

**O guia essencial
do vinho:
Wine Folly**

A VIDA É MUITO CURTA PARA SE BEBER VINHO RUIM.

–Autor desconhecido

O guia essencial do vinho: Wine Folly



MADELINE PUCKETTE E JUSTIN HAMMACK

TRADUÇÃO DE LUCAS CORDEIRO E RENATO FERREIRA PIRES



Copyright © 2015 by Wine Folly LLC

Todos os direitos reservados, incluindo o direito de reprodução integral ou parcial em qualquer formato. Edição publicada mediante acordo com Avery, um selo do Penguin Publishing Group, uma divisão da Penguin Random House, LLC.

TÍTULO ORIGINAL

Wine Folly: The Essential Guide to Wine

REVISÃO

Beatriz D'Oliveira

PROJETO GRÁFICO E DESIGN DE CAPA

Madeline Puckette

DIAGRAMAÇÃO E ADAPTAÇÃO DE CAPA

Julio Moreira | Equatorium Design

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO

SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

P973g

Puckette, Madeline

O guia essencial do vinho: Wine Folly / Madeline Puckette, Justin Hammack ; tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires. - 1. ed. - Rio de Janeiro : Intrínseca, 2016.

240 p. : il. ; 24 cm.

Tradução de: *Wine Folly: the essential guide to wine*

Inclui índice

ISBN 978-85-510-0024-3

1. Vinho e vinificação. 2. Vinho - Degustação. I. Hammack, Justin. II. Título.

16-35659

CDD: 641.22

CDU: 641.87:663.2

[2016]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA INTRÍNSECA LTDA.

Rua Marquês de São Vicente, 99, 3º andar

22451-041 – Gávea

Rio de Janeiro – RJ

Tel./Fax: (21) 3206-7400

www.intrinseca.com.br

Sumário

Introdução	6
Nota dos tradutores	8

FUNDAMENTOS

Noções básicas	12
Degustação do vinho	22
Manuseio do vinho	32
Harmonização de alimentos e vinhos	40

ESTILOS DE VINHO

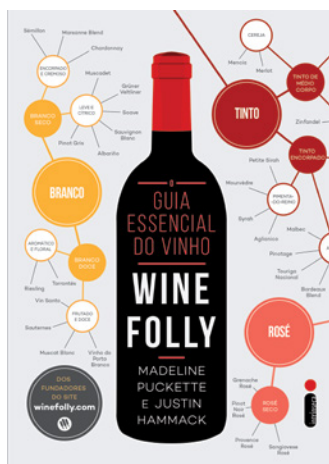
Estilos de vinho	50
Espumante	54
Vinho branco leve	64
Vinho branco encorpado	80
Vinho branco aromático	90
Vinho rosé	102
Vinho tinto leve	106
Vinho tinto de médio corpo	112
Vinho tinto encorpado	140
Vinho de sobremesa	168

REGIÕES PRODUTORAS DE VINHOS

Regiões produtoras do mundo	186
África do Sul	188
Alemanha	190
Argentina	192
Austrália	194
Áustria	198
Chile	200
Espanha	202
Estados Unidos	204
França	212
Itália	220
Nova Zelândia	224
Portugal	226
Glossário	228
Índice	231
Referências e agradecimentos	239

INTRODUÇÃO

Você gosta de vinho? Quer aprender um pouco mais a respeito? Este livro é para todas as pessoas que procuram um manual simples para encarar o desafio de entrar nesse mundo. Estas páginas contêm conhecimentos práticos que vão auxiliá-lo a escolher e apreciar um bom vinho.



Este manual é propositalmente pequeno. Trata-se de uma referência visual feita para todos que apreciam os vinhos. Nos próximos capítulos você encontrará:

- › Fundamentos básicos
- › Como degustar, manusear e conservar o vinho
- › Um compêndio de 55 diferentes variedades de vinho
- › 20 mapas detalhados de regiões produtoras



Quer saber mais? Acesse:

<http://winefolly.com/book>

- › Centenas de artigos
- › Vídeos de passo a passo
- › Informações aprofundadas
- › Pôsteres com guias e mapas



Acesse os muitos recursos gratuitos on-line do Wine Folly. O site tem centenas de milhares de assinantes e é utilizado tanto por consumidores quanto por profissionais do vinho. Conteúdo em inglês.

POR QUE APRENDER SOBRE VINHOS

Talvez você queira guardar vinhos valiosos e deliciosos. Ou talvez queira consultar com mais segurança a carta de vinhos de um restaurante. O aprendizado começa quando percebemos que o mundo dos vinhos é muito maior do que pensamos:



Há mais de mil variedades de vinhos a escolher...



Há milhares de regiões produtoras com vinhos excepcionais...



Todos os dias, em média, 600 novos rótulos são lançados...

Felizmente, o vinho não é tão complicado quando se tem conhecimento. Uma boa base de dados levará você a compras mais embasadas e a uma apreciação mais prazerosa.

O DESAFIO

Complete os desafios abaixo e você ganhará confiança para escolher e degustar os vinhos.



Deguste pelo menos 34 dos 55 vinhos incluídos neste livro (mas não todos ao mesmo tempo!). **Capriche nas anotações** de suas degustações (pág. 31).



Experimente pelo menos um vinho de cada um dos **12 países detalhados neste livro** (pág. 186-227).



Aprenda a reconhecer às cegas (pág. 22-31) seu vinho varietal favorito.

NOTA DOS TRADUTORES

Além do cuidado em fazer uma tradução correta, empreendemos nossos esforços para utilizar uma linguagem o mais simplificada possível. Dessa maneira, evitando os excessos de tecnicismos comuns a muitos textos sobre o assunto, nosso intuito foi facilitar o acesso do leitor ao mundo do vinho.

Abrimos mão, por exemplo, de palavras como “casta” ou “cepa” em favor de “uva” ou “variedade”. Também optamos por manter “blend” no lugar da tradução literal, que seria “corte”. Tal estratégia explica a manutenção de “Bordeaux Blend” em vez de “Corte Bordalês”, para estender o conceito a todo blend baseado em Cabernet Sauvignon e Merlot, sem limitá-lo ao blend das três uvas básicas — Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot —, sugerido pela expressão clássica em português.

Preferimos também o não uso da gradação de açúcar segundo as leis brasileiras, uma vez que o livro foi todo concebido de acordo com a legislação americana, e assim respeitamos a expressão dos autores. Para deixar o registro acerca das diferenças da legislação brasileira, a gradação de açúcar em nosso país se dá da seguinte forma:

Para vinhos tranquilos:

Seco — até 4 g de glicose por litro;

Demi-sec ou meio seco — de 4 g a 25 g de glicose por litro;

Suave ou doce — de 25 g a 80 g de glicose por litro.

Para espumantes:

Nature — até 3 g de glicose por litro;

Extra-brut — de 3 a 8 g de glicose por litro;

Brut — de 8 a 15 g de glicose por litro;

Seco — de 15 a 20 g de glicose por litro;

Demi-sec — de 20 a 60 g de glicose por litro;

Doce — acima de 60 g de glicose por litro.

Optamos também por uma transcrição fonética mais simplificada, com o objetivo de aproximar ao máximo a pronúncia e facilitar o entendimento do leitor.

E, embora tenhamos selecionado faixas de preço em reais para os vinhos, com base em valores médios, sabemos que, face a eventuais períodos de instabilidade econômica tanto nacional quanto estrangeira, qualquer variação de câmbio ou de outros fatores econômicos pode defasar aos poucos esse referencial. Ainda assim, optamos pelos preços em reais em respeito às particularidades do mercado brasileiro. O espumante Lambrusco, por exemplo, é mais acessível no Brasil do que nos Estados Unidos. Por outro lado, o Grenache tem um preço muito mais vantajoso na América do Norte do que aqui.

Por fim, vemos neste livro uma excelente oportunidade de levar a cultura do vinho a um maior número de interessados, por conta de sua linguagem ágil, prática e simplificada. Esperamos que nossa tradução tenha contribuído para manter o caráter precioso desta obra.

LUCAS CORDEIRO E RENATO FERREIRA PIRES

Fundamentos



Noções básicas

O QUE É VINHO

Definição de vinho, variedades de uva, regiões e o que há dentro de uma garrafa de vinho.

FATOS SOBRE AS GARRAFAS DE VINHO

Degustação, sulfitos, tamanho das garrafas e como as garrafas são rotuladas.

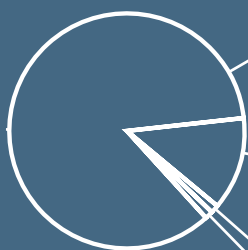
CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DO VINHO

As cinco características básicas do vinho: teor alcoólico, acidez, taninos, doçura e corpo.

DENTRO DE UMA GARRAFA DE VINHO



5 TAÇAS
DE 150 ML



ÁGUA

ÁLCOOL

ÁCIDOS, MINERAIS,
GLICEROL, AÇÚCAR



1 TAÇA DE
VINHO SECO

10%
105

11%
120

12%
135

13%
150

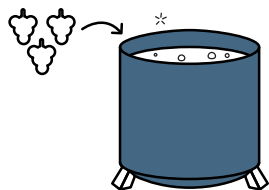
14%
165

15%
180

16%
195

APV (álcool
por volume)
CALORIAS

O QUE É VINHO?



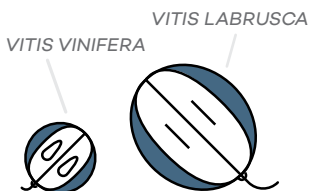
Vinho é uma bebida alcoólica produzida a partir da fermentação de uvas. Tecnicamente, pode ser feito a partir de qualquer fruta, mas a maioria é produzida com uvas viníferas.



A **safra** do vinho se refere ao ano em que as uvas foram colhidas. Vinhos não safrados [non-vintage = NV] são misturas de diversas safras.



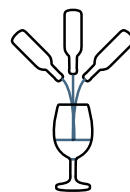
O **clima temperado** é o ideal para o desenvolvimento das uvas. Na América do Sul, por exemplo, as uvas são colhidas do sul da Argentina e do Chile ao sul do Brasil.



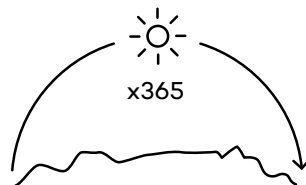
Uvas viníferas são diferentes das uvas de mesa. São muito menores, sempre têm sementes, além de serem mais doces.



Um **vinho varietal** é produzido com apenas uma variedade de uva (ex.: Pinot Noir, pág. 110).



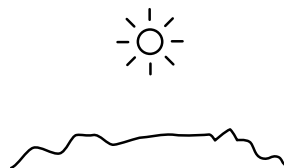
Um **blend** é produzido a partir da mistura de diversos vinhos (ex.: Bordeaux blend, pág. 144).



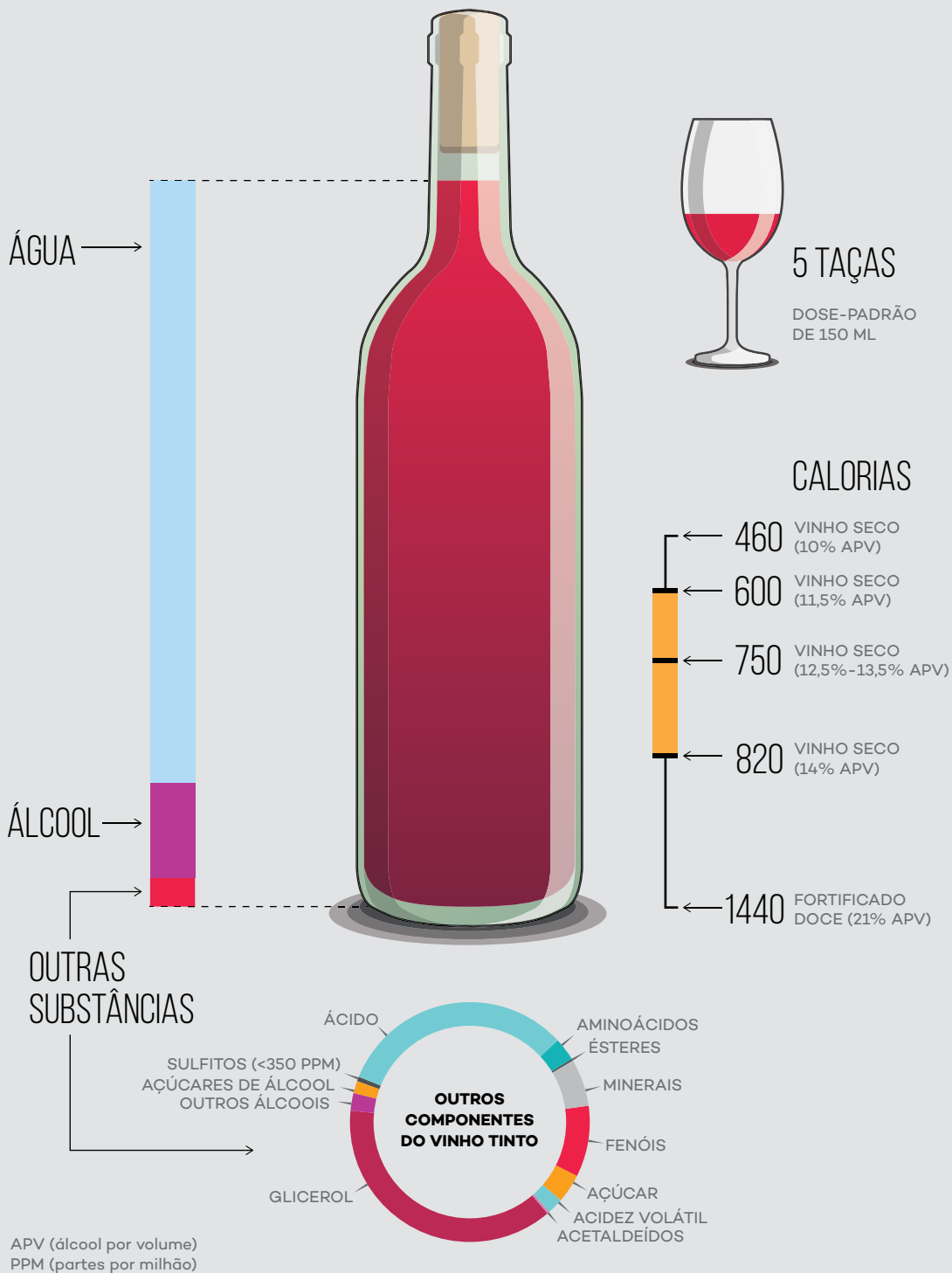
A **videira** dá frutos uma vez por ano. A colheita no hemisfério Norte é entre agosto e outubro, enquanto no hemisfério Sul é entre janeiro e março.



Regiões de **clima mais frio** costumam originar vinhos com sabor mais ácido.



Regiões com **clima mais quente** tendem a originar vinhos com sabor mais maturado.



FATOS SOBRE AS GARRAFAS DE VINHO

DEGUSTAÇÃO

TAMANHO-PADRÃO DA GARRAFA

Uma garrafa de tamanho-padrão com 750 ml serve cinco taças.

DOSE-PADRÃO DE VINHO

Uma dose-padrão contém 150 ml, tem em média 150 calorias e até 2 g de carboidratos.

BEBER COM CONSCIÊNCIA

O Instituto Nacional do Câncer dos Estados Unidos recomenda que mulheres consumam não mais que uma taça ao dia e homens, no máximo duas.

UMA TAÇA AO DIA

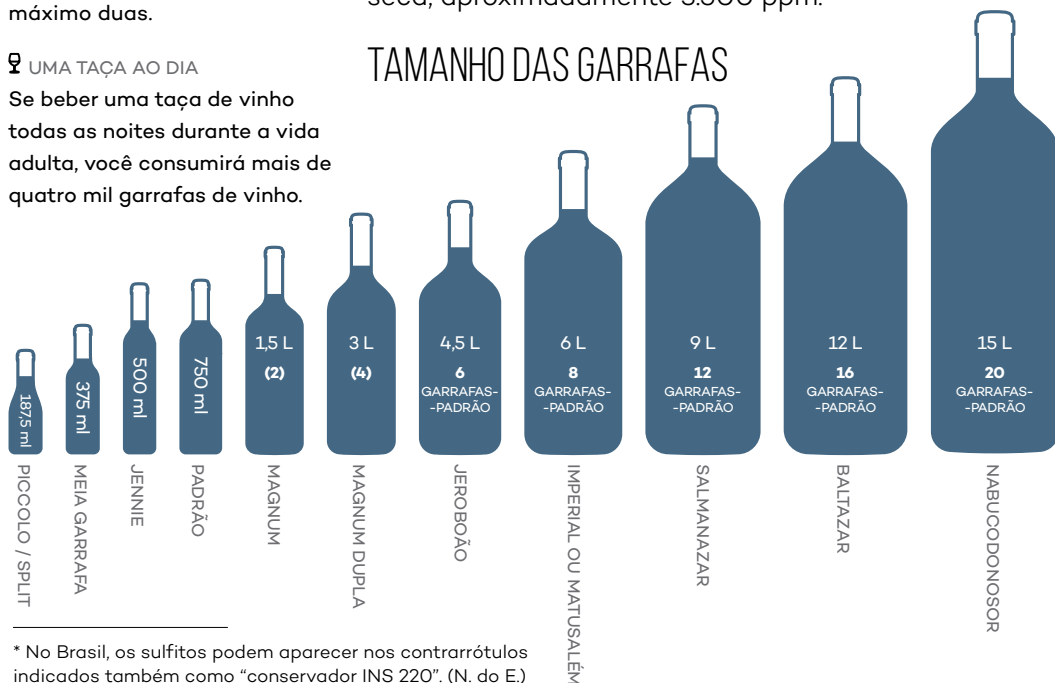
Se beber uma taça de vinho todas as noites durante a vida adulta, você consumirá mais de quatro mil garrafas de vinho.

Uma garrafa de vinho contém o mosto fermentado de uvas *Vitis vinifera*. Além do mosto fermentado, também encontramos uma pequena quantidade de dióxido de enxofre (sulfitos) adicionada como conservante.

FATOS SOBRE SULFITOS

Uma em cada cem pessoas pode ser sensível a sulfitos. Nos Estados Unidos, por exemplo, onde as vinícolas são obrigadas a indicar nos rótulos caso a garrafa contenha mais de 10 ppm (partes por milhão), os vinhos não podem conter mais de 350 ppm de sulfitos, e os vinhos orgânicos não mais que 100 ppm. Em comparação, uma lata de refrigerante de cola contém 350 ppm de sulfitos, uma porção de batata frita, 1.900 ppm, e de fruta seca, aproximadamente 3.500 ppm.*

TAMANHO DAS GARRAFAS



* No Brasil, os sulfitos podem aparecer nos contrarrótulos indicados também como "conservador INS 220". (N. do E.)

TRÊS EXEMPLOS DE RÓTULOS DE VINHO



POR VARIEDADE

Vinhos podem ser rotulados pela variedade da uva. Este vinho alemão tem o nome da da uva — Riesling — listado no rótulo. Cada país requer um percentual mínimo de determinada variedade da uva no vinho para que o nome dela possa constar no rótulo.

75% ESTADOS UNIDOS,
CHILE, BRASIL

80% ARGENTINA

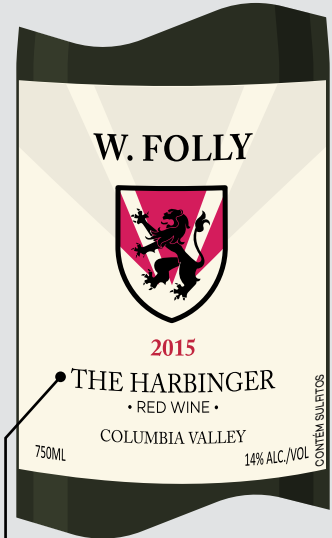
85% ITÁLIA, FRANÇA,
ALEMANHA, ÁUSTRIA,
PORTUGAL, NOVA ZELÂNDIA,
ÁFRICA DO SUL, AUSTRÁLIA



POR REGIÃO

Vinhos podem ser rotulados por região. Este vinho francês está rotulado como “Bordeaux Supérieur”. Se pesquisar sobre Bordeaux, descobrirá que nessa região são cultivadas principalmente as uvas Merlot e Cabernet Sauvignon, e os vinhos resultantes dessas uvas são misturados para formar os blends. Vinhos rotulados por região são comuns nos países:

FRANÇA
ITÁLIA
ESPANHA
PORTUGAL



POR NOME

Vinhos podem ser rotulados por um nome próprio. É mais comum que estes vinhos sejam blends de algumas variedades de uvas e exclusivos de um determinado produtor. De vez em quando vinhos varietais são rotulados com nomes próprios, com o objetivo de diferenciá-los dos vinhos de outros produtores.

DOÇURA



ACIDEZ



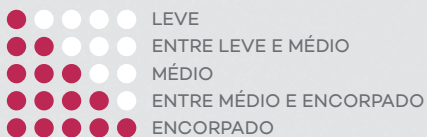
TANINOS



ÁLCOOL



CORPO



CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DO VINHO

Existem cinco características que definem o perfil do vinho: doçura, acidez, taninos, álcool e corpo.

DOÇURA

A doçura resulta do açúcar residual (AR) contido no vinho. O açúcar residual é a sobra dos açúcares do mosto que não foram convertidos em álcool pelas leveduras durante a fermentação.

Descrevemos a doçura como um gosto que pode variar de extrasseco a extradoce. É importante saber que um vinho tecnicamente seco pode conter até meia colher de chá de açúcar por taça. Veja a tabela abaixo com o vocabulário padronizado para descrever a doçura.



ACIDEZ MENOR ACIDEZ MAIOR

PERCEÇÃO DE DOÇURA:

Mesmo com um nível igual de doçura, vinhos com baixa acidez parecem mais doces que vinhos com alta acidez.

NÍVEIS DE DOÇURA

O nível de doçura em vinhos tranquilos (não espumantes) pode acrescentar a seguinte quantidade de calorias a cada taça de 150 ml:

EXTRASSECO	SECO	MEIO SECO	DOCE	EXTRADOCE
0 cal	0-6 cal	10-21 cal	21-72 cal	72-130 cal
menos de 1 g/L AR	1-10 g/L AR	17-37 g/L AR	35-120 g/L AR	120-220 g/L AR

Abaixo, veja o nível de doçura em espumantes representado em colheres de chá de açúcar e em quantidade de calorias a cada 150 ml:

BRUT NATURE	EXTRA-BRUT	BRUT	EXTRASSECO	SECO	MEIO SECO	DOCE
0-2 cal	0-5 cal	0-7 cal	7-10 cal	10-20 cal	20-30 cal	mais de 30 cal
0-3 g/L AR	0-6 g/L AR	0-12 g/L AR	12-17 g/L AR	17-32 g/L AR	32-50 g/L AR	mais de 50 g/L AR



LIMÃO-SICILIANO
PH 2



IOGURTE
PH 4,5

FAIXA DE ACIDEZ DO VINHO:

O pH do vinho vai de 2,5 a 4,5. Um vinho com pH 3 tem dez vezes mais acidez que um vinho de pH 4.



TANINOS DA UVA: O tanino vem das cascas, das sementes e do caule. É amargo e adstringente, mas contém alto nível de antioxidantes.



BARRICA NOVA BARRICA USADA

TANINOS DA BARRICA:

Barricas de carvalho novas transmitem mais taninos para o vinho do que as usadas.

ACIDEZ

Os ácidos são os principais atributos que contribuem para o que chamamos de sabor azedo do vinho. A maioria dos ácidos do vinho vem da uva, incluindo o tartárico, o málico e o cítrico. Assim como muitas frutas, o vinho se encontra no lado ácido da escala de pH, na faixa entre 2,5 e 4,5 (7 é o ponto neutro).

Algo muito importante que precisamos saber sobre a acidez do vinho é que as uvas tornam-se menos ácidas conforme amadurecem. Assim, regiões de clima frio, onde o amadurecimento das uvas é mais difícil, produzem vinhos com maior acidez.

TANINOS

Os taninos são polifenóis, substâncias naturais encontradas nas plantas. São comuns nos vinhos tintos, uma vez que os brancos são fermentados sem as cascas. Taninos não são necessariamente um sabor, mas uma sensação de adstringência (ressecamento) no paladar.

Os taninos têm duas fontes: a própria uva (cascas e sementes) e as barricas novas de madeira.

Para reconhecer os taninos no vinho, observe a textura de sua língua. Um vinho com muitos taninos precipita as proteínas da saliva, causando uma sensação de secura e enrugamento. Essa sensação é frequentemente descrita como “adstringência”. Vinhos com muitos taninos agem como limpadores de paladar para pratos com carnes gordurosas e substanciosas, queijos e massas. É por isso que frequentemente são servidos durante as refeições.

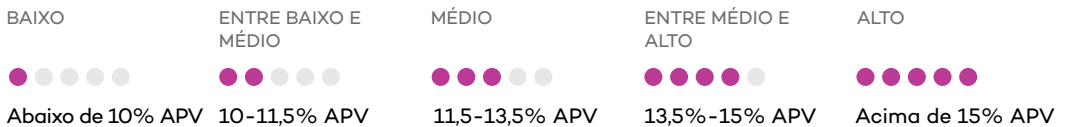
ÁLCOOL

O álcool no vinho vem da conversão do açúcar — contido no mosto — em etanol pelas leveduras. Também é possível adicioná-lo à bebida, em um processo chamado de fortificação.

O álcool desempenha um papel importante em relação aos aromas dos vinhos. É o veículo que transporta os aromas do vinho até o nariz. O álcool também adiciona viscosidade ao corpo do vinho. É possível sentir o álcool na parte de trás da garganta como uma sensação de ardor.



Um vinho “quente”: O nível de álcool é comumente descrito usando-se termos relacionados à temperatura, porque é assim que o sentimos na garganta. Um vinho “quente” tem um alto nível de álcool.

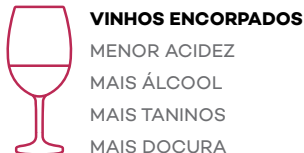


CORPO

Corpo não é um termo científico, mas uma categorização de estilo que se classifica de leve a encorpado. Cada uma das quatro características — doçura, acidez, taninos e álcool — pode determinar quanto leve ou encorpado será o gosto do vinho.



DICA: Imagine a diferença entre vinhos leves e encorpados como a diferença entre leite desnatado e integral.



Você pode usar termos como “vinho leve” ou “vinho encorpado” para descrever o estilo de vinho que quer beber.



O GUIA ESSENCIAL DO VINHO: WINE FOLLY é tanto para iniciantes quanto para iniciados. Com abordagem imparcial e prática, é indispensável — o guia dos vinhos do século XXI.

De forma leve, prática e divertida, Madeline Puckette e Justin Hammack apresentam os fundamentos básicos para se entender a bebida, os perfis das uvas mais populares, bem como daquelas ainda a serem descobertas pelo grande público, um guia de harmonização, uma seção com mapas detalhados de regiões produtoras, além de dicas para encontrar exatamente o vinho que você procura.

“Influente e divertido,
está levando vida nova à
indústria do vinho.”
The Seattle Times

“O melhor livro
introdutório sobre vinhos
publicado em anos.”
The Washington Post

“Apresenta de
maneira realmente
acessível regiões
produtoras, uvas e
maneiras de entender
o vinho.”
Star Tribune



ISBN 978-85-510-0024-3



9 788551 000243

www.intrinseca.com.br