

OS SEGREDOS DO
VINHO
PARA INICIANTES E INICIADOS

JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE



OS SEGREDOS DO VINHO PARA INICIANTE E INICIADOS
Copyright © 2005, 2015, 2018 by José Osvaldo Albano do Amarante
Direitos desta edição reservados por Summus Editorial

Editora executiva: **Soraia Bini Cury**
Assistente editorial: **Michelle Neris**
Produção editorial, capa e projeto gráfico: **Crayon Editorial**
Mapas: **Vanderlei Spiandorelo**
Índice remissivo: **Sandra Bernardo**
Impressão: **Gráfica Santa Marta**

Mescla Editorial

Departamento editorial
Rua Itapicuru, 613 – 7º andar
05006-000 – São Paulo – SP
Fone: (11) 3872-3322
Fax: (11) 3872-7476
<http://www.mescla.com.br>
e-mail: mescla@mescla.com.br

Atendimento ao consumidor
Summus Editorial
Fone: (11) 3865-9890

Vendas por atacado
Fone: (11) 3873-8638
Fax: (11) 3872-7476
e-mail: vendas@summus.com.br

Impresso no Brasil

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
Os grandes vinhos que foram marcos na minha vida	66
Exame visual	73
Aspecto • Cor • Fluidez	73
Espuma • Efervescência	74
Exame olfativo	74
Aromas e buquê • Odores.	75
Exame gustativo	76
Sensações gustativas	76
Sensações táteis	77
Sensações térmicas.	77
A harmonia.	78
Exame final	78
Confrarias de vinho	78
Ficha de degustação	79
Técnica geral • Exame visual	80
Exame olfativo	81
Exame gustativo	82
Exame final	83
O resultado	84
Considerações finais.	84
Ficha de degustação simplificada	84
A UVA	86
Composição da uva.	87
O vinhedo	88
Propagação da videira.	89
Sistemas de condução	91
Ciclos da parreira	94
Principais variedades viníferas	95
Tintas clássicas	97
Outras uvas tintas	104
Branças clássicas	106
Outras uvas brancas	112
O VINHO.	116
Definição	117

Composição	117
Principais elementos	119
Fatores de qualidade	120
Solo	121
Clima	123
Uva	126
Produtor • Função	127
As classes de vinho	128
Vinhos de mesa	129
Vinhos espumantes naturais	131
Vinhos licorosos e generosos.	133
Vinhos compostos • Derivados do vinho.	134
Vinhos especiais	134
Vinhos orgânicos	134
Vinhos biodinâmicos	135
Vinhos <i>kosher</i>	136
Vinhos sem álcool	137
A VINIFICAÇÃO	138
A colheita	138
Índices de maturação	139
Rendimento máximo	140
Densidade de plantação.	141
Produção por pé • A vindima.	142
Vinho de mesa tinto	143
Recepção na cantina	144
Esmagamento e desengaçõ	144
Concentração do mosto.	145
Fermentação alcoólica.	146
Sistemas alternativos de vinificação.	150
Fermentação malolática.	152
Prensagem do bagaço.	153
Estabilização	154
Corte • Maturação	155
Clarificação final.	157
Engarrafamento	158
Vinho de mesa branco	159
Branco secos.	159
Branco doces	165
Vinho de mesa rosado	167

Vinhos espumantes.	168
Método <i>champenoise</i>	168
Método de transvaso • Processo <i>charmat</i>	174
Processo Asti.	176
Vinhos licorosos e generosos	176
Porto.	177
Jerez.	178
Práticas enológicas lícitas	180
Chaptalização • Desacidificação	180
Acidificação • Descoloração	181
Sulfitação • Sorbatação.	181
Pasteurização.	182
 A MADEIRA E O VINHO.	 183
O carvalho.	183
Carvalhos europeus.	184
Carvalhos americanos.	185
A tanoaria	185
A composição do carvalho	186
As florestas francesas.	187
Outras florestas europeias.	188
Florestas americanas.	191
Aduelas para tonelaria • Fabricação de barris	192
Tamanho dos barris • Volume da barrica	195
Sistemas alternativos de carvalho	196
Maturação em barris	197
O fenômeno.	198
Amadurecimento de vinhos tintos.	200
Amadurecimento de vinhos brancos	201
 PANORAMA MUNDIAL.	 204
Produção de vinho no mundo	206
Superfície mundial de vinhedos	207
Consumo mundial de vinho	208
Exportação mundial de vinho	209
Importação brasileira de vinhos	209
 FRANÇA	 213
Legislação	214
Bordeaux.	215

Médoc	217
Graves	219
Saint-Emilion	221
Pomerol	222
Bourgogne	223
Chablis • Côte d'Or	225
Côte Chalonnaise	228
Mâconnais • Beaujolais	229
Rhône	230
Rhône Nord	230
Rhône Sud	234
Loire	236
Alsace	238
Jura	240
Midi	240
Champagne	242

ITÁLIA	245
Legislação	246
Piemonte	247
Barolo	249
Barbaresco	250
Barbera	251
Outros tintos	252
Branços	254
Toscana	254
Supertoscans	254
Chianti Classico e Chianti	257
Brunello di Montalcino	258
Bolgheri	260
Outros tintos	260
Branços	262
Veneto	262
Amarone	263
Outros tintos	264
Branços	265
Friuli-Venezia-Giulia	265
Collio	265
Colli Orientali del Friuli • Isonzo	266
Outros vinhos	267

Lombardia	267
Trentino-Alto Adige	268
Emilia-Romagna	269
Umbria • Lazio	270
Marche • Abruzzo	271
Campania	272
Basilicata • Puglia	273
Sicília	274
Sardegna	276
Vinhos espumantes	277
Franciacorta	277
Outros espumantes clássicos	277
Asti e Moscato d’Asti • Prosecco	278
 ESPANHA	 279
Legislação	280
Zonas vinícolas	281
Rioja	281
Ribera del Duero	285
Priorato	287
Outros vinhos	289
Cataluña	289
Castilla y León	291
Zona Norte	293
Zona Central	294
Zona Sul	296
Cava	296
Jerez	297
 PORTUGAL	 302
Legislação	303
As regiões e seus vinhos	303
Douro	304
Dão	307
Alentejo	309
Outros vinhos	311
Vinhos Verdes	311
Bairrada	312
Lisboa ex-Estremadura	314
Tejo ex-Ribatejo • Península de Setúbal	315

Moscatel de Setúbal	316
Porto	317
Madeira	320
ALEMANHA	323
Legislação	324
Tradicional	324
Novas designações de vinhos secos	326
Uvas	327
Branças	327
Tintas	329
Vinhos	330
Denominações	331
Classificação de vinhedos	332
VDP	332
Regiões	335
Mosel	336
Rheingau	338
Pfalz	339
Nahe	341
Rheinhessen	342
Franken	344
Baden	345
Sekt	346
Classificação	347
Métodos	347
ÁUSTRIA	348
Legislação	349
DAC (<i>Districtus Austria Controllatus</i>)	350
Uvas	350
Branças	350
Tintas	352
Vinhos	353
Regiões	354
Weinviertel	355
Wachau	355
Kamptal	356
Kremstal • Neusiedlersee	357
Neusiedlersee-Hügelland	358

Südsteiermark	358
Outras regiões.	358
HUNGRIA	360
Tokaj	360
Vinhedos	361
Uvas	361
Vinhos	361
GRÉCIA	365
Legislação	367
Vinhos de mesa	367
Vinhos de qualidade produzidos em região determinada (VQPRD).	367
Uvas	368
Branças	368
Tintas	371
Vinhos	373
Declarações de maturação de vinhos	373
Declarações para espumantes e frisantes	374
Declarações de vinhedos	374
Declarações especiais	375
Declaração de vinhos doces	375
Principais regiões.	375
Macedônia (Makedonía)	376
Grécia Central (Stereá Elláda)	379
Peloponeso (Pelopónnisos)	380
Ilhas Jônicas (Íonia Nisiá).	383
Egeu Setentrional (Vóreio Aigaío)	384
Cíclades (Kykládes)	385
Dodecaneso (Dodekánisos).	386
Creta (Kríti)	387
ESTADOS UNIDOS	389
Legislação	390
Califórnia	391
North Coast	393
Central Coast.	397
Outras regiões.	398
Oregon	400

Washington	401
Uvas	402
Branças	402
Tintas	403
Vinhos	404
Branços	406
Tintos	409
Espumantes	414
CANADÁ	416
Legislação	417
Regiões	417
Ontario	418
Québec	420
British Columbia	421
Uvas	422
Branças	423
Tintas	424
Vinhos	424
<i>Icewine</i> (ou <i>Vin de Glace</i>)	426
Outras categorias de vinho doce	427
Branços	427
Tintos	429
ARGENTINA	433
Legislação	434
Clima	435
Regiões	436
Salta	436
Catamarca	437
La Rioja • San Juan	437
Província de Mendoza	438
Valles del Río Negro	443
Uvas	444
Tintas	444
Branças e rosadas	445
Vinhos	447
Branços	447
Tintos	450
Espumantes	457

CHILE	459
Legislação	460
Clima	460
Regiões	461
Norte	461
Aconcagua	462
Valle Central	463
Sul • Austral	467
Uvas	467
Tintas	468
Branças e rosadas	469
Vinhos	470
Branços	470
Tintos	474
 URUGUAI	 483
Legislação	484
Clima	484
Regiões	485
Región Sur	485
Outras regiões	486
Uvas	486
Tintas finas	486
Branças finas	487
Vinhos	487
Branços	487
Outros brancos	488
Tintos	488
 AUSTRÁLIA	 491
Legislação	492
Clima	492
Regiões	493
South Australia	494
New South Wales	497
Victoria	499
Western Australia	500
Uvas	502
Tintas	502
Branças	503

Vinhos	505
Branços	505
Tintos	508
 NOVA ZELÂNDIA	 513
Regiões	514
Northland	514
Auckland	515
Waikato & Bay of Plenty	516
Gisborne • Hawkes Bay	517
Wellington	518
Marlborough	519
Nelson	520
Canterbury • Central Otago	521
Uvas	522
Branças	522
Tintas	523
Vinhos	524
Branços	524
Tintos	527
 ÁFRICA DO SUL	 531
Legislação	532
Clima	532
Regiões	533
Constantia • Stellenbosch	534
Paarl	536
Walker Bay	537
Robertson	537
Outras zonas	538
Uvas	540
Tintas	541
Branças	542
Vinhos	543
Branços	544
Tintos	548
 BRASIL	 553
História	554
Os primórdios com os portugueses	554

A imigração italiana	554
A entrada das multinacionais	556
As novas regiões	558
A liberação das importações	559
As novíssimas regiões	561
Legislação	563
Estados vitícolas	565
Rio Grande do Sul	566
Serra Gaúcha	569
Fronteira Gaúcha	572
Nordeste	576
Vale do São Francisco	576
Chapada Diamantina	579
Sobral	580
Outros estados	580
Santa Catarina	580
Paraná	583
São Paulo	583
Minas Gerais	584
Outros estados	584
Rio de Janeiro	585
Goiás	585
O presente	585
Vinícolas	585
Vinhos	588
Espumantes brutos	588
Branco	588
Rosados	589
Tintos	589
Branco seco	589
Outros branco	590
Rosado seco	590
Tinto seco	590
Outros tinto	592
ANEXOS	593
Glossário	593
As safras	603
Bibliografia recomendada	611
Índice remissivo	615

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 quase 45 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 Amaranante. 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 35 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.



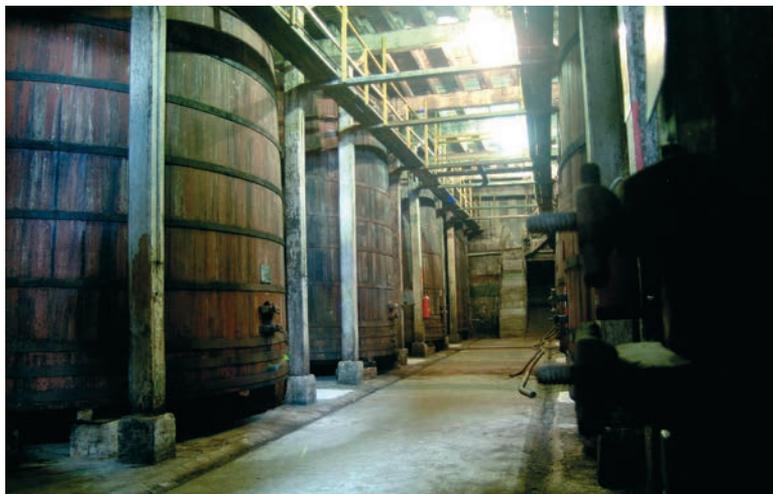
... e transferidas para um caminhão ou reboque, que as levará até a cantina

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 Bourgogne 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 pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) referentes a 2016, a produção mundial de vinho atingiu 26,88 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	Itália	5.090	18,9
2º	França	4.520	16,8
3º	Espanha	3.930	14,6
4º	Estados Unidos	2.360	8,8
5º	Austrália	1.310	4,9
6º	China	1.140	4,2
7º	África do Sul	1.050	3,9
8º	Chile	1.010	3,8
9º	Argentina	940	3,5
10º	Alemanha	900	3,3
11º	Portugal	600	2,2
12º	Rússia	560	2,1
13º	Romênia	330	1,2
14º	Nova Zelândia	310	1,1
15º	Hungria	280	1,0
16º	Grécia	260	1,0
17º	Sérvia	230	0,9
18º	Áustria	200	0,7
19º	Moldávia	150	0,6
20º	Brasil	130	0,5

Fonte: OIV, 2016.

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 alcoóli-

- **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. 123.

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

BRASIL



- **PRODUÇÃO:** 130 milhões de litros (2016) ▲ 20º do mundo
- **ÁREA DE VINHEDOS:** 85 mil hectares (2016) ▲ 19º do mundo
- **CONSUMO PER CAPITA:** 2 litros/ano (2016) ▲ 55º do mundo
- **LATITUDES:** 3ºS (SOBRAL, CEARÁ) • 32ºS (FRONTEIRA GAÚCHA)

ANEXOS

GLOSSÁRIO

A

Acético • Com odor de vinagre referente à acidez volátil (ácido acético e acetato de etila). Quando bem pronunciado, torna o vinho intragável.

Ácido • Com bastante acidez. Variações: baixa acidez (de 2% a 3%), de nervo ou acídulo (de 4% a 5%) e alta acidez (acima de 5%), concentrações essas expressas em ácido sulfúrico. Normalmente, a acidez é característica de vinho ainda jovem ou daqueles feitos com uvas colhidas verdes, como os Vinhos Verdes.

Acídulo • Vinho com acidez marcante, porém correta. Sinônimo de vinho de nervo.

Adstringente • Determinada sensação de aspereza causada por um excesso de tanino, em especial nos vinhos tintos jovens, diminuindo com a idade. Sinônimo de duro, áspero e tânico.

Aguado • Pobre em corpo e álcool, não melhorando com a idade. Sinônimo de diluído e magro.

Agulha • Seco e ácido, picante como agulha, por causa da acidez ou do gás carbônico.

Alcoólico • Alto teor de álcool.

Amargo • Sinal de elaboração inferior, tal como a presença de muito engajo durante o esmagamento. Certos vinhos, como o Amarone, mostram um ligeiro amargor, patente no seu nome.

Amável • Teor de açúcar entre suave e doce.

Amêndoas • Aroma de amêndoas tostadas, característico de velhos brancos da Bourgogne.

Amora • Leve aroma e gosto usualmente encontrados em vinhos de Bordeaux elaborados com uvas Cabernet Sauvignon.

Apimentado • Odor aromático de certos vinhos jovens oriundos de climas quentes.

Ardente • Boa qualidade, quando de ardência moderada.

Aroma • O perfume de fruta fresca. Diminui com a fermentação e desaparece com a idade, sendo substituído pelo buquê.

Aromas primários • Odores formados pelos terpenos, encontrados majoritariamente na casca da fruta, dando o caráter frutado. Advêm, portanto, da própria variedade

ÍNDICE REMISSIVO

A

- Abruzzo, 271
Montepulciano d'Abruzzo, 271
Trebiano d'Abruzzo, 272
- Acavitis, 562
- acidificação, 181
- Aconcagua, 462
Valle de Casablanca, 462
Valle de San Antonio, 463
Valle del Aconcagua, 462
- adega, 25-28
livro, 27-28
tipos, 25-26
- Adega Medieval, 556
- Adelaide Hills, 495-96
- adstringência, 82
- África do Sul, 531-32
área de vinhedos, 207
Cape Point, 538
chaptalização, 180
clima, 532
Constantia, 534
dados principais, 531
Durbanville, 538
Elgin, 539
Elim, 539-40
exportação de vinhos, 209
Franschhoek, 536-37
Klein Karoo, 540
legislação, 532
mapa, 531
melhores produtores e vinhos, 543-52
Northern Cape, 540
Olifants River, 540
Paarl, 536
produção de vinhos, 206
regiões, 530-37
Robertson, 533-40
Stellenbosch, 534-36
Swartland, 539
Swellendam, 540
Tulbagh, 539
uvas, 540-43
vinhos, 543-52
- Walker Bay, 537
Wellington, 537
Worcester, 540
- Alameda, 397
- Alemanha, 323-47
área de vinhedos, 207
chaptalização, 180
classificação de vinhedos, 332-35
clima, 324
consumo de vinho, 208
dados principais, 323
exportação de vinhos, 209
garrafas de vinho, 28-31
história da viticultura, 324
legislação, 324-26
mapa, 323
produção de vinhos, 206
regiões, 335-46
Sekt, 346-47
solos, 324
uvas brancas e tintas, 327-30
vinhos brancos, 324
vinhos e denominações, 331-32
- Alentejo, 309-11
clima e pluviosidade, 309
melhores produtores e vinhos, 310
pluviosidade, 125
sub-regiões, 309
uvas, 309
- Aliança (Cooperativa), 555
- Alicante, 281
- Almadén, 557
- Alsace, 238-40
clima, 214
densidade de plantio, 141-42
garrafas, 28-31
melhores produtores e vinhos, 238-40
uvas, 238
- Alsácia © VEJA ALSACE
- Amarone, 263
- American Viticultural Area* (AVA), 390, 404
- Amerine, M., 121
- Amýntaio, 376, 377
- Anderson Valley, 392
- Andes, cordilheira dos, 460
- anestésico © VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
- Anjou, 236, 237
- antepastos e entradas
harmonização com vinhos, 57
- antibiótico natural © VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
- antioxidantes, 55
- aperitivos
harmonização com vinhos, 57
- Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC)
densidade de plantio, 140
legislação francesa, 214-15
restrições ao cultivo, 140
- Appellation of Origin* (AO), 390, 404
- Archánes, 387, 388
- Argélia
área de vinhedos, 207
- Argentina, 433-58
área de vinhedos, 207
Catamarca, 436
clima, 435
consumo de vinho, 208
dados principais, 433
exportação de vinhos, 209
irrigação, 435
La Rioja, 436
legislação, 434-35
mapa, 433
melhores produtores e vinhos, 447-58
Mendoza, 438-43
pluviosidade, 125
produção de vinhos, 206
regiões, 436-44

Argentina (cont.)

Salta, 436
 San Juan, 437-38
 solos, 435
 uvas, 444-46
 Valles del Río Negro, 443-44
 Armagnac
 barricas, 195
 madeira para maturação, 187
 Armando Peterlongo, 555
 armazenamento de vinhos, 25-28
 cuidados, 23
 madeiras empregadas, 183-85
 melhores locais, 25-26
assemblage, 171, 242
 Asti, processo, 132, 166, 168, 176
 Atacama, 161
 Attikós, 379, 380
 Auckland, 515
 Aurora (Cooperativa), 555
Ausbruch
 legislação austríaca, 350
Auslese
 legislação alemã, 326
 legislação austríaca, 349
 Austrália, 491-512
 principais áreas de vinhedos, 207
 clima, 492-93
 consumo de vinhos, 208
 dados, 491
 exportação de vinhos, 209
 legislação, 492
 mapa, 491
 melhores produtores e vinhos, 505-12
 New South Wales, 497-99
 pluviosidade, 125
 produção de vinhos, 206
 regiões, 493-502
 South Australia, 491-94
 uvas, 502-04
 Victoria, 499-500
 vinificação, 151
 Western Australia, 500-02
 Áustria, 348-59
 clima, 348

consumo de vinho, 208
 dados principais, 348
 legislação, 349-50
 mapa, 348
 pluviosidade, 349
 produção de vinhos, 206
 regiões, 354-59
 uvas, 350-52
 vinhos, 353-54
 autoclave, 174
 autovinificador, 152
 aves
 harmonização com vinhos, 57-58

B

Bacardi-Martini, 556
 Baco, 116
 Baden, 345-46
 melhores produtores, 346
 uvas, 328, 329, 345
 bagaceira, 134
 Baião, 311
 Bairrada, 312-13
 clima e solo, 312
 uvas, 312
 Baixo Corgo, 305
 Balthazar, 30
 Barbaresco, 250-51
 Barbera, 251
 melhores produtores e vinhos, 251-52
 Barbieri, Franco, 556
 Barco Reale di Carmignano, 261
 Bardolino, 262
 Barolo, 249-50
 melhores produtores e vinhos, 249-50
 Barossa Valley, 494
 pluviosidade, 125
 barricas
 fabricação, 192-95
 invenção gaulesa, 185
 maiores produtores, 187
 maturação de vinhos, 197-203
 preços, 197
 tamanhos e volumes, 195-96
 Barsac, 220
Básico
 legislação espanhola, 280
 Basto, 311
bâtonnage, 163, 201, 202
 batoque hidráulico, 150, 160
 Beaujolais, 215, 223, 224, 229-30
 barricas, 195
 tempo médio ideal, 33
 bebida alcoólica
 legislação brasileira, 117
Beerenauslese
 legislação alemã, 326
 legislação austríaca, 349
 Bélgica
 consumo de vinho, 208
 Bella Fruta do Vale, 579
 Benteac, 560
 Bianchetti Tedesco, 579
 Bierzo, 281
Blanc de Blancs, 107, 168, 277
 Blanc de Noirs, 169, 242
blush wine, 168
 Bolgheri, 260
 Borba, 309
 Bordeaux, 215-17
 barricas, 195
 brancos longevos, 107
 chaptalização, 180
 clima, 123-25, 214
 densidade de plantio, 141
 garrafas, 28-31
 Graves, 219-21
 harmonização com comidas, 61, 63
 mapa, 213
 maturação de vinhos, 155, 197
 Médoc, 217-19
 pluviosidade, 125
 Pomerol, 222-23
 recorde em leilão, 24
 Saint-Emilion, 221-22
 sistemas de condução de videiras, 91-94
 tempo médio ideal, 33
 uvas permitidas, 217
 vinícolas, 217
 vinificação, 138-82
 zonas principais, 214

- Botrytis cinerea*, 165, 239, 263, 326, 350, 362, 363, 594
bouchage, 173
bouchonné, 40, 49, 74, 76, 81, 83
 Bourgogne, 223-30
 barricas, 195
 Beaujolais, 229-30
 Chablis, 225
 chaptalização, 180
 clima, 123, 214, 223
 Côte Chalonnaise, 228
 Côte d'Or, 225-26
 denominações de origem, 223
 denominações regionais, 223
 densidade de plantio, 141-42
 garrafas, 28-31
 harmonização com comidas, 62
 Mâconnais, 229
 madeiras para tanoaria, 185-86
 mapa, 224
 maturação de vinho
 branco, 162
 maturação de vinhos, 155-157
 pluviosidade, 125
 sistemas de condução de videiras, 91-94
 solo, 223
 tempo médio ideal, 33
 território, 223
 uvas, 223
 vinificação, 138-82
bouteille, 30
brandy, 134, 154
 Brasil
 acidificação, 181
 área de vinhedos, 207
 chaptalização, 180
 colagem, 157
 consumo de vinho, 208
 desacidificação, 180
 elaboração de espumantes, 131, 174
 empresas multinacionais, 556-57
 empresas pioneiras, 555
 engarrafamento, 157
 estados vitícolas, 565-66
 Fronteira Gaúcha, 558-59, 560-61
 história, 554-63
 imigração, 554-55
 importação de vinhos, 209-12
 legislação, 563-65
 liberação das importações, 559-60
 maturação de vinhos, 155-57
 melhores vinhos, 588-92
 melhores vinícolas, 585-86
 Minas Gerais, 584
 Nordeste, 576-80
 novas regiões vitivinícolas, 558-59
 Paraná, 583
 pluviosidade, 125
 produção de vinhos, 206
 Rio Grande do Sul, 566-76
 Santa Catarina, 580-82
 São Paulo, 583-84
 Sobral, 580
 tanoaria, 185-86
 Vale do São Francisco, 559, 561, 576-79
 vinho rosado, 167-68
 vinificação, 138-82
 Brière, 555
 British Columbia, 421-22
 Brunello di Montalcino, 258-59
 melhores produtores e vinhos, 259
 Bulgária
 área de vinhedos, 207
 exportação de vinhos, 209
 produção de vinhos, 206
 buquê, 75, 156, 199
 e engarrafamento, 158-59
C
 caças
 harmonização com vinhos, 58
 Caçador, 580
 Cachapoal, 463
 Calatayud, Dante, 558
 Califórnia, 389-98
 AVAs, 391-93
 Central Coast, 397-98
 clima, 391, 394, 396
 mapa, 391
 melhores vinícolas, 393, 394-95
 Napa Valley, 394-95
 North Coast, 392-97
 sistemas de condução de videiras, 91-94
 Sonoma, 396-97
 uvas, 402-04
 vinhos espumantes, 414-15
 Campania, 272-73
 Aglianico del Taburno, 272
 Fiano di Avellino, 273
 Greco di Tufo, 273
 Taurasi, 272
 Campo de Lages © VEJA SANTA CATARINA
 Campos Novos, 582
 Canadá, 416-32
 British Columbia, 421
 clima, 417
 dados principais, 416
 Icewine, 423
 Lake Erie North Shore, 417
 legislação, 417
 mapa, 416
 melhores produtores e vinhos, 424-32
 Ontario, 418-20
 Québec, 420-21
 regiões, 417-22
 regulamentação de vinhos, 424-26
 uvas, 422-24
 vinhos, 424-32
 cânceres © VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
 Canterbury, 521
 Cape Point, 538
 Carmignano, 254, 261
 carnes
 harmonização com vinhos, 58-59
 Carrau, Juan Luiz, 556, 558
 carvalho
 Américas, 191-92

carvalho (cont.)

- características, 183-84
- composição, 186-87
- corte, 193
- espécies, 183-85
- Estados Unidos, 185
- Europa, 184
- maturação de vinhos, 155-57
- sistemas alternativos, 196-97
- técnica dos 200%, 201
- tostadura, 194
- VEJA TAMBÉM TANOARIA
- Casa Valduga, 557, 570, 586
- Castanas, Elias, 55
- Castilla y León, 291-92
 - Bierzo, 292
 - Cigales, 292
 - Ribera del Duero, 285-87
 - Rueda, 292
 - Toro, 291
- Castilla-La Mancha
 - D. O. de Pago, 255
- Cataluña, 289-91
 - Conca de Barberà, 291
 - Costers del Segre, 290
 - irrigação, 125
 - Monsant, 290-91
 - Penedès, 289-90
 - Priorato, 287-89
- Catamarca, 437
- Cava, 281, 296-97
 - definição, 173
 - uvas, 296
- Cávado, 311
- cave, 166
- Cave de Pedra, 560
- Central Coast, 397-98
- Central Otago, 521-22
- Central Valley, 390
- Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas (CNEV), 305
- cerca ○ VEJA ESPALDEIRA
- Chablis, 223, 225
 - clima, 225
 - solos, 225
- Champagne, 242-44
 - barricas, 195
 - clima, 123-25, 214
 - densidade de plantio, 141
 - garrafas, 28-31
 - madeiras para tanoaria, 185-86
 - melhores produtores e vinhos, 242-43
 - método *champenoise*, 131-32, 168-74
 - sistemas de condução, 91-94
 - uvas, 242
- Champagne (bebida)
 - harmonização com comidas, 57, 59, 60
 - rosé*, 167, 243
 - teor de açúcar, 244
 - tipos, 242-43
- champanha ou espumante natural
 - legislação brasileira, 563-65
- champenoise*, método, 131-32, 168-74
- Chapada Diamantina, 579-80
- chaptalização, 160, 180, 214
- charmat*, processo, 132, 174-76, 347, 426
- Château Lacave, 556, 558
- Châteauneuf-du-Pape
 - densidade de plantio, 141
- Chianti, 257-58
 - harmonização com comidas, 61
 - melhores produtores e vinhos, 258
 - versões, 257-58
- Chianti Classico, 257-58
- Chile, 459-82
 - Aconcagua, 461-62
 - área de vinhedos, 207
 - clima, 460-61
 - dados principais, 459
 - exportação de vinhos, 209
 - legislação, 460
 - mapa, 459
 - melhores produtores e vinhos, 470-82
 - pluviosidade, 125
 - produção de vinhos, 206
 - Región Norte, 461
 - Región Sur, 467
 - uvas, 467-69
 - Valle Central, 463-67
- China
 - área de vinhedos, 207
 - produção de vinhos, 206
- Cíclades, 385-86
- Cigales, 281, 292
- Cima Corgo, 305
- Cinzano, 556, 559
- Clare Valley, 495
- clarete, 168
 - temperatura ideal, 36
- Classic, 326-27
- clássico, método, 173
- clima, 123-25
 - principais zonas vitícolas, 123
- coágulos sanguíneos ○ VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
- Cognac
 - barricas, 195
 - madeira para maturação, 185-86
- colagem, 157
- Colchagua, 463
- colheita de uvas, 138-42
- Colli Orientali del Friuli, 266
- Collio, 265-66
- comida oriental
 - harmonização com vinhos, 59
- Comité Interprofessionnel des Côtes du Rhône, 230
- Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, 317
- Companhia Vinícola Rio-Grandense, 555
- composição do vinho, 117-19
- compra de vinhos, 23-24
- Conca de Barberà, 291
- Condrieu
 - densidade de plantio, 141
- confrarias de vinho, 78-79
- Constantia, 534
- consumo de vinho
 - quantidade individual, 34-35, 51-52
- Contra Costa, 397
- Coonawarra, 496-97
- copos, 44-48
 - como servir vinho, 47
 - degustação, 46
 - formatos, 44, 45
 - manuseio, 47
- Coquimbo, 461
- Cordelier, 555
- cordon de royat*, 93

Córsega
 clima, 214
 corta-cápsula, 37
 características, 40
 Costers del Segre, 281
 Côte Chalonnaise, 223, 228, 229
 Côte de Beaune, 223
 ○ VEJA TAMBÉM CÔTE D'OR
 Côte de Nuits, 223
 ○ VEJA TAMBÉM CÔTE D'OR
 Côte d'Or, 225-26, 227
 densidade de plantio, 141
 Grands Crus, 226
 melhores produtores e vinhos, 227-28
 Premiers Crus, 226
 Côte Rôtie, 99, 110, 141
crémant, 171, 217
 Creta, 387-88
 Crianza, 156, 178, 199, 286, 287, 289, 290, 291, 451
 legislação espanhola, 280-81
 Croácia
 consumo de vinho, 208
 Cubas, Brás, 554
 Curicó, 465-66
cuvée de prestige, 173, 243

D

Dafnés, 388
 Dão, 307-09
 garrafas, 307
 melhores produtores e vinhos, 308
 sub-regiões, 307
 uvas, 307
 versões de vinho, 308
 Dão Sul, 579
 decantação, 42-43
 decantador, 41, 42, 43
Decanter, 127
 degustação, 65
 ficha, 79-85
demie, 30
 Denominação de Origem Controlada (DOC)
 legislação portuguesa, 303
Denominación de Origen (DO)
 legislação espanhola, 281

Denominación de Origen Calificada (DOCa)
 legislação espanhola, 281
Denominación de Origen Controlada (DOC)
 legislação argentina, 434-35
Denominación de Origen de Pago (DOP), 295
 legislação espanhola, 280-81
Denominazione di Origine Controllata (DOC)
 legislação italiana, 246-47
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
 legislação italiana, 246-47
 densidade da plantação, 570
 desacidificação, 160, 180
 desenvolvimento, 37-39
 descoloração, 181
 desengação
 vantagens e desvantagens, 144-45
Deutscher Landwein
 legislação alemã, 325
Deutscher Tafelwein
 legislação alemã, 324
 Dinamarca
 consumo de vinho, 208
 Dodecaneso, 386-87
 doenças ○ VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
 Don Laurindo, 560
 Douro, 303-05
 clima, 305
 melhores produtores e vinhos, 306-07
 pluviosidade, 125
 uvas, 305
 Douro Superior, 305
 Dráma, 376
 Dreher, 555
 Ducos Vinícola, 579
 Durbanville, 538

E

Eden Valley, 494-95
 Egeu Setentrional, 384
égouttoir, 159
Eiswein, 326, 350

Elgin, 539
 Elim, 539-40
 embutidos e miúdos
 harmonização com vinhos, 59
 Emilia-Romagna, 269
 Albana di Romagna
 Passito, 269
 Lambrusco, 269
 Sangiovese di Romagna, 269
 encubação, 148-49, 153
 enforcado, 93
 enófilo, 48
 enólogo, 48
 Entre-Deux-Mers, 215
 Epanomí, 376-77
 Epitrapézios Oínos (EO), 367
 escala babo, 139
 escala KMW, 350
 conversão para graus
 Oechsle, 350
 escanção, 48
 esgotador, 159
 Eslovênia
 consumo de vinho, 208
 espaldeira, 91-2, 126, 437, 557, 562, 566, 574, 578, 581
 Espanha, 173, 279-301
 Alicante, 296
 área de vinhedos, 207
 azinheiras, 184
 carvalhos para tanoaria, 185-86
 Castilla y León, 291-92
 Cataluña, 289-91
 Cava, 296-97
 clima, 123
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 279
 densidade de plantio, 141
 exportação de vinhos, 209
 irrigação, 125
 Jerez, 297-301
 Jumilla, 295
 legislação, 280-81
 Mancha, La, 295
 mapa, 279
 Navarra, 293
 pluviosidade, 125
 Priorato, 287-89
 produção de vinhos, 206

Espanha (cont.)

rendimento médio, 280
 Rías Baixas, 294
 Ribera del Duero, 285-87
 Rioja, 281-85
 Somontano, 293-94
 zonas climáticas, 281
 zonas vinícolas, 281
 Estados Unidos, 389-415
 área de vinhedos, 207
 Califórnia, 391-400
 carvalhos para tanoaria, 185-86
 clima, 123
 dados principais, 389
 espumantes, 414-15
 exportação de vinhos, 209
 legislação, 390
 legislação de vinhos, 404-05
 mapa, 389
 Oregon, 400
 pluviosidade, 125
 produção de vinhos, 206
 uvas, 402-04
 uvas brancas, 402-04
 uvas e vinhos brancos, 406-08
 uvas e vinhos tintos, 409-14
 Washington, 401
 Este Mendocino, 440
 evolução dos vinhos, 31-33
 Évora, 309

F

Federspiel, 355
 fermentação alcoólica, 146-50
 fermentação malolática, 152-53
 e desacidificação, 180
 fermentador rotativo, 150-51
 ficha de degustação, 79-84
 filoxera, 89, 90, 100, 122, 282, 389, 467, 499, 500
 filtração, 158
flash détente, 151
 Fleming, Alexander, 53
 Forqueta (Cooperativa), 555
fortified wines © VEJA VINHOS

LICOROSOS

fouloir-égrappoir, 145
 França, 213-44
 Alsace, 238-40
 área de vinhedos, 207
 Bordeaux, 215-23
 Bourgogne, 223-30
 carvalhos para tanoaria, 185-86
 Champagne, 242-44
 chaptalização, 214
 clima, 123, 214
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 213
 densidade de plantio, 141
 exportação de vinhos, 209
 garrafas, 28-31
 Jura, 240
 Loire, 236-38
 mapa, 213
 Midi, 240-41
 pluviosidade, 125
 produção de vinhos, 206
 Rhône, 230-36
 Franken, 344-45
 garrafas, 28-30
 melhores produtores e vinhos, 344-45
 uvas, 327, 344
 Franschhoek, 536-37
 Fraser Valley, 422
 Friuli-Venezia-Giulia, 265-67
 Colli Orientali del Friuli, 266
 Collio, 265-66
 Isonzo, 266
 melhores produtores e vinhos, 266-67
 Fronteira Gaúcha, 558-59, 560-61
 Campanha, 572, 573
 mapa, 573
 pluviosidade, 125
 produção de uvas, 558-59
 Serras de Sudeste, 572, 573
 sistemas de condução de videiras, 574
 frutos do mar
 harmonização com vinhos, 60-61

G

Galeno, 53
 Galicia
 clima, 281
 pluviosidade, 125
 Garibaldi (Cooperativa), 555
 garrafas, 28-31
 cor, 29-30
 de champagne, 173
 disposição ideal, 26-27
 formatos, 29
 giraflores, 173
 manuseio, 172
 tamanhos, 30-31
 vinhos alemães, 331
 Garziera, Jorge, 561
 Gattinara, 252-54
 Gavi, 254
 Geelong, 500
Geographical Indication (GI), 424
 George, duque de Clarence, 322
 Georges Aubert, 555
 Gisborne, 517
gobelet, 93
 Goiás, 585
 gotejamento, 125
 Gouménissa, 376
Gran Reserva
 legislação espanhola, 283
Grand Cru, 173, 243
 Granja União, 555
 Granja-Amareleja, 309
grappa, 134
 graus
 brix, 139, 140
 Oechsle, 139, 324, 350
 Winkler, 123, 391, 493, 495, 496
 graus-dia, 123-24
 © VEJA TAMBÉM GRAUS WINKLER
 Graves, 215, 219-20
 melhores vinhos, 220
 Great Southern, 501-02
 Grécia, 365-88
 área de vinhedos, 207
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 365
 história da viticultura, 366
 legislação, 367

mapa, 365
 produção de vinhos, 206
 regiões, 375-88
 uvas, 368-72
 vinhos e declarações, 373-74
 Grécia Central, 379-80
 Grønbaek, Morten, 54
 Guglielmo, Oscar, 556
Guia de Vinhos, 128
guyot, 93

H

habillage, 173
 Haraszthy, Agoston, 389
 Haut-Médoc
 densidade de plantio,
 141
 Hawkes Bay, 514-15
 Heublein, 556, 557, 558
 Hipócrates, 53
 Holanda
 consumo de vinho, 208
 huguenotes, 532
 Hungria, 360-64
 área de vinhedos, 207
 clima, 361
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 360
 mapa, 360
 melhores produtores, 364
 produção de vinhos, 206
 Tokaj, 360-61
 uvas e vinhedos, 361
 Hunter Valley, 497-98

I

Icewine, 95, 165, 417, 419,
 423, 425, 426
 regulamentação, 426
Ilhas Jônicas, 383
Impériale, 30
 Inao (Institut National des
 Appellations d'Origine),
 35, 46
 Indicação de Proveniência
 Regulamentada (IPR)
 legislação portuguesa, 303
Indicación de Procedencia (IP)
 legislação argentina, 434

Indicación Geográfica (IG)
 legislação argentina, 434
Indicazione Geografica Tipica
 (IGT)
 legislação italiana, 246
 Inglaterra
 garrafas, 28
 vinhedo mais setentrional,
 123
 inundação, 125
 Irã
 área de vinhedos, 207
 irrigação
 proibição, 125
 sistemas de, 125
 ISO (International Standard
 Organization), 44, 46
 Isonzo, 265
 Itália, 245-78
 Abruzzo, 271-72
 área de vinhedos, 207
 Asti Spumante, 278
 Basilicata, 273
 Campania, 272-73
 carvalhos para tanoaria,
 185-86
 clima, 123
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 245
 Emilia-Romagna, 266
 exportação de vinhos, 209
 Franciacorta, 274
 Friuli-Venezia-Giulia,
 265-67
 garrafas, 28
 história da viticultura, 246
 Lazio, 270
 legislação, 246
 Lombardia, 267-68
 mapa, 245
 Marche, 271
 Moscato d'Asti, 278
 Piemonte, 247-54
 produção de vinhos, 206
 Prosecco, 278
 Puglia, 273-74
 Sardegna, 273-74
 Sicília, 276-77
 Toscana, 254-62
 Trentino-Alto Adige,
 268-69

Umbria, 270
 Veneto, 262-65
 vinhos espumantes, 277-78
 zonas climáticas, 246

J

Jerez, 178-80, 195, 297-301
 clima e pluviosidade, 298
 destaques, 300-01
 Fino, 298
 harmonização com
 comidas, 57, 59, 63
 longevidade, 32
 Manzanilla, 298
 Manzanilla Pasada, 299
 Medium Dry, 299
 Oloroso, 299
 Palo Cortado, 299
 precedência nas refeições, 48
 Raya, 299
 uvas, 298
 vinificação, 178-80
 Vino Dulce, 299-300
Jéroboam, 30
 Johnson, Hugh, 128
 Jumilla, 295
 Jura, 215, 240
 vin jaune, 180

K

Kabinett, 325
 legislação alemã, 325
 legislação austríaca, 349
 Kamptal, 356
 Klein Karoo, 540
 Klosterneuburger Mostwaage
 ○ VEJA ESCALA KMW
 Kremstal, 357

L

Lake, 394
 Lake Erie North Shore, 420
 Lambrusco, 269
Landwein
 legislação austríaca, 349
 Languedoc, 241
 Languedoc-Roussillon, 214
 clima, 214

- latada, 92, 320, 557, 566, 570, 578
- Laurent, Dominique, 201
- Lazio
Frascati, 270
- leguminosas
harmonização com vinhos, 61
- leilão
recordes de venda, 24
- Letrinón, 383
- Libournais, 215, 223
- licor de expedição, 172, 174, 176
- licor de tiragem, 171
- Lima, 311
- Límnos, 384
- lira, 93
- Lisboa, 314-15
melhores produtores e vinhos, 314-15
- Livramento Vinícola, 559
- Loire, 215, 236-38
densidade de plantio, 141
- Lombardia
Valtellina, 268
Valtellina Superiore, 268
- Lona, Adolfo, 556
- longevidade dos vinhos, 32-33
- Lorraine
clima, 214
- Luxemburgo
consumo de vinho, 208
- M**
- Macedônia, 376-78
maceração carbônica, 150
e desacidificação, 180
- Mâconnais, 223, 229
- Madeira, 320-22
barricas, 195
clima e uvas, 320
designações, 320-22
harmonização com comidas, 57
longevidade, 32
melhores firmas, 322
sistema de condução de videiras, 320
- magnum*, 30, 31
- Maipo, 463-64
- mal de Alzheimer © VEJA
VINHOS, EFEITOS MEDICINAIS
- Málaga, 296
harmonização com comidas, 63
- Mancha, La, 281
- Mantínia, 381
- marc*, 134
- Marche, 271
Rosso Piceno, 271
Verdicchio dei Castelli di Jesi, 271
Verdicchio di Matelica, 271
- Margaret River, 500-01
- Marie-Jeanne*, 30
- Marin, 393
- Marlborough, 519-20
- Marsden, Samuel, 514
- Martini & Rossi, 556, 557
- Martins, João Paulo, 319
- massas
harmonização com vinhos, 61
- Mathusalem*, 30
- Maule, 466-67
- Mavrodáfni Kelallínias, 383
- Mavrodáfni Patrón, 382
- McLaren Vale, 493
- Médoc, 97, 98, 141, 215, 217-19, 552
densidade de plantio, 141
melhores vinhos, 217-19
- Mendocino, 392
- Mendoza, 438-43
Este Mendocino, 440
mapa, 439
Norte Mendocino, 440
pluviosidade, 125
Sur Mendocino, 443
Valle de Uco, 442-43
Zona Alta del Río Mendoza, 440-41
- Messiter, Thomas, 554
- Midi, 240-41
barricas, 195
- Minas Gerais, 562, 584
- Miolo, 557
- Moët & Chandon, 556, 557
- Moldávia
área de vinhedos, 207
- exportação de vinhos, 209
produção de vinhos, 206
- Monção, 311
- Monferrato, 252
- Monsant, 281
- Monterey, 397
pluviosidade, 125
- Morellino di Scansano, 261
destaques, 261
- Mornington Peninsula, 500
- Moscatel de Setúbal, 316-17
denominações, 316-17
longevidade, 32
- Moschátó Kefallínias, 383
- Moschátó Límnou, 384
- Moschátó Patrón, 382
- Moschátó Riou-Patrón, 382
- Moschátó Ródou, 387
- Mosel, 328, 331, 336-38
barricas, 195
clima, 123
melhores produtores e vinhos, 336
pluviosidade, 125
uvas, 327-30
- mosto
acidificação, 181
chaptalização, 180
concentração do, 145
de primeira prensagem, 160
desacidificação, 180
descoloração, 181
fermentação, 146
fortificação, 177
pasteurização, 166
quantidade de açúcar, 140
remontagem, 148
sulfitação, 181
termovinificação, 152
- Moura, 309
- Mudgee, 498
- museletage, 173
- N**
- Nabuchodonosor, 30
- Nahe, 341-42
garrafas, 28-31
melhores produtores e vinhos, 341-42
- Náoussa, 376

Napa, 391, 394-95
 pluviosidade, 125
 National Distillers, 557-58
 Navarra, 293
 clima, 281
 Nebbiolo d'Alba, 252
 Nelson, 520
 Neméa, 380-81
 Neusiedlersee, 357
 Neusiedlersee-Hügelland, 358
 New South Wales, 497-98
 Hunter Valley, 497-98
 Mudgee, 498
 Orange, 498-99
 Niagara Peninsula, 419
 Norte Mendocino, 440
 North Coast, 393-97
 Northern Cape, 540
 Nova Zelândia, 513-30
 Auckland, 515-16
 Canterbury, 521
 Central Otago, 521-22
 clima, 514
 consumo de vinho, 209
 dados principais, 513
 Gisborne, 517
 Hawkes Bay, 517-18
 irrigação, 522
 mapa, 513
 Marlborough, 519-20
 melhores produtores e
 vinhos, 524-30
 Nelson, 520
 Northland, 514
 vinhedo mais meridional,
 123
 Waikato & Bay of Plenty,
 516-17
 Wellington, 518-19
 Novo Mundo
 barricas, 195
 sistemas de condução de
 videiras, 93

O

Office International de la
 Vigne et du Vin (OIV), 560
 Okanagan Valley, 421-22
 Olifants River, 540
 Omizolo, Gladistão, 561

OMS (Organização Mundial
 da Saúde), 52
 Onomasía katá Parádosi
 (OkP), 367
 Onomasía Proeléfesos
 Anotéras Poiótitos (OPAP),
 367
 Onomasía Proeléfesos
 Elenchómeni (OPE), 367
 Ontario, 418-20
 Orange, 498-99
 Oregon, 400
 clima, 412
 Orgogozo, Jean-Marc, 54

P

Paarl, 536
 Wellington, 537
 Padthaway, 496
 Paiva, 311
 Pangeón, 378
 paradoxo francês, 54, 129
 Paraná, 565, 583
 Parker Jr., Robert, 128
 Páros, 385
 Pasteur, Louis, 53, 116, 156
 pasteurização, 166, 182
 Pátra, 381-82
 Pauillac
 densidade de plantio, 141
 Pays Nantais, 236
 peixes
 harmonização com vinhos,
 61-62
 Pelee Island, 420
 Peloponeso, 380-83
 Penedès, 281
 Península de Setúbal, 315-16
 pérgola, 436
 ○ VEJA TAMBÉM LATADA
 Perini, 556
 Pessac-Léognan, 219
 Peynaud, Émile, 101, 138,
 251
 Pezá, 388
 Pfalz, 339-41
 melhores produtores e
 vinhos, 340-41
 uvas, 328, 329, 330
 Piemonte, 247-54

Barbaresco, 250-51
 Barbera, 251-52
 Barolo, 249-50
 DOCs e DOCGs, 246-47
 mapa, 248
 pluviosidade, 125
 Pierce, doença de, 402
 Pizzato, 560
 Planalto Catarinense, 561-62
 pluviosidade
 regiões vitícolas, 125
 Poda, 93
 podridão nobre, 165, 357, 361,
 594
 ○ VEJA TAMBÉM BOTRYTIS
 CINEREA
 Políbio, 116
 polifenóis
 evolução dos vinhos, 32
 Pombal, marquês de, 317
 Pomerol, 222-23
 densidade de plantio, 141
 melhores vinhos, 222-23
 Portalegre, 309
 Porto, 177-78, 317-20
 barricas, 195
 digestivo, 63
 estilos, 318-20
 harmonização com
 comidas, 57, 62
 legislação, 178
 longevidade, 32
 melhores produtores, 319,
 320
 pluviosidade, 125
 uvas, 177, 318
 Portugal, 302-22
 Alentejo, 309-11
 área de vinhedos, 207
 Bairrada, 312-13
 barricas, 195
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 302
 Dão, 307-09
 Douro, 304-07
 exportação de vinhos, 209
 garrafas, 29-31
 legislação, 303
 Lisboa, 314-15
 Madeira, 320-22
 mapa, 302

Portugal (cont.)

Moscatel de Setúbal, 316-17
 Península de Setúbal, 315-16
 pluviosidade, 125
 Porto, 317-20
 produção de vinhos, 206
 regiões vinícolas, 303-04
 Tejo, 315
 Vinhos Verdes, 311-12
 zonas climáticas, 304

pourriture noble, 165

○ VEJA TAMBÉM BOTRYTIS CINEREA

E PODRIDÃO NOBRE

Prädikatswein

legislação alemã, 325
 legislação austríaca, 349

Premier Cru, 173, 243

Priorato, 287-89

clima e pluviosidade, 287
 destaques, 288-89
 DOCa, 281
 uvas, 288

produtor

e qualidade do vinho, 127

Prosecco, 174, 278

Provence, 240-41

clima, 214

Puglia, 273-74

Castel del Monte, 274

Primitivo di Manduria, 273

Salice Salentino, 274

Q

Qualitätswein

legislação austríaca, 349

Qualitätswein bestimmter

Anbaugebiete

legislação alemã, 325

Qualitätswein garantierten

Ursprungs

legislação alemã, 325

Qualitätswein mit Prädikat

legislação alemã, 325

quart, 30

Québec, 420-21

queijos

harmonização com vinhos,
 62-63

R

Recioto della Valpolicella, 263

Redondo, 309

Reguengos, 309

Reguinha, Rui, 304

Reino Unido

consumo de vinho, 208

rêhoboam, 30

remuage ○ VEJA GARRAFAS,

MANUSEIO

Rémy-Martin, 556

Renaud, Serge, 54

Reserva

legislação espanhola, 283

retrogosto, 78, 83

Retsina, 367

OkP, 379

Grécia Central, 379

Rheingau, 338-39

melhores produtores e
 vinhos, 338-39
 uvas, 338

Rheinhessen, 342-43

melhores produtores e
 vinhos, 343

uvas, 328, 329, 330

Rhône, 214, 230-36

AOCs, 229

clima, 121, 214

densidade de plantio, 141

mapa, 231

Nord, 230-34

pluviosidade, 125

sistemas de condução,
 91-92

Sud, 234-36

uvas, 99, 109, 230-31

Rhône Nord

AOCs, 230-32

melhores produtores e
 vinhos, 232-34

Rhône Sud, 234-36

AOCs, 234

melhores produtores
 e vinhos, 235-36

Rías Baixas, 281

Ribera del Duero, 281, 285-87

clima, 281, 285-87

densidade de plantio, 141

envelhecimento em garrafa,
 159

melhores produtores e
 vinhos, 286-87

pluviosidade, 286-87

uvas, 286

Rio de Janeiro, 585

Rio Grande do Sul, 566-76

clima, 566

comercialização de vinhos
 e derivados, 569

Fronteira Gaúcha, 572-76

história da viticultura, 554

mapa, 567

plantio de uvas, 557

produção de castas
 europeias, 567-68

produção de vinhos e

derivados, 569

Serra Gaúcha, 569-72

Rioja (Espanha), 281-85

clima, 282

densidade de plantio, 141

DOCa, 281

envelhecimento em garrafa,
 159

maturação de vinhos,
 156-57

melhores brancos, 285

melhores produtores e
 vinhos, 284

pluviosidade, 125, 282

rendimento máximo, 283

sub-regiões, 282

tempo médio ideal, 33
 uvas, 282-83

Rioja, La (Argentina) 436

Robertson, 537-38

Robóla Kefallinias, 383

Ródos, 387

Roero, 252

rolhas, 40-41

sintéticas, 40

Romênia

área de vinhedos, 207

produção de vinhos, 206

Rosso di Montepulciano, 261

Rotling, 167, 330

roto-fermenter ○ VEJA

FERMENTADOR ROTATIVO

Rotondo, Serenella, 55

Roussillon, 241

Rueda, 292

clima, 281

Rússia

floresta de carvalhos, 190

produção de vinhos, 206

S

saca-rolha, 38-39
 Sacramento Valley, 399
 Saint-Emilion, 221-22
 densidade de plantio, 141
 melhores vinhos, 222
 Salmanazar, 30
 Salta, 436
 sistemas de condução de videiras, 436
 Sámos, 384-85
 San Benito, 397
 San Francisco, 397
 San Joaquin Valley, 393, 398
 clima, 124
 San Juan, 437-38
 San Luis Obispo, 397
 San Matteo, 397
 Sancerre
 densidade de plantio, 141
 Santa Barbara, 397, 398
 Santa Catarina, 561, 580-82
 Santa Clara, 397
 Santa Cruz, 397
 Santiago
 pluviosidade, 125
 Santoríni, 385-86
 São Francisco, vale do, 123
 São Joaquim, 582
 São Paulo, 562, 583-84
 Sardegna, 276-77
 Alghero, 276
 Cannonau di Sardegna, 276
 Carignano del Sulcis, 276
 Saumur, 236, 237
 Sauternes, 220-21
 harmonização com comidas, 63
 melhores vinhos, 221
 tempo médio ideal, 33
scotthenry, 93
 Seagram, 556, 557, 561
 sedimentos no vinho © VEJA
 DECANTAÇÃO
Sekt, 346-47
 métodos de vinificação, 347
Selection, 326, 327
 Serra da Mantiqueira, 562-63
 Serra Gaúcha, 569-72
 clima e pluviosidade, 571

densidade de plantio, 141, 570
 mapa, 570
 municípios, 570
 pluviosidade, 125
 produção municipal, 571-72
 sistemas de condução de videiras, 570
 solos, 570
 uvas cultivadas, 571
 Serra, Junípero, 389
 Sicília, 274-75
 Malvasia delle Lipari, 276
 Moscato di Pantelleria, 275
 siglas de países, 98
 Similkameen Valley, 422
 sistemas de condução, 91-94
 Madeira, 320
 moda castelhana, 93
 Novo Mundo, 93
 Serra Gaúcha, 93
 Vinhos Verdes, 311
 Sítia, 387-88
 Smaragd, 355
 Soave, 262
 Sobral, 580
 sobreiro, 184, 309
 sobremesas e frutas
 harmonização com vinhos, 63
 Solano, 393
 solo
 tipos, 121-23
sommelier, 48
 Somontano, 281
 Sonoma, 391, 396-97
 sorbatação, 181-82
 Sousa, 311
 Sousa, Martim Afonso de, 554
 South Australia, 494-97
 Adelaide Hills, 495-96
 Barossa Valley, 494
 Clare Valley, 495
 Coonawarra, 496-97
 Eden Valley, 494-95
 McLaren Vale, 496
 Padthaway, 496
Spätlese, 326
 legislação alemã, 326
 legislação austríaca, 349

Steinfelder, 355
 Stel, Simon van der, 531
 Stellenbosch, 534-36
Strohwein
 legislação austríaca, 349
 Sud-Ouest, 215, 241
 Südsteiermark, 358
 Suíça
 consumo de vinho, 207
 sulfatação, 181
 supertoscans, 254-57
 melhores produtores e vinhos, 256-57
 Sur Mendocino, 443
 Swartland, 539
 Swellendam, 540

T

Tafelwein
 legislação alemã, 324
 legislação austríaca, 349
 tanoaria, 185-97
 aduelas, 192
 fabricação de barricas, 192-95
tastevin, 46-47
 Tejo, 315
 temperatura ideal dos vinhos, 35-37
 termovinificação, 152
terroir
 conceito, 121
 tira-manchas, 49
 Tokaj, 360-61
 garrafas, 28-31
 harmonização com comidas, 63
 tomboladeira © VEJA TASTEVIN
 Topikós Oínos, 367
 Toro, 281
 Toscana, 254-62
 Bolgheri, 260-62
 Brunello di Montalcino, 258-59
 Chianti Classico e Chianti, 257-58
 DOCs e DOCGs, 254
 mapa, 255
 outros tintos, 260-62
 pluviosidade, 125
 supertoscans, 254-57

Toscana (cont.)

vinhos brancos, 262
 Touraine, 236, 237
 transvaso, método de, 132, 168, 174
 Trentino-Alto Adige
 Alto Adige ou Südtirol, 268
 melhores produtores e vinhos, 268-69
 Teroldego Rotaliano, 268
Trockenbeerenauslese
 legislação alemã, 326
 legislação austríaca, 350
 Tulbagh, 539
 Turquia
 área de vinhedos, 207

U

Ucrânia
 área de vinhedos, 207
 produção de vinhos, 206
 Umbria, 270
 Montefalco Sagrantino, 270
 Orvieto, 270
 Torgiano Rosso Riserva, 270
 Uruguai, 483-90
 clima, 484
 consumo de vinho, 208
 dados principais, 483
 legislação, 484
 mapa, 483
 melhores produtores e vinhos, 487-90
 regiões, 485-86
 Región Sur, 485-86
 uvas, 486-87

uvas
 colheita, 138-41
 composição, 87-88
 e qualidade do vinho, 126
 época ideal de colheita, 126
 maturação, 139-40
 origem e disseminação, 86-87
 para Jerez, 178
 para vinho do Porto, 177
 variedades, 95-115
 ☉ CONSULTE TAMBÉM PELO NOME DA REGIÃO OU PAÍS

uvas brancas, 112-15
 clássicas, 106-11
 uvas rosadas, 231, 399, 434
 uvas tintas, 104-06
 clássicas, 97-104
 Uzbequistão
 área de vinhedos, 207

V

Vale do Rio do Peixe ☉ VEJA SANTA CATARINA
 Vale do São Francisco, 559, 576-79
 área plantada, 576
 mapa, 577
 municípios, 576
 pluviosidade, 125
 produção, 559, 576
 sistemas de condução, 578
 Vale dos Vinhedos, 560, 572
 Valle Central, 463-67
 Cachapoal, 464
 Colchagua, 465
 Curicó, 465-66
 Maipo, 463-64
 Maule, 466-67
 Valle de Casablanca, 462-63
 Valle de San Antonio, 463
 Valle de Uco, 442-43
 Valles del Río Negro, 443-44
 Valpolicella, 263
 tempo médio ideal, 33
 Vancouver Island, 421
 vasodilatador ☉ VEJA VINHO, EFEITOS MEDICINAIS
 VDP (Verband der Deutschen Prädikats- und Qualitätsweinguter), 332-35
 VDP-Rheingau, 338
 Velha Cantina, 560
 Velho do Museu, 556
 Veneto, 262-63
 Amarone, 263-64
 outros tintos e brancos, 264-65
 Vernaccia di San Gimignano, 254
 Victoria, 499-500
 Geelong, 500
 Mornington Peninsula, 500
 Yarra Valley, 499

videira
 ciclos de vida, 94-95
 classificação científica, 86-87
 clima ideal de cultivo, 123-25
 de pé franco, 91, 122, 401, 435, 467, 577
 poda, 93
 porta-enxerto, 86, 89, 435
 propagação, 89-91
 propagação por enxerto, 90-91
 rendimento, 140-41
 sistemas de condução, 91-94
 terreno ideal, 121-23
 Vidigueira, 309
 Vignes, Jean-Louis, 389
vin de cuvée, 171
Vin de Glace ☉ VEJA ICEWINE
vin de liqueur ☉ VEJA VINHOS LICOROSOS
Vin de Pays
 legislação francesa, 214
vin de réserve, 171
Vin de Table
 legislação francesa, 214
Vin Délimité de Qualité Supérieure
 legislação francesa, 215
Vin du Curé, 427
vin jaune, 180
vin mousseux, 168
Vin Santo, 262
 vinhedo
 densidade da plantação, 141-42
 superfície mundial, 207
 vinho
 álcool por garrafa, 51-52
 arejamento, 41-42
 armazenamento, 23-27
 aromas e buquê, 75
 na Bíblia, 117
 biodinâmico, 135-36
 calorias, 52-53
 classes, 128-34
 composição, 117-19

vinho (cont.)

- composto, 134
- consumo mundial, 208
- de canteiro, 320
- de estufagem, 320
- decantação, 42-43
- derivados, 134
- digestivo, 63
- efeitos medicinais, 53-56
- evolução, 31-32
- exame gustativo, 76-79
- exame olfativo, 74-76
- exame visual, 73-74
- exportação mundial, 209
- fatores de qualidade, 120-28
- função, 127-28
- harmonia própria, 78
- harmonização com comidas, 56-63
- importação brasileira, 209-12
- incompatibilidade com comidas, 64
- kosher*, 134, 136, 291
- longevidade, 32-33
- mapa vinícola mundial, 204-05
- maturação em barris, 197-203
- odores, 75-76
- orgânico, 134-35
- origem, 116
- precedência nas refeições, 48
- produção mundial, 206
- no restaurante, 49-50
- retrogosto, 83
- sem álcool, 137
- sensações gustativas, 76
- sensações táteis, 77
- sensações térmicas, 77
- vinho branco, 159-67
 - atividades pós-fermentação, 163-65
 - atividades pré-fermentativas, 159-60
 - botritizado, 165
 - clarificação, 158
 - colagem, 162
 - congelado, 165
 - descoloração do mosto, 162
 - dez razões para bebê-los, 130
 - doce, 165-67
 - fermentação alcoólica, 162-63
 - filtração, 164
 - harmonização com comidas, 57-63
 - maturação, 201-03
 - passificado, 165
 - precedência nas refeições, 48
 - temperatura ideal, 36
 - tempo médio ideal, 33
 - Tokaji, 360
- vinho comum
 - legislação brasileira, 563
- Vinho de Mesa, 129-31
 - legislação brasileira, 563
 - legislação portuguesa, 303
- vinho espumante, 131-33, 168-74, 457-58
 - África do Sul, 543
 - assemblage*, 171, 242
 - Bairrada, 312
 - Cava, 296-97
 - copo especial, 46
 - crémant*, 171, 217
 - Espanha, 296
 - especificação, 131
 - Franciacorta, 277
 - harmonização com comidas, 57-63
 - Icewine Dosage*, 426
 - Itália, 277-78
 - millésimé*, 171, 242
 - non millésimé*, 172
 - posição na prateleira, 26
 - precedência nas refeições, 48
 - processo Asti, 176
 - Prosecco*, 174, 278
 - Sekt*, 346
 - Sparkling Icewine*, 426
 - tempo médio ideal, 33
- Vinho Fino ou Nobre
 - legislação brasileira, 563
- vinho frisanter, 564
 - especificação, 131
 - harmonização com comidas, 59, 61, 63
 - legislação brasileira, 564
- Vinho Leve
 - legislação brasileira, 563
- Vinho Luso-Brasileiro (Vilubra), 580
- vinho moscatel espumante, 132
 - legislação brasileira, 564
- Vinho Regional
 - legislação portuguesa, 303
- vinho rosado, 167-68
 - harmonização com comidas, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63
 - temperatura ideal, 36
 - tempo médio ideal, 33
- vinho tinto
 - clarificação, 157-58
 - concentração do mosto, 145
 - corte, 155
 - elaboração, 143-59
 - engarrafamento, 158-59
 - estabilização, 154
 - fermentação alcoólica, 146-50
 - harmonização com comidas, 57-63
 - maturação, 155-57, 200-01
 - posição na prateleira, 26
 - precedência nas refeições, 48
 - prensagem do bagaço, 153-54
 - temperatura ideal, 37
 - tempo médio ideal, 33
- vinhos botritizados
 - garrafas, 30
 - harmonização com comidas, 63
 - longevidade, 32
 - tempo médio ideal, 33
- vinhos generosos, 133, 176-80
 - copo especial, 46
 - Espanha, 281
 - posição na prateleira, 27
 - VEJA TAMBÉM JEREZ, PORTO, MADEIRA, MOSCATEL DE SETÚBAL E MÁLAGA
- vinhos licorosos, 133, 176-80
 - Klein Karoo, 540

vinhos licorosos (cont.)

- legislação brasileira, 133
 - maiores produtores, 177
 - Vinhos Verdes, 311-12
 - clima, 304
 - clima e solo, 311
 - densidade de plantio, 142
 - melhores produtores e vinhos, 311-12
 - pluviosidade, 125
 - sistemas de condução de videiras, 93, 311
 - sub-regiões, 311
 - tempo médio ideal, 33
 - uvas, 311
 - ViniBrasil, 579
 - Vinícola do Vale do São Francisco, 559
 - Vinícola Fraiburgo, 556
 - Vinícola Santa Maria, 559, 576
 - Vinícola Vale do Cactus, 559
 - vinificação, 138-82
 - Champagne, 169-74
 - Jerez, 179
 - pisa em lagares, 151
 - Porto, 177
 - sistemas alternativos, 150-52
 - vinho branco, 159-67
 - vinho espumante, 168-74
 - vinho rosado, 167-68
 - vinho tinto, 143-59
 - vinhos licorosos e generosos, 176-78
 - Vino Común o de Mesa*
 - legislação uruguaia, 484
 - Vino da Tavola*
 - legislação italiana, 246
 - Vino de Calidad con Indicación Geográfica*
 - legislação espanhola, 280
 - Vino de la Tierra*
 - legislação espanhola, 280
 - Vino de Mesa*
 - legislação argentina, 434
 - legislação espanhola, 280
 - Vino Fino*
 - legislação argentina, 434
 - Vino Fino o de Calidad Preferente*
 - legislação uruguaia, 484
 - Vino Nobile di Montepulciano*, 251, 260
 - destaques, 261
 - Vinsanto, 386
 - Vintners Quality Alliance (VQA), 417, 424
 - Viticultural Area* (VA), 417
 - Vitivinícola Lagoa Grande, 561, 576
 - Vivas, Nicolas, 187
- W**
- Wachau, 355
 - Waikato & Bay of Plenty, 516
 - Wairarapa, 518
 - Walker Bay, 537
 - Washington, 401
 - clima, 401
 - Weinviertel, 355
 - Wellington, 518-19, 537
 - Western Australia
 - Great Southern, 501-02
 - Margaret River, 500-01
 - Wine Spectator*, 128
 - Winkler, A., 123
 - Worcester, 540
 - Württemberg
 - uvas, 328
- X-Y-Z**
- Xylella fastidiosa*, 402
 - Yamamoto, Mamoru, 559
 - Yarra Valley, 499
 - Zona Alta del Río Mendoza, 440-41



JOSÉ OSVALDO ALBANO DO AMARANTE, 72 anos, engenheiro químico formado em 1971, é diretor técnico da Mistral Vinhos Importados. É membro do grupo de *experts* do Brasil na comissão de direito e economia da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Foi professor do Curso Superior de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi e também do Curso de Formação de Sommeliers da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP).

Escreveu *Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber* (1983) e *Vinhos e vinícolas do Brasil* (1986), ambos editados pela Summus, e foi consultor do capítulo “Brazil” da sexta edição do livro *The world atlas of wine*, de Hugh Johnson e Jancis Robinson (Mitchell Beazley, 2007). Escreveu também dois outros livros sobre gastronomia editados pela Mescla Editorial: *Queijos do Brasil e do mundo para iniciantes e apreciadores* (2015) e *Os segredos do gim* (2016). Articulista de importantes publicações (*Gula*, *Revista do Vinho* e *Playboy*) e professor em mais de 660 cursos, dá palestras sobre vinho e organiza viagens enogastronômicas pelo mundo.

OPINIÕES SOBRE O AUTOR

“O Amarante é o meu sonho de consumo.”

SAUL GALVÃO, saudoso e genial jornalista gastronômico,
no seu programa semanal na Rádio Eldorado AM (ago. 2007)

“Quem entende de vinho no Brasil?

*Duas pessoas: o Manoel Beato e o José Osvaldo Albano do Amarante.
São os melhores degustadores do Brasil.”*

JACQUES TREFOIS, um dos maiores gastrônomos do país,
na revista *diVino* (out./nov. 2009)

*“O lendário José Osvaldo do Amarante, diretor técnico da Mistral,
acha o número de 110 rótulos um pouco exagerado.
Ele ficaria com uma boa vintena de grandes vinhos brasileiros.”*

CELSO ARNALDO ARAÚJO, brilhante jornalista da
velha guarda, na revista *Go Where Gastronomia* (ago./set. 2009)

*“A mais antiga confraria enofílica em
atividade no Brasil é justamente a de José Osvaldo
do Amarante – hoje uma grife no mundo dos vinhos.”*

CELSO ARNALDO ARAÚJO,
na revista *Go Where Vinhos* (ago. 2008)

