

CURSO BÁSICO DE INICIAÇÃO AO VINHO E À DEGUSTAÇÃO

INTRODUÇÃO

O vinho sempre exerceu enorme fascínio sobre o homem e o tem acompanhado em sua trajetória pelo mundo desde os primeiros passos das antigas civilizações. Porém, nunca se viu tamanho interesse pelo vinho – e também pela gastronomia – como nos nossos dias. O fenômeno é mundial mas, no Brasil, país de pouca tradição vinícola, ele se apresenta de forma muito marcante.

Podemos creditar isso (entre outras coisas) à recente abertura de nosso mercado às importações. Tivemos nossas prateleiras inundadas por vinhos das mais variadas procedências, inclusive de regiões produtoras desconhecidas do consumidor comum como, por exemplo, Austrália e África do Sul. Num primeiro momento, o consumidor – ainda pouco informado bebeu de tudo, indiscriminadamente.

Diante de tal profusão de oferta, as pessoas ficaram um tanto confusas e começaram a se perguntar: Como escolher? Como ler um rótulo de vinho? O que é um bom vinho? etc. As informações começaram a circular por toda a mídia; cursos de vinho como os dados por associações de enófilos como a SBAV e a ABS, começaram a fazer enorme sucesso e - pouco a pouco – as pessoas começaram a ter condições de escolher melhor, depurando o mercado. Além disso, alargaram-se os horizontes daqueles que começaram a ler e a estudar sobre o vinho: afinal, vinho é cultura.

Nosso **CURSO BÁSICO DE INICIAÇÃO AO VINHO E À DEGUSTAÇÃO** deverá ter cerca de 12 aulas quinzenais, onde estaremos passando os conhecimentos indispensáveis para tornar-se um bom enófilo, visando formar uma nova geração de bebedores de vinho exigentes e bem informados.

NOVAS TENDÊNCIAS

Os chineses costumam dizer que uma imagem vale por mil palavras. Por isso, resolvemos publicar esta belíssima foto do famoso fotógrafo francês Henri Cartier-Bresson – que se especializou em captar imagens do cotidiano das pessoas de forma realista – que expressa muito bem como era o consumo do vinho anos atrás, bem diferente do que acontece hoje.

A verdade é que os hábitos alimentares mudaram em todo o mundo. Certamente, o garoto da foto foi comprar (por alguns poucos francos) dois garrafões de vinho na venda da esquina, como quem vai hoje à padaria (ou ao supermercado) comprar leite. Na época, o vinho fazia parte da dieta normal do homem comum europeu, que o bebia como um alimento complementar de sua refeição. Evidentemente, tratava-se do chamado vin ordinaire, ou vinho comum, muito inferior ao que é bebido hoje em dia pela maioria das pessoas.

Estas são as principais mudanças ocorridas nos últimos anos:

- **Diminuição do consumo global** – Bebe-se menos vinho hoje, devido à queda do consumo do vinho comum de garrafão, de qualidade inferior, que era consumido pelo homem comum no dia-a-dia de seu trabalho, antes do advento dos fast foods, quando o ritmo de vida era menos intenso.
- **Aumento do consumo de vinhos de qualidade média para cima** – Os vinhos de melhor qualidade ganharam espaço, e estão presentes quando as pessoas bebem em suas casas ou, de forma descontraída, nos restaurantes. Tornou-se um hábito de sofisticação que chegou às classes médias, não estando mais restrito às elites.
- A quantidade cedeu lugar à qualidade
- **Globalização do paladar** – Não podemos negar que bebemos hoje muito melhor do que nossos pais, mas perdeu-se um pouco do romantismo dos vinhos produzidos com uvas regionais, de grande tradição nas regiões produtoras. Devido à sua melhor qualidade, algumas cepas (geralmente francesas) ganharam muito espaço, sendo assimiladas por outras regiões. Podemos citar a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Syrah, a Chardonnay, a Sauvignon Blanc, etc. Ganhamos em qualidade em detrimento de uma certa padronização do paladar.
- **Características do novo estilo** – Os vinhos produzidos atualmente tendem a ser mais límpidos, mais frutados e menos tânicos, feitos para serem consumidos ainda jovens. Vale também para os brancos hoje muito mais leves e frutados.

Para atender esse novo mercado os países do chamado Novo Mundo (Austrália, Nova Zelândia, Chile, Argentina, EUA – Califórnia, etc) conseguiram se adaptar de forma mais rápida, e têm ganho muito espaço junto aos consumidores.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Até que ponto a história corresponde à realidade e em que momento o homem começa a preencher as lacunas trabalhando com a imaginação os fragmentos de fatos narrados por seus antepassados?

Quando se fala de história, quanto mais remoto o período, mais nebulosos se tornam os acontecimentos, mas acho que podemos dizer que a história do vinho se confunde com a do homem civilizado.

A civilização nasce no período Neolítico, com a agricultura, tão logo os primeiros nômades que semearam grãos são obrigados a se instalar para esperar a colheita. Como a videira necessita de pelo menos quatro anos para dar seus frutos, o período em que ela começa a ser cultivada corresponde à época de transição social, quando os homens aos poucos abandonam a vida nômade para se fixar em determinados sítios, pois de outra forma não estariam presentes para colher a uva quando a videira começasse a produzir.

O vinho, sem dúvida, originou-se no Oriente, na região do Cáucaso onde hoje se encontram a Geórgia e a Armênia, cerca de 7 000 anos a.C., espalhando-se depois para a Mesopotâmia, Síria, Palestina e Egito. Via Chipre e Creta, as parreiras conheceram a Europa; primeiro a Grécia, onde a vitivinicultura conheceu grande desenvolvimento, cabendo aos gregos difundir-la por todo o Mediterrâneo, depois pela Itália, pela França e por outros países mais. (Veja o Mapa)

Como tantas outras descobertas que o acaso permitiu ao homem, o vinho provavelmente foi fruto do esquecimento de algumas uvas em um recipiente, resultando numa fermentação natural e fazendo com que seu doce líquido se transformasse em álcool, álcool vínico. E os homens, mesmo sem entender como tinha surgido, perceberam que isso era bom e passaram a bebê-lo.

À medida que a inteligência do homem se desenvolve, ele começa a perceber a existência de fenômenos sobre os quais não tem controle e, sem saber explicá-los, atribui sua ocorrência a entidades superiores, os deuses. Para agradá-los, criam rituais de celebração, e o vinho segue os passos das diversas religiões que vão se formando e se transformando no correr da história.

Segundo a tradição judaica transcrita no Pentateuco, a parreira teria sido a primeira planta cultivada por Noé depois do Dilúvio, e em seguida há a descrição de como ele bebeu o vinho e apareceu nu em sua tenda, numa alusão à bebedeira tomada por personagem tão ilustre. Coincidência ou não, a arca de Noé parou nas "montanhas do Ararat", num ponto entre a Turquia e Armênia atuais, reforçando a teoria que o vinho surgiu no Cáucaso, mesmo que se considere lenda a história de Noé.

Anterior ao Livro de Gênesis, a epopéia babilônica de *Gilgamesh*, escrita por volta de 1 800 a.C., mas se referindo a uma época bem mais remota, conta a história de Utnapishtim, que seria a versão original da história do Dilúvio, só que esse herói não faz vinho. A citação à bebida está num outro trecho do poema em que se relata a entrada de Gilgamesh nos domínios do sol, onde ele descobre a existência de um vinho extraído de um vinhedo encantado que lhe garantiria a imortalidade, se ele conseguisse bebê-lo.

Talvez a lenda sobre o vinho que mais nos interesse seja a persa, relatada por Omar Khayyam – Jamsheed era um rei persa em cuja corte as uvas eram conservadas em jarros para que pudessem ser comidas fora da estação. Certa ocasião, um dos jarros começou a exalar um cheiro estranho, e as uvas nele contidas espumavam, por isso o jarro foi posto de lado para que ninguém se envenenasse. Uma jovem do harém, sofrendo dores de cabeça terríveis, resolveu suicidar-se bebendo o "veneno", só que, em vez de provocar sua morte, a beberagem lhe trouxe paz e um sono que lhe devolveu as forças. O rei, depois de ouvir a história da jovem, mandou que se fizesse uma quantidade maior de vinho, para que ele e sua corte pudessem tomá-lo.

No Egito, Osíris, o deus da vida após a morte, era o patrono da vinha, e os egípcios não só bebiam o vinho como o usavam para purificar o altar e a vítima nos sacrifícios religiosos. Além disso, jarras de vinho faziam parte dos tesouros que deveriam acompanhar as múmias reais em sua última viagem. Na tumba de Tutancâmon foram encontradas 36 ânforas, sendo que em 33 delas consta o nome do vinhateiro-chefe e 26 são "rotuladas", trazendo informações diversas, como a origem, a idade ou a classificação ("doces", "novos" ou "de ótima qualidade").

Na Grécia, Dioniso, ou Dionísio como querem alguns, o deus do vinho, da colheita e da fertilidade, a princípio foi repudiado pela aristocracia, que não considerava a embriaguez dentro de seus padrões estéticos, mas acabou integrado ao panteão dos deuses gregos, tal sua importância junto ao povo. O ritual dionísíaco, muitas vezes agitado pelo consumo excessivo do vinho, tinha um aspecto mais grandioso em determinadas épocas do ano quando se fazia a representação da vida do deus, o que, com o passar do tempo, deu origem ao teatro grego.

A arte na cerâmica foi outro ramo que ganhou vitalidade com o vinho, já que ele era conservado e transportado em ânforas, valorizadas pelo formato e pela pintura aplicada a elas.

Quanto ao valor gustativo do vinho grego da época, temos nossas dúvidas... Pelo que se deduz, ele era um rosado excessivamente doce, provavelmente com um ligeiro toque de resina, tão concentrado que precisava ser agitado antes de ser bebido.

"*Vita vinum est*" (Vinho é vida) – são as palavras que Petrônio põe na boca de um dos personagens de sua obra *Satyricon*. Tanto para os pobres quanto para os ricos, o vinho era um gênero de primeira necessidade em Roma. O vinho romano já conta com propriedades excepcionais para sua conservação, e é guardado não só em ânforas, mas também em tonéis e garrafas. Na época de Augusto (27 a.C. a 14 d. C.) ainda se apreciava o vinho doce e forte, muitas vezes submetido a um processo de "cozimento" como o nosso atual Madeira. Acrescentava-se muitas vezes água salgada durante a fermentação para realçar a maciez do vinho e para evitar o gosto de bolor. Já por volta de 169 d.C., os vinhos especiais continuavam sendo os brancos, mas bebia-se vinho tinto no dia-a-dia romano.

Dioniso é adotado pelos romanos com o nome de Baco (como Dioniso era conhecido na Lídia). As bacanais eram a celebração de seu culto e tinham um caráter orgiaco e delirante, marcado principalmente pelas bacantes que, vestidas apenas com peles de leão, executavam danças frenéticas. Quanto às demais mulheres, a informação que temos é que, nos primórdios de Roma, eram proibidas de beber vinho porque a produção era escassa, havendo a permissão de que fossem beijadas pelos guardiães para verificar se haviam ou não transgredido a lei...

Na tradição cristã, o vinho assume um papel mais sóbrio e metafórico, passando a representar o sangue do Cristo, filho de Deus, no decorrer da celebração da missa. Por isso, as vinhas começam a ser cultivadas com finalidades litúrgicas nos mosteiros e abadias que, com o tempo, se tornam grandes produtores de bons vinhos.

Paralelamente ao papel que representou e representa na mesa, na religião e na economia dos povos, o vinho é hoje indicado pelos médicos como uma bebida salutar, o que não é nenhuma novidade, pois Dioscórides, o pai da farmacologia, no século I da nossa era, e Hipócrates de Cós, o pai da medicina, quatro séculos antes, já mencionavam seu papel como medicamento.

VINHO

O vinho, por definição, é o produto da fermentação alcoólica do mosto de uvas frescas.

Diversamente do homem antigo, sabemos, desde 1860 e graças a Louis Pasteur, que o vinho não é produto do acaso nem uma dádiva dos deuses, mas que essa fermentação é produzida por microrganismos.

A fermentação alcoólica natural ocorre quando as cascas de uvas maduras se rompem, permitindo que as leveduras penetrem no fruto e desencadeiem o processo.

Na vinificação, são as uvas frescas esmagadas que sofrem a invasão de leveduras, que atacam principalmente os açúcares da fruta, formando, a partir deles, álcool etílico e gás carbônico. Inúmeras outras substâncias vão se formar nesse processo, de acordo com a uva empregada, o tipo de levedura e de fermentação.

O líquido espesso formado pelo suco da fruta, fragmentos de engaço, a casca da uva, sementes e a polpa, depois que a fruta fresca é esmagada, é o que se chama de mosto, que é a "matéria-prima" do vinho.

Quando na degustação de diversos vinhos encontramos uma variedade de aromas – de mato cortado à estrebéria, passando por café, frutas vermelhas e muito mais – e sabores que podem encantar ou frustrar o paladar, isso se deve às quase 500 substâncias químicas naturais, entre alcoóis, açúcares, ácidos, etc. que sofrem uma infinidade de combinações diferentes, produzindo uma enorme constelação de vinhos, para o prazer daqueles que os saboreiam.

Para garantir mais complexidade ainda à fabricação do vinho, além dos fatores ditos "químicos", agentes externos como o clima e variação do solo garantem a impossibilidade de haver duas safras idênticas, mesmo que originárias de um mesmo produtor.

A VIDEIRA

A Ampelografia é o estudo do cultivo da videira, que, num sentido mais amplo, é definida como uma planta arbustiva trepadeira, com ramos longos e flexíveis chamados sarmentos, compreendendo milhares de variedades, sendo que pelo menos 5.000 delas estão catalogadas e menos de 50 delas interessam aos enófilos. Apesar de sua imensa variedade, destacam-se duas grandes espécies de plantas produtoras de uva:

A **européia**, do gênero botânico *Vitis* e nome específico *vinifera*, é a videira que produz o fruto com teor de açúcar e elementos ácidos em proporções ideais para se chegar a um bom **vinho**.

A espécie americana, cujo aroma desagradável (*foxy* - "raposa molhada") e o baixo teor alcoólico alcançado na sua fermentação limitam sua utilização na produção vinícola, tem seus frutos empregados como uvas de mesa ou para a produção de vinhos de baixa qualidade. A importância dessa espécie decorre de sua aplicação na enxertia, para o fortalecimento das videiras, já que há mais de um século não se faz mais o plantio em pé franco, ou seja, deixou-se de lado a prática de retirar a vara de uma videira mais velha e enfiá-la diretamente no solo para se conseguir uma planta nova, adotando-se a técnica chamada "cavalo".

A enxertia surgiu como a mantenedora da existência de bons vinhos, ao garantir o surgimento de videiras híbridas em substituição às originais dizimadas pela praga filoxera. No final do século XIX, entre os anos de 1865 e 1885, um inseto minúsculo, medindo não mais do que um milímetro e batizado com o nome de *Phylloxera vastatrix*, foi responsável pela mudança completa da vitivinicultura européia, já que arrasou os parreirais daquele continente. Como a *Vitis vinifera* é vulnerável ao ataque dessa praga, criou-se a prática de plantar a resistente videira americana que, depois de um ano, sofre um corte no caule para que se faça o enxerto de uma vara ou sarmento da videira européia. Assim se consegue uma videira imune à filoxera e que produz bons frutos para a vinificação, o porta-enxerto americano (cavalo) funcionando como simples condutor de seiva e a videira européia (cavaleiro) contribuindo com a parte genética para garantir a qualidade da uva e, portanto, do vinho.

A videira só dá bons frutos para a vinificação depois do quarto ou quinto ano de seu plantio, produzindo por mais 25 ou trinta anos. No Chile, excepcionalmente, existem videiras centenárias ainda férteis, graças ao solo especial e porque os parreirais chilenos não foram atingidos pela filoxera, protegidos que foram pelo clima excessivamente seco e pela barreira da Cordilheira dos Andes.

OS 4 ELEMENTOS DETERMINANTES DA QUALIDADE DO VINHO

1 - A CEPA

Dentre os fatores determinantes da qualidade do vinho, a variedade da cepa talvez seja o mais fácil de detectar numa degustação às cegas.

Assim, a cor do vinho é determinada pela casca da uva: vinhos tintos só podem ser extraídos de uvas com cascas escuras. Bons vinhos de sobremesa são produzidos com variedades de cepas sujeitas à "podridão nobre" ou cujos frutos amadurecem prontamente. Já os espumantes e o brandy precisam de uvas com alto teor de acidez natural.

E a maior prova de qualidade de uma variedade de cepa é sua capacidade de produzir vinhos com aromas e sabores identificáveis, mesmo que esses tenham sido influenciados pelo clima, pelo *terroir* e pelo tipo de plantio.

A combinação de frutos produzidos por diferentes variedades de cepas deve sempre obedecer um princípio de complementação. A Cabernet Sauvignon, por exemplo, combina bem com uvas que produzem vinhos mais frutados, como a Merlot, ou de climas quentes, como a Syrah, enquanto o peso da Sémillon faz um bom contraste com o aroma e a acidez da Sauvignon Blanc.

Nos países de grande tradição vinícola, como a França e a Itália, por exemplo, ocorreu, ao longo dos séculos, uma seleção natural de cepas, prevalecendo aquelas que melhor se adaptaram ao microclima local. Outros fatores como resistência às pragas, qualidade e bom rendimento foram levados em conta. Essas cepas foram levadas posteriormente a outras regiões do mundo, sendo que algumas se adaptaram e outras, ou não se adaptaram ou perderam a tipicidade que apresentam em seu lugar de origem.

Para apreciar o vinho, é preciso ter uma visão mais detalhada das características das principais variedades de uva e como elas se apresentam nos vinhos, por isso destacamos as principais uvas brancas e tintas e as apresentamos a seguir.

UVAS BRANCAS

Chardonnay

Conhecida como a "Rainha das Uvas Brancas" por proporcionar vinhos complexos, ricos e bem estruturados. Além disso, é bastante versátil, adaptando-se muito bem às várias regiões vinícolas do mundo todo. Por esses e outros motivos, é tida como a contrapartida branca de outra soberana, a tinta bordalesa Cabernet Sauvignon.

Sua origem é obscura. Por muito tempo julgou-se ser ela uma mutação da Pinot Noir, chegando a ser chamada de Pinot Chardonnay. Outros acreditavam que fora trazida do Oriente Médio pelos cruzados. Atualmente, ampelógrafos de grande prestígio, como Galet, afirmam que ela é uma varietal original.

Na sua terra natal, a Borgonha, produz os melhores e mais finos vinhos brancos do mundo, como o Montrachet, o Mersault, o Pouilly-Fuissé, e também o Chablis. Na Champagne, é a Chardonnay a base do célebre e

personalíssimo espumante que leva o nome da região, na maior parte das vezes feito com corte das uvas Pinot Noir e Pinot Meunier, podendo também ser vinificada isoladamente. Hoje está disseminada por quase todas as regiões vinícolas do mundo, com destaque para a Austrália, Califórnia, América do Sul e Itália como produtoras de bons Chardonnays.

A uva Chardonnay é pequena, redonda, ambarina e transparente ao amadurecer. Transformada em vinho, é o branco que melhor se beneficia do envelhecimento em carvalho e da fermentação em barrica. O vinho feito com essa cepa é pleno, amanteigado, frutado e, quando a vinificação inclui tratamento em tonéis de carvalho, ele terá um aroma de baunilha, além de ser macio e não apresentar acidez agressiva.

Aromas e sabores: maçã, pêra, frutas cítricas, melão, pêssego, abacaxi, manteiga, cera, mel, "balas toffee" ou "butterscotch" (espécie de caramelo feito com açúcar e manteiga ou xarope de milho), baunilha, especiarias diversas, lã molhada (na Borgonha) e minerais (Chablis).

Sauvignon Blanc

Os vinhos brancos secos mais famosos são feitos com essa uva, que, ao que parece, tem suas origens em Bordeaux. Vinificada com ou sem tratamento em tonéis de carvalho, produz vinhos muito diferenciados.

Bastante secos e marcados por sua acidez, os vinhos feitos com essa cepa têm personalidade forte.

Em combinação com outras uvas, a Sauvignon Blanc está presente nos brancos por toda a região de Bordeaux, em Pessac-Léognan, Graves e Médoc; aparece também nos Sauternes.

A Nova Zelândia conseguiu um extraordinário sucesso com essa uva, produzindo um estilo próprio de vinho, frutado e perfumado, que se espalhou pelos Estados Unidos e, então, chegou de volta à França.

Vivo e refrescante, o vinho feito com a Sauvignon Blanc vai bem com a comida, sua produção é maior e mais barata do que a do Chardonnay e ele é vendido a um preço inferior, mas mesmo os seus melhores representantes não alcançam a riqueza e a complexidade do Chardonnay.

Aromas e sabores: herbáceos, como grama cortada, folhas de groselha, aspargo em lata, groselhas brancas (gooseberry), são os mais comumente encontrados, além dos eventualmente detectados, como almíscar, feijões verdes e urtiga.

A fruta produzida no Vale do Loire muitas vezes garante a presença de aromas minerais.

Riesling

A Riesling Renana, a verdadeira Riesling germânica, tem também uma personalidade marcante e uma acidez bastante elevada, apresentando-se melhor sem o tratamento em carvalho. Mais adaptável do que a Sauvignon, é plantada tanto no clima frio da Alemanha e da Alsácia quanto no calor da Austrália. Sujeita ao ataque do fungo *Botrytis cinerea* que produz a "podridão nobre", a Riesling pode resultar em vinhos ricos e doces. Como a Chardonnay, os vinhos feitos com ela também têm o potencial de envelhecimento longo, originando vinhos de grande complexidade.

O vinho produzido com Riesling, qualquer que seja sua origem ou idade, seja ele seco ou doce, é sempre frutado, seu equilíbrio sendo garantido por uma vívida acidez.

Aromas e sabores: petróleo/querosene, tostado, notas minerais, aromas florais (Mosel), mel (vinhos doces), maçãs verdes crocantes, maçãs cozidas com especiarias, marmelo, laranja, lima (Austrália) e maracujá (Austrália).

Chenin Blanc

Talvez a uva mais versátil do mundo, ela é nativa de Pineau de la Loire, dela se produzindo vinhos brancos doces de grande longevidade. Como as condições no Loire variam, nos anos favoráveis da Chenin Blanc se extraem vinhos doces magníficos, com toques de mel equilibrados pela acidez harmoniosa. As safras menos beneficiadas pelo clima dão lugar a vinhos mais leves, com menos concentração e, muitas vezes, secos ou meio-doces. Na África do Sul (onde é conhecida como Steen), os vinhos dessa uva são simples, suaves, ácidos e frutados, enquanto na Nova Zelândia os vinhos são secos e se tornam cada vez mais interessantes.

Aromas e sabores: maçãs verdes, damascos, nozes, avelãs, amêndoas, mel e marzipan.

Gewürztraminer

Dessa uva é produzida uma variedade de vinhos que vai dos completamente secos, que acompanham pratos condimentados, aos doces, de sobremesa, feitos com uvas colhidas tardiamente – todos muito elegantes, destacando-se a parte aromática que é marcante. A melhor Gewürztraminer é a produzida na Alsácia, França; depois a da região de Pfalz, na Alemanha. Em outras regiões do globo onde é plantada ela se apresenta descaracterizada.

Com perfume floral bem definido, o vinho dessa uva é bastante encorpado, possui elevado teor alcoólico, é portanto untuoso e tem baixa acidez.

Aromas e sabores: especiarias (gengibre e canela), creme Nívea e lichias.

Sémillon

Sozinha ou acompanhada, produz um vinho que envelhece bem. Com a Sauvignon Blanc, é a base dos Sauternes e da maioria dos grandes vinhos secos de Graves e Pessac-Léognan, todos muito ricos e lembrando mel. A Sémillon é uma das uvas suscetíveis ao ataque da *Botrytis cinerea*, daí sua utilização na produção de vinhos doces.

Na Austrália, é empregada sozinha para produzir um vinho branco seco e encorpado. Na África do Sul já teve um papel importante, mas teve um declínio expressivo nos últimos anos. É bastante plantada no Chile.

Aromas e sabores: variam com as combinações com outras uvas, mas podemos dizer que os mais comuns são: grama, cítricos, lanolina, mel e torradas.

Principais variedades tintas e brancas da *Vitis vinifera* e as regiões onde são produzidas.

Variedade	Tipo	Região
Aligoté	B	França (Borgonha), Rússia
Alvarinho	B	Portugal (Vinhos Verdes)
Barbera	T	Itália (Piemonte), Califórnia
Bonarda	T	Itália (Piemonte, Emilia-Romagna)
Cabernet Franc	T	França (Bordeaux: St. Émilion, Loire)
Cabernet Sauvignon	T	França, (Bordeaux, Médoc, Graves), Califórnia, Chile, Austrália, África do Sul e outras regiões.
Canaiolo	T	Itália (Toscana)
Carignan	T	França (Côtes du Rhône, Provence, Languedoc), Espanha, Itália, Califórnia
Carmenère	T	França (Bordeaux), Chile
Chardonnay	B	França (Borgonha, Champagne), Califórnia, Chile, Austrália, Nova Zelândia
Chasselas (Fendant)	B	França (Alsácia, Loire), Alemanha (Baden), Suíça
Chenin Blanc (Steen)	B	França (Loire), Califórnia, África do Sul
Gamay	T	França (Beaujolais)
Gewürztraminer	B	França (Alsácia), Alemanha, Itália (Norte), Califórnia
Grenache (Alicante, Garnacha, Cannonau)	T	França (Côtes du Rhône, Provence, Languedoc), Sardenha, Espanha (Rioja), Portugal, Califórnia
Grignolino	T	Itália (Piemonte)
Lambrusco	T	Itália (Emilia-Romagna)
Malbec (Côt)	T	França (Cahors), Argentina, Chile
Malvasia (Malmsey)	B	Mediterrâneo, Ilha da Madeira
Merlot	T	França (Bordeaux: Pomerol, St-Émilion), Itália (Norte)
Müller Thurgau	B	Alemanha
Muscadelle	B	França (Bordeaux)
Muscat	B	Mediterrâneo, França, Espanha, Austrália
Nebbiolo	T	Itália (Piemonte, Lombardia)
Palomino	B	Espanha (Jerez)
Petit Verdot	T	França (Bordeaux)
Petite Syrah	T	França, Califórnia
Pinot Blanc	B	França (Borgonha, Champagne, Alsácia), Alemanha, Itália (Norte), Califórnia, Chile
Pinot Noir	T	França (Borgonha, Champagne), Alemanha, Califórnia, Chile
Riesling itálico	B	Itália (Norte), Europa Oriental
Riesling renano	B	Alemanha, França (Alsácia), Áustria, Califórnia, Chile
Sangiovese (Sangiovetto)	T	Itália (Toscana, Emilia-Romagna)
Sauvignon Blanc	B	França (Bordeaux: Loire), Califórnia, Chile, Nova Zelândia
Sémillon	B	França (Bordeaux: Sauternes), Califórnia, Chile, Austrália

Syrah (Shiraz)	T	França (Rhône, Provence, Languedoc), África do Sul, Austrália
Silvaner	B	Alemanha, França (Alsácia), Itália (Norte), Califórnia
Tempranillo	T	Espanha (Rioja), Portugal
Touriga Nacional	T	Portugal (Douro e Dão)
Touriga Francesa	T	Portugal (Douro)
Trebbiano (Ugni blanc, St. Émilion)	B	Itália (Toscana, Emilia-Romagna, Vêneto, Lombardia), França (Cognac, Provence)
Vernaccia	B	Itália (Ligúria, Marches, Toscana, Sardenha)
Zinfandel	T	Califórnia

UVAS TINTAS

Cabernet Sauvignon

Indiscutivelmente a rainha das uvas tintas, por sua alta qualidade e adaptabilidade tem sido cultivada em quase todas as regiões vinícolas do mundo. Desde o século XVIII é utilizada em Bordeaux, sempre mesclada com Cabernet Franc, Merlot e algumas vezes uma pitadade Petit Verdot. O modelo estabelecido por Bordeaux não se destina apenas à produção de vinhos complexos, mas se deve também à necessidade de garantir que diferentes variedades de uva amadureçam a intervalos diversos ou para dar cor, tanino ou corpo ao vinho.

No resto do mundo, ela é utilizada tanto sozinha como em composição com outras uvas.

Uva pequena, a proporção que apresenta entre polpa e semente é 1/12, em oposição a 1/25 da Sémillon. A semente da Cabernet Sauvignon é um elemento da maior importância para a presença abundante de taninos, enquanto a casca espessa e de cor intensa lhe confere uma coloração profunda, além de torná-la relativamente resistente ao apodrecimento.

O vinho Cabernet se dá muito bem com a madeira e normalmente passa de 15 a 30 meses em barris de carvalho franceses ou americanos, novos ou usados.

Quando produzida dentro de suas melhores condições, a Cabernet sem misturas produz vinhos intensos e de aromas bem pronunciados.

Aromas e sabores: quando jovem, groselhas negras, cassis e ameixas pretas. Mais adiante, carne de caça, couro, chocolate e azeitonas. Quando tratado em carvalho, irá revelar aromas de cedro, tabaco e minerais.

Aromas de hortelã e de eucalipto podem surgir em vinhos produzidos no Chile e na Austrália.

Merlot

Foi a uva tinta de maior sucesso nos anos 90. Embora usada principalmente para corte nos grandes vinhos de Bordeaux, ela também faz carreira solo. Em St.-Émilion e Pomerol, em especial, produz vinhos notáveis, cujo exemplar mais famoso é o Château Petrus, feito quase exclusivamente com Merlot. No Novo Mundo, marca presença na Califórnia, no Chile e na Austrália.

A uva Merlot, em geral, produz vinhos menos ácidos e menos tânicos do que a Cabernet Sauvignon, mas, como ela, também se beneficia do tratamento em carvalho. Com um potencial de envelhecimento de moderado a bom, pode ficar mais suave com a idade, mas com frequência os aromas de fruta decaem e os herbáceos dominam.

Aromas e sabores: frutas vermelhas escuras – amoras pretas e ameixas pretas. Para olfatos mais afiados, surgem também aromas de rosas e bolo de frutas. Quando tratado em tonéis de carvalho, o vinho apresenta uma textura mais rica e um agradável toque de chocolate.

Pinot Noir

Considerada a grande uva da Borgonha, a Pinot Noir é uma variedade extremamente delicada, que sofre profundamente com as mudanças ambientais, como alternâncias de frio e calor, e é notoriamente complicada para trabalhar depois de colhida, já que sua casca se rompe facilmente, liberando o suco da fruta.

A ênfase recai tanto sobre a vantagem de plantá-la em climas frios como em fazer uma rigorosa seleção clonal, pois o plantio do clone errado em locais inadequados resultam em vinhos insípidos.

Mesmo depois da fermentação, o vinho feito com a Pinot Noir é de difícil avaliação fora do barril e, mesmo na garrafa, muitas vezes varia, apresentando-se fraco num dia e exuberante no outro.

Em geral, os vinhos Pinot Noir atingem a maturidade em 8 a 10 anos, declinando pouco tempo depois.

Além de ser a uva clássica da Borgonha, ela também tem seu papel na Champagne, onde é prensada imediatamente depois de colhida a fim de produzir suco branco. A Pinot Noir é praticamente a única tinta cultivada na Alsácia. Na Califórnia, os vinhos Pinot Noir se destacaram no fim dos anos 80 e início dos 90, e parecem ter possibilidade de progredir futuramente. Para melhorar substancialmente a qualidade, é preciso não

vinificar a Pinot Noir como se fosse Cabernet, deve-se plantar os vinhedos em climas mais frios e não se esquecer de que a produção deve ser pequena e controlada.

Aromas e sabores: Quando jovem, frutas vermelhas (framboesas, morangos e cerejas). Na Borgonha, notas florais (violeta), enquanto na Califórnia e na Austrália, surge o café torrado (aromas "empíreumáticos").

Maduro, principalmente na Borgonha, lembra caça, couro, alcaçuz, trufas negras, estábulo e o "sous-bois", misto de terra úmida, cogumelos e folhas em decomposição.

Syrah (Shiraz)

Uva tinta majestosa, que envelhece até por meio século, é encontrada tanto nos vinhos das regiões de Hermitage e Côte-Rôtie e Crozes-Hermitage, na França (Syrah), como na produção do Penfolds Grange, na Austrália (Shiraz).

Crescendo bem em inúmeras áreas, produz vinhos complexos e distintos, escuros, podendo variar de relativamente tânicos a muito tânicos, alcoólicos e com aromas e sabores de especiarias.

No sul da França é usada em diversos cortes, como no Châteauneuf-du-Pape e Languedoc-Roussillon.

Na Austrália foi usada durante muito tempo para cortes triviais, mas houve um sensível aumento na produção de vinhos de alta qualidade, especialmente de antigas vinhas em Barossa Valley.

Nos Estados Unidos, a Syrah está vivendo um acréscimo de qualidade, o que lhe confere o apelo dos primeiros tempos da Pinot Noir e Zinfandel e algumas das excentricidades da Merlot, podendo também se mostrar mais fácil de ser cultivada e vinificada do que as outras tintas, à exceção da Cabernet Sauvignon.

Aromas e sabores: especiarias (pimenta-do-reino preta), frutas escuras maduras (framboesa negra, groselha negra, amora), alcaçuz, couro, caça e alcatrão, além dos "empíreumáticos" (tostado e defumado). Além desses, são mencionados aromas de gengibre e chocolate, notas florais (violeta) e, em algumas regiões da Austrália, um toque discreto de hortelã.

Grenache

Considerada a segunda uva mais extensamente cultivada no mundo, em diferentes colorações, a Grenache espalha-se pelo Sul da França (Rhône), sendo a principal uva que entra na composição do Châteauneuf-du-Pape e dos Côtes du Rhône. Sozinha, é responsável pelos rosés de Tavel e Lirac, e é também usada no vinho de sobremesa tinto Banyuls (compatibilização ideal com chocolate).

Na Espanha, onde seu cultivo é intenso, é conhecida como Garnacha Tinta, especialmente notável em Rioja e Priorato.

Na Austrália, é usada para a produção de vinhos baratos; mas, em Barossa Valley alguns produtores estão fazendo vinhos similares ao Châteauneuf-du-Pape.

Resistente ao calor e a aridez, a Grenache produz vinhos de corpo médio, frutados, com aromas de especiarias (pimenta), frutas vermelhas (framboesas) e ervas. No Châteauneuf-du-Pape, é normal a presença do aroma de óleo de linhaça.

Há também a Grenache Blanc, conhecida na Espanha como Garnacha Blanca, que é engarrafada no Sul do Rhône.

Nebbiolo

Também conhecida como Spanna, Inferno e Grumello, é nativa do Piemonte e está praticamente confinada a essa região do Norte da Itália, onde é responsável pelos seus mais finos e longevos vinhos, Barolo e Barbaresco.

De casca espessa, na Itália costuma produzir vinhos escuros, secos, grandiosos, com muita acidez e taninos exuberantes.

Sem ter tido sucesso em outras regiões vinícolas do mundo, a Nebbiolo agora tem uma pequena base na Califórnia, mas os vinhos produzidos lá, até o momento, são leves e simples, não lembrando em nada os italianos.

Aromas e sabores: alcatrão, alcaçuz, violetas, rosas, ameixas secas, bolo de frutas e chocolate amargo.

Sangiovese

Cultivada em quase toda a região central da Itália, o seu ponto alto concentra-se na Toscana, onde é a única uva que entra na produção do Brunello de Montalcino, além de ser a base, na composição com outras uvas (em geral a Canaiolo e a Mamolo), dos Chianti, Vino Nobile di Montepulciano. A Sangiovese, em associação com a

Cabernet Sauvignon, é responsável pela grande maioria dos supertoscans.

De corpo médio a encorpado, os melhores vinhos produzidos com a Sangiovese são secos, levemente picantes.

Aromas e sabores: cereja, framboesas, especiarias, tabaco, anis ou erva-doce.

O SOLO

Foto tirada durante o curso na sede da SBAV - SP

A videira adapta-se bem a vários tipos de solo, mas, para que isso ocorra, três fatores são muito importantes: o solo deve ser pobre, seco e ter boa drenagem.

Essas três condições permitem que as raízes da videira se desenvolvam plenamente. Os terrenos férteis possibilitam grande produção de uvas, mas a qualidade do produto não é boa. Ao contrário do que pensa a maioria, os parreirais mais famosos estão plantados em terrenos de cascalho e pedregulho, onde qualquer outra cultura seria muito pouco viável. Esse é o tipo de solo que proporciona boa drenagem e aeração, permitindo também que se armazene o calor do sol para manter as raízes aquecidas à noite, quando a temperatura cai.

Sob essas condições, as raízes da parreira atingem até 15 m, absorvendo nessa profundidade a água e as substâncias minerais de que necessita para seu desenvolvimento. A umidade excessiva faz com que as raízes apodreçam.

Vale ainda dizer que as regiões de encostas são as mais indicadas para a viticultura, pois facilitam a insolação e o escoamento das águas. quando houver irrigação artificial, o plantio deve ser no terreno plano.

A composição dos solos não é homogênea, daí a variação da qualidade e das características da uva, mas existe um fator básico e indiscutível: o solo ácido não favorece a viticultura.

Dentre a diversidade de solos existentes, podemos citar o solo de ardósia, muito comum na Alemanha, nas regiões do Saar e do Mosel, é o solo ideal para a produção de vinhos leves e aromáticos. O solo argiloso, que favorece a acumulação de água no sub-solo, não é especialmente indicado para a produção de grandes vinhos, mas funciona muito bem para os vinhos brancos doces (Loire) e tintos de boa qualidade, mas não excepcionais. O solo vulcânico, é próprio para a produção de vinhos tintos bem encorpados, com intensos aromas minerais, como os encontrados no sul da Itália e na Sicília. Já o solo calcário, é ideal para a viticultura, oferecendo pouca resistência à penetração das raízes da videira, reflete a luz solar e armazena o seu calor para o período noturno. Favorece os vinhos brancos bem estruturados, complexos e elegantes como os da Borgonha e o Champagne.

O Conceito de Terroir

Como a nossa saudade portuguesa, o termo terroir não é de fácil tradução, sendo muito caro aos franceses, principalmente àqueles da Borgonha. Não se trata apenas do solo, do terreno, mas a ele devemos somar a idéia das substâncias que compõem o subsolo, a inclinação do terreno, sua drenagem e outros conceitos microclimáticos como a insolação.

Aqueles que defendem a supremacia do terroirna elaboração do vinho, como os borgonheses e alsacianos, acreditam que o vinho deve expressar "la vrai voix de la terre" (a verdadeira voz da terra). E, para que essa "voz" seja ouvida, preconizam:

o uso de barricas de carvalho velhas, de aço inox ou de tanques de cimento, para se manter a neutralidade do sabor;

o uso de leveduras naturais;

a baixa produção;

pouca ou nenhuma filtragem

Opondo-se aos "terroiristas", como os chama Robert Parker, vamos encontrar os "realistas" ou modernistas, para quem o terroir é apenas um dos muitos fatores que influenciam o estilo do vinho, ao qual devem se somar: a filosofia da colheita, a forma de produção, as técnicas de fermentação e de vinificação, a filtragem, o tempo na madeira e na garrafa, as condições sanitárias e a temperatura da zona de armazenamento.

3 - O CLIMA

Se dermos uma olhada num mapa mundi, poderemos notar que os principais produtores de vinhos de qualidade têm suas regiões vitivinícolas situadas entre os paralelos 30° e 50°, ou seja, regiões de clima semitemperado de tipo mediterrâneo.

Isso se explica pelo fato de que as uvas utilizadas na vinificação não se adaptam a temperaturas extremas, ou seja, invernos muito frios e verões muito quentes.

Além disso, para realizar a contento seu ciclo anual, a parreira necessita de temperaturas baixas no inverno que permitam seu repouso e que gradativamente aumentem durante seu ciclo vegetativo, acompanhadas de boa insolação.

O ciclo vegetativo da parreira é composto de 3 fases:

a - Hibernação - Ocorre no inverno – de novembro a março, no hemisfério norte, e de maio a agosto, no hemisfério sul –, período em que a planta hiberna. A temperatura fria é bem-vinda, mas sem exageros, não devendo passar dos 15°C negativos.

b - Floração - Ocorre na Primavera – de maio a junho, no hemisfério norte, e de setembro a outubro, no hemisfério sul. Nesse período, a planta tem necessidade de muito sol para que ocorra a maturação dos frutos. Quando ocorrem geadas e ventos fortes no final da Primavera, eles são extremamente nocivos à produção de boas uvas.

c - Frutificação - A frutificação se dá nos meses de agosto e setembro, no hemisfério norte, e dezembro e janeiro, no hemisfério sul, quando o sol e as altas temperaturas são extremamente desejáveis. As chuvas no final da frutificação são temidas porque podem causar o apodrecimento das uvas.

PLANTIO E COLHEITA

A qualidade das diversas variedades de cepa é determinada por sua adequação ao solo, pelas condições climáticas e pela escolha certa da enxertia, o que, além de garantir uma boa produção, também aumenta a resistência a pragas em geral. O local ideal para a implantação de um vinhedo são as encostas, que unem o fator insolação com a boa drenagem do solo. As fileiras devem seguir o sentido norte-sul, para proteger as plantas do vento e expor os cachos de uva ao sol "bom" – da manhã e da tarde –, defendendo-os da radiação solar agressiva do meio do dia.

Diferentes sistemas de plantio são utilizados de acordo com a necessidade da cepa em função da topografia, insolação, etc., e se agrupam em três tipos principais:

Árvore: a videira cresce como um arbusto e os cachos se dispõem naturalmente nos galhos. Sistema utilizado em regiões muito quentes ou de pouca umidade.

Latada: os galhos da parreira são conduzidos horizontalmente num pergolado, o que garante alta produtividade e a conseqüente perda de qualidade, já que os cachos ficam pendurados sob uma trama de folhas e ramos, não recebendo a insolação necessária. Atualmente, essa técnica é mais usada para a produção de uvas de mesa.

Espaldeira: arames paralelos fazem a ligação vertical entre os pés de videira plantados em fileiras, o que permite que os cachos recebam luz direta, além de possibilitar a colheita mecânica.

Para a manutenção da qualidade do vinhedo, é necessário que se faça uma poda anual, na época em que a videira está em hibernação, tirando fora os brotos estéreis e ramos secundários para que o mesmo número de ramos e gemas seja mantido. Assim, na época própria, a planta distribuirá a seiva de maneira equilibrada, dirigindo-a principalmente ao fruto. Outras podas podem ser feitas durante o ano para a retirada do excesso de folhas, o que permite maior insolação dos cachos e reduz a umidade, diminuindo o risco de doenças.

Para que o vinho mantenha sua qualidade, é preciso que o parreiral de onde se extraem suas uvas tenha uma idade média ideal. Para tanto, desprezam-se as uvas colhidas nos primeiros quatro ou cinco anos de vida da planta e, ao mesmo tempo, o replantio é programado para que seja feita a substituição das videiras já em decadência.

Para se estabelecer o momento certo da colheita é preciso examinar a cepa em questão, as condições do tempo e até onde chegou à maturação da fruta, seja esse ponto intencional ou fortuito.

No hemisfério sul, a colheita vai de janeiro a março, e no hemisfério norte, de setembro a novembro.

A VINIFICAÇÃO

É a fase do processo em que a presença do homem é mais marcante. As principais etapas são:

a - Colheita

b - Desengamento

c - Prensagem

d - Fermentação

e - Filtragem

f - Armazenamento

Inicialmente, as uvas são colhidas e rapidamente encaminhadas ao cuvier de modo a evitar sua alteração. Segue-se, então, uma série de operações que permitirão transformar a uva e seu suco em vinho: é a vinificação, que culminará no processo de fermentação, sua principal fase.

A fermentação é um fenômeno natural no curso do qual o açúcar contido nas uvas vão se transformar em álcool sob a ação de micro-organismos: as leveduras. Ao mesmo tempo, ocorre um certo número de outras reações químicas (baixa da acidez, dissolução da cor e dos taninos, etc.)

No fim do processo de fermentação, o mosto de uvas está totalmente transformado em vinho.

VINIFICAÇÃO DE VINHOS TINTOS

Antes de serem colocados nas cubas de fermentação, os cachos passam por uma desengaadeira, máquina concebida para separar o engaço dos bagos de uva. As uvas (com sementes e cascas) são encaminhadas aos tanques de fermentação, que podem ser de aço inox, madeira ou cimento.

Com as cascas rompidas, as uvas frescas sofrem a invasão das leveduras, que atacam principalmente os açúcares da fruta, dando origem a formação de álcool etílico e gás carbônico. Este gás fará com que as partes sólidas do mosto subam à superfície e permaneçam flutuando. Para que se consiga uma boa extração de cor, deve-se mesclar a parte sólida da superfície – chamada de chapéu – com a parte líquida da parte inferior. Em tempos passados, os vinhateiros pisavam no chapéu a fim de fazer a mistura. Atualmente, usa-se um sistema de bombeamento para fazer a circulação e conseqüente mistura de todo o líquido. Tal processo é denominado **remontagem**. Na vinificação dos tintos, as cascas das uvas devem ficar em contato com o suco para conferir ao vinho, além da cor, o sabor e o aroma. Os taninos também são extraídos nessa fase, chamada de maceração.

A fermentação alcoólica ou tumultuosa prosseguirá e só será interrompida em 3 situações: quando não houver mais açúcar no mosto; quando a temperatura do vinho atingir 33C; quando o vinho tiver atingido um teor alcoólico de aproximadamente 16 %, pois acima disso as leveduras não conseguem mais provocar a fermentação.

Ao seu final, o vinho é separado de suas partes sólidas , que serão encaminhadas para a prensa a fim de produzir-se um vinho inferior, denominado **vinho de prensa**. Esse vinho inferior é também utilizado na produção de *brandies* e bagaceiras. O vinho superior vai para a cuba de decantação, onde ocorre uma segunda fermentação, a malolática, quando o ácido málico se transformará em ácido láctico, menos ácido e menos agressivo.

Após essa segunda fermentação, existem dois caminhos: os vinhos de guarda são encaminhados para os tonéis de carvalho para amadurecimento e envelhecimento e os vinhos mais ligeiros, de consumo rápido, para a filtração e engarrafamento.

VINIFICAÇÃO DE VINHOS BRANCOS

Na vinificação de vinhos brancos a fermentação alcoólica do mosto ocorre sem a presença de suas partes sólidas (cascas e sementes). Não ocorre, portanto, a maceração, fermentando-se apenas o suco da uva.

Os bagos devem passar rapidamente da desengaadeira para a prensa pneumática, onde serão pressionados com cuidado a fim de obter-se o mosto, que será imediatamente sulfitado e filtrado. Segue então para as cubas de fermentação de aço inox. Durante a fermentação, a temperatura será controlada através de serpentinas, dentro das quais circula água fria. A temperatura deve ser mantida entre os 18 e 20C para que se obtenha um vinho branco de qualidade.

A fermentação malolática só ocorre em casos especiais, pois ela inibiria os melhores predicados de um branco: o frescor, a acidez e o aroma frutado.

Alguns brancos, como os Chardonnays do Velho e do Novo Mundo são fermentados em barricas de carvalho.

VINIFICAÇÃO DE VINHOS ROSADOS

Os vinhos *rosés* são geralmente vinificados pelo método de maceração curta. Ou seja, vinifica-se como os tintos, partindo-se de uvas tintas, deixando-se o mosto em contato com as uvas por um período mais exíguo de tempo, que pode ser de algumas horas a até 3 dias, dependendo da tonalidade de cor desejada pelo enólogo . O mosto, depois de separado de suas partes sólidas, é então encaminhado para as cubas de fermentação de aço inox seguindo o processo como nos brancos.

Na região de Champagne, e só nesta região, elabora-se o *rosé* misturando-se vinho tinto ao branco, desde que todas as uvas provenham da mesma área de apelação. Trata-se da exceção que confirma a regra.

VINIFICAÇÃO DE VINHOS DE SOBREMESA

Ao final da fermentação, se parte do açúcar do mosto não houver se transformado em álcool, teremos um vinho doce. Caso o teor de açúcar residual estiver acima dos 40 gramas por litro, o vinho é denominado licoroso.

Há várias técnicas que permitem produzir o vinho doce. A mais utilizada é a que consiste em interromper a fermentação alcoólica do mosto com a adição de anidrido sulfuroso seguida de filtração, com o objetivo de eliminar as leveduras. Este procedimento é bastante usado na Alemanha e resulta em vinhos de baixo teor alcoólico e alta taxa de açúcar residual.

Em certas regiões da Itália e no sul da França, as uvas são secas em grandes espaços abertos logo após a colheita, o que concentra o teor de açúcar. Os Passito de Pantalleria (ilha ao sul da Sicília), os Muscat e os Banyuls (que acompanham tão bem o chocolate) são feitos desta forma.

Vinhos de sobremesa também são feitos com a vinificação de uvas afetadas pelo fungo da *Botrytis Cineria*, fenômeno natural que ocorre em algumas poucas regiões produtoras como Bordeaux (Sauternes), Vale do Loire, Vale do Reno e do Mosel, e certas regiões da Austria e Hungria. Chama-se de *pourriture noble* (podridão nobre) o efeito que esse fungo causa na uva atacando sua casca e desidratando-a. Os Sauternes de Bordeaux, feitos a partir das cepas Sauvignon Blanc e Sémillon botritizadas e tidos como os mais finos vinhos doces do mundo, são feitos dessa maneira.

A colheita tardia (*vendange tardive ou late harvest*) é outra forma utilizada. Para tanto deve-se fazer a colheita algumas semanas ou meses após a data normal. A concentração de açúcar na uva (e no mosto) eleva-se consideravelmente, e quando da fermentação do mosto obtêm-se bom teor de açúcar residual. É uma técnica muito utilizada na Alsácia (França), Alemanha, Austrália e outros países do chamado Novo Mundo.

Adicionando-se álcool neutro ou vínico (aguardente) ao mosto durante a fermentação consegue-se interrompê-la, pois as leveduras não resistem a essa alta concentração alcoólica. Com essa interrupção consegue-se mais açúcar residual, portanto, vinho doce. Obtêm-se então o vinho fortificado, cujos exemplos mais conhecidos são o Porto, o Marsala, o Madeira e os *vins doux naturels* do sul da França (Muscat de Rivesaltes e de Beaumes-de-Venise). No Jerez adocicado do sul da Espanha o processo é um pouco diferente, sendo a fortificação realizada após o final da fermentação, quando se adiciona o suco de uvas doce.

VINIFICAÇÃO DE ESPUMANTES

Vinhos espumantes são aqueles que contêm boa quantidade de dióxido de carbono (CO₂) dissolvido em sua composição. Essa substância fará com que o vinho ganhe seu *pérlage* (bolhas), formando espuma na superfície do vinho.

Os espumantes devem sofrer 2 fermentações, sendo que na última deve-se prender o CO₂ na garrafa para conseguir-se as bolhas. Assim, na primeira fase consegue-se um vinho normal ou tranquilo, geralmente seco e ácido. Para que se obtenha a segunda fermentação, adiciona-se açúcar e leveduras ao vinho tranquilo.

Há duas formas de conseguir-se essa última fermentação: dentro da garrafa, como em todos os Champagnes (méthode champénoise), obtendo-se vinhos mais finos e de maior complexidade; ou dentro dos tanques, conhecida como método Charmat, geralmente utilizado nos espumantes mais simples e baratos, jovens e frutados, para consumo de curto prazo.

Os espumantes conseguidos por carbonatação artificial (injeção de CO₂), sem fermentação, ou por uma única fermentação alcoólica ou malolática, são de qualidade inferior aos mencionados acima.

O VINHO E O TEMPO - AMADURECIMENTO E ENVELHECIMENTO

É preciso ter em mente que existem vinhos que estão prontos para serem bebidos logo após a sua elaboração, e outros que , por evoluírem com o passar do tempo, devem ser conservados para demonstrarem todo o seu potencial : os "vinhos de guarda". Os melhores, de maior estrutura, chegam a durar até 50 anos.

A grande maioria dos vinhos consumidos enquadra-se na primeira categoria, e são os brancos , os rosés e os tintos leves. Assim, os Beaujolais, os Bardolinos, os Valpolicellas (todos tintos leves), assim como os vinhos nacionais de modo geral, devem ser bebidos na sua juventude, quando expressam todo o seu frescor, pois só perdem atrativos quando guardados.

É , quando muito, uma meia verdade dizer que "quanto mais velho, melhor o vinho", pois a expressão só é válida para uma pequena parcela deles, como os grandes Bordeaux, os Barolos, os Brunellos, por exemplo, todos passíveis de amadurecerem e envelhecerem bem.

O **amadurecimento** ou afinamento se dá durante as manipulações que o vinho sofre ainda na adega: trasfegas, estágio em tonéis e barricas de carvalho. O vinho será afinado, tornando-se mais macio, à medida em vai retirando da madeira os taninos e sofrendo leve oxidação através da entrada do ar pelos poros do carvalho. Várias alterações químicas se processam neste estágio, a maioria delas ligada à oxidação. Esses fenômenos foram estudados em profundidade, e só então entendidos, graças às pesquisas de Louis Pasteur, quando, por volta de 1863, Napoleão III pediu-lhe que estudasse o assunto.

Sendo o vinho um ser vivo, ele passará para uma segunda fase, a do **envelhecimento**, após ser engarrafado. Praticamente, não existe mais contato com o oxigênio, mas o vinho experimentará outros processos químicos que farão com que seus aromas e sabores ganhem maior complexidade e riqueza. Nenhum conceito equivale ao termo francês *vins de garde*, vinhos que precisam ser guardados para atingirem seu potencial máximo de qualidade. São, logicamente, vinhos de grande tradição e preços altos, que se justificam por sua longevidade.

A DEGUSTAÇÃO - UMA EXPERIÊNCIA MULTI-SENSORIAL

Degustar um vinho não é nada mais do que analisar, de forma atenta, o que se serve, de modo a interpretar as

sensações que este vinho provoca nos órgãos dos sentidos. A degustação tem como objetivo revelar as características (qualidades e defeitos) de um dado vinho, possibilitando ao degustador fazer uma análise comparativa entre vários vinhos.

O vinho deve ser analisado em três fases: visual, olfativa e gustativa.

O EXAME VISUAL

O exame visual é o primeiro da série, e nele vamos avaliar os seguintes critérios:

Limpidez e transparência – Considera-se um vinho límpido quando não apresenta partículas em suspensão que o turvem. Para tanto, deve-se levar a taça à altura dos olhos e observá-la contra uma fonte luminosa.

Deve-se ter o cuidado de não confundir o vinho turvo com o vinho com depósito (geralmente o vinho mais velho), que não tenha sido submetido ao processo de filtragem. Para tanto, deve-se colocar a garrafa de pé, em lugar fresco, por algumas horas, de tal forma que os sedimentos não filtrados se depositem no fundo da garrafa. Proceda-se então à decantação do vinho, quando será apreciado e julgado de forma correta. Já a turbidez é um defeito e denota falta de sanidade do produto.

Para se julgar a transparência, a taça deve ser inclinada diante de uma superfície branca. Ele será julgado transparente se algum objeto ou escrita colocado contra esse fundo puder ser percebido com nitidez.

Intensidade – A intensidade da cor é decorrente da presença de matéria corante encontrada na película da uva. A polpa da uva, em alguns casos, também contribui para realçar a intensidade, que deve ser considerada uma qualidade do vinho. Cada casta de uva tem o seu padrão de intensidade de cor, e o vinho em questão deve ser apreciado segundo esse critério. De modo geral, reflexos dourados em vinhos brancos e atijolados em tintos devem ser entendidos com sinais de oxidação.

Nuance – Nesse ponto, coloca-se em questão o grau de envelhecimento do vinho. Nos vinhos tintos, quando observados com a taça inclinada sobre o fundo branco, a cor nitidamente púrpura denota um vinho novo, juvenil. Já a nuance alaranjada ou castanha nas bordas do vinho indicam envelhecimento.

Nos brancos, as cores mais pálidas e vivazes apontam para vinhos marcados pelo frescor, juventude, feitos a partir de uvas colhidas pouco antes de sua maturação plena. A cor dourada está associada aos vinhos feitos com uvas de colheita mais tardia, além dos vinhos licorosos ou doces.

Lágrimas – Para que julguemos as lágrimas de um vinho devemos imprimir movimentos circulares à taça, de modo a que haja uma aderência do líquido nas paredes da mesma. O vinho, então, escorrerá em forma de lágrimas pelas paredes da taça. Quanto mais "preguiçosas" forem as lágrimas, maior o teor alcoólico e o corpo do vinho. O contrário, a maior fluidez, indicará um vinho mais leve e magro. O fenômeno se explica pela maior tensão superficial do álcool em relação à água. Os portugueses chamam as lágrimas de pernas.

Efervescência – Provocada pelo anidrido carbônico dissolvido no vinho, é um dos atributos mais importantes na avaliação do Champagne e outros espumantes. A quantidade das bolinhas (pérlage), seu tamanho e sua persistência devem ser apreciados. Quanto mais numerosas, menores e mais persistentes as bolinhas, melhor o espumante. Alguns vinhos brancos tranquilos (não espumantes) podem apresentar uma certa efervescência. No caso, não se trata de defeito, mas uma indicação de que havia ainda algum açúcar no vinho quando foi engarrafado, tendo havido fermentação na garrafa quando de seu contato com leveduras.

EXAME VISUAL (COR)		
vinho	variação	descrição
	Incolor	Com pouca ou nenhuma cor, similar à água.
	Verdoso	Amarelo-claro com reflexos verdes.
	Palha	Amarelo-claro com reflexos palha.
Branco	Amarelo	Amarelo definido, sem reflexos.
	Amarelo-ouro	Amarelo mais intenso.
	Âmbar	Amarelo-escuro, similar ao âmbar.
	Pardo	Amarelo-escuro, com reflexos marrons.
	Claro	Incolor, com reflexos rosa ou violeta.
Rosado	Rosa-claro	Similar à flor em tonalidade mais clara.
	Laranja	Similar à fruta, mais intenso que o anterior.
	Púrpura	Característica de vinho jovem.
	Violáceo	Vermelho tendente ao violeta.
Tinto	Retinto	Púrpura ou violáceo mais escuro.
	Rubi	Semelhante à pedra.

	Romã	Similar à fruta. Mais amadurecido.
	Alaranjado	Muito amadurecido.
EXAME VISUAL (TRANSPARÊNCIA)		
tipo	descrição	
Brilhante	Ótima transparência, com a superfície refletindo muita luz.	
Limpido	Boa transparência, com a superfície refletindo pouca luz.	
Velado	Transparência regular, sem brilho na superfície.	
Opaco	Leve turbidez.	
Turvo	Grande turbidez.	

EXAME OLFATIVO

O exame olfativo é de extrema importância na análise sensorial do vinho. A detecção das qualidades e defeitos do vinho seria impossível sem este exame, realizado graças à grande sensibilidade das mucosas olfativas (escondidas na parte superior da cavidade nasal).

Se as frutas e seus sucos têm seus aromas específicos, bem característicos, o mesmo não acontece com o vinho, pois este não provem em linha direta da planta. Ele passou pela vinificação, e a fermentação alcoólica que experimentou transformou-o numa bebida excepcionalmente rica em aromas originais e sutis.

A olfação deve ser feita em duas etapas: com o copo em repouso, revelam-se as substâncias mais voláteis, que geralmente desaparecem em contato com o ar, podendo também transformar-se por oxidação ou combinação. Devido ao seu aprisionamento na garrafa, esta fase é bem marcada por odores parasitários, como SO₂ e odores residuais da fermentação e aromas mais voláteis (ésteres leves) de frutas e flores.

O exame com o copo em movimento é realizado após imprimir-se o movimento de rotação à taça, o que faz aumentar o contato do vinho com o ar, que vai acelerar o processo de oxidação e a consequente liberação dos componentes aromáticos.

Para terminar, pode ser feito ainda o exame de " fundo de copo", quando este estiver vazio, que permitirá que se sinta a persistência dos componentes aromáticos livres do suporte do álcool. Desta forma, poderá ser feita de maneira plena a avaliação da bebida quanto à sua qualidade, intensidade e persistência.

EXAME OLFATIVO			
tipo	descrição		
Aroma Primário	Característica de vinho jovem, frutado, que conserva o odor da uva. Geralmente vinificado para atingir essa característica.		
Aroma Secundário	Quando apresenta odores adquiridos durante a fermentação.		
Aroma Terciário	Quando apresenta um complexo de odores obtidos durante a fase de envelhecimento em garrafa. Pode ou não apresentar os aromas anteriores.		
ODORES INDESEJÁVEIS			
espécie	característica	gravidade	
Ácido Acético	vinagre	não aceitável	
Acetato De Etila	verniz	não aceitável	
Ácido Sulfídrico	ovo podre	não aceitável	
Ácido Sórico	gerânio	não aceitável	
Sulfeto De Hidrogênio	mercaptano/alho/cevêja	não aceitável	
Folhas Acetaldeído	oxidado/cozido/madeirizado	aceitável quando leve	
Ácido Láctico	queijo/chucrute	aceitável quando leve	
<Anidrido Sulfuroso	fósforo queimado	aceitável quando leve	
Bolor	pouca higiene na cantina	aceitável quando leve	
Bolor	rolha	não aceitável	
Antralinato De Metila	uva americana/foxado (foxy)		
TIPO E FREQUÊNCIA DE AROMAS			
espécie	brancos	tintos	ambos
Flores	lírio, flor-do-campo, laranjeira,	rosa	acácia, violeta

	madressilva		
Frutas Frescas	abacaxi, banana, café verde, cidra/laranja, limão, melão, pêra	amora, cassis, cereja, framboesa, groselha, morango, ameixa	abricó, damasco, maçã
Frutas Desidratadas	pêssego	uva passa, ameixa, tâmara	figo, damasco
Frutos Secos	castanha, avelã, amêndoas	avelã tostada, café torrado, cacau	coco, nozes
Especiarias	anis, canela, coentro (semente), cravo, sálvia	louro, noz-moscada, pimenta-do-reino, quinino, tomilho	baunilha, trufa, zimbros
Folhas	cassis, eucalipto, verduras	chá, pinheiro, tabaco	feno, hortelã, musgo
Animal	âmbar	almíscar, couro, carne assada	suor, manteiga
Diversos	defumado	azeitona, cogumelos, pimentão, cânfora, alcatrão, resina, alcaçuz	caramelo, ferro, mel, terra

EXAME GUSTATIVO

Menos complexo que a sensação do olfato, o gosto está diretamente ligada à língua, que, através das papilas gustativas distribuídas em sua superfície, possibilita que o homem seja capaz de ter 4 tipos de sensações:

- **O salgado**
- **O doce**
- **O amargo**
- **O ácido**

Além das sensações ligadas ao sabor, o exame gustativo compreende também as sensações tácteis e térmicas sentidas pela língua e pela boca:

- **Tácteis** - fluidez, untuosidade, adstringência (aspereza), maciez.
- **Térmicas** - frio e pseudo-frio (efervescência), calor e pseudo-calor (álcool)

A AVALIAÇÃO FINAL

A avaliação gustativa deve terminar com uma apreciação do conjunto de todas as avaliações analíticas feitas, de forma a termos uma conclusão final globalizante, quando serão considerados 3 aspectos :

- O equilíbrio
- A qualidade
- A persistência

EQUILÍBRIO = ACIDEZ + ÁLCOOL + TANINOS

Graus de Equilíbrio: desequilibrado
levemente desequilibrado
correto
harmônico
perfeitamente equilibrado

Qualidade: grosseiro
comum
correto
elegante
finíssimo

Persistência: curto

de pouca persistência
de média persistência
de boa persistência
longo

VOCABULÁRIO BÁSICO

Acidez - É sentida nas laterais da língua. Os ácidos são componentes fundamentais do vinho, pois proporcionam frescor e sabor ao vinho, além de protegê-lo contra as bactérias.

Adstringente - É o vinho com presença de "taninos verdes", que transmitem à boca a sensação de aspereza. São vinhos difíceis de beber quando jovens, mas melhoram com o envelhecimento em garrafa, quando os taninos se tornam menos agressivos.

Afinado - Vinho envelhecido em carvalho e equilibrado.

Baunilha - Os vinhos amadurecidos em carvalho têm sabores que lembram a baunilha, sendo levemente adocicados e agradáveis.

Bouquet - Presença de aromas complexos, intensos e diversificados adquiridos durante o envelhecimento em madeira fina e na própria garrafa.

Bouchoné - Termo francês que significa aroma desagradável de rolha atacada por mofo.

Chato - Vinho com falta de acidez e corpo pequeno.

Complexo - Aromas dentro de aromas que sugerem várias analogias diferentes de frutas, flores, madeira, etc.

Curto - Sem persistência gustativa .

Duro - Tânico. Característica de certos tintos jovens.

Encorpado - Sensação gustativa que denota força e estrutura, decorrente da boa graduação alcoólica.

Firme - jovem e com estilo marcante.

Frutado - Termo que designa o conjunto de características olfativas dos vinhos jovens resultante da variedade da uva (aroma primário) e dos aromas pré-fermentados e de fermentação (aromas secundários). É uma característica que tende a atenuar-se e, por fim, a extinguir-se com o tempo, dando lugar a aromas mais evoluídos.

Harmonioso - Vinho que revela perfeito equilíbrio entre seus componentes principais (açúcares, ácidos, tanino, álcool, etc.), proporcionando sensações agradáveis devido a seu equilíbrio.

Glicerina - Substância presente no vinho que ameniza a rudeza das substâncias ácidas e tânicas, tornando-o redondo e aveludado.

Longo - Vinho cujos sabores permanecem na boca por um bom tempo após ter sido bebido.

Mosto - Suco de uvas frescas, ainda não fermentado, em que podem permanecer as partes sólidas da uva.

Nervoso - Rico em acidez, vivaz. Qualidade dos vinhos jovens, principalmente os brancos.

Pérlage - São as finas borbulhas características dos Champagnes e outros espumantes, resultante da liberação do anidrido carbônico. Uma permanência prolongada da pérlage denota qualidade

O SERVIÇO DO VINHO

O serviço do vinho envolve uma série de procedimentos que, embora possam parecer óbvios à primeira vista, quando observados em seu conjunto maximizam o prazer que se pode usufruir do vinho.

Em um restaurante, essa atividade cabe, ou deveria caber, ao sommelier - o profissional que ajuda os comensais a escolherem o vinho que melhor combinará com a comida a ser servida, elabora a carta de vinhos do restaurante, além de cuidar de sua compra e guarda.

O conhecimento do serviço do vinho, aliado aos conceitos teóricos e práticos que se deve ter sobre essa bebida, não deve ser negligenciado. Assim, saber escolher o vinho, onde comprá-lo, como ler o rótulo (um assunto bastante complexo, pois cada país produtor tem a sua legislação), qual a forma e a cor que a garrafa daquele determinado vinho deve ter, se ela foi bem armazenada e se é de uma boa safra, são conhecimentos importantes.

E, depois da compra, como devemos armazenar esse vinho? Devemos tomá-lo logo ou ele é um vinho de guarda, que evoluirá com o passar dos anos? De que forma se deve retirar a rolha e como e a que temperatura

servi-lo? Até que ponto se deve encher uma taça e com que comida servir esse vinho? Estas e outras questões serão abordadas a seguir.

ESCOLHA E COMPRA

A escolha e a compra são os passos iniciais que culminarão em momentos de grande prazer ou, se mal dados, de grande decepção. Segue um decálogo com as regras básicas que, se observadas, serão de muita valia para o bom bebedor de vinho:

- 1** - Compre seu vinho em locais que ofereçam uma boa variedade de rótulos e, mais importante, que tenham uma boa rotatividade de estoque. Assim você estará minimizando os riscos de comprar uma bebida deteriorada por condições inadequadas de armazenagem.
- 2** - Comprar direto de importadoras ou de vinícolas, quando o vinho for brasileiro, é uma boa garantia de qualidade na conservação e de melhor preço. As lojas climatizadas de bebidas finas e os novos – e bem cuidados – setores de bebidas que os grandes supermercados mantêm são também uma boa opção.
- 3** - Não compre vinho em padarias, rotisseries, bares e lojas de pouco movimento. Nesses casos, é melhor contentar-se com uma cerveja.
- 4** - Para aqueles que se iniciam: em caso de dúvida, quando forem escolher uma entre duas garrafas, prefiram a de safra mais recente, principalmente se for um vinho branco. Isto serve, evidentemente, como regra geral porque a grande maioria dos vinhos existentes no mercado devem ser bebidos jovens, pois só perdem com o passar do tempo. O ditado que diz que "vinho, quanto mais velho, melhor" é, quando muito, uma meia verdade, e só é válido para vinhos especiais (bons Bordeaux, Barolos, Riojas, etc.), mesmo assim até um determinado limite de tempo.
- 5** - Examine bem a garrafa antes de comprá-la. O nível do líquido nunca deve estar abaixo do normal, e a rolha deve estar em boas condições.
- 6** - Observar a garrafa contra uma fonte de luz (que não seja fria). Verificar se o vinho branco não está muito dourado, tendendo para o marrom. ou, se for tinto, muito acastanhado. São sinais de oxidação.
- 7** - Tenha sempre com você uma tabela de safras, principalmente quando for escolher vinhos de alta qualidade. Trata-se de um indicador bastante útil.
- 8** - Caso não conheça ainda um determinado vinho, leve apenas uma garrafa e, depois de experimentá-lo e aprová-lo, complemente a compra.
- 9** - Compre vinhos que tenham uma boa relação qualidade-preço.
- 10** - Last, but not least: compre o vinho que tenha a ver com seu gosto pessoal e que vá lhe proporcionar prazer. Não seja um "bebedor de rótulos".

O ARMAZENAMENTO

As condições de armazenagem ou guarda do vinho são muito importantes e não devem ser negligenciadas, sob pena de deterioração do vinho, perda de suas características ou evolução irregular.

Caso não se tenha uma adega climatizada para manter os vinhos em condições ideais (15°), deve-se utilizar um lugar da casa que seja fresco (face sul), arejado, sem odores estranhos, escuro, sem trepidação e com pouca variação de temperatura.

As garrafas devem ser colocadas deitadas, de tal forma que se evite o ressecamento das rolhas e conseqüente invasão de oxigênio nas garrafas, o que oxidaria o vinho. Os vinhos brancos são colocados na parte inferior e os tintos, na superior, pois resistem melhor às temperaturas mais altas.

Uma boa solução são as adegas climatizadas em forma de móvel, semelhantes a refrigeradores, existentes hoje no mercado, com capacidade variável de armazenamento.

É interessante manter fichas de controle, cadernos ou programas de computador com a relação dos vinhos da adega, onde são anotadas várias informações, como: data da compra do vinho, preço (em dólar), quantidade de garrafas, previsão de consumo, com quem degustamos o vinho, acompanhado de que prato, etc.

SERVINDO O VINHO

Cápsula e rolha

Caso não seja necessária a decantação, a abertura da garrafa é o passo inicial do serviço do vinho. Para tanto, devemos remover a cápsula que envolve a rolha e, a seguir, sacar a própria rolha. A cápsula é, geralmente, manufaturada em chumbo ou estanho, podendo também ser encontrada em alumínio e plástico. Há uma tendência, principalmente nos países produtores do Novo Mundo, de abolir-se a cápsula e de o bocal de vidro da garrafa vir com uma ligeira saliência no gargalo; nesses casos a rolha é protegida por uma camada de cera.

A cápsula deve ser cortada logo abaixo da rolha. Para tanto, utiliza-se o desencapsulador (pequeno aparelho

circular com lâminas internas que envolvem a cápsula) ou uma lâmina que geralmente acompanha o saca-rolhas ou, ainda, uma faca. Ao final da operação, limpa-se o gargalo com um guardanapo de papel.

A retirada da rolha deve ser feita com um dos vários modelos de saca-rolhas existentes no mercado. O de sistema screwpull com espiral longa é tido como o mais eficiente e funciona girando a alavanca até que a ponta da espiral se fixe na rolha, movimento que deve continuar até que o tracionamento extraia totalmente a rolha. O saca-rolhas clássico de alavanca é muito usado, e sua espiral deve ter 5 voltas completas, suficientes para extrair sem dano as rolhas maiores que tampam as garrafas dos grandes vinhos.

As garrafas muito antigas que estejam com suas rolhas em estado precário, podendo esfarelar-se com o uso de um saca-rolhas, devem ser abertas com uma "tenaz" superaquecida. A tenaz lembra uma tesoura de grama que se fecha abaixo do gargalo da garrafa, devendo ser usada aquecida até ficar rubra. Antes, deve-se passar gelo ou um pano úmido no gargalo, a fim de provocar um choque térmico. O vidro, então, parte-se sem deixar cacos. Esse sistema é muito utilizado para abrir-se Portos muito envelhecidos.

A Decantação

A decantação deve ser usada em dois casos: nos vinhos tintos de guarda que estiveram na garrafa por muitos anos e que apresentam borra, e nos vinhos tintos jovens, que muito se beneficiam da aeração que ocorre durante a trasfega da garrafa para o decanter.

Quanto aos vinhos brancos, não há unanimidade sobre o assunto. A maior parte dos conhecedores não vêem sentido em se decantar um vinho que não apresente borra; já alguns acham que os grandes brancos devem ser decantados para que a aeração ajude a liberar os aromas. Pessoalmente, fico com o primeiro grupo.

O decanter é uma garrafa de cristal. Para se decantar um vinho, deve-se colocá-lo em pé por algum tempo, até que os sedimentos em suspensão ou borra se assentem no fundo da garrafa. Depois, verte-se suavemente -- mas de uma só vez -- o vinho da garrafa para o decanter, iluminando-se o gargalo da garrafa com uma vela, de modo a verificar se a borra está acompanhando o vinho decantado e não permitir que isso aconteça. Assim, a borra ficará na garrafa enquanto o vinho límpido passará para o cristal. Deve-se colocar a garrafa vazia do vinho ao lado do decanter para que se identifique o vinho que será bebido.

A Pova e os Copos

O primeiro a provar o vinho é o anfitrião. No restaurante, o vinho é provado por aquele que o escolheu.

O copo só deve ser enchido até a metade, de tal forma que a parte superior fique plena de ar, o que em muito contribui para a apreciação olfativa do vinho, que ganha na abertura de seus aromas. A exceção é a taça de champagne tipo flûte, que deve ser totalmente preenchida de Champagne ou espumante, já que o CO₂ da bebida se encarrega de levar o bouquet até a superfície, não sendo necessário que a taça seja agitada. Além disso, a pérlage (bolhas) do Champagne pode ser mais bem apreciada com a taça cheia.

A escolha do copo é fundamental para o bom serviço do vinho, e a estética e a funcionalidade são os critérios a serem observados. De um modo geral, os copos devem:

- * Ter bom tamanho (melhor grande do que pequeno);
- * Ser liso e de fina espessura (nada de arabescos e lapidação);
- * Ter pé alto (para que possamos pegá-lo pela haste, sem deixar marcas no copo ou aquecê-lo);
- * Ser incolor (para que possamos apreciar melhor o vinho);
- * Ter paredes curvas e bordas fechadas (para melhor apreciação dos aromas. Novamente, a flûte é a exceção).

A Ordem do Serviço dos Vinhos

Algumas regras que devem ser observadas quanto à ordem do serviço:

- * Vinhos secos antes dos suaves
- * Brancos antes dos tintos
- * Brancos jovens antes dos brancos maduros
- * Tintos jovens antes dos tintos envelhecidos
- * Vinhos ligeiros antes dos encorpados
- * Vinhos esfriados antes dos bebidos à temperatura ambiente

TABELA DE TEMPERATURAS

TIPOS	TEMPERATURA (C)
Brancos doces	5 - 7
Champagnes, espumantes e brancos leves secos	6 - 8
Brancos encorpados secos	8 - 10
Tintos ligeiros	10 - 12
Tintos leves	12 - 14
Tintos tipo Bourgogne	14 - 16
Tintos tipo Bordeaux	16 - 18

LENDO O RÓTULO

O rótulo é o principal meio que um produtor dispõe para passar informações ao consumidor. Se formos verificar, veremos que se trata de uma conquista recente, pois até 1860 os vinhos eram vendidos sem rótulos, sendo que toda a informação existente estava gravada na rolha.

O número de informações contidas nos rótulos cresceu de forma expressiva nos últimos anos. É preciso considerar que cada país adota critérios legais específicos sobre o que deve constar nos rótulos de seus vinhos. Há, porém, alguns dados que costumam sempre aparecer:

- 1 - País de origem
- 2 - Conteúdo da garrafa em ml
- 3 - Teor alcoólico
- 4 - Nome do produtor ou do negociante
- 5 - Safra

Há países que adotam o critério geográfico para denominar seus vinhos, ficando subentendida a varietal usada, o que acontece na França (com exceção da Alsácia) e na Itália. Assim, se você estiver tomando um Beaujolais (nome de região) está implícito que ele foi produzido com a uva Gamay; se for um Borgonha tinto, ele será, necessariamente, um Pinot Noir, embora nada esteja escrito no rótulo.

Outros países e isto está sendo cada vez mais comum identificam o vinho pela variedade preponderante da uva utilizada. Usa-se, então, o critério varietal. Utilizam este critério a Califórnia, Austrália, Chile, África do Sul, Europa Central e o Brasil na categoria de vinhos finos.

A COMPATIBILIZAÇÃO VINHO / COMIDA

O perfeito casamento vinho/comida talvez seja o ponto mais controverso do tema vinho. A diversidade de vinhos e pratos é muito grande e as combinações possíveis, enormes. Além disso, aos critérios puramente técnicos, devem somar-se os "casamentos" culturais ligados à tradição dos grupos humanos (e que, às vezes, colidem com as normas técnicas) e o gosto subjetivo, pessoal, de cada um, que não pode ser negligenciado: afinal, o vinho é antes de tudo prazer.

Vale citar algumas das combinações consagradas que nos ocorrem, perfeitas e cercadas de unanimidade: vinho Chablis com ostras, Porto com queijo Stilton, Sauternes com foie gras.

Há também os "casamentos difíceis", em que o obstáculo principal são os ingredientes que freqüentam algumas cozinhas regionais. Os pratos orientais (cozinha indiana, chinesa, japonesa, coreana, tailandesa e árabe esta última plena de limão e cebola crua) são de difícil acompanhamento. Pratos em que a presença do vinagre, frutas cítricas, ovos, aspargos, alcachofra e chocolate é marcante, também são um desafio para os vinhos.

Algumas regras gerais devem ser guardadas e funcionam: carne vermelha e caça com vinho tinto; peixes e frutos do mar com brancos. Caso queiramos fazer a escolha de forma eminentemente técnica, podemos justapor as características organolépticas da comida e da bebida e analisarmos se funciona. Desta forma, a combinação pode ser feita por semelhança ou oposição.

COMBINAÇÃO POR SEMELHANÇA

- Vinhos com aromas discretos** > comida pouco condimentada
- Vinhos com aromas potentes** > comida com boa presença aromática
- Vinhos jovens e frutados** > pratos simples e rústicos
- Vinhos velhos e encorpados** > pratos refinados
- Vinhos leves** > pratos com molhos magros
- Vinhos mais estruturados** > pratos com molhos suculentos

COMBINAÇÃO POR OPOSIÇÃO

Deve-se levar em conta os seguintes critérios:

- açúcar atenua a acidez
- A acidez atenua a gordura
- A suculência atenua o tanino

Exemplo: Queijo Roquefort ou foie gras (comida salgada e gordurosa) > Vinho Sauternes (doce e ácido).

De forma mais empírica, segue uma relação de combinações aconselháveis:

ENTRADAS E SALADAS

Saladas com vinagre> água
Carpaccio> tinto leve
Ostras> Chablis, Sancerre
Salmão defumado> Riesling, Pouilly Fumé
Salmão fresco> Chardonnay, Riesling
Presunto e embutidos> Beaujolais
Mortadela> Lambrusco seco
Presunto cru> Jerez fino

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Bacalhau> Branco amadeirado ou tinto verde (Portugal)
Lulas> Sauvignon Blanc (e outros brancos secos)
Truta> Brancos secos leves
Peixes leves> Brancos secos leves
Peixes com creme de leite> Brancos secos médios ou encorpados (Chardonnays do Novo Mundo)
Sushi/sashimi> Champagne brut

AVES

Pato> Tinto encorpado
Pato com laranja> Branco aromático
Perdiz recheada> Borgonha tinto
Coq-au-vin> Tinto encorpado (Borgonha tinto, no prato e no copo)

MASSAS

Pizza e massas com molho> Chianti, tinto leve ou médio vermelho
Massas com frutos do mar> branco suave

CARNES


Coelho> Tinto médio
Cordeiro> Bordeaux tinto
Caça> Borgonha tinto
Fondue bourguignone> Tinto médio
Fígado> Tinto leve, jovem (Beaujolais)
Vitela> Branco médio ou tinto leve
Cassoulet> Cahors, Vacqueiras
Porco> Branco suave ou tinto leve
Steak au poivre> Syrah

QUEIJOS

Fondue de queijo> Riesling, branco seco
Roquefort, Stilton, Gorgonzola> Porto ou branco doce
De cabra> Branco seco, Sancerre, Sauvignon Blanc
Camembert, Brie> Merlot

SOBREMESAS

Chocolate> Banyuls, Porto
Tortas (frutas)> Branco suave
Cheesecake, cremes> Branco doce
Crême brûlée> Sauternes
Nozes> Porto Vintage ou Tauny

cedro salva carvalho verde pinho seiva de pinho serradura secola sândalo incenso nóz castanha avelã amêndoa pele de amêndoa massapão	canela cravinho Especiarias Pimenta preta pimenta branca oregão noz moscada cardamomo alcaçuz anis louro mentol eucalipto rosmaninho bagos de junípero ervas secas	pergaminho feno/palha luzerna extracto de levedura levedura pão fresco pão tostado leite com cevada chá preto tabaco café expresso café cacau em pó leite com chocolate chocolate preto melaço torrada	<p>As palavras não têm um significado em si próprias. São simples instrumentos para descrever experiências, contar histórias e construir memórias.</p> <p>Utilizar esta carta de aromas pode ajudar na aprendizagem da descrição significativa e na memorização de tudo o que prova num vinho.</p> <p>É também uma forma de ajudar a captar a magia do vinho: a partir de simples uvas, algumas leveduras, um pouco de madeira e muito tempo, podemos descobrir o mundo que nos cerca numa simples garrafa.</p> <p>Vinography.com</p> <p>© Copyright 2007 Alder Yarrow. All rights reserved. Portuguese translation courtesy of InfoWine.Com</p> 
capuchinha gerânio jasmim madressilva flor de laranjeira acácia violeta pétalas de rosa lilás comum gardênia lírio do campo lírio-dos-vales pastilha elástica creme pasteleiro creme hidratante	menta relva cortada camomila gingibre terra húmida brisa marinha pedemeira pedras esmagadas conchas esmagadas quadro preto humido giz aparas de lápis grafite aço/ferro cera/parafina	pipocas com manteiga manteiga caramelo toffee baunilha feijão verde ervilhas alcachofra pimento espargos cenoura pepino casca de salgueiro madeira verde	arando framboesa framboesa preta compota de ruibarbo romã groselha roseira brava papoula morango morango alpino geleia de morango bombom de frutos bombom de alcaçuz amora geleia de amora tarte de amora frutos do bosque mirtilho groselha negra creme de cassis amora baga de sabugueiro ericácia ameixa ameixa preta cereja preta cereja ácida/amarena alperce alperce seco tâmara uvas passas arando seco cereja seca figo ameixa seca compota de ameixa azeitona preta azeitona verde molho de soja glutamato de sódio)
goiaba manga manga seca papaia papaia seca melancia banana jaca melão meloia melancia carambola ameixa verde lichia groselha	pêssego pêssego branco pêssego em calda nectarina maçã selvagem mamelos maçã não madura maçã verde maçã vermelha maçã golden maçã assada maçã fuji pêra pêra asiática uvas de mesa	ananás kiwi tangerina laranja casca de laranja compota de laranja casca de kumquat lima casca de lima limão sumo de limão casca de limão toranja "pamplemousse" rose pomelo	carne fumada carne grelhada bacon couro/pele trufa couve choucroute tomate cebola alho suor meias sujas queijo iogurte galinheiro suor de cavalo poeira cogumelos secos lã molhada cão molhado terra molhada turfa solo de floresta alcatrão carvalho seco fumo iodo creosoto incenso gasóleo querosene gasolina/petróleo verniz graxa de sapato acetona vinagre álcool etílico "pipi de chat" fósforo queimado sulfuroso/anxofre texugo cartão molhado Band-Aid molhado plástico