



***ENTRANDO NO
MUNDO DO VINHO***

Introdução

Entre no mundo do vinho

Entender da bebida pode ser mais simples do que você imagina.

Antes de começar as indicações dos rótulos da nossa ação de junho e julho, preparamos um guia básico para que você saiba no que deve prestar atenção na hora de degustar um bom vinho. É claro que os experts vão mais longe, mas existe um meio termo bem completo entre não entender de vinho e ser um especialista. Com esse guia, te ajudaremos a ganhar conhecimento e entrar nesse grupo intermediário. Confira no Ebook



1. HISTÓRIA

O vinho é uma bebida que normalmente traz alguma história por trás. Conhecer como nasceu e quem toca a vinícola e o que aquele rótulo em especial representa para os produtores e enólogos é uma forma de já ir se familiarizando com a bebida que você vai consumir.



2. APRESENTAÇÃO

Os principais dados de um vinho são:

- * Nome: nem todos têm, mas a maioria, sim.
- * Produtor: a vinícola responsável pela sua elaboração.
- * Variedade: a uva ou as uvas, no caso de cortes, que foram usadas. Algumas variedades de uvas são tão importantes que chegam a dar nome a regiões do mundo, como Bordeaux, por exemplo.
- * País e região: o lugar onde o vinho foi produzido diz muito sobre ele.
- * Safra: o ano em que a uva foi colhida. Essa informação é muito importante, porque há safras melhores e piores, conforme o clima se comporta em cada ano.
- * Teor alcoólico: a graduação varia conforme o estilo do vinho. Os mais fortificados, por exemplo, variam entre 15% e 22%. Os tintos ficam entre 15% e 16%.
- * Classificações especiais: são feitas conforme o tempo que a bebida envelhece em barris de carvalho e garrafa. Normalmente, essas classificações variam entre Reserva e Gran Reserva, por exemplo.
- * Enólogo responsável: todo vinho tem o seu profissional por trás.
- * Premiações: vários concursos pelo mundo distribuem medalhas para os melhores vinhos. Elas lhe ajudam a saber a qualidade do que você está bebendo.

3. INFORMAÇÕES SOBRE A COMPRA

Nem todos os vinhos podem ser encontrados nos supermercados. Alguns rótulos estão apenas em casas especializadas. Informaremos onde encontrar os produtos que serão indicados durante a ação.



4. INFORMAÇÕES SENSORIAIS

A degustação de um vinho envolve vários sentidos, que devem ser cumpridos nesta ordem:

* **Análise visual:** primeiro, olhe se a bebida está turva ou límpida; brilhante ou opaca. Isso lhe diz se possíveis defeitos na bebida e possibilita que você identifique se foram filtrados. Depois, dê atenção à cor e sua intensidade. Os brancos podem ser amarelo-palha, amarelo-esverdeado, amarelo-citrino e dourados. Os rosés podem ser rosé-palha, rosé-cereja, salmão ou cor de casca de cebola. Já os tintos apresentam as cores vermelho-rubi, granada ou púrpura. A intensidade da cor ajuda a identificar os tipos de uva, a idade e se a bebida passou por barris de carvalho. Exemplo de uma análise visual: "Vinho tinto de cor vermelho rubi intensa e brilhante."



* Análise olfativa: é considerada a etapa mais importante e exige tempo. Não tenha pressa ao levar a taça até o nariz. Primeiramente, preste atenção se há aromas desagradáveis. Se sentir um aroma limpo, o vinho está ótimo! Preocupe-se, então, em identificar os principais aromas do vinho, que são divididos em três categorias:

* Aromas primários: frutas, flores e ervas

* Aromas secundários: obtidos durante a elaboração do vinho. Podem ser lácteos, fermentados, tostados, etc.

* Aromas terciários: obtidos durante o processo de amadurecimento em barris de carvalho ou envelhecimento em garrafa. Podem ser especiarias, couro, frutos secos, etc.

Num primeiro momento, pode ser difícil para você identificar os aromas, mas basta treinar o olfato e, com o tempo, você vai conseguir. Anote tudo que conseguir identificar. Quando conseguir identificar todos os aromas, terá uma análise semelhante a essa: “No nariz apresenta-se frutado, com aromas intensos que lembram a frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas. Após algum tempo na taça, é possível perceber notas amadeiradas e especiadas ao fundo, resultado dos 8 meses em que o vinho estagiou em barris de carvalho francês”.”



5. ANÁLISE GUSTATIVA



Tome um gole e, sem engolir, faça a bebida girar por toda a sua boca. Tente identificar as características a seguir:

* **Doçura:** o vinho é seco, meio seco ou doce? Preste atenção no caso dos brancos e rosés frutados, alguns deles dão a impressão de serem meio secos.

* **Acidez:** para identificar a acidez, preste atenção se o vinho provoca salivação e sensação de frescor na sua boca. Os espumantes, os vinhos brancos e os rosés costumam ser mais ácidos.

* **Taninos:** causam sensação de secura na boca. Normalmente, aparecem nos vinhos tintos e, em pequenas quantidades, nos rosés. Os taninos deixam os dentes, a gengiva e a língua ásperos. Algumas uvas que costumam ser mais tânicas: Cabernet Sauvignon, Tannat e Syrah, entre outras.

* **Álcool:** além de estar descrito no rótulo, você pode perceber na boca. Se houver um desequilíbrio, você se sentirá incomodado.

* **Corpo:** é quanto o vinho pesa na sua boca. Pense nele como se fosse leite desnatado, semidesnatado ou integral. Isso vai ajudá-lo a classificar o vinho como de corpo leve, médio ou encorpado.

* **Final de boca:** é a conclusão da degustação e consiste no tempo em que o gosto do vinho permanece na sua boca após ser engolido. Ele some logo ou fica alguns segundos? O gosto pode mudar um pouco também no final de boca. Se for agradável e longo, é um ótimo vinho.

6. HARMONIZAÇÃO

Se a degustação incluiu comida, então você também pode avaliar a harmonização. Se a bebida ou o prato se sobressaíram, não houve harmonização. Caso a combinação tenha acontecido, mas não de forma tão agradável, pode-se dizer que harmonizou. Já quando você percebe que foi a melhor combinação possível, pode-se dizer que houve uma harmonização perfeita.



Dica Final

Leve em conta o que escrevemos aqui, mas lembre-se: vinho é paladar. Não há 100% certo ou 100% errado, o que importa é que ele seja agradável para você e integre um momento especial da sua vida!



Acompanhe nossas dicas terças e quintas no Instagram
E tenha a oportunidade de vivenciar toda essa experiência

Acesse: www.instagram.com/guiadecaxiasdosul

Guia de
Caxias
do **Sul**®