

# VINHOS SEM MISTÉRIO

Entenda de vinhos de forma simples, prática  
e descomplicada



# Sumário

Prefácio, 12

1. Como escolher vinhos de forma prática, 16  
Como escolher vinhos pontuados, 18  
Como escolher vinhos pelo preço, 24  
Como escolher vinhos pelo custo-benefício, 28 Como fugir de “roubadas”, 30
2. Decifrando rótulos, 34  
Uva vs. propriedade, 36  
Terroir, Denominações de Origem e Classificações de Qualidade, 40
3. Degustação, 62  
Cheira rolha, 64  
Pode servir?, 66  
Exame visual, 70  
Exame olfativo, 76  
Exame gustativo, 82
4. Enochatice,  
94 Rolhas, 96  
Taxa de rolha, 102  
É defeito ou não?, 108  
Vinho com moderação, 118





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

Luis Fernando Veríssimo

# 1

## Como escolher vinhos de forma prática

**E**scolher vinhos adequados a uma comemoração, a um momento especial ou simplesmente para o dia a dia não é das tarefas mais fáceis. Exagero meu? No momento em que escrevo estas palavras, a rede social Vivino aponta que há 49.824.363 rótulos em seu banco de dados. Ou seja, se degustarmos um vinho por dia a partir do nosso aniversário de 18 anos, até completarmos 90 anos, teremos experimentado 26.280 vinhos. Faça as contas. Precisaríamos de cerca de 1.900 vidas para experimentar todos os vinhos e safras do planeta. Portanto, escolher um vinho para a adega ou para acompanhar a refeição não é tarefa fácil. Por isso, você encontrará nas próximas páginas dicas simples para facilitar a escolha do vinho, sem que seja necessário apelar para rótulos já conhecidos ou clichês. Afinal de contas, com tanto vinho bom por aí, por que degustar sempre os mesmos rótulos?

# Como escolher vinhos pontuados

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

- Vinhos com menos de 80 pontos possuem

grande chance de não agradar.

- De 80 a 85 pontos você encontra vinhos medianos, bons vinhos, mas sem nada especial.
- De 86 a 91 pontos é onde você irá encontrar os vinhos com melhor relação custo-benefício, vinhos diferenciados a um preço razoável.
- Acima dos 91 pontos, todos são ótimos vinhos. Nesta faixa, seu único problema será com o bolso. Se puder pagar, vá em frente e seja feliz!

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

a avaliação de vinhos. Por fim, em se tratando de correspondências, o blog Terroirs também associa as pontuações ao esquema de 0 a 5 estrelas, utilizado pela rede social Vivino, uma referência mundial quando o assunto é conectar amantes de vinhos.

O processo de avaliação de vinhos, realmente, contém uma boa dose de subjetividade. Muitos enófilos procuram uma explicação racional, precisa e irrefutável para as avaliações, mas nem sempre isso de fato existe.

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

- 98 a 100 pontos / 5 estrelas  
– vinhos perfeitos ou que beiram a perfeição, combinando níveis máximos de

seus **componentes**: equilíbrio, complexidade, potência e persistência.

- 95 a 97 pontos / 4.5 estrelas – vinhos totalmente diferenciados, ícones em suas características e regiões produtoras. Além de não possuírem falhas, possuem alguns de seus componentes em níveis elevados.
- 92 a 94 pontos / 4 estrelas – vinhos excelentes, sem falhas, apresentando pelo menos um de seus componentes em destaque.
- 89 a 91 pontos / 3.5 estrelas – vinhos muito bons, corretos, sem falhas, porém sem características marcantes que mereçam grande destaque.
- 86 a 88 pontos / 3 estrelas – bons vinhos, com uma boa estrutura geral, mas que apresentam pequenas falhas.
- 83 a 85 pontos / 2.5 estrelas – vinhos abaixo da média, apresentando falhas moderadas, notáveis, que chegam a prejudicar a degustação.
- 80 a 82 pontos / 2 estrelas – vinhos apenas aceitáveis, com falhas em níveis elevados.
- Abaixo de 80 pontos / 0 a 1.5 estrelas – vinhos inaceitáveis, com falhas que tornam a degustação inviável, incluindo falhas mais

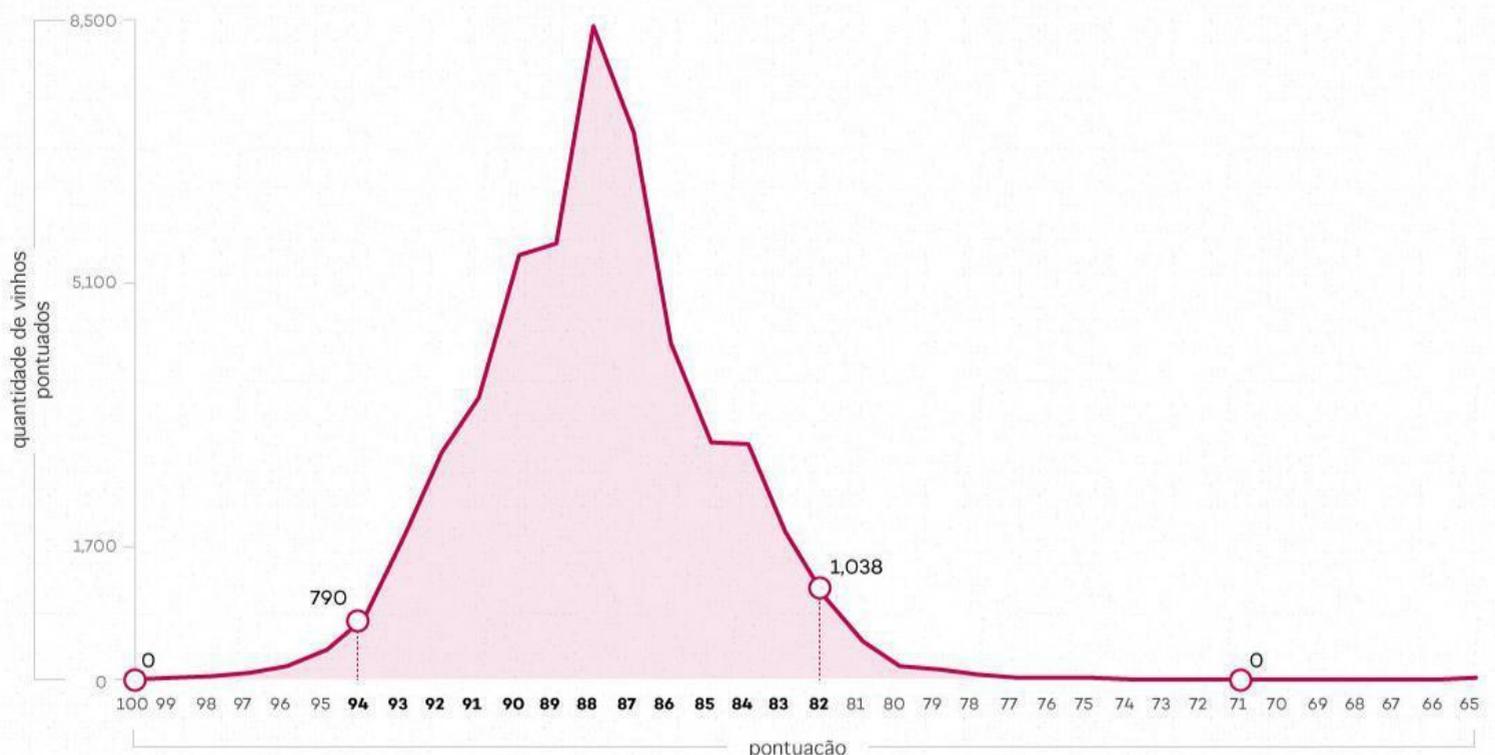
técnicas, descritas em detalhes no capítulo “É defeito ou não?”.

Algumas observações rápidas:

- As falhas mais comuns que podem ser encontradas nos vinhos são taninos pouco maduros, que geram a sensação de adstringência (secura, rispidez) ou amargor excessivos na boca, e álcool em níveis desequilibrados com o restante da estrutura do vinho. A ausência de tais falhas ou a presença em níveis mais sutis ou mais elevados apontam maiores ou menores pontuações.
- Vinhos defeituosos não são avaliados. Ou seja, não se pode confundir vinhos que, em seu estado normal, possuem falhas com vinhos que, excepcionalmente, possuem defeitos, como *bouchonné* (saiba mais no capítulo Cheira Rolha) ou oxidação, por exemplo. Nestes casos, o vinho é descartado e busca-se uma nova garrafa, em condições normais para avaliação.

Uma interessante análise realizada mostra que as notas de avaliações se concentram na faixa entre 82 a 94 pontos. Raramente degustamos vinhos abaixo dos 80 e acima dos 96 pontos. A explicação é simples. A indústria mundial de vinhos encontra-se atualmente

em um elevado patamar de maturidade. Até países em desenvolvimento, pertencentes ao Novo Mundo, como Chile, Argentina e África do Sul, possuem hoje uma indústria de vinhos desenvolvida. A consequência disso é que a grande maioria dos vinhos disponível no mercado possui níveis adequados de qualidade. Quanto ao segundo grupo, dos vinhos com elevada pontuação, a explicação está no bolso: geralmente eles chegam ao mercado com preços elevados, limitando seu consumo.



# Como escolher vinhos pelo preço

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

- Vinhos na faixa dos R\$20, R\$30 e R\$40, normalmente, são bons vinhos, corretos, porém simples. Não espere nada de surpreendente. Eventualmente você até irá encontrar um vinho diferenciado, que lhe agrade bastante, mas, na maioria das vezes, encontrará apenas vinhos medianos. Quando tais vinhos diferenciados, nesta faixa de preço, são encontrados, são logo adicionados na página “Vinhos bons e baratos

até R\$35”, do blog Terroirs.

- Entre R\$50 e R\$70 se encontram os vinhos com melhor relação custo-benefício. Esta é uma faixa complexa, onde se pode até encontrar vinhos medianos ou que não agradam, mas dificilmente irá errar e comprar vinhos ruins. Na maioria das vezes, encontrará vinhos que lhe agradarão bastante, alguns deles ficarão inclusive em sua memória degustativa.
- Na faixa acima de R\$100 é onde se encontram os vinhos especiais. De R\$100 a R\$200, é possível encontrar vinhos muito bons, com características diferenciadas, vinhos que lhe farão perceber detalhes até então nunca percebidos ou que lhe trarão novas experiências.
- Na faixa dos R\$300 e R\$400 você começa a encontrar alguns vinhos ícones, vinhos excepcionais conhecidos mundialmente.

Duas rápidas observações:

- Os preços acima valem para o Brasil. No exterior, as faixas mudam completamente de significado.
- Leve sempre em consideração as particularidades do local onde irá adquirir o vinho: supermercados e lojas especializadas

podem ter um preço um pouco melhor do que o da faixa identificada, enquanto que restaurantes, quase sempre, possuem um preço ligeiramente superior.

# Como escolher vinhos pelo custo-benefício

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

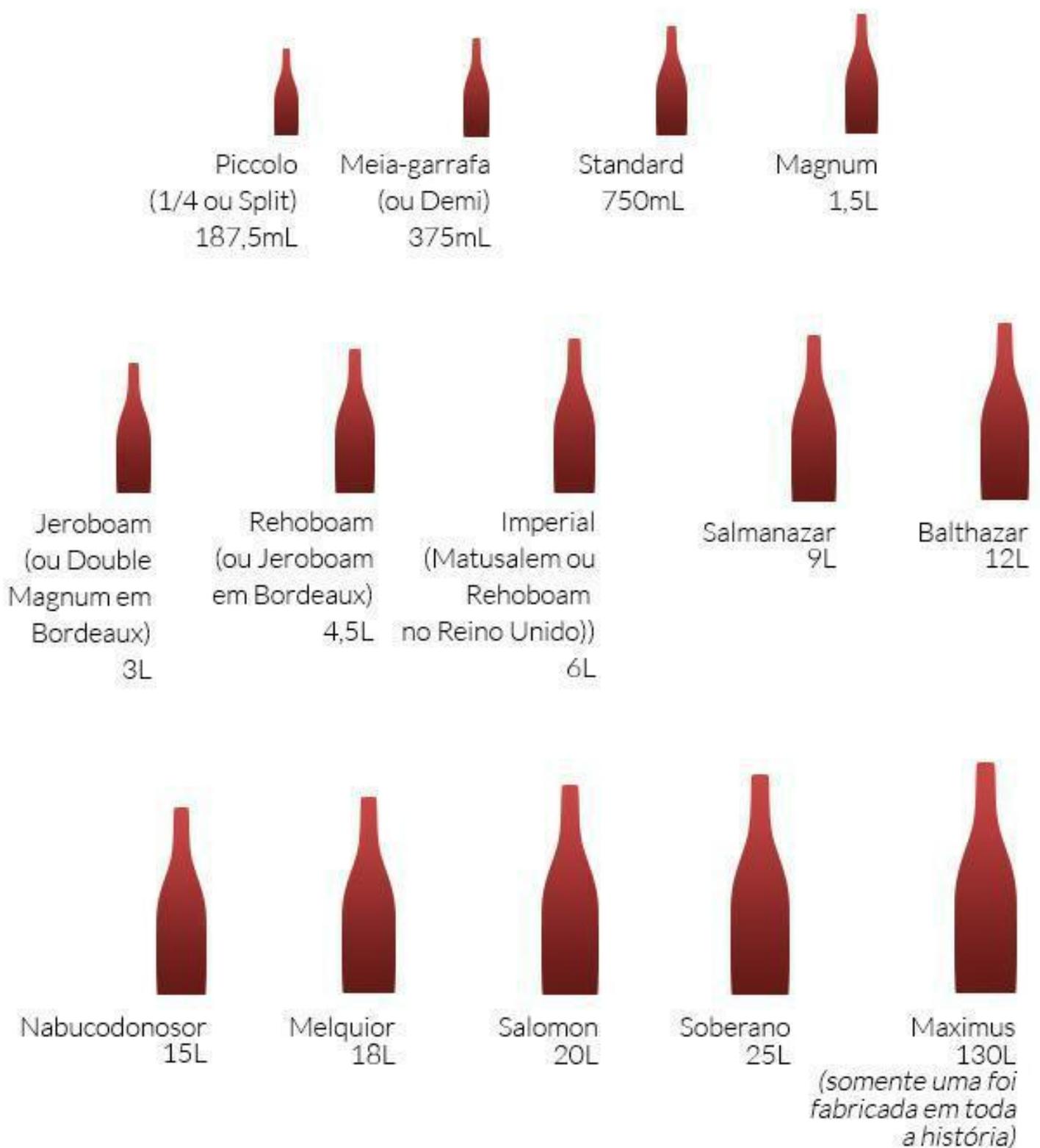
Comparar custo é fácil. Quanto mais barato, melhor. Mas como comparar benefício quando estamos diante da prateleira ou com a carta de vinhos à mão? Uma excelente opinião é utilizar a pontuação para identificar, antes de degustar ou mesmo antes de comprar o vinho, qual rótulo fornece o maior benefício. E é exatamente esta abordagem que o artigo “Top 10 custo-benefício” do blog Terroirs exercita. Nele, são apresentados e, constantemente atualizados, os vinhos pontuados (de 91 a 100 pontos, em qualquer referência) mais baratos à venda na internet.

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

# Como fugir de “roubadas”

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

tamanhos mais comuns). Porém, atualmente, é possível encontrar nos supermercados garrafas de 1 litro. Frequentemente, trata-se de vinhos suaves de baixo custo, ou seja, vinhos adocicados de baixa qualidade (estilo “Sangue de Boi”). Isso comprova o fato de que vinhos finos não são comercializados em garrafas de 1 litro.







2

Decifrando  
rótulos

Não é difícil entender por que muitos apreciadores compram vinhos orientados pela casta, ou seja, compram um Cabernet Sauvignon, um Malbec ou um Chardonnay. Naturalmente, existe a predileção por um vinho mais robusto, estruturado, ou mais leve, delicado. Sem dúvida, o prato da noite pode vir a harmonizar melhor com um vinho produzido de uma casta específica, dadas suas características particulares. Porém, não se pode ignorar que muito desta orientação se deve ao desconhecimento das informações trazidas nos rótulos. A missão, de fato, não é simples. Muitas vezes, as menções a regiões, Denominações de Qualidade (como o famoso DOC) e Classificações de Qualidade (como os desejados Grand Cru) nos soam como grego, nos perdemos no meio de tantas referências e detalhes e, com isso, acolhemos o porto seguro das castas para guiar nossas aquisições. Para ajudar a desatarmos tais amarras, as próximas páginas desmitificam dúvidas comuns sobre os rótulos, explicam conceitos básicos e descrevem as principais informações que tornam a escolha de vinhos muito mais fácil.

# Uva vs. propriedade

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

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

A explicação é:

**No Novo Mundo, bebemos a casta.**

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

Há séculos, o vinho faz parte da cultura dos países do Velho Mundo, e sempre foram conhecidos pelo nome de seus produtores ou localidade de origem. Até hoje, essa cultura existe no

interior destes países. A cultura de ostentar nos rótulos o nome da família produtora ou da localidade de onde as uvas são provenientes sempre teve como objetivo enaltecer a qualidade e sabores particulares dos vinhos produzidos por tais famílias, regiões e vinhedos tradicionais. A casta da uva nunca foi algo importante e, no final das contas, não é sinônimo de qualidade.

Já no Novo Mundo, os produtores são sempre muito novos para serem reconhecidos por seu histórico na produção de vinhos, pelo menos quando comparados com famílias e propriedades centenárias do Velho Mundo. Além disso, os novos consumidores, perdidos no grande universo ainda indomado de sabores e estilos, encontram conforto nos sabores padronizados de algumas castas mais populares. Por esta razão, os rótulos do Novo Mundo, frequentemente, apresentam a casta da uva utilizada na produção, buscando criar alguma familiaridade junto aos consumidores. Podemos não conhecer o produtor, a região ou o estilo do vinho, mas nos sentimos minimamente conectados ao identificar no rótulo o nome de uma casta que nos agrada. No mar de inúmeras opções, a casta da uva acaba sendo uma forma sistemática e gerenciável de navegarmos pelos rótulos.

Mas não se deixe intimidar pelos complicados rótulos do Velho Mundo. Eles guardam surpresas maravilhosas. Com um pouco de pesquisa, atenção e

algumas garrafas vazias, rapidamente será possível você se familiarizar com este fantástico mundo de tradições e história.

# Terroir, Denominações de Origem e Classificações de Qualidade

## Terroir

No universo da **vitivinicultura**, um conceito muito importante é o de *terroir*. O termo francês não possui tradução precisa em outras línguas, restando-nos apenas citar a ideia por trás do termo. Basicamente, *terroir* é a combinação das características peculiares de clima, solo e técnicas de cultivo e produção específicos de uma localidade que transmitem ao vinho seu aspecto singular. Um pouco mais de sol em uma parte do vinhedo, uma irrigação menos abundante ou um terreno mais elevado são capazes de gerar um vinho completamente

*Viticultura:*  
*cultivo da uva.*

*Vinicultura:*  
*produção do*  
*vinho.*

diferente dos produzidos com uvas de apenas alguns metros de distância. O *terroir* expressa as peculiaridades de clima, solo e técnicas de localidades que podem ser tão grandes quanto uma região ou tão pequenas quanto um único vinhedo.

## Denominações de origem

Uma vez entendido o conceito de *terroir*, fica fácil entender o que são as Denominações de Origem: são demarcações que estipulam a área de incidência de um determinado *terroir*. Ou seja, uma área delimitada que produz vinhos com características semelhantes entre si e diferenciadas com relação a vinhos de outras regiões.

Um vinho produzido com uvas procedentes de toda a França será fruto de uma grande mistura de diferentes castas, diferentes climas, onde diferentes técnicas foram utilizadas, gerando uvas de diferentes níveis de qualidade. O vinho resultante de tal mescla, muitas vezes, não alcança níveis elevados de qualidades, assim como não expressa as características específicas de uma única região. Mesmo assim, podemos dizer que este vinho refletirá as características da França, ou seja, o *terroir* francês. Já um vinho de Bordeaux, uma das importantes regiões vinícolas da França, utiliza uvas apenas desta região. Bordeaux é uma região extensa, também com climas e solos diversos, diferentes castas e técnicas de produção. Por isso, um vinho de Bordeaux

continuará apresentando características difusas, pouco específicas, mas já apresentará mais personalidade do que o vinho francês citado anteriormente. Ele refletirá o *terroir* de Bordeaux. Já quando degustamos um vinho produzido apenas com uvas de uma pequena região, como Pomerol, por exemplo, uma das sub-regiões de Bordeaux, começamos, então, a perceber de forma mais intensa as reais características e peculiaridades da localidade, ou seja, o *terroir* local. Neste momento, o *terroir* começa a fazer a diferença, influenciando na criação de vinhos com aromas e sabores mais pronunciados e identificáveis, típicos daquela região. Por fim, podemos dizer que o último nível de especificação de *terroir* é a propriedade ou vinhedo. Ou seja, ao degustarmos um Château Petrus, um dos grandes Châteaux de Pomerol, será possível identificar todas as características envolvidas nesta propriedade e seus vinhedos, seu solo, micro-clima, técnicas de cultivo da uva e produção do vinho. Você estará degustando a personalidade, seriedade, história e nome dos produtores que se esforçam para cultivar as uvas e transformá-las em um vinho que levará a todo o globo o prestígio da propriedade.

Por esse motivo, uma frase comum nos rótulos franceses, às vezes, passa despercebida, mas diz muito sobre o vinho: “*mis en bouteilles au château*”. Um vinho “feito e engarrafado na propriedade” significa que foi produzido por uma única propriedade, que plantou as uvas e produziu o vinho. Ou seja, é um vinho fruto

de uma produção local e não de uma combinação de uvas e até vinhos prontos negociados por um *négociant*, comerciante que atua em apenas parte da produção de vinhos, às vezes, comprando uvas de terceiros, às vezes, comprando vinhos prontos para apenas engarrafá-los e comercializá-los.

Para ostentar uma Denominação de Origem no rótulo, o produtor necessita respeitar regras estipuladas pelos consórcios que coordenam as Denominações, as quais usualmente demandam detalhes específicos de produção, como o uso de castas específicas, tempo em barrica antes de ser engarrafado, tempo em garrafa antes de ser comercializado, proibição do uso de produtos químicos no vinhedo, entre outros.

Um fato importante que deve ser ressaltado é a relação Denominação de Origem - Qualidade. Ostentar uma Denominação de Origem no rótulo não é garantia de qualidade. As Denominações atestam procedência, apontam vinhos com características semelhantes, enaltecem o *terroir* de uma região. Por isso, dentro de uma mesma Denominação, é possível encontrar rótulos de qualidade superior e outros inferiores.

A relação Denominação de Origem - Qualidade pode ser ilustrada com um grande exemplo italiano: o Chianti. Um dos mais tradicionais vinhos italianos ostenta a Denominação DOCG, cujas regras de produção passam, por exemplo, pelo uso de, pelo

menos, 80% de uvas Sangiovese.

Após a conformidade com todas as especificações, é possível então gozar do prestígio da Denominação Chianti, o que, naturalmente, ajuda no marketing e potencializa as vendas.

Porém, nem tudo são flores. Com tantas regras a serem respeitadas, o produtor fica engessado, não podendo utilizar novas técnicas ou novos cortes (combinação de diferentes castas) para produzir vinhos ainda mais excepcionais.

Tais limitações foram evidenciadas com o nascimento dos Supertoscanos, vinhos que atingem qualidade excepcional da região da Toscana, a mesma do vinho Chianti. Muitos produtores, objetivando a produção de vinhos ainda melhores do que os que tradicionalmente produziam, optaram por não respeitar as regras para a produção de um Chianti. Utilizando-se de castas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah), entre outras, não permitidas pela Denominação Chianti, acabaram produzindo vinhos

fantásticos, mas não podem ostentar a DOCG em seus rótulos. O rei dos Supertoscanos é o Sassicaia, vinho que atingiu notoriedade internacional e está na lista de desejos de 10 entre 10 enófilos. Apesar de possuir qualidade muito superior à grande maioria dos Chianti, possui hoje Denominação DOC e não DOCG, tida como a de maior prestígio.

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

Se familiarizar com as principais Denominações de Origem europeias não é tarefa fácil. Cada país europeu possui uma estrutura particular que nem sempre se relaciona com a de outros países. Mas, com um pouco de atenção aos rótulos e uma pequena ajuda da lista a seguir, desvendá-las será tarefa trivial. As Denominações são apresentadas das de melhor qualidade para as mais simples e genéricas.

### *França*

- AOP – Appellation d’Origine Protégée
- IGP – Indication Géographique Protégée

- Vin de France

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

### *Itália*

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

### *Alemanha*

- QmP – Qualitätswein mit Pradikat, que se divide em seis níveis, dependendo da quantidade de açúcar residual:
  - o Kabinett
  - o Spatlese

- o Auslese
- o Beerenauslese
- o Trockenbeerenauslese
- o Eiswein
- QbA – Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebiete
- Deutscher Tafelwein

### *Espanha*

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

### *Portugal*

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

### *Hungria*

- Kulonleges Minoségu bor
- Minoségi bor
- Asztali bor

## *Grécia*

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

## *Áustria*

- Vinea Wachau, cujos melhores vinhos têm suas próprias distinções de maturidade e qualidade:
  - o Steinfeder
  - o Federspiel
  - o Smaragd
- Pradikatswein, que, como a Alemanha, pode ser dividido em oito níveis de maturidade e qualidade:
  - o Spatlese
  - o Auslese
  - o Beerenauslese
  - o Trockenbeerenauslese
  - o Eiswein
  - o Ausbruch

o Strohwein

o Bergwein

- Kabinett
- Qualitätswein
- Tafelwein

## Classificações de Qualidade

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

A Classificação de Qualidade mais conhecida é a de Bordeaux. Esta, criada em 1855, definiu os **Grand Cru Classé** da região e, salvo algumas raras exceções, permanece inalterada até hoje, sendo utilizada ano após ano

para orientar o mercado de vinhos da região.

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

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





# 3

## Degustação

**F**rutas vermelhas maduras. Maracujá.

Madeira. Frutas cítricas. Chocolate. Ouvir apreciadores de vinhos declamarem tais aromas e sabores pode até soar irônico quando as únicas sensações que identificamos são cheiro e gosto de uva. Normal! Afinal de contas, como querer identificar aromas e sabores tão sutis e específicos se nunca exercitamos tal prática? Não existe mágica. Também não existe “não consigo” ou “não tenho esse dom”. Ninguém tem. Podem até existirem pessoas com alguma aptidão, mas todas precisam ser apresentadas à prática da degustação, exercitar, errar, realizar associações, se aprimorar. Deixada a mística dos aromas e sabores de lado, a degustação passa ainda pelo exame visual, capaz de gerar inúmeras conclusões sobre o vinho que ainda nem chegou à boca, e pelo exame gustativo, onde a estrutura do vinho e seus diversos componentes poderão ser dissecados. A prática não poderá ser transmitida por aqui. Mas encontre nas próximas páginas a teoria necessária para elevar o prazer de degustar vinhos a novos patamares.

# Cheira rolha

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

Explico melhor: a rolha tradicional é feita de cortiça natural, ou seja, madeira, mais especificamente a casca de uma árvore chamada sobreiro. Sendo um elemento orgânico, a cortiça é suscetível a fungos, responsáveis por reações químicas que geram o TCA. Estima-se que até 5% das rolhas de cortiça sejam contaminadas pelo TCA. Quando isto acontece, esta

substância é repassada ao vinho, que passa a ter uma cor envelhecida e cheiro de mofo. Chama-se o vinho contaminado por TCA de *bouchonné*, termo em francês oriundo da palavra *bouchon* (rolha). Portanto, o ato de cheirar a rolha é realizado para identificar se o vinho está saudável ou contaminado antes de se ter a desagradável experiência de ficar sabendo do infortúnio só na boca.

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

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

# Pode servir?

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

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

- Faça um rápido exame visual para identificar se o vinho não possui algum defeito, ou

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

seja, se o vinho branco não está escuro demais ou se o vinho tinto não está alaranjado demais.

- Em seguida, faça o exame olfativo, também de forma simples e rápida. Lembre-se que o objetivo neste momento é apenas identificar falhas no vinho. Leve a taça ao nariz e perceba se ele possui cheiro de mofo ou “pano molhado”, o que representa sinais de que está *bouchonné*.

- Por fim, faça um rápido exame gustativo. Prove um pouco do vinho e confirme se ele está agradável. Verifique também a sua temperatura. Com o tempo, pegamos o *feeling* da temperatura ideal dos vinhos espumante, branco, rosé e tinto. Com um pouco de experiência, não precisamos ter um termômetro à mão para identificar se o vinho está sendo servido por volta de:

- o **Espumante:** 5-8°C para a grande maioria dos rótulos; 8-10°C para os Champagnes especiais (*Vintages*).

- o **Branco:** 5-8°C para os brancos doces; 6-12°C para os brancos secos.

- o **Rosé:** 7-10°C.

- o **Tinto:** 10-14°C para os tintos jovens e frescos; 14-16°C para os tintos em geral; 16-18°C para os tintos especiais.

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

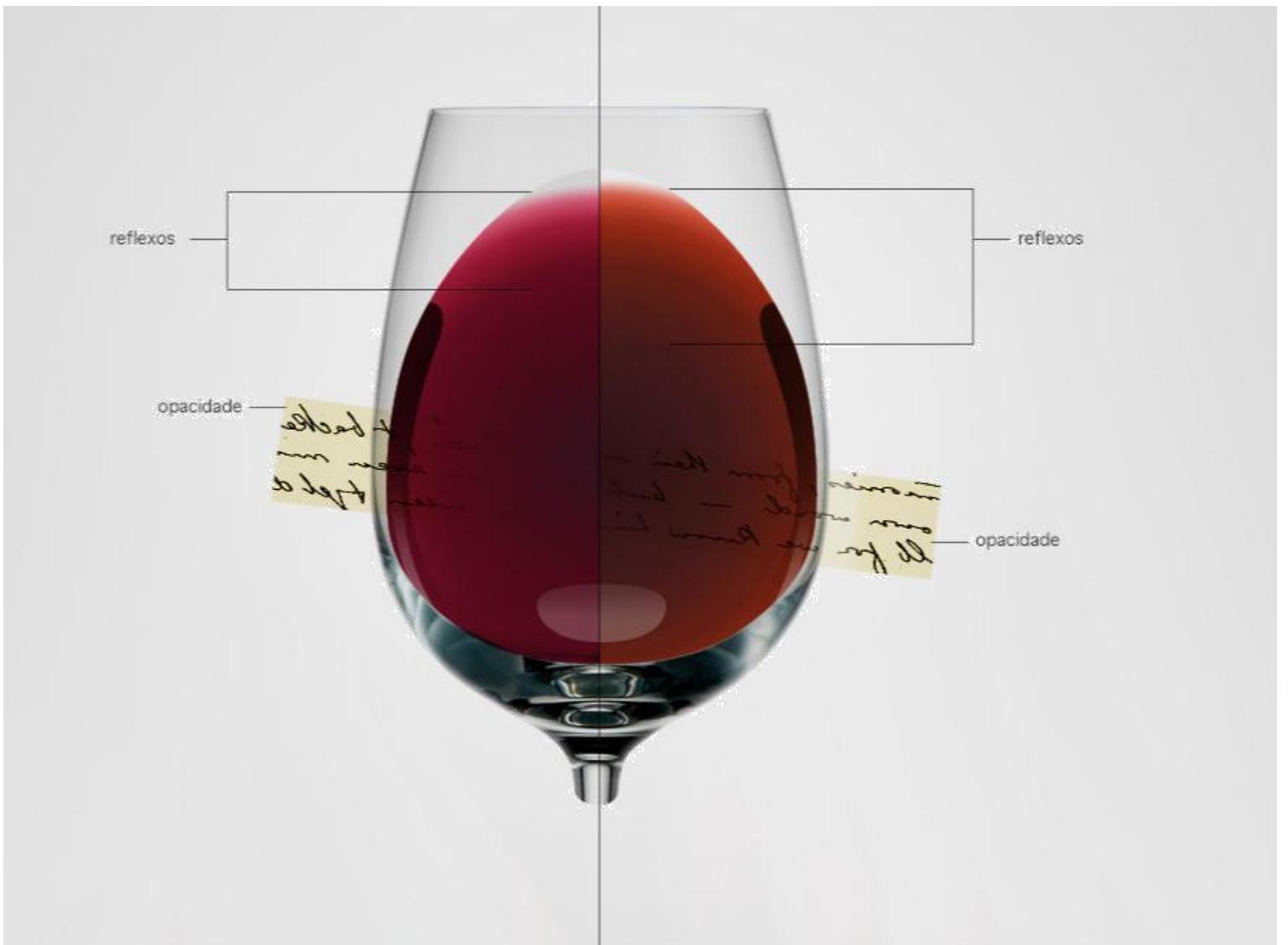
Ao verificar que o vinho está correto e agradável, é hora de você dar a resposta aguardada pelo garçom ou sommelier: pode servir!

Mas, e quando o vinho escolhido não está de acordo com o que você esperava? Após as análises descritas anteriormente, se a conclusão for que o vinho não está agradável para ser consumido, é totalmente natural que você peça que o vinho seja trocado. Esta é a única situação em que o vinho pode ser devolvido. Contudo, devolvê-lo porque não o agrada é uma atitude extremamente deselegante e alguns estabelecimentos podem até se negar a fazê-lo. Mas, geralmente, como o cliente tem sempre razão, e para não se criar uma situação desagradável, alguns estabelecimentos preferem aceitar o prejuízo e trocar o vinho. Todavia, saiba que esta é, com certeza, uma ação deselegante e, provavelmente, você será lembrado no estabelecimento como aquele cliente malquisto.

# Exame visual

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

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



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



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

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

## **Tonalidade**

O primeiro passo do exame visual é a identificação da tonalidade do vinho, ou seja, a sua cor. Os termos utilizados para descrever as tonalidades dos vinhos podem variar um pouco, mas, em geral, ficam dentro de um escopo limitado, como apresentado a seguir:

### ***Branco***

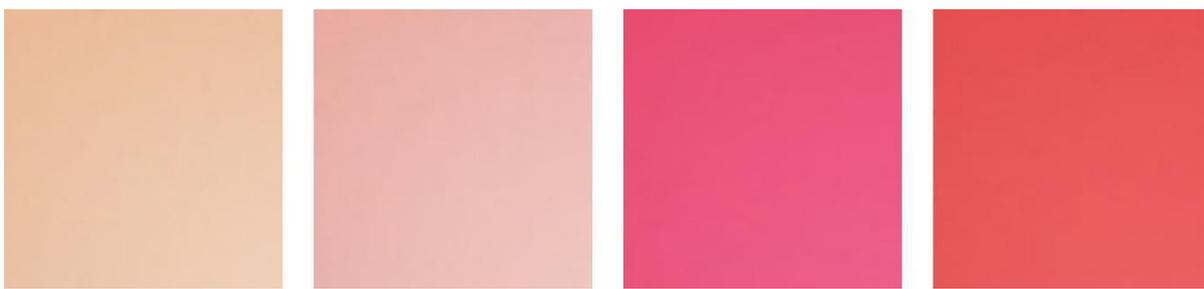


Palha

Verde

Dourado Âmbar Castanho Limão

## *Rosés*



Pele de

Cebola

Rosado

Cereja

Clarete

## *Tintos*



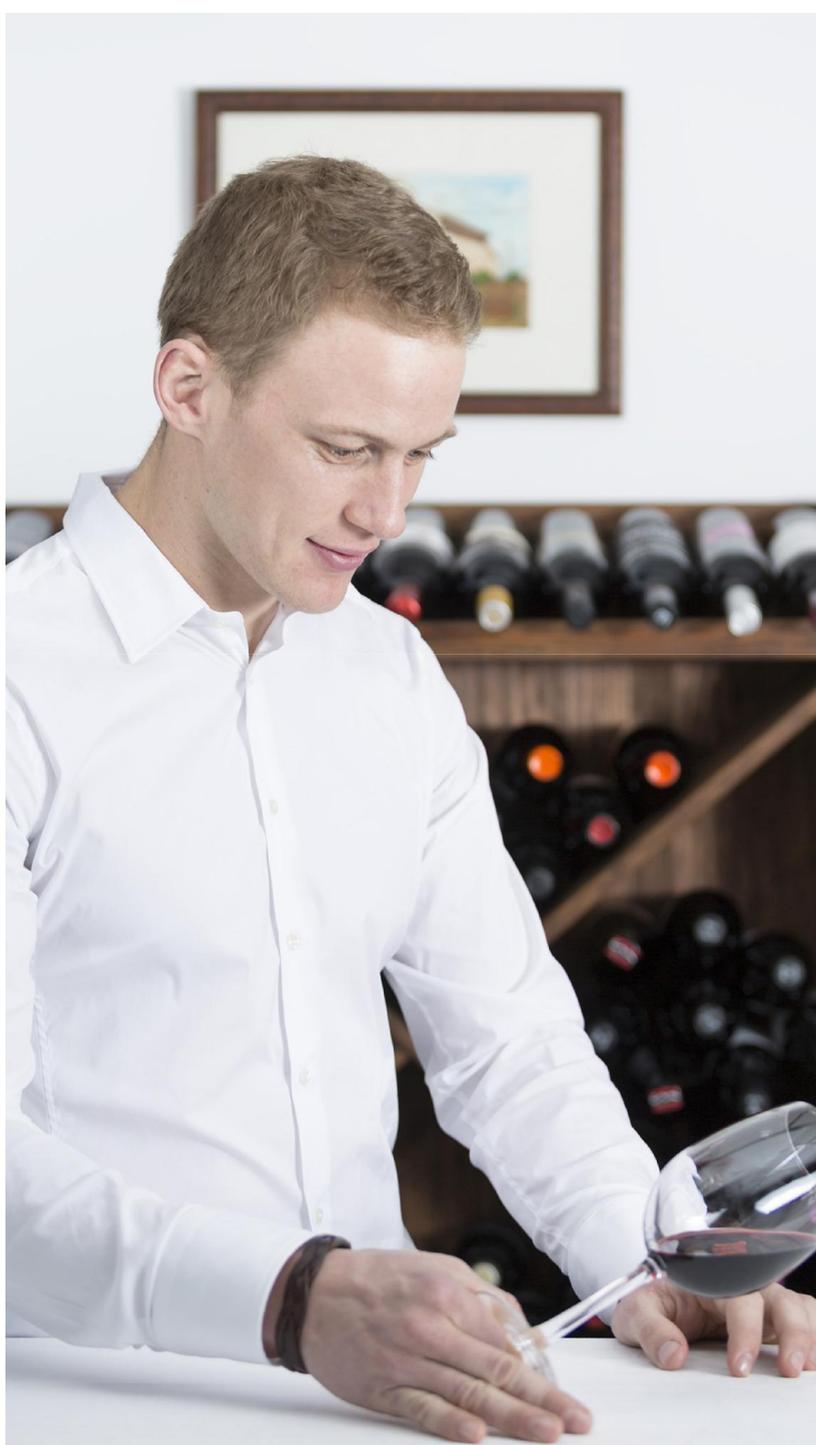
Púrpura

Rubi

Granada

Alaranjado

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



# Intensidade

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

- Claro
- Médio
- Escuro

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

# Reflexos

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

Para a execução deste terceiro passo, analisamos a “unha do vinho”, ou seja, a parte superior do vinho

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

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

Os vinhos brancos podem assumir reflexos como:

- Esverdeado
- Dourado
- Âmbar
- Castanho

Já os tintos podem assumir reflexos como:

- Violáceo
- Granada
- Alaranjado

# Exame olfativo

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

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

Infelizmente, não é possível “treinar o nariz” para identificar os aromas dos vinhos apenas lendo livros. É fundamental começar a meter o nariz por aí: nas feiras livres, casas de temperos, na cozinha e, principalmente, nas taças de vinho. Com o exercício simples de nos atentarmos para os aromas, alcançamos rapidamente uma consciência olfativa amadurecida, capaz de nos auxiliar a identificar os principais aromas dos vinhos. E para ajudar no processo, algumas técnicas simples podem tornar as coisas mais fáceis.

## **Aromas fragrantes**

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

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

- **Floral:** acácia, lírio, margarida, jasmin, petúnia, violeta, flor de pessegueiro, rosa, gerânio etc.
- **Frutado:** limão, romã, amora, cereja, frutos

do bosque (framboesa, cassis, mirtilo, morango, groselha), abacaxi, banana, maçã, marmelo, melão, melancia, pêssigo, damasco, lima, pera, tangerina, ameixa, maracujá, noz, avelã, figo, castanha, ameixa, uva, passa etc.

- **Vegetais:** capim, feno, hortelã, tabaco, louro, funcho, musgo, *sous bois* (terra, folhas, grama e madeira húmidas, aroma típico de um bosque com pouca luz) etc.

- **Especiarias:** anis, canela, noz-moscada, cravo-da-índia, pimenta, alcaçuz etc.

- **Animal:** couro, pelica, caça etc.

- **Outros:** café, amêndoa, baunilha, alcatrão, trufa, caramelo, leveduras, casca de pão, mel, madeira, cacau etc.

Algumas curiosidades sobre

OS aromas:

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

## **Oxigenação**

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

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

## **Aromas secundários**

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

Fique à vontade para repetir os passos 2, oxigenação, e 3, aromas secundários, quantas vezes quiser. Dependendo da situação, relaxe, deixe sua imaginação correr solta e procure identificar o máximo de aromas possíveis. Tente identificar nuances que dão mais detalhes sobre o aroma identificado, como por exemplo: frutas

do bosque frescas, secas ou em geléia; limão tradicional ou siciliano; pimentão verde, vermelho ou amarelo; ameixa fresca ou seca. São aromas bem parecidos, mas a idade do vinho ou particular método de produção pode gerar vinhos que diferem em pequenos detalhes como estes.

# Exame gustativo

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

Começemos por um conceito bem interessante, que explica uma tendência facilmente notada: por que a maioria das pessoas preferem vinhos tintos aos brancos? A resposta aponta para as suas dimensões. Os vinhos brancos são bidimensionais, ou seja, sua estrutura é formada pela acidez e maciez (álcool e açúcar). Já os tintos são tridimensionais: são compostos

pela acidez, maciez e taninos. Portanto, os vinhos tintos são, em sua estrutura, mais complexos que os brancos, característica que acaba gerando a preferência de muitos.

Para realizarmos o exame gustativo, levamos uma pequena quantidade de vinho à boca e realizamos movimentos para que ele se espalhe da forma mais ampla possível. Vale bochechar ou apenas deixar que o vinho dance suavemente pela boca. A ideia é levar o vinho à toda extensão da língua (visto que diferentes áreas da língua são responsáveis por identificar diferentes sabores), ao céu da boca e parte interna da bochecha. Desta forma as nuances mais sutis do vinho poderão ser notadas e apreciadas.

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

## **Açúcar**

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

Dependendo dela, o vinho pode ser:

- seco
- meio doce
- doce

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

## Acidez

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

- sávido ou baixa acidez
- fresco ou média acidez

- nervoso ou alta acidez

## Álcool

O álcool é um dos principais componentes do vinho e o que motiva a maior quantidade de técnicas durante a produção. Produtores buscam incansavelmente a produção de uvas com grande quantidade de açúcar para que, durante a fermentação, este possa ser transformado em... álcool. Notamos o álcool através de um pequeno calor à medida que o vinho desce pela garganta até o estômago. Utilizamos termos, como os apresentados a seguir, para pontuar o vinho de acordo com seu teor alcoólico:

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

Muitos gostam de analisar a graduação alcoólica do vinho no rótulo. Algumas até dão preferência a uma faixa específica. Tal preferência é justificada pela suscetibilidade das pessoas aos efeitos do álcool: umas preferem um vinho com menor teor por ser mais fraco, outras são menos suscetíveis e não se importam com uma graduação mais elevada. Mas é importante deixar claro que a graduação alcoólica nada influencia na qualidade do vinho. Existem belíssimos vinhos com baixo teor alcoólico, como o Vinho Verde português ou

alguns Rieslings doces alemães, assim como deliciosos vinhos com graduação mais elevada, como o Amarone italiano, por exemplo. Toda a magia produzida pelo produtor está na criação de vinhos equilibrado, onde seus elementos se combinem com harmonia, não interessando muito em que nível do álcool tal equilíbrio acontece.

## **Taninos**

Os taninos estão presentes na casca da uva. Assim, como o vinho branco não possui contato com a casca durante sua produção, não possui taninos. Na boca, os taninos transmitem uma sensação de secura, de adstringência. Quando os taninos estão ressaltados, percebemos esta sensação de ressecamento na língua, céu da boca e paredes internas da bochecha.

Como citado anteriormente, é o tanino que torna o vinho tinto mais complexo quando comparado ao branco, dando-lhe uma aura mais elegante e robusta. Para pontuar a tanicidade dos vinhos, pode-se usar uma escala como:

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

# Corpo

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

- leve
- médio corpo
- encorpado ou muito corpo

# Equilíbrio

São três os aspectos que tornam um vinho diferenciado: equilíbrio, intensidade e persistência. Vinhos bons ou medianos podem até se superar em um destes aspectos, mas apenas os vinhos especiais combinam níveis excepcionais destes três aspectos.

Após a análise dos elementos que compõem o vinho, chega a hora de analisarmos como eles se integram para formar um resultado coeso, harmônico

e marcante. O primeiro aspecto que utilizamos para avaliar o resultado da combinação dos componentes do vinho é o equilíbrio. Aqui buscamos identificar como se dá a harmonia entre a acidez e maciez (açúcar e álcool), nos vinhos brancos, e entre a acidez, maciez e taninos nos vinhos tintos.

Um vinho equilibrado é aquele onde nenhum dos componentes se sobressai de forma indesejada, transmitindo uma sensação desagradável. Naturalmente, vinhos diferentes possuem níveis de acidez, maciez e taninos diferentes, mas um vinho especial, diferencial, ímpar é aquele que sempre mostra harmonia entre seus componentes.

Felizmente você não irá encontrar muita literatura que lhe faça entender completamente o aspecto do equilíbrio. Para isso, o mais importante é buscar analisar a sensação que o vinho lhe proporciona e como seus componentes se mostram integrados. Com um pouco de atenção e algumas poucas degustações, você será capaz de identificar vinhos mais ou menos equilibrados.

Utilizamos a seguinte escala para pontuar o equilíbrio dos vinhos:

- desequilibrado
- razoavelmente equilibrado

- equilibrado

## **Intensidade**

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

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

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

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

## **Persistência**

O último aspecto do exame gustativo diz respeito ao tempo em que o sabor do vinho permanece na boca. Um exercício interessante a ser feito é cronometrarmos (mentalmente) quanto tempo o sabor do vinho

permanece em nossa boca até que suma completamente. Vinhos medianos terão o sabor perceptível por poucos segundos enquanto que vinhos mais especiais persistem na boca durante vários segundos.

Muitos adorariam se basear em uma tabela padronizada mostrando quantos segundos separam um vinho mediano de um diferenciado, mas sinto em dizer que, particularmente, desconheço a existência de tal tabela. Invista na degustação de diferentes tipos de vinho e você alcançará uma sensibilidade capaz de apontar facilmente os vinhos mais e menos persistentes.

O nível de persistência pode ser pontuado através da seguinte escala:

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





4

# Enochatices

O universo do vinho é permeado de curiosidades, detalhes que o fazem ainda mais rico e extraordinário. Alguns deles ultrapassam a taça, se posicionando longe do simples prazer de apenas degustar um bom vinho. Mas, como não nos debruçarmos sobre temas de fato periféricos, quando eles nos aproximam ainda mais do exercício do nosso prazer? Para alguns, são apenas chatices. Enochatices. Mas, para os que verdadeiramente amam o vinho, querer entender como cada detalhe influencia os rótulos carinhosamente escolhidos é uma busca tão prazerosa quanto degustá-los. Rolhas, taças, defeitos, álcool e muitos outros elementos possuem um íntimo relacionamento com o vinho e potencializam, ou diminuem, os sentidos exercitados na degustação. Aprofunde-se no conhecimento sobre tais detalhes ao longo das próximas páginas e permita-se expandir seu conhecimento para além da taça em suas mãos.

# Rolhas

**E**ste capítulo se inicia respondendo a uma pergunta corriqueira:

## **Tampa de rosca de metal é sinônimo de vinho ruim?**

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

Um dos aspectos que caracteriza um vinho excepcional é seu elevado potencial de guarda, alcançado por uma estrutura robusta, ou seja, acidez, álcool, açúcar ou taninos em níveis elevados. Portanto,

vinhos vedados com *screw cap* são vinhos com estrutura mais simples, produzidos para consumo rápido. Muitos são vinhos excelentes, acima da média, alguns são vinhos simples, mais baratos, para consumo cotidiano. Alguns lhe agradarão, outros nem tanto. Nada muito diferente dos vinhos vedados com rolha.

## A rolha de cortiça

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

Os principais tipos de rolhas de cortiça são:

### *Rolha Natural*



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



## *Rolha Técnica 1+1*

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

## *Rolha Técnica Aglomerada*

### *ou Microgranulada*



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



## *Rolha de Espumante*

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

## *Rolha T*



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

Algumas detalhes adicionais sobre a rolha de cortiça:

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

## **Micro-oxigenação**

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

## **Problemas ocasionados pelas rolhas de cortiça**

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

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

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

## **Outros tipos de vedação**

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



# Taxa de rolha

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

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

# Argumentos a favor da Taxa de Rolha

- A carta de vinhos possui um papel importante na criação da personalidade do estabelecimento.
- Os vinhos selecionados para harmonizar com os pratos da casa auxiliam na criação da experiência gastronômica promovida pelos chefes.
- A taxa de rolha também possui um papel educador, ou seja, inibe clientes a trazerem vinhos de baixa qualidade e desalinhados com a proposta gastronômica do estabelecimento.
- Muitas casas possuem uma carta de vinhos criada com atenção e dedicação. Na mesma linha do papel educador, a taxa de rolha, nestes casos, é uma forma de incentivar o prestígio aos profissionais que se dedicaram para criar uma carta inteligente e honesta.
- A venda de bebidas (principalmente as alcoólicas) representa uma parte considerável na receita dos estabelecimentos. Se o estabelecimento não obtiver lucro na venda de bebidas, o lucro terá que vir dos outros produtos da casa.
- Os estabelecimentos possuem custos

relacionados ao serviço de vinhos, como a reposição de taças, decanter, gelo, treinamento dos garçons, limpeza dos equipamentos, entre outros.

## **Argumento a favor do Traga Sua Própria Garrafa**

- Muitos estabelecimentos não possuem uma carta de vinhos interessante e bem elaborada.
- Quando o assunto é o serviço, muitas casas são uma verdadeira tragédia. É fácil encontrarmos taças inadequadas, temperatura inadequada de serviço, decanters sujos e um completo desconhecimento do protocolo do serviço do vinho.
- Um consenso bem estabelecido é que a taxa de rolha não é cobrada quando se trata de vinhos excepcionais ou diferenciados.
- A margem de lucro aplicada aos vinhos, em muitos estabelecimentos, é elevada e abusiva, chegando até a três vezes o preço do mesmo produto vendido aos restaurantes pelas importadoras e distribuidoras, tornando os rótulos muito mais caros quando comparados aos cobrados por supermercados e lojas especializadas.

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

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

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

*“Cobrar a rolha é um ato simpático, mas prefere que as pessoas não levem a garrafa”. Ele deixa clara a sua política: “Procuro colocar uma margem pequena sobre os vinhos, ter sempre uma variedade grande na carta e colocar vinhos para todas as faixas de clientes, desde o mais exigente até os iniciantes e sempre vinhos de qualidade”. Por outro lado, declara que não tem vinhos caríssimos em seus restaurantes.*

*“Se um cliente quiser trazer um vinho raro ou caro será bem recebido, pode trazer à vontade vinhos acima de R\$ 1.000 e não vou cobrar taxa de rolha”, completa Aleixo. Ele salienta que procura comprar vinhos em quantidades grandes para obter o melhor preço e repassar o benefício para o cliente. “Pago sempre à vista para obter o melhor preço”, salienta ele. Pelo menos nove em cada dez clientes pedem vinho em seus restaurantes, o que comprova o sucesso de sua política.*

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

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

# É defeito ou não?

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

Defeito é ruim e ponto final. Até aí tudo bem. Acontece que algumas características dos vinhos podem ser consideradas como defeito, caso sejam encontradas de forma demasiada, mas podem também ser consideradas peculiaridade, excentricidade, complexidade, tipicidade, caso sejam encontradas na medida certa.

## **Bouchonné**

*O que é?*

O capítulo Cheira Rolha descreve em detalhes o vinho *bouchonné*, mas, de forma resumida, trata-se

da contaminação do vinho por uma substância química chamada tricloroanisol, ou TCA, oriunda de fungos que atacam a rolha do vinho e elementos de madeira utilizados na produção do vinho, como as barricas de carvalho, por exemplo.

*Como identificar?*

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

*É defeito ou não?*

Sim, é um defeito.

## **Refermentação**

*O que é?*

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

*Como identificar?*

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

*É defeito ou não?*

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

## **Oxidação**

*O que é?*

A relação do vinho com o oxigênio é de fato paradoxal. Enquanto o oxigênio é fundamental para que o vinho se desenvolva, ganhando maturidade, complexidade, se tornando mais redondo e menos agressivo na hora da degustação, oxigênio demais resulta em sua Oxidação, ou seja, processo em que o oxigênio atua como catalisador de uma série de reações irreversíveis no vinho gerando substâncias indesejáveis.

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

*Como identificar?*

De forma geral, a Oxidação pode ser notada visualmente por dar aos vinhos brancos tonalidades acastanhadas e douradas muito

intensas e, aos tintos, tons alaranjados e âmbar. Porém, durante o processo de Oxidação, uma série de substâncias podem se formar e cada uma delas gerar características particulares. São elas:

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

*É defeito ou não?*

Naturalmente, odores de vinagre e acetona não é o que buscamos nos vinhos. Portanto, em grande quantidade, a Oxidação representa, de fato, um defeito.

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

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

## **Redução**

### *O que é?*

Em poucas palavras, Redução é o oposto da Oxidação, ou seja, reações químicas que se desenvolvem em ambientes com a ausência de oxigênio, onde compostos sulfúricos indesejáveis são produzidos. Certas leveduras, diante de condições extremas de carência de nutrientes, passam a se alimentar de aminoácidos que contêm enxofre, produzindo tais compostos

indesejáveis, como o sulfeto de hidrogênio (H<sub>2</sub>S). *Como identificar?*

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

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

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

*É defeito ou não?*

Da mesma forma que a Oxidação, níveis

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

## **Brettanomyces**

### *O que é?*

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

### *Como identificar?*

Tão logo a Brett se estabelece no vinho, uma série de reações químicas começa a ser desencadeada,

produzindo inúmeros compostos aromáticos que remetem a celeiro, matéria em decomposição, fezes, couro, esparadrapo, cravo, bacon e suor. Em níveis elevados, estes compostos, além de mascarar os aromas frutados do vinho, tornam o final de boca duro e seco.

### *É defeito ou não?*

Muitos argumentam que traços de Brett são responsáveis por dar novas camadas de complexidade ao vinho, particularmente quando a ênfase dos compostos aromáticos se situa em torno dos aromas de especiarias, couro e bacon. Nuances de Brett podem tornar vinhos pouco doces e rústicos mais interessantes, ou ainda fazer parte do DNA de vinhos ícones, como é o caso de muitos vinhos do Rhône, incluindo o famoso Châteauneuf-du-Pape.

## **Bitartarato de Potássio e Borrás**

### *O que é?*

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

Já as Borrás são sedimentos formados pela

aglutinação de micropartículas de pigmentos, portanto, aparecem apenas em vinhos tintos. Com a guarda do vinho, estas micropartículas se juntam umas às outras formando partículas maiores. As Borrás podem também ser identificadas em vinhos jovens, quando estes não passaram pelo processo de filtração, o que pode ser uma decisão completamente natural do enólogo para manter características que por ventura seriam minimizadas ou excluídas por ela.

### *Como identificar?*

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

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

### *É defeito ou não?*

Tanto o Bitartarato de Potássio quanto as Borrás não são defeitos. Mas se, mesmo assim, você quiser se livrar deles, basta evitar movimentar bruscamente a garrafa, para manter os

sedimentos em seu fundo, e utilizar um decanter.

# Vinho com moderação

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

## **Taxa de álcool no sangue**

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

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

## Qual é o limite seguro para o consumo de vinhos?

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

- **Gênero** - a capacidade de metabolização (quebra) do álcool no estômago nas mulheres é menor do que nos homens. Além disso, a composição do corpo masculino também ajuda. Homens possuem uma proporção de água no corpo maior do que as mulheres, o que favorece a distribuição do álcool pelo corpo. Portanto, se ambos ingerirem a mesma quantidade de álcool, a taxa final de álcool no sangue será maior na mulher do que no homem.
- **Idade** - com o passar dos anos, a capacidade de produção das enzimas que metabolizam o álcool diminui. Portanto, uma pessoa mais velha irá possuir maior taxa de álcool no sangue do que uma pessoa mais jovem após consumir a mesma quantidade de álcool.

- **Alimentação** - não é só pela harmonização que o vinho combina com comida. O consumo de álcool durante as refeições favorece uma menor taxa de álcool no sangue pois, durante a alimentação, principalmente quando ingerimos proteínas e comidas com gordura, o estômago diminui a velocidade com que entrega o alimento ao intestino, o que favorece com que o álcool fique mais tempo no estômago e seja metabolizado por mais tempo.
- **Frequência** - pessoas que consomem álcool com frequência, de fato, adquirem a capacidade de metabolizar maior quantidade de álcool. Isso ocorre pois o fígado é capaz de produzir mais enzimas metabolizantes com o hábito do consumo de álcool.
- **Velocidade** - o corpo necessita de tempo para metabolizar o álcool, portanto, a ingestão rápida eleva a quantidade de álcool que chega até o intestino, onde será absorvido pelo sangue em maior quantidade.

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

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

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

## **Consumo responsável**

Infelizmente, não há atalhos para o consumo saudável e responsável de vinhos. Tomar litros de água, café forte, banho gelado ou vento no rosto podem até fazer a pessoa se sentir melhor, mas não alteram a taxa de álcool no sangue. Uma boa medida para orientar a quantidade de vinho que pode ser consumida de forma responsável é fornecida pela Organização Mundial da Saúde: 7 unidades de álcool por semana para mulheres e 14 unidades por semana para homens, onde o número

de unidades de álcool é alcançado multiplicando-se o volume de vinho (em litros) pela graduação alcoólica. Alguns exemplos:

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



