para colocar o vinho em sua temperatura certa. O importante é acrescentar água ao gelo e imergir a garrafa em uma quantidade considerável, a fim de que todo o vinho fique na mesma temperatura. O resultado é rápido: entre 10 e 15 minutos, o vinho passa de 20 °C para 8 °C, sendo que, em um refrigerador, o mesmo resultado pode levar de uma hora e meia a duas horas.

TEMPERATURA DO SERVIÇO							
ESPUMANTE	BRANCO LEVE	BRANCO AROMÁTICO	BRANCO ENCORPADO	ROSÉ	TINTO LEVE	TINTO MÉDIO CORPO	TINTO ENCORPADO
GELADO	FRIO			TEMPERATURA DE ADEGA		FRESCO	
3 °C-7 °C	7 °C-13 °C			13 °C-17 °C		16 °C-20 °C	

ABRINDO OS VINHOS

Abrir uma garrafa de vinho é um ritual que envolve **segurança** e **elegância**, devendo ser competência de qualquer profissional que tenha o vinho como instrumento de trabalho. Depois de um longo processo de vinificação e guarda, esse é o momento em que o vinho toma contato com o ar novamente, para revelar todas as suas potencialidades. Devem se evitar movimentos bruscos. Danificar a rolha nessa etapa não é nada profissional. Para tanto, a escolha do saca-rolhas mais conveniente para a operação é muito importante.

TIPOS DE SACA-ROLHAS MAIS USUAIS



www.mistral.com.br

Saca-rolhas modelo garçom. O mais versátil de todos. Possui duas fases de movimentação para a retirada da rolha. Exige um pouco de cuidado ao centralizá-la na rolha e ao retirá-la, mas é o instrumento com o qual sommelier controla melhor até onde quer chegar com a perfuração, evitando fagulhas de rolha no vinho. Indicado para vinhos de média e longa guarda, cujas rolhas possam ter algum tipo de dano.



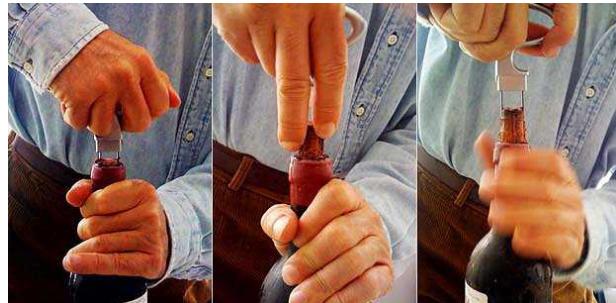
www.mistral.com.br

Saca-rolhas de rosca contínua. Ideal para quem tem pouca prática no manuseio. A força aqui é zero. É o mais indicado para vinhos jovens, cuja rolha ainda tenha poucos danos. Este modelo não dá muito controle da perfuração da rolha, então é preciso cuidado para não transpassá-la, derrubando fagulhas no vinho.



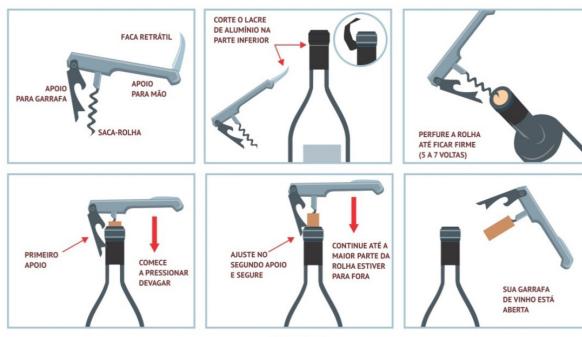
www.mistral.com.br

Saca-rolhas modelo pinça. Indicado para vinhos velhos, cuja rolha possa se encontrar em estado crítico. Por estar encharcada de vinho, a rolha acaba muitas vezes se colando nas extremidades da boca da garrafa, sendo impossível retirá-la com o espiral. Com a pinça, porém, é possível desprendê-la e retirá-la de modo a não derrubar fagulhas no vinho, evitando gostos indesejáveis.



www.didu.com.br

ABRINDO O VINHO TRANQUILO



www.vinumday.com.br

A abertura dos espumantes também merece atenção especial no serviço ao vinho, que deve ser minucioso e cuidadoso. A pressão do gás é alta, podendo machucar uma pessoa ou danificar objetos no ambiente. A primeira condição a se observar é a temperatura do espumante. Se não estiver gelado o suficiente, o serviço minucioso de retirada da rolha fica comprometido, fazendo-a saltar violentamente, perdendo muito gás e comprometendo a evolução do *pérlage*.

Infelizmente, se assim podemos dizer, jamais se “estoura” um espumante ou champagne. A rolha deve ser retirada de modo imperceptível: posicionando o vinho a um ângulo de 45° e depois puxando a rolha firmemente, enquanto se gira a garrafa.

ABRINDO O VINHO ESPUMANTE



blog.grandcru.com.br

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEVEDO, Arthur. Curso básico de vinho. São Paulo: Associação Brasileira de Sommeliers, 2007.

BERNARDO, Enrico. A arte de degustar o vinho: pelo melhor sommelier do mundo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.

BLOUIN, Jacques. Gosto do vinho. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

DOMINE, André. Vinhos. Rio de Janeiro: H.F. Ullmann, 2010.

GIOVANNINI, Eduardo. Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves (RS): IFRS, 2009.

JOHNSON, H. A história do vinho. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

LAROUSSE Brasil. Larousse do vinho. 2^a ed. São Paulo: Larousse Brasil, 2007.

MACNEIL, Karen. A bíblia do vinho. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

PACHECO, Aristides. Vinhos e uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações. São Paulo: Senac, 2006.

PERCUSSI, Luciano. É vinho, naturalmente!: em defesa do vinho orgânico e biodinâmico. São Paulo: Gaia, 2008.

PINTO, Daniel. Manual didático do vinho: iniciação à enologia. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2008.

RIZZON, Luiz; MENEGUZZO, Júlio; MANFROI, Luciano; AZEVEDO, João H. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento de uva, vinho tinto, grappa e vinagre. Brasília: Embrapa, 2004.

ROBINSON, J., JOHNSON, H. Atlas mundial do vinho. Nova Fronteira. 2008. 6^a edição. www.vinetowinecircle.com/historia/origem-da-videira/

www.winwfolly.com

www.vemdauva.com.br

www.vinetowinecircle.com

www.yarbography.weebly.com

www.oiv.int/en/oiv-life/2016-world-wine-production-estimated-at-259-mhl

www.infovini.com

www.editoragazeta.com.br/wp-content/uploads/2016/11/UVA_2016.pdf

www.greatclubs.com
www.consejodeenologos.com.ar
www.flickr.com/photos/39923705@N07/with/4077404901/
<https://doubleavineyards.com>
www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Cepages/Sauvignon-Blanc
http://avis-vin.lefigaro.fr/var/img/50/12414-650x330-pinot-meuniercivc.jpg
www.biale.com/wp-content/uploads/2017/02/DSC00001.png
www.embrapa.com.br
www.omaesttro.com.br
www.precolandia.com.br/blog
http://janeladecheiros.blogspot.com.br/
www.ricettariotipico.it/wp-content/uploads/2015/11/vini-3.jpg
piedade.com.pt
static.vinepair.com
advancecork.com
advancecork.com
lehmann-sa.fr
www.riedel.com
www.mistral.com.br
www.didu.com.br
www.vinumday.com.br
blog.grandcru.com.br
http://imgsapp.df.divirtasemais.com.br
www.h2vin.co.uk/images
http://gregoire.com.br

Adilson Luis Amatto é professor do Centro Paula Souza e produtor de uvas e vinhos finos. É proprietário da vinícola Família Amatto, em Vinhedo (SP), onde também preside a Avivi, associação local de vitivinicultores. É habilitado como sommelier internacional, com certificações no Brasil, pela UCS (Universidade de Caxias do Sul), e na Itália, tanto pela FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) como pelo ICICF (Italian Culinary Institute for Foreigners). Tem ainda especialização Master Wine nas regiões do Piemonte (Barolo e Barbaresco) e da Toscana (Montepulciano, Montalcino e Chianti). Formado em relações públicas pela PUC-Campinas, fez pós-graduação em gestão estratégica em comunicação organizacional, na Escola de Comunicações e Artes da USP, e extensão em tecnologia em vitivinicultura, na Faculdade de Engenharia Agrícola da Unicamp.