



GUIA ESSENCIAL DO VINHO



ÍNDICE

A Uva

Cabernet Sauvignon.....	01
Merlot.....	02
Malbec.....	03
Syrah.....	04
Tannat.....	05
Tempranillo.....	06
Camérnere.....	07
Chardonnay.....	08
Riesling.....	09

Características

Lágrimas.....	10
Tabela de aromas.....	11
Escala de intensidade tinto.....	12
Escala de intensidade branco.....	13
As uvas e seus estilos.....	14
Temperatura dos vinhos.....	15

ÍNDICE

Dicas

Processo de produção do vinho tinto.....	16
Quanto servir.....	17
Como degustar o vinho.....	18
Armazenamento do vinho.....	19
Diferentes Taças.....	20
Benefícios do vinho.....	21

Harmonização

Como Harmonizar.....	22
O Vinho certo para cada molho.....	23
Harmonização com queijos.....	24
Harmonizando vinho com gulodices.....	25
Vinho com comida asiática.....	26
Vinhos e churrasco.....	27
Harmonizando vinho com chocolate.....	28
Harmonize vinhos tintos e comida.....	29
Guia de Harmonização.....	30

A UVA: CABERNET SAUVIGNON

Os vinhos

- Alta intensidade tânica
- Bastante encorpados
- Grande complexidade de aromas e sabores
- Envelhecem bem

Harmonização

Carnes de boi, de vitelo, de cordeiro grelhadas e outros pratos de sabores fortes.

Vinhedos mais famosos fora Bordeaux

- Okanagan Valley, Canadá
- Hawkes bay, Nova Zelândia
- Beqaa Valley, Líbano, e mais.



Os clássicos

- A Cabernet Sauvignon é a principal componente da margem esquerda de Bordeaux. Na margem direita a principal é a Merlot.
- Château Margaux, em Margaux
- Château Lafite-Rothschild, em Pauillac
- Château Mouton Rothschild, em Pauillac
- Château Latour, em Pauillac
- Château Haut-Brion, AOC
- Pessac-Léognan.

A UVA: MERLOT

Os vinhos

Os vinhos elaborados com a Merlot ficam entre a elegância da Pinot Noir e a potência da Tannat. Taninos médios, macios e sedosos, fáceis de beber.

Harmonização

Carnes bovinas e suínas, queijos cremosos, pratos ensopados como: ossobuco, feijoada e etc.

Os favoritos

- Petrus, Pomerol, Bordeaux – França
- Château Angélus, Saint-Émilion, Bordeaux – França
- Masseto, Toscana - Itália



Curiosidades

- É a segunda uva vinífera tinta mais cultivada no mundo (inclusive se adequou muito bem na Serra Gaúcha)
- É uma das uvas presentes na Serra Gaúcha e no famoso corte bordalês

A UVA: MALBEC

De onde vem

Cahors, França

Os vinhos

- Vinhos mais encorpados
- Cor rubi com reflexos violáceos
- Acidez média e álcool de médio para elevado
- Taninos marcantes e potentes

Harmonização

- Carnes vermelhas
- Massas com molhos bem temperados
- Queijos e outros alimentos mais gordurosos

Os Favoritos

- Bodega Catena Zapata
- El Enemigo Wines
- Bodega Zuccardi
- Bodega Achaval-Ferrer
- Viña Cobos

Curiosidade

- Em Bordeaux, a Malbec quase entrou em extinção no século XIX por causa da praga Phylloxera
- É a uva mais cultivada na Argentina, sendo emblemática no país
- Malbec Day é comemorado no dia 17 de Abril.

A UVA: SYRAH/SHYRAZ

Origem

Vale do Rhône
(sudeste da França)

Os Vinhos

De leves e delicados com muita fruta e sem passagem por madeira, até vinhos mais encorpados, amadeirados e intensos



Harmonização

- Peru recheado com frutas e farofa (vinhos mais leves)
- Cordeiro com geleia de frutas vermelhas (vinhos mais encorpados)

Os Favoritos

- Hermitage e Côte-Rotie - França
- Barossa Valley e McLaren Vale - Austrália
- Valle de Maipo e Colchagua - Chile
- Califórnia - EUA

A UVA: TANNAT

Origem

Madiran, Sudoeste da França.

Harmonização

- Carnes vermelhas grelhadas
- Carnes de caça com sabor intenso



Os Vinhos

- Estruturados
- Potentes
- Muita fruta escura
- Taninos marcantes

Os Favoritos

- Bodega Garzón
- Estabelecimento Juanicó
- Familia Deicas
- Vinícola Bouza
- Bodegas Carrau
- Pizzorno Family Estates

A UVA: TEMPRANILLO

Origem

Península Ibérica

Harmonização

- Carré de Cordeiro com molho de hortelã
- Pernil suíno assado com batatas
- Tábua de embutidos (salame, presunto cru, chouriço)
- Frango assado



Os Vinhos

- Estruturados
- Elegantes
- Longevos
- Acidez média
- Álcool médio para alto

Os Favoritos

- La Rioja Alta Gran Reserva 904
- Vega Sicilia Unico
- Viña Tondonia Gran Reserva

A UVA: CARMÉNÈRE

Origem

Médoc / Bordeaux - França.

Os Vinhos

Frutados, taninos elegantes, caráter herbáceo pronunciado.



Harmonização

- Carnes vermelhas grelhadas temperadas (não-picantes)
- Pizzas com molho vermelho e vários ingredientes.

Os Favoritos

- Carmin de Peumo
- Purple Angel
- Kai
- Herencia

A UVA: CHARDONNAY

Origem

Borgonha - França, melhor expressão da casta



Harmonização

- Sem madeira: Frango grelhado, saladas com carnes, peixes
- Com madeira: Pratos untuosos e estruturados, Lombo de porco assado, Spaghetti a carbonara.

Os Vinhos

- Brancos da Borgonha
- Brancos da Califórnia e Costa Oeste Americana
- Espumantes em Champagne e no Brasil (Blanc de Blancs)

Os Favoritos

- Chablis
- Château de Montelena
- Corton-Charlemagne
- Champagne Krug
- Mersault

A UVA: RIESLING

Os vinhos

- Fresco, complexo e mineral
- Baixa concentração de álcool
- Seco ou doce dependendo do estilo de vinificação e legislação



Harmonização

- Carnes brancas e saladas (quando o vinho for seco)
- Sobremesas a base de frutas (quando o vinho for doce)

Características

- Casca leve
- Aroma intenso
- Alta acidez

No mundo

Além da Alemanha, França e Áustria, a uva Riesling é cultivada também na Austrália e no Chile.

Lágrimas no Vinho

É a película líquida formada pelo vinho na taça depois que ela é girada.



Quanto mais devagar elas escorrem, maior a viscosidade do vinho e a sensação de corpo no paladar.

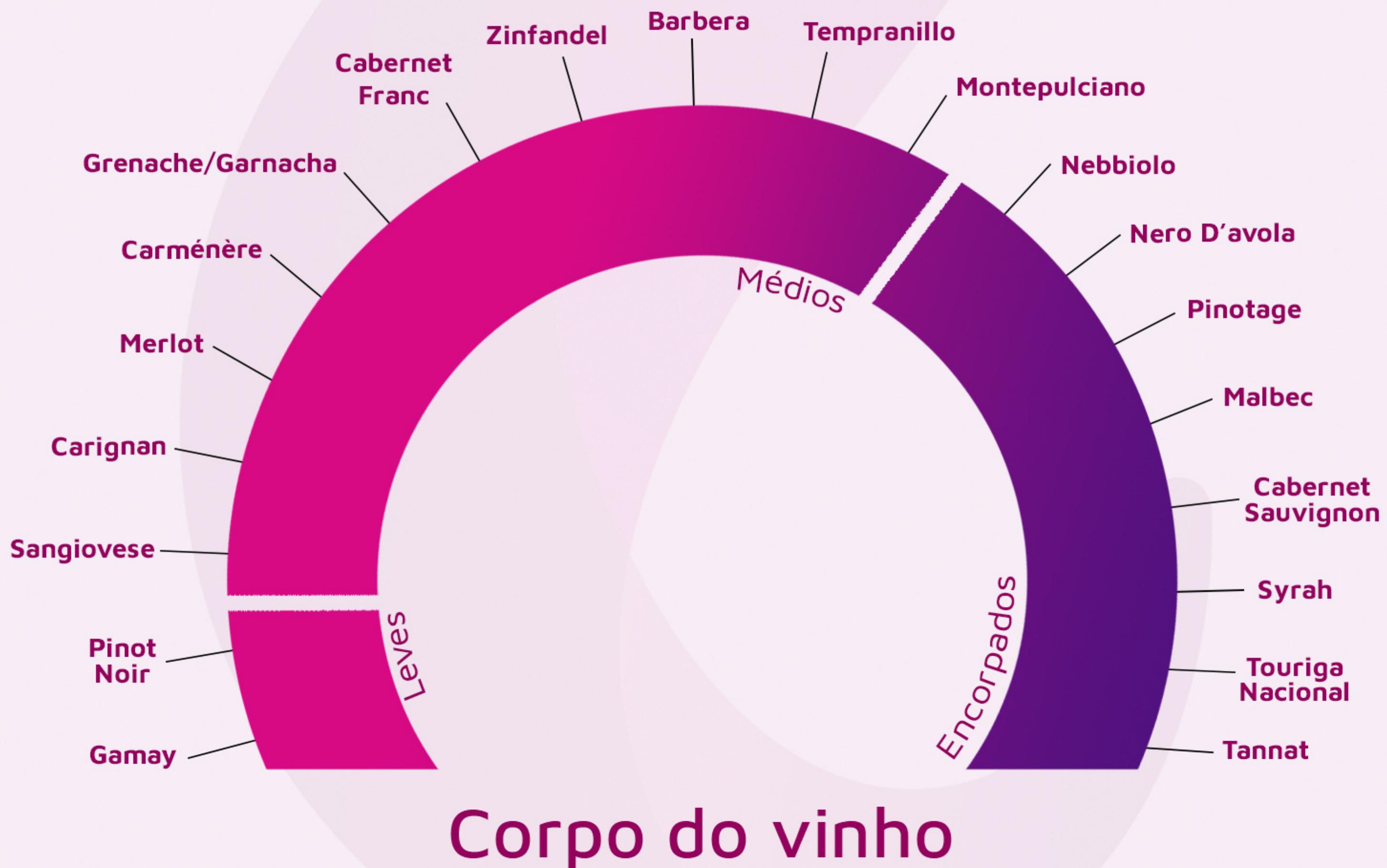
Elas indicam o teor alcoólico do vinho, quanto mais álcool, maior a formação de lágrimas.

Tabela de Aromas dos Vinhos



	Cítricas	Toranja, Limão
	“Berries”	Geléia de Morango, Amora, Framboesa, Morango Cassis
Frutado	De Árvores	Cereja, Damasco Pêssego, Maçã
	Tropicais	Abacaxi, Melão, Banana
	Frutas Secas	Uva Passa, Ameixa, Figo, Damasco, Tamaras
	Outras	Antralinato de Metila
	Frescos	Grama cortada, Pimentão Vermelho, Eucalipto, Hortelã
Herbáceo / Vegetal	Cozidos ou enlatados	Fava, Aspargos, Azeitona Verde/Preta, Alcachofra
	Secos	Feno/Palha, Chá, Tabaco
Nozes	Nozes	Noz, Avelã, Amêndoas
Caramelo	Caramelos	Mel, Caramelo, Manteiga, Shoyu, Chocolate, Melaço
	Queimados	Defumado, Queimado, Café
Madeira	Fenólicos	Medicinal, Fenólico, Bacon
	Resinosos	Carvalho, Cedro, Baunilha
	Mofados	Mofo, Cortiça
Terra	Terrosos	Cogumelo, Poeira
	Picante	Etanol, Ácido Acético, Acetato de Etilo Dióxido de enxofre,
Químico	Enxofre	Fósforo Queimado, Couve, Alho, Gás Natural, Sulfeto de Hidrogênio Borracha, Lã e cachorro molhados
	Petróleo	Diesel, Querosene, Plástico, Alcatrão
	Frio	Mentol
Picante	Quente	Álcool
Salino	Jerez	Oxidado
	Levedura	Borra, Fermento de Padeiro
M. Biológico	Lático	Iogurte, Suor, Chucrute
	Outros	Cavalo
Floral	Floral	Gerânio, Violeta, Rosa, Flor de Laranjeira
Apimentado	Apimentado	Licor de Anis, Pimenta do Reino, Cravo

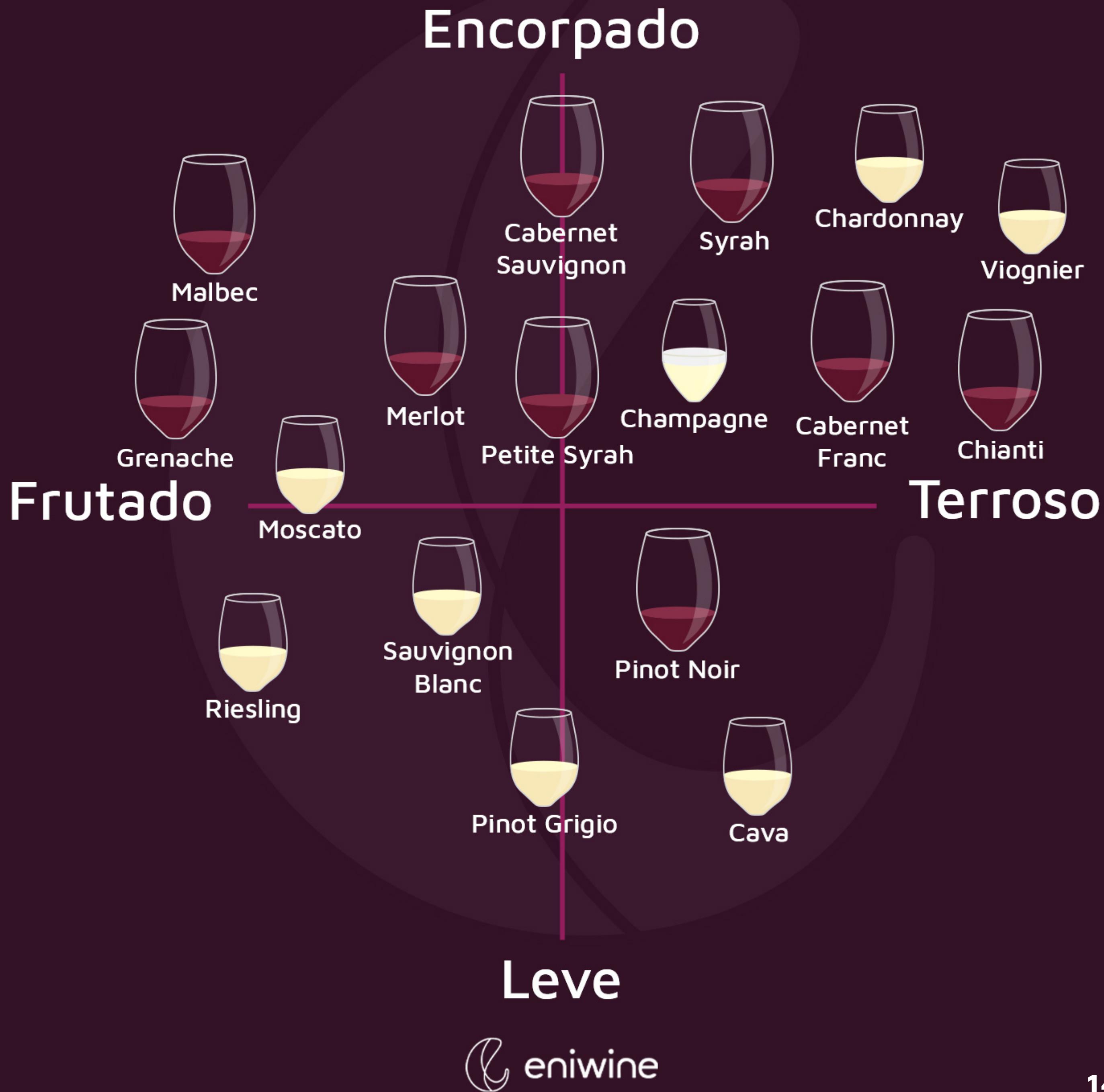
Escala de Intensidade de vinhos tintos



Escala de Intensidade de vinhos brancos



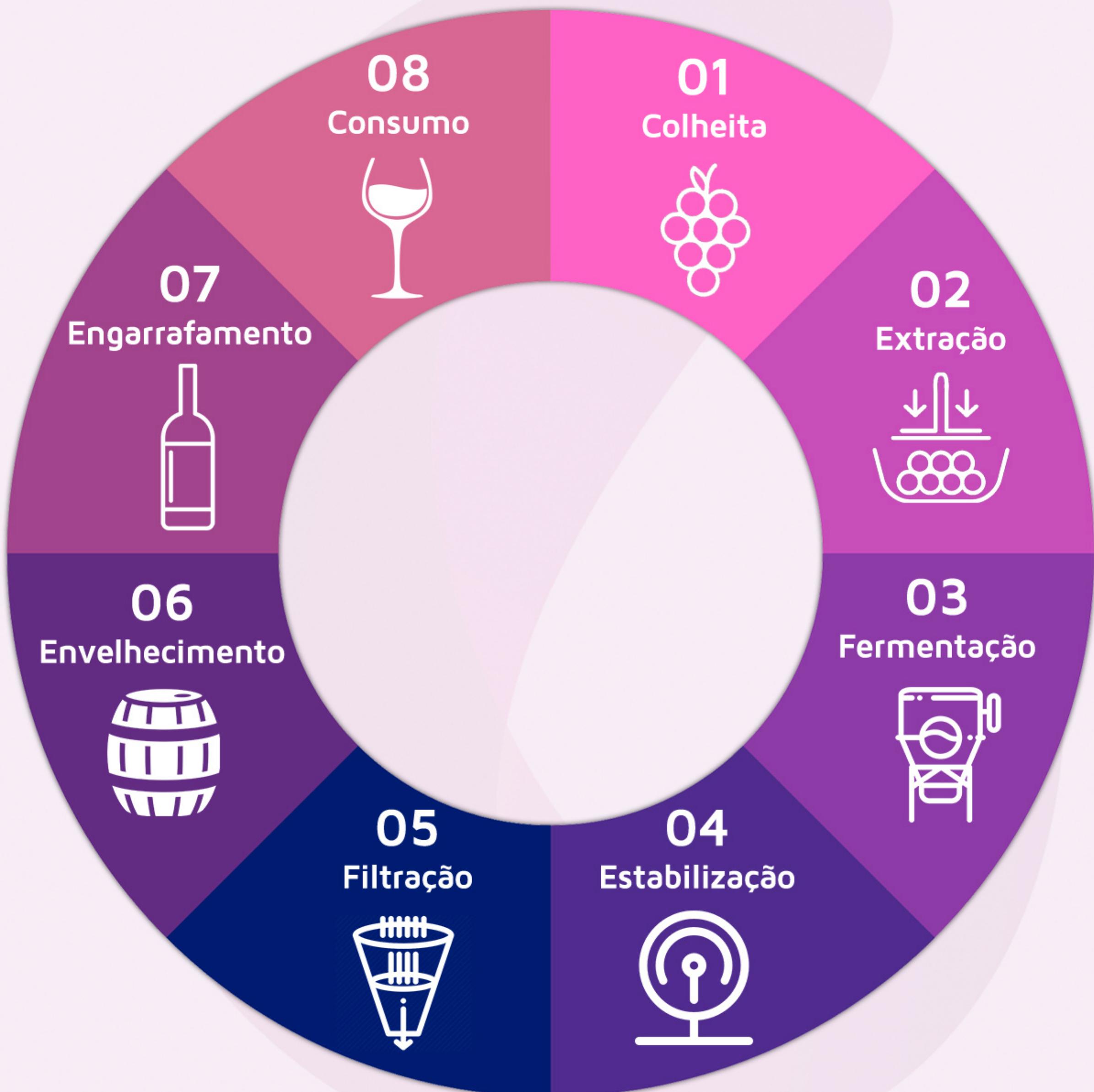
As uvas e seus estilos



Qual a temperatura ideal pra cada vinho?



Processo de produção do vinho tinto



Quanto servir

de cada um dos tipos de vinho

1/3



Tintos*

1/3



Brancos
e rosés*

1/2



Espumantes**

*Foram consideradas taças padrão
de Bordeaux Tinto e Bordeaux Branco

**Foi considerada a taça
padrão para espumantes Riedel

Como degustar um vinho

OLHE

Cor, opacidade e lágrimas



DEGUSTE

Sinta a acidez, o dulçor
o corpo, os taninos
e a estrutura



CHEIRE

Note aromas de
frutas, madeira
e outros



CONCLUA

Você gostou?
Muito alcoólico?
Leve e balanceado?
Muito ácido? Muito doce?
O que o fez especial?



Você conhece a maneira correta de armazenar seus vinhos?

1- Posição



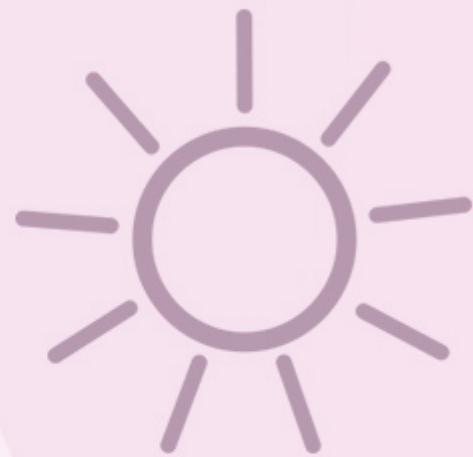
Armazene as garrafas sempre na posição horizontal, evitando o ressecamento da rolha.

2- Temperatura



Mantenha seus vinhos em um ambiente climatizado. O ideal é entre 14 e 17 °C.

3- Iluminação



O local de armazenamento dos vinhos deve ser protegido contra luz natural e também contra luz artificial que emitam calor ou raios UV.

4- Umidade



Controle a umidade do ambiente. Se muito úmido, fungos podem aparecer na rolha. Se muito seco, a rolha poderá ressecar.

Escolhendo a taça

A taça perfeita para o seu vinho



Tinto encorpado



Branco leve



Tinto complexo



Branco encorpado



Rosé



Espumante



Fortificados



Taça ISO*

* Taça que pode ser usada para degustações técnicas de todos os estilos de vinho

Principais benefícios do vinho*



- ----- Faz bem ao coração
- ----- Libera endorfina
- ----- É bom para a saúde
- ----- Nos deixa mais felizes
- ----- Fortalece amizades

*Aprecie com moderação

Como Harmonizar



Característica Dominante: **Doçura**

Açúcar residual das uvas que pode ser sentido no vinho.

Os pratos devem ser:
Ácidos
Doces
Salgados
Picantes
Untuosos
Amargos

Característica Dominante: **Taninos**

A adstringência dos taninos causa o ressecamento da boca

Os pratos devem ser:
Untuosos

Característica Dominante: **Acidez**

Quanto mais ácido o vinho mais a gente saliva.

Os pratos devem ser:
Ácidos
Doces
Salgados
Untuosos

O vinho certo para cada molho

Carbonara



Ventisquero Grey Single Block Chardonnay

Alfredo



Three Steps Premium Chardonnay

Alho e óleo



Single Vineyard Sauvignon Blanc 1865

Bolonhesa



Querciavalle Chianti Classico DOCG



Sugo



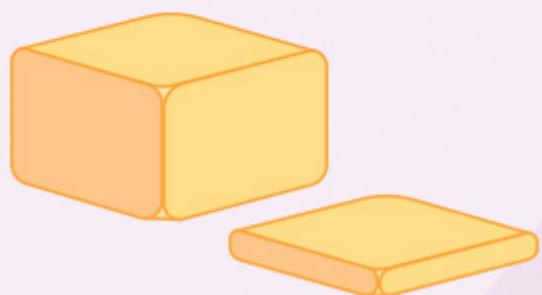
Ricciolo Rosso Toscana IGT

Putanesca



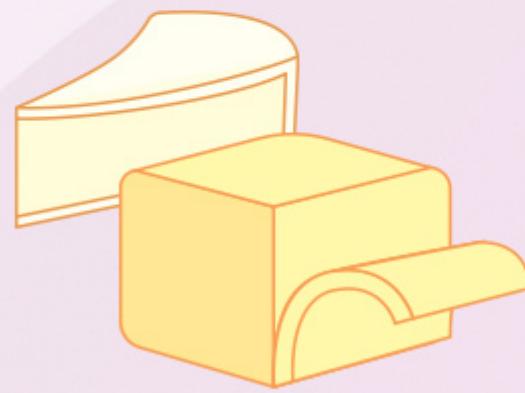
Barbera D' Asti DOCG

Harmonização com queijo



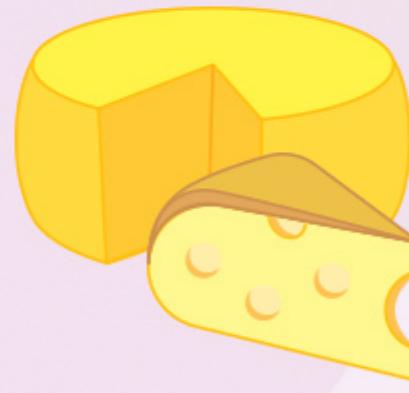
Frescos, salgados e ácidos

Feta
Cotija
Panner
Chèvre
Creme azedo



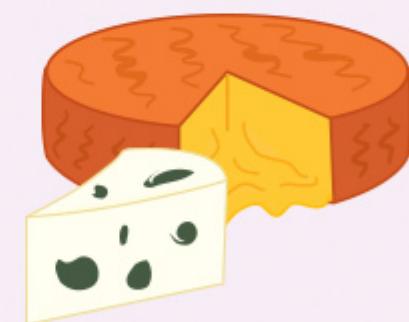
Delicados

Brie
Comté
Gruyère
Havarti
Mascarpone
Muçarela
Ricota
Suíço



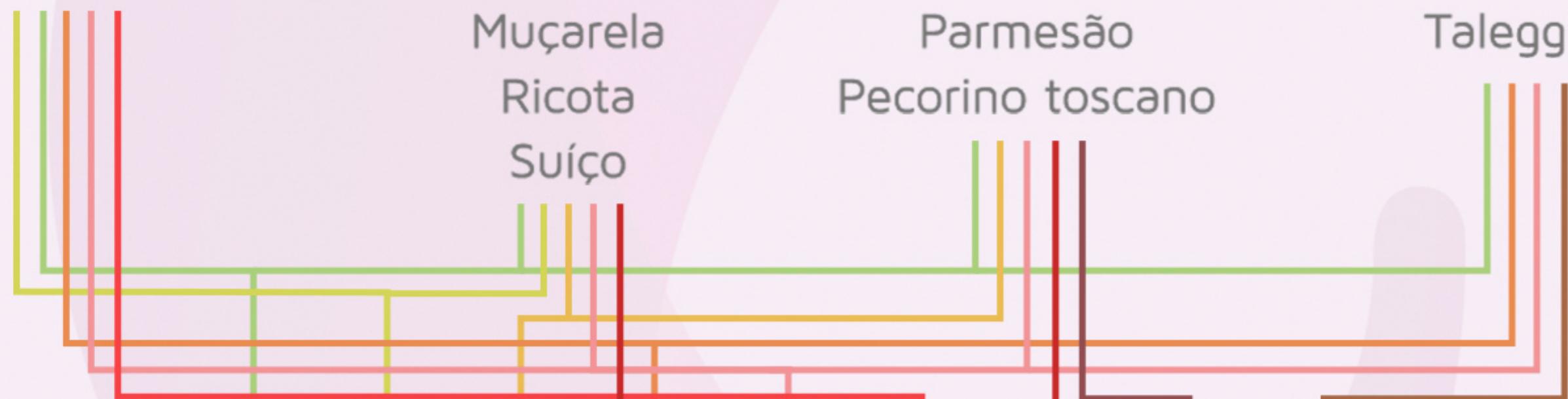
Fortes e firmes

Asiago
Cheddar
Gouda defumado
Halloumi
Manchego
Parmesão
Pecorino toscano



Pungentes

Queijo azul
Epoisses
Gorgonzola
Roquefort
Stilton
Taleggio



Espumante

Branco leve

Branco encorpado

Branco aromático

Rosé

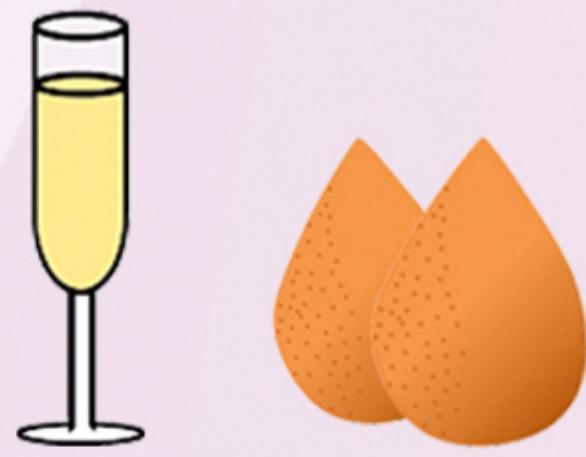
Tinto leve

Tinto médio corpo

Sobremesa

Harmonizando Vinho com Gulodices

Coxinha



Champagne / Cava

Pipoca



Chardonnay com Madeira

X-Burguer



Merlot ou Syrah

Pastel de Carne



Espumante Rosé

Comida asiática & vinho

Champagne

Comidas apimentadas e tailandesas

Chardonnay (Sem Madeira)

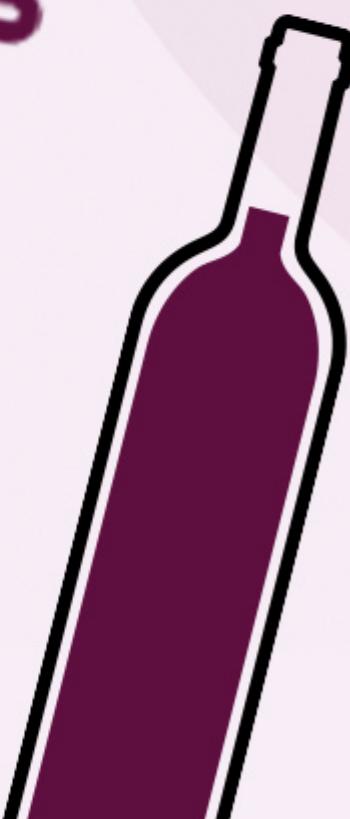
Pratos condimentados (pimentas aromáticas) e curry

Sémillon

Comidas com notas cítricas e uma pontinha de açúcar

Riesling

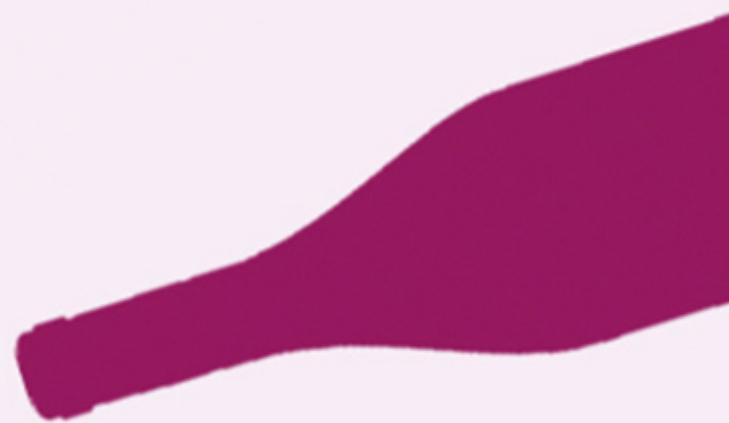
Comidas cruas de alta intensidade e pratos agrioce



Harmonização Vinho e Churrasco

Carnes Bovinas

- Bife ancho - Malbec
- Picanha - Cabernet Sauvignon



Frango

- Merlot
- Vinho branco de médio corpo



Carnes Suínas

- Brancos com passagem em barricas
- Tintos de médio corpo como Tempranillo ou Barbera



Harmonizando vinho com chocolate



Moscatel de Setubal



Vinho do Porto Ruby



Vinho do Porto Tawny



Vinho do Porto LBV



Chocolate Branco



Chocolate Rubi ou com frutas vermelhas

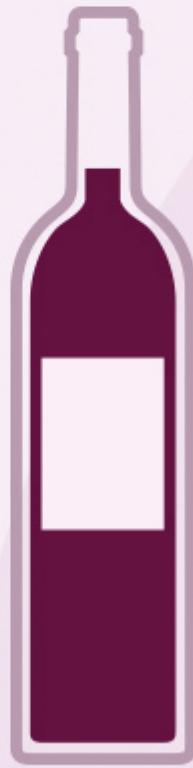


Chocolate com frutas secas



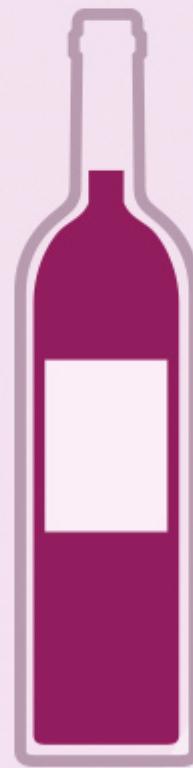
Chocolate Amargo 70 a 85% cacau

Harmonize vinhos tintos e comida



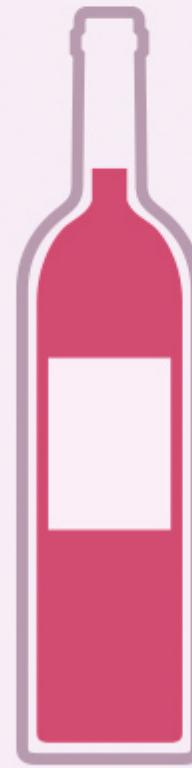
Encorpados

Cabernet Sauvignon
Malbec
Syrah
Tannat



Médios

Barbera
Carménère
Merlot
Sangiovese

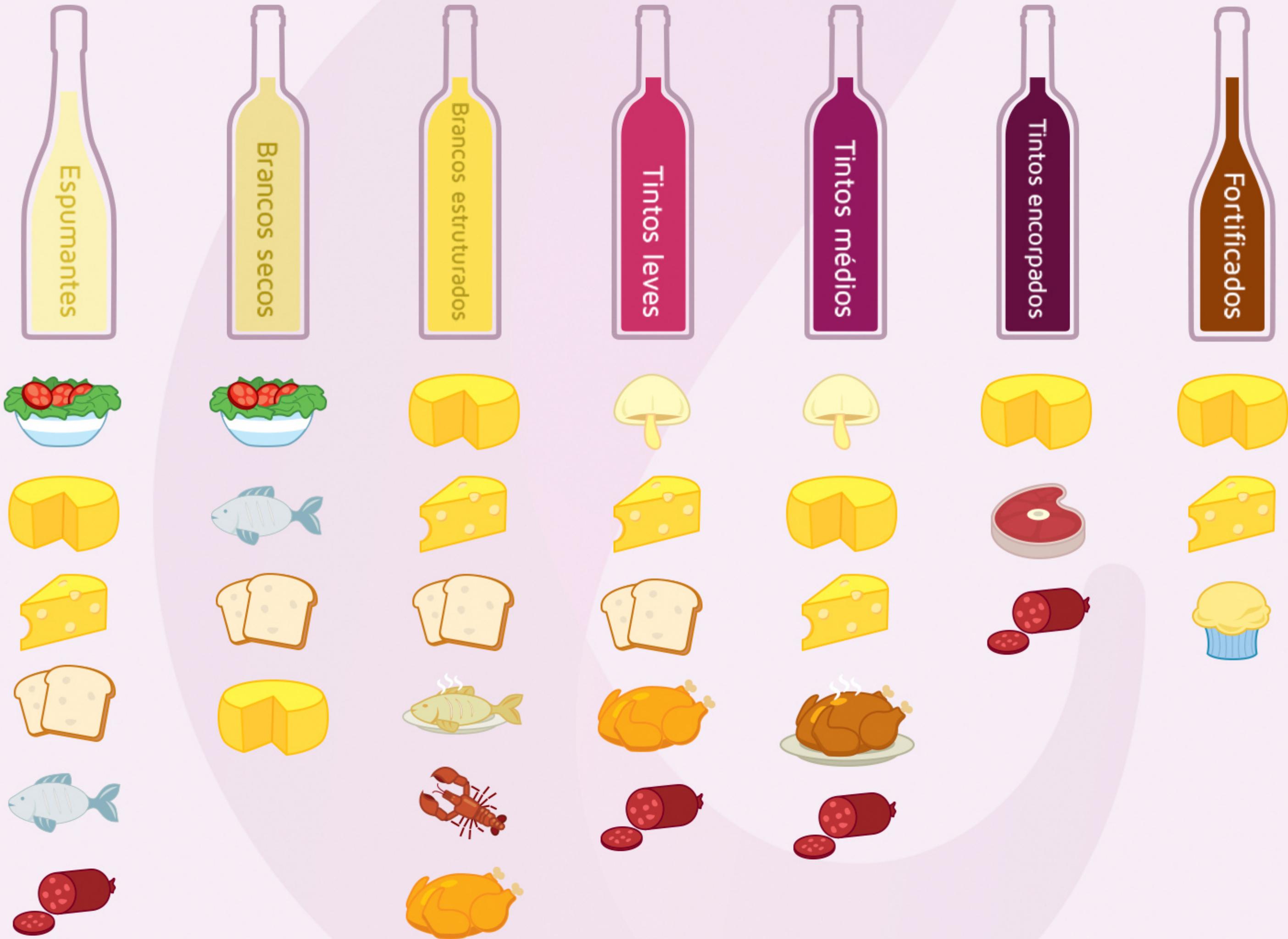


Leves

Gamay
Grenache
Pinotage
Pinot Noir



Guia de harmonização



Siga-nos:



@eniwinebr



@eniwine



/eniwine

www.eniwine.com

 eniwine