

O MUNDO
DO
vinhete



DA
PORTO
a
PORTO



PORTO A PORTO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

PORTO A PORTO
vinte **20** anos
1998 . 2018

Em comemoração aos **20 anos** da importadora **Porto a Porto**, celebrados em 2018, decidimos presentear nossos clientes e amigos com este livro “**O Mundo do Vinho da Porto a Porto**”.

A INTENÇÃO É COMPARTILHAR CONHECIMENTO, EXPERIÊNCIA E CONTRIBUIR PARA A DISSEMINAÇÃO DESTA BEBIDA.

Para nós, vinho é história, cultura, alimento e, por que não, um grande e prazeroso negócio. Por isso, trazemos ao Brasil aproximadamente 120 fornecedores internacionais de países como **França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Chile, Argentina, Austrália, Nova Zelândia, entre outros**. Além dos vinhos, bebidas como **cervejas, destilados, sucos e águas** compõem o portfólio da importadora, que também possui

produtos do segmento alimentício como os da marca italiana **Paganini**. Nosso compromisso é fornecer o maior número de itens de cada segmento respeitando a vocação produtiva nacional.

Nessa publicação procuramos simplificar informações sobre vinhos, derrubar mitos e instigar um brinde a cada página. Aproximar as pessoas deste universo encantador, sejam profissionais ou apenas admiradores. Como não temos a intenção de ser uma obra de referência, permitimo-nos comentar apenas os países ou regiões com os quais comercializamos. Boa leitura!

Porto a Porto

O bom gosto sem fronteiras

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

O que é vinho?	04
Uma breve história de 8 mil anos	05
Linha do tempo	06
Como se faz vinho?	07
O ano da videira	07
Do vinhedo à garrafa (tintos)	08
Do vinhedo à garrafa (brancos)	09
Vinho é química	10
O que Pasteur tem a ver com vinho?	11
Filoxera	12
Precisamos falar sobre a França	13
Terroir	13
Mapa do mundo do vinho	14
Velho Mundo e Novo Mundo	14
Principais uvas tintas viníferas	15
Principais uvas brancas viníferas	20
Dados do mundo do vinho	23

NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

França	24
Itália	26
Portugal	28
Espanha	31
Argentina	33
Chile	35
África do Sul	37
Uruguai	38
Austrália	39
Estados Unidos	40
Nova Zelândia	41

CURIOSIDADES

O que é tanino?	42
O que acontece com o vinho quando ele passa por barrica?	42
Quanto mais velho o vinho, melhor?	43
Seco, meio seco ou suave	43
Crianza, Reserva, Gran Reserva	43
Vinho do Porto X Madeira X Marsala	44
Tipos de Vinhos de Sobremesa	45
Corpo leve ou encorpado	45
O que são vinhas velhas?	46
O que é harmonizar?	47
Tinto só vai bem com carne e branco só com peixe?	47
Tamanho e nome das garrafas	48
Em vinho doce vai açúcar?	48
Vinho respira?	48
Vinho morre?	48
Pode-se guardar vinho depois de aberto?	48
Quando a garrafa tem fundo grosso significa que o vinho é melhor?	49

Todo espumante é champanhe?	49
Vinho Verde é verde?	49
Vinho fica melhor em taça de cristal?	50
Enólogo, enófilo ou sommelier?	50
Por que a rolha é de cortiça?	51
Deve-se cheirar a rolha depois de abrir a garrafa?	51
Como funciona o sistema de pontuação dos vinhos?	52
Quem é Robert Parker?	53
O sistema de pontuação de Robert Parker	53

DICAS

Como escolher um vinho?	54
Qual a temperatura correta?	54
Dicas para servir espumantes	55
Um vinho para toda a refeição	55
Como ler um rótulo de vinho?	56
Você costuma encher a taça de vinho?	58
Como segurar a taça de vinho?	58
O vinho está equilibrado quando...	58
Por que usar decanter?	58
Como abrir facilmente vinho com tampa de rosca?	58
Qual o melhor saca-rolhas?	59
O que é degustação às cegas?	59
O que é degustação horizontal ou vertical?	59
Como guardar um vinho se não tenho adega?	59
Posso "completar" o vinho na taça?	59
O que significa a safra de um vinho?	59

PEQUENO DICIONÁRIO DO VINHO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

O QUE É vinho?

VOCÊ JÁ PAROU PARA
PENSAR O QUE É
VINHO?

Tirando toda a aura mística da bebida, vinho é apenas o resultado da fermentação alcoólica do suco de uva vinífera.

Uma reação química que pode ser resumida assim:



Isso quer dizer que o vinho “surgiu” quando uma casca de uva se rompeu e naturalmente começou este processo porque havia levedura (na casca). **Fez-se o vinho!**

UVA VINÍFERA \neq UVA DE MESA

UVAS VINÍFERAS SÃO:

- Muito menores
- o Sempre têm sementes
- + Mais doces

vinho

UMA BREVE HISTÓRIA DE

8 MIL ANOS

QUEM FOI A PRIMEIRA PESSOA A BEBER VINHO NA HISTÓRIA?

Existem muitas especulações, teorias defendidas por autores sérios, mas a verdade é que de tempos em tempos, em algumas escavações arqueológicas, descobre-se uma nova relíquia de 6 ou 8 mil anos a.C. E assim prosseguimos, sem saber qual é o marco zero do mundo dos vinhos.

RESUMIDAMENTE, PODERÍAMOS DIZER QUE A HISTÓRIA DO VINHO É ASSIM:

Alguns teóricos dizem que

A PARREIRA teve origem há **150 MILHÕES DE ANOS**



Outros afirmam que a data provável é **65 milhões de anos**, em distantes Eras Geológicas. O que se pode afirmar, por reconhecidos testes datados com carbono, é que as sementes mais antigas de videiras cultivadas pelo homem foram achadas na atual **Geórgia**, entre **8.500 e 6.500 antes de Cristo**.

Naquela distante época, os milhões de anos que nos referimos acima, os continentes estavam unidos

ERA A PANGEIA

pan, do grego, todo ou inteiro; e Geia, terra.

Depois de um longuíssimo tempo, quando houve a separação dos continentes, aconteceu de a

VITIS VINÍFERA
FICAR NA EUROPA
..... e a
VITIS AMERICANA
(LABRUSCA), NAS AMÉRICAS.

Não há uma razão especial para isso, ocorreu da mesma forma que os leões ficaram na África e não no Brasil, por exemplo.

E A QUE FAZ *vinhos finos* É A **VITIS VINÍFERA**,



De **bagos menores**, com quantidade ínfima de **antranilato de metila** (que é a substância química que dá o cheiro de suco de uva), só que **menos resistente a pragas**.

VINHO,
desde sempre,
É UMA BEBIDA
compartilhada.



ENTÃO, QUANDO SE FEZ VINHO **A PRIMEIRA VEZ?**



Lendas existem muitas, mas é impossível precisar uma data.

LINHA DO TEMPO



EGÍPCIOS

Foram os primeiros a retratar a colheita e produção de vinho.

Porém, o vinho desta época é remoto demais para defendermos uma hipótese ou outra sobre como ele era.

GREGOS

A partir deste povo pode-se rastrear a história do vinho, já que com eles o vinho chegou ao seu verdadeiro lar: Itália, França e Espanha.

Os gregos eram entusiastas dos vinhos, consumido à vontade nos Simpósios:

Diziam que a:

- 1ª taça era para o corpo
- 2ª para a mente
- 3ª para o amor

O Deus do Vinho na cultura grega era Dionísio.



ROMANOS

Os romanos têm papel fundamental na evolução dos vinhos.

Eles povoaram a Europa plantando parreiras (como a planta tem ciclo anual, precisa de cuidados periódicos; desta forma, os romanos conseguiram fixar o homem à terra).

Eles também descobriram que o vinho era exportável com ânforas, barro e cera.

Além disso, perceberam que alguns terrenos eram melhores que outros – o início do conceito dos *crus* (termo francês que delimita um pedaço de terra). Os romanos eram militares e colonizadores. O Deus do Vinho romano era Baco.



FRANCOS

Um dos povos que deram origem aos franceses.

Começaram a produzir vinhos nos monastérios ajudando a criar um mapeamento de terroir irretocável como o da Borgonha, por exemplo, que demandou mais de 800 anos de pesquisa dos monges cistercienses para ficar “pronto”.



O Rei Carlos Magno (742 d.C até 814 d.C) foi o primeiro enólogo que se tem notícia e obrigou que os vinhos fossem transportados em barris de madeira.



A PARTIR DO SÉCULO X

O vinho renasceu em virtude da Igreja e da monarquia.

NO SÉCULO XIII

Estabelecem-se as rotas de vinhos – lembre-se que a Inglaterra, naquela época, era o que a China é hoje.

ENTRE OS SÉCULOS XV E XVI

Começam a surgir os nomes famosos das propriedades, é um período de expansão e lucratividade.

COMO SE FAZ VINHO?

DO VINHEDO ATÉ A SUA MESA EXISTE UM **LONGO CAMINHO.**

● A VIDEIRA

É uma planta trepadeira, ou seja, se não for manipulada vai para onde bem quiser.

● ANTIGAMENTE

Era comum ver na paisagem portuguesa videiras que escalavam as noqueiras.

● HOJE

Também pela dificuldade de manutenção e colheita nestas situações verticais, a maioria dos viticultores se rendeu aos meios de condução modernos.

O ANO DA VIDEIRA

Da brotação à colheita das uvas o ciclo é de um **ano.**

NO HEMISFÉRIO NORTE

a colheita se dá entre os meses **setembro e outubro** (após o verão).

NO HEMISFÉRIO SUL

acontece **entre março e abril** (após o verão).

Teoricamente é assim, porém em **razão das mudanças climáticas**, muitas regiões vinícolas anteciparam suas colheitas nos últimos anos.

BASICAMENTE AS UVAS:
BROTAM, FLORESCEM,
FRUTIFICAM E AMADURECEM.

Em seguida perdem suas folhas para **começar o processo todo novamente.**

Entre estas etapas existem diversas fases que incluem **poda, condução das videiras, manutenção do vinhedo e preparação para a vindima**, que variam de produtor para produtor.

As uvas revelam as condições de cada ano em que são colhidas (safra). Por isso, cada estação do ano é determinante para a vinificação.

DO VINHEDO À GARRAFA

tintos

COLHEM-SE as uvas



Os cachos são transportados para o **DESENGAÇADOR/ESMAGADOR**



As uvas chegam na **VINÍCOLA**

A fermentação pode ocorrer em:



Inox



Barricas de carvalho



Ânforas



Concreto/Ovo

Fermentação malolática

Transformação do ácido málico (ruim) em láctico (bom).

FERMENTAÇÃO

As leveduras transformam o **açúcar em álcool e dióxido de carbono.**

(Gera-se muito calor durante a fermentação, então controla-se a temperatura para que os aromas não evaporem)

ENGARRAFAMENTO



CONSUMIDOR

O MOSTO
SUÇO



Pode ou não ocorrer **MACERAÇÃO**

Contato entre o mosto e a pele das uvas, para maior extração de taninos e componentes de sabor.

AMADURECIMENTO

(pode ou não acontecer)



FILTRAGEM



DO VINHEDO À GARRAFA

brancos

COLHEM-SE
as uvas



Os cachos são transportados até o
**DESENGAÇADOR/
ESMAGADOR**



O MOSTO
SUÇO



As uvas chegam na
VINÍCOLA



VINHOS ROSÉS

Provêm do suco das uvas tintas retirado antes que as cascas confirm cor mais intensa. De resto, é basicamente feito pelo mesmo processo que o branco, mas raramente passa por carvalho.



A fermentação pode ocorrer em: inox ou barricas de carvalho.

EM INOX
da fermentação para engarrafamento



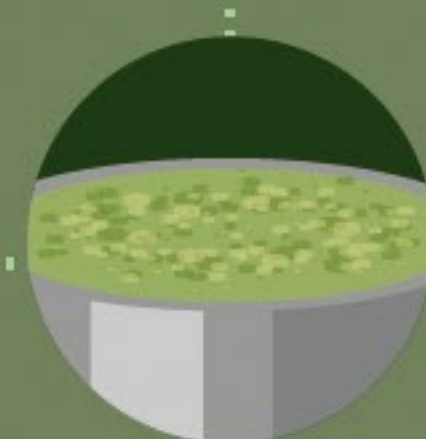
EM BARRICA
pode ocorrer o amadurecimento em barrica para posterior engarrafamento.



FERMENTAÇÃO

As leveduras transformam o **açúcar** em **álcool e dióxido de carbono**.

(Gera-se muito calor durante a fermentação, então controla-se a temperatura para que os aromas não evaporem)



ENGARRAFAMENTO



FILTRAGEM



CONSUMIDOR





QUÍMICA

JÁ PENSOU POR QUE VINHO TEM AROMA DE TUDO MENOS DE UVA?

A resposta está em **substâncias que têm estrutura molecular** igual, ou seja, algo que está presente em uma flor ou em um vegetal e também em algum composto do vinho.

Vinho é química, mas a transformação é natural.

O **diacetil**, por exemplo, traz o cheiro de manteiga; o **geraniol** dá a sensação de buquê de flores; e a **vanilina** é o princípio ativo da baunilha, que dá aquele toque de pudim de leite.

Curiosamente, a substância responsável pelo cheiro de uva, o **antranilato de metila**, aparece em **quantidades baixíssimas na Vitis Vinífera** e é **por isso que vinho não tem cheiro de suco de uva!**

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO VINHO

85 a 90%	ÁGUA E ÁLCOOL
10 a 15%	SÓLIDOS, RESPONSÁVEIS POR AROMAS E SABORES

São necessários 17 gramas de açúcar por litro para se obter cada grau alcoólico do vinho.

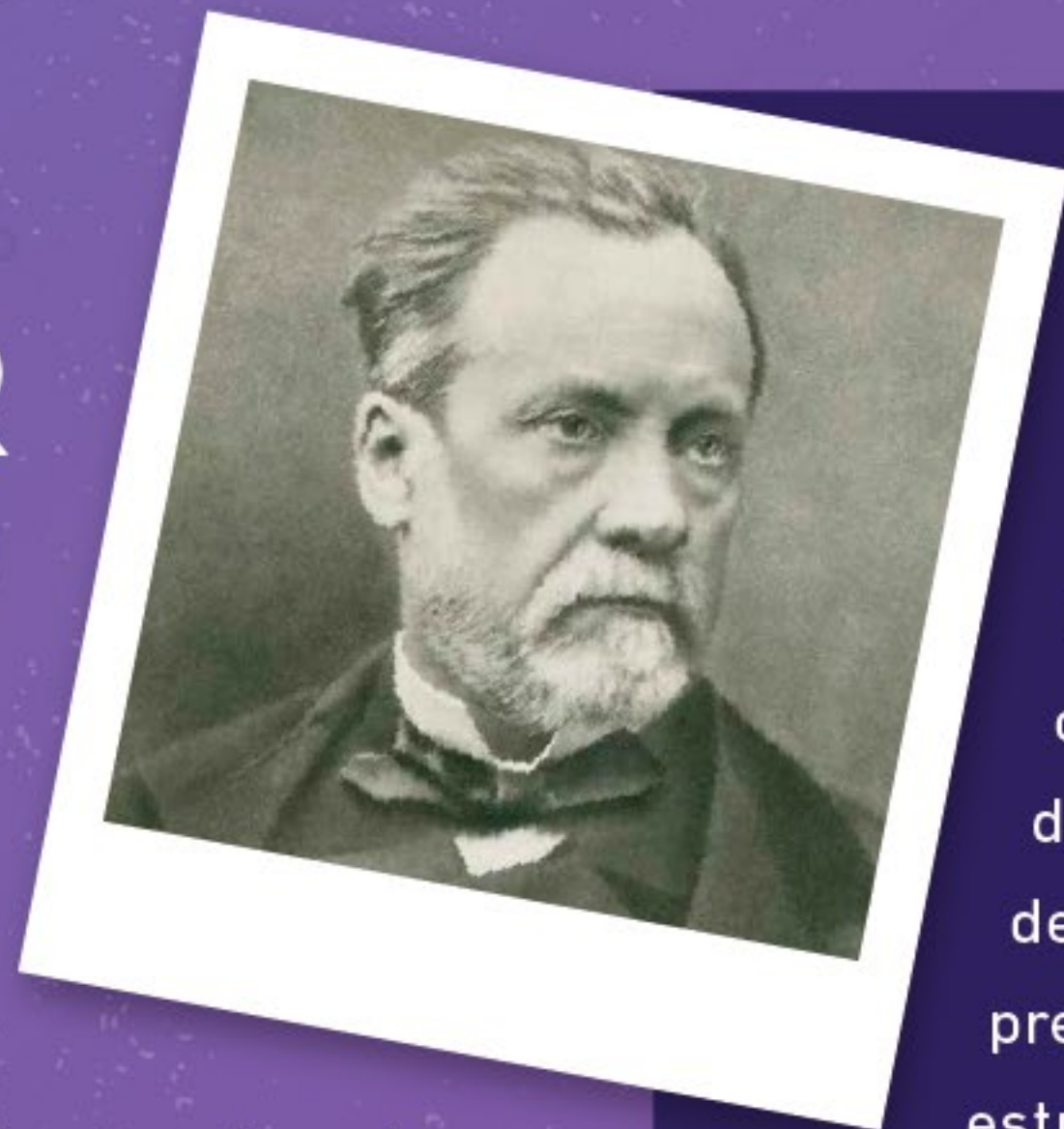
SOMENTE RECONHECEMOS O CHEIRO DAQUILO QUE CONHECEMOS!

-  **ÁCIDO MÁLICO**
Aroma de maçã verde
-  **VANILINA**
Aroma de baunilha ou achocolatado
-  **ACETATO DE BENZILA**
Aroma de maçã
-  **B-METIL-Y-OCTALACTONA**
Aroma de coco
-  **DIMETILSULFETO (em baixa quantidade)**
Aroma de trufa negra
-  **ALDEÍDO 2-FURFURAL**
Aroma de caramelo
-  **GERANIOL**
Aroma de rosas
-  **ACETATO DE ISOAMILA**
Aroma de banana
-  **DIACETIL**
Aroma de amêndoa, avelã, manteiga
-  **FENIL-3-PROPENAL**
Aroma de canela

O QUE PASTEUR TEM A VER COM VINHO?

Louis Pasteur foi um brilhante cientista francês que, entre outros méritos, conscientizou o mundo sobre a importância da higiene e ajudou a criar as vacinas.

Todos esses estudos foram desenvolvidos ao mesmo tempo em que ele se empenhava em comprovar que a Teoria da Geração Espontânea, que afirmava que as coisas nasciam "do nada", estava errada. Ele acreditava que existiam microrganismos no ar, capazes de se desenvolver e multiplicar.



E O VINHO?

Esta teoria surgiu quando ele foi chamado para salvar a produção de uma vinícola na França e descobriu que o problema era a presença de micróbios que estragavam a bebida.

Optou-se por ferver o vinho para a pasteurização, técnica que representou uma revolução na época, mas que não se emprega mais hoje.

Se não fosse ele, não saberíamos o papel das leveduras na transformação do açúcar em álcool. Viva Pasteur!

DO QUE A VITIS VINÍFERA GOSTA?

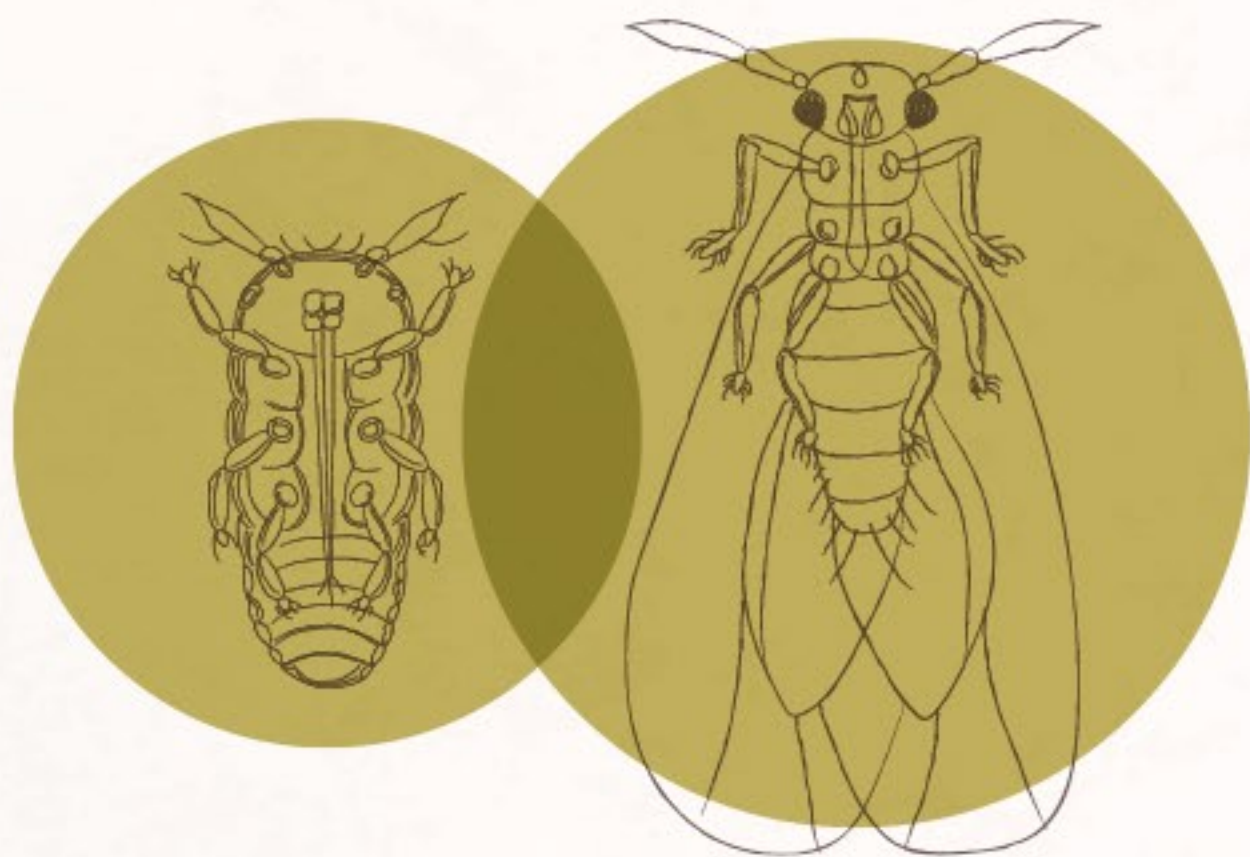
- ✓ **Regiões temperadas**
Com as quatro estações do ano bem definidas. Verão ensolarado e seco.
- ✓ Luz em abundância.
- ✓ Solo bem drenado e pobre.
Ela faz enraizamento muito profundo.

A história da videira é a história do homem civilizado.

CURIOSIDADE

Na época dos Gladiadores, o **médico Galeno** (que nasceu em 129 ou 130, provavelmente em Roma), **usava vinho para assepsia dos ferimentos dos lutadores.**





FILOXERA

A **Phylloxera vastatrix** apareceu em 1863, na França, em um pequeno vinhedo próximo ao rio Rhône, mas sua existência só foi oficializada em 1866.

Trata-se de um **ácaro** (piolho amarelo) que **ataca e destrói a raiz das videiras** e que dizimou aos poucos os vinhedos da Europa.

Diga-se a verdade, a solução demorou para ser encontrada porque, entre outros fatores, os primeiros locais atingidos estavam no Sul da França, onde os vinhos eram considerados inferiores, na época.

A partir do momento em que as videiras de Bordeaux e Borgonha foram atingidas a filoxera tornou-se um problema "oficial". Depois de um bom tempo, e de muitos testes para achar uma solução, descobriu-se que as videiras americanas eram resistentes à praga e então a técnica de enxerto começou a se propagar. Até hoje, com raras exceções, as videiras são enxertadas.

VARIETAL

Conceito de vinhos com **uma única uva** que surgiu nos **Estados Unidos** depois da Lei Seca (1920-1933) para valorizar as cepas nobres. Cada país ou região tem suas regras próprias em relação ao que pode ou não ser denominado Varietal.

CORTE

(blend, em inglês; ou assemblage, em francês)

Mistura de vinhos de cepas, estilos, origens ou idades diferentes, combinados para aprimorar o equilíbrio e dar ao vinho um estilo constante.

Aqui entra a arte do enólogo em temperar vinhos para melhorá-los ainda mais. Habitualmente, os vinhos de corte são evoluções dos varietais.

CURIOSIDADE

NÃO existe maneira de melhorar a **uva Pinot Noir** através do corte com outras cepas e isso explica muita coisa sobre a Borgonha!

PRECISAMOS FALAR SOBRE A França

Muitos são os motivos que fazem os vinhos franceses referência em todo o mundo, entre eles a **localização do país europeu**.



O CLIMA:

É influenciado pelo **Oceano Atlântico**, pelo **Mediterrâneo** e pelo **clima Continental a Leste**. O solo é muito variado e tem alta concentração de calcário, que é excelente para as uvas.



QUASE TODAS AS UVAS RENOMADAS DO MUNDO NASCERAM LÁ:

Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, etc. Além de ter bons vinhedos, os franceses definem, classificam e controlam rigidamente a produção de cada uma das suas regiões.



CURIOSIDADE

Por volta de 1900 começam a aparecer as **denominações de origem** motivadas, também, pelo advento do trem a vapor (a primeira locomotiva que temos notícias andou alguns metros em 1812): a proposta das apelações era evitar fraudes a partir do momento em que ficou mais fácil transportar vinho.

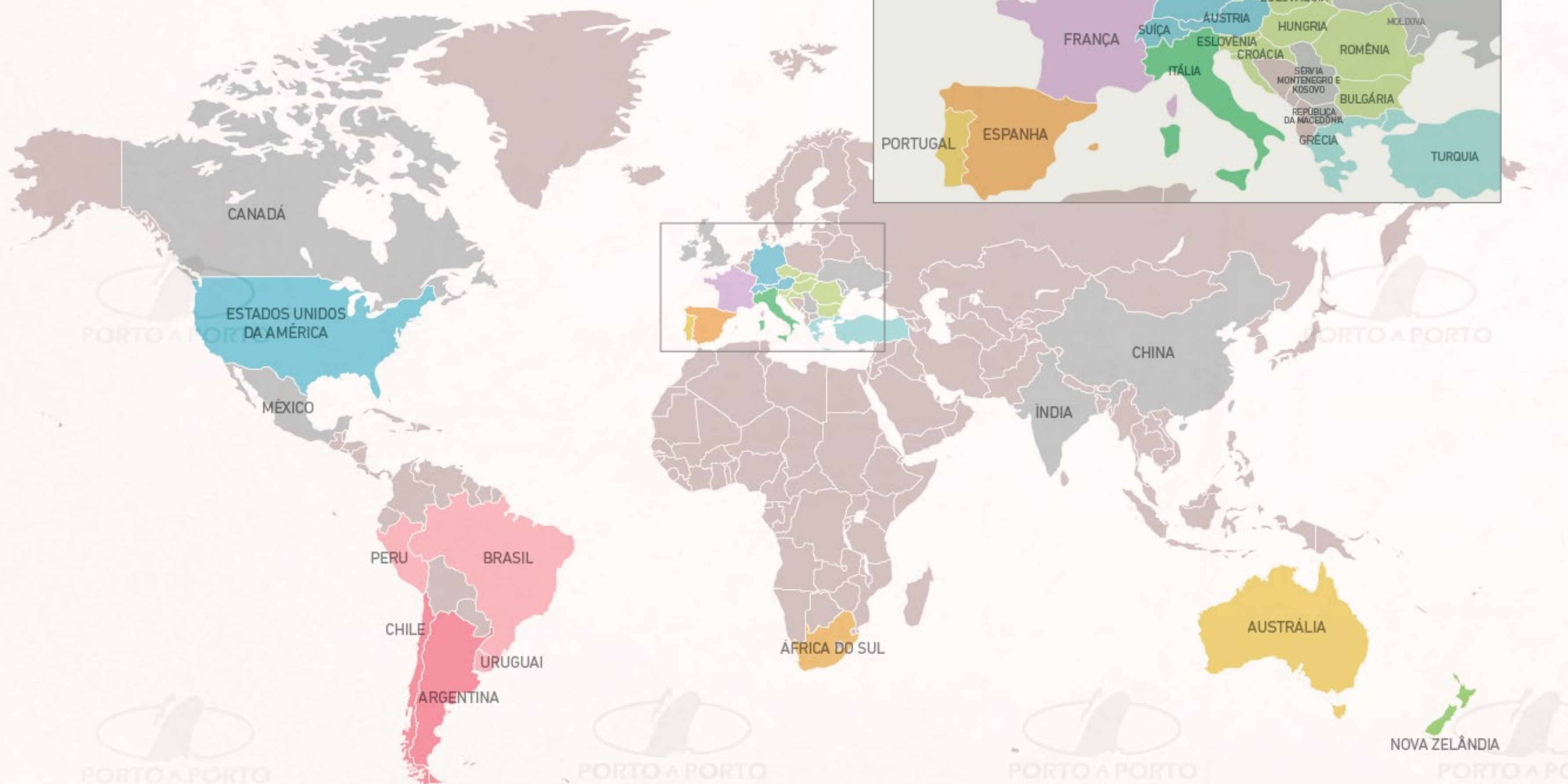
TERROIR

É uma palavra francesa usada para designar uma série de fatores naturais e humanos que governam a cultura da vinha e a fabricação do vinho, **como solo, clima, aspectos do terreno** (como altitude e inclinação) e **práticas de cultivo** (a mão do homem) que torna cada vinhedo único.

“*Terroir é uma alquimia entre o homem e a natureza estabelecida pela história!*”

Aubert de Villaine,
co-diretor da *Domaine Romanné-Conti*

MAPA DO MUNDO DO vinho



Didaticamente divide-se em Velho e Novo Mundo para dizer de onde um determinado vinho provém.

VELHO MUNDO

Refere-se aos países onde se originou a viticultura. Aqui valoriza-se todo o conhecimento milenar que gira em torno da bebida. Por exemplo:

-  FRANÇA
-  ITÁLIA
-  PORTUGAL
-  ESPANHA

NOVO MUNDO

São aqueles que tiveram a cultura do vinho estabelecida por colonizadores, como:

-  ARGENTINA
-  CHILE
-  URUGUAI
-  AUSTRÁLIA
-  NOVA ZELÂNDIA
-  ÁFRICA DO SUL
-  ESTADOS UNIDOS

Principais UVAS VINÍFERAS - tintas -

PRONÚNCIA

CABERNET FRANC

CA-BER-NÊ FRÃ

Apesar de até hoje brilhar em regiões francesas como Vale do Loire e Bordeaux (Margem Direita), a origem da Cabernet Franc é, provavelmente, o País Basco. Dependendo da região onde é cultivada e a maneira como é vinificada, apresenta aromas de pimentão vermelho, geleia de morango ou couro. Na França, integra o famoso corte bordelês, porém em geral como coadjuvante. Na Argentina, Chile e Uruguai tem papel importante em vinhos varietais ou de corte.



Nieto Senetiner Blend Collection Malbec, Carbernet Franc e Petit Verdot
Nieto Senetiner Blend Collection Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot

CABERNET SAUVIGNON

CA-BER-NÊ SÔ-VI-NHOM

Destacam-se em seu perfil a capacidade de gerar vinhos concentrados e tânicos. Quando cultivada em locais mais frios aparecem os aromas de groselha e cassis; em locais quentes percebem-se amora silvestre e cereja negra. Outros aromas possíveis são pimenta-do-reino e menta. Por sua grande capacidade de adaptação é cultivada em praticamente todas as regiões vinícolas do mundo, mas sua origem é o Gironde, em Bordeaux, na França, a partir de um cruzamento entre a Cabernet Franc e a Sauvignon Blanc.



Château Haura
Don Nicanor Cabernet Sauvignon

CARMENÈRE

🔊 CAR-ME-NÉR

Cruzamento da Cabernet Franc com a Gros Cabernet, originou-se na região do Gironde, em Bordeaux, na França. Ela sobreviveu, depois da filoxera, porque foi levada para o Chile durante o século XIX como se fosse Merlot – somente nos anos 1990 é que se confirmou sua verdadeira identidade. Em climas frios aparecem os aromas de pimentão e framboesa; nos mais quentes, ameixa-preta e geleia. No Chile gera vinhos de cor profunda e aromas herbáceos.



VSC, Carolina Reserva Carmenère e Céfiro Cool Reserve Carmenère

GARNACHA OU GRENACHE

🔊 GAR-NA-XA OU GREE-NACH

Uva espanhola que apresenta, em geral, muita fruta e álcool, além de ótimo corpo e boa acidez. Na Espanha, onde é chamada Garnacha, encontram-se mais aromas de frutas e teor alcoólico elevado; na França, como Grenache, irão aparecer aromas de morango seco, ervas e tabaco. Por sinal, 70% dos vinhedos da appelação francesa Châteauneuf-du-Pape, no Vale do Rhône, são de Grenache.



GR-174
Les Violettes Côtes du Rhône-Villages

MALBEC

🔊 MAL-BÉC

Sua terra natal é Cahors, na França, onde é chamada de Côt ou Auxerrois. Seus sabores clássicos são condimentados ou de frutas silvestres e seus vinhos possuem taninos potentes. Na Argentina adaptou-se tão bem que se tornou a tinta mais popular do país.



Cadus Blend de Alturas
Cadus Tupungato Malbec e Don Nicanor Malbec

MERLOT

🔊 MER-LÔ

A Merlot foi por muito tempo apenas coadjuvante na elaboração de grandes vinhos de Bordeaux, na França, por arredondar as “arestas” da Cabernet Sauvignon. Porém, ganhou espaço em vinhedos na Margem Direita, onde se adaptou muitíssimo bem ao solo argiloso e gera vinhos aveludados. No Chile também é comum e origina exemplares elegantes e macios. Entre seus aromas dominantes estão framboesa, cereja-negra, frutas cristalizadas, chocolate e cedro. Quando o vinho é amadurecido em carvalho americano percebem-se notas herbáceas.



Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé
Nimbus Single Vineyard Merlot

NEBBIOLO

NE-BI-6-Lo

Uva típica do Piemonte, caracterizada pela quantidade excelente de tanino e acidez que confere aos famosos Barolos e Barbarescos. O nome se refere as regiões repletas de neblina do norte da Itália. Tradicionalmente é uma uva de trato difícil e seus vinhos demoram anos para amadurecer, por isso também dizem que ela é a resposta da Itália à Pinot Noir francesa. Um longo tempo em garrafa pode resultar em um vinho muito sedutor.



*Langhe Nebbiolo DOC Luigi Einaudi
Barolo Ludo DCG*

PETIT VERDOT

PE-TI VER-DÔ

Uma das uvas utilizadas no corte bordalês confere alto teor de taninos e aromas florais aos vinhos, além de cor mais escura. Gosta de regiões onde o clima é ensolarado para amadurecer de forma completa. Além da França, origina excelentes vinhos no Chile e na Argentina, entre outros países, também como varietal.



*Santa Carolina Gran Reserva Petit Verdot
Cadus Signature Series Petit Verdot*

PINOT NOIR

PI-NÔ NU-ÂR

Esta é a cepa da Borgonha que origina alguns dos vinhos mais famosos do mundo. Uva bastante complexa e delicada, é melhor cultivada em climas frios, onde desenvolve mais acidez e aroma, e seus vinhos variam enormemente de região para região. Quando envelhecido em barrica provavelmente irá apresentar os famosos aromas animais, de couro ou de cogumelos secos. Além dos tintos, entra nos cortes dos grandes espumantes e champanhes. O que confere a capacidade de envelhecimento a um Pinot Noir é a acidez que o vinho apresenta.



*Bourgogne Rouge Pinot Noir Abel Pinchard
Cava Gramona Pinot Noir Brut Rosé
Château de Commarin Vosne-Romanée*

PINOTAGE

PI-NO-TAJ

Esta é uma das tintas mais plantadas na África do Sul, fruto de um cruzamento entre a Cinsaut (lá chamada Hermitage) com a Pinot Noir. A ideia do cientista que a criou era ter uma uva com as características da Pinot Noir, porém resistente ao clima sul-africano. Entre os aromas pode-se encontrar cereja-negra e amora-silvestre quando cultivada em climas mais frios; e figo e mentol em climas mais quentes.



*Nederburg 1791 Pinotage
Nederburg The Winemasters Pinotage*

PRIMITIVO

 PRI-MI-TI-VO

Nativa do sul da Itália, região extremamente quente, a Primitivo gera vinhos suculentos e muito alcoólicos. Pode ser utilizada em vinhos varietais ou de corte, mostrando aromas bastante frutados que lembram cereja. O DNA da Primitivo é igual ao da Zinfandel californiana, porém elas produzem vinhos muito diferentes.



*Campo Marina Primitivo di Manduria
Luccarelli Primitivo di Manduria Old
Vines DOP*

SYRAH OU SHIRAZ

 SI-RRÁ

Esta uva tem sua expressão máxima na região do Vale do Rhône, no sul da França, onde prevalece em vinhos de corte como Côte-Rotie e Hermitage. Na França produz vinhos de corpo médio a encorpado com aromas predominantes de ameixa, pimenta-verde, couro e cacau. Nos países do Novo Mundo, onde é chamada de Shiraz, produz rótulos encorpados, frutados e com aromas de chocolate, especiarias e baunilha.



*Quinta do Valdoeiro Syrah
Carolina Reserva Syrah*

SANGIOVESE

 SAN-DIO-VÊ-ZE

Esta é a estrela da Itália e origina vinhos com marcada acidez, de médio corpo, como os Chianti, aos encorpados Brunellos de Montalcino. Didaticamente, são mais comuns dois estilos de vinhos: o rústico, que mantém a alta acidez e os aromas herbáceos do vinho envelhecido em barricas bem usadas; e o moderno, quando o vinho é amadurecido em carvalho para agregar sabor e suavizar a acidez. Groselha, tomate assado, framboesa e amora-silvestre também são aromas possíveis.



*Chianti Clássico Riserva DOCG Villa Cerna
Brunello di Montalcino DOCG Camigliano
Brunello di Montalcino Gualto DOCG*

TANNAT

 TA-NÁ

Esta é uma cepa francesa (de Madiran, sul do país europeu) adotada pelo Uruguai, onde brilha como protagonista e em vinhos de corte. Possui cor profunda, estrutura firme, abundância de taninos e marcada acidez. Em geral seus vinhos são intensos, elegantes e com longo final. Nos Estados Unidos, dá excelentes resultados em cortes elaborados na Califórnia.



*Carlos Montes Tannat
Gran Tannat Premium*

TEMPRANILLO

TEM-PRA-NI-LHO

Base dos grandes espanhóis da Rioja e Ribera del Duero, esta uva elabora vinhos potentes, com taninos e acidez elevados, ricos em frutas e especiarias. Na Espanha também é conhecida como Ull de Llebre, Tinto Fino, Tinta del País, Tinta de Toro e Cencibel; em Portugal, Tinta Roriz e Aragonez. Na Espanha, os vinhos são identificados de acordo com o período de amadurecimento em carvalho (Crianza, Reserva e Gran Reserva). Entre seus aromas dominantes cereja, figo seco, cedro, tabaco e endro.



*Marqués de Tomares Crianza
Nuestro Crianza
Pata Negra Reserva Tempranillo*

TOURIGA NACIONAL

TOV-RI-GA NA-(io)-NAL

Originária da região do Dão, em Portugal, hoje está disseminada de Norte a Sul do país europeu. Uva de coloração profunda que é muito importante na composição dos vinhos do Porto. Além disso, dá vida a tintos secos ao lado de outras clássicas uvas portuguesas. Entre suas características, aromas exuberantes de frutas negras e taninos abundantes. Seus exemplares no Douro tendem a ser aveludados em boca; no Dão, ressalta-se a acidez picante; e no Alentejo origina vinhos encorpados, suculentos, com destacados aromas de frutas vermelhas e toques de baunilha devido a passagem por barrica.



*Quinta do Cachão tinto
Duorum Reserva Vinhas Velhas
O. Leucura 200*

Principais UVAS VINÍFERAS brancas

PRONÚNCIA

ALVARINHO OU ALBARIÑO

AL-VA-RI-NHO ou AL-BA-RI-NHO

Em Portugal, Alvarinho, que dá corpo a vinhos únicos e de personalidade, aromáticos e delicados com notas de pêsego, limão, lichia, casca de laranja, flor-de-laranjeira e notas de minerais. É responsável pelo sucesso dos vinhos de Monção e Melgaço, na região do Minho, onde os varietais têm estrutura para vinhos de guarda. Na Espanha, Albariño, a estrela da Denominação de Origem Rías Baixas, na Galícia. Aromas de flores e frutas brancas combinadas com notas cítricas são a característica da versão espanhola.



Chan de Rosas Albariño Cuvée
Portal do Fidalgo

CHARDONNAY

CHAR-DO-NÉ

Certamente esta é a mais famosa uva branca do mundo. Nascida e criada na Borgonha, na França, é a única branca permitida para os cobiçadíssimos vinhos desta região. Também brilha em Champagne, onde tem papel fundamental. A partir do século XX aconteceu a disseminação da Chardonnay para todo o mundo, gerando vinhos com características diferentes que se tornaram muito respeitados em outros locais que não a França. Geralmente seus exemplares são frutados, acessíveis, amanteigados e com aroma de baunilha caso passem por barricas de carvalho. Em climas mais frios surgem aromas de frutas verdes; já em locais mais quentes aparecem as frutas tropicais.



Santa Carolina Estrellas Chardonnay
Quinta do Valdoeiro Chardonnay
Chablis Premier Cru Domaine de la Cour du Roy

PINOT GRIS OU PINOT GRIGIO

🔊 PI-NÔ-GRRI OU PI-NÔ-GRÍ-DIO

Se a origem for a Alsácia, na França, provavelmente o vinho terá aromas de limão, pêssego e mel; se for nos Estados Unidos ou Austrália, o estilo será frutado e seco; se for na Itália, onde é conhecida como Pinot Grigio, é provável que o vinho tenha notas cítricas e certa salinidade. Não há um melhor que o outro, todos têm características específicas do terroir onde são produzidos. Uma curiosidade é que a casca desta uva é cinza (gris, em francês) e os vinhos são brancos – lembre-se que a cor está na casca!



*Pinot Grigio Cassal del Ronco
Velante Pinot Grigio IGT*

RIESLING

🔊 RÍS-LIN

Esta é uma uva de personalidade extremamente marcante e acidez elevada. Gosta tanto da Alemanha e da Alsácia, quanto da Austrália. A Riesling pode originar vinhos extremamente secos até os intensamente doces. Pela acidez elevada, tem potencial de envelhecimento. Um Riesling jovem apresenta sabores de lima, damasco e maçã; com a idade podem aparecer aromas aparentemente estranhos, como de querosene; nos doces, mel e marmelada são os mais evidentes.



Riesling Gran Cru Hengst

SAUVIGNON BLANC

🔊 SÔ-VI-NHOM-BLÃ

Esta uva é a responsável por alguns dos mais respeitados rótulos brancos secos do mundo elaborados no Vale do Loire, na França. Pode ser vinificada com ou sem barrica, gerando vinhos bastante diferentes. Sua principal característica é produzir exemplares secos, com notável acidez e com aromas que lembram ervas. Se a origem for francesa é provável que o limão se destaque; se for norte-americana, o pêssego-branco se sobressai; se for da Nova Zelândia, percebe-se muito maracujá; já no Chile, aparecem com mais intensidade melão e abacaxi.



*Céfiro Cool Reserve Sauvignon Blanc
Château Doisy-Daëne Grand Vin Sec*



SÉMILLON

SE-MI-ON

Esta é a principal uva empregada nos vinhos doces de Sauternes, Bordeaux, onde encontra equilíbrio ao lado da Sauvignon Blanc. O “milagre do Sauternes” acontece porque esta uva é muito sensível ao ataque dos fungos *Botrytis Cinerea*, que desidrata o bago e concentra seus açúcares. São exemplares conhecidos pela rara combinação entre doçura, acidez, suavidade e aromas. Também origina vinhos secos em Bordeaux, na região de Graves; e na Austrália, ao lado da Sauvignon Blanc.



*Clos Floridene Branco
Château Cantegril Sauternes*

TORRONTÉS

TÔ-RRON-TÊS

Natural da Argentina, é um cruzamento entre a Muscat de Alexandria e uma uva argentina chamada Criolla. Em regiões mais frias como Salta, dá origem a vinhos secos com aromas de toranja, casca de limão siciliano e toques iodados. Já em locais mais quentes como Mendoza e San Juan aparecem os aromas característicos de pêssigo e goiaba. Em geral são vinhos leves, refrescantes e saborosos.



Benjamin Torrontés



DADOS DO MUNDO

do vinho

Anualmente a **Organização do Vinho e da Vinha (OIV)** prepara um relatório sobre a situação mundial do setor vitivinícola. **Aqui selecionamos os mais relevantes referentes à 2017.**

MAIORES PRODUTORES MUNDIAIS DE VINHO



- 1º**  **ITÁLIA**
Com 42,5 milhões de hectolitros
- 2º**  **FRANÇA**
Com 36,7 milhões de hectolitros
- 3º**  **ESPANHA**
32,1 milhões de hectolitros

CONSUMO MUNDIAL DE VINHOS

5 PAÍSES CONSOMEM **METADE** DO VINHO DO MUNDO



- 13%**  **ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA**
- 11%**  **FRANÇA**
- 9%**  **ITÁLIA**
- 8%**  **ALEMANHA**
- 7%**  **CHINA**

PRINCIPAIS EXPORTADORES






EM MILHÕES DE HECTOLITROS:

ESPANHA	22,1
ITÁLIA	21,4
FRANÇA	15,4
CHILE	9,8
AUSTRÁLIA	8

CONSUMO PER CAPITA/ANO



* O Brasil está em 20º lugar, com consumo de 1,9 litros per capita/ano.

PORTUGAL		51,4 LITROS
FRANÇA		51,2 LITROS
ITÁLIA		43,6 LITROS
SUÉCIA		41 LITROS
SUIÇA		39,1 LITROS



NOSSOS PAÍSES,
NOSSOS VINHOS

França

É impossível falar de vinhos sem mencionar a França e vice-versa. Os franceses estão nos primórdios da história vitivinícola, detêm as principais uvas que hoje são plantadas por todo o planeta (chamadas internacionais) e definiram um conceito que a maioria dos viticultores tenta recriar, o **terroir** (*um conjunto de características como solo, clima, temperatura, tipos de uvas, técnicas, conhecimento do homem, etc.*).

Por estes e outros motivos, o país europeu é a **principal referência no mundo dos vinhos** e elabora alguns dos rótulos mais famosos, caros e disputados que temos notícia. A França mantém suas tradições vinícolas, entretanto seus enólogos dialogam com métodos e técnicas de vinificação extremamente modernos.

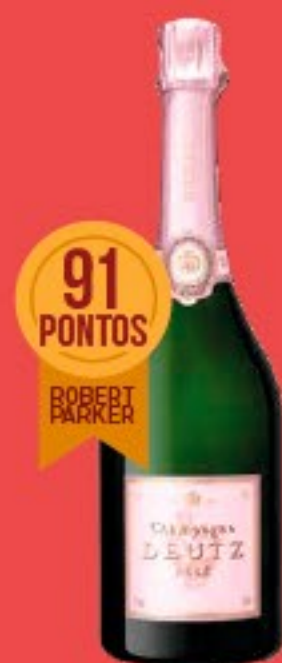
Atualmente o país é o **2º maior produtor de vinhos do mundo** e consome **51,2 litros per capita/ano**. Dentre suas regiões, **Bordeaux, Borgonha e Champanhe** são muito expressivas.

A FRANÇA NÃO TEM APENAS BONS VINHEDOS, MAS ELA OS DEFINE, CLASSIFICA E CONTROLA COM MAIS EFICIÊNCIA QUE QUALQUER OUTRO PAÍS.



O CHAMPANHE (no masculino, diga-se)

é elaborado pelo método **champenoise**, também chamado clássico ou tradicional, no qual acontecem duas fermentações sendo a segunda na garrafa. As únicas uvas permitidas para a elaboração são Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.



DEUTZ BRUT ROSÉ

País e Região: França, Champagne

Produtor: Deutz

Uva: Pinot Noir

Aromas e Sabores: complexos e definidos de frutas vermelhas frescas, brioches e tostado delicado; é extremamente macio, possui elegante acidez, final marcante e volumoso.

+ Algo a mais: passa 36 meses em contato com as borras (sur lies) para maior complexidade de aromas e sabores.

VALE DO RHÔNE

Produz principalmente vinhos tintos com aromas ricos e sabores que lembram condimentos.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE ABEL PINCHARD

País e Região: França, Vale do Rhône

Produtor: Abel Pinchard

Uva: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsaut e Picpoul

Aromas e Sabores: intenso aroma de fruta vermelha e especiarias, com discreto toque floral; é seco, encorpado, possui acidez equilibrada e taninos redondos.

BORGONHA

É um verdadeiro quebra-cabeças de pequenas propriedades que produzem, muitas vezes, quantidades mínimas de vinhos brancos e tintos, mas que estão entre os **mais sublimes do mundo**.



CHATEAU DE COMMARIN VOSNE-ROMANÉE



País e Região: França, Borgonha

Produtor: Château de Commarin

Uva: Pinot Noir

Aromas e Sabores: frutas vermelhas e especiarias; seco, de corpo médio, taninos macios e final harmônico.

+ Algo a mais: passa 16 meses em barrica de carvalho francês.

CHABLIS DOMAINE DE LA COUR DU ROY



País e Região: França, Borgonha

Produtor: Domaine de La Cour du Roy

Uva: Chardonnay

Aromas e Sabores: frutas frescas e cítricas, floral delicado e notas minerais; seco, tem boa acidez e persistente final.

BORDEAUX

Vem de **Bord de L'eau** (beira d'água). Uma referência ao fato de a região já ter sido um enorme banhado há séculos e um dos principais portos do mundo.



CHATEAU REYNON SAUVIGNON BLANC

País e Região: França, Bordeaux

Produtor: Denis Dubourdiou Domaines

Uva: Sauvignon Blanc

Aromas e Sabores: frutas brancas e notas minerais; seco, frutado e com destacada acidez.

+ Algo a mais: fica em contato com as borras entre 5 e 7 meses para maior complexidade de aromas e sabores.



CHATEAU CARONNE STE. GEMME

País e Região: França, Bordeaux, Haut-Médoc

Produtor: Nony Borie

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot

Aromas e Sabores: fruta vermelha e negra em compota, notas de carvalho e tabaco; seco, jovem, com taninos presentes, porém macios, acidez equilibrada e agradável com final persistente.

+ Algo a mais: amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês.

SEGREDO DE BORDEAUX

É produzir quantidade com qualidade; além disso, é um dos maiores nichos de terroir do planeta.



NOSSOS PAÍSES,
NOSSOS VINHOS

Itália



A Itália é um grande vinhedo. Não à toa, era chamada Enotria, ou Terra do Vinho, pelos gregos nos primórdios da história do vinho.

Criadores do sistema DOC (Denominação de Origem Controlada), os italianos se orgulham de suas diversas regiões, com uvas nativas responsáveis por vinhos de grande personalidade.

A Itália é marcada por uma longa cadeia montanhosa que desce dos Alpes em direção ao Sul chegando quase ao Norte da África; isto significa que dificilmente haverá uma combinação de altitude, latitude e exposição solar que não seja encontrada nesse país.

Atualmente os italianos são os **maiores produtores mundiais de vinho** e consomem cerca de **43,6 litros per capita/ano**.

IMPOSSÍVEL FALAR EM APENAS UM ESTILO DE VINHO ITALIANO:

cada região se desenvolveu de forma independente, com uvas e regras próprias, e produz vinho de muita personalidade.



AMARONES

Depois de colhidas, as uvas secam em estantes geralmente por 3 meses. Assim, perdem água e concentram os açúcares e, no fim do processo, ficam com metade do tamanho original. Basicamente, este é o processo para a produção dos Amarones, vinhos admirados pela complexidade e pela suculência.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG

- 📍 **País e Região:** Itália, Vêneto
- 🍷 **Produtor:** Cantina Bertani
- 🍇 **Uva:** Corvina Veronese e Rondinella
- 🍷 **Aromas e Sabores:** cereja madura, amêndoas, frutas de bosque, frutas secas e especiarias; tem ótima acidez em boca, bom corpo e taninos finos com final longo.
- + **Algo a mais:** estagia durante 30 meses em barrica e repousa 6 meses na adega.

ITÁLIA EM 1º LUGAR

A Itália é o país com maior diversidade de uvas nativas que se tem notícia, totalizando 377 variedades, segundo o livro Wine Grapes, de Jancis Robinson. A França fica em segundo lugar, com 204 uvas autóctones.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAMIGLIANO



- 📍 **País e Região:** Itália, Toscana
- 🍷 **Produtor:** Cantina Camigliano
- 🍇 **Uva:** Sangiovese Grosso (Brunello)
- 🍷 **Aromas e Sabores:** complexo, possui aromas de frutas escuras, couro, chocolate e tabaco; seco, encorpado, de taninos macios, final longo e complexo.
- + **Algo a mais:** estagia 24 meses em barrica e passa mais 12 meses na adega.

ORVIETO CLÁSSICO DOC



- 📍 **País e Região:** Itália, Úmbria
- 🍷 **Produtor:** Cantina San Marco
- 🍇 **Uva:** Trebbiano Toscano, Malvasia, Verdelho, Canaiolo Bianco e Grechetto
- 🍷 **Aromas e Sabores:** branco seco, de corpo leve, ótima acidez e notas minerais.
- + **Algo a mais:** o Clássico do nome significa que ele provém da região onde iniciou-se a Denominação, sendo sinônimo de superioridade.

LUCCARELLI NEGROAMARO IGP



- 📍 **País e Região:** Itália, Puglia
- 🍷 **Produtor:** Luccarelli
- 🍇 **Uva:** Negroamaro
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas e notas de ervas, como tomilho; saboroso, com taninos finos e final longo.
- + **Algo a mais:** estagia por 6 meses em barrica de carvalho.

DUE LUNE NERELLO MASCALESE NERO D'AVOLA IGT



- 📍 **País e Região:** Itália, Ilha da Sicília
- 🍷 **Produtor:** Cantina Cellaro
- 🍇 **Uva:** Nerello Mascalese e Nero d'Avola
- 🍷 **Aromas e Sabores:** aromas de frutas vermelhas e escuras, pimenta e couro; encorpado, com boa acidez, taninos muito bem estruturados e final longo.
- + **Algo a mais:** amadurece em barricas por 6 meses.

L'ABBINAMENTO

é a palavra italiana para se referir ao casamento perfeito entre comida e vinho. São combinações que evoluíram por séculos e que proporcionam uma saborosa experiência.



NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Portugal

Este pequeno país, que cabe dentro do Estado de Pernambuco, apresenta uma produção de vinhos cada vez mais focada em **qualidade e tipicidade** e que vai muito além de seus emblemáticos fortificados.

Não à toa, em 2017, **Portugal foi o segundo país que mais exportou vinhos ao Brasil**, ultrapassando a Argentina. Segundo a Wines of Portugal, o país possui 250 uvas nativas; já no livro Wine Grapes, da Jancis Robinson, são 77. A diferença se justifique, talvez, porque a autora inglesa não contabiliza os sinônimos que são utilizados nas diferentes regiões. Mas independentemente de números, as castas autóctones e uma geração de enólogos criativos são os responsáveis pela diversidade de rótulos que refletem o **terroir português**.

O VINHO DO PORTO

colocou Portugal no mapa dos vinhos. Elaborado na região do Douro, a este corte de várias uvas nativas é acrescentado aguardente vínica para interromper a fermentação e, assim, ter açúcar residual; o que justifica o teor alcoólico e doçura característica destes rótulos.

ALENTEJO

É a maior região agrícola de Portugal, mas sua história com as uvas é mais recente que os demais locais. Isso porque o ditador Salazar, que ficou mais de 40 anos no poder e só caiu em 1974, determinou que se arrancassem as videiras e plantasse trigo no lugar, em nome da subsistência do país.

OS NOMES DAS UVAS PORTUGUESAS SÃO ÓTIMOS!

Confira uma pequena seleção: Avesso, Caracol, Carrega branco, Dona Branca, Fonte Cal, Grossa, Padeiro, Rabo de Ovelha, Tinto Cão, Borrado das Moscas (também Bical), Esgana Cão (também Sercial) e Touriga Fêmea.



ALVARINHO JOÃO PORTUGAL RAMOS

- País e Região:** Portugal, Minho, DOC Vinho Verde, sub-região de Monção e Melgaço
- Produtor:** João Portugal Ramos
- Uva:** Alvarinho
- Aromas e Sabores:** cítrico e floral, elegante e envolvente, com ótima capacidade de envelhecimento.
- Algo a mais:** 10% do mosto fermenta em barrica de carvalho.

DOURO

O Douro foi a primeira região demarcada do mundo, em 1756, por Marquês de Pombal.



DUORUM COLHEITA DOC DOURO

- País e Região:** Portugal, Douro
- Produtor:** Duorum (João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco)
- Uva:** Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz
- Aromas e Sabores:** frutas maduras como amora, notas florais e de especiarias; taninos firmes e maduros, com acidez equilibrada, final longo e elegante.



DRUIDA TINTO DOC DÃO

- País e Região:** Portugal, Dão
- Produtor:** C20 (Nuno de Ó)
- Uva:** Touriga Nacional e Jaen (com pequenas quantidades de Tinta Pinheira e Alfrocheiro)
- Aromas e Sabores:** cereja com notas de caramelo; boa fruta, estrutura sedosa, equilibrado e complexo.
- Algo a mais:** a fermentação ocorre em lagar com "pisa" manual; envelhece 18 meses em carvalho francês, sendo 30% novo.



MESSIAS VINHA DE SANTA BÁRBARA DOC DOURO

- País e Região:** Portugal, Douro
- Produtor:** Caves Messias
- Uva:** Touriga Nacional e Touriga Franca
- Aromas e Sabores:** alcatrão e minerais; taninos em abundância, porém finos, e longa duração.
- Algo a mais:** amadurece em barrica de carvalho francês por 24 meses.



PORTO MESSIAS 10 ANOS DOURO

- País e Região:** Portugal, Douro
- Produtor:** Caves Messias
- Uva:** Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Franca
- Aromas e Sabores:** frutas secas e passas; doce e com boa acidez, equilibrado e persistente.
- Algo a mais:** fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente vínica; o lote amadurece por, em média, 10 anos em barrica.



ESPUMANTE MESSIAS BAIRRADA BRUT MILLÉSIMÉ 2013

- País e Região:** Portugal, Bairrada
- Produtor:** Caves Messias
- Uva:** Baga, Bical e Chardonnay
- Aromas e Sabores:** frutas cítricas com notas tostadas; seco, equilibrado e com excelente acidez.
- Algo a mais:** elaborado pelo método clássico (segunda fermentação na garrafa), estagia sobre as borras finas para maior complexidade.

PISA EM LAGARES

A pisa em lagares tem como finalidade ajudar o processo de maceração, ou seja, imergir a pele das uvas no suco ou mosto para extrair maior coloração, taninos e sabor aos vinhos.

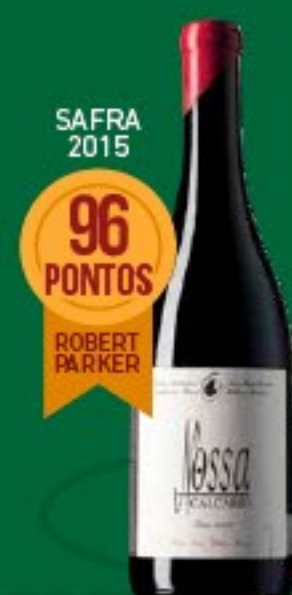
Antigamente era comum que homens pisassem em tanques de pedra, principalmente para a produção de vinhos do Porto.

Atualmente, só os grandes vinhos são produzidos desta forma e geralmente através de pisa robotizada.



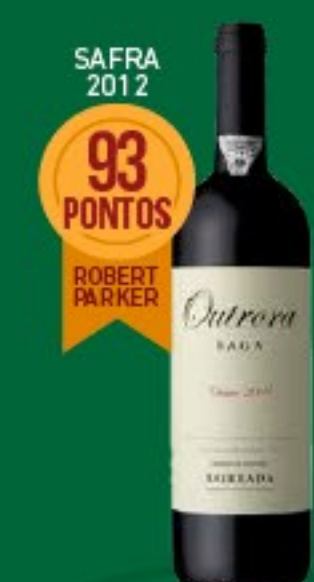
ESPUMANTE 3B ROSÉ

- País e Região:** Portugal, Bairrada
- Produtor:** Filipa Pato
- Uva:** Baga e Bical
- Aromas e Sabores:** framboesa, fermento de pão e notas tostadas; seco, fresco e com ótima acidez.
- Algo a mais:** elaborado pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa).



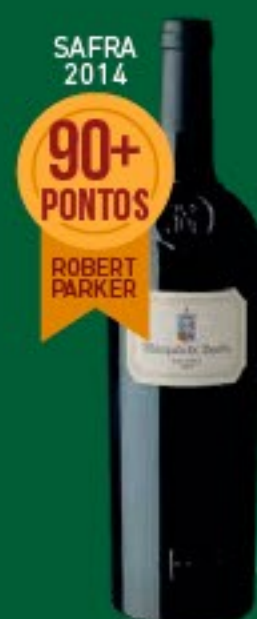
NOSSA CALCÁRIO TINTO DOC BAIRRADA

- País e Região:** Portugal, Bairrada
- Produtor:** Filipa Pato
- Uva:** Baga
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas com notas de menta e tabaco; seco, encorpado, com boa acidez e taninos bem estruturados.
- Algo a mais:** elaborado a partir de vinhas com mais de 80 anos, amadurece 18 meses em pipas de carvalho francês (80% usados e 20% novos).



OUTRORA DOC BAIRRADA

- País e Região:** Portugal, Bairrada DOC
- Produtor:** V Puro
- Uva:** Baga
- Aromas e Sabores:** notas iodadas e minerais dominam, além de chocolate preto, amoras e pimenta; pronunciada acidez e excelente estrutura.
- Algo a mais:** amadurece em barrica de carvalho francês por 24 meses.



MARQUÊS DE BORBA RESERVA DOC ALENTEJO

- País e Região:** Portugal, Alentejo
- Produtor:** João Portugal Ramos
- Uva:** Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas e especiarias; potente, elegante e com taninos de boa textura.
- Algo a mais:** amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês; vinho de guarda.



REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC ALENTEJO

- País e Região:** Portugal, Alentejo
- Produtor:** Carmim
- Uva:** Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonês.
- Aromas e Sabores:** especiarias, passas e baunilha; seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.
- Algo a mais:** depois de fermentado, permanece armazenado por mais um ano e é submetido a provas regulares; somente os melhores lotes são separados para o Garrafeira dos Sócios, que posteriormente estagia mais 8 meses em meias pipas de carvalho português e francês; por fim, é engarrafado e repousa mais 12 meses na adega.

VINHO MADEIRA

São, no mínimo, três fatores que tornam o vinho da Ilha da Madeira único:

- 1) a origem vulcânica do solo;
- 2) a proximidade com o mar;
- 3) e o processo de elaboração.

Some-se a isso altitudes diversas, temperaturas amenas (*mas com amplitude térmica considerável entre o dia e a noite*) e trabalhadores dispostos a cultivar de acordo com as condições locais – leia-se terrenos íngremes e que exigem colheita manual, às vezes de joelhos. Além disso, as uvas da Madeira adquirem uma acidez extremamente especial que diferencia seus vinhos dos demais fortificados.



MADEIRA JUSTINO'S 3 ANOS

- País e Região:** Portugal, Ilha da Madeira
- Produtor:** Justino's Madeira
- Uva:** Tinta Negra Mole
- Aromas e Sabores:** frutos secos; agradável e com doçura bem equilibrada pela acidez; macio e com final persistente.
- Algo a mais:** amadurece por, em média, três anos em casco de carvalho.



NOSSOS PAÍSES,
NOSSOS VINHOS

Espanha

A Espanha disputa com a França e a Itália não apenas o primeiro lugar mundial na elaboração de vinhos como também o reconhecimento pelo pioneirismo histórico.

País europeu de inúmeros produtores míticos, orgulha-se também da legislação rigorosa que garante tipicidade aos seus rótulos. Os vinhos espanhóis até poucos anos atrás eram caracterizados pelo uso da madeira americana, mas atualmente muitos enólogos optam pela francesa, além da permanência das garrafas em adega antes da comercialização.

Produtores tradicionalistas, que se mantêm fiéis às técnicas passadas, e os **modernistas**, que priorizam métodos avançados, convivem harmoniosamente e são responsáveis hoje por grandes vinhos.

Antigamente o vinho espanhol típico era aquele com sabor de frutas como morango e framboesa, com toques de tostado, próprio da Tempranillo. Mas hoje a Espanha tem mais a oferecer como os brancos de Albariño, Verdejo e Airén e os tintos de Garnacha e Mencía, por exemplo.

VINHOS ESPANHÓIS

A maioria dos vinhos espanhóis de qualidade provém do norte do país: os cavas da Catalunha, tintos da Rioja e Ribera del Duero, e brancos da Galícia; do Sul a mais importante Denominação de Origem é Jerez, na Andaluzia, que produz o vinho espanhol mais antigo que temos notícia.





CHAN DE ROSAS CLÁSICO DO RÍAS BAIXAS

- País e Região:** Espanha, Galícia (Rías Baixas)
- Produtor:** Premium Fincas
- Uva:** Albariño
- Aromas e Sabores:** excelentes notas frutadas e florais.
- Algo a mais:** o vinho passa por um processo de contato com as borras o que ressalta ao sabores e confere maior complexidade.



ESPUMANTE CAVA DON ROMÁN BRUT

- País e Região:** Espanha, Penedès
- Produtor:** Marqués de Tomares
- Uva:** Xarel-lo, Macabeo e Parellada
- Aromas e Sabores:** fresco e vivaz, com toques de maçã; boa acidez e longa persistência.
- Algo a mais:** elaborado pelo método clássico (segunda fermentação na garrafa); amadurece 9 meses sobre as borras.



CAVA GRAMONA LA CUVÉE GRAN RESERVA BRUT

- País e Região:** Espanha, Penedès
- Produtor:** Gramona
- Uva:** Macabeo e Xarel-lo
- Aromas e Sabores:** frutas como pêssigo, pera e maçã, com toques cítricos de casca de limão; seco, de corpo médio, refrescante, com excelente acidez e notas amanteigadas.
- Algo a mais:** elaborado pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa); estagia 36 meses em contato com as borras, o que ressalta seus sabores.



GR-174 DOC_a PRIORATO

- País e Região:** Espanha, Priorato
- Produtor:** Casa Gran del Siurana
- Uva:** Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Syrah, Merlot e Cabernet Franc.
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas como cassis, amoras e groselhas e notas balsâmicas; em boca é fresco, volumoso, com taninos aveludados e elegantes.
- Algo a mais:** uma parte do vinho fermenta e envelhece em madeira; em outras partes são utilizados diferentes métodos que se adaptam melhor a cada uva.



PATA NEGRA VERDEJO DO RUEDA

- País e Região:** Espanha, Rueda
- Produtor:** Pata Negra
- Uva:** Verdejo
- Aromas e Sabores:** frutas cítricas como abacaxi e notas de ervas frescas; seco e de corpo leve.
- Algo a mais:** Rueda é a principal Denominação de Origem de vinhos brancos de Castilla y León, no noroeste da Espanha.



DON ROMÁN TINTO DOC_a RIOJA

- País e Região:** Espanha, Rioja
- Produtor:** Marqués de Tomares
- Uva:** Tempranillo e Graciano
- Aromas e Sabores:** frutado, com delicadas notas de baunilha; macio e agradável.
- Algo a mais:** estagia 3 meses em barricas de carvalho americano e 9 meses em adega.



MARQUÉS DE TOMARES RESERVA DOC_a RIOJA

- País e Região:** Espanha, Rioja
- Produtor:** Marqués de Tomares
- Uva:** Tempranillo, Graciano e Mazuelo
- Aromas e Sabores:** frutas escuras em compota, especiarias, notas animais e baunilha; em boca apresenta-se encorpado, com taninos aveludados e excelente estrutura.
- Algo a mais:** amadurece 18 meses em barricas de carvalho francês e mais 18 meses em adega.



PATA NEGRA ORO DO VALDEPEÑAS

- País e Região:** Espanha, Valdepeñas
- Produtor:** Pata Negra
- Uva:** Tempranillo
- Aromas e Sabores:** cacau e caramelo com notas de frutas maduras; em boca é seco e equilibrado.
- Algo a mais:** amadurece 6 meses em barrica de carvalho francês e americano.



JEREZ FINO DRY CLASSIC DO JEREZ

- País e Região:** Espanha, Andaluzia, Jerez de la Frontera
- Produtor:** Bodega Rey Fernando de Castilla
- Uva:** Palomino
- Aromas e Sabores:** pungentes, porém suaves; em boca é seco e agradável.
- Algo a mais:** amadurece em barrica por, em média, 5 anos; jerez é um vinho elaborado através de um processo de produção único e extremamente caro (o sistema solera); em sua origem, era apenas seco e seu consumo estava sempre associado à refeição, porém hoje existem diversos estilos de Jerez, que vão do muito seco ao muito doce.



NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Argentina



A Argentina hoje é multivarietal. Apesar da supremacia da **Malbec**, atualmente encontram-se excelentes exemplares das uvas **Cabernet Sauvignon, Bonarda, Cabernet Franc e Petit Verdot**, por exemplo.

Essa diversidade faz parte de uma **tendência no país vizinho:** a busca por novos terroirs, encabeçada por pequenos produtores que focam em qualidade. Este movimento está redefinindo as Indicações Geográficas argentinas, mas, de qualquer forma, seus vinhos continuam sendo excelentes opções de custo e benefício e em sua grande maioria ricos, macios e concentrados, características que agradam o paladar do consumidor brasileiro.



MERCADO MUNDIAL

A Argentina entrou para o mercado mundial de vinhos na década de 1990, apesar da produção no país datar do século XVI.

📍 MENDOZA

Considerada a principal região vinícola do país, fica em um deserto onde não chove, mas também não falta água por causa do degelo das montanhas, o que garante a irrigação dos vinhedos e a estabilidade climática – dificilmente acontece uma safra ruim na Argentina.





BENJAMIN SELECT CABERNET SAUVIGNON



- País e Região:** Argentina, Mendoza
- Produtor:** Nieto Senetiner
- Uva:** Cabernet Sauvignon
- Aromas e Sabores:** especiarias combinadas com notas de pimentão; corpo médio e taninos macios.
- Algo a mais:** amadurece entre 3 e 6 meses em barrica de carvalho francês.



NIETO SENETINER BONARDA

- País e Região:** Argentina, Mendoza
- Produtor:** Nieto Senetiner
- Uva:** Bonarda
- Aromas e Sabores:** morangos e framboesas com notas de chocolate e tabaco; taninos maduros e macios.
- Algo a mais:** 40% do vinho é envelhecido 6 meses em barrica de carvalho francês de terceiro uso.



ROCA MALBEC/MERLOT

- País e Região:** Argentina, Mendoza, San Rafael
- Produtor:** Alfredo Roca
- Uva:** Malbec e Merlot
- Aromas e Sabores:** ameixas e frutas vermelhas; seco, com taninos finos e equilibrados.



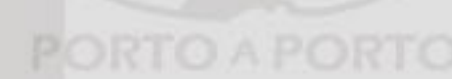
NIETO SENETINER BLEND COLLECTION MALBEC/CABERNET FRANC/PETIT VERDOT

- País e Região:** Argentina, Mendoza
- Produtor:** Nieto Senetiner
- Uva:** Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot
- Aromas e Sabores:** amoras e especiarias, com toques minerais; volumoso, aveludado e com final marcante.
- Algo a mais:** estagia durante 8 meses em barricas de carvalho francês.



ALFREDO ROCA RESERVA DE FAMÍLIA MALBEC

- País e Região:** Argentina, San Rafael (sul de Mendoza)
- Produtor:** Alfredo Roca
- Uva:** Malbec
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas com toques de baunilha; taninos maduros, corpo médio para encorpado, equilibrado e saboroso.
- Algo a mais:** amadurece por 12 meses em barricas de carvalho, 70% francês e 30% americano.



DON NICANOR CHARDONNAY

- País e Região:** Argentina, Mendoza
- Produtor:** Nieto Senetiner
- Uva:** Chardonnay e Viognier
- Aromas e Sabores:** frutas brancas maduras (pêssego), flores brancas e baunilha; acidez refrescante, corpo médio e final longo.
- Algo a mais:** o vinho de Chardonnay passa 6 meses em barrica de carvalho francês antes do blend.



DON NICANOR BLEND



- País e Região:** Argentina, Mendoza, Luján de Cuyo
- Produtor:** Nieto Senetiner
- Uva:** Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas com delicadas notas de baunilha; elegante, harmônico, intenso e com final prolongado.
- Algo a mais:** amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.



CADUS LAS TORCAZAS MALBEC

- País e Região:** Argentina, Mendoza, Luján de Cuyo (Agrelo)
- Produtor:** Cadus
- Uva:** Malbec
- Aromas e Sabores:** ameixa, framboesa, violeta, mentol, caramelo e toque defumado; bom corpo, taninos macios, longo e suculento.
- Algo a mais:** Elaborado na Fazenda Las Torcazas, a 1.150 metros de altitude; amadurece em barricas de carvalho francês entre 18 e 24 meses e estagia 12 meses em garrafa.





NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Chile

A geografia exuberante torna o Chile um local único, com diversidade de microclimas que vai do frio extremo, ao Sul, a um dos desertos mais áridos do mundo, ao Norte.

A espinha dorsal da produção chilena são as vinhas europeias e apesar de a **Carmenère** ser a uva mais famosa, a **Cabernet Sauvignon** é a mais cultivada. Destacam-se também as uvas Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc de regiões mais frias, como Casablanca.

O Chile se reinventou a partir da década de 1990 e desde então os profissionais dominam o terroir e elaboram vinhos de mais alta qualidade, exportados para o mundo todo. No Brasil, mais de 45% dos vinhos importados são chilenos.

Todos os viticultores, das grandes empresas às artesanais, estão focados no vinhedo e implantaram muitas **melhorias na vinícola**, o que só aumenta a qualidade do vinho chileno.

UVA CARMENÈRE

Antigamente era confundida com a casta bordalesa Merlot; foi redescoberta apenas em 1994 e produz vinhos de grande personalidade, com sabores de frutas silvestres e notas de chocolate.



CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC

- País e Região:** Chile, Vale de Leyda
- Produtor:** Santa Carolina
- Uva:** Sauvignon Blanc
- Aromas e Sabores:** cítricos e tropicais; fresco, com acidez suave e final persistente.



CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

- País e Região:** Chile, Vale de Colchagua
- Produtor:** Santa Carolina
- Uva:** Cabernet Sauvignon
- Aromas e Sabores:** cassis e tabaco; seco, encorpado e com taninos presentes.
- Algo a mais:** amadurece 8 meses em carvalho americano e francês.



CÉFIRO COOL RESERVE CHARDONNAY

- País e Região:** Chile, Vale de Casablanca
- Produtor:** Viña Casablanca
- Uva:** Chardonnay
- Aromas e Sabores:** frutas tropicais (abacaxi e banana), baunilha e tostado; seco, de corpo médio, acidez pungente, final frutado e balanceado.
- Algo a mais:** 20% do vinho é fermentado em carvalho francês; ocorre battonage (agitação das leveduras mortas) durante dois meses, para melhor estrutura e untuosidade.



CÉFIRO COOL RESERVE PINOT NOIR

- País e Região:** Chile, Vale de Casablanca
- Produtor:** Viña Casablanca
- Uva:** Pinot Noir
- Aromas e Sabores:** cereja e chocolate; seco, leve e de excelente frescor, com notas de tabaco e canela que dão complexidade ao seu caráter varietal.
- Algo a mais:** 30% do vinho estagia em carvalho francês por 6 meses.



NIMBUS SINGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC

- País e Região:** Chile, Vale de Casablanca
- Produtor:** Viña Casablanca
- Uva:** Sauvignon Blanc
- Aromas e Sabores:** laranja rosada e lima, com notas minerais; untuoso, fresco e com rica acidez.



SPECIALTIES CARIGNAN DRY FARMING

- País e Região:** Chile, Vale de Cauquenes
- Produtor:** Santa Carolina
- Uva:** Carignan
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas (ameixa e amora) e notas florais; seco, encorpado, com boa acidez, taninos finos, final persistente e elegante.
- Algo a mais:** amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho.



SANTA CAROLINA RESERVA DE FAMÍLIA CARMENÈRE

- País e Região:** Chile, Vale de Rapel
- Produtor:** Santa Carolina
- Uva:** Carmenère
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas e negras com toques de ervas, especiarias, mirtilo e cerejas; seco, encorpado, de boa acidez, taninos finos, final longo e equilibrado.
- Algo a mais:** amadurece 15 meses em barrica e mais 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.



HERENCIA DO PEUMO

- País e Região:** Chile, Peumo e Los Lingues
- Produtor:** Santa Carolina
- Uva:** Carmenère (com 4% de Malbec)
- Aromas e Sabores:** frutas vermelhas e pretas frescas e especiarias como noz-moscada; sedoso, estruturado, fresco, complexo e profundo.
- Algo a mais:** amadurece 12 meses em barricas novas de carvalho francês; em seguida, 20% do vinho é transferido para outras barricas novas de carvalho francês para mais 12 meses de amadurecimento, enquanto os outros 80% permanecem nas barricas originais.



NOSSOS PAÍSES,
NOSSOS VINHOS

Uruguai

De geografia plana e clima com influência atlântica, o Uruguai é a **terra da Tannat**, a uva proveniente do sul da França que gera alguns dos vinhos mais interessantes do país.

Desde o fim do século 19, a **produção fez progressos surpreendentes**, pois ao longo do tempo seus viticultores aprenderam a domar a uva Tannat, que perdeu um pouco de sua aspereza e está mais macia.

A principal área vinícola é a região de **Canelones**, onde está a **Bodegas Montes Toscanini**.



ELEGIDO TANNAT/MERLOT

- 📍 **País e Região:** Uruguai, Canelones
- 🍷 **Produtor:** Bodegas Montes Toscanini
- 🍇 **Uva:** Tannat e Merlot
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas vermelhas muito maduras; seco, de corpo médio, com taninos macios e final harmônico.



CARLOS MONTES TANNAT

- 📍 **País e Região:** Uruguai, Canelones
- 🍷 **Produtor:** Bodegas Montes Toscanini
- 🍇 **Uva:** Tannat
- 🍷 **Aromas e Sabores:** complexos e elegantes que lembram couro, café, tabaco, além de frutas vermelhas; intenso, sedoso e complexo, com taninos muito maduros e longo final.
- ➕ **Algo a mais:** amadurece por 12 meses em barrica de carvalho.

PORTO A PORTO



NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

África do Sul

Apesar de a África do Sul fazer parte do chamado Novo Mundo, a vinicultura lá data do século XVII. Desde os anos 1990, este país está entre os maiores produtores mundiais e se destaca pelos rótulos de tipicidade, que primam pela qualidade.

As vinhas chegaram na África do Sul através dos holandeses, em meados do século XVII; logo em seguida vieram os franceses com sua experiência em vitivinicultura. Um dos vinhos mais procurados naquela época era o fortificado Constantia que, dizem, era o preferido do imperador Napoleão Bonaparte.

A casta mais plantada na África do Sul é a branca **Chenin Blanc**, lá chamada *Steen*, que produz desde espumantes até vinhos doces de colheita tardia. Além dela, algumas cepas tintas são cada vez mais importantes como **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Shiraz** e **Pinot Noir**.



NEDERBURG THE WINEMASTERS CHENIN BLANC

- 📍 **País e Região:** África do Sul, Paarl
- 🏠 **Produtor:** Nederburg
- 🍇 **Uva:** Chenin Blanc
- 🍷 **Aromas e Sabores:** florais com nuances de coco, damasco maduro, casca de laranja, nectarina e pêssegos frescos; boa estrutura e final cremoso.
- + **Algo a mais:** 10% do vinho amadurece em barrica de carvalho.



NEDERBURG 1791 PINOTAGE

- 📍 **País e Região:** África do Sul, Paarl
- 🏠 **Produtor:** Nederburg
- 🍇 **Uva:** Pinotage
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas negras, como ameixa e cereja, e toques de especiarias; frutado e com taninos suaves.
- + **Algo a mais:** amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA PINOTAGE

A uva Pinotage é um cruzamento entre Pinot Noir e Cinsaut (também chamada de Hermitage), que se tornou símbolo da África do Sul.



NEDERBURG PRIVATE BIN R163 CABERNET SAUVIGNON

- 📍 **País e Região:** África do Sul, Western Cape
- 🏠 **Produtor:** Nederburg
- 🍇 **Uva:** Cabernet Sauvignon
- 🍷 **Aromas e Sabores:** groselha, cassis, menta e café; complexo, saboroso, macio e equilibrado.
- + **Algo a mais:** amadurece 24 meses em barrica, sendo 80% francesas.





NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Austrália

A Austrália criou uma **reputação internacional** pela **constante pontuação de seus vinhos** criados com maestria por algumas das vinícolas mais modernas do mundo.

Em geral, a produção é focada nas **inovações tecnológicas** com vinhos confiáveis, pensados para o consumidor. Se hoje os enófilos estão acostumados com os aromas e sabores de frutas, muito se deve aos australianos que com os seus *flying winemakers* ensinaram ao mundo técnicas modernas de vinificação.

A Austrália possui um dos maiores plantios de Shiraz do mundo; das uvas brancas, a mais plantada é a Chardonnay, que origina cada vez mais vinhos complexos e com capacidade de envelhecimento".



JACOB'S CREEK CHARDONNAY

📍 **País e Região:** Austrália, South Eastern Austrália

🍷 **Produtor:** Jacob's Creek

🍇 **Uva:** Chardonnay

🍷 **Aromas e Sabores:** frutas cítricas e melão; sabores de frutas vibrantes e notas tostadas.



JACOB'S CREEK SHIRAZ

📍 **País e Região:** Austrália, South Eastern Austrália

🍷 **Produtor:** Jacob's Creek

🍇 **Uva:** Shiraz

🍷 **Aromas e Sabores:** frutas vermelhas e notas apimentadas; seco, possui boa acidez, taninos maduros, final longo e agradável.



JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON

📍 **País e Região:** Austrália, South Eastern Austrália

🍷 **Produtor:** Jacob's Creek

🍇 **Uva:** Cabernet Sauvignon

🍷 **Aromas e Sabores:** frutas escuras; notas herbáceas e de pimenta, boa acidez, taninos macios e final longo.





NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Estados Unidos



Apesar de a cultura vinícola ter começado ainda no século XVIII, apenas a partir de 1960 é que se iniciou uma produção de reconhecida qualidade.

A reputação dos vinhos norte-americanos deve-se a obstinação de grandes produtores por elaborarem exemplares de alta gama, além de uma prova chamada Julgamento de Paris, que em 1976 confrontou vinhos californianos com grandes Bordeaux e Borgonha e que teve como primeiro colocado um rótulo norte-americano. Atualmente o Estados Unidos ocupa a **4º lugar na produção mundial** e apesar de ter muitas vinícolas, aproximadamente 1.500, o mercado é dominado por poucos e grandes produtores. A **Califórnia** responde por **mais de 90% da produção** do país.

CALIFÓRNIA

Possui um **terroir muito rico** e a **região do Vale do Napa** é a mais celebrada para a produção de excelentes vinhos de **Cabernet Sauvignon**.

UVA ZINFANDEL

Verdadeiro **cartão postal da Califórnia**, é "prima" da italiana Primitivo. Produz vinhos versáteis, de rosado leve a tintos potentes.



LEAPING HORSE CHARDONNAY

País e Região: Estados Unidos, Califórnia

Produtor: Leaping Horse

Uva: Chardonnay

Aromas e sabores: frutas tropicais, como maçãs verdes e peras, e toque cítrico; em boca é seco, apresenta corpo médio, agradável e refrescante, com marcadas notas de limão.

Algo a mais: amadurece durante 4 meses em barrica nova de carvalho francês.



LEAPING HORSE CABERNET SAUVIGNON

País e Região: Estados Unidos, Califórnia

Produtor: Leaping Horse

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat

Aromas e Sabores: frutas em compota, como cerejas pretas e morangos, e notas herbáceas; seco, com frutas negras, notas de eucalipto e hortelã.

Algo a mais: amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.



IRONSTONE OBSESSION SYMPHONY

País e Região: Estados Unidos, Califórnia

Produtor: Ironstone

Uva: Symphony

Aromas e sabores: frutado e com características florais bem marcantes; saboroso e refrescante.



IRONSTONE CABERNET SAUVIGNON

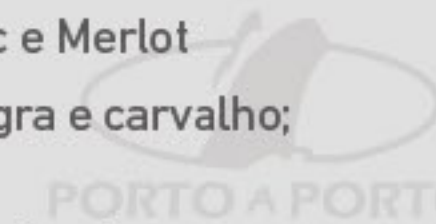
País e Região: Estados Unidos, Califórnia

Produtor: Ironstone

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

Aromas e Sabores: aromas de cereja negra e carvalho; estruturado e equilibrado.

Algo a mais: amadurece 9 meses em barrica de carvalho francês.



NOSSOS PAÍSES, NOSSOS VINHOS

Nova Zelândia



Este é um país espetacular com **terroir excelente** para uvas que adoram clima frio como **Sauvignon Blanc e Pinot Noir**. As melhores regiões viníferas são o **Sul da Ilha Norte e o Norte da Ilha Sul** – nesta última está a prestigiada região de Marlborough.

A qualidade dos vinhos do país é, em geral, muito boa e a principal característica é a fermentação em aço inox em baixas temperaturas sem a utilização de madeira. A grande estrela é a **Sauvignon Blanc** e seu perfil diferenciado com toques herbáceos, lácteos e cítricos. Representando a Nova Zelândia apresentamos a **Brancott**, uma das vinícolas pioneiras na região de Marlborough, desde 1970.

A Austrália foi o primeiro grande país a abraçar as tampas de rosca ou *screw cap*, motivada inicialmente pelas pequenas vinícolas da Nova Zelândia. Elas são cobertas internamente com um plástico inerte e não devem absolutamente nada as rolhas de cortiça. Infelizmente, principalmente no Brasil, são vistas como representantes de vinho de menor qualidade, o que é um grande erro.



BRANCOTT ESTATE SAUVIGNON BLANC

- 📍 **País e Região:** Nova Zelândia, Marlborough
- 🍷 **Produtor:** Brancott Estate
- 🍇 **Uva:** Sauvignon Blanc
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas maduras e cítricas; seco, com ótima acidez e muito equilibrado.



BRANCOTT ESTATE PINOT NOIR

- 📍 **País e Região:** Nova Zelândia, Marlborough
- 🍷 **Produtor:** Brancott Estate
- 🍇 **Uva:** Pinot Noir
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas vermelhas, café, chocolate e leve tostado; seco, com boa acidez e final muito agradável.



BRANCOTT ESTATE LETTER SERIES "T" PINOT NOIR

- 📍 **País e Região:** Nova Zelândia, Marlborough
- 🍷 **Produtor:** Brancott Estate
- 🍇 **Uva:** Pinot Noir
- 🍷 **Aromas e Sabores:** frutas vermelhas maduras, pedra de isqueiro, especiarias, baunilha, chocolate e tostado; seco, com ótima acidez, taninos macios e final intenso.
- + **Algo a mais:** amadurece 11 meses em barrica de carvalho.

> O que é tanino? <

É uma substância (polifenol) que se encontra naturalmente em algumas plantas ou frutas, como maçã, romã, nozes, cacau, canela, feijão e... **uvas**.

O tanino é responsável pelo gosto de banana verde que amarra a boca em alguns vinhos, mas também responde pelos benefícios dos antioxidantes que compõem a bebida. Segundo especialistas, os taninos são capazes de precipitar proteínas; temos muitas proteínas na saliva, logo essa interação dá a sensação de adstringência. Já os benefícios dos efeitos antioxidantes foram observados por cientistas em relação à diminuição dos problemas cardiovasculares e no combate ao envelhecimento celular.

Os taninos, quando bem trabalhados pelo **enólogo**, são os responsáveis pela estrutura e complexidade de um **vinho** e, junto com a acidez, pela longevidade da bebida.

OS TANINOS DA UVA

Vêm das **cascas, das sementes e do caule** (porém os desejados pelos enólogos são apenas os das cascas). **Barricas de carvalho novas** transmitem muito mais taninos para o vinho que as velhas.



O QUE ACONTECE QUANDO O VINHO PASSA POR BARRICA DE CARVALHO?

O uso da madeira é um dos fatores fundamentais que culminará no estilo do vinho que se quer produzir.

Quando se trata de vinhos encorpados que passam algum tempo em barrica de carvalho acontece um processo chamado **micro-oxigenação** através dos poros da madeira.

Resumidamente, esta técnica **suaviza os taninos e acentua a sua textura**, além de aumentar a complexidade da bebida, já que o carvalho aporta aromas e sabores ao vinho.

Outras espécies de madeira já foram testadas, mas o **carvalho** mostrou-se ideal por ser **impermeável, de fácil manuseio, com alta força tênsil e maleável**.



Os fatores determinantes na maturação em barril de carvalho são:

- Seu tamanho e sua idade (quanto maior e mais velho o barril, menos sabor de carvalho será transmitido).
- O quanto ele foi tostado.
- A procedência do carvalho (se americano, francês, esloveno, etc.).

QUANTO MAIS VELHO O VINHO, melhor?

Nem sempre. Menos de 5% dos vinhos do mundo são feitos para envelhecer (os chamados vinhos de guarda) e os valores deles não são muito amigáveis. A maioria dos vinhos é elaborado para ser consumido entre 4 e 8 anos.

SECO, MEIO SECO OU SUAVE

De acordo com o Ibravin, o Instituto Brasileiro do Vinho, as regras são:

Seco
ATÉ 5 GRAMAS
de açúcar por litro

Meio Seco/ Demi-sec
ENTRE 5 E 20 GRAMAS
de açúcar por litro

Suave
ACIMA DE 20 GRAMAS
de açúcar por litro



CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA

Em cada local essas designações obedecem a algumas regras, mas a classificação mais famosa é a da **Rioja**, Espanha. Os dados a seguir são os atuais, segundo o **Conselho Regulador da Denominação Rioja**.

CRIANZA

Para tintos, vinho que passou, no mínimo, 12 meses em barrica de carvalho seguido do envelhecimento em adega por mais um ano para então ir ao mercado.

RESERVA

Para tintos, envelhecimento em barrica de carvalho e garrafa durante um período total de 36 meses, sendo no mínimo 12 meses em barrica, seguida e complementada por um envelhecimento mínimo de 6 meses em garrafa.

GRAN RESERVA

Para tintos, envelhecimento em barrica de carvalho e garrafa durante um período mínimo de 60 meses, com uma duração mínima em barrica de 24 meses seguida e complementada por um envelhecimento de 24 meses em garrafa.

VINHO DO PORTO X MADEIRA X MARSALA

Os três são fortificados, o que significa que são elaborados com a adição de álcool vínico para interromper a fermentação. Porém há diferenças, vamos a elas:

PORTO:

É produzido na região do Douro, em Portugal. Foi inventado acidentalmente, pois quando os vinhos viajavam longas distâncias de navio, nos séculos XVII e XVIII, era necessário adicionar **aguardente vínica** para que agentassem o caloroso porão durante a viagem.

Com o passar do tempo, os Portos adquiriram estilo próprio que vai dos **Ruby**, o mais jovial e frutado, e **Tawny**, mais envelhecido, passando pelos **Vintage**, **Late Bottled Vintage (LBV)**, **Colheita**, etc.

BASICAMENTE SÃO EXUBERANTES EM FRUTA, CORPO, TANINOS E ÁLCOOL.

MADEIRA:

A Ilha portuguesa homônima produz um vinho único marcado pelo equilíbrio entre a doçura e a acidez.

O processo é diferente dos Vinhos do Porto, sendo que depois que o vinho é fortificado com álcool vínico ele é aquecido lentamente para "imitar" o que acontecia na época das grandes navegações. Se for aquecido em tanques por um curto período, trata-se do processo chamado **estufagem**; para os de alta gama, os vinhos amadurecem lentamente em barris, em recintos quentes.

A MARCA DOS VINHOS MADEIRA É A DOÇURA EQUILIBRADA PELA EXCELENTE ACIDEZ.

MARSALA:

Vinho elaborado na Ilha da Sicília, sul da Itália, com uvas brancas como **Grillo (a principal)**, **Inzolia**, **Catarrato** e **Damaschino**.

A sua história é a seguinte: um comerciante inglês foi forçado a parar na Ilha por causa de uma tempestade, provou um vinho local, gostou e resolveu levar um lote para comercializar na Inglaterra. Para garantir que o vinho não estragaria, adicionou aguardente vínica. **Fez-se o Marsala!**

As uvas locais são plantadas próximas ao mar e os estilos podem ser seco ou doce, pálido ou escuro. Algumas versões envelhecem em barricas no sistema de solera, semelhante ao Jerez.

COMPLEXO E LONGO, TEM COMO CARACTERÍSTICA OS AROMAS DE FRUTAS SECAS E ESPECIARIAS, EM ESPECIAL A NOZ-MOSCADA.

TIPO DE VINHO DE *sobremesa*

FORTIFICADO

Adiciona-se álcool vínico geralmente antes de terminar a fermentação o que confere açúcar residual.

COLHEITA TARDIA

Espera-se “passar” um pouco o período da colheita para que as uvas tenham maior teor de açúcar; necessário saber que enquanto o açúcar da fruta aumenta a acidez diminui.

VINHOS DE UVAS SECAS

Os Passitos italianos; depois de colhidas, as uvas são postas para secar afim de perderem água e concentrarem os açúcares.

ICE WINE OU VINHO DO GELO

As uvas congelam enquanto estão na videira, são colhidas e processadas antes mesmo de descongelar (separa-se a água congelada dos outros componentes), que garante bastante doçura.

VINHO BOTRITIZADO

Um fungo ataca as uvas quando há uma série de condições climáticas favoráveis, fazendo com que elas murchem e concentrem seus açúcares, o que confere aromas de mel. Botrytis cinerea ou “podridão nobre” é o nome do fungo.

CORPO LEVE OU ENCORPADO?

Há uma comparação no livro Wine Folly que explica definitivamente esta questão: *“imagine a diferença entre um vinho leve e um encorpado como a diferença entre um leite desnatado e um integral”*. Estes termos são normalmente utilizados quando você quer dizer o estilo de vinho que quer beber. Via de regra, os **leves** são mais fáceis, tem maior acidez e menos álcool; já os **encorpados** possuem mais taninos e mais álcool.

O QUE SÃO VINHAS VELHAS?

As videiras são plantas que conseguem produzir uvas em condições quase extremas, nas quais dificilmente outras plantas sobreviveriam. Cada planta produz uma quantidade de nutrientes e o distribui de maneira equilibrada – se ela tiver um ou dez cachos, a quantidade de nutrientes que a planta produzirá será igual para dividir entre todos.

Se uma parreira tem menos cachos de uvas, eles terão maior concentração de açúcares e ácidos. Por isso que dizem que quanto menor o rendimento de uma parreira, melhor será o vinho. **O oposto também é válido: quanto mais cachos, mais diluição de açúcares e ácidos e mais baixa será a qualidade da bebida.** A medida em que as plantas envelhecem elas diminuem a produção automaticamente, sem necessidade de fazer poda, por isso os vinhos que levam a expressão “vinhas velhas” são mais valorizados.



➤ O QUE É harmonizar?

Harmonizar é a arte de combinar vinho e comida para ter uma experiência ainda mais satisfatória do que se você os experimentasse separadamente.

A ideia é que um não se sobreponha ao outro, mas que juntos melhorem os sabores. Existem inúmeras regras e teorias comprovadas de alimentos e vinhos que combinam à perfeição (ao lado). Fora isso, experimente sempre para decidir o que mais combina com o seu paladar.

10 HARMONIZAÇÕES clássicas

CHABLIS	→	OSTRAS
CHAMPANHE BRUT	→	CAVIAR
SAUTERNES	→	FOIE GRAS
PINOT NOIR	→	BOEUF BOURGUIGNON
JEREZ FINO	→	JAMÓN IBÉRICO
BAROLO	→	RISOTO DE FUNGHI PORCINI
PORTO RUBY	→	CHOCOLATE
BORDEAUX	→	CORDEIRO
AMARONE	→	PARMESÃO
TANNAT	→	CHURRASCO

Lembre-se: no caso dos vinhos de sobremesa, a doçura do vinho tem que ser igual ou maior que a da iguaria.

TINTO SÓ VAI BEM COM CARNE? BRANCO SÓ VAI BEM COM PEIXE?

A regra básica é evitar tintos tânicos com peixe porque pode dar sensação metalizada em boca, mas o conceito de que tinto só com carne e peixe só com branco é questionável, pois existem outras variáveis como: **é frito ou é assado; molho branco ou vermelho; com azeitona ou molho picante; e assim por diante.**

ALGUMAS SUGESTÕES:

Para churrasco mal passado,
o uruguaio Reserva Familiar Tannat, da Bodegas Montes Toscanini.

Para um carpaccio,
o Chianti Colli Senesi DOCG, da Cantina Camigliano.

Para um ceviche,
o Vinho Verde Varanda do Conde, da Provam.

Salmão grelhado com sal e pimenta-do-reino,
com o chileno Céfiro Cool Reserve Pinot Noir, da Viña Casablanca.

TAMANHO E NOMES *das garrafas*

187,5ML = PICCOLO OU SPLIT

375ML = MEIA GARRAFA

500ML = JENNIE

750ML = PADRÃO

1,5 LITRO = MAGNUM

3 LITROS = MAGNUM DUPLA

4,5 LITROS = JEROBOÃO

6 LITROS = IMPERIAL OU MATUSALÉM

9 LITROS = SALMANAZAR

12 LITROS = BALTAZAR

15 LITROS = NABUCODONOSOR

Geralmente uma garrafa de **750 ml** serve **cinco taças de vinho**, ou seja, a dose padrão, por pessoa, é de 150ml.

EM VINHO DOCE, VAI AÇÚCAR?

Nos vinhos de qualidade não. A uva é uma fruta e, como toda fruta, contém açúcar. Como já comentamos, para tornar-se vinho acontece o seguinte: os açúcares da uva (a frutose e a glicose) transformam-se em álcool etílico – não é milagre, nem mágica, trata-se da fermentação. Existem métodos que interrompem a fermentação (para-se a transformação do açúcar em álcool) e então “sobra” o açúcar residual da fruta. Resumidamente, é assim.

Vinho respira?

SIM, respira. Você percebe isso em duas situações: **ao usar um decanter** (nada mais que uma jarra de boca larga que, a priori, serve para separar líquido de sedimentos) **ou ao girar o vinho na taça**. Em ambas as situações, uma maior parte do líquido entra em contato com o oxigênio e facilita a dissipação dos compostos voláteis, fazendo com que os aromas apareçam mais rapidamente.



VINHO MORRE?

Vinho é um produto vivo e reage em contato com oxigênio, ou seja, **se ficar muito tempo em contato com o ar irá se tornar um saboroso vinagre**.

R.I.P.

PODE-SE GUARDAR O VINHO DEPOIS DE ABERTO?

SIM. Um tinto aguenta um ou dois dias na porta da geladeira, se bem vedado; se retirar o oxigênio com bombas a vácuo pode até ficar três dias.

Existem vinhos que duram meses e até anos depois de abertos, caso dos Porto e Madeira, respectivamente. A durabilidade dos Madeira deve-se ao seu modo de produção, que inclui a oxidação.

No caso de **vinhos brancos leves e espumantes**, o ideal é abrir e degustar. Os **espumantes**, em geral, não ficam agradáveis depois de algumas horas abertos, a menos que haja uma tampa específica que vede e segure totalmente o gás.



QUANDO A GARRAFA TEM FUNDO GROSSO *significa que o vinho é melhor?*

Existem teorias que dão conta de responder por que algumas garrafas têm fundo côncavo e outras não – aquela reentrância também chamada 'punt'.

Serve para apoiar o dedo na hora de servir?

Foi criado para que as garrafas de espumante não estourassem tão facilmente, já que o formato minimiza a pressão na hora de colocar a rolha?

Servem para acumular sedimentos de vinhos de longa guarda?

A hipótese mais provável é que com o fundo côncavo ficava mais fácil de soprar o vidro e moldar a garrafa, no século XVII. Apesar disso, é bom prestar atenção porque elas costumam ser mais caras e selecionadas para vinhos de maior valor agregado.

TODO ESPUMANTE É *champanhe?*

NÃO. Champanhe só na região homônima da França. No resto do mundo, espumante. A legislação de vinhos francesa é uma das mais rigorosas que se tem notícia e o nome Champanhe é protegido por lei. Só pode ser chamado assim o vinho espumante elaborado na região de Champanhe, na França, com as três uvas autorizadas (Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier) e com segunda fermentação na garrafa. Muito resumidamente, é assim que se faz o champanhe (no masculino, por sinal).



CAVA → Espanha
ASTI → Itália
SEKT → Alemanha
PROSECCO → Itália

VINHO VERDE É VERDE?

NÃO. Vinho Verde é o nome de uma Denominação de Origem de Portugal. Uma área no noroeste do país, o Minho, com vasta e rica vegetação, o que provavelmente justifica o nome. Outra hipótese é que ali se fazem vinhos para serem consumidos assim que estão no mercado, ou seja, jovens, em sua maioria, com exceção dos 100% Alvarinho elaborados na região de Monção e Melgaço, que ficam excelentes por muitos anos. Vinho verde não é verde, mas pode ser branco, tinto ou rosé. São exemplares de personalidade e muito gastronômicos.

Vinho

= FICA MELHOR EM = Taça de cristal?

Essa é uma briga de gigantes. Uns pensam “o vinho é seu, beba onde quiser, seja em copo americano ou taça Riedel”. Para esses, o vinho deveria ser uma bebida comum, como na Europa, onde qualquer almoço é acompanhado por uma taça (ou copo). Outros pensam que não usar a taça adequada “é uma afronta aos bons costumes seculares de degustação da bebida”. Para estes, só cristal e uma taça para cada tipo de vinho.

Então, afinal, o cristal faz diferença? SIM. O cristal é um material que leva uma porcentagem maior de chumbo que o vidro em sua composição e isso resulta em uma taça mais fina, mais transparente e mais porosa – o que faz toda diferença na hora de analisar a textura do vinho. Sem falar no charme.

Na Europa reduz-se cada vez mais o consumo de espumantes em taças flute. A justificativa é que os aromas dos grandes champanhes ou espumantes ficam melhores em taças com bocas mais largas, como as de vinhos brancos.



ENÓLOGO, ENÓFILO OU SOMMELIER?

Breves definições de alguns dos muitos personagens do mundo dos vinhos.



SOMMELIER

Sommelier (no masculino; e sommelière, no feminino) é o/a profissional que te atende em restaurante, loja, importadora, etc., **que sabe sugerir um bom rótulo para acompanhar determinado prato** e executa um serviço correto. Ele/a não cuida apenas dos vinhos, mas das bebidas em geral. A profissão foi regulamentada no Brasil em 2011.



ENÓFILO

Enófilo são todos que adoram essa bebida maravilhosa, fruto da fermentação das uvas, brancas ou tintas. Degustam ou estudam por puro deleite.



ENÓLOGO

O responsável por produzir vinhos. Cuidam dos vinhedos, escolhem o estilo, decidem a tipicidade, produzem e garantem qualidade para a bebida atravessar fronteiras e chegar a sua mesa.

POR QUE A ROLHA é de cortiça?

LEVE

IMPERMEÁVEL

ELÁSTICA

INSÍPIDA



MUITO RESISTENTE
AO ATRITO

INODORA

ISOLANTE TÉRMICO
E ACÚSTICO

A cortiça é um produto de muitos predicados e, por isso mesmo, uma opção magnífica para dar forma as rolhas que vedam os vinhos, há séculos.

A CORTIÇA ORIGINA-SE DA CASCA DA ÁRVORE SOBREIRO, QUE SE ADAPTOU COM PERFEIÇÃO PRINCIPALMENTE AO CLIMA DE PORTUGAL.

Cada árvore vive entre 170 e 200 anos.

A primeira retirada da cortiça se faz entre os 25 e 30 anos de crescimento da espécie, quando o tronco tem cerca de 70

centímetros de perímetro. Imediatamente

depois da retirada, devido ao fato de ser uma árvore muito resistente, o sobreiro inicia um

processo complexo de regeneração que irá dar origem à camada seguinte de cortiça.



A próxima extração deve obedecer ao intervalo mínimo de nove anos e

sempre acontecer nos meses quentes do verão. Essas condições, aliadas a

necessidade de uma mão-de-obra extremamente especializada para a "colheita", justifica o valor elevado e a busca por alternativas. Sem falar no fato de que os ambientalistas são extremamente contrários à prática.

DEVE-SE CHEIRAR A ROLHA DEPOIS DE ABRIR A GARRAFA?

Não é cheirando a rolha que se descobre se o vinho está bom para ser consumido ou não. Ela pode indicar alguns problemas ou ainda mostrar o estado de conservação de vinhos de guarda (aqueles feitos para beber daqui 30 anos, por exemplo), porém pode acontecer de uma rolha estar excelente e o vinho estragado, e vice-versa.



> COMO FUNCIONA O SISTEMA DE PONTUAÇÃO DOS VINHOS? <

Nada mais é do que um guia para ajudar a escolher vinhos frente a abundante oferta de produtos no mercado.

Um profissional com boa reputação no meio degusta os vinhos, os avalia e os concede mais ou menos pontos. Mas quase todos os sistemas de avaliação (de 0 a 100; de 1 a 20; etc.) são feitos por pessoas que têm suas preferências de estilo de vinho e é necessário saber qual o gosto do avaliador para haver comparação.

Uma grande vantagem de algumas publicações é a **explicação que acompanha a pontuação**, que geralmente detalha processos de produção e indica a melhor data para consumo. Necessário saber também que as avaliações se restringem a algumas vinícolas de determinada região e que muitas preciosidades ficam de fora.

Fora isso, as pontuações de críticos como **Robert Parker** (ver na próxima página), **Wine Spectator**, **Jancis Robinson** e **Decanter** ou de guias como o **Descorchados** têm o poder de elevar ou baixar o preço dos vinhos no mercado mundial.

JANCIS ROBINSON

Uma das maiores referências no mundo dos vinhos. Jornalista, obteve o prestigiado título de **Master of Wine** em 1984. Escreve sobre vinhos do mundo em seu site (jancisrobinson.com) e seus livros são maravilhosos, muitos deles já traduzidos para o português.

WINE SPECTATOR

Fundada em 1976, é uma revista norte-americana especializada em vinhos, considerada uma das mais influentes do setor.

DECANTER

Revista inglesa publicada mensalmente em cerca de 90 países. Inclui notícias sobre vinhos, enoturismo e entrevistas com grandes personalidades. É responsável pelo Decanter World Wine Awards, um dos mais prestigiados prêmios do setor.

DESCORCHADOS

Assinado por Patricio Tapia, é considerado o mais importante guia de vinhos da Argentina, Chile, Uruguai e Brasil. Além das notas e análises, traz informações sobre uvas e harmonizações.



= QUEM É = ROBERT PARKER?



É um advogado e crítico de vinho norte-americano que pontua e avalia os vinhos em um sistema de 50 a 100, há 40 anos.

DÉCADA DE 1970

Parker se apaixonou pelos vinhos.

1978

Lançou uma newsletter chamada Wine Advocate.

1983

Tornou-se famoso. Isso porque ele escreveu artigos exaltando a safra de 1982 de Bordeaux sendo que outros críticos da época desdenhavam dela. **A safra provou-se espetacular, Parker estava certo e tornou-se um dos mais respeitados críticos de vinhos do mundo.**

O SISTEMA DE PONTUAÇÃO = DE ROBERT PARKER =



96 A 100: VINHO EXTRAORDINÁRIO

90 A 95: NOTÁVEL

80 A 89: ACIMA DA MÉDIA A EXCELENTE

70 A 79: MEDIANO

60 A 69: ABAIXO DA MÉDIA

50 A 59: TERRÍVEL



O vinho *L'Extravagant de Doisy-Daëne Sauternes 2002* recebeu 100 pontos na *The Wine Advocate* de Robert Parker.

Quando você ouvir o termo “**parkerização**” é uma referência ao **gosto pessoal do crítico** (vinhos carregados na madeira e com explosões de frutas, quentes e alcoólicos) que, justamente por receberem notas excelentes, padronizaram a produção até pouco tempo. **Porém, este movimento não é mais moda e os vinhos elegantes, com tipicidade, mais frescos, sem muita madeira e com menor graduação alcoólica estão reconquistando o consumidor. Coincidentemente, o gosto de Robert Parker evoluiu ao longo dos anos para vinhos mais sutis, elegantes e sofisticados.**





DICAS



COMO ESCOLHER UM *vinho?*

Sabemos a dificuldade que isso pode representar e também como pode intimidar o consumidor, então a principal dica é: **peça ajuda.**

 Aqui em nossa equipe temos diversos profissionais que ministram treinamentos em restaurantes, lojas e supermercados, por exemplo, e sabemos que cada vez mais estes sommeliers estão habilitados à auxiliar o consumidor.

 Outra forma de escolher bem é ler publicações especializadas, utilizar aplicativos e seguir conselhos dos amigos!



QUAL A TEMPERATURA CORRETA?



Uma garrafa deixada aproximadamente por **8 minutos** na água com gelo sofrerá uma **redução de 5° C** em sua **temperatura**, o que corresponde a 60 minutos de permanência na geladeira!



DICAS PARA SERVIR espumantes



- ◆ Para gelar um champanhe ou espumante que estava fora da geladeira, em meia hora, basta colocá-lo em um balde com água gelada e pedras de gelo – não precisa nem sal, nem álcool.
- ◆ Geralmente a taça e o vinho estão em temperatura diferentes, então **sirva dois dedinhos em cada taça para que o copo comece a gelar** e, em seguida, complete com o líquido até a altura desejada.
- ◆ Tente não espumar demais a bebida, pois quando ela perde gás, perde qualidade.

NA DÚVIDA, SEMPRE SIRVA O VINHO
UM POUCO MAIS GELADO DO QUE VOCÊ
ACHA IDEAL.



Um vinho = PARA TODA = a refeição

Um **espumante brut** geralmente tem capacidade de escoltar uma refeição inteira, da entrada a sobremesa. Isso porque a característica marcante destes vinhos é a acidez, que limpa o palato para a próxima garfada.

O **3B da Filipa Pato**, por exemplo, combina com saladas, queijos, carpaccio, sushi e sashimi, frituras como bolinho de bacalhau e até mesmo leitão assado.



Pequeno guia para você saber a palavra que traduz a quantidade de açúcar presente em um espumante*.

**Dados do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho)*

NATURE: até 3 gramas/litro
EXTRABRUT: até 6 gramas/litro
BRUT: de 6 a 15 gramas/litro
SECO: de 15 a 20 gramas/litro
DEMI-SEC: de 20 a 60 gramas/litro
DOCE: acima de 60 gramas/litro

COMO LER um rótulo DE VINHO?

Os países que mais complicam seus rótulos certamente são **França, Itália e Alemanha.**

Aqui **três exemplos** que podem ajudar a interpretação.



CHAMPANHE AMOUR DE DEUTZ MILLÉSIMÉ 1999

- 1 Fundé em 1838:** Ano em que a Maison Deutz foi fundada
- 2 Champanhe:** Região onde o vinho é produzido, na França
- 3 Amour de Deutz:** Nome do Champanhe
- 4 Millésimé 1999:** A safra, ano em que as uvas foram colhidas
- 5 Blanc de Blancs:** Espumante branco feito apenas de uvas brancas, no caso a Chardonnay
- 6 Brut:** Significa que é seco
- 7 12% vol.:** É o grau alcoólico da bebida
- 8 Elaboré par Deutz – Aÿ – France:** Foi produzido e engarrafado na propriedade Deutz que fica localizada em Aÿ, um dos principais centros de produção de Champanhe, na França.
- 9 750ml:** Volume da garrafa

93
PONTOS
WINE
ADVOCATE

93
PONTOS
ROBERT
PARKER



BRUNELLO DI MONTALCINO PAESAGGIO INATTESO D.O.C.G

- 1 **Selo:** D.O.C.G
- 2 **Selo:** Produtor Cantina Camigliano
- 3 **2012:** Safra
- 4 **Nome do Vinho:** Brunello di Montalcino
- 5 **D.O.C.G.:** Denominação Geográfica Controlada e Garantida, a mais alta da Itália; quer dizer que o vinho é elaborado na Toscana, com a uva Sangiovese Grosso.
- 6 **Paesaggio Inatteso:** Complemento do nome.
- 7 **Camigliano:** Produtor



RÉGIA COLHEITA ALENTEJO DOC

- 1 **Régia Colheita:** nome do vinho
- 2 **Alentejo DOC:** quer dizer que é produzido na região do Alentejo, que é uma Denominação de Origem Controlada (sujeita a regras de produção), de Portugal
- 3 **Reguengos Reserva:** Reguengos é uma região dentro do Alentejo; Reserva quer dizer que o vinho alcançou pelo menos mais 0,5% de álcool (isto apenas em Portugal, em outros países o Reserva tem outros significados).
- 4 **Das castas...:** castas é como os portugueses chamam as uvas; Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet são as uvas utilizadas e meias pipas de carvalho francês significa que as barricas têm 550 litros.
- 5 **Carmim:** é o nome do produtor.

Você costuma encher A TAÇA DE VINHO?

Além ser deselegante, dificulta a hora de girar a taça para sentir os aromas do vinho. O ideal é servir um pouco menos da metade da taça, exceto no caso de espumantes. **LEMBRE-SE:** menos é mais também na hora de servir.



> COMO SEGURAR < a taça de vinho

Sempre pela haste ou pela base. Se você segurar na parte "bojuda", como faz com o conhaque, por exemplo, esquentará o vinho, além de dificultar o brinde.

O VINHO ESTÁ EQUILIBRADO QUANDO...

Suas características não se sobrepõem umas as outras, ou seja, **tudo está em harmonia**; se o vinho estiver desequilibrado fatalmente o álcool, os taninos ou a acidez irá se destacar demais e ocultar suas outras características.

POR QUE USAR DECANTER?

A função primordial é decantar, ou seja, o processo de separação do líquido dos sedimentos, geralmente em vinhos não filtrados. Mas ele também serve para aerar, processo que introduz oxigênio ao vinho e assim faz com que seus aromas se dissipem com mais facilidade.

- Em relação ao formato, utilize o que for de sua preferência, **prático para manusear e lavar.**
- Quando for colocar o líquido no decanter, tente fazer com que **todo o vinho se espalhe por ele**, para a aeração ser homogênea.
- Você pode aerar qualquer vinho, **exceto brancos e tintos leves ou espumantes**; quanto mais encorpado, mais tempo na aeração.



COMO ABRIR VINHO COM TAMPA DE ROSCA FACILMENTE?

Não tente abrir pela parte superior da rolha, mas gire a parte que fica no "pescoço" da garrafa e será muito mais fácil.

➤ QUAL O MELHOR SACA-ROLHAS? ➤

Na nossa opinião, é o chamado “de alavanca”, “amigo do garçom” ou “dois estágios”. Ele é prático, fácil de carregar no bolso e excelente para abrir rapidamente uma garrafa.

É composto de uma base reta ou levemente curvada com três ferramentas retráteis:



O QUE É DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS?

É quando os degustadores não sabem qual é o vinho que irão experimentar. Pode ser uma degustação profissional, quando se comenta geralmente o país em questão, ou pode ser uma brincadeira divertida e instrutiva com os amigos. Se você não tem uma embalagem profissional para disfarçar o rótulo, embale com papel alumínio – não esqueça de retirar todo o lacre do “pescoço” da garrafa.

O QUE É DEGUSTAÇÃO

HORIZONTAL OU

VERTICAL?

HORIZONTAL: vinhos diferentes de uma mesma safra, geralmente de uma mesma uva ou região.

VERTICAL: várias safras de um mesmo vinho, geralmente degustadas da mais nova para as mais antigas.

COMO GUARDAR UM VINHO SE NÃO TENHO ADEGA?

O mais importante para a conservação do vinho é mantê-lo longe da luz e de locais com oscilação de temperatura, ou seja, é melhor evitar guardá-los na cozinha.

O ideal é deixá-los deitados (não é necessário se a garrafa for vedada com tampa de rosca), em local escuro e com temperatura amena.

POSSO “COMPLETAR” O VINHO NA TAÇA?

O ideal é servir novamente apenas quando todo o vinho da taça for consumido. Isso porque o vinho na taça começa a esquentar e também a “abrir” seus aromas e sabores. Tente evitar principalmente com espumantes, brancos e rosé.

O QUE SIGNIFICA A SAFRA DE UM VINHO?

Significa o ano em que as uvas foram colhidas. Vinhos não safrados são elaborados a partir da mistura de colheitas em anos diferentes.



PEQUENO DICIONÁRIO dos vinhos

Acidez: uma das características essenciais do vinho para que ele tenha frescor e equilíbrio; a acidez faz salivar mais que o normal.

Açúcar Residual: depois da fermentação, o açúcar da própria fruta que permanece no vinho; um alto nível dá sabor doce para a bebida.

Adstringência: quando os taninos do vinho se ligam às proteínas da saliva e a sensação é de ressecamento na boca.

Amadurecimento ou envelhecimento: processo feito no barril ou na garrafa, geralmente ainda na vinícola, quando se sabe que o vinho melhora ou estabiliza-se com o tempo, antes de ir para o mercado.

Amadurecimento sobre as borras: o vinho fica em contato com leveduras mortas o que proporciona maior estrutura e complexidade de aromas e sabores.

Ampelografia: ciência da identificação e da classificação das videiras segundo as propriedades físicas, como tamanho e forma das folhas; cada vez mais, as videiras têm sido identificadas pelo DNA.

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée, a mais alta classificação de vinhos da França.

Autólise: decomposição das células de leveduras pelas próprias enzimas. Diz-se que o vinho está Sur Lie, ou seja, sobre as borras, quando fica em contato com aquelas leveduras responsáveis pela fermentação.

Bagaço: aquilo que sobra depois que as uvas são prensadas, como casca, engaço, semente e polpa.

Bâttonage: agitação do vinho para trazer a superfície as borras que se depositam no fundo da barrica de carvalho; o intuito é homogeneizar o contato com as leveduras.

Biodinâmica: forma de viticultura orgânica que enfatiza a saúde do solo baseada nas ideias do filósofo austríaco Rudolf Steiner. Trabalha também considerando os ciclos cósmicos, fases da lua, etc.

Blanc de Blancs: vinho branco produzido apenas a partir de uvas brancas.

Blanc de Noir: vinho branco produzido apenas a partir de uvas tintas.

Borras: restos de leveduras ou outros sedimentos após a fermentação.

Bouchonné: acontece quando um tipo de bolor ataca a cortiça e contamina o vinho com um cheiro desagradável, mofado; entre 2 e 3% dos vinhos que empregam rolha natural têm este defeito.

Buquê: o buquê de um vinho também é chamado de aroma terciário, ou seja, aquele que se desenvolve durante o amadurecimento em barrica ou garrafa. Alguns exemplos de aromas terciários são amêndoas, avelãs, pães tostados, tabaco, cedro, couro, etc. A saber: aromas primários são os oriundos da própria uva; os secundários se originam na fermentação.

Bodega: na Espanha, significa vinícola; termo utilizado também na Argentina e no Uruguai.

Cava: é o espumante espanhol por excelência; a Denominação de Origem (DO) Cava compreende cinco regiões vinícolas, entre elas a DO Penedès,



que responde por 90% da produção, onde está o município de Sant Sadurní d'Anoia. Para chamar cava o espumante obedece à rigorosas regras como ser elaborado através do método champenoise, apenas com as uvas permitidas, como Macabeo, Xarel.lo e Parellada, além de francesas Chardonnay e Pinot Noir (para rosés, permite-se a Trepát), passar no mínimo 9 meses em contato com as borras, entre outras condições.

Cava Paraje Calificado: categoria criada recentemente para Cavas especiais que diz, entre outras coisas, que o espumante deve passar mais de 36 meses em contato com as borras antes de ser comercializado. Esta categoria foi criada pelo Conselho Regulador do Cava para diferenciar produtos ainda mais especiais e que obedecem a regras mais severas, como rendimento menor nos vinhedos e maior tempo de estágio em adega.

Château: termo francês muito utilizado em Bordeaux para designar o local onde se produz vinho; nome da propriedade.

Classico (Itália): área original de produção dentro de uma DOC(G), geralmente com vinhedos melhores.

Côte: palavra de origem francesa para colina ou encosta.

Cru: em francês, uma área específica onde são cultivadas vinhas de qualidade.

Domaine: propriedade na qual elaboram-se vinhos, termo muito utilizado na Borgonha, França.

DO: Denominação de Origem, na Espanha, classificação logo abaixo da DOCa.

DOC: Denominação de Origem Controlada, em Portugal, a mais alta categoria; ou Denominação de Origem Controlada, na Itália, abaixo da DOCG.

DOCa: Denominação de Origem Qualificada, na Espanha, a mais alta categoria.

DOCG: Denominação de Origem Controlada e Garantida, na Itália, a mais alta categoria.

Fermentação a frio: acontece em baixas temperaturas para extrair mais frescor e sabores.

Fermentação na garrafa: depois que o champanhe passa pela primeira fermentação, o vinho é colocado na garrafa, juntamente com açúcar e levedura; assim induz-se a uma segunda fermentação, dentro da garrafa, que produzirá dióxido de carbono – o que torna o vinho espumante.

Fermentação Malolática: tecnicamente não é uma fermentação, mas sim um processo quando o ácido málico (considerado ruim) transforma-se em láctico (considerado bom); geralmente é realizada em vinhos tintos.

IGT ou IGP: Indicação Geográfica Típica ou Indicação Geográfica Protegida: classificação para vinhos italianos relativa ao local onde o vinho é produzido.

Levedura: responsável pela transformação de açúcar em álcool e dióxido de carbono durante o processo da fermentação; podem ser selvagens, nativas ou indígenas, quando já estavam na casca da uva; ou cultivadas, quando dão resultado previsível.

Longa guarda: vinho capaz de evoluir ou melhorar na garrafa depois de 15 anos, no mínimo.

Maceração: imergir a pele das uvas no suco ou mosto, o que confere mais complexidade de aromas e sabores.

Maceração carbônica: técnica associada a região de Beaujolais, na França, na qual as uvas são fermentadas inteiras; o resultado é um vinho leve e frutado.

Método Charmat: método para elaboração de espumante que consiste em uma primeira fermentação em inox (para ser transformado em vinho) e uma segunda fermentação em tanques, chamado autoclave, onde são adicionados açúcares e leveduras para ocorrer a segunda fermentação.

Método Champenoise, tradicional ou clássico: espumante elaborado com a mesma técnica dos Champagnes: fermenta-se o mosto para transformá-lo em vinho e posteriormente, já com o vinho engarrafado, ocorre a segunda fermentação.

Mosto: suco de uva recém-prensado, que ainda contém as cascas e as sementes.

Naturais: são vinhos de cultivo orgânico ou biodinâmico vinificados sem aditivos, manipulação ou interferências do homem. Permite-se a adição de SO2 em quantidades mínimas (há os que não adicionam SO2).

Orgânico: vinhos provenientes de vinhedos onde não são utilizados fertilizantes, fungicidas ou pesticidas químicos.

Oxidação: o vinho quando exposto ao ar sofre alterações. Um pouco de oxidação pode ser positiva, por exemplo, quando ajuda a suavizar ou abrir um vinho. Porém a exposição prolongada é prejudicial, salvo em casos especiais.

Quinta: em Portugal, a propriedade onde se produz vinhos.

Retrogosto ou retro-olfato: a impressão que o vinho deixa na parte de trás da boca e da garganta. Em um bom vinho, os sabores ficam perceptíveis.

Sedimento: alguma matéria sólida que pode ser encontrada no vinho, originária de leveduras, polpas, etc., ou ainda que se formaram naturalmente. Comum em vinhos de guarda, que geralmente devem ser decantados.

SO₂ ou dióxido de enxofre: é um composto formado por oxigênio e enxofre e forma-se naturalmente na

fermentação, em quantidade mínima. Ele é considerado um conservante do vinho, impede que ele vire vinagre, e inibe as leveduras, evitando que fermente novamente.

Sur lies: palavra francesa para os vinhos que amadurecem em contato com as leveduras mortas.

Tipicidade: são todas as características teóricas dos vinhos produzidos a partir das principais variedades das regiões viníferas clássicas. Diz-se do vinho que é fiel ao seu tipo.

Vinho de boutique (ou Vinho de Garagem): termo relativamente recente que designa uma pequena vinícola que produz poucos rótulos e de elevada qualidade, geralmente mais caros.

Vintage: igual a safra, exceto no caso do Porto Ruby Vintage, elaborado somente nas excelentes safras.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

JOHNSON e Robinson, Hugh e Jancis. Atlas Mundial do Vinho. 6ª Edição. Editora Nova Fronteira.

JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Edição. CMS Editora.

JOSEPH, Robert. Vinhos Franceses, Guia Ilustrado Zahar. Jorge Zahar Editor.

MCCARTHY e EWING-MULLIGAN, Ed e Mary. Vinho para Leigos. 4ª Edição. Editora Alta Books.

POTTER, Maximillian. A História do Romanée-Conti e a Trama Para Destruir o Melhor Vinho do Mundo. 1ª Edição. Editora Zahar.

PUCKETTE e HAMMACK, Madeline e Justin. Wine Folly: O Guia Essencial do Vinho. 1ª Edição. Editora Intrínseca.

ROBINSON, Jancis. Wine Grapes. 1ª Edição. HarperCollins Publishers.

ZAHAR, Guia Ilustrado. Vinhos do mundo todo. 3ª edição. Jorge Zahar Editor.



PORTO A PORTO
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO



➤ WWW.PORTOAPORTO.COM.BR ◀



INSTAGRAM
FOLLOW

@PORTOAPORTO



FACEBOOK
LIKE

/PORTOAPORTO