



Rafael Roseira

Vinhos Sem Mistério

Entenda de vinhos de forma
simples, prática e descomplicada

Vinhos

Sem Mistério

Entenda de vinhos de forma
simples, prática e descomplicada

Rafael Roseira

2ª edição
Rio de Janeiro
2017

Copyright © 2017 Rafael Roseira / www.terroirs.com.br

Imagem da Capa / DepositPhotos
Imagens miolo do livro / Wine Folly (www.winefolly.com)

Projeto gráfico da capa e diagramação
Capitular Design www.capitulardesign.net

Revisão
Maria Inez Fernandes da Paz

Dados de Catalogação
Roseira, Rafael

Vinhos Sem Mistério: Entenda de vinhos de forma simples,
prática e descomplicada / Rafael
Roseira. - Rio de Janeiro
1. Vinho e vinificação. I. Título

Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-CompartilhaIgual



Artigos atualizados no blog Terroirs
contato@terroirs.com.br
www.terroirs.com.br

Sumário

PREFÁCIO	9
1 - COMO ESCOLHER VINHOS DE FORMA PRÁTICA	14
Como escolher vinhos pontuados	16
Como escolher vinhos pelo preço	23
Como escolher vinhos pelo custo-benefício	25
Como fugir de “roubadas”	26
2 - DECIFRANDO RÓTULOS	30
Uva vs. propriedade	32
Terroir, Indicação Geográfica e Classificações de Qualidade	35
<i>Bordeaux</i>	44
<i>Borgonha</i>	45
<i>Champagne</i>	46
<i>Saint-Émilion</i>	47
<i>Vale do Rhône</i>	48
<i>Beaujolais</i>	49
<i>Alsace</i>	50
<i>Graves</i>	51
<i>Provence</i>	52
<i>Espanha</i>	53
<i>Itália</i>	55
3 - DEGUSTAÇÃO	58
Cheira rolha	60
Pode servir?	62
Exame visual	66
Exame olfativo	73
Exame gustativo	78
4 - ENOCHATICES	88
Rolhas	90
Taxa de rolha	97
A taça certa para cada vinho	101
<i>Taças para vinho branco</i>	104
<i>Taças para vinho tinto</i>	106
<i>Taças para espumantes e vinhos de sobremesa</i>	108
É defeito ou não?	110
Vinho com moderação	118
BIBLIOGRAFIA	124

Beba vinho para o espírito,
beba vinho para a boa digestão,
beba vinho na festa,
beba vinho na solidão,
beba vinho por cultura,
beba vinho por educação,
beba vinho porque...
enfim, encontrarás uma razão.

Luis Fernando Veríssimo

Prefácio

O blog Terroirs foi criado em 2014 com o intuito de consolidar e compartilhar informações sobre vinhos de forma simples, prática e estruturada, tanto para aqueles enófilos* já iniciados, quanto para os amantes de vinhos que ainda dão seus primeiros passos neste universo encantador. Logo o blog ganhou forma e conteúdo, disponibilizando avaliações de vinhos, artigos sobre degustação, dicas para boas compras e, inclusive, tópicos mais técnicos, os quais não deixam de povoar a mente dos novos desbravadores.

É neste contexto que nasce Vinhos Sem Mistério, uma compilação dos principais artigos do blog Terroirs. O seu intuito é servir como mais uma frente para o compartilhamento de conceitos e práticas simples, capazes de transformar o consumidor de vinhos que se sente perdido na hora da compra e consumo, se não em um especialista, pelo menos em um bom navegante destes mares tortuosos.

As coisas não eram para ser assim. Temos um forte relacionamento com Portugal e Itália, países com grande tradição vinícola. Somos vizinhos do Chile e Argentina, países que hoje possuem uma forte indústria do vinho, produzindo vinhos com excelente custo-benefício. Mesmo assim, até hoje o vinho é visto como uma bebida esnobe, hábito apenas de pessoas sofisticadas. Basta levar um

espumante para um encontro de amigos ou um tinto para um churrasco e logo aparecem olhos tortos. É bem verdade também que ainda existe muito desserviço: estabelecimentos exercendo preços abusivos, taxa de rolha cobrada sem critério e muitos profissionais despreparados.

Mas o movimento de popularização e desmistificação é claro, forte e evidente. Já se foram os anos em que o Brasil apenas produzia e importava vinhos medíocres. Supermercados e lojas especializadas possuem hoje prateleiras repletas de rótulos de todos os cantos do globo. As confrarias explodem de norte a sul. As cartas de vinho já se mostram elaboradas e honestas em muitos estabelecimentos. Os clubes de vinhos se popularizaram e não é difícil ouvir predileções por castas e estilos específicos. Estamos presenciando, nos últimos anos, um momento de descobrimento do vinho em nosso país. Vivemos em um país festeiro, o que favorece a harmonização com o espumante. Somos descontraídos e alegres, o que combina facilmente com vinhos brancos e rosés. Churrasco é uma das paixões nacionais, onde seu sabor é ressaltado pelo vinho tinto. Ou seja, o Brasil ainda não é o país do vinho, mas tem grande potencial para isso. Vinhos Sem Mistério prepara seus leitores para dominar os rótulos e realizarem boas compras. Instrui como degustar vinhos e apreciar seus detalhes. Desvenda dúvidas técnicas e, no processo, forma enófilos prontos para catapultarem a cultura do vinho em nosso país para novos patamares.

Notas:

ENÓFILO: apreciador de vinhos.

ENÓLOGO: profissional que atua no cultivo de uvas e na produção de vinhos.

SOMMELIER: profissional que atua no serviço do vinho (criação da carta, compra, estoque, guarda etc.) em restaurantes, importadoras ou lojas especializadas.





1 - Como escolher vinhos de forma prática

Escoger vinhos adequados a uma comemoração, a um momento especial ou simplesmente para o dia a dia não é das tarefas mais fáceis. Exagero meu?

No momento em que escrevo estas palavras, a rede social Vivino aponta que há 11.967.555 rótulos em seu banco de dados. Ou seja, se degustarmos um vinho por dia a partir do nosso aniversário de 18 anos até completarmos 90 anos, teremos experimentado 26.280 vinhos. Faça as contas. Precisaríamos de mais de 455 vidas para experimentar todos os vinhos do planeta. Portanto, escolher um vinho para a adega ou para acompanhar a refeição não é tarefa fácil.

Por isso, você encontrará nas próximas páginas dicas simples para facilitar a escolha do vinho, sem que seja necessário apelar para rótulos já conhecidos ou clichês. Afinal de contas, com tanto vinho bom por aí, por que degustar sempre os mesmos rótulos?

Como escolher vinhos pontuados

Provavelmente, a melhor forma de acertar na escolha do vinho é optar pelos vinhos pontuados por especialistas ou publicações especializadas.

Atualmente, as principais referências são: as revistas Wine Spectator (muitas vezes identificada pela sigla WS), Wine Enthusiast (WE) e Decanter (DE), o crítico Robert Parker (RP) e o Guia Descorchados (GD, que cobre vinhos argentinos, chilenos e uruguaios). As avaliações realizadas pontuam os vinhos em uma escala de 50 a 100 pontos, onde quanto maior a nota, melhor o vinho. Você pode encontrar nas respectivas publicações e websites uma descrição de cada faixa de pontuação, mas, em linhas gerais, não é preciso mergulhar nas descrições e detalhes técnicos para realizar uma boa escolha. Para isso, algumas dicas podem ser úteis na hora da escolha:

- *Vinhos com menos de 80 pontos possuem grande chance de não agradar.*
- *De 80 a 85 pontos você encontra vinhos médios, sem nada de especial.*
- *De 86 a 90 pontos você encontrará bons vinhos, corretos e agradáveis.*
- *De 91 a 95 pontos é a faixa de vinhos capazes de alcançar uma ótima relação custo-benefício,*

vinhos diferenciados a um preço razoável Se puder pagar, vá em frente e seja feliz!

- *Acima dos 95 pontos, todos são ótimos vinhos. Nesta faixa, seu único problema será com o bolso. Se puder pagar, vá em frente e seja feliz!*

Assim como as principais revistas especializadas e críticos, o blog Terroirs utiliza o esquema de 50 a 100 pontos para as avaliações e pontuações dos vinhos. Este é o mesmo esquema utilizado por referências como o crítico Robert Parker, o Guia Descorchados e as revistas Wine Spectator, Wine Enthusiast e Decanter. Esta última, utilizava, até final de 2015, as pontuações de 0 a 20 pontos, marca registrada de uma de seus principais contribuidores e referência mundial no mundo dos vinhos, a crítica Jancis Robinson. Mas a revista nunca deixava de disponibilizar a correspondente nota no esquema 50-100 pontos. Desde 2016, a revista Decanter passou a adotar unicamente o esquema de pontuação de 50 a 100 pontos, inclusive atestando em alguns de seus artigos que este vem se mostrando o modelo de pontuação mais popular e adequado para a avaliação de vinhos. Por fim, em se tratando de correspondências, o blog Terroirs também associa as pontuações ao esquema de 0 a 5 estrelas, utilizado pela rede social Vivino, uma referência mundial quando o assunto é conectar amantes de vinhos.

O processo de avaliação de vinhos, realmente, contém uma boa dose de subjetividade. Muitos enófilos pro-

curam uma explicação racional, precisa e irrefutável para as avaliações, mas nem sempre isso de fato existe.

As descrições abaixo definem quais características são esperadas em cada faixa de pontuação e servem como um guia para que as avaliações possam ser melhor entendidas e até executadas por vocês, leitores. Mas no final das contas, a subjetividade continua presente na forma como cada um relaciona suas experiências e sensações às definições estabelecidas.

- *98 a 100 pontos / 5 estrelas – vinhos perfeitos ou que beiram a perfeição, combinando níveis máximos de seus componentes*: equilíbrio, complexidade, potência e persistência.*
- *95 a 97 pontos / 4.5 estrelas – vinhos totalmente diferenciados, ícones em suas características e regiões produtoras. Além de não possuírem falhas, possuem alguns de seus componentes em níveis elevados.*
- *92 a 94 pontos / 4 estrelas – vinhos excelentes, sem falhas, apresentando pelo menos um de seus componentes em destaque.*
- *89 a 91 pontos / 3.5 estrelas – vinhos muito bons, corretos, sem falhas, porém sem características marcantes que mereçam grande destaque.*

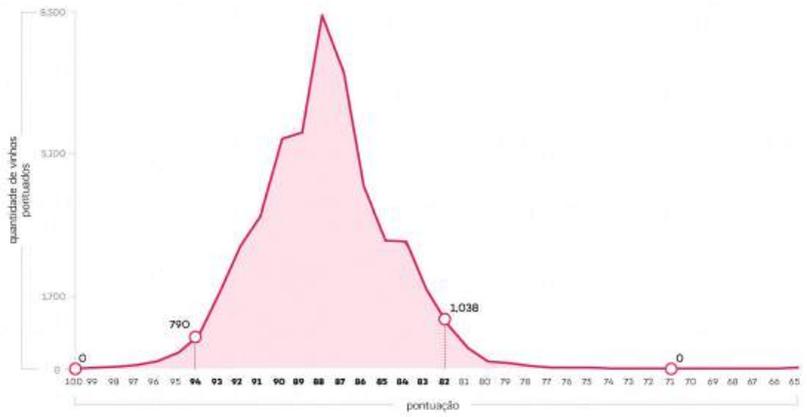
- 86 a 88 pontos / 3 estrelas – bons vinhos, com uma boa estrutura geral, mas que apresentam pequenas falhas.
- 83 a 85 pontos / 2.5 estrelas – vinhos abaixo da média, apresentando falhas moderadas, notáveis, que chegam a prejudicar a degustação.
- 80 a 82 pontos / 2 estrelas – vinhos apenas aceitáveis, com falhas em níveis elevados.
- Abaixo de 80 pontos / 0 a 1.5 estrelas – vinhos inaceitáveis, com falhas que tornam a degustação inviável, incluindo falhas mais técnicas, descritas em detalhes no capítulo “É defeito ou não?”.

Algumas observações rápidas:

- As falhas mais comuns que podem ser encontradas nos vinhos são taninos pouco maduros, que geram a sensação de adstringência (secura, rispidez) ou amargor excessivos na boca, e álcool em níveis desequilibrados com o restante da estrutura do vinho. A ausência de falhas como estas ou a presença de falhas em níveis mais sutis ou mais elevados apontam maiores ou menores pontuações.
- Vinhos defeituosos não são avaliados. Ou seja, não se pode confundir vinhos que, em seu estado

normal, possuem falhas, com vinhos que, excepcionalmente, possuem defeitos, como bouchonné (saiba mais no capítulo “Cheira Rolha”) ou oxidação, por exemplo. Nestes casos, o vinho é descartado e busca-se uma nova garrafa, em condições normais para avaliação.

Uma interessante análise realizada pelo site Wine Folly (www.winefolly.com) mostra que as notas de avaliações se concentram na faixa entre 82 a 94 pontos. Raramente degustamos vinhos abaixo dos 80 e acima dos 96 pontos. A explicação é simples. A indústria mundial de vinhos encontra-se atualmente em um elevado patamar de maturidade. Até países em desenvolvimento, pertencentes ao Novo Mundo, como Chile, Argentina e África do Sul, possuem hoje uma indústria de vinhos desenvolvida. A consequência disso é que a grande maioria dos vinhos disponíveis no mercado possui níveis adequados de qualidade. Quanto ao segundo grupo, dos vinhos com elevada pontuação, a explicação está no bolso: geralmente eles chegam ao mercado com preços elevados, limitando seu consumo.



Notas:

COMPONENTES: neste ponto inicial do livro, não é esperado que você esteja familiarizado com os componentes do vinho, termos como equilíbrio, complexidade, potência, persistência e taninos. Não se preocupe! Eles serão detalhados mais à frente no capítulo “Degustação”. Por enquanto, tente apenas se ambientar com eles, atentando para o fato de que mais componentes em níveis mais elevados geram vinhos de melhor qualidade.

Como escolher vinhos pelo preço

Se tivesse que ser politicamente correto, diria que preço não é sinônimo de qualidade. Realmente existem muitos vinhos excelentes a preços razoáveis e muitos vinhos medianos caros. Mas, normalmente, o preço do vinho é um bom balizador de sua qualidade. Como em todos os mercados, podem existir pontos fora da curva, mas os critérios abaixo ajudam a acertar na hora da compra:

- *Vinhos na faixa dos R\$20, R\$30 e R\$40, normalmente, são bons vinhos, corretos, porém simples. Não espere nada de surpreendente. Eventualmente você até irá encontrar um vinho diferenciado, que lhe agrade bastante, mas, na maioria das vezes, encontrará apenas vinhos medianos.*
- *Entre R\$50 e R\$70 se encontram os vinhos com melhor relação custo-benefício. Esta é uma faixa complexa, onde se pode até encontrar vinhos medianos ou que não agradam, mas dificilmente irá errar e comprar vinhos ruins. Na maioria das vezes, encontrará vinhos que lhe agradarão bastante, alguns deles ficarão inclusive em sua memória degustativa.*

- *Na faixa acima de R\$100 é onde se encontram os vinhos especiais. De R\$100 a R\$200 é possível encontrar vinhos muito bons, com características diferenciadas, vinhos que lhe farão perceber detalhes até então nunca percebidos ou que lhe trarão novas experiências.*
- *Na faixa dos R\$300 e R\$400 você começa a encontrar alguns vinhos ícones, vinhos excepcionais conhecidos mundialmente.*

Duas rápidas observações:

- *Os preços acima valem para o Brasil. No exterior, as faixas mudam completamente de significado.*
- *Leve sempre em consideração as particularidades do local onde irá adquirir o vinho: supermercados e lojas especializadas podem ter um preço um pouco melhor do que o da faixa identificada, enquanto que restaurantes, quase sempre, possuem um preço ligeiramente superior.*

Como escolher vinhos pelo custo-benefício

Você não precisa ser matemático, economista ou especialista em vinhos para saber que as melhores compras são aquelas com boa relação custo-benefício. E esta relação pode ser alcançada exatamente quando colocamos em prática as duas abordagens citadas anteriormente: vinhos com elevada pontuação e baixo preço.

Comparar custo é fácil. Quanto mais barato, melhor. Mas como comparar benefício quando estamos diante da prateleira ou com a carta de vinhos à mão? Uma boa sugestão é utilizar a pontuação do vinho para identificar, antes de degustá-lo ou mesmo antes de comprá-lo, qual rótulo fornece o maior benefício.

E é exatamente esta abordagem que o artigo “Top 10 custo-benefício” do blog Terroirs exercita. Nele, são apresentados e, constantemente atualizados, os vinhos pontuados (de 91 a 100 pontos, em qualquer referência) mais baratos à venda na internet.

Analisando o artigo “Top 10”, percebemos que com R\$60, é possível comprar vinhos pontuados com 91 e 92 pontos. Com R\$100, pode-se comprar outros rótulos nestas faixas, assim como alguns vinhos de 93 a 95 pontos. Na faixa dos R\$200, é possível adquirir alguns rótulos de 96 pontos. Já a faixa dos 97 a 100 pontos demanda quantias proibitivas para a maioria dos bolsos. Mas nada que uma comemoração especial não justifique.

Como fugir de “roubadas”

- *Algumas vinícolas chilenas e argentinas possuem rótulos “Reservado”. O termo é puramente marketing e não representa nada além da intenção de dar ao vinho um caráter mais sofisticado. Na Espanha, as regras de Classificações de Qualidade especificam critérios rígidos para os vinhos ostentarem os rótulos Reserva e Gran Reserva, os quais representam um vinho de qualidade superior (leia mais no capítulo “Terroir, Denominações de Origem e Classificações de Qualidade”). Já aqui, na América do Sul, o “Reservado” representa apenas uma mera menção às classificações espanholas.*

- *Tradicionalmente, os vinhos pelo mundo são comercializados em garrafas de diversos tamanhos padrão (veja na imagem a seguir os tamanhos mais comuns). Porém, atualmente, é possível encontrar nos supermercados garrafas de 1 litro. Frequentemente, trata-se de vinhos suaves de baixo custo, ou seja, vinhos adocicados de baixa qualidade (estilo “Sangue de Boi”). Isso comprova o fato de que vinhos finos não são comercializados em garrafas de 1 litro.*







2 - Decifrando rótulos

Não é difícil entender por que muitos apreciadores compram vinhos orientados pela casta, ou seja, compram um Cabernet Sauvignon, um Malbec ou um Chardonnay. Naturalmente, existe a predileção por um vinho mais robusto, estruturado, ou mais leve, delicado. Sem dúvida, o prato da noite pode vir a harmonizar melhor com um vinho produzido de uma casta específica, dadas suas características particulares.

Porém, não se pode ignorar que muito desta orientação se deve ao desconhecimento das informações trazidas nos rótulos. A missão, de fato, não é simples. Muitas vezes, as menções a regiões, Denominações de Qualidade (como o famoso DOC) e Classificações de Qualidade (como os desejados Grand Cru) nos soam como grego, nos perdemos no meio de tantas referências e detalhes e, com isso, acolhemos o porto seguro das castas para guiar nossas aquisições. Para ajudar a desatarmos tais amarras, as próximas páginas desmitificam dúvidas comuns sobre os rótulos, explicam conceitos básicos e descrevem as principais informações que tornam a escolha de vinhos muito mais fácil.

Uva vs. propriedade

(por que a casta da uva não aparece no rótulo?)

Usualmente, os brasileiros sentem muito mais facilidade para entender os rótulos de vinhos do Novo Mundo* do que do Velho Mundo*. Você também sente a mesma coisa?

A explicação é:

No Novo Mundo, bebemos a casta.

No Velho, bebemos o terroir, a região, a propriedade.

Há séculos o vinho faz parte da cultura dos países do Velho Mundo, e sempre foram conhecidos pelo nome de seus produtores ou localidade de origem. Até hoje, essa cultura existe no interior destes países. A cultura de ostentar nos rótulos o nome da família produtora ou da localidade de onde as uvas são provenientes sempre teve como objetivo enaltecer a qualidade e sabores particulares dos vinhos produzidos por tais famílias, regiões e vinhedos tradicionais. A casta da uva nunca foi algo importante e, no final das contas, não é sinônimo de qualidade.

Já no Novo Mundo, os produtores são sempre muito novos para serem reconhecidos por seu histórico na produção de vinhos, pelo menos quando comparados com famílias e propriedades centenárias do Velho Mundo.

Além disso, os novos consumidores, perdidos no

grande universo ainda indomado de sabores e estilos, encontram conforto nos sabores padronizados de algumas castas mais populares. Por esta razão, os rótulos do Novo Mundo, frequentemente, apresentam a casta da uva utilizada na produção, buscando criar alguma familiaridade junto aos consumidores.

Podemos não conhecer o produtor, a região ou o estilo do vinho, mas nos sentimos minimamente conectados ao identificar no rótulo o nome de uma casta que nos agrada. No mar de inúmeras opções, a casta da uva acaba sendo uma forma sistemática e gerenciável de navegarmos pelos rótulos.

Mas não se deixe intimidar pelos complicados rótulos do Velho Mundo. Eles guardam surpresas maravilhosas. Com um pouco de pesquisa, atenção e algumas garrafas vazias, rapidamente será possível você se familiarizar com este fantástico mundo de tradições e história.

Notas:

NOVO MUNDO: No mundo dos vinhos, os novos países produtores de vinhos são também referenciados como países do Novo Mundo, como, por exemplo, Argentina, Chile, África do Sul, Austrália, Estados Unidos e Brasil.

Já os países com maior tradição são chamados de países do VELHO MUNDO, como França, Espanha, Portugal, Itália e Alemanha.

Terroir, Indicação Geográfica e Classificações de Qualidade

TERROIR

No universo da vitivinicultura, um conceito muito importante é o de terroir. O termo francês não possui tradução precisa em outras línguas, restando-nos apenas citar a ideia por trás do termo. Basicamente, terroir é a combinação das características peculiares de clima, solo e técnicas de cultivo e produção específicas de uma localidade que transmitem ao vinho seu aspecto singular.

Um pouco mais de sol em uma parte do vinhedo, uma irrigação menos abundante ou um terreno mais elevado são capazes de gerar um vinho completamente diferente dos produzidos com uvas de apenas alguns metros de distância. O terroir expressa as peculiaridades de clima, solo e técnicas de localidades que podem ser tão grandes quanto uma região ou tão pequenas quanto um único vinhedo.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Uma vez entendido o conceito de terroir, fica fácil

entender o que são as indicação geográfica: são demarcações que estipulam a área de incidência de um determinado terroir. Ou seja, uma área delimitada que produz vinhos com características semelhantes entre si e diferenciadas com relação a vinhos de outras regiões.

Um vinho produzido com uvas procedentes de toda a França será fruto de uma grande mistura de diferentes castas, diferentes climas, onde diferentes técnicas foram utilizadas, gerando uvas de diferentes níveis de qualidade. O vinho resultante de tal mescla, muitas vezes, não alcança um nível elevado de qualidade, assim como não expressa as características específicas de uma única região. Mesmo assim, podemos dizer que este vinho refletirá as características da França, ou seja, o terroir francês.

Já um vinho de Bordeaux, uma das importantes regiões vinícolas da França, utiliza uvas apenas desta região. Bordeaux é uma região extensa, também com climas e solos diversos, diferentes castas e técnicas de produção. Por isso, um vinho de Bordeaux continuará apresentando características difusas, pouco específicas, mas já apresentará mais personalidade do que o vinho francês citado anteriormente. Ele refletirá o terroir de Bordeaux.

Já quando degustamos um vinho produzido apenas com uvas de uma pequena região, como Pomerol, por exemplo, uma das sub-regiões de Bordeaux, começamos, então, a perceber de forma mais intensa as reais características e peculiaridades da localidade, ou seja, o terroir lo-

cal. Neste momento, o terroir começa a fazer a diferença, influenciando na criação de vinhos com aromas e sabores mais pronunciados e identificáveis, típicos daquela região.

Por fim, podemos dizer que o último nível de especificação de terroir é a propriedade ou vinhedo. Ou seja, ao degustarmos um Château Petrus, um dos grandes Châteaux de Pomerol, será possível identificar todas as características envolvidas nesta propriedade e seus vinhedos, seu solo, microclima, técnicas de cultivo da uva e produção do vinho. Você estará degustando a personalidade, seriedade, história e nome dos produtores que se esforçam para cultivar as uvas e transformá-las em um vinho que levará a todo o globo o prestígio da propriedade.

Por esse motivo, uma frase comum nos rótulos franceses, às vezes, passa despercebida, mas diz muito sobre o vinho: “mis en bouteilles au château”. Um vinho “feito e engarrafado na propriedade” significa que foi produzido por uma única propriedade, que plantou as uvas e produziu o vinho. Ou seja, é um vinho fruto de uma produção local e não de uma combinação de uvas e até vinhos prontos negociados por um négociant, comerciante que atua em apenas parte da produção de vinhos, às vezes, comprando uvas de terceiros, às vezes, comprando vinhos prontos para apenas engarrafá-los e comercializá-los.

Para ostentar uma Indicação Geográfica no rótulo o produtor necessita respeitar regras estipuladas pelos consórcios que coordenam as IGs, as quais usualmente

demandam detalhes específicos de produção, como o uso de castas específicas, tempo em barrica antes de ser engarrafado, tempo em garrafa antes de ser comercializado, proibição do uso de produtos químicos no vinhedo, entre outros.

Um fato importante que deve ser ressaltado é a relação Indicação Geográfica – Qualidade. As IGs atestam procedência, apontam vinhos com características semelhantes, enaltecem o terroir de uma região. Por isso, dentro de uma mesma IG, é possível encontrar rótulos de qualidade superior e outros inferiores.

A relação Indicação Geográfica – Qualidade pode ser ilustrada com um grande exemplo italiano: o Chianti. Um dos mais tradicionais vinhos italianos ostenta a Indicação Geográfica DOCG, cujas regras de produção passam, por exemplo, pelo uso de, pelo menos, 80% de uvas Sangiovese. Após a conformidade com todas as especificações, é possível então gozar do prestígio da DOCG Chianti, o que, naturalmente, ajuda no marketing e potencializa as vendas. Porém, nem tudo são flores. Com tantas regras a serem respeitadas, o produtor fica engessado, não podendo utilizar novas técnicas ou novos cortes (combinação de diferentes castas) para produzir vinhos ainda mais excepcionais.

Tais limitações foram evidenciadas com o nascimento dos Supertoscans, vinhos que atingem qualidade excepcional da região da Toscana, a mesma do vinho Chianti. Muitos produtores, objetivando a produção de

vinhos ainda melhores do que os que tradicionalmente produziam, optaram por não respeitar as regras para a produção de um Chianti. Utilizando-se de castas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah), entre outras, não permitidas pela DOCG Chianti, acabaram produzindo vinhos fantásticos, mas não podem ostentar a DOCG em seus rótulos. O rei dos Supertoscanos é o Sassicaia, vinho que atingiu notoriedade internacional e está na lista de desejos de 10 entre 10 enófilos. Apesar de possuir qualidade muito superior à grande maioria dos Chianti, possui hoje Indicação Geográfica DOC e não DOCG, tida como a de maior prestígio.

Apesar de oficialmente existirem em muitos países do Novo Mundo, as Indicações Geográficas são mais conhecidas e populares junto aos vinhos do Velho Mundo. Enquanto o Novo Mundo prefere ressaltar a uva utilizada na produção do vinho, facilitando a familiarização pelo consumidor, o Velho Mundo aposta no prestígio centenário de suas regiões e propriedades.

Se familiarizar com as principais Indicações Geográficas europeias não é tarefa fácil. Cada país europeu possui uma estrutura particular que nem sempre se relaciona com a de outros países. Mas, com um pouco de atenção aos rótulos e uma pequena ajuda da lista a seguir, desvendá-las será tarefa trivial.

As Indicações Geográficas são apresentadas das de melhor qualidade para as mais simples e genéricas.

FRANÇA

- AOP – Appellation d’Origine Protégée
- IGP – Indication Géographique Protégée
- Vin de France

A partir da legislação europeia que controla as Indicações Geográficas, atualizada em 2012, os tradicionais termos franceses Appellation d’Origine Contrôlée (AOC), Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS), Vin de Pays e Vin de Table foram substituídos pelos três novos termos acima. Porém, a legislação não obriga o uso destes novos termos. Ou seja, ainda iremos encontrar os antigos termos nos rótulos franceses por algum tempo.

ITÁLIA

- DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- DOC – Denominazione di Origine Controllata
- IGT – Indicazione Geografica Tipica
- VDT – Vino da Tavola

ALEMANHA

• QmP – Qualitätswein mit Pradikat, que se divide em seis níveis, dependendo da quantidade de açúcar residual:

- * Kabinett
- * Spatlese
- * Auslese
- * Beerenauslese
- * Trockenbeerenauslese
- * Eiswein

- QbA – Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebiete
- Deutscher Tafelwein

ESPAÑA

- DOC – Denominación de Origen Calificada
- DO – Denominación de Origen

PORTUGAL

- *Vino de Mesa Portugal*
- DOC – Denominação de Origem Controlada
- IPR – Indicação de Proveniência Regulamentada
- *Vinho de Mesa*

HUNGRIA

- *Kulonleges Minoségu bor*
- *Minoségi bor*
- *Asztali bor*

GRÉCIA

- OPE – Onomasia Proeléfseos Eleghomeni
- OPAP – Onomasia Proeléfseos Anotreras Piotitos
- Epitrapezios inos

ÁUSTRIA

- *Vinea Wachau*, cujos melhores vinhos têm suas próprias distinções de maturidade e qualidade:
 - * *Steinfeder*
 - * *Federspiel*
 - * *Smaragd*

- *Pradikatswein, que, como a Alemanha, pode ser dividido em oito níveis de maturidade e qualidade:*

- * *Spatlese*
- * *Auslese*
- * *Beerenauslese*
- * *Trockenbeerenauslese*
- * *Eiswein*
- * *Ausbruch*
- * *Strohwein*
- * *Bergwein*

- *Kabinett*
- *Qualitätswein*
- *Tafelwein*

*Mais detalhes e ilustrações sobre os rótulos são apresentados no artigo **DECIFRANDO RÓTULOS** do blog **Terroirs**.*

CLASSIFICAÇÕES DE QUALIDADE

Para complicar ainda mais a vida do jovem enófilo, além das Indicações Geográficas, muitos vinhos apresentam uma segunda definição em seus rótulos: a Classificação de Qualidade. Diferente das IGs, que focam no terroir e nas regiões produtoras, a Classificação de Qualidade é uma forma tradicional de apontar os melhores vinhos de uma região.

A Classificação de Qualidade mais conhecida é a de Bordeaux. Esta, criada em 1855, definiu os Grand Cru

Classé da região e, salvo algumas raras exceções, permanece inalterada até hoje, sendo utilizada ano após ano para orientar o mercado de vinhos da região.

Saiba mais sobre os PREMIER GRAND CRU CLASSÉ de Bordeaux e os vinhos da BORGONHA em artigos de mesmo nome no blog Terroirs.

Além de Bordeaux, outras Classificações de Qualidade podem ser encontradas, principalmente, em vinhos franceses, mas também em vinhos de outros países europeus. Conforme tabela a seguir:

Bordeaux

Grand Cru Classé	Cru Bourgeois	Bordeaux Supérieur	Bordeaux (regional)
Fruto da classificação de 1855, requisitada por Napoleão Bonaparte. Engloba vinhos do Médoc e Sauternes.	Um degrau abaixo dos Grand Cru Classé, os Cru Bourgeois são vinhos que ficaram de fora da classificação de 1855. Ainda de alta qualidade, alguns especialistas consideram que podem ser comparados e até melhores do que alguns Grand Cru Classé.	Possui 0,5 grau de álcool acima do nível definido como padrão para uma determinada safra. Necessita ser envelhecido doze meses antes de ser comercializado.	Utiliza-se a Indicação Geográfica, no caso, Appellation Bordeaux Contrôlée, para identificar os vinhos genéricos da região. Podem ser produzidos com cortes (mesclas) de uvas provenientes de toda a região.

Borgonha

Grand Cru	Premier Cru	Comunal ou village	Borgonha (regional)
<p>Maior distinção dos vinhos da Borgonha, representa entre 1,5% e 2% da produção. Diferente dos Châteaux de Bordeaux, quem recebe a Classificação de Qualidade na Borgonha é um vinhedo, que pode ter mais de um proprietário.</p>	<p>Vinhos de ótima qualidade, mas que não atingem o patamar de excelência dos Grand Cru. Os rótulos usualmente apresentam o nome do village (cidade) de origem e do vinhedo.</p>	<p>Vinhos produzidos com uvas de um ou diferentes vinhedos não classificados (Grand Cru ou Premier Cru) de um mesmo village, transmitindo as características particulares de seu terroir.</p>	<p>Corte de uvas de diferentes villages da região da Borgonha. Sob a Indicação Geográfica genérica, é possível encontrar vinhos rosé, espumantes e vinhos produzidos com uvas diferentes da Chardonnay e Pinot Noir.</p>

Champagne

Grand Cru	Premier Cru	Champagne (regional)
<p>A classificação de Champagne, chamada de échelle des crus (escada dos crus), funciona mais para os produtores e comerciantes do que para os consumidores. Estabelecida em 1919, aponta hoje 17 villages cujos vinhedos são classificados como Grand Crus.</p> <p>Até o começo do século, as uvas de tais villages eram comercializadas pelo preço “cheio” (100%) estabelecido para a safra. Hoje o preço é negociado entre os produtores e comerciantes, apesar da classificação ainda ser utilizada em alguns casos.</p>	<p>Há 41 villages que possuem seus vinhedos categorizados como Premier Cru e comercializavam suas uvas com uma taxa de 90-99% do preço das uvas oriundas de villages Grand Cru.</p>	<p>A inutilidade do sistema de classificação de Champagne para os consumidores é demonstrada pelo fato de que os grandes rótulos são produzidos por corte de uvas de diversos villages, muitas oriundas de vinhedos Grand Crus ou Premier Crus, mas não necessariamente oriundas apenas de tais vinhedos.</p>

Saint-Émilion

Premier Grand Cru Classé	Grand Cru Classé	Grand Cru	Saint-Émilion (regional)
<p>A primeira classificação desta subregião de Bordeaux ocorreu em 1955 e é atualizada a cada década. A lista original continha 12 Premier Grand Cru Classé e, a mais atual, de 2012, possui 18. Destes, quatro recebem classificação Premier Grand Cru Classé A: Cheval Blanc, Ausone, Angeles e Pavie. As demais são categorizadas como Premier Grand Cru Classé B.</p>	<p>Atualmente, 64 propriedades são classificadas como Grand Cru Classé. Década após década, elas se esforçam para serem promovidas à categoria Premier, de maior excelência.</p>	<p>Os Grand Cru, sem o termo Classé, totalizam centenas de rótulos e merecem atenção no momento da compra, visto que facilmente são confundidos com os de maior prestígio.</p>	<p>A Indicação Geográfica genérica é utilizada para os vinhos mais simples da região</p>

Vale do Rhône

(Côtes du Rhône)

Cru	Côtes du Rhône- -Villages + nome da commune	Côtes du Rhône- -Villages	Saint-Émilion (regional)
<p>As 16 melhores Indicações Geográficas da região apresentam apenas o seu nome no rótulo e não Côtes du Rhône.</p> <p>As Denominações mais famosas são Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie e Châteauneuf-du-Pape.</p> <p>Em alguns rótulos pode-se encontrar inclusive o nome do vinhedo, quando este atinge prestígio diferenciado.</p>	<p>São 18 melhores Côtes du Rhône-Villages elegíveis a apresentarem o nome da commune (cidade) no rótulo.</p>	<p>Classificação que demanda algumas regras mais rígidas quanto à maturação da uva quando comparada à classificação genérica Côtes du Rhône.</p> <p>Aplicável a 95 communes.</p>	<p>Indicação Geográfica genérica da região, cobrindo 171 communes no norte e sul do Rhône.</p>

Beaujolais

Cru	Comunal ou Villages	Beaujolais (regional)
<p>Classificação de qualidade mais elevada, elegível a apenas 10 villages: Saint-Amour, Juliéna, Chéna, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly e Côte de Brouilly. Muitas vezes, o nome da região Beaujolais não é apresentado no rótulo, em uma tentativa de separá-los dos demais vinhos com menor prestígio.</p>	<p>Classificação intermediária, compreendendo 39 villages ao norte da região. Se as uvas vierem de um único village, é permitido apresentar seu nome no rótulo. Mas como nenhum dos 39 villages possui reconhecimento internacional, muitos produtores preferem apresentar apenas o termo Beaujolais-Villages.</p>	<p>A Indicação Geográfica Beaujolais é usualmente utilizada nos rótulos dos 96 villages mais simples da região.</p>

Alsace

Grand Cru	Alsace (regional)
<p>A Classificação de Qualidade na Alsácia foi aprovada em 1975, mas só começou a ser praticada a partir da safra de 1983. Hoje, 51 vinhedos são categorizados como Grand Cru e possuem seu nome ostentado no rótulo, acompanhado da casta cultivada.</p>	<p>Indicação Geográfica genérica, onde apenas a casta utilizada é apresentada no rótulo. As mais populares são Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Auxerrois Blanc, Pinot Noir, Sylvaner, Pinot Blanc e Muscat.</p>

Graves

Cru Classé	Graves (regional)
<p>Classificação introduzida em 1953, com algumas pequenas modificações ocorridas em 1959. Na prática, a classificação de Graves é irrelevante para o mercado uma vez que não consegue transmitir o status ou personalidade das propriedades. Vinhos de diferentes níveis de qualidade se encontram na única faixa existente.</p>	<p>As propriedades que não foram consideradas na heterogênea classificação Cru Classé, ostentam apenas a Indicação Geográfica genérica da região no rótulo.</p>

Provence

Cru Classé	Provence (regional)
Única Classificação de Qualidade fora de Bordeaux a qualificar propriedades (na Borgonha, Alsace, Rhône etc. classifica-se o vinhedo ou o <i>village/commune</i>). Estabelecida em 1955, prestigiou 14 propriedades.	A grande maioria dos vinhos ostenta apenas uma das 9 Indicações Geográficas da Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bellet e Luberon.

Fora da França, algumas classificações não identificam necessariamente vinhos de melhor qualidade, mas, sim, apontam para características como tempo de amadurecimento e regiões tradicionais que tendem a produzir vinhos diferenciados.

Espanha

Gran Reserva	Reserva	Crianza	Joven
<p>Vinhos produzidos em safras excepcionais. Amadurecidos por, pelo menos, 60 meses antes de serem comercializados, sendo, pelo menos, 18 meses em carvalho e o restante em garrafa. Brancos e rosés necessitam amadurecer 48 meses, sendo 6 meses em carvalho.</p>	<p>As regras das Indicações Geográficas podem variar, mas, em geral, são vinhos amadurecidos por, pelo menos, 36 meses antes de serem comercializados, sendo, pelo menos, 12 meses em carvalho. Brancos e rosés devem amadurecer, pelo menos, 24 meses, sendo 6 meses em carvalho.</p>	<p>Devem ser amadurecidos por, pelo menos, 24 meses, sendo 6 meses em carvalho. Em Rioja e Ribera del Duero, o período mínimo em carvalho é de 12 meses. Brancos e rosés necessitam ser amadurecidos por 12 meses, sendo 6 em carvalho.</p>	<p>Vinhos comercializados no ano após a colheita, tendo passado nenhum ou pouco tempo em barris de carvalho. Devem ser consumidos cedo, tão logo cheguem ao mercado. Usualmente, o termo “Joven” não é apresentado no rótulo.</p>

Itália

Riserva	Classico	Genérico
<p>Usualmente os melhores vinhos de um produtor. Frequentemente são amadurecidos por muitos meses em carvalho, mas, diferente da Espanha, não é possível apontar um tempo de amadurecimento padrão visto que cada Indicação Geográfica possui regras específicas. Alguns exemplos: Chianti Riserva necessita ser envelhecido por, pelo menos, 27 meses (sem especificação de tempo em carvalho); Brunello di Montalcino Riserva necessita, pelo menos, 5 anos, sendo um mínimo de 2 em carvalho; para o Barolo Riserva, são 5 anos de amadurecimento; e, para o Barbaresco Riserva, 4 anos antes de ir para o mercado.</p>	<p>Denota áreas e produtores tradicionais de uma região que, teoricamente, produzem vinhos de melhor qualidade.</p>	<p>A ausência da classificação Riserva ou Classico, não necessariamente, aponta vinhos de baixa qualidade. Tais classificações denotam vinhos diferenciados apenas quando comparados com vinhos similares, da mesma região.</p>





3 - Degustação

Frutas vermelhas maduras. Maracujá. Madeira. Frutas cítricas. Chocolate. Ouvir apreciadores de vinhos declamarem tais aromas e sabores pode até soar irônico quando as únicas sensações que identificamos são cheiro e gosto de uva. Normal! Afinal de contas, como querer identificar aromas e sabores tão sutis e específicos se nunca exercitamos tal prática? Não existe mágica.

Também não existe “não consigo” ou “não tenho esse dom”. Ninguém tem. Pode até existir pessoas com alguma aptidão, mas todas precisam ser apresentadas à prática da degustação, exercitar, errar, realizar associações, se aprimorar. Deixada a mística dos aromas de lado, a degustação passa ainda pelo exame visual, capaz de gerar inúmeras conclusões sobre o vinho que ainda nem chegou à boca, e pelo exame gustativo, onde a estrutura do vinho e seus diversos componentes poderão ser dissecados.

A prática não poderá ser transmitida por aqui. Mas encontre nas próximas páginas a teoria necessária para elevar a novos patamares o prazer de degustar vinhos.

Cheira rolha

Você provavelmente já deve ter ouvido alguma piada sobre pessoas que cheiram a rolha do vinho, não é verdade? A prática pode parecer sem sentido, mas, de fato, possui um fundamento válido. Não se faz isso para apreciar os aromas do vinho, afinal, ele estará em sua taça em alguns segundos, onde será possível apreciá-los de forma muito mais eficaz e prazerosa. O ato de cheirar a rolha é feito para se identificar se o vinho está comprometido devido à contaminação por uma substância química chamada tricloroanisol, ou TCA.

Explico melhor: a rolha tradicional é feita de cortiça natural, ou seja, madeira, mais especificamente a casca de uma árvore chamada sobreiro. Sendo um elemento orgânico, a cortiça é suscetível a fungos, responsáveis por reações químicas que geram o TCA. Estima-se que até 5% das rolhas de cortiça sejam contaminadas pelo TCA. Quando isto acontece, esta substância é repassada ao vinho, que passa a ter uma cor envelhecida e cheiro de mofo. Chama-se o vinho contaminado por TCA de *bouchonné*, termo em francês oriundo da palavra *bouchon* (rolha). Portanto, o ato de cheirar a rolha é realizado para identificar se o vinho está saudável ou contaminado antes de se ter a desagradável experiência de ficar sabendo do infortúnio só na boca.

É bem verdade que a rolha não é a única fonte do

TCA. As barricas de carvalho e tonéis de madeira utilizados na fabricação do vinho também podem ser uma fonte de contaminação. De qualquer forma, a rolha é o primeiro elemento presente na degustação capaz de dar a dica sobre o estado comprometido do vinho. Desta forma, a desconfiança pode, então, ser comprovada nos exames visual e olfativo.

Apesar de não causar nenhum problema à saúde, o vinho contaminado por TCA possui as suas características alteradas, não sendo tão agradável para a degustação. Por isso, caso receba um vinho bouchonné em um restaurante, informe o ocorrido ao garçom ou sommelier e eles gentilmente trarão uma outra garrafa do vinho escolhido.

Pode servir?

Você está em um restaurante, colocou em prática todo o conhecimento que adquiriu e tem certeza que fez uma boa escolha do vinho da noite. O garçom traz o vinho, abre, lhe apresenta a rolha e serve uma pequena quantidade em sua taça. E agora? Pode servir?

Antes de dar sinal verde, é importante realizar uma rápida* avaliação para conferir se o vinho está adequado para ser degustado. O processo é simples:

- *Faça um rápido exame visual para identificar se o vinho não possui algum defeito, ou seja, se o vinho branco não está escuro demais ou se o vinho tinto não está alaranjado demais.*
- *Em seguida, faça o exame olfativo, também de forma simples e rápida. Lembre-se que o objetivo neste momento é apenas identificar falhas no vinho. Leve a taça ao nariz e perceba se ele possui cheiro de mofo ou “pano molhado”, o que representa sinais de que está bouchonné.*
- *Por fim, faça um rápido exame gustativo. Prove um pouco do vinho e confirme se ele está agradável. Verifique também a sua temperatura. Com o tempo, pegamos o “feeling” da temperatura ideal dos vinhos espumante, branco, rosé e tinto. Com um pouco de experiência, não precisamos ter um termômetro à mão para identificar se o*

vinho está sendo servido por volta de:

- * Espumante: 5–8°C para a grande maioria dos rótulos; 8–10°C para os Champagnes especiais (Vintages).
- * Branco: 5–8°C para os brancos doces; 6–12°C para os brancos secos.
- * Rosé: 7–10°C.
- * Tinto: 10–14°C para os tintos jovens e frescos; 14–16°C para os tintos em geral; 16– 18°C para os tintos especiais.

- Concentre-se em identificar se a temperatura está agradável para você. Se o vinho estiver frio demais (o que pode acontecer principalmente com os tintos), aguarde alguns minutos e ele logo alcançará uma temperatura agradável. Se o vinho estiver quente demais (o que pode ocorrer no caso dos vinhos espumantes, brancos e rosé), não se acanhe e peça um balde com gelo.

Ao verificar que o vinho está correto e agradável, é hora de você dar a resposta aguardada pelo garçom ou sommelier: pode servir!

Mas, e quando o vinho escolhido não está de acordo com o que você esperava? Após as análises descritas anteriormente, se a conclusão for que o vinho não está adequado para ser consumido, é totalmente natural que você peça que o vinho seja trocado. Esta é a única situação em que o vinho pode ser devolvido.

Contudo, devolvê-lo porque simplesmente não o agrada é uma atitude extremamente deselegante e alguns estabelecimentos podem até se negar a fazê-lo. Mas, geralmente, como o cliente tem sempre razão, e para não se criar uma situação desagradável, alguns estabelecimentos preferem aceitar o prejuízo e trocar o vinho. Todavia, saiba que esta é, com certeza, uma ação deselegante e, provavelmente, você será lembrado no estabelecimento como aquele cliente malquisto.

Notas:

No momento em que o vinho está prestes a ser servido, devemos realizar apenas análises RÁPIDAS, de forma a se identificar possíveis falhas.

Veja mais detalhes sobre os exames visual, olfativo e gustativo nos próximos capítulos.

Exame visual

O primeiro dos três exames realizados na degustação de vinhos é o exame visual. Com ele, é possível identificar diversas características particulares do vinho. A primeira conclusão que se tira, por exemplo, de tão óbvia, passa até despercebida: você está prestes a degustar um vinho branco, espumante, rosé ou tinto?

Conclusões explícitas à parte, uma primeira análise muito interessante a ser realizada diz respeito à idade do vinho. Com o passar dos anos, os vinhos tintos se tornam mais claros, menos opacos e assumem uma coloração alaranjada.



Já os vinhos brancos seguem o caminho oposto: nascem claros, bem transparentes e assumem uma cor mais escura ao envelhecer.



Naturalmente, cada vinho possui um ciclo de vida particular. Alguns vinhos já nascem com aspecto mais envelhecido, enquanto outros são melhor apreciados jovens e, portanto, nunca chegam a envelhecer. Faz parte do fascinante mundo dos vinhos desvendar o ciclo de vida de tipos específicos de vinho, regiões do globo, método de produção e uvas utilizadas.

Mas tudo isso é apenas um aquecimento. Para entender um pouco mais sobre o exame visual, são apresentadas a seguir suas principais etapas.

TONALIDADE

O primeiro passo do exame visual é a identificação da tonalidade do vinho, ou seja, a sua cor.

Os termos utilizados para descrever as tonalidades dos vinhos podem variar um pouco, mas, em geral, ficam dentro de um escopo limitado, como apresentado a seguir:

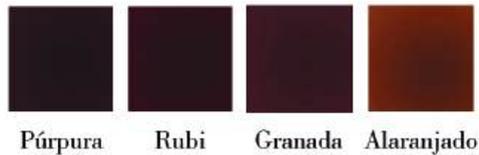
Brancos



Rosés



Tintos



Imagens: Wine Folly

Para a execução, tanto deste primeiro passo quanto do segundo, “Intensidade”, utiliza-se uma técnica muito simples: inclinamos a taça cerca de 45 graus sobre uma superfície branca e olhamos através do vinho, em sua região central.



INTENSIDADE

O segundo passo do exame visual é identificar a intensidade da tonalidade identificada anteriormente. Basicamente, identificamos se a intensidade da tonalidade é:

- *Claro*
- *Médio*
- *Escuro*

A ideia aqui é fornecer uma gradação para as tonalidades, ou seja, cada tonalidade poderá variar entre três níveis de intensidade e, com isso, gerar maior flexibilidade para descrevermos com precisão a cor do vinho que estamos degustando.

REFLEXOS

O terceiro e último passo é a identificação dos reflexos. Como descrito anteriormente, no início do capítulo, os vinhos evoluem, envelhecem, e, com isso, assumem novas colorações. O reflexo do vinho é exatamente esta passagem de uma tonalidade para outra. Ou seja, os vinhos possuem uma tonalidade mas podem apresentar reflexos, nuances de outra tonalidade.

Para a execução deste terceiro passo, analisamos a “unha do vinho”, ou seja, a parte superior do vinho quando inclinamos a taça a 45 graus. Uma segunda técnica,

também muito simples, consiste em inclinar a taça a 45 graus, mas desta vez não mais para frente, e sim para trás, em sua direção, e em seguida levá-la para acima do nível dos olhos, na direção de uma fonte de luz. Direcionamos, então, o olhar para a fonte de luz, através do vinho, e, com isso, identificamos seus reflexos com facilidade.

O reflexo mais fácil de ser identificado é o alaranjado, mostrando os primeiros sinais de envelhecimento do vinho tinto. Neste caso, o vinho possui, à primeira vista, uma tonalidade rubi ou granada e, através das técnicas descritas, são identificadas as nuances alaranjadas.

Os vinhos brancos podem assumir reflexos como:

- *Esverdeado*
- *Dourado*
- *Âmbar*
- *Castanho*

Já os tintos podem assumir reflexos como:

- *Violáceo*
- *Granada*
- *Alaranjado*

Exame olfativo

O exame olfativo é sem dúvida o mais curioso de todos. Para os enófilos iniciantes, ouvir que um vinho possui aroma de carvalho, maracujá ou frutas do bosque pode parecer, no mínimo, cômico. De fato, a coisa é por aí mesmo. Mas não é complicado explicar o motivo.

Quantas vezes usamos nossa visão durante o dia? Praticamente todo o dia, correto? E quantas vezes usamos nosso paladar para identificar texturas, sabores e sensações? No mínimo, três vezes ao dia (sem contar os lanchinhos). E quantas vezes nos atentamos ao aroma das coisas? Poucas vezes! Praticamente, apenas quando trata-se de aromas fortes, intensos, ou demasiadamente agradáveis ou desagradáveis. Ou seja, o olfato é um dos nossos cinco sentidos menos exercitados. E quando chega a hora de identificar os aromas delicados e sutis do vinho, a tarefa não é fácil.

Infelizmente, não é possível “treinar o nariz” para identificar os aromas dos vinhos apenas lendo livros. É fundamental começar a meter o nariz por aí: nas feiras livres, casas de temperos, na cozinha e, principalmente, nas taças de vinho. Com o exercício simples de nos atentarmos para os aromas, alcançamos rapidamente uma consciência olfativa amadurecida, capaz de nos auxiliar a identificar os principais aromas dos vinhos.

E para ajudar no processo, algumas técnicas sim-

ples podem tornar as coisas mais fáceis.

AROMAS FRAGRANTES

Logo após o exame visual, leve a taça ao nariz buscando identificar aromas fragrantes, ou seja, aromas marcantes que se destacam dos demais. Faça isso antes mesmo de oxigenar o vinho, antes de rodopiá-lo na taça buscando liberar e intensificar os aromas mais adormecidos.

Os aromas são divididos em alguns grupos que, dependendo da literatura, podem variar um pouco. Mas, em linhas gerais, os grupos e aromas são os seguintes:

- *Floral: acácia, lírio, margarida, jasmim, petúnia, violeta, flor de pessegueiro, rosa, gerânio etc.*
- *Frutado: limão, romã, amora, cereja, frutos do bosque (framboesa, cassis, mirtilo, morango, groselha), abacaxi, banana, maçã, marmelo, melão, melancia, pêssigo, damasco, lima, pera, tangerina, ameixa, maracujá, noz, avelã, figo, castanha, ameixa, uva, passa etc.*
- *Vegetais: capim, feno, hortelã, tabaco, louro, funcho, musgo, sous bois (terra, folhas, grama e madeira húmidas, aroma típico de um bosque com pouca luz) etc.*
- *Especiarias: anis, canela, noz-moscada, cravo-da-índia, pimenta, alçaçuz etc.*
- *Animal: couro, pelica, caça etc.*
- *Outros: café, amêndoa, baunilha, alcatrão, trufa,*

caramelo, leveduras, casca de pão, mel, madeira, cacau etc.

O blog *Terroirs* disponibiliza uma interessante ferramenta para auxiliar nas degustações: o **VOCABULÁRIO DA DEGUSTAÇÃO**, um infográfico com os principais termos utilizados para descrever os vinhos.

Algumas curiosidades sobre os aromas:

- Em linhas gerais, salvo algumas poucas exceções, vinhos brancos possuem aromas de coisas brancas e vinhos tintos possuem aromas de coisas vermelhas.
- Os aromas dos vinhos podem ser de três tipos: primários, secundários e terciários. Primários são aqueles originados da própria uva, secundários são aqueles originados da fermentação e terciários são aqueles oriundos da madeira utilizada para amadurecimento do vinho, a qual gera aromas como baunilha, café, caramelo e carvalho.
- Não se acanhe para inserir o nariz na taça. No começo, você pode até ficar desajeitado ou envergonhado, mas, para melhor identificar os aromas, você vai ter que fazer mais do que levar a taça a alguns centímetros do nariz.

OXIGENAÇÃO

Após identificar possíveis aromas fragrantes, é hora de oxigenar o vinho, o que consiste, basicamente, em fazê-lo entrar em contato com uma maior quantidade de oxigênio. Gire a taça e faça o vinho rodopiar dentro dela. Este movimento é importante pois o contato com o ar, em particular, o oxigênio, faz o vinho liberar seus aromas com maior intensidade. Desta forma, fica mais fácil identificar os aromas menos intensos e mais sutis.

Não existe muita técnica para realizar a oxigenação. Basta movimentar a taça de forma circular, começando lentamente e aumentando a velocidade quando ganhar confiança. Evite movimentos retos, para a frente ou para os lados, o que faz com que o vinho seja jogado para a borda da taça. Para os mais inseguros, tente girar a taça com ela sobre a mesa. Isso dará mais firmeza e segurança.

O artigo “EXAME OLFATIVO” do blog Terroirs apresenta um vídeo ilustrando como realizar a oxigenação.

AROMAS SECUNDÁRIOS

Por fim, leve a taça mais uma vez ao nariz e tente identificar aromas que não foram facilmente identificados inicialmente. A lista de aromas citadas anteriormente continua valendo aqui.

Fique à vontade para repetir os passos 2, oxigenação, e 3, aromas secundários, quantas vezes quiser. Dependendo da situação, relaxe, deixe sua imaginação correr solta e procure identificar o máximo de aromas possíveis. Tente identificar nuances que dão mais detalhes sobre o aroma identificado, como por exemplo: frutas do bosque frescas, secas ou em geléia; limão tradicional ou siciliano; pimentão verde, vermelho ou amarelo; ameixa fresca ou seca. São aromas bem parecidos, mas a idade do vinho ou particular método de produção pode gerar vinhos que diferem em pequenos detalhes como estes.

Exame gustativo

Após os exames visual e olfativo, chega a hora do melhor e mais importante de todos: o exame gustativo. É aqui que vamos corroborar as suspeitas levantadas nos exames anteriores e, naturalmente, sentir como é o vinho na boca. É, exatamente, na boca que identificamos a maior quantidade de características marcantes do vinho. É no exame gustativo, então, que o maior número de aspectos serão notados e identificados, como sua estrutura, estilo, intensidade, persistência e complexidade.

Começemos por um conceito bem interessante, que explica uma tendência facilmente notada: por que a maioria das pessoas preferem vinhos tintos aos brancos? A resposta aponta para as suas dimensões.

Os vinhos brancos são bidimensionais, ou seja, sua estrutura é formada pela acidez e maciez (álcool e açúcar). Já os tintos são tridimensionais: são compostos pela acidez, maciez e taninos. Portanto, os vinhos tintos são, em sua estrutura, mais complexos que os brancos, característica que acaba gerando a preferência de muitos.

Para realizarmos o exame gustativo, levamos uma pequena quantidade de vinho à boca e realizamos movimentos para que ele se espalhe da forma mais ampla possível. Vale bochechar ou apenas deixar que o vinho dance suavemente pela boca. A ideia é levar o vinho à toda extensão da língua (visto que diferentes áreas da língua são

responsáveis por identificar diferentes sabores), ao céu da boca e parte interna da bochecha. Desta forma as nuances mais sutis do vinho poderão ser notadas e apreciadas.

Profissionais do vinho conseguem identificar até os mais tímidos sabores sem ter que engolir o vinhos. Para nós, enófilos, a degustação não faz sentido sem a apoteose de desfrutar o vinho carinhosamente escolhido, não é verdade? Portanto, o último passo é engolirmos o vinho e completar este ritual de prazer (Na verdade, existe um outro motivo para engolirmos o vinho: um de seus componentes, o álcool, será melhor identificado no caminho entre a boca até o estômago).

AÇÚCAR

O primeiro aspecto a ser notado, e também o mais fácil, é a quantidade de açúcar que o vinho possui. Dependendo dela, o vinho pode ser:

- *seco*
- *meio doce*
- *doce*

Da mesma forma como existem vinhos secos ruins e outros fantásticos, também existem vinhos doces e meio doces ruins e outros que são verdadeiras obras divinas. Caso não conheça, por exemplo, os late harvest, Sauternes, Tokaji e os Rieslings alemães, apenas para listar alguns,

saiba que um novo e delicioso mundo lhe aguarda.

ACIDEZ

O nível de acidez do vinho pode ser identificado pela sensação de pequenas agulhas beliscando a língua. A acidez traz frescor, jovialidade e refrescância ao vinho e é característica marcante nos vinhos brancos. Naturalmente, a acidez está também presente nos vinhos tintos, mas é nos brancos que ela marca mais presença e se faz mais fundamental. No exame gustativo, tente identificar o quão ácido é o vinho.

Podemos utilizar um dos três níveis abaixo para pontuar a acidez:

- *sápido ou baixa acidez*
- *fresco ou média acidez*
- *nervoso ou alta acidez*

ÁLCOOL

O álcool é um dos principais componentes do vinho e o que motiva a maior quantidade de técnicas durante a produção. Produtores buscam incansavelmente a produção de uvas com grande quantidade de açúcar para que, durante a fermentação, este possa ser transformado em álcool. Notamos o álcool através de um pequeno calor à medida que o vinho desce pela garganta até o estômago.

Utilizamos termos, como os apresentados a seguir, para pontuar o vinho de acordo com seu teor alcoólico:

- *fraco ou baixo álcool*
- *equilibrado ou médio álcool*
- *quente ou alto álcool*

Muitos gostam de analisar a graduação alcoólica do vinho no rótulo. Algumas até dão preferência a uma faixa específica. Tal preferência é justificada pela suscetibilidade das pessoas aos efeitos do álcool: umas preferem um vinho com menor teor por ser mais fraco, outras são menos suscetíveis e não se importam com uma graduação mais elevada. Mas é importante deixar claro que a graduação alcoólica nada influencia na qualidade do vinho. Existem belíssimos vinhos com baixo teor alcoólico, como o Vinho Verde português ou alguns Rieslings doces alemães, assim como deliciosos vinhos com graduação mais elevada, como o Amarone italiano, por exemplo. Toda a magia produzida pelo produtor está na criação de vinhos equilibrados, onde seus elementos se combinem com harmonia, não interessando muito em que nível do álcool tal equilíbrio acontece.

TANINOS

Os taninos estão presentes na casca da uva. Assim, como o vinho branco não possui contato com a casca du-

rante sua produção, não possui taninos. Na boca, os taninos transmitem uma sensação de secura, de adstringência. Quando os taninos estão ressaltados, percebemos esta sensação de ressecamento na língua, céu da boca e paredes internas da bochecha.

Como citado anteriormente, é o tanino que torna o vinho tinto mais complexo quando comparado ao branco, dando-lhe uma aura mais elegante e robusta.

Para pontuar a tanicidade dos vinhos, pode-se usar uma escala como:

- *pouco tânico ou baixo tanino*
- *equilibrado ou médio tanino*
- *tânico ou alto tanino*

CORPO

Tecnicamente falando, o corpo do vinho é tudo o que sobra quando o álcool e a água são retirados. No exame gustativo, identificamos o corpo do vinho pela sensação de estrutura, de volume que o vinho apresenta. Note que vinhos brancos e alguns tintos, como os produzidos da uva Pinot Noir, por exemplo, são delicados, sutis e possuem pouca presença na boca. Outros, como os Cabernet Sauvignon e Malbec, são corpulentos e parecem que preenchem a boca.

Para tanto, utilizamos uma escala como a abaixo para pontuar o corpo dos vinhos:

- *leve*
- *médio corpo*
- *encorpado ou muito corpo*

EQUILÍBRIO

São três os aspectos que tornam um vinho diferenciado: equilíbrio, intensidade e persistência. Vinhos bons ou medianos podem até se superar em um destes aspectos, mas apenas os vinhos especiais combinam níveis excepcionais destes três aspectos. Após a análise dos elementos que compõem o vinho, chega a hora de analisarmos como eles se integram para formar um resultado coeso, harmônico e marcante. O primeiro aspecto que utilizamos para avaliar o resultado da combinação dos componentes do vinho é o equilíbrio. Aqui buscamos identificar como se dá a harmonia entre a acidez e maciez (açúcar e álcool), nos vinhos brancos, e entre a acidez, maciez e taninos nos vinhos tintos. Um vinho equilibrado é aquele onde nenhum dos componentes se sobressai de forma indesejada, transmitindo uma sensação desagradável. Naturalmente, vinhos diferentes possuem níveis de acidez, maciez e taninos diferentes, mas um vinho especial, diferencial, ímpar é aquele que sempre mostra harmonia entre seus componentes. Felizmente você não irá encontrar muita literatura que lhe faça entender completamente o aspecto do equilíbrio. Para isso, o mais importante é buscar analisar a sensação que o vinho lhe proporciona e como seus

componentes se mostram integrados. Com um pouco de atenção e algumas poucas degustações, você será capaz de identificar vinhos mais ou menos equilibrados.

Utilizamos a seguinte escala para pontuar o equilíbrio dos vinhos:

- *desequilibrado*
- *razoavelmente equilibrado*
- *equilibrado*

INTENSIDADE

A intensidade do vinho é o quão saboroso ele se mostra na boca, o quão potente ele é. Alguns vinhos diferenciados apresentam um impacto de sabor quando o levamos à boca; desencadeiam ondas de sabor que se multiplicam e tomam conta da boca.

Como a maioria dos aspectos gustativos, obtém-se uma clara percepção da intensidade do vinho apenas através da comparação. Como já citado, o único caminho para o completo entendimento do significado da intensidade é o “árduo” trabalho da comparação de diferentes vinhos.

Para ajudar na pontuação da intensidade, utilizamos a seguinte escala:

- *ligeiro ou sutil*
- *razoavelmente intenso ou média intensidade*
- *intenso ou intensidade pronunciada*

PERSISTÊNCIA

O último aspecto do exame gustativo diz respeito ao tempo em que o sabor do vinho permanece na boca. Um exercício interessante a ser feito é cronometrarmos (mentalmente) quanto tempo o sabor do vinho permanece em nossa boca até que suma completamente. Vinhos medianos terão o sabor perceptível por poucos segundos enquanto que vinhos mais especiais persistem na boca durante vários segundos. Muitos adorariam se basear em uma tabela padronizada mostrando quantos segundos separam um vinho mediano de um diferenciado, mas sinto em dizer que, particularmente, desconheço a existência de tal tabela. Invista na degustação de diferentes tipos de vinho e você alcançará uma sensibilidade capaz de apontar facilmente os vinhos mais e menos persistentes. O nível de persistência pode ser pontuado através da seguinte escala:

- *curto*
- *razoavelmente persistente ou média persistência*
- *persistente ou longo*





4 - Enochatices



O universo do vinho é permeado de curiosidades, detalhes que o fazem ainda mais rico e extraordinário. Alguns deles ultrapassam a taça, se posicionando longe do simples prazer de apenas degustar um bom vinho. Mas, como não nos debruçarmos sobre temas de fato periféricos, quando eles nos aproximam ainda mais do exercício do nosso prazer? Para alguns, são apenas chatices. Enochatices. Mas, para os que verdadeiramente amam o vinho, querer entender como cada detalhe influencia os rótulos carinhosamente escolhidos é uma busca tão prazerosa quanto degustá-los.

Rolhas, taças, defeitos, álcool e muitos outros elementos possuem um íntimo relacionamento com o vinho e potencializam, ou diminuem, os sentidos exercitados na degustação. Aprofunde-se no conhecimento sobre tais detalhes ao longo das próximas páginas e permita-se expandir seu conhecimento para além da taça em suas mãos.

Rolhas

Este capítulo se inicia respondendo a uma pergunta corriqueira:

TAMPA DE ROSCA DE METAL É SINÔNIMO DE VINHO RUIIM?

Não. A tampa de rosca de metal, cujo nome oficial é *screw cap*, é hoje largamente utilizada por vinhos produzidos para consumo imediato. Ou seja, é um método de vedação mais barato do que a rolha e funciona com a mesma eficácia para aqueles vinhos que não serão envelhecidos por anos, décadas, vinhos que atingem seu melhor potencial para consumo de alguns meses a poucos anos.

Um dos aspectos que caracteriza um vinho excepcional é seu elevado potencial de guarda, alcançado por uma estrutura robusta, ou seja, acidez, álcool, açúcar ou taninos em níveis elevados. Portanto, vinhos vedados com *screw cap* são vinhos com estrutura mais simples, produzidos para consumo rápido. Muitos são vinhos excelentes, acima da média, alguns são vinhos simples, mais baratos, para consumo cotidiano. Alguns lhe agradarão, outros nem tanto. Nada muito diferente dos vinhos vedados com rolha.

A ROLHA DE CORTIÇA

A rolha é, realmente, o método de vedação mais tradicional de todos. Atualmente, devido à escassez da sua matéria prima, a cortiça, pode alcançar elevado valor comercial. A rolha do tipo Flor, rolha de melhor qualidade no mercado, pode alcançar o valor de €2 por unidade. No mercado europeu, onde bons vinhos chegam ao consumidor final por €1,50, uma rolha comercializada por este preço é com certeza uma sofisticação.

Os principais tipos de rolhas de cortiça são:

ROLHA NATURAL



Rolha inteiriça, feita de perfurações na cortiça retirada do sobreiro. Produto mais tradicional e também mais valorizado. Possui oito níveis de qualidade, baseados em critérios visuais e na quantidade e tamanho de suas ranhuras. Pode valer de €0,10 a €2. A rolha Flor, a de maior qualidade, costuma ser utilizada em vinhos premium, feitos para envelhecer.

ROLHA TÉCNICA 1+1



Possui corpo aglomerado feito com grânulos de cortiça, com discos interiores nas extremidades. Mais baratas do que as rolhas naturais, embora possua eficiência similar. Também possui diferentes níveis de qualidade.

ROLHA TÉCNICA AGLOMERADA OU MICROGRANULADA



Feita exclusivamente de um aglomerado produzido da cortiça triturada que restou da produção das rolhas naturais e dos discos utilizados nas rolhas “1+1”. Esteticamente menos elegante e mais econômica, pode custar menos de €0,10.

ROLHA DE ESPUMANTE



Possui, na parte superior, aglomeração de grânulos de cortiça e, na parte inferior, dois discos inteiriços que, ao longo dos anos, se mostrou a forma mais eficiente para vedar os espumantes. A estrutura da rolha de espumante é a mesma, seja para os rótulos mais simples ou mais sofisticados.

ROLHA T



Utilizada em vinhos fortificados, como o Porto, o Madeira e o Jerez. Aspecto ímpar desta rolha é sua característica reutilizável, ou seja, ela é feita para que o vinho possa ser aberto e fechado diversas vezes.

Algumas detalhes adicionais sobre a rolha de cortiça:

- *A cortiça é extraída da árvore sobreiro, da mesma família do carvalho.*
- *Portugal é hoje o maior produtor de cortiça, com 50% da produção mundial.*
- *A região do Alentejo possui hoje 80% da plantação de sobreiros em Portugal.*
- *O sobreiro vive cerca de 200 anos. Seu primeiro descortiçamento acontece após 25 anos de vida e, a partir de então, cada ciclo ocorre a cada 9 anos.*

MICRO-OXIGENAÇÃO

Mesmo com o surgimento de alternativas (veja a seguir outros tipos de vedação), as rolhas de cortiça continuam sendo a principal escolha para os vinhos de guarda, ou seja, para aqueles vinhos que se beneficiam do amadurecimento. Isso ocorre pela micro-oxigenação que só a cortiça é capaz de promover. Ela é capaz de permitir a entrada de uma quantidade mínima de ar na garrafa, ou seja, não veda totalmente mas também não permite a entrada de ar em excesso. E é esta quantidade mínima de ar, especificamente o oxigênio, que altera o vinho de forma suave, lenta e contínua.

PROBLEMAS OCACIONADOS PELAS ROLHAS DE CORTIÇA

O capítulo Cheira Rolha descreve em detalhes o papel da rolha no vinho bouchonné, vinho comprometido por uma substância chamada TCA, desenvolvendo assim aromas desagradáveis de pano/cortiça/papelão molhado.

Quando o vinho é mal acondicionado, ou seja, mantido em local muito quente ou com pouca humidade, quando a rolha é danificada ou, ainda, quando possui algum defeito de fabricação, ela pode permitir a entrada de ar na garrafa em quantidade elevada, acelerando o processo de amadurecimento do vinho. Dependendo do nível de comprometimento da rolha, o vinho pode sofrer alterações que vão de modificações mínimas, não perceptíveis, até a sua completa deterioração.

Uma rolha com a sua face externa manchada pode significar que o vinho esteja vazando. Se o vinho está saindo, quer dizer que o ar está entrando, ou seja, o vinho pode estar passando por um processo acentuado de oxidação e irá se tornar intragável em breve.

OUTROS TIPOS DE VEDAÇÃO

Além das rolhas de cortiça e screw cap, três outros tipos de vedação podem ser encontrados no mercado:

		
Rolha Sintética	Rolha de Vidro	Zork
<p>Produzida com composto plástico, possui a forma e aparência de uma rolha de cortiça. Opção mais econômica quando comparada com a rolha de cortiça. Possui o benefício de não contaminar o vinho com TCA.</p>	<p>Possui um anel interno que cria uma vedação hermética. Tem um custo elevado, além de exigir operação manual, visto que os equipamentos tradicionais de abertura (sacarolhas etc.) não são compatíveis com ela. Por isso, nunca chegou a ameaçar o reinado da rolha de cortiça.</p>	<p>Criada por uma empresa australiana de mesmo nome, veda como uma screw cap e é manuseada como uma rolha T. Pode ser aberta com as mãos (não é necessário abridor), através da extração de uma fita de fechamento.</p>

Taxa de rolha

Nos últimos anos, discute-se muito, no ambiente corporativo, os prós e contras do BYOD, sigla em inglês para Traga Seu Próprio Dispositivo. O conceito é simples: com a consumerização, ou seja, a popularização de dispositivos cada vez mais tecnológicos, modernos e cada vez a preços mais baixos, nasce a pressão dos funcionários para utilizar seus próprios smartphones, tablets e até notebooks no ambiente corporativo.

No escritório, a discussão é nova. Já no restaurante, é antiga. A polêmica sobre o BYOB, Traga Sua Própria Garrafa, e a tradicional Taxa de Rolha sempre foi acalorada, pois toca em pontos distintos, alguns pró estabelecimento, alguns, pró cliente.

ARGUMENTOS A FAVOR DA TAXA DE ROLHA

- *A carta de vinhos possui um papel importante na criação da personalidade do estabelecimento.*
- *Os vinhos selecionados para harmonizar com os pratos da casa auxiliam na criação da experiência gastronômica promovida pelos chefes.*
- *A taxa de rolha também possui um papel educador, ou seja, inibe clientes a trazerem vinhos de baixa qualidade e desalinhados com a proposta gastronômica do estabelecimento.*
- *Muitas casas possuem uma carta de vinhos*

criada com atenção e dedicação. Na mesma linha do papel educador, a taxa de rolha, nestes casos, é uma forma de incentivar o prestígio aos profissionais que se dedicaram para criar uma carta inteligente e honesta.

- *A venda de bebidas (principalmente as alcoólicas) representa uma parte considerável na receita dos estabelecimentos. Se o estabelecimento não obtiver lucro na venda de bebidas, o lucro terá que vir dos outros produtos da casa.*
- *Os estabelecimentos possuem custos relacionados ao serviço de vinhos, como a reposição de taças, decanter, gelo, treinamento dos garçons, limpeza dos equipamentos, entre outros.*

ARGUMENTO A FAVOR DO TRAGA SUA PRÓPRIA GARRAFA

- *Muitos estabelecimentos não possuem uma carta de vinhos interessante e bem elaborada.*
- *Quando o assunto é o serviço, muitas casas são uma verdadeira tragédia. É fácil encontrarmos taças inadequadas, temperatura inadequada de serviço, decanters sujos e um completo desconhecimento do protocolo do serviço do vinho.*
- *Um consenso bem estabelecido é que a taxa de rolha não é cobrada quando se trata de vinhos excepcionais ou diferenciados.*
- *A margem de lucro aplicada aos vinhos, em muitos estabelecimentos, é elevada e abusiva, che-*

gando até a três vezes o preço do mesmo produto vendido aos restaurantes pelas importadoras e distribuidoras, tornando os rótulos muito mais caros quando comparados aos cobrados por supermercados e lojas especializadas.

- Muitos enófilos vão a um restaurante com um estilo de vinho em mente. Nessa situação, vale mais levar um rótulo específico do que ficar à sorte da carta do estabelecimento.

Como hoje ainda estou mais do lado do consumidor do que do profissional, defendo que a taxa de rolha ainda é cobrada de forma abusiva por muitos estabelecimentos. É de fato frustrante ser cobrado por levar um bom vinho a um restaurante que não possui uma carta razoável ou um serviço adequado. Como certa vez que levei um vinho branco especial a um restaurante japonês, cobraram R\$50 de taxa de rolha e, ao requisitar a carta de vinhos para procurar por alternativas, recebi o cardápio de bebidas listando “Vinho Nacional” e “Vinho Internacional”.

Uma reportagem da revista *Adega* (ed.14, 12/2006) apresenta a visão de João Carlos Aleixo, proprietário dos restaurantes Artigiano, em Ipanema, Pomodorino, na Lagoa, e Fiorino, na Tijuca, todos no Rio de Janeiro:

“Cobrar a rolha é um ato simpático, mas prefere que as pessoas não levem a garrafa”. Ele deixa clara a sua política: “Procuro colocar uma margem pequena sobre os vi-

nhos, ter sempre uma variedade grande na carta e colocar vinhos para todas as faixas de clientes, desde o mais exigente até os iniciantes e sempre vinhos de qualidade". Por outro lado, declara que não tem vinhos caríssimos em seus restaurantes. "Se um cliente quiser trazer um vinho raro ou caro será bem recebido, pode trazer à vontade vinhos acima de R\$ 1.000 e não vou cobrar taxa de rolha", completa Aleixo. Ele salienta que procura comprar vinhos em quantidades grandes para obter o melhor preço e repassar o benefício para o cliente. "Pago sempre à vista para obter o melhor preço", salienta ele. Pelo menos nove em cada dez clientes pedem vinho em seus restaurantes, o que comprova o sucesso de sua política.

É uma pena que muitos estabelecimentos ainda gerenciem sua carta de vinhos de forma preguiçosa, simplesmente repassando aos clientes os altos custos, frutos de operações ineficientes. Ou, em casos ainda piores, aplicam margens de lucro abusivas. Além de um desrespeito com o cliente, vejo tal comportamento como um desserviço para o mercado de vinhos no país. O único resultado que se alcança é afastar cada vez mais os clientes do vinho, consolidando a imagem de bebida sofisticada e esnobe.

Com uma política inteligente e honesta, os preços se tornariam justos e o potencial de consumo de vinhos chegaria a patamares como os de João Carlos Aleixo. E, neste cenário, a taxa de rolha se tornaria uma discussão sem propósito.

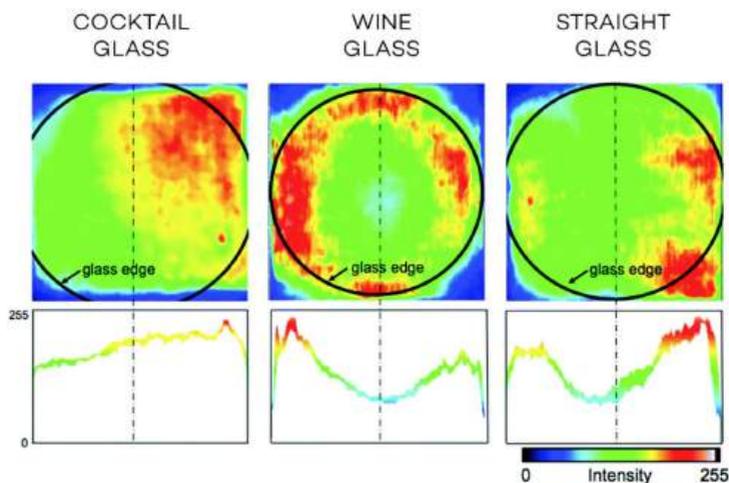
A taça certa para cada vinho

Um exercício bem conhecido junto a apreciadores de vinhos é o de servir um vinho em diferentes taças, pequenas e grandes, bojudas e estreitas, finas e grossas, a fim de se avaliar se o vinho muda de sabor de acordo com o seu recipiente. Usualmente, faz-se tal exercício às cegas, ou seja, sem que o degustador saiba que se trata do mesmo vinho. O resultado frequentemente mostra que sim, o sabor do vinho muda de acordo com a forma como é servido. É verdade que a diferença é sutil, um bom vinho não se torna ruim por causa da taça onde é servido e vice-versa. Mas, para nós enófilos que tanto amamos os vinhos, utilizar uma taça adequada é um dos menores sacrifícios quando tal ação pode ajudar a aperfeiçoar qualquer detalhe do rótulo carinhosamente escolhido.

O formato da taça influencia nossa experiência pois altera a quantidade de compostos aromáticos que chegam ao nosso nariz. O benefício é duplo: mais prazer no olfato, pois nos deliciamos com mais aromas, e mais sabores na boca, afinal de contas, os aromas são responsáveis por boa parte dos sabores que experimentamos. Tecnicamente falando, as diferentes taças são desenvolvidas para aperfeiçoar a forma como os vapores de etanol carregam os

compostos aromáticos até nosso nariz. As diferentes taças são planejadas para potencializar este efeito junto aos diferentes estilos de vinho.

A imagem abaixo faz parte de um interessante estudo que mediu, utilizando uma câmera capaz de captar os vapores de etanol, a forma como os compostos aromáticos chegam à borda de diferentes taças. A imagem mostra como a primeira taça, utilizada para drinks estilo Martini, e a terceira, um copo reto, concentram menos aromas em sua borda, enquanto que uma taça de vinho potencializa tal efeito.



Fonte: “A sniffer-camera for imaging of ethanol vaporization from wine: the effect of wine glass shape”, Royal Society of Chemistry 2017”

Atualmente, é possível encontrar taças para vinhos específicos, como as taças da fabricante Riedel desenvolvi-

das para castas específicas (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Pinot Noir do Novo Mundo, Pinot Noir do Velho Mundo etc.), regiões específicas (Brunello di Montalcino, Hermitage, Loire, Chablis, Alsace, Sauternes etc.) e estilos específicos (Bordeaux Maduro, Bordeaux Grand Cru, Tinto Reserva, Chardonnay Amadeirado etc.). Mas não vamos complicar! Apresentamos abaixo as taças para os principais estilos de vinho consumidos cotidianamente.

Taças para vinho branco



Vinhos brancos são, normalmente, servidos em taças menores, de forma a preservarem seus aromas florais, evitar que aqueçam e, visto que possuem aromas mais singelos, facilitar a sua captura reduzindo a distância entre o líquido e o nariz.

Vinhos brancos encorpados, como o Chardonnay amadeirado, vinhos brancos envelhecidos e vinhos laran-

jas se beneficiam de um taça com maior volume e borda mais aberta, o que acentua a intensidade e complexidade dos aromas. O tamanho do bojo permite que o rico buquê aromático, característica dos vinhos brancos encorpados, se desenvolva ao mesmo tempo que minimiza o risco de se apresentar demasiadamente concentrado.

Taças para vinho tinto



Vinhos tintos são normalmente servidos em taças maiores, de forma a:

- Aumentar a distância entre o líquido e o nariz, deixando o etanol, o álcool do vinho, mais longe das narinas e facilitando sua evaporação que, quando concentrado, agride o nariz e embaralha os aromas.
- Facilitar a oxigenação do vinho, de forma a suavizá-lo e diminuir sua aspereza.

•Facilitar o desenvolvimento total do buquê.

As taças de vinho tinto encorpado, altas e com volume elevado, focam na suavização dos taninos, de forma a tornar o vinho mais macio e redondo. Elas tendem a direcionar o fluxo de vinho para a zona da língua que distingue a doçura, acentuando assim o teor de fruta e reduzindo as qualidades amargas dos taninos.

As taças de vinho tinto com pouco corpo, que apresentam elevada acidez e taninos moderados, possuem bojo grande e uma menor distância entre o líquido e o nariz, de forma a facilitar a percepção dos aromas, mais sutis neste estilo de vinho tinto. Ao direcionar o fluxo do vinho para a zona da língua que identifica a doçura, acentua assim os elementos frutados e equilibra a elevada acidez. O bojo grande, permite a evolução dos aromas menos fragrantes.

Taças para espumantes e vinhos de sobremesa



Apesar de estarem presentes em nossas taças com menor frequência, os espumantes e vinhos de sobremesa, em especial o vinho do Porto, são tão peculiares e especiais que demandam protocolos próprios.

Iniciando pelo espumante, temos então a tradicio-

nal taça flute, longa de forma a permitir a apreciação das borbulhas em seu caminho da base da taça à borda.

Porém, a flute vem saindo de cena e dando lugar à tulipa, taça igualmente longa porém com bojo mais largo. Este novo modelo de taça para espumantes favorece o desenvolvimento dos aromas, tão ricos especialmente nos champagnes. Portanto, se você ainda não tem um conjunto de taças para espumante em casa, fica a dica: a flute está fora de moda. A tulipa possui a capacidade de realçar todo o espectro de aromas e paladares proporcionados pelos requintados champagnes e vinhos espumantes e se torna quase obrigatória no caso dos rótulos mais sofisticados, como os champagnes vintage e cuvée de prestige, quando acentua a complexidade e a riqueza dos aromas.

Já os vinhos de sobremesa, tão menosprezados por muitos enófilos, representam um capítulo à parte no mundo dos vinhos. Vinhos como o Sauternes, Tokaji e Porto possuem histórias riquíssimas, frequentemente são alçados a melhor vinho do mundo, são capazes de amadurecer, literalmente, por séculos e alcançam valores astronômicos junto a colecionadores. Não é à toa que geram especificações particulares para um taça capaz de ressaltar seus atributos. Sua borda estreita é desenhada para ajudar a realçar os aromas que podem, por vezes, ser mascarados pela pungência do teor alcoólico. Os paladares frutados e adocicados são trazidos para primeiro plano e a acidez e os taninos são combinados em harmonia na boca.

É defeito ou não?

Espero que nunca tenha acontecido com você, mas é possível que, eventualmente, tenhamos a má experiência de comprar uma garrafa de vinho com defeito.

Defeito é ruim e ponto final. Até aí tudo bem.

Acontece que algumas características dos vinhos podem ser consideradas como defeito, caso sejam encontradas de forma demasiada, mas podem também ser consideradas peculiaridade, excentricidade, complexidade, tipicidade, caso sejam encontradas na medida certa.

BOUCHONNÉ

O QUE É?

O capítulo Cheira Rolha descreve em detalhes o vinho bouchonné, mas, de forma resumida, trata-se da contaminação do vinho por uma substância química chamada tricloroanisol, ou TCA, oriunda de fungos que atacam a rolha do vinho e elementos de madeira utilizados na produção do vinho, como as barricas de carvalho, por exemplo.

COMO IDENTIFICAR?

Rolha e vinho apresentam cheiro de mofo, pano ou papelão molhado, além de uma cor envelhecida.

É DEFEITO OU NÃO?

Sim, é um defeito.

REFERMENTAÇÃO

O QUE É?

É a fermentação do açúcar residual ocorrida na garrafa de vinhos tranquilos, ou seja, vinhos que não sejam espumantes ou frisantes.

COMO IDENTIFICAR?

Pequena quantidade de borbulhas no vinho. Ocorre principalmente em vinhos brancos e leves, como o Vinho Verde português e Rieslings jovens.

É DEFEITO OU NÃO?

Sim, é um defeito. Vinhos tranquilos não devem possuir borbulhas.

OXIDAÇÃO

O QUE É?

A relação do vinho com o oxigênio é de fato paradoxal. Enquanto o oxigênio é fundamental para que o vinho se desenvolva, ganhando maturidade, complexidade, se tornando mais redondo e menos agressivo na hora da degustação, oxigênio demais resulta em sua Oxidação, ou seja, processo em que o oxigênio atua como

catalisador de uma série de reações irreversíveis no vinho gerando substâncias indesejáveis.

A Oxidação pode ocorrer em diversos momentos da vida do vinho: durante sua produção (na fase de fermentação), seu amadurecimento ou na armazenagem. A vedação do vinho é, portanto, um aspecto crucial para evitar a sua Oxidação.

COMO IDENTIFICAR?

De forma geral, a Oxidação pode ser notada visualmente por dar aos vinhos brancos tonalidades acastanhadas e douradas muito intensas e, aos tintos, tons alaranjados e âmbar.

Porém, durante o processo de Oxidação, uma série de substâncias podem se formar e cada uma delas gerar características particulares. São elas:

- *Acetaldeído* – gera odor de amêndoa, além da ausência de acidez e maciez.
- *Acidez volátil* – termo popularmente utilizado para descrever a presença do ácido acético no vinho, responsável pelo odor de vinagre, sabor acre e levemente adocicado.
- *Etil acetato* – responsável por odores que remetem à acetona e esmalte.

É DEFEITO OU NÃO?

Naturalmente, odores de vinagre e acetona não é o que buscamos nos vinhos. Portanto, em grande quantida-

de, a Oxidação representa, de fato, um defeito.

Porém, um certo nível de Oxidação é parte crucial da produção de alguns vinhos fortificados emblemáticos, como os portugueses Porto e Madeira, e do espanhol Jerez, assim como de fortificados menos conhecidos, como os australianos Rutherglen Moscatel e Rutherglen Topaques e os franceses Banyuls e Maury.

Da mesma forma, alguns vinhos de mesa também se beneficiam de uma pequena Oxidação ao envelhecerem em barris por um longo período, sem que sejam preenchidos após a natural evaporação de uma pequena quantidade do vinho. Este é o caso de uma série de vinhos do Velho Mundo, como os vinhos da região espanhola de Rioja, dos Chenin Blancs da região francesa do Loire, das também francesas Jura e sul do Rhône e de algumas regiões italianas, principalmente, Montalcino (de onde sai o famoso Brunello de Montalcino) e Piemonte (lar dos igualmente badalados Barolo e Amarone).

Em tais regiões, a leve Oxidação é responsável por desenvolver aromas complexos como o de nozes, frutas secas, cera de abelha e mel.

REDUÇÃO

O QUE É?

Em poucas palavras, Redução é o oposto da Oxidação, ou seja, reações químicas que se desenvolvem em ambientes com a ausência de oxigênio, onde compos-

tos sulfúricos indesejáveis são produzidos. Certas leveduras, diante de condições extremas de carência de nutrientes, passam a se alimentar de aminoácidos que contêm enxofre, produzindo tais compostos indesejáveis, como o sulfeto de hidrogênio (H₂S).

COMO IDENTIFICAR?

A característica mais marcante dos vinhos reduzidos são os aromas de ovo cozido, eventualmente até ovo podre, e repolho cozido. Outros aromas também podem ser percebidos, como gás de cozinha, alho, borracha e borracha queimada. Quando a Redução ocorre de forma mais sutil, aromas específicos como os já citados podem não se desenvolver, mas pode ser percebida a perda de expressão e de aromas frescos do vinho.

Vinhos vedados com screw cap e que passam por um longo período em contato com leveduras durante seu amadurecimento são mais suscetíveis à Redução. No primeiro caso, a redução ocorre pois a screw cap não permite a micro-oxigenação, como no caso das rolhas de cortiça. Já as leveduras auxiliam na Redução devido ao seu potente efeito antioxidante.

Uma boa notícia é que os vinhos podem ser recuperados da Redução, bastando apenas que sejam aerados utilizando-se um decanter.

É DEFEITO OU NÃO?

Da mesma forma que a Oxidação, níveis eleva-

dos de Redução representam um defeito, mas, em níveis gentis, podem trazer complexidade ao vinho. O caráter marcante de alguns Chardonnays fermentados em barril de carvalho ou de cortes (mesclas) Sémillon–Sauvignon Blanc são gerados pela Redução, da mesmo forma que o aroma de pólvora de muitos Sauvignon Blancs.

BRETTANOMYCES

O QUE É?

Brett, como a *brettanomyces* é apelidada, é uma levedura intrusa que ataca vinhos com elevado pH (baixo nível de acidez), portanto, dificilmente a encontramos em vinhos brancos. Os vinhos são particularmente vulneráveis à Brett na fase final da fermentação, quando toda a levedura natural das uvas, *Saccharomyces cerevisiae*, morre antes que a fermentação tenha chegado ao fim. Mas nada impede que a Brett também se manifeste durante a fase de amadurecimento, especialmente quando o dióxido de enxofre for utilizado parcamente.

COMO IDENTIFICAR?

Tão logo a Brett se estabelece no vinho, uma série de reações químicas começa a ser desencadeada, produzindo inúmeros compostos aromáticos que remetem a celeiro, matéria em decomposição, fezes, couro, esparadrapo, cravo, bacon e suor.

Em níveis elevados, estes compostos, além de mas-

carar os aromas frutados do vinho, tornam o final de boca duro e seco.

É DEFEITO OU NÃO?

Muitos argumentam que traços de Brett são responsáveis por dar novas camadas de complexidade ao vinho, particularmente quando a ênfase dos compostos aromáticos se situa em torno dos aromas de especiarias, couro e bacon.

Nuances de Brett podem tornar vinhos pouco doces e rústicos mais interessantes, ou ainda fazer parte do DNA de vinhos ícones, como é o caso de muitos vinhos do Rhône, incluindo o famoso Châteauneuf-du-Pape.

BITARTARATO DE POTÁSSIO E BORRAS

O QUE É?

Pequenos cristais que se formam no vinho, chamados de Bitartarato de Potássio, Cremor Tártaro ou ainda Creme de Tártaro, são sais ácidos de potássio provenientes do ácido tartárico.

Já as Borrás são sedimentos formados pela aglutinação de micropartículas de pigmentos, portanto, aparecem apenas em vinhos tintos. Com a guarda do vinho, estas micropartículas se juntam umas às outras formando partículas maiores. As Borrás podem também ser identificadas em vinhos jovens, quando estes não passaram pelo

processo de filtração, o que pode ser uma decisão completamente natural do enólogo para manter características que por ventura seriam minimizadas ou excluídas por ela.

COMO IDENTIFICAR?

O Bitartarato de Potássio se manifesta na forma de pequenos cristais e pode ser identificado tanto em barris, durante a fermentação, quanto nas laterais ou fundo das garrafas.

Visualmente, a Borra pode ser encontrada na forma de sedimentos no fundo das garrafas ou diluída no vinho, tornando-o turvo. Na boca, as Borrás podem gerar uma sensação desagradável de resíduo ou ainda poeira.

É DEFEITO OU NÃO?

Tanto o Bitartarato de Potássio quanto as Borrás não são defeitos. Mas se, mesmo assim, você quiser se livrar deles, basta evitar movimentar bruscamente a garrafa, para manter os sedimentos em seu fundo, e utilizar um decanter.

Vinho com moderação

Sempre que cito ser fundador de um blog de vinhos, tenho eventualmente que responder perguntas como: “Então, você bebe todo dia?”, “Quantas garrafas de vinho você consegue beber?”, “Então, você vive bêbado, não é?”. Apreciar, estudar e degustar vinhos não é sinônimo de embriagar-se diariamente. Após contar até dez, coloco um sorriso no rosto e aproveito a oportunidade para evangelizar sobre taxa de álcool no sangue e o consumo responsável de vinhos.

TAXA DE ÁLCOOL NO SANGUE

A taxa é a quantidade de álcool no sangue, medida em miligramas de álcool por mililitro de sangue. A quantidade de álcool absorvida pelo sangue está diretamente relacionada com a quantidade de álcool que nosso corpo pode metabolizar. Isto é, cerca de 10g por hora, o que representa uma taça de vinho.

A taxa é comumente utilizada para definir limites legais permitidos de álcool no sangue para quem dirige veículos. No Brasil, vivemos tempos de Lei Seca, onde o limite de álcool no sangue beira zero, mas mundo afora a taxa varia entre 0,5mg/mL e 0,8mg/mL.

QUAL É O LIMITE SEGURO PARA O CONSUMO DE VINHOS?

A resposta invariavelmente é: depende. O limite seguro depende de vários fatores, como quem, em que condições e quão rápido se consome:

- *Gênero - a capacidade de metabolização (quebra) do álcool no estômago nas mulheres é menor do que nos homens. Além disso, a composição do corpo masculino também ajuda. Homens possuem uma proporção de água no corpo maior do que as mulheres, o que favorece a distribuição do álcool pelo corpo. Portanto, se ambos ingerirem a mesma quantidade de álcool, a taxa final de álcool no sangue será maior na mulher do que no homem.*
- *Idade - com o passar dos anos, a capacidade de produção das enzimas que metabolizam o álcool diminui. Portanto, uma pessoa mais velha irá possuir maior taxa de álcool no sangue do que uma pessoa mais jovem após consumir a mesma quantidade de álcool.*
- *Alimentação - não é só pela harmonização que o vinho combina com comida. O consumo de álcool durante as refeições favorece uma menor taxa de álcool no sangue pois, durante a alimentação, principalmente quando ingerimos proteínas e comidas com gordura, o estômago diminui a velocidade com que entrega o alimento ao intestino, o*

que favorece com que o álcool fique mais tempo no estômago e seja metabolizado por mais tempo.

- *Frequência* - pessoas que consomem álcool com frequência, de fato, adquirem a capacidade de metabolizar maior quantidade de álcool. Isso ocorre pois o fígado é capaz de produzir mais enzimas metabolizantes com o hábito do consumo de álcool.
- *Velocidade* - o corpo necessita de tempo para metabolizar o álcool, portanto, a ingestão rápida eleva a quantidade de álcool que chega até o intestino, onde será absorvido pelo sangue em maior quantidade.

A tabela a seguir compara a taxa de álcool no sangue de uma mulher de 60kg e um homem de 80kg, após consumirem duas taças de vinho ao longo de um período de 90 minutos.

Graduação Alcoólica do Vinho	Taxa de Álcool no Sangue	
	Mulheres	Homens
12%	0,80	0,37
13%	0,89	0,42
14%	0,98	0,47
15%	1,07	0,53

Fonte: www.globalrph.com/bac.cgi

Uma conclusão interessante: apesar da graduação alcoólica ter crescido apenas 25% (de 12% para 15%), a taxa de álcool no sangue cresce 33% para as mulheres e 43% para os homens. Esse crescimento desproporcional mostra a sobrecarga do corpo na metabolização do álcool. Após certo nível de ingestão, cada vez menos álcool é metabolizado e mais é absorvido pelo sangue.

CONSUMO RESPONSÁVEL

Infelizmente, não há atalhos para o consumo saudável e responsável de vinhos. Tomar litros de água, café forte, banho gelado ou vento no rosto podem até fazer a pessoa se sentir melhor, mas não alteram a taxa de álcool no sangue. Uma boa medida para orientar a quantidade de vinho que pode ser consumida de forma responsável é fornecida pela Organização Mundial da Saúde:

7 unidades de álcool por semana para mulheres e 14 unidades por semana para homens, onde o número de unidades de álcool é alcançado multiplicando-se o volume de vinho (em litros) pela graduação alcoólica.

Alguns exemplos:

- Uma taça de 150ml de vinho com graduação 14%
= $0,15 \times 14 = 2,1$ unidades
- Uma garrafa de 750ml de vinho com graduação 12% = $0,75 \times 12 = 9$ unidades





Bibliografia

- COPELLO, M. Vinhos & muito mais. Rio de Janeiro: BestSeller, 2013. 320 p.
- GRANDE Larousse do vinho. São Paulo: Editora Lafonte, 2012. 526 p.
- JOHNSON, H. Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Editora Senac, 2011. 672 p.
- JOHNSON, H.; ROBINSON, J. The world atlas of wine. Londres, Reino Unido: Octopus Publishing Group, 2013. 400 p.
- KLADSTRUP, D; Kladstrup, P. Champanhe: como o mais sofisticado dos vinhos venceu a guerra e os tempos difíceis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006. 223 p.
- _____. Vinho & Guerra: os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França. Rio de Janeiro: Zahar, 2002. 254 p.
- KRAMER, M. Os sentidos do vinho. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2007. 239 p.
- LUCKI, J. A experiência do gosto: o mundo do vinho segundo Jorge Lucki. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 399 p.
- MAZZEO, T.J. A viúva Clicquot: a história de um império do champanhe e da mulher que o construiu. Rio de Janeiro: Rocco, 2009. 302 p.
- PITOT, S.; SERVANT, J. The wines of Burgundy. Beau-

ne, França: Collection Pierre Poupon, 2012. 362 p.

-REVISTA DECANTER. Londres, Reino Unido: Time Inc., 2014-2016.

-ROVERI, F.; RODRIGUES, R. Rolhas nos restaurantes

- uma polêmica: saiba tudo para não passar vergonha na hora de levar sua própria garrafa. Adega, ed. 14, 23 de nov. de 2006. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/rolhas-nos-restaurantes-uma-polemica_6465.html#ixzz46O79fDZL>.

-WALLACE, B. O vinho mais caro da história: fraude e mistério no mundo dos bilionários. Rio de Janeiro: Zahar, 2008. 278 p.



www.terroirs.com.br

contato@terroirs.com.br

www.vivino.com/users/rafaelroseira

www.instagram.com/blogterroirs

www.facebook.com/blogterroirs

www.twitter.com/blogterroirs

www.google.com/+TerroirsBr