

# ÍNDICE

<b>Prefácio</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>A COMPRA E O ARMAZENAMENTO</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>Outras recomendações</b> . . . . .	<b>23</b>
<b>A adega</b> . . . . .	<b>25</b>
Tipos de adega. . . . .	<b>25</b>
Disposição nas prateleiras. . . . .	<b>26</b>
Livro de adega. . . . .	<b>27</b>
<b>As garrafas</b> . . . . .	<b>28</b>
Tamanho das garrafas. . . . .	<b>30</b>
<b>A evolução</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Tempos médios ideais</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>O SERVIÇO</b> . . . . .	<b>34</b>
<b>A temperatura</b> . . . . .	<b>35</b>
Vinho branco. . . . .	<b>35</b>
Vinho tinto . . . . .	<b>36</b>
<b>Desarrolhamento</b> . . . . .	<b>37</b>
O corta-cápsula . . . . .	<b>37</b>
O saca-rolha . . . . .	<b>38</b>
A rolha. . . . .	<b>40</b>
<b>Arejamento</b> . . . . .	<b>41</b>
<b>Decantação</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Os copos</b> . . . . .	<b>44</b>
O copo de degustação • A taça para espumantes . . . . .	<b>46</b>
O copo para vinhos generosos • O <i>tastevin</i> . . . . .	<b>46</b>
Manuseio dos copos • O verter do líquido . . . . .	<b>47</b>
<b>Ordem de precedência</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>No restaurante</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>O CONSUMO</b> . . . . .	<b>51</b>
<b>Calorias</b> . . . . .	<b>52</b>
<b>Medicamento</b> . . . . .	<b>53</b>
Descobertas recentes. . . . .	<b>54</b>
<b>Harmonização com comidas</b> . . . . .	<b>56</b>
Combinações. . . . .	<b>57</b>
Vinhos digestivos . . . . .	<b>63</b>

Toda refeição . . . . .	<b>63</b>
Incompatibilidades . . . . .	<b>64</b>
<b>A DEGUSTAÇÃO . . . . .</b>	<b>65</b>
<b>Exame visual . . . . .</b>	<b>68</b>
Aspecto • Cor • Fluidez . . . . .	<b>69</b>
Espuma • Efervescência . . . . .	<b>70</b>
<b>Exame olfativo . . . . .</b>	<b>70</b>
Aromas e buquê • Odores. . . . .	<b>71</b>
<b>Exame gustativo . . . . .</b>	<b>72</b>
Sensações gustativas. . . . .	<b>72</b>
Sensações táteis . . . . .	<b>73</b>
Sensações térmicas. . . . .	<b>73</b>
A harmonia. . . . .	<b>73</b>
<b>Exame final . . . . .</b>	<b>74</b>
<b>Confrarias de vinho . . . . .</b>	<b>74</b>
<b>Ficha de degustação. . . . .</b>	<b>75</b>
Técnica geral • Exame visual. . . . .	<b>76</b>
Exame olfativo • Exame gustativo. . . . .	<b>77</b>
Exame final . . . . .	<b>79</b>
O resultado . . . . .	<b>79</b>
Considerações finais. . . . .	<b>80</b>
<b>Ficha de degustação simplificada . . . . .</b>	<b>80</b>
<b>A UVA . . . . .</b>	<b>81</b>
<b>Composição da uva. . . . .</b>	<b>82</b>
<b>O vinhedo . . . . .</b>	<b>83</b>
Propagação da videira. . . . .	<b>84</b>
Sistemas de condução . . . . .	<b>86</b>
Ciclos da parreira . . . . .	<b>89</b>
<b>Principais variedades viníferas . . . . .</b>	<b>90</b>
Tintas clássicas . . . . .	<b>92</b>
Outras uvas tintas . . . . .	<b>98</b>
Branças clássicas . . . . .	<b>101</b>
Outras uvas brancas . . . . .	<b>106</b>
<b>O VINHO. . . . .</b>	<b>110</b>
<b>Definição . . . . .</b>	<b>111</b>
<b>Composição . . . . .</b>	<b>111</b>
<b>Principais elementos . . . . .</b>	<b>113</b>

<b>Fatores de qualidade . . . . .</b>	<b>114</b>
Solo . . . . .	<b>115</b>
Clima . . . . .	<b>117</b>
Uva . . . . .	<b>120</b>
Produtor • Função . . . . .	<b>121</b>
<b>As classes de vinho . . . . .</b>	<b>122</b>
Vinhos de mesa . . . . .	<b>123</b>
Vinhos espumantes naturais . . . . .	<b>125</b>
Vinhos licorosos e generosos. . . . .	<b>127</b>
Vinhos compostos • Derivados do vinho. . . . .	<b>128</b>
<b>Vinhos especiais . . . . .</b>	<b>128</b>
Vinhos orgânicos . . . . .	<b>128</b>
Vinhos biodinâmicos . . . . .	<b>129</b>
Vinhos <i>kosher</i> . . . . .	<b>130</b>
Vinhos sem álcool . . . . .	<b>131</b>
A VINIFICAÇÃO . . . . .	<b>132</b>
<b>A colheita . . . . .</b>	<b>132</b>
Índices de maturação . . . . .	<b>133</b>
Rendimento máximo . . . . .	<b>134</b>
Densidade de plantação. . . . .	<b>135</b>
Produção por pé • A vindima. . . . .	<b>136</b>
<b>Vinho de mesa tinto . . . . .</b>	<b>137</b>
Recepção na cantina . . . . .	<b>138</b>
Esmagamento e desengajo . . . . .	<b>138</b>
Concentração do mosto. . . . .	<b>139</b>
Fermentação alcoólica. . . . .	<b>140</b>
Sistemas alternativos de vinificação. . . . .	<b>144</b>
Fermentação malolática. . . . .	<b>146</b>
Prensagem do bagaço. . . . .	<b>147</b>
Estabilização . . . . .	<b>148</b>
Corte • Maturação . . . . .	<b>149</b>
Clarificação final . . . . .	<b>151</b>
Engarrafamento . . . . .	<b>152</b>
<b>Vinho de mesa branco . . . . .</b>	<b>153</b>
Branco secos. . . . .	<b>153</b>
Branco doces . . . . .	<b>159</b>
<b>Vinho de mesa rosado . . . . .</b>	<b>161</b>
<b>Vinhos espumantes . . . . .</b>	<b>162</b>
Método <i>champenoise</i> . . . . .	<b>162</b>

Método de transvaso • Processo <i>charmat</i> . . . . .	<b>168</b>
Processo Asti. . . . .	<b>170</b>
<b>Vinhos licorosos e generosos.</b> . . . .	<b>170</b>
Porto. . . . .	<b>171</b>
Jerez . . . . .	<b>172</b>
<b>Práticas enológicas lícitas.</b> . . . .	<b>174</b>
Chaptalização • Desacidificação . . . . .	<b>174</b>
Acidificação • Descoloração . . . . .	<b>175</b>
Sulfitação • Sorbatação. . . . .	<b>175</b>
Pasteurização. . . . .	<b>176</b>
<b>A MADEIRA E O VINHO.</b> . . . .	<b>177</b>
<b>O carvalho.</b> . . . .	<b>177</b>
Carvalhos europeus. . . . .	<b>178</b>
Carvalhos americanos. . . . .	<b>179</b>
<b>A tanoaria</b> . . . . .	<b>179</b>
A composição do carvalho . . . . .	<b>180</b>
As florestas francesas. . . . .	<b>181</b>
Outras florestas europeias. . . . .	<b>182</b>
Florestas americanas. . . . .	<b>185</b>
Aduelas para tonelaria • Fabricação de barris . . . . .	<b>186</b>
Tamanho dos barris • Volume da barrica . . . . .	<b>189</b>
Sistemas alternativos de carvalho . . . . .	<b>190</b>
<b>Maturação em barris.</b> . . . .	<b>191</b>
O fenômeno. . . . .	<b>192</b>
Amadurecimento de vinhos tintos. . . . .	<b>194</b>
Amadurecimento de vinhos brancos . . . . .	<b>195</b>
<b>PANORAMA MUNDIAL.</b> . . . .	<b>198</b>
<b>Produção de vinho no mundo</b> . . . . .	<b>200</b>
<b>Superfície mundial de vinhedos</b> . . . . .	<b>201</b>
<b>Consumo mundial de vinho</b> . . . . .	<b>202</b>
<b>Exportação mundial de vinho</b> . . . . .	<b>203</b>
<b>Importação brasileira de vinhos</b> . . . . .	<b>203</b>
<b>FRANÇA</b> . . . . .	<b>206</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>207</b>
<b>Bordeaux</b> . . . . .	<b>208</b>
Médoc. . . . .	<b>210</b>
Graves. . . . .	<b>212</b>

Saint-Emilion . . . . .	<b>214</b>
Pomerol . . . . .	<b>215</b>
<b>Bourgogne</b> . . . . .	<b>216</b>
Chablis • Côte d'Or . . . . .	<b>218</b>
Côte Chalonnaise . . . . .	<b>220</b>
Mâconnais . . . . .	<b>222</b>
Beaujolais . . . . .	<b>222</b>
<b>Rhône</b> . . . . .	<b>223</b>
Rhône Nord . . . . .	<b>223</b>
Rhône Sud . . . . .	<b>227</b>
<b>Loire</b> . . . . .	<b>229</b>
<b>Alsace</b> . . . . .	<b>231</b>
<b>Jura</b> . . . . .	<b>233</b>
<b>Midi</b> . . . . .	<b>233</b>
<b>Champagne</b> . . . . .	<b>234</b>

**ITÁLIA . . . . . 238**

**Legislação . . . . . 239**

**Piemonte . . . . . 240**

    Barolo . . . . . **242**

    Barbaresco . . . . . **243**

    Barbera . . . . . **244**

    Outros tintos . . . . . **245**

    Branços . . . . . **247**

**Toscana . . . . . 247**

    Supertoscans . . . . . **247**

    Chianti Classico e Chianti . . . . . **250**

    Brunello di Montalcino . . . . . **251**

    Bolgheri . . . . . **252**

    Outros tintos . . . . . **253**

    Branços . . . . . **255**

**Veneto . . . . . 255**

    Amarone . . . . . **256**

    Outros tintos . . . . . **257**

    Branços . . . . . **258**

**Friuli-Venezia-Giulia . . . . . 258**

    Collio . . . . . **258**

    Colli Orientali del Friuli • Isonzo . . . . . **259**

**Outros vinhos . . . . . 260**

    Lombardia . . . . . **260**

Trentino-Alto Adige . . . . .	<b>261</b>
Emilia-Romagna . . . . .	<b>262</b>
Umbria • Lazio . . . . .	<b>263</b>
Marche • Abruzzo . . . . .	<b>264</b>
Campania . . . . .	<b>265</b>
Basilicata • Puglia . . . . .	<b>266</b>
Sicília . . . . .	<b>267</b>
Sardegna . . . . .	<b>269</b>
<b>Vinhos espumantes.</b> . . . .	<b>270</b>
Franciacorta . . . . .	<b>270</b>
Outros espumantes clássicos . . . . .	<b>270</b>
Asti e Moscato d'Asti • Prosecco . . . . .	<b>271</b>
 ESPANHA . . . . .	 <b>272</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>273</b>
<b>Zonas vinícolas</b> . . . . .	<b>274</b>
<b>Rioja</b> . . . . .	<b>274</b>
<b>Ribera del Duero</b> . . . . .	<b>278</b>
<b>Priorato</b> . . . . .	<b>280</b>
<b>Outros vinhos</b> . . . . .	<b>282</b>
Cataluña . . . . .	<b>282</b>
Castilla y León . . . . .	<b>284</b>
Zona Norte . . . . .	<b>286</b>
Zona Central . . . . .	<b>287</b>
Zona Sul . . . . .	<b>289</b>
<b>Cava</b> . . . . .	<b>289</b>
<b>Jerez</b> . . . . .	<b>290</b>
 PORTUGAL . . . . .	 <b>295</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>296</b>
<b>As regiões e seus vinhos.</b> . . . .	<b>297</b>
Douro . . . . .	<b>297</b>
Dão . . . . .	<b>300</b>
Alentejo . . . . .	<b>302</b>
<b>Outros vinhos.</b> . . . .	<b>304</b>
Vinhos Verdes . . . . .	<b>304</b>
Bairrada . . . . .	<b>305</b>
Lisboa ex-Estremadura . . . . .	<b>307</b>
Tejo ex-Ribatejo • Península de Setúbal . . . . .	<b>308</b>
Moscatel de Setúbal . . . . .	<b>309</b>

<b>Porto</b> . . . . .	<b>310</b>
<b>Madeira</b> . . . . .	<b>313</b>
<b>ALEMANHA</b> . . . . .	<b>316</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>317</b>
Tradicional . . . . .	<b>317</b>
Novas designações de vinhos secos . . . . .	<b>319</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>320</b>
Branças . . . . .	<b>320</b>
Tintas . . . . .	<b>322</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>323</b>
Denominações . . . . .	<b>324</b>
<b>Classificação de vinhedos</b> . . . . .	<b>325</b>
VDP . . . . .	<b>325</b>
VDP-Rheingau . . . . .	<b>328</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>328</b>
Mosel . . . . .	<b>329</b>
Rheingau . . . . .	<b>331</b>
Pfalz . . . . .	<b>332</b>
Nahe . . . . .	<b>334</b>
Rheinhessen . . . . .	<b>335</b>
Franken . . . . .	<b>336</b>
Baden . . . . .	<b>338</b>
<b>Sekt</b> . . . . .	<b>339</b>
Classificação . . . . .	<b>339</b>
Métodos . . . . .	<b>340</b>
<b>ÁUSTRIA</b> . . . . .	<b>341</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>342</b>
DAC ( <i>Districtus Austria Controllatus</i> ) . . . . .	<b>343</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>343</b>
Branças . . . . .	<b>343</b>
Tintas . . . . .	<b>345</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>346</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>347</b>
Weinviertel . . . . .	<b>348</b>
Wachau . . . . .	<b>348</b>
Kamptal . . . . .	<b>349</b>
Kremstal • Neusiedlersee . . . . .	<b>350</b>
Neusiedlersee-Hügelland . . . . .	<b>351</b>

Südsteiermark . . . . .	<b>351</b>
Outras regiões. . . . .	<b>351</b>
<b>HUNGRIA . . . . .</b>	<b>353</b>
<b>Tokaj . . . . .</b>	<b>353</b>
<b>Vinhedos . . . . .</b>	<b>354</b>
<b>Uvas . . . . .</b>	<b>354</b>
<b>Vinhos . . . . .</b>	<b>354</b>
<b>GRÉCIA . . . . .</b>	<b>358</b>
<b>Legislação . . . . .</b>	<b>360</b>
Vinhos de mesa . . . . .	<b>360</b>
Vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD). . . . .	<b>360</b>
<b>Uvas . . . . .</b>	<b>361</b>
Branças . . . . .	<b>361</b>
Tintas . . . . .	<b>364</b>
<b>Vinhos . . . . .</b>	<b>366</b>
Declarações de maturação de vinhos . . . . .	<b>366</b>
Declarações para espumantes e frisantes . . . . .	<b>367</b>
Declarações de vinhedos . . . . .	<b>367</b>
Declarações especiais . . . . .	<b>368</b>
Declaração de vinhos doces . . . . .	<b>368</b>
<b>Principais regiões . . . . .</b>	<b>368</b>
Macedônia (Makedonía) . . . . .	<b>369</b>
Grécia Central (Stereá Elláda) . . . . .	<b>372</b>
Peloponeso (Pelopónnisos) . . . . .	<b>373</b>
Ilhas Jônicas (Íónia Nisiá). . . . .	<b>376</b>
Egeu Setentrional (Vóreio Aigaío) . . . . .	<b>377</b>
Cíclades (Kykládes) . . . . .	<b>378</b>
Dodecaneso (Dodekánisos). . . . .	<b>379</b>
Creta (Kríti) . . . . .	<b>380</b>
<b>ESTADOS UNIDOS . . . . .</b>	<b>382</b>
<b>Legislação . . . . .</b>	<b>383</b>
<b>Califórnia . . . . .</b>	<b>384</b>
North Coast . . . . .	<b>386</b>
Central Coast. . . . .	<b>390</b>
Outras regiões. . . . .	<b>391</b>
<b>Oregon . . . . .</b>	<b>393</b>



<b>Washington</b> . . . . .	<b>394</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>395</b>
Branças . . . . .	<b>395</b>
Tintas . . . . .	<b>396</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>397</b>
Branços . . . . .	<b>399</b>
Tintos . . . . .	<b>402</b>
Espumantes . . . . .	<b>407</b>
 CANADÁ . . . . .	 <b>409</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>410</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>410</b>
Ontario . . . . .	<b>411</b>
Québec . . . . .	<b>413</b>
British Columbia . . . . .	<b>414</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>415</b>
Branças . . . . .	<b>416</b>
Tintas . . . . .	<b>417</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>417</b>
<i>Icewine</i> (ou <i>Vin de Glace</i> ) . . . . .	<b>419</b>
Outras categorias de vinho doce . . . . .	<b>420</b>
Branços . . . . .	<b>420</b>
Tintos . . . . .	<b>422</b>
 ARGENTINA . . . . .	 <b>426</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>427</b>
<b>Clima</b> . . . . .	<b>428</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>429</b>
Salta . . . . .	<b>429</b>
Catamarca . . . . .	<b>430</b>
La Rioja • San Juan . . . . .	<b>430</b>
Província de Mendoza . . . . .	<b>431</b>
Valles del Río Negro . . . . .	<b>436</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>437</b>
Tintas . . . . .	<b>437</b>
Branças e rosadas . . . . .	<b>438</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>440</b>
Branços . . . . .	<b>440</b>
Tintos . . . . .	<b>443</b>
Espumantes . . . . .	<b>450</b>

CHILE . . . . .	<b>452</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>453</b>
<b>Clima</b> . . . . .	<b>453</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>454</b>
Norte . . . . .	<b>454</b>
Aconcagua . . . . .	<b>455</b>
Valle Central . . . . .	<b>456</b>
Sul . . . . .	<b>460</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>460</b>
Tintas . . . . .	<b>460</b>
Branças e rosadas . . . . .	<b>462</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>463</b>
Branços . . . . .	<b>463</b>
Tintos . . . . .	<b>467</b>
URUGUAI . . . . .	<b>476</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>477</b>
<b>Clima</b> . . . . .	<b>477</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>478</b>
Región Sur . . . . .	<b>478</b>
Outras regiões . . . . .	<b>479</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>479</b>
Tintas finas . . . . .	<b>479</b>
Branças finas . . . . .	<b>480</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>480</b>
Branços . . . . .	<b>480</b>
Outros brancos . . . . .	<b>481</b>
Tintos . . . . .	<b>481</b>
AUSTRÁLIA . . . . .	<b>484</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>485</b>
<b>Clima</b> . . . . .	<b>485</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>486</b>
South Australia . . . . .	<b>487</b>
New South Wales . . . . .	<b>490</b>
Victoria . . . . .	<b>492</b>
Western Australia . . . . .	<b>493</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>495</b>
Tintas . . . . .	<b>495</b>
Branças . . . . .	<b>496</b>

<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>498</b>
Branços . . . . .	<b>498</b>
Tintos . . . . .	<b>501</b>
 NOVA ZELÂNDIA . . . . .	 <b>506</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>507</b>
Northland . . . . .	<b>507</b>
Auckland . . . . .	<b>508</b>
Waikato & Bay of Plenty . . . . .	<b>509</b>
Gisborne • Hawkes Bay . . . . .	<b>510</b>
Wellington . . . . .	<b>511</b>
Marlborough . . . . .	<b>512</b>
Nelson . . . . .	<b>513</b>
Canterbury • Central Otago . . . . .	<b>514</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>515</b>
Branças . . . . .	<b>515</b>
Tintas . . . . .	<b>516</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>517</b>
Branços . . . . .	<b>517</b>
Tintos . . . . .	<b>520</b>
 ÁFRICA DO SUL . . . . .	 <b>524</b>
<b>Legislação</b> . . . . .	<b>525</b>
<b>Clima</b> . . . . .	<b>525</b>
<b>Regiões</b> . . . . .	<b>526</b>
Constantia • Stellenbosch . . . . .	<b>527</b>
Paarl . . . . .	<b>529</b>
Walker Bay . . . . .	<b>530</b>
Robertson . . . . .	<b>530</b>
Outras zonas . . . . .	<b>531</b>
<b>Uvas</b> . . . . .	<b>533</b>
Tintas . . . . .	<b>534</b>
Branças . . . . .	<b>535</b>
<b>Vinhos</b> . . . . .	<b>536</b>
Branços . . . . .	<b>537</b>
Tintos . . . . .	<b>541</b>
 BRASIL . . . . .	 <b>546</b>
<b>História</b> . . . . .	<b>547</b>
Os primórdios com os portugueses . . . . .	<b>547</b>

A imigração italiana . . . . .	<b>547</b>
A entrada das multinacionais . . . . .	<b>549</b>
As novas regiões . . . . .	<b>551</b>
A liberação das importações . . . . .	<b>552</b>
<b>Legislação . . . . .</b>	<b>554</b>
<b>Estados vitícolas . . . . .</b>	<b>556</b>
<b>Rio Grande do Sul. . . . .</b>	<b>557</b>
Serra Gaúcha . . . . .	<b>561</b>
Fronteira Gaúcha . . . . .	<b>564</b>
<b>Nordeste . . . . .</b>	<b>567</b>
Vale do São Francisco . . . . .	<b>567</b>
Sobral . . . . .	<b>571</b>
<b>Outros estados . . . . .</b>	<b>571</b>
Santa Catarina . . . . .	<b>571</b>
Paraná. . . . .	<b>573</b>
São Paulo • Minas Gerais . . . . .	<b>574</b>
<b>O presente . . . . .</b>	<b>574</b>
Vinícolas . . . . .	<b>576</b>
<b>Vinhos . . . . .</b>	<b>577</b>
Espumantes brutos . . . . .	<b>577</b>
Branco secos. . . . .	<b>578</b>
Tintos secos. . . . .	<b>579</b>
<b>ANEXOS . . . . .</b>	<b>583</b>
<b>Glossário . . . . .</b>	<b>583</b>
<b>As safras . . . . .</b>	<b>593</b>
<b>Bibliografia recomendada. . . . .</b>	<b>601</b>
<b>Índice remissivo. . . . .</b>	<b>605</b>

# PREFÁCIO

---

O conhecimento do vinho é ilimitado, pois se trata de um assunto vastíssimo, que abrange temas de diversas áreas. Por esse motivo, procuro fornecer informações o mais concisas e objetivas possível e suficientes para permitir que o leitor forme um quadro geral. Para aqueles que queiram se aprofundar em determinado tópico, foram incluídas sugestões de literatura complementar.

Sem falsa modéstia, era este o livro que eu gostaria que existisse quando comecei a estudar o assunto, em julho de 1974 – ou seja, há pouco mais de 35 anos. Durante todo esse período, venho alternando constantemente três ações fundamentais de aprendizado: “ler”, “viajar” e “beber”!

A fim de acelerar o meu aprofundamento prático no assunto, fundei em 21 de fevereiro de 1983, com a ajuda do saudoso grande amigo e reconhecido jornalista enogastrônomo Saul Galvão, uma confraria chamada Grupo Amarante. Foi ela a primeira a realizar degustação de vinhos às cegas no Brasil.

Atualmente, os outros confrades titulares da confraria são os amigos Ciro de Campos Lilla, que é presidente da Mistral Importadora e foi o primeiro presidente da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP); Jorge Carrara, especialista em informática e jornalista de vinho da *Folha de S.Paulo*; Clóvis Franco de Siqueira, consultor gastronômico e ex-dono do saudoso restaurante La Cave; José Ruy de Alvarenga Sampaio, médico e ex-sócio da importadora Maison du Vin; Ennio Federico, sócio do *site* Winexperts e ex-presidente da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV); Afonso Antônio Hennel, empresário e grande amante de vinhos; Elie Karmann, empresário e fino *gourmet*; Belarmino Iglesias Filho, *restaurateur* e o “benjamim” do grupo; e Isídio Calich, médico e sagaz gastrônomo.

Não poderia deixar de mencionar o saudoso enólogo Dante Calatayud, ex-vice presidente da Heublein, atual Diageo, que foi o meu maior mestre de vinho. Durante os nove anos em que participou da confraria, tivemos a oportunidade de aprender muito com ele e de passar momentos felizes juntos, graças a seu fino humor.

Nesses 27 anos, a rotina repetiu-se com degustações mensais temáticas seguidas de jantar nos melhores restaurantes de São Paulo. Cabe ressaltar que entre dezembro de 1985 e maio de 1996, a nossa “sede” foi o ótimo e acolhedor restaurante Massimo. Todo confrade leva, além do vinho combinado, suas próprias taças de degustação

padrão Inao, numa maleta especial do tipo 007. Os vinhos são servidos com os rótulos escondidos por papel-alumínio e os provadores colocam suas pontuações e seus comentários nas fichas de degustação, apresentadas mais adiante nesta obra.

Outra confraria vínica que tenho a honra de coordenar é mais recente, tendo sido formada em agosto de 1999 e também portando o meu nome, a “Confraria do Amarante”. Dela fazem parte os amigos Affonso Brandão Hennel, Almir Meireles, Carlos Alves Gomes, José Roberto d’Affonseca Gusmão, Milton Pasquote e Oswaldo Vasconcelos.

Os leitores verificarão que não dei notas aos vinhos e que também restringi sua descrição organoléptica (nesse caso, para dar mais concisão à obra). Entretanto, fiz comentários e classificações pessoais a respeito de muitos tipos de vinho e vinhos. Essas recomendações servem apenas de orientação, tendo em vista que cada um deve realizar julgamentos próprios, por meio de constantes provas, se possível comparativas e às cegas, para não deixar prevalecer o aspecto do preço.

Em suma, é um livro para iniciantes e também para degustadores experientes que procurem um embasamento técnico maior. Espero sinceramente que você o ache proveitoso.

# A COMPRA E O ARMAZENAMENTO

---

Se você quer se tornar um verdadeiro apreciador de vinhos – bebida que exige uma série de cuidados para que mantenha todas as suas propriedades –, precisa tomar algumas precauções antes mesmo de levar para casa os seus prediletos.

A primeira delas é a escolha criteriosa do estabelecimento – loja especializada, supermercado fino ou importadora. Ele deve armazenar os vinhos em condições que reproduzam o mais próximo possível as de uma adega. Para tanto, as garrafas precisam estar estocadas deitadas, em locais afastados da luz solar e, se possível, com o mínimo de luz elétrica. O ambiente deve ser também ventilado, isento de vibração, com temperatura moderada e umidade adequada.

Outro fator determinante é optar sempre por empresas confiáveis que disponham de produtos importados diretamente dos produtores, em vez de fazê-lo em “portos livres”, certificando dessa forma a autenticidade do produto.

Melhor ainda se a mesma firma em que você compra vinhos contar com equipes gabaritadas, supervisionadas por profissionais de competência reconhecida, para auxiliar na seleção dos vinhos, de acordo com o gosto pessoal e nas melhores opções em cada faixa de preço.

Caso você deseje ter em sua adega vinhos de sonho já prontos para ser bebidos, só existe um caminho infalível: participar de um leilão! Normalmente, lojas especializadas, supermercados finos e importadoras oferecem ampla gama de vinhos prontos para ser apreciados, mas dificilmente com mais de 10 a 15 anos de idade.

## OUTRAS RECOMENDAÇÕES

É preferível comprar vinho em caixas ou caixa sortida montada com garrafas mantidas nas embalagens originais dos produtores. A proteção da embalagem garante que os vinhos não estiveram expostos a luz elétrica ou solar, para não causar o seu envelhecimento precoce.

Recomendo também que, antes de fazer a compra, você verifique, com o auxílio das informações apresentadas no anexo “As safras”, se a colheita de determinado vinho é mais ou menos recomendada – nesse anexo encontram-se as pontuações de todas as safras desde 1985, nas principais regiões vinícolas do mundo. Antes de

comprá-los, leia também atentamente o rótulo para se certificar se correspondem àqueles que realmente deseja adquirir.

Por outro lado, fique atento para não comprar vinhos que, apesar de serem de ótimas safras, já tenham entrado em estado de declínio (☉ VEJA “A EVOLUÇÃO”, P. 31).

É conveniente comprar o vinho com antecedência e mantê-lo guardado em condições ideais (☉ VEJA “A ADEGA”, A SEGUIR) pelo período de uma semana, no mínimo, para que seu equilíbrio se recupere antes de ser consumido.

Outra condição imprescindível é verificar a relação qualidade-preço da bebida. Idealmente, adquira vinhos que sejam os que mais agradem em cada faixa de preço. A construção desse conhecimento, se feita apenas com provas pessoais, leva mais tempo. Por isso, use e abuse inicialmente de conselhos de amigos e vendedores esclarecidos.

Para aqueles que pretendem montar uma adega, sugiro iniciá-la com 200 garrafas, quantidade que permite abranger todos os tipos de vinho das principais regiões do mundo.

### RECORDE EM LEILÃO

**A** garrafa de vinho que atingiu até hoje o maior preço em leilão é francesa, como não podia deixar de ser, mais precisamente de Bordeaux. Era uma garrafa de tamanho-padrão, de 750 ml, do majestoso Château Lafite-Rothschild da safra de 1787. Todavia, não foi uma *bouteille* anônima qualquer, mas sim uma que pertenceu ao presidente americano Thomas Jefferson – que também foi embaixador na França –, como atesta a gravação de suas iniciais “Th. J.” no vidro. Ela foi encontrada no início do ano de 1985, em Paris, numa *cave* da época da Revolução Francesa.

**O** leilão da famosa casa londrina Christie’s ocorreu em dezembro do mesmo ano. Quem arrematou essa preciosidade foi Christopher Forbes, em nome de seu hoje falecido pai, Malcolm Forbes, dono da revista *Forbes*. Ele desembolsou a bagatela de 105 mil libras esterlinas, equivalentes a 156.450 dólares!

**C**uriosamente, o recorde de uma garrafa de vinho branco também pertence a um recipiente de 750 ml do acervo de Thomas Jefferson. Tratou-se do mítico Sauternes Château d’Yquem da colheita de 1784. A quantia desembolsada em Londres, em dezembro de 1986, foi de 36 mil libras, correspondentes a 56.160 dólares.

**O** recorde pago até hoje por uma meia garrafa de 375 ml foi ainda da adega de Jefferson: o tinto bordalês Château Margaux 1784, que alcançou em um leilão da Christie’s em Bordeaux, em junho de 1987, o valor de 30 mil dólares.



## **A ADEGA**

A adega é o local ideal para armazenar vinhos, principalmente para os “de guarda” – aqueles que exigem alguns anos mais de maturação para alcançar o seu ponto ótimo de consumo, como os grandes tintos do mundo.

Contudo, para cumprir fielmente sua função e possibilitar condições perfeitas de conservação, a adega deve possuir as seguintes características:

**T**emperatura constante e baixa, entre 8° e 18°C, situando-se o ideal por volta de 10° a 12°C nos países de clima temperado e admitindo-se no Brasil até 14°-16°C. Nessa faixa, é mais importante a constância do que propriamente a temperatura. Acima de 19°C, o vinho amadurece muito rapidamente.

**R**ecinto com a umidade relativa controlada entre 55% e 75%. Um ambiente excessivamente seco pode ressecar as rolhas, permitindo que o ar passe através delas, causando o avinagramento do vinho. Por outro lado, um local muito úmido favorece a formação de fungos, que podem vir a estragar as rolhas, transmitindo à bebida um gosto de mofo, além de provocar a deterioração dos rótulos.

**A**mbiente escuro, pois a luz solar ou elétrica tem ação redutora, acelerando o envelhecimento do vinho e modificando a sua cor. O tinto se torna esmaecido e o branco, escurecido. Para escolher a garrafa na hora do consumo, use uma luz muito fraca, pouco acima da penumbra.

**A**o abrigo de qualquer fonte de vibrações, tais como máquinas, para não estressar o vinho e evitar que os depósitos sedimentados naturais dos tintos velhos se dispersem, tornando o vinho turvo.

**L**ocalizada longe de produtos (químicos, comidas etc.) que possam transmitir, através das rolhas, odores desagradáveis aos vinhos.

## **TIPOS DE ADEGA**

Existem diversos tipos de adega, que preenchem com maior ou menor propriedade as exigências mínimas.

Para aqueles que pretendem ter uma coleção com mais de mil garrafas, as *adegas fixas* são as ideais, além de mais econômicas que as portáteis. A mais recomendada de todas usa uma sala dimensionada e construída especificamente para esse fim. As prateleiras são montadas no local, podendo ser de concreto, de blocos de argila, de metal, de plástico modular ou de madeira. O aparelho climatizador deve ser instalado o mais alto possível na sala, para também garantir uma proteção eficaz das garrafas situadas nas prateleiras superiores. O climatizador tem dupla função: controla tanto a temperatura quanto a umidade relativa do ar. Esse sistema pode ser adotado por quem mora em casa ou em apartamento.

Para quem mora em casa, uma alternativa a essa é a *cave* subterrânea. Ela apresenta condições suficientes, porque, quando devidamente impermeabilizada, com umidade adequada e escura, mantém temperaturas médias aceitáveis, sem necessidade de nenhuma aparelhagem adicional.

Outro local satisfatório para aqueles que possuem casa é *embaixo da escada*, pois em geral essa parte não recebe sol direto e normalmente é um “canto morto” da residência. É usável para vinhos de curta e média vida. Porém, é inconveniente para os de longa guarda.

As *adegas portáteis* são as mais adequadas para aqueles que pretendem estocar quantidades menores de garrafas, seja em casa ou em apartamento, seja em restaurantes. Essas adegas do tipo “armário climatizado” são parecidas com uma geladeira e têm capacidade de apenas 50, 100, 150, 200 ou um pouco mais garrafas. Atendem a todas as exigências técnicas para estocar vinho, além de serem muito fáceis de instalar e necessitarem somente de uma tomada elétrica.

Finalmente, para quem mora em apartamento ou não dispõe de um espaço ideal para criar uma adega, talvez o mais prático seja utilizar um *armário* em local ao abrigo de raios solares e de vibrações, que tenha também algumas aberturas para permitir a circulação de ar.

## **DISPOSIÇÃO NAS PRATELEIRAS**

A disposição e a ordenação das garrafas de vinho nas prateleiras devem obedecer a alguns cuidados.

As garrafas de *vinho de mesa e espumante* precisam ser mantidas na posição horizontal, para que as rolhas fiquem umedecidas e não permitam a passagem de ar para dentro da garrafa. Deixe os rótulos para cima, a fim de facilitar a identificação da garrafa. No caso de *vinhos tintos muito velhos*, é aconselhável que a garrafa fique