

ÍNDICE

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

Toda refeição	63
Incompatibilidades	64
A DEGUSTAÇÃO	65
Exame visual	72
Aspecto • Cor • Fluidez	72
Espuma • Efervescência	73
Exame olfativo	73
Aromas e buquê • Odores.	74
Exame gustativo	75
Sensações gustativas.	75
Sensações táteis	76
Sensações térmicas.	76
A harmonia.	77
Exame final	77
Confrarias de vinho	77
Ficha de degustação	78
Técnica geral • Exame visual	79
Exame olfativo	80
Exame gustativo	81
Exame final	82
O resultado	83
Considerações finais.	83
Ficha de degustação simplificada	83
A UVA	85
Composição da uva.	86
O vinhedo	87
Propagação da videira.	88
Sistemas de condução	90
Ciclos da parreira	93
Principais variedades viníferas	94
Tintas clássicas	96
Outras uvas tintas	102
Branças clássicas	105
Outras uvas brancas	110
O VINHO.	114
Definição	115
Composição	115

Principais elementos	117
Fatores de qualidade	118
Solo	119
Clima	121
Uva	124
Produtor • Função	125
As classes de vinho	126
Vinhos de mesa	127
Vinhos espumantes naturais	129
Vinhos licorosos e generosos.	131
Vinhos compostos • Derivados do vinho.	132
Vinhos especiais	132
Vinhos orgânicos.	132
Vinhos biodinâmicos	133
Vinhos <i>kosher</i>	134
Vinhos sem álcool	135
A VINIFICAÇÃO	136
A colheita	136
Índices de maturação	137
Rendimento máximo	138
Densidade de plantação.	139
Produção por pé • A vindima.	140
Vinho de mesa tinto	141
Recepção na cantina	142
Esmagamento e desengaço	142
Concentração do mosto.	143
Fermentação alcoólica.	144
Sistemas alternativos de vinificação.	148
Fermentação malolática.	150
Prensagem do bagaço.	151
Estabilização	152
Corte • Maturação	153
Clarificação final	155
Engarrafamento	156
Vinho de mesa branco	157
Branco secos.	157
Branco doces	163
Vinho de mesa rosado	165
Vinhos espumantes.	166

Método <i>champenoise</i>	166
Método de transvaso • Processo <i>charmat</i>	172
Processo Asti.	174
Vinhos licorosos e generosos	174
Porto.	175
Jerez	176
Práticas enológicas lícitas	178
Chaptalização • Desacidificação	178
Acidificação • Descoloração	179
Sulfitação • Sorbatação.	179
Pasteurização.	180
A MADEIRA E O VINHO.	181
O carvalho.	181
Carvalhos europeus.	182
Carvalhos americanos.	183
A tanoaria	183
A composição do carvalho	184
As florestas francesas.	185
Outras florestas europeias.	186
Florestas americanas.	189
Aduelas para tonelaria • Fabricação de barris	190
Tamanho dos barris • Volume da barrica	193
Sistemas alternativos de carvalho	194
Maturação em barris	195
O fenômeno.	196
Amadurecimento de vinhos tintos.	198
Amadurecimento de vinhos brancos	199
PANORAMA MUNDIAL.	202
Produção de vinho no mundo	204
Superfície mundial de vinhedos	205
Consumo mundial de vinho	206
Exportação mundial de vinho	207
Importação brasileira de vinhos	207
FRANÇA	210
Legislação	211
Bordeaux.	212
Médoc.	214

Graves	216
Saint-Emilion	218
Pomerol	219
Bourgogne	220
Chablis • Côte d'Or	222
Côte Chalonnaise	225
Mâconnais • Beaujolais	226
Rhône	227
Rhône Nord	227
Rhône Sud	231
Loire	233
Alsace	235
Jura	237
Midi	237
Champagne	239

ITÁLIA	242
Legislação	243
Piemonte	244
Barolo	246
Barbaresco	247
Barbera	248
Outros tintos	249
Branços	251
Toscana	251
Supertoscans	251
Chianti Classico e Chianti	254
Brunello di Montalcino	255
Bolgheri	257
Outros tintos	257
Branços	259
Veneto	259
Amarone	260
Outros tintos	261
Branços	262
Friuli-Venezia-Giulia	262
Collio	262
Colli Orientali del Friuli • Isonzo	263
Outros vinhos	264
Lombardia	264

Trentino-Alto Adige	265
Emilia-Romagna	266
Umbria • Lazio	267
Marche • Abruzzo	268
Campania	269
Basilicata • Puglia	270
Sicília	271
Sardegna	273
Vinhos espumantes	274
Franciacorta	274
Outros espumantes clássicos	274
Asti e Moscato d'Asti • Prosecco	275
 ESPANHA	 276
Legislação	277
Zonas vinícolas	278
Rioja	278
Ribera del Duero	282
Priorato	284
Outros vinhos	286
Cataluña	286
Castilla y León	288
Zona Norte	290
Zona Central	291
Zona Sul	293
Cava	293
Jerez	294
 PORTUGAL	 299
Legislação	300
As regiões e seus vinhos	300
Douro	301
Dão	304
Alentejo	306
Outros vinhos	308
Vinhos Verdes	308
Bairrada	309
Lisboa ex-Estremadura	311
Tejo ex-Ribatejo • Península de Setúbal	312
Moscatel de Setúbal	313

Porto	314
Madeira	317
ALEMANHA	320
Legislação	321
Tradicional	321
Novas designações de vinhos secos	323
Uvas	324
Brancas	324
Tintas	326
Vinhos	327
Denominações	328
Classificação de vinhedos	329
VDP	329
Regiões	332
Mosel	333
Rheingau	335
Pfalz	336
Nahe	338
Rheinhessen	339
Franken	341
Baden	342
Sekt	343
Classificação	344
Métodos	344
ÁUSTRIA	345
Legislação	346
DAC (<i>Districtus Austria Controllatus</i>)	347
Uvas	347
Brancas	347
Tintas	349
Vinhos	350
Regiões	351
Weinviertel	352
Wachau	352
Kamptal	353
Kremstal • Neusiedlersee	354
Neusiedlersee-Hügelland	355
Südsteiermark	355

Outras regiões	355
HUNGRIA	357
Tokaj	357
Vinhedos	358
Uvas	358
Vinhos	358
GRÉCIA	362
Legislação	364
Vinhos de mesa	364
Vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD).	364
Uvas	365
Branças	365
Tintas	368
Vinhos	370
Declarações de maturação de vinhos	370
Declarações para espumantes e frisantes	371
Declarações de vinhedos	371
Declarações especiais	372
Declaração de vinhos doces	372
Principais regiões.	372
Macedônia (Makedonía)	373
Grécia Central (Stereá Elláda)	376
Peloponeso (Pelopónnisos).	377
Ilhas Jônicas (Íónia Nisiá).	380
Egeu Setentrional (Vóreio Aigaío)	381
Cíclades (Kykládes)	382
Dodecaneso (Dodekánisos).	383
Creta (Kríti)	384
ESTADOS UNIDOS	386
Legislação	387
Califórnia	388
North Coast	390
Central Coast.	394
Outras regiões.	395
Oregon	397
Washington	398

Uvas	399
Branças	399
Tintas	400
Vinhos	401
Branços	403
Tintos	406
Espumantes	411
CANADÁ	413
Legislação	414
Regiões	414
Ontario	415
Québec	417
British Columbia	418
Uvas	419
Branças	420
Tintas	421
Vinhos	421
<i>Icewine</i> (ou <i>Vin de Glace</i>)	423
Outras categorias de vinho doce	424
Branços	424
Tintos	426
ARGENTINA	430
Legislação	431
Clima	432
Regiões	433
Salta	433
Catamarca	434
La Rioja • San Juan	434
Província de Mendoza	435
Valles del Río Negro	440
Uvas	441
Tintas	441
Branças e rosadas	442
Vinhos	444
Branços	444
Tintos	447
Espumantes	454

CHILE	456
Legislação	457
Clima	457
Regiões	458
Norte	458
Aconcagua	459
Valle Central	460
Sul	464
Uvas	464
Tintas	464
Branças e rosadas	466
Vinhos	467
Branços	467
Tintos	471
 URUGUAI	 480
Legislação	481
Clima	481
Regiões	482
Región Sur	482
Outras regiões	483
Uvas	483
Tintas finas	483
Branças finas	484
Vinhos	484
Branços	484
Outros brancos	485
Tintos	485
 AUSTRÁLIA	 488
Legislação	489
Clima	489
Regiões	490
South Australia	491
New South Wales	494
Victoria	496
Western Australia	497
Uvas	499
Tintas	499
Branças	500

Vinhos	502
Branços	502
Tintos	505
NOVA ZELÂNDIA	510
Regiões	511
Northland	511
Auckland	512
Waikato & Bay of Plenty	513
Gisborne • Hawkes Bay.	514
Wellington	515
Marlborough	516
Nelson	517
Canterbury • Central Otago.	518
Uvas	519
Branças	519
Tintas	520
Vinhos	521
Branços	521
Tintos	524
ÁFRICA DO SUL	528
Legislação	529
Clima	529
Regiões	530
Constantia • Stellenbosch.	531
Paarl	533
Walker Bay	534
Robertson	534
Outras zonas	535
Uvas	537
Tintas	538
Branças	539
Vinhos	540
Branços	541
Tintos	545
BRASIL	550
História	551
Os primórdios com os portugueses.	551

A imigração italiana	551
A entrada das multinacionais	553
As novas regiões	555
A liberação das importações	556
Legislação	558
Estados vitícolas	560
Rio Grande do Sul	561
Serra Gaúcha	565
Fronteira Gaúcha	568
Nordeste	571
Vale do São Francisco	571
Sobral	575
Outros estados	575
Santa Catarina	575
Paraná	577
São Paulo	578
Minas Gerais	579
Outros estados	579
O presente	579
Vinícolas	579
Vinhos	581
Espumantes brutos	581
Branco	582
Rosados	582
Tintos	582
Branco seco	583
Outros branco	583
Rosados seco	583
Tintos seco	583
Outros tintos	586
ANEXOS	587
Glossário	587
As safras	597
Bibliografia recomendada	605
Índice remissivo	609

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 40 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 32 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



BORDEAUX



BOURGOGNE



ALSACE



ANJOU (Loire)



CHAMPAGNE



PORTO



JEREZ (Copita)



COGNAC

Diferentemente das uvas escuras, as claras podem ser colhidas em época mais precoce e mesmo assim dar vinhos bem aromáticos. Essa prática é recomendada em regiões mais mornas, para evitar a perda de acidez.



... e transferidas para um caminhão ou reboque, que as levará até a cantina

ÍNDICES DE MATURAÇÃO

É necessário realizar testes a fim de detectar o grau de maturação dos bagos e obter uvas com ótimo equilíbrio entre açúcares e ácidos. A avaliação é feita com aparelhos chamados mostímetros e refratômetros, que medem a quantidade de sólidos no suco, cuja maioria esmagadora é de açúcares. Quanto maior a quantidade de açúcares, maior a densidade relativa do mosto (a da água é de 1,000).

Os franceses e a maioria dos europeus usam densímetros calibrados em graus *baumé*. Os alemães fazem a mensuração em graus *Oechsle* (a escala mais lógica de todas, pois é igual à parte decimal da densidade relativa, como você verá adiante). Os anglo-saxões preferem graus *brix* ou *balling*, e os italianos empregam a escala *babo*, a mesma adotada no Brasil.

Cubas de madeira,
utilizadas
tradicionalmente
em Bordeaux



Em Bordeaux e nas novas regiões vinhateiras do Novo Mundo, costuma-se empregar cubas cilíndricas fechadas, ao passo que na Borgogne é tradicional o uso de vasos abertos.

Antes do início da fermentação, é necessário sulfitar o mosto, por meio da adição de dióxido de enxofre (SO_2). Esse composto age seletivamente, inibindo bactérias e fungos que se desenvolvem na fase pré-fermentativa. Funciona também como agente antioxidante e dissolvente da matéria corante na elaboração de vinhos tintos, além de permitir a seleção das leveduras alcoógenas, que atuam na fermentação alcoólica.

Nas novas zonas vinhateiras, normalmente se adiciona em seguida uma cultura especial de levedos que favoreçam melhor fermentação. Já nas zonas tradicionais europeias, privilegiam-se as leveduras da própria fruta. Um dos levedos preferidos é o *Saccharomyces cerevisiae ellipsoideus*, que tem a faculdade de resistir a fortes doses de gás sulfuroso, ao passo que outras leveduras o toleram só em pequena quantidade. Outra levedura muito empregada em vinhos licorosos e brancos secos de alto teor alcoólico é a *Saccharomyces oviformis*, também chamada de *S. bayanus*.

A fermentação alcoólica ocorre em duas fases distintas: a primeira, rápida e tumultuosa, é aquela que se efetua logo após a vindima, durante poucos dias; a segunda fase realiza-se mais suavemente, por mais tempo que a primeira.

Durante a fermentação tumultuosa, as polpas e cascas flutuam, passadas mais ou menos 24 horas, para o topo do vaso vinificador, formando um extrato rígido chamado chapéu (*chapeau*), pressionado para cima pelo gás carbônico liberado. É necessário, então, remontar o mosto, isto é, bombear o líquido da parte inferior da

PRODUÇÃO DE VINHO NO MUNDO

Segundo dados estatísticos divulgados pelo Office International de la Vigne et du Vin (OIV) referentes a 2011, a produção mundial de vinho atingiu 26,74 bilhões de litros. A França acabou perdendo a sua tradicional liderança para a Itália. Os 20 principais atores mundiais foram:

	País	Produção (milhões de litros)	%
1º	França	5.076	19,0
2º	Itália	4.277	16,0
3º	Espanha	3.340	12,5
4º	Estados Unidos	1.919	7,2
5º	Argentina	1.547	5,8
6º	China	1.320	4,9
7º	Austrália	1.118	4,2
8º	Chile	1.046	3,9
9º	África do Sul	973	3,6
10º	Alemanha	913	3,4
11º	Rússia	698	2,6
12º	Portugal	561	2,1
13º	Romênia	406	1,5
14º	Brasil	346	1,3
15º	Ucrânia	317	1,2
16º	Áustria	281	1,1
17º	Grécia	275	1,0
18º	Hungria	275	1,0
19º	Nova Zelândia	235	0,9
20º	Croácia	141	0,5

Fonte: OIV, 2011.

CANADÁ



No século X, os *vikings*, ao aportarem no país, chamaram-no *Vineland*, por causa da abundância de vinhas selvagens. Na verdade as plantas encontradas não eram videiras, e sim *blueberries* (mirtilos). John Schiller, ex-cabo do exército alemão, implantou em 1811 um vinhedo de *Vitis labrusca* e uma pequena vinícola em Ontario. Entre 1916 e 1927, houve o período de proibição de bebidas alcoólicas.

- **PRODUÇÃO:** 56 milhões de litros (2011) ▲ 33º do mundo
- **ÁREA DE VINHEDOS:** 12 mil hectares (2011) ▲ 52º do mundo
- **CONSUMO PER CAPITA:** 12,4 litros/ano (2011) ▲ 33º do mundo
- **LATITUDES:** 51°N (OKANAGAN VALLEY) • 41°N (PELEE ISLAND)

A região de Adelaide Hills, uma das mais frias, é classificada no tipo Winkler-I, com 1.270 graus-dia. Já a de Upper Hunter, uma das mais quentes, situada longe da costa, é Winkler-IV, com 2.170 graus-dia. © VEJA DETALHES DA ESCALA DE WINKLER NA P. 122.

REGIÕES

A Austrália dispõe de dois polos produtores de vinho, muito distantes um do outro: o Sudeste (de longe o maior) e o Sudoeste.

O país tem grandes desertos interiores. A maioria dos seus vinhedos localiza-se em zonas de climas quentes e temperados. As regiões abrangidas pelo Murray Valley, que se espalham pelos estados de South Australia, Victoria e New South Wales, representam mais de 50% da produção total do país. São elas: Riverland, Murray Darling, Swan Hill, Riverina e Pericoota. Os vinhos são, na quase totalidade, simplesmente corretos.

Contudo, os melhores parreirais estão situados em zonas de clima temperado a frio, em altos vales ou sob a influência das brisas marítimas, à volta das metrópoles de Adelaide, Sydney, Melbourne e Perth.

PRINCIPAIS ZONAS E REGIÕES AUSTRALIANAS DE QUALIDADE		
Estado	Zona	Região
South Australia	Barossa	Barossa Valley
		Eden Valley
	Mount Lofty Ranges	Clare Valley
		Adelaide Hills
	Fleurie	McLaren Vale
		Langhorne Creek
	Limestone Coast	Padthaway
		Coonawarra
New South Wales	Hunter Valley	Hunter
	Central Ranges	Mudgee
		Orange
Victoria	Port Phillip	Yarra Valley
		Mornington Peninsula
		Geelong
Western Australia	South Western Australia	Margaret River
		Great Southern
Tasmania		Tasmania