



GUIA PRÁTICO DO
VINHO

por Sociedade da Mesa
clube e loja de vinhos



Lucas Cordeiro

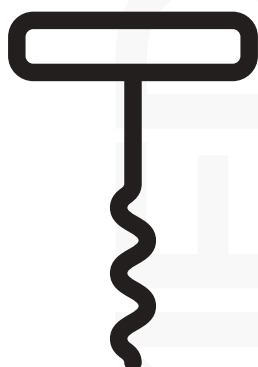
Sommelier da Sociedade da mesa

SOBRE O GUIA

Designer gráfico e produtora de música eletrônica, mas que tinha o vinho como maior hobby (e companhia) durante as noites. Mesmo sem ser expert no assunto, foi observando as dúvidas de outros amantes da bebida, que Madeline Puckette teve a ideia para criar o Wine Folly, o maior guia ilustrado sobre o universo enológico. Inspirados neste trabalho e em todos os questionamentos que recebemos de nossos associados, tivemos a ideia de produzir este conteúdo que você tem em mãos. O trabalho da Sociedade da Mesa é - e sempre será - o de buscar rótulos incríveis ao redor do mundo e entregar, todos os meses, na porta dos sócios. Mas também é nossa função desmistificar a cultura e a tradição do vinho. Por isso, aqui estão as respostas para qualquer pergunta: como escolher um vinho? A que temperatura servir? Qual é a taça ideal? Qual é a combinação certa com determinados alimentos? Tudo de forma intuitiva e fácil de entender. Um guia prático para resolver seus dilemas enquanto está diante de várias garrafas de vinho. Aproveite!



SUMÁRIO



- 2-** Sobre o guia
- 4-** Como escolher o vinho
- 8-** Tabelas práticas de harmonização
- 17-** Como armazenar o vinho
- 18-** Como conservar o vinho
- 19-** Duração do vinho depois de aberto
- 19-** Tamanhos de garrafa
- 20-** Taças
- 22-** Garrafas
- 24-** Como abrir o vinho
- 25-** Como servir o vinho
- 26-** Decanters
- 28-** Temperatura ideal para cada vinho
- 29-** Graduação de doçura
- 29-** Taça de cristal x taça de vidro
- 30-** Como degustar um vinho



COMO ESCOLHER O VINHO

PARTE 1

ESCOLHA CONFORME AS FAMÍLIAS DE VINHOS



ESPUMANTES

Vinhos que contêm gás incorporado no líquido (podem ser brancos, rosés ou tintos).

Espumantes em geral, Champagne, Cava, Prosecco, Franciacorta, Sekt, e outros.



VINHOS BRANCOS LEVES

Sem amadurecimento em barris de carvalho.

Sauvignon Blanc, Vermentino, Chenin Blanc, Riesling, Silvaner, Pinot Gris (Pinot Grigio), e denominações como Muscadet, Soave e Vinho Verde.



VINHOS BRANCOS E AROMÁTICOS

Elaborados a partir de variedades muito aromáticas.

Gewürztraminer, Moscatel (ou Muscat, Moscato, Zibibbo), Torrontés (Argentina).



VINHOS BRANCOS ENCORPADOS

Amadurecidos em barris de carvalho ou não.

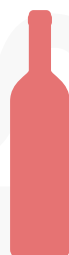
Chardonnay, Sauvignon Blanc (c/ estágio em carvalho), Sémillon, Viognier, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, brancos de Rioja (Espanha), Douro e Alentejo (Portugal).



VINHOS ROSÉS LEVES

De cor mais clara.

Típicos da Provence (França) e outras regiões.



VINHOS ROSÉS DE MÉDIO CORPO

De cor mais escura.

Das mais diversas regiões e uvas tintas.



VINHOS TINTOS LEVES

Sem ou com breve amadurecimento em barris de carvalho.

Gamay, Pinot Noir, Barbera, Dolcetto, Grignolino, Brachetto e denominações como Beaujolais, Bardolino, Valpolicella, Chianti, vinhos do novo mundo de categoria de “entrada” de uvas diversas.



VINHOS TINTOS DE MÉDIO CORPO

Podem ter sido ou não amadurecidos em barris de carvalho.

Cabernet Franc, Carignan, Grenache, Merlot, Carménère, Mencía, Sangiovese (Brunello, Morelino), Montepulciano, Negroamaro, Primitivo (Zinfandel), e denominações como Valpolicella Superiore, Chianti Classico, Côtes-du-Rhône / GSM, Tejo, Lisboa, Dão.



VINHOS TINTOS ENCORPADOS

Podem ser ou não amadurecidos em carvalho (às vezes por longos períodos).

Aglianico, Nero d'Avola, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre, Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Tempranillo, Tannat e denominações como Bordeaux, Hermitage, Côte-Rotie, Madiran, Barolo, Barbaresco, Douro e Alentejo (Portugal), Ribera del Duero (Espanha).



VINHOS DE SOBREMESA (DOCES)

Têm doçura intensa.

Vinhos ou espumantes da variedade Moscatel, brancos de Colheita Tardia (Late Harvest), Passito e Vin Santo (Itália), e denominações como Sauternes, Tokaj, Porto, Madeira, Marsala.



COMO ESCOLHER O VINHO

PARTE 2

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS





COMO ESCOLHER O VINHO

PARTE 3

ESCOLHA CONFORME A OCASIÃO



FOI CONVIDADO PARA JANTAR

SABE O QUE SERÁ SERVIDO?

Sim

Veja nossas tabelas de harmonização.

Não



MOMENTO A DOIS

SE FOR UM JANTAR, SABE O QUE SERÁ SERVIDO?

Sim

Veja nossas tabelas de harmonização.

Não

NÃO É UM JANTAR.



PARA PRESENTEAR

CONHECE O GOSTO DA PESSOA?

Não

Sim

Siga as opções de preferência por características (parte 2).



CASAMENTOS E FORMATURAS



PRAIA, PISCINA E PIQUENIQUE



REUNIÕES FAMILIARES E/OU COM AMIGOS



FESTAS

CHURRASCO

Veja nossas tabelas de harmonização.

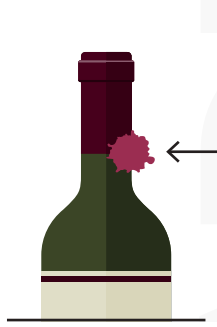
JANTARES



COMO ESCOLHER O VINHO

PARTE 4

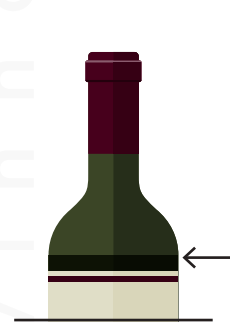
CUIDADOS AO COMPRAR



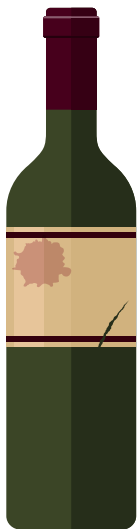
Evite garrafas com marcas, manchas de vinho nas proximidades da cápsula. Podem indicar vazamento.



Evite garrafas cujo topo das cápsulas esteja estufado. A rolha saltada pode indicar que houve alguma fermentação dentro da garrafa.



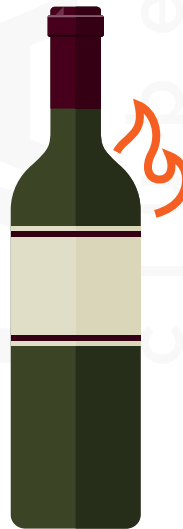
O nível baixo do vinho dentro da garrafa pode ser também um indício de vazamento.



Observe o rótulo. Aparência de velho, manchas ou rasgos podem indicar má conservação da garrafa.



Evite vinho exposto à luz. Raios ultravioleta, por exemplo, alteram compostos orgânicos dos vinhos.



Evite vinho exposto ao calor. Ele acelera o envelhecimento e causa danos.



Safras muito antigas. Evite, pode estar deteriorado, a menos que tenha certeza que é um vinho de guarda.



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

ENTRADAS

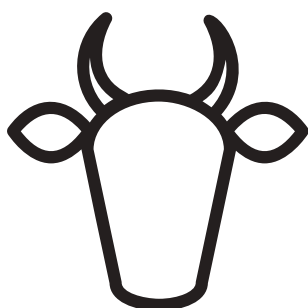


Entrada	ESPUMANTES BRANCOS	ESPUMANTES ROSES	VINHOS BRANCOS LEVES	VINHOS BRANCOS E AROMATICOS	VINHOS BRANCOS ENCORPADOS	VINHOS ROSÉS LEVES	VINHOS ROSÉS DE MÉDIO CORPO	VINHOS TINTOS LEVES	VINHOS TINTOS DE MÉDIO CORPO	VINHOS TINTOS ENCORPADOS
Saladas sem vinagre / limão				●	●	●				
Saladas c/ vinagre / limão	●		●							
Ceviche	●		●							
Carpaccio		●					●	●		
Steak Tartare		●					●	●		
Tartare de salmão		●				●	●			
Salmão defumado				●					●	
Legumes cozidos / grelhados			●			●				
Bolinhos e salgados fritos	●	●	●			●				
Bruschetta		●					●	●		
Sopas e caldos					●		●	●	●	



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

PRATOS PRINCIPAIS CARNE BOVINA



Prato	ESPUMANTES BRANCOS	ESPUMANTES ROSES	VINHOS BRANCOS LEVES	VINHOS BRANCOS E AROMÁTICOS	VINHOS BRANCOS ENCORPADOS	VINHOS ROSÉS LEVES	VINHOS ROSÉS DE MÉDIO CORPO	VINHOS TINTOS LEVES	VINHOS TINTOS DE MÉDIO CORPO	VINHOS TINTOS ENCORPADOS
T-bone									●	●
Picanha									●	●
Costela									●	●
Filé de Costela*									●	●
Contrafilé									●	●
Alcatra									●	●
Maminha		●						●	●	●
Filé mignon		●					●	●	●	●
Fraldinha									●	●
Ossobuco		●						●	●	●
Acém cozido		●						●	●	●
Músculo									●	●
Kibe / Kafta		●					●	●	●	●

* O mesmo que bife ancho, noix, entrecôte.



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

PRATOS PRINCIPAIS CORDEIRO



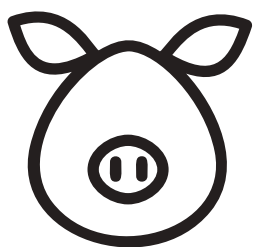
Prato	ESPUMANTES BRANCOS	ESPUMANTES ROSÉS	VINHOS BRANCOS LEVES	VINHOS BRANCOS E AROMÁTICOS	VINHOS BRANCOS ENCORPADOS	VINHOS ROSÉS LEVES	VINHOS ROSÉS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS LEVES	VINHOS TINTOS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS ENCORPADOS
Carré		●					●	●	●	
Lombo		●					●	●	●	
Costela									●	●
Filé mignon		●				●	●	●	●	
Pernil									●	●
Picanha								●	●	
Stinco		●					●	●	●	
T-bone									●	●
Paleta									●	●



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

PRATOS PRINCIPAIS

PORCO



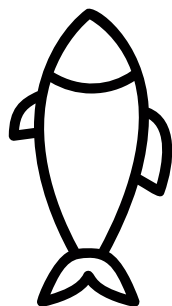
Prato	ESPUMANTES BRANCOS	ESPUMANTES ROSÉS	VINHOS BRANCOS LEVES	VINHOS BRANCOS E AROMÁTICOS	VINHOS BRANCOS ENCORPADOS	VINHOS ROSÉS LEVES	VINHOS ROSÉS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS LEVES	VINHOS TINTOS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS ENCORPADOS
Alcatra	●		●			●	●	●		
Barriga	●		●			●	●	●		
Copa-Lombo		●			●		●	●		
Costela		●			●		●	●	●	
Filé Mignon		●				●	●	●		
Joelho		●					●	●	●	●
Lombo		●			●		●	●		
Paleta		●					●	●		
Pernil		●			●		●	●		
Picanha							●	●		
Stinco		●			●		●	●		
Suã		●			●	●	●	●		



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXES E FRUTOS DO MAR



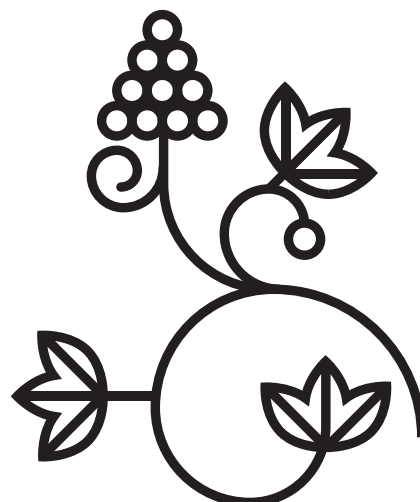
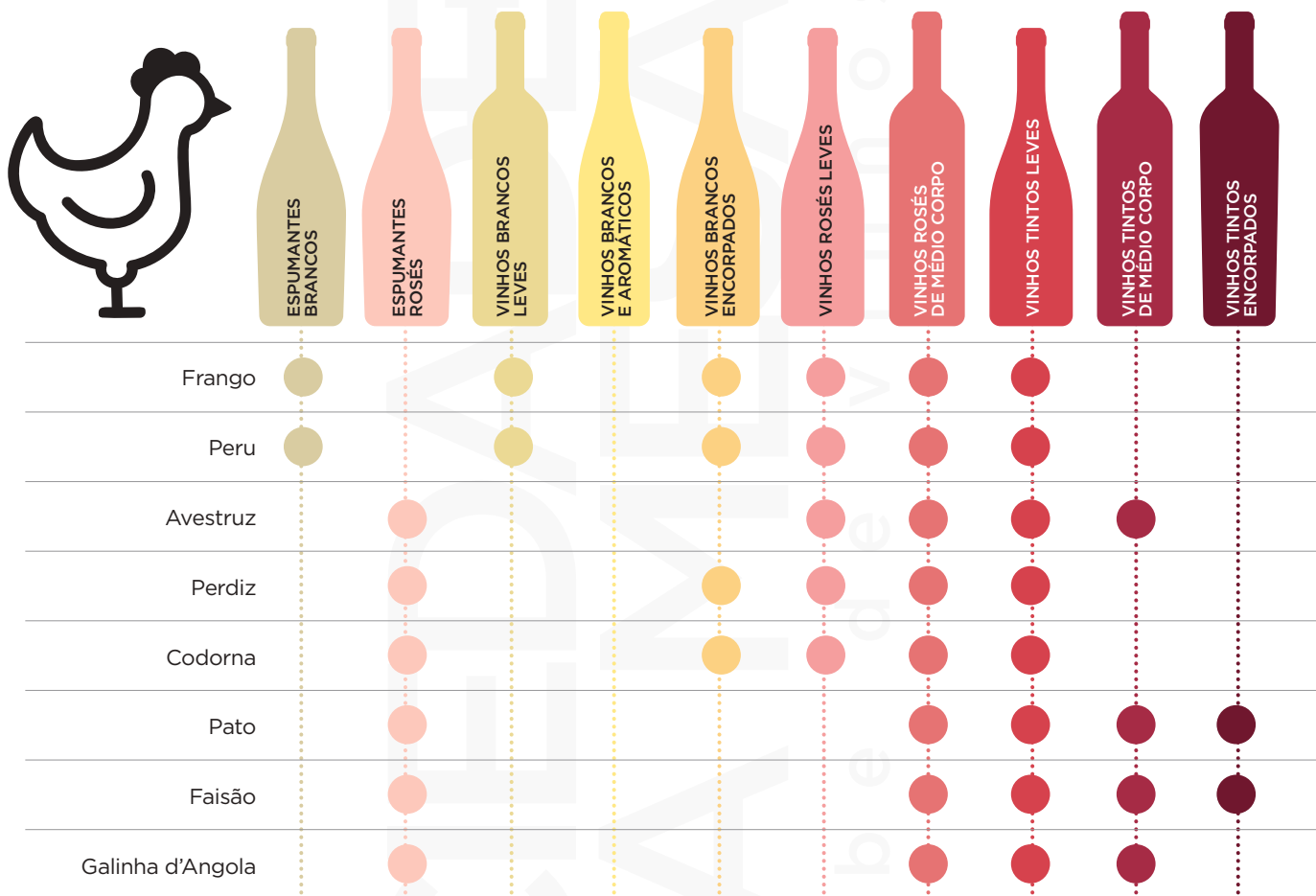
Peixe/Fruto do Mar	ESPUMANTE BRANCO	ESPUMANTE ROSÉ	VINHO BRANCO LEVE	VINHO BRANCO E AROMÁTICO	VINHO BRANCO ENCORPADO	VINHO ROSÉ LEVE	VINHO ROSÉ DE MÉDIO CORPO	VINHO TINTO LEVE	VINHO TINTO DE MÉDIO CORPO	VINHO TINTO ENCORPADO
Sardinha		●	●		●	●	●			
Tilápia	●		●							
Linguado	●		●							
Pescada-branca	●		●		●					
Pescada-amarela	●		●		●	●				
Truta		●	●			●	●			
Robalo	●				●	●	●			
Atum		●				●	●	●		
Salmão		●				●	●	●		
Bacalhau		●			●		●	●	●	
Caranguejo	●		●			●				
Camarão	●	●	●			●				
Lagosta	●		●			●				
Ostra	●		●		●					
Vieira	●		●			●				



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

PRATOS PRINCIPAIS

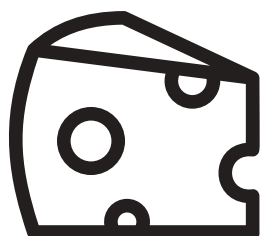
AVES





TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

QUEIJS



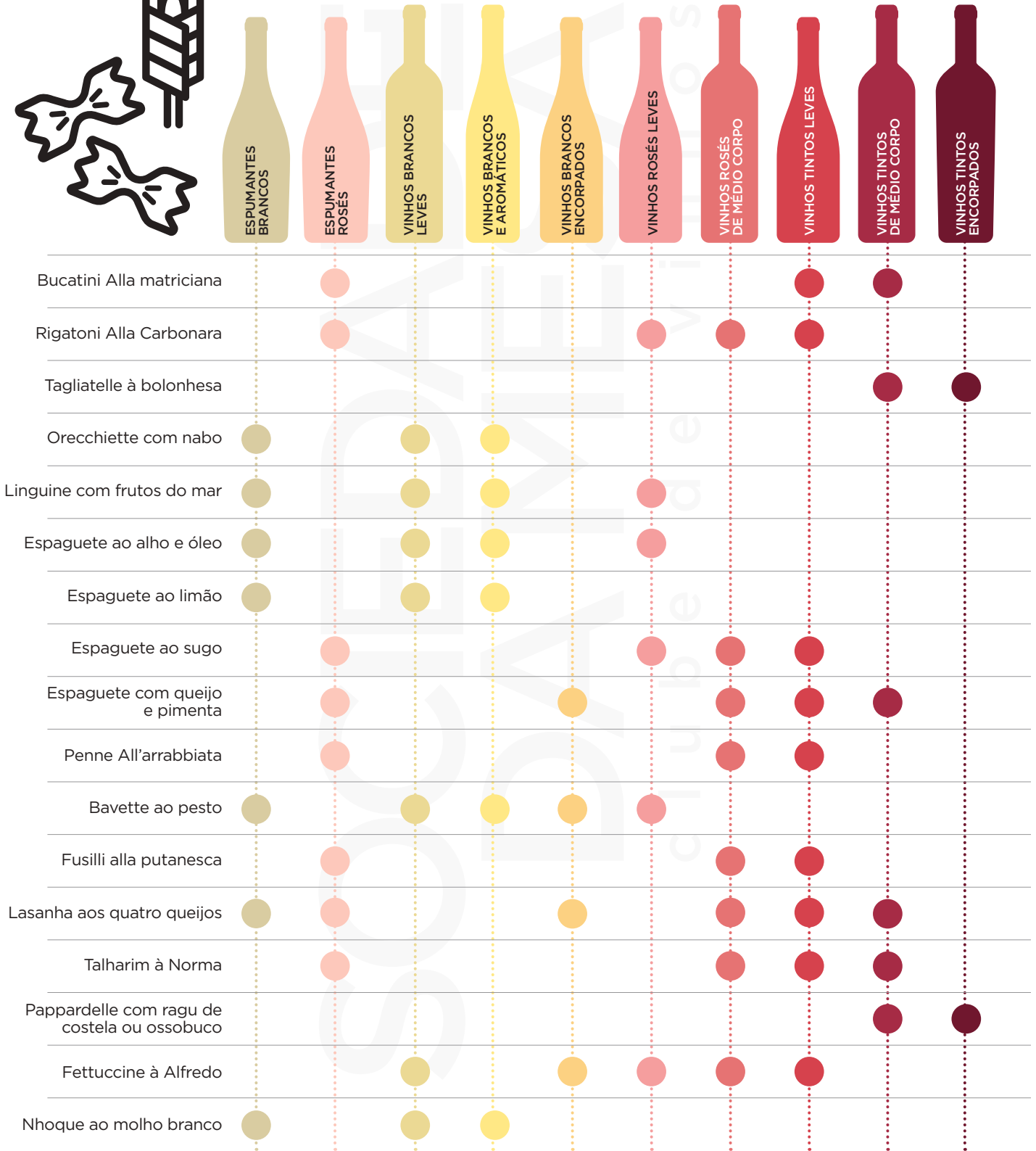
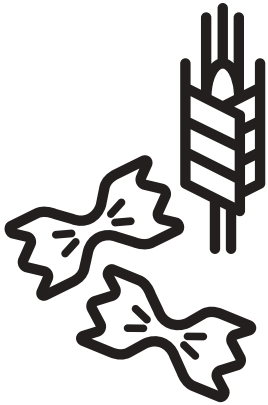
Queijo	ESPUMANTES BRANCOS	ESPUMANTES ROSÉS	VINHOS BRANCOS LEVES	VINHOS BRANCOS E AROMÁTICOS	VINHOS BRANCOS ENCORPADOS	VINHOS ROSÉS LEVES	VINHOS ROSÉS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS LEVES	VINHOS TINTOS DE MEDIO CORPO	VINHOS TINTOS ENCORPADOS
Parmesão									●	●
Pecorino									●	●
Provolone									●	●
Prato									●	●
Gruyère								●	●	
Reino								●	●	
Gouda		●					●	●		
Emmenthal		●					●	●		
Estepe		●					●	●		
Requeijão de corte					●	●				
Coalho						●	●	●		
Minas padrão						●	●	●		
Camembert	●				●					
Brie	●				●					
Minas frescal	●		●							
Cabra	●		●							
Stilton*										●
Roquefort*										●
Gorgonzola*										●

* Também com vinhos de sobremesa



TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

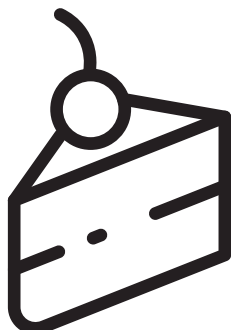
MASSAS





TABELAS PRÁTICAS DE HARMONIZAÇÃO

SOBREMESAS



	MOSCATEL ESPUMANTE / MOSCATO D'ASTI	COLHEITA TARDIA (LATE HARVEST)	BOTRITIZADOS (SAUTERNES / TOKAJ)	MOSCATEL DE SETUBAL	PASSITOS (VIN SANTO / VIN DE PAILLE)	JEREZ PX (PEDRO XIMÉNEZ)	MADEIRA DOCE (MALVASIA)	MARSALA (ORO, AMBRA E RUBINO)	PORTO BRANCO	PORTO RUBY	PORTO TAWNY	MAURY BANYU'S
À base de frutas	●	●	●									
À base de leite, ovos, ou doce de leite			●	●	●			●				
Com café					●	●	●	●			●	
Com chocolate						●				●		●
Com frutas vermelhas							●		●			

À base de frutas

Ex: salada de frutas, manjar de coco, panetone, manga flambada com sorvete de creme, strudel ou tarte tatin

À base de leite, ovos, ou doce de leite

Ex: pudim de leite, quindim, churros, doce de leite e queijo minas, pastel de Belém, crème brûlée

Com café

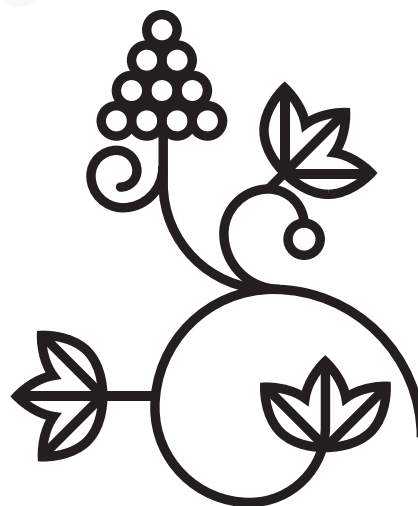
Ex: tiramisù, pudim de café, panna cotta de café

Com chocolate

Ex: brownie, petit gateau, bolo de chocolate, musse de chocolate, salaminho de chocolate

Com frutas vermelhas

Ex: torta de frutas vermelhas, clafoutis de cereja, cheesecake de frutas vermelhas, torta de morango





COMO ARMAZENAR O VINHO

- 1** Escolha um local fresco e com ventilação, como corredores pouco iluminados, armários nos quartos ou salas (calor excessivo e flutuações térmicas podem causar o aparecimento de aromas indesejados).
- 2** Mantenha a uma temperatura próxima 13°C (segundo estudo de Alexander Pandell, PhD, Universidade da Califórnia).
- 3** A iluminação deve ser muito suave. Excesso de luz acelera o envelhecimento.
- 4** Evite colocar compostos aromáticos intensos no mesmo local das garrafas, eles podem interferir no vinho. Ex.: produtos de limpeza, inseticidas, tintas, etc.
- 5** Controle a umidade do ambiente (falta ou excesso podem trazer problemas). Mantenha próxima a 70%.
- 6** Um termômetro-higrômetro no local ajudará a controlar as faixas de temperatura e umidade.
- 7** Vibrações agitam as moléculas e alteram a estabilidade do vinho na garrafa (podem alterar aromas e sabores), sejam elas provocadas por sons ou qualquer outra fonte. Dica: Bom isolamento acústico do ambiente ou do móvel podem ajudar, e evite usar vãos sob escadas, que provocam trepidações.
- 8** A posição das garrafas pode ser a que melhor facilite seu armazenamento no local escolhido por você. Não há estudos suficientes que garantam qual é a posição mais adequada, seja na horizontal, diagonal ou vertical.
- 9** Organizar a adega de modo prático faz a diferença. Organize por tipo de vinho (branco, rosé, tinto, espumante) ou por país/região.
- 10** Deixe juntos e fáceis de acessar os vinhos para consumo imediato. Poucos são os vinhos para guardar por longos anos.
- 11** Evite a cozinha, principalmente próximo a fontes de calor como fogão e forno.
- 12** Evite proximidade de paredes que tenham face externa exposta ao sol.



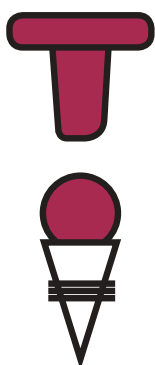
COMO CONSERVAR O VINHO DEPOIS DE ABERTO

Para retardar a oxidação (devido ao contato com o oxigênio) ou evitar a contaminação do líquido, use:

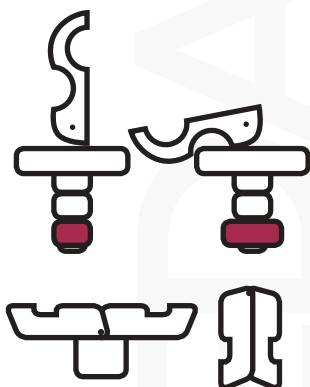
1 - TAMPAR O VINHO

Evita a entrada de oxigênio, contudo não retira o que já está dentro da garrafa. Pode-se usar o próprio vedante original da garrafa se for uma tampa de rosca, ou tampas apropriadas.

Tampas para vinhos
Vários modelos.

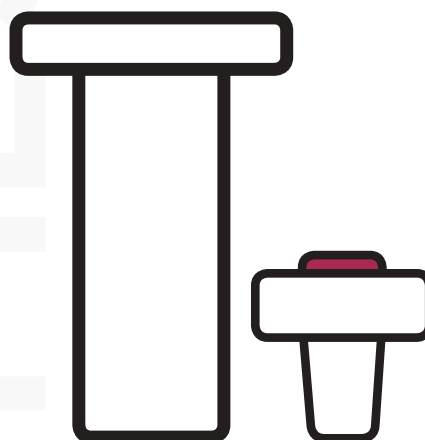


Tampas para espumante
Tampas apropriadas para evitar a dispersão do gás.



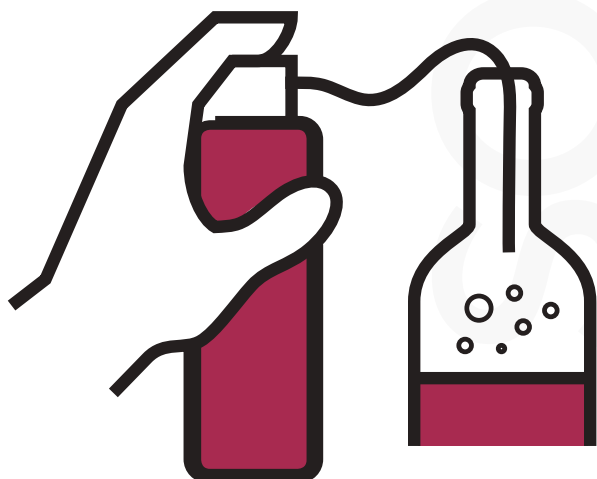
2 - BOMBA A VÁCUO

Tem baixo custo, rolhas de borracha reutilizáveis e dá cerca de uma semana de sobrevida ao vinho.



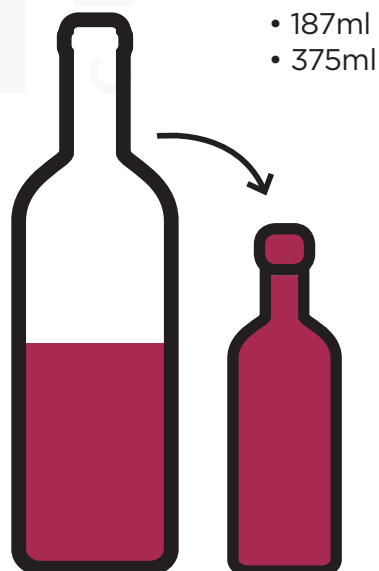
3 - SISTEMA A GÁS

Utilizam gases inertes, mais pesados que o oxigênio, isolando a superfície do vinho na garrafa.



4 - GARRAFAS MENORES (187ML OU 375ML COM TAMPA DE ROSCA)

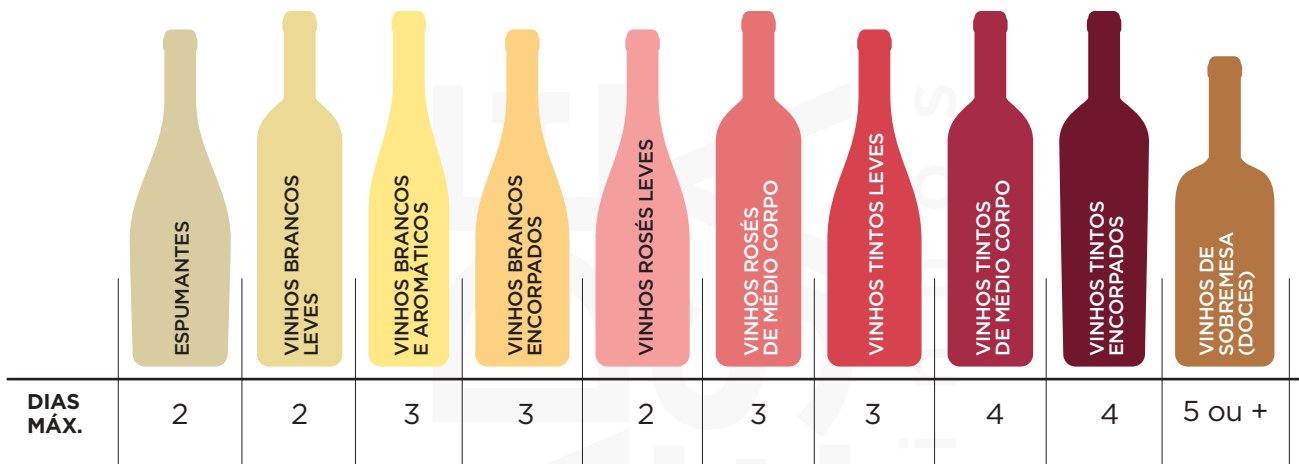
Preenchidas em toda sua capacidade, ficam quase sem oxigênio no seu interior.



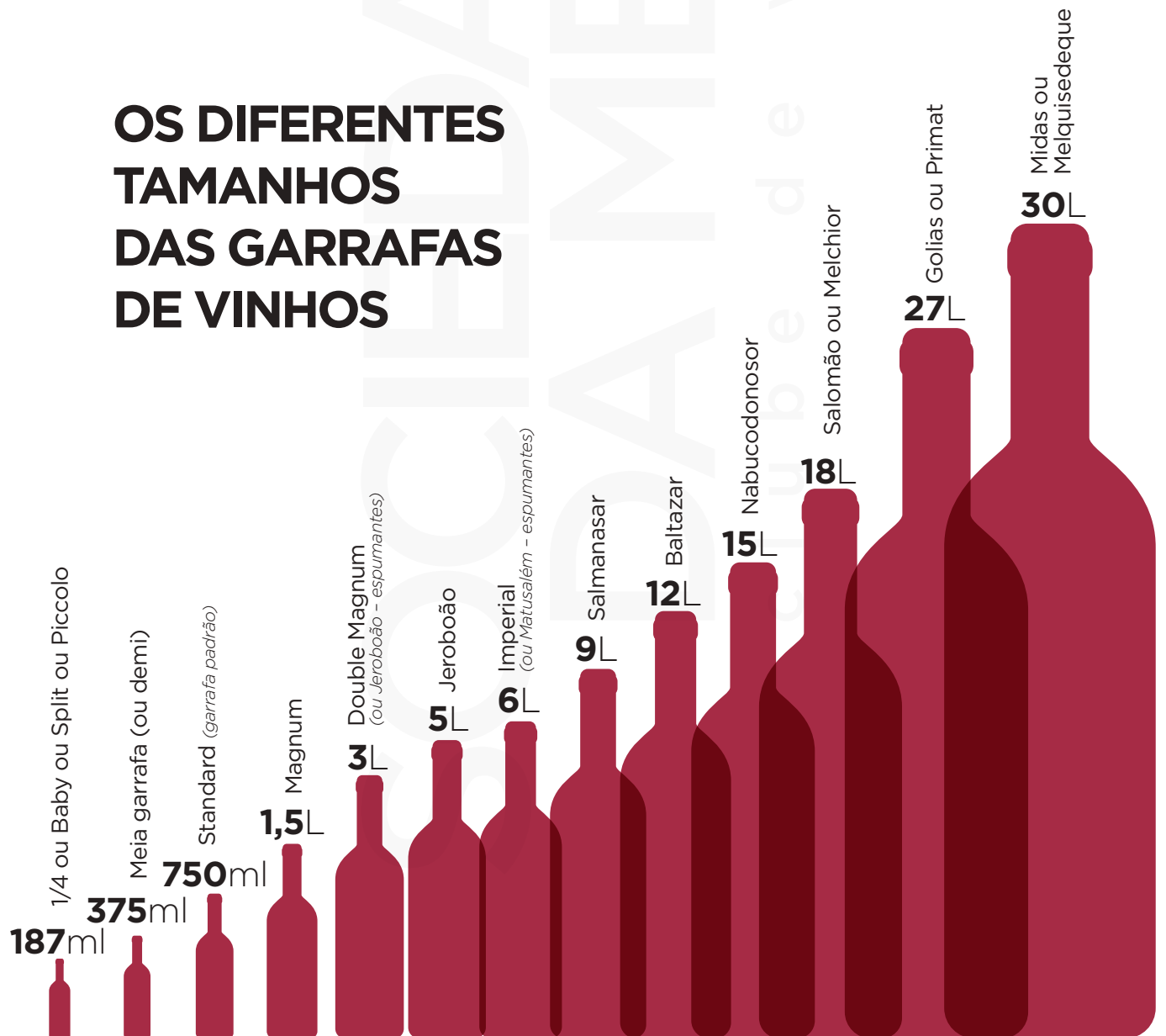


VINHO JÁ ABERTO, QUANTO TEMPO DURA?

Na geladeira ou adega refrigerada, e apenas tampados.



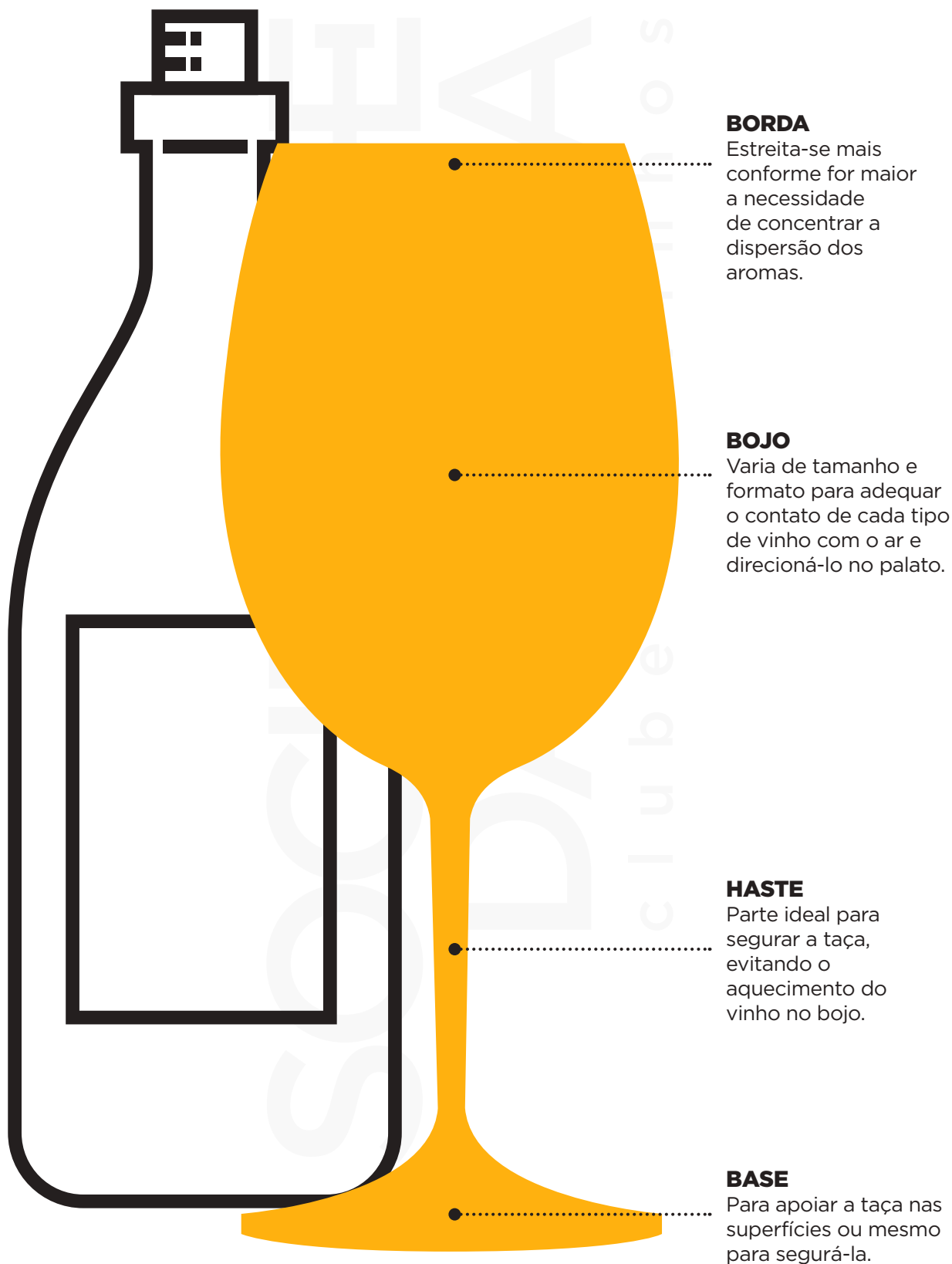
OS DIFERENTES TAMANHOS DAS GARRAFAS DE VINHOS





TAÇAS

CONHEÇA AS PARTES DE UMA TAÇA



BORDA

Estreita-se mais conforme for maior a necessidade de concentrar a dispersão dos aromas.

BOJO

Varia de tamanho e formato para adequar o contato de cada tipo de vinho com o ar e direcioná-lo no palato.

HASTE

Parte ideal para segurar a taça, evitando o aquecimento do vinho no bojo.

BASE

Para apoiar a taça nas superfícies ou mesmo para segurá-la.



UMA TAÇA PARA CADA VINHO



PADRÃO BORDEAUX

Tem bojo grande, largo e longo, estreitando na borda.

Família de vinhos:



VINHO TINTO

Formato próximo ao padrão Bordeaux, mas com bojo de menor tamanho.

Família de vinhos:



VINHO BRANCO

Haste mais alongada (evita o aquecimento do vinho), bojo menor e borda menos estreita que a de tinto.

Família de vinhos:



ESPUMANTE

Haste mais alongada (evita o aquecimento do vinho), com bojo muito longo, pouco largo e borda bem estreita.

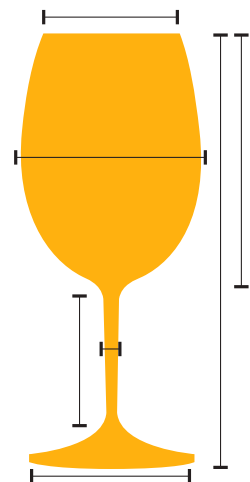
Família de vinhos:



SOBREMESA

Haste curta, bojo pequeno, largo e longo, estreitando na borda.

Família de vinhos:



TAÇA ISO

Tem medidas padronizadas mundialmente. Ideal para degustações técnicas.

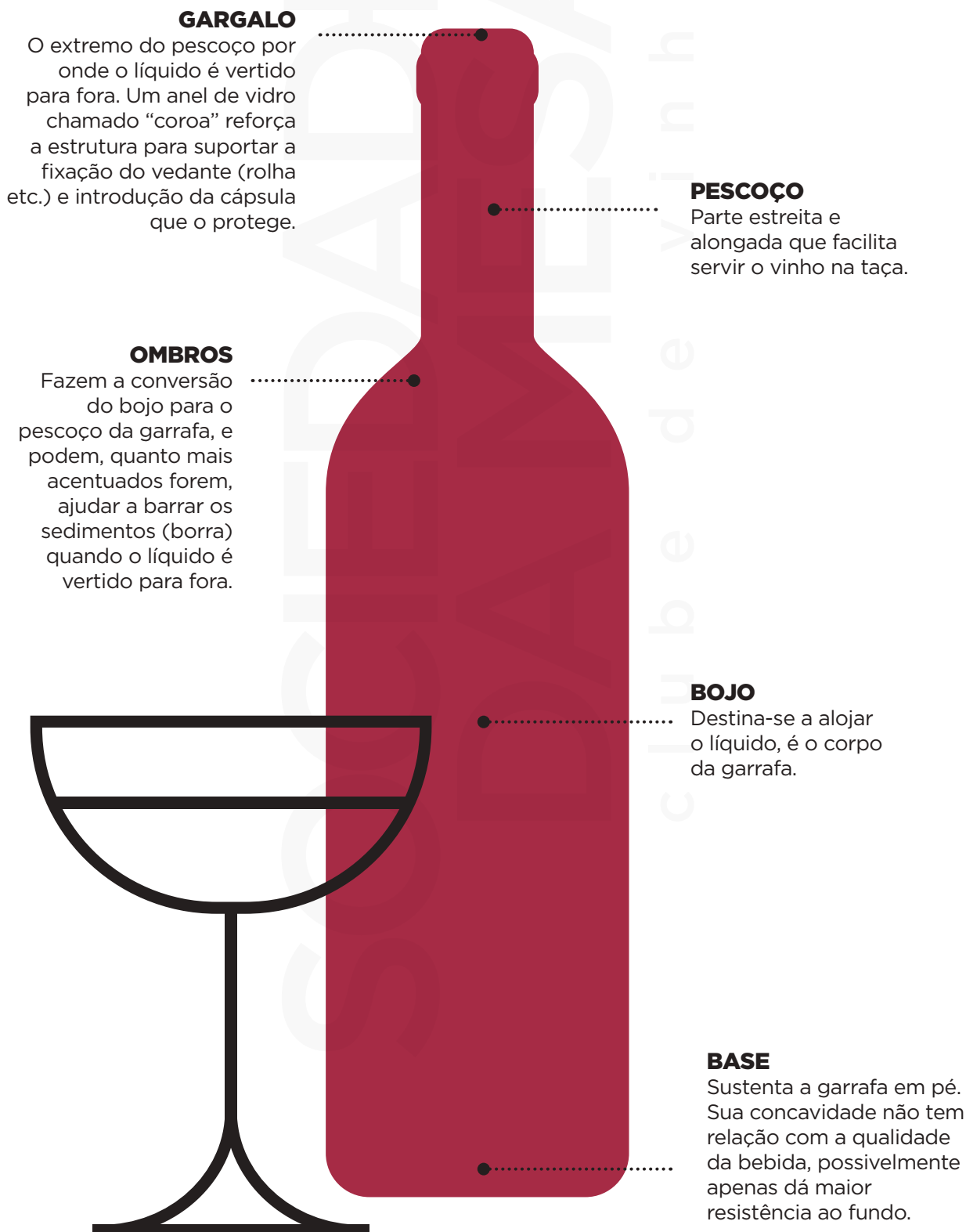
Família de vinhos:





GARRAFAS

CONHEÇA AS PARTES DE UMA GARRAFA DE VINHO





CONHEÇA SEU VINHO PELA FORMA DA GARRAFA



BORDALESA

(tintos, rosés e brancos de diversas origens - Cabernet Sauvignon, Malbec, Shiraz, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio etc.)



BORGONHESA

(tintos, rosés e brancos de diversas origens - Pinot Noir, Côtes-du-Rhône, Syrah, Chardonnay etc.)



RENANA /ALSACIANA/ FLUTE

(Em geral brancos de Riesling, Alvarinho, Gewürztraminer, Pinot Blanc etc.)



PORTO

(Vinhos do Porto)



ESPUMANTE

(Champagne, Cava, Prosecco e outros espumantes)



PROVENÇAL

(típica de vinhos rosés da Provence)



BOCKSBEUTEL

(típica da Francônia, Alemanha, usada para tintos - Schwarzriesling, Blaufränkisch / e brancos - Sylvaner)



FIASCO

(antigamente usada pelo italiano Chianti)



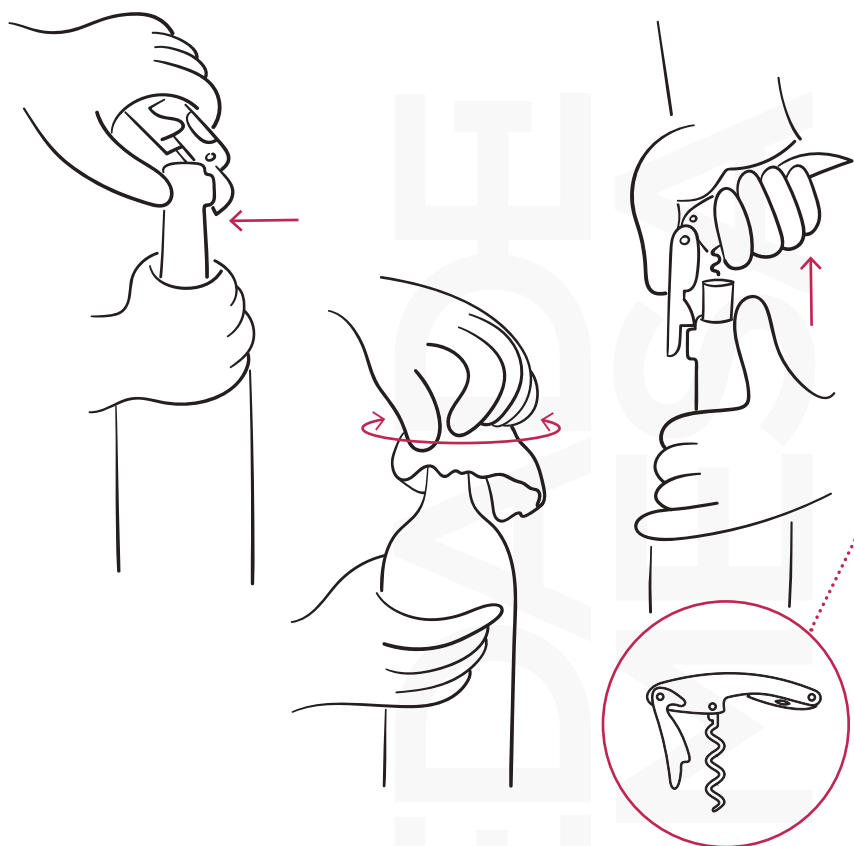
ÂNFORA

(geralmente da Itália, de vinhos da uva Verdicchio)





COMO ABRIR O VINHO

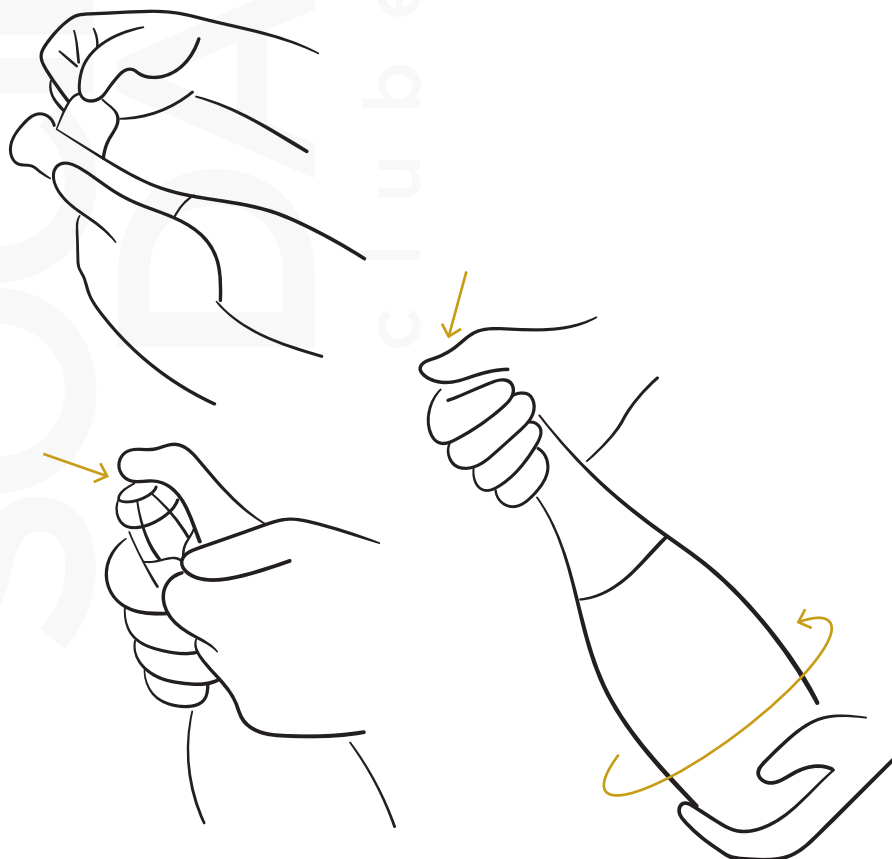


VINHOS TRANQUILOS (SEM GÁS):

- Retire a parte superior da cápsula cortando logo abaixo da coroa.
- Limpe o gargalo da garrafa.
- Retire a rolha com a ajuda de um bom saca-rolhas (ex.: modelo sommelier com 2 estágios de apoio, e espiral com teflon)
- Para rolhas ressecadas ou muito velhas, use o saca-rolhas de duas lâminas paralelas.
- Limpe o gargalo novamente após a retirada da rolha e sirva.

VINHOS ESPUMANTES:

- Tenha à disposição uma taça e um guardanapo, para o caso de haver derrame do líquido.
- Retire a cápsula.
- Posicione o dedão sobre a rolha.
- Solte a gaiola sem a retirar.
- Segure a rolha com firmeza, mantendo o dedão sobre ela.
- Gire a garrafa e controle a saída da rolha lentamente.
- Evite o estouro da rolha, preservando o máximo do gás.
- Limpe o gargalo com um guardanapo e sirva.





COMO SERVIR O VINHO



SERVIÇO:

- Posição da garrafa: com o rótulo sempre visível para quem está sendo servido.
- Quantidade: 1/3 da taça.
- Posição de serviço: pela direita de quem está sendo servido.

ORDEM:

- O anfitrião, ou quem pediu o vinho, experimenta o vinho e o aprova para ser servido.
- Servir primeiro as mulheres, depois homens, por último o anfitrião.
- Água: deve estar sempre disponível.

SEQÜÊNCIA:

QUANTO AO TEOR DE AÇÚCAR:

- Secos > Meio secos > Suaves/Doces

QUANTO AOS TIPOS:

- Brancos > Rosés > Tintos

QUANTO AO CORPO:

- Leves > Encorpados

QUANTO AO ÁLCOOL:

- Menos > Mais alcoólicos

QUANTO À QUALIDADE:

- Simples > Melhores, mais complexos

QUANTO À IDADE:

- Jovens > Maduros





FUNÇÕES DO DECANTER E COMO USÁ-LO



DECANTER (OU DECANTADOR):

Objeto produzido em vidro ou cristal, transparente, cujo formato costuma ter um longo e afunilado pescoço, com um bojo muito largo, o qual proporciona que uma superfície maior do líquido entre em contato com o ar (oxigênio).



EXISTEM DIFERENTES MODELOS



DECANTAR

Separar o líquido de partículas sólidas (ex.: borra, cristais de tartarato etc.) que se formam em tintos envelhecidos ou não filtrados, e raramente em brancos.

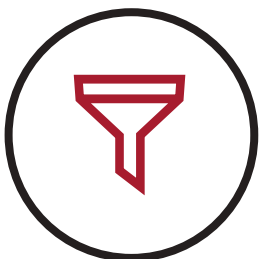
1. Deixe a garrafa do vinho a ser decantado na posição vertical por 24 horas.
2. Certifique-se de que o decanter esteja limpo e livre de odores.
3. Retire toda a cápsula e a rolha do gargalo da garrafa.
4. Limpe o gargalo.
5. Coloque uma quantidade mínima de vinho no decanter e deslize o líquido por toda a área interna do acessório (chama-se “avinhar”). Cuidado para não misturar a borra com o vinho ao despejar esse mínimo no decanter.
6. Verta devagar o vinho da garrafa para o decanter, até um terço do líquido.
7. Verta o último terço do vinho muito lentamente para o decanter, olhando atentamente para ver se a borra aproxima-se do gargalo (um ponto de luz, como uma lanterna ou vela próximos ao gargalo podem ajudar a visualizar a borra).
8. Ao ver a borra já nos ombros ou pescoço da garrafa, ou o vinho saindo ligeiramente turvo, pare o processo e descarte o que restar de líquido na garrafa.



AERAR

Aerar (oxigenar, deixar “respirar”) um vinho ajudar a dissipar aromas indesejados e a liberar outros desejáveis, além de amaciar os taninos. Indicado para alguns tintos e raros brancos.

1. Certifique-se de que o decanter esteja limpo e livre de odores.
 2. Verta todo o vinho da garrafa para o decanter.
 3. Deixe o vinho em repouso (“respirando”) no decanter pelo tempo que for indicado especificamente para ele.
 4. Deguste o vinho e observe se está pronto para servir.
- OBS:** este processo pode ser feito também por um acessório chamado “aerador”



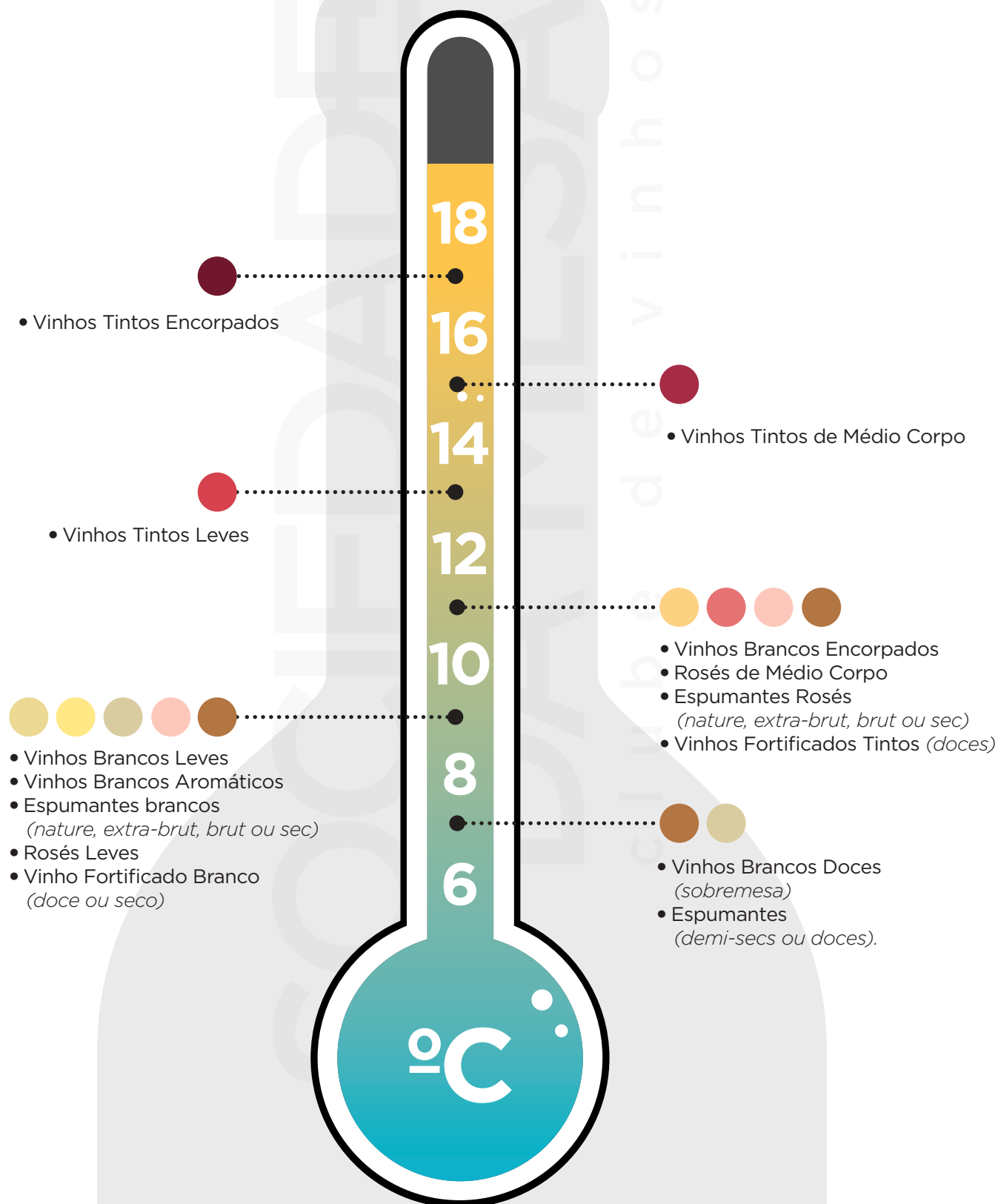
FILTRAR

Separar o vinho de resíduos de rolhas que, ressecadas, ao serem retiradas esfarelaram e caíram dentro da garrafa.

1. Certifique-se de que o decanter esteja limpo e livre de odores.
2. Coloque um funil de aço inox com filtro no gargalo do decanter.
3. Verta todo o vinho da garrafa para o decanter (ou jarra) através do funil.
4. Descarte os restos de rolha retidos pelo filtro e sirva o vinho.



QUAL A TEMPERATURA IDEAL PARA CADA VINHO?





ENTENDA A GRADUAÇÃO DE DOÇURA DO VINHO

O teor de açúcares totais contido no vinho é expresso em gramas de glicose por litro (g/L)

VINHOS TRANQUILOS *(sem gás)*

Classificação	Gradação
Seco	Até 4 g/L
Demi-sec ou Meio Seco	De superior a 4 g/L até 25 g/L
Suave ou Doce	De superior a 25 g/L até 80 g/L

OBS 1: vinhos finos classificados como Demi-secs ou Meio Secos com gradação pouco superior a 4 g/L poderão não apresentar doçura, enquanto os com gradação próxima a 25 g/L apresentarão intensa doçura.

OBS 2: não é obrigatório mencionar nos rótulos ou fichas técnicas dos vinhos o valor numérico de teor de açúcares em g/L.

ESPUMANTES NATURAIS

(pressão mínima de 4 atmosferas)

Classificação	Gradação
Nature	Até 3 g/L
Extra-Brut	De superior a 3 g/L até 8 g/L
Brut	De superior a 8 g/L até 15 g/L
Sec ou Seco	De superior a 15 g/L até 20 g/L
Demi-sec, Meio Seco ou Meio Doce	De superior a 20 g/L até 60 g/L
Doce	Superior 60 g/L

ESCOLHA SUA TAÇA - CRISTAL X VIDRO

TAÇAS DE CRISTAL

- Têm paredes finas, porém de boa resistência.
 - São mais leves.
- Maior brilho e transparência, melhor para observar os aspectos visuais do vinho.
 - Já existem opções sem chumbo.
- Têm porosidade, que ajuda a liberar moléculas de aromas.



TAÇAS DE VIDRO

- Menor preço.
- Podem ser lavadas na máquina lava-louça.
- São duráveis.



COMO DEGUSTAR UM VINHO

FASE VISUAL



Permite identificar possíveis defeitos e antecipar algumas características do vinho.

PASSOS

O QUE OBSERVAR

**INCLINE O COPO A 45°
(BORDA NA DIREÇÃO OPOSTA)**

Posição indicada para observação do vinho.

**OBSERVE CONTRA
UM FUNDO BRANCO**

Fundos coloridos interferem na cor.

LIMPIDEZ DO LÍQUIDO

Partículas em suspensão ou depósitos podem indicar defeito.

**BRILHO SUPERFICIAL
E OPACIDADE**

Maior brilho indica maior acidez. Opacidade e falta de brilho podem indicar defeito (salvo em vinhos não filtrados).

INTENSIDADE DA COR

Indica teor de extrato sólido do vinho (um dos componentes do corpo). Quanto mais escura (menos transparente) maior a quantidade de extrato. Mais extrato = mais corpo no vinho.

TONALIDADE DA COR

- Tintos mais escuros (violáceo, rubi) = mais jovens.
- Tintos mais claros (granada/alaranjado) = mais maduros.
- Brancos mais claros (verdeal/amarelo-palha) = mais jovens.
- Brancos mais escuros (amarel-claro/amarelo-dourado) = mais maduros.

PRESENÇA DE GÁS

- Vinho tranquilo (sem gás/bolhas): pouca quantidade e persistência de bolhas = não é problema.
- Espumantes: quanto maior quantidade e persistência, e menor tamanho das bolhas = melhor a integração do gás no líquido.

ANEL AQUOSO

Anel sem cor próximo à borda do vinho (lembra um filete de água). Quanto maior, mais pronto o vinho está para ser bebido.

LÁGRIMAS

Agite o vinho na taça e observe as gotas que escorrem na parede dela. Quanto mais estreitas e em maior quantidade = maior o teor alcoólico do vinho.



COMO DEGUSTAR UM VINHO

FASE OLFATIVA

Identificar os aromas (que podem indicar características da uva, da sua origem, das técnicas de produção, e a maturidade do vinho), conferir a sanidade do vinho (ausência de defeitos).



PASSOS	O QUE OBSERVAR
APROXIME O NARIZ DA BORDA DA TAÇA	Posição indicada para inalar os aromas.
CONFERIR EXISTÊNCIA DE DEFEITOS	<ul style="list-style-type: none"> • Oxidado: cheiro de ranço, cola, maçã assada. • Bouchonné: cheiro de papelão molhado, mofo. • Brett (Brettanomyces): excesso de aroma animal, couro, estrebaria, sela suada.
INTENSIDADE DE AROMA	Pouca ou excessiva intensidade podem não ser interessantes.
PERSISTÊNCIA (DURAÇÃO)	Maior persistência geralmente ocorre em vinhos de melhor qualidade.
COMPLEXIDADE	Quanto mais aromas encontramos no vinho, maior sua complexidade.
FAMÍLIAS AROMÁTICAS	Florais, frutados, vegetais, minerais, químicos, especiarias, empireumáticos, resinosos, animais, diversos.
MATURIDADE DO VINHO	<ul style="list-style-type: none"> • Vinho jovem = flores e frutas frescas, vegetais frescos, minerais, especiarias, levedura. • Vinho amadurecido (em madeira) = flores e frutas maduras ou em compota, vegetais, minerais, especiarias, empireumáticos, resinosos. • Vinho envelhecido (garrafa) = frutas secas, cogumelos, animais, químicos.
TIPICIDADE	Degustadores experientes podem identificar características aromáticas ligadas à uva e à origem do vinho.



COMO DEGUSTAR UM VINHO

FASE GUSTATIVA

Identificar características do vinho ao paladar, como gostos e sensações táteis, térmicas e químicas.



PASSOS	O QUE OBSERVAR
AÇÃO	Leve o vinho à boca, deixe-o passear por toda a extensão dela por alguns segundos e identifique as sensações.
DOÇURA	Em grau crescente de intensidade a classificamos como: - ausente - baixa - média - média a intensa - intensa <i>(denominamos "seco" o vinho com ausência de doçura)</i>
AMARGOR	Em grau crescente de intensidade o classificamos como: - ausente - baixo - médio - médio a intenso - intenso <i>(quando baixo, com pouca intensidade, não consideramos defeito)</i>
ACIDEZ	Em grau crescente de intensidade a classificamos como: - ausente - baixa - média - média a intensa - intensa <i>(considerada defeituosa quando ausente, baixa ou intensa, salvo se o estilo, origem ou uva(s) do vinho justificarem a intensidade)</i> Percepção: maior salivação = maior acidez.
TANINO (ADSTRINGÊNCIA)	Em grau crescente de intensidade classificamos seu teor como: - ausente - baixo - médio - médio a intenso - intenso <i>(considerado defeituoso quando gera amargor ou é intenso, salvo se o estilo, origem ou uva(s) do vinho justificarem a intensidade)</i> Percepção: maior sensação de ressecamento da boca = maior teor de taninos.
TEOR ALCOÓLICO	Contribui para a sensação de corpo. Em grau crescente de intensidade classificamos seu teor como: - baixo - baixo a médio - médio - médio a intenso - intenso <i>(considerado defeituoso quando é intenso e causa desconforto, salvo se o estilo, origem ou uva(s) do vinho justificarem sua intensidade)</i> Percepção: maior sensação de calor ou ardor = maior teor de álcool.
CORPO	É composto pelos teores de álcool e extrato sólido. Em grau crescente de intensidade o classificamos como: - leve - leve a médio - médio - médio a encorpado - encorpado <i>(considerado defeituoso quando sua intensidade é quase inexistente ou não corresponde ao estilo, origem ou uva(s) do vinho)</i> Percepção: maior sensação de peso = maior corpo.
EQUILÍBRIO	Nos tintos = sensações do corpo (álcool + extrato), acidez e taninos não se destacam sobre os demais. Nos brancos = sensações de doçura (se for o caso), álcool e acidez não se destacam sobre os demais. <i>(salvo se o estilo, origem ou uva(s) do vinho justificarem o destaque do componente)</i>
PERSISTÊNCIA	Refere-se ao tempo de percepção dos chamados "aromas de boca", que percebemos ao expirar o ar após engolir o vinho. Quanto maior o tempo de percepção, classificamos a persistência como: - curta - curta a média - média - média a longa - longa



COMO DEGUSTAR UM VINHO

CONCLUSÃO

Definir o vinho de forma geral e expressar sua opinião pessoal sobre a qualidade dele



PASSOS

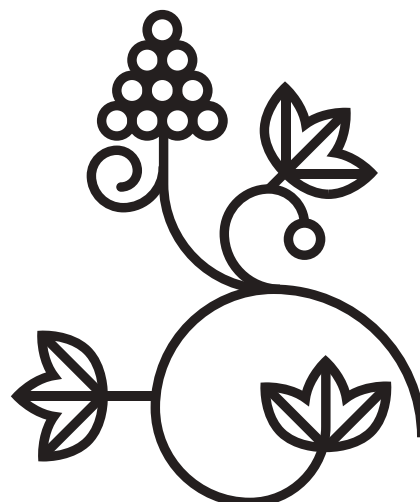
CLASSIFIQUE

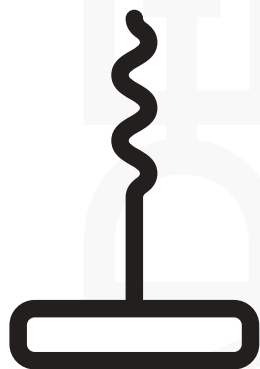
DEFINIR A “FAMÍLIA” À QUAL O VINHO PERTENCE

1. Espumantes
2. Vinhos Brancos Leves
3. Vinhos Brancos e Aromáticos
4. Vinhos Brancos Encorpados
5. Vinhos Rosés Leves
6. Vinhos Rosés de Médio Corpo
7. Vinhos Tintos Leves
8. Vinhos Tintos de Médio Corpo
9. Vinhos Tintos Encorpados
10. Vinhos de Sobremesa (Doces)

QUALIDADE GERAL

1. Ruim
2. Baixa
3. Média
4. Boa
5. Muito boa
6. Excelente





NOTA

Este guia foi produzido pela Sociedade da Mesa - Clube e Adega de Vinhos a partir de uma ampla pesquisa, envolvendo publicações técnicas, sites especializados, apostilas e estudos técnicos de enologia de instituições de ensino variadas. Sua distribuição, reprodução total ou parcial não é permitida sem nossa autorização prévia.



   0800 774 0303

WhatsApp: 11 93059-0602
sociedadamesa.com.br

SOCIEDADE
DA MESA
club e de vinh os