

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

(Extraído em sua maior parte da obra de Hugh Johnson "**The Story of Wine**" da editora Mitchell-Beazley, Londres, 1989)

Não se pode apontar precisamente o local a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. Uma pedra que rola é um tipo de roda; um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se, um tipo de vinho. O vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco. Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Seria, portanto, estranho se o "acidente" do vinho nunca tivesse acontecido ao homem nômade primitivo. Antes da última Era Glacial houve seres humanos cujas mentes estavam longe de ser primitivas como os povos Cro-Magnon que pintaram obras primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagem. Esses fatos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o vinho, .

Os arqueologistas aceitam acúmulo de sementes de uva como evidência (pelo menos de probabilidade) de elaboração de vinhos. Escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade) na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 - 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono). Certas características da forma são peculiares a uvas cultivadas e as sementes descobertas são do tipo de transição entre a selvagem e a cultivada.

A videira para vinificação pertence a espécie *Vitis vinifera* e suas parentes são a *Vitis rupestris*, a *Vitis riparia* e a *Vitis aestivalis*, mas nenhuma delas possui a mesma capacidade de acumular açúcar na proporção de 1/3 do seu volume, nem os elementos necessários para a confecção do vinho. A videira selvagem possui flores machos e fêmeas, mas raramente ambas na mesma planta. A minoria das plantas é hermafrodita e podem gerar uvas, mas quase a metade do número produzido pelas fêmeas. Os primeiros povos a cultivar a videira teriam selecionado as plantas hermafroditas para o cultivo. A forma selvagem pertence a subespécie *sylvestris* e a cultivada à subespécie *sativa*.

As sementes encontradas na Geórgia foram classificadas como *Vitis vinifera* variedade *sativa*, o que serve de base para o argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho presumivelmente elaborado. A idade dessas coincide com a passagem das culturas avançadas da Europa e do Oriente Próximo de uma vida nômade para uma vida sedentária, começando a cultivar tanto quanto caçavam. Nesse período começam também a surgir, além da pedra, utensílios de cobre e as primeiras cerâmicas nas margens do Mar Cáspio.

O *kwervri* (um jarro de argila), existente no museu de Tbilisi, na Geórgia, datado de 5000 - 6000 a.C., é outra evidência desse período. No mesmo museu existem pequenos segmentos e galhos de videiras, datadas de 3000 a.C., e que parecem ter sido parte dos adornos de sepultamento, talvez com significado místico de serem transportadas para o mundo da morte onde poderia ser plantada e dar novamente prazer.

Além das regiões ao norte dos Cárpatos (Geórgia e Armênia), a videira também era nativa na maioria das regiões mais ao sul, existindo na Anatólia (Turquia), na Pérsia (Irã) e no sul da Mesopotâmia (Irã), nas montanhas de Zagros, entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico. É possível que as videiras da região dos Cárpatos, tenham sido levadas pelos fenícios da

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

região onde hoje é o Líbano para toda a Europa e seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas. Recentemente, foi encontrada no Irã (Pérsia), uma ânfora de 3.500 anos de contendo no seu interior uma mancha residual de vinho.

É provável que o Egito recebia suas videiras, pelo rio Nilo, de Canaã (Líbano, Israel, Jordânia e parte da Síria) ou da Assíria (Parte do Iraque e da Arábia Saudita) ou, ainda da região montanhosa da Núbia ou da costa norte da África.

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Gênesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Entre outros aspectos interessantes sobre a história de Noé, está o Monte Ararat, onde a Arca ancorou durante o dilúvio. Essa montanha de 5.166 metros de altura é o ápice dos Cáucos e fica entre a Armênia e a Turquia. Entre as muitas expedições que subiram o monte a procura dos restos da Arca, apenas uma, em 1951, encontrou uma peça de madeira.

A questão mais complicada é onde morou Noé antes do dilúvio. Onde quer que ele tenha construído a Arca, ele tinha vinhedos e já sabia fazer o vinho. As videiras, logicamente faziam parte da carga da Arca. Uma especulação interessante é que Noé teria sido um dos muitos sobreviventes da submersão de Atlântida. Uma lenda basca celebra um herói chamado Ano que teria trazido a videira e outras plantas num barco. Curiosamente, o basco é uma das mais antigas línguas ocidentais e "ano", em basco, também significa vinho. Na Galícia também existe uma figura legendária denominada Noya que os sumérios da Mesopotâmia diziam ser uma espécie de deus do mar denominado Oannes. Também interessante é que, na mitologia grega, Dionísio, deus do vinho, foi criado por sua tia Ino, uma deusa do mar, e a palavra grega para vinho é "oinos".

O épico babilônico Gilgamesh, o mais antigo trabalho literário conhecido (1.800 a.C.) também conta também uma história de Utnapishtim, a versão babilônica de Noé. Esse homem também construiu uma Arca, encheu-a de animais, atracou-a numa montanha, soltou sucessivamente três pássaros sobre as águas e finalmente sacrificou um animal em oferenda aos deuses. No entanto, Utnapishtim não fez vinho. O vinho aparece em outra parte dos escritos, na qual o herói Gilgamesh entra no reino do sol e lá encontra um vinhedo encantado de cujo vinho obteria, se lhe fosse permitido bebê-lo, a imortalidade que ele procurava.

O vinho está relacionado à mitologia grega. Um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e ensinou sobre vinho; e Helena, a primogênita, de cujo que nome veio o nome da raça grega.

A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semi-mitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte ela encontrou alegria e um repousante sono. Ela narrou o ocorrido ao rei que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

Os mesopotâmios também eram bebedores de vinho. A Mesopotâmia (Iraque) está situada entre os rios Tigre e Eufrates que correm ao sul dos Cárpatos (o Eufrates nasce no Monte Ararat) e correm até o Golfo Pérsico, numa região plana, quente e árida, uma antítese da região adequada para vitivinicultura. Os sumérios aí se estabeleceram entre 4.000 a 3.000 a.C. e fundaram as cidades de Kish e Ur. De Kish provém a primeira forma de escrita, os pictogramas, desenhados com estilete em argila úmida. Entre estes escritos há uma folha de uva. Os mesopotâmios tentaram mais tardiamente o plantio de videiras, mas, originalmente, importavam o vinho de outras regiões. Há registros de que dois séculos e meio depois o rio Eufrates foi usado para transporte de vinho da região da Armênia para Babilônia, a cidade que sucedeu Kish e Ur.

Na Mesopotâmia os sumérios originaram os semitas e Mari foi sua principal cidade, até que o Imperador Hammurabi fundou Babilônia (próxima de Bagdá) em 1790 a.C.

Os hititas que ocuparam por volta de 2.000 a.C. a região da Anatólia (Turquia) parecem ter sido entusiastas do vinho, julgando-se pela exuberância dos frascos criados para servir e tomar o vinho (cálices e frascos em forma de cabeça de animal feitos em ouro).

A propósito, o código de Hammurabi e o código dos hititas são os dois primeiros livros sobre leis de que temos conhecimento e ambos fazem referência aos vinhos. No código de Hammurabi há três tópicos relacionados com as "casas de vinho". O primeiro diz que "a vendedora de vinhos que errar a conta será atirada à água"; o segundo afirma que "se a vendedora não prender marginais que estiverem tramando e os levar ao palácio seria punida com a morte"; a última diz que "uma sacerdotisa abrir uma casa de vinhos ou nela entrar para tomar um drinque, será queimada viva".

Havia um grande intercâmbio comercial, incluindo-se aí a uva e o vinho, entre os impérios peri-mediterrâneos. Ugarit (agora Latakia) e Al-Mina, na Síria, e, posteriormente, Sidon e Tyre, mais ao sul, foram importantes portos comerciais e eram controlados pelos Cananeus a serviço do Império Assírio. Nessa região da costa mediterrânea, os fenícios, que sucederam os Cananeus e inventaram o alfabeto, fundaram outras cidades comerciais como Cartago e Cádiz. Alexandre o Grande conquistou toda a região e fundou Alexandria, um porto neutro no delta do Nilo, habitado por gregos, egípcios e judeus.

Os egípcios não foram os primeiros a fazer vinho, mas certamente foram os primeiros, a saber, como registrar e celebrar os detalhes da vinificação em suas pinturas que datam de 1.000 a 3.000 a.C. Havia, inclusive, expertos que diferenciavam as qualidades dos vinhos profissionalmente. Nas tumbas dos faraós foram encontradas pinturas retratando com detalhes várias etapas da elaboração do vinho, tais como: a colheita da uva, a prensagem e a fermentação. Também são vistas cenas mostrando como os vinhos eram bebidos: em taças ou em jarras, através de canudos, em um ambiente festivo, elegante, algumas vezes, licencioso. O consumo de vinho parece ter sido limitado aos ricos, nobres e sacerdotes. Os vinhedos e o vinho eram oferecidos aos deuses, especialmente pelos faraós, como mostram os registros do presente que Ramses III (1100 a.C.) fez ao deus Amun.

Um fato muito interessante e que mostra o cuidado que os egípcios dedicavam ao vinho é a descoberta feita em 1922 na tumba do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.). Foram encontradas 36 ânforas de vinho algumas das quais continham inscrições da região, safra, nome do comerciante e até a inscrição "muito boa qualidade"!

Quando do surgimento do Egito (por volta de 3.000 a.C.), os precursores dos gregos ocuparam quatro áreas principais em volta do mar Egeu: o sul e centro-leste da Grécia, a ilha

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

de Creta, as ilhas Cícladas no sul do Egeu e a costa noroeste da Ásia Menor. Nessas regiões foram cultivadas oliveiras e videiras, duas novas culturas que acrescentaram nova dimensão à dieta primitiva de milho e carne e que podiam crescer em terras pobres e pedregosas para o cultivo de grãos. O azeite de oliva e o vinho foram poderosos estímulos ao comércio e, conseqüentemente, à troca de idéias. O vinho, em particular, trouxe uma nova dimensão nas relações pessoais e comerciais, na medida em que leva naturalmente a festividades, confidências e senso de oportunidade.

No ano 2.000 a.C. Creta era desenvolvida, em parte pelo contato com o Egito, mas por volta de 1.500 a.C. foi superada por Micena, situada no sul da Grécia, cujo povo era mais agressivo, inclusive como comerciantes e colonizadores. Os micênios visitaram desde a Sicília, no oeste, até a Síria, no Leste. Sob liderança de Agamenon, juntamente com seus vizinhos espartanos sitiaram Tróia. O gosto dos gregos pelo vinho pode ser avaliado pela descoberta recente da adega do rei Nestor, de Pilos, cidade da Peloponésia (sul da Grécia). A capacidade da adega do rei foi estimada em 6.000 litros, armazenados em grandes jarras denominadas "pithoi". O vinho era levado até a adega dentro de bolsas de pele de animal que deviam contribuir para a formação do buquê do vinho.

Na *Ilíada* Homero fala de vinhos e descreve com lirismo a colheita durante o outono. O poeta também fala de vinhos nas narrativas da guerra de Troia e cita a ilha de Lemnos, no mar Egeu, como a fornecedora de vinho para as tropas que sitiavam Troia, cujo vinho era proveniente da Frígia.

Homero também descreve os vinhos gregos ao narrar as viagens de Odisseu e entre eles está o vinho do sacerdote Maro: vinho tinto, com doçura do mel e tão forte que era diluído com água na proporção de 1:20. Quando foi aprisionado na costa da Sicília, pelo ciclope Polifemus, Odisseu ofereceu-lhe o vinho de Maro como digestivo. Como o ciclope estava acostumado com o fraco vinho da Sicília, após tomar o vinho forte caiu em sono profundo, o que permitiu Odisseu extrair-lhe o olho.

Entre 1.200 e 1.100 a.C. os dóricos, selvagens vindos do norte, devastaram Micena e outros impérios do Oriente Próximo, que, exceção feita ao Egito, caíram nessa época. Foi o período negro da história da Grécia. Até a arte de escrever foi perdida. Após esse período, os novos gregos tiveram mais energia e inteligência que os seus predecessores. Em dois séculos o Mar Egeu tornava-se novamente o centro das atividades criativas. O alfabeto é adotado e a linguagem escrita renasce entre 900 e 700 a.C. Nessa época os gregos, incluindo os refugiados de Micena transformaram as costas da Frígia (terra dos hititas) e da Lídia na "Grécia Oriental", trazendo sua agricultura de oliva e uva. Atenas, que não fora inteiramente destruída pelos dóricos, começava a sua liderança artística e cultural.

Um novo período se iniciou e os habitantes da Eubéia, na costa leste da Grécia Central chegaram a ilha de Chipre e a Al-Mina (na Síria) e fundaram na Itália as cidades de Cumae e Naxos, esta última na Sicília. Colonizadores de outras regiões da Grécia cruzaram o mar e fundaram outras cidades na Itália, como os coríntios que fundaram Siracusa (na Sicília) e os habitantes de Rodes que fundaram Gela (na Sicília) e Naepolis (hoje Nápoles). Os acênios, do norte da Peloponésia, fundaram Sybaris e Poseidonia (hoje Paestum) na Campania. Os espartanos fundaram Tarentum (hoje Taranto). Os atenienses chegaram à Lombardia onde fizeram contato com os etruscos.

Deste modo, a expansão da cultura grega fez com que a Sicília e a "ponta da bota" da Itália fossem designadas, nessa época, "a Magna Grécia", também chamada de "Oenotri", a terra dos vinhos.

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

Nessa era de intensa procura por novas terras, ocorreu também a colonização do sul da França pelos gregos habitantes da Lídia, que fugiam da invasão dos persas e fundaram Massalia (hoje Marselha) e se estabeleceram também na Córsega. em 500 a.C. Eles controlaram rotas do Rhône, do Saône, através da Borgonha, do Sena e do Loire. Massalia fazia seu próprio vinho e as ânforas para exportá-lo. Segundo o historiador romano Justiniano, "os gauleses aprenderam com os gregos uma forma civilizada de vida, cultivando olivas e videiras."

Historiadores acreditam que o primeiro vinho bebido na Borgonha foi provavelmente trazido de Marselha ou diretamente da Grécia. É importante lembrar que em 1952, entre Paris e a Borgonha, na cidade de Vix, foi descoberta uma imensa jarra grega de fino bronze com cerca de 2 metros de altura e com capacidade de 1.200 litros originária de 600 a.C.

As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos fizeram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essenzia.

Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secadas ao sol), mas haviam vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos, cada um de um tipo diferente de uva. Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizada na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiarias aromáticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos "Simpósios", cujo significado literal é "bebendo junto". Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se reuniam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todo Simpósio tinha um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas.

Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C. : "Eu preparo três taças para o moderado: uma para a saúde, que ele sorverá primeiro, a segunda para o amor e o prazer e a terceira para o sono. Quando essa taça acabou, os convidados sábios vão para casa. A quarta taça é a menos demorada, mas é a da violência; a quinta é a do tumulto, a sexta da orgia, a sétima a do olho roxo, a oitava é a do policial, a nona da ranzinze e a décima a da loucura e da quebradeira dos móveis."

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Além dos aspectos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber. Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

peça de Eurípides. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Semele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus. Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou-o na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação. Dionísio se confunde com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente, era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia.

O vinho chegou ao sul da Itália através dos gregos a partir de próximo de 800 a.C. No entanto, os etruscos, já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e, provavelmente, na Borgonha. Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C.

O ponto crítico da história do vinho em Roma foi a vitória na longa guerra com o Império de Cartago no norte da África para controlar o Mediterrâneo Ocidental entre 264 e 146 a.C. Após as vitórias sobre o general Anibal e, a seguir, sobre os macedônios e os Sírios, houve mudanças importantes.

Os romanos começaram a investir na agricultura com seriedade e a vitivinicultura atingiu seu clímax. O primeiro a escrever sobre o tema foi o senador Catão em sua obra "De Agricultura". No entanto, ironicamente, o mais famoso manual foi escrito por um cartaginês, Mago, e traduzido para o latim e para o grego. O manual de Mago, mais do qualquer outro estudo, estimulava a plantação comercial de vinhedos a substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

Uma data importante no progresso de Roma foi 171 a.C., quando foi aberta a primeira padaria da cidade, pois até então os romanos se alimentavam de mingau de cereais. Agora Roma comia pão e certamente a sede por vinho iria aumentar. Começava uma nova era e apareciam os "primeiro-cultivo" vinhos de qualidade de vinhedos específicos, equivalentes aos "grands crus" de hoje. Na costa da Campania, mais exatamente na baía de Nápoles e na península de Sorrento estavam os melhores vinhedos. Dessa época é o maravilhoso "Opimiano" (em homenagem ao consul Opimius) safra de 121 a.C. do vinhedo Falernum que foi consumido, conforme registros históricos até 125 anos depois. Ainda assim, os vinhos gregos ainda eram considerados pelos romanos os melhores.

No império de Augusto (27 a.C. - 14 d.C.) a indústria do vinho estava estabelecida em toda a extensão da Itália que já exportava vinhos para a Grécia, Macedônia e Dalmácia). Todos os "grands crus" vinham da região entre Roma e Pompéia, mas a região da costa adriática era também importante, em especial pelas exportações. Pompéia ocupava uma posição de destaque, podendo ser considerada a Bordeaux do Império Romano e era a maior fornecedora de vinhos para Roma. Após a destruição de Pompéia pela erupção do Vesúvio no ano 79 d.C., ocorreu uma louca corrida na plantação de vinhedos onde quer que fosse. Plantações de milho tornaram-se vinhedos, provocando um desequilíbrio do fornecimento a Roma, desvalorização das terras e do vinho.

No ano 92 d.C., o imperador Domiciano editou um decreto proibindo a plantação de novos vinhedos e de vinhedos pequenos e mandando destruir metade dos vinhedos nas províncias ultramarítimas. O decreto parece visar a proteção do vinho doméstico contra a

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

competição do vinho das províncias e manter os preços para o produtor. O decreto permaneceu até 280 d.C., quando o imperador Probus o revogou.

Tudo que se queira saber sobre a vitivinicultura romana da época está no manual "De Re Rústica" (Sobre Temas do Campo), de aproximadamente 65 d.C, de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como: a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem, fermentação, etc.

Quanto ao paladar, os romanos tinham predileção pelo vinho doce, daí fazerem a colheita o mais tardiamente possível, ou, conforme a técnica grega, colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo no sol para secar e concentrar o açúcar (vinhos chamados "Passum"). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar (originando o chamado "Defrutum") ou ainda adicionar mel (originava o "Mulsum"). Preparavam também o "semper mustum" (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar. Esse método é o precursor do método de obtenção do "Süssreserve" das vinícolas alemãs.

Ainda no tocante ao paladar, é interessante lembrar que os romanos sempre tiveram predileção por temperos fortes na comida e também se excediam nas misturas com vinhos que eram fervidos em infusões ou macerações com ervas, especiarias, resinas e denominados "vinhos gregos" em virtude dos gregos raramente tomarem vinhos sem temperá-los. Plínio, Columella e Apícus descrevem receitas bastante exóticas.

Quanto a idade, alguns vinhos romanos se prestavam ao envelhecimento, os fortes e doces expostos ao ar livre e os mais fracos contidos em jarras enterrados no chão. Um recurso usado para envelhecer o vinho era o "fumarium", um quarto de defumação onde as ânforas com vinho eram colocadas em cima de uma lareira e o vinho defumado, tornando-se mais pálido, mais ácido e com cheiro de fumaça.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, escreveu um tratado denominado "De antídotos" sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antídotos de venenos. Nesse tratado existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos

A maneira de Galeno escolher o melhor era começar com vinhos de 20 anos, que se esperava serem amargos, e, então, provar as safras mais novas até chegar-se ao vinho mais velho sem amargor. Segundo Galeno, o vinho "Falerniano" era ainda nessa época o melhor (tão famoso que era falsificado com frequência) e o "Surrentino" o igualava em qualidade, embora mais duro e mais austero. A palavra "austero" é usada inúmeras vezes nas descrições de Galeno para a escolha dos vinhos e indica que o gosto de Roma estava se afastando dos vinhos espessos e doces que faziam da Campania a mais prestigiada região. Os vinhedos próximos a Roma, que anteriormente eram desprestigiados por causa de seus vinhos ásperos e ácidos, estavam entre os preferidos de Galeno. Ele descreveu os "grands crus" romanos, todos brancos, como fluídos, mas fortes e levemente adstringentes, variando entre encorpados e leves. Parece que o vinho tinto era a bebida do dia a dia nas tavernas.

Depois de Galeno não existem registros da evolução do paladar de Roma em relação aos vinhos. Certamente havia mercado para todos os gostos nessa metrópole que nessa época

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

era a maior cidade do mundo Mediterrâneo e já possuía mais de um milhão de habitantes! É claro que a maior demanda era para o vinho barato que geralmente vinha de fora da península. É interessante notar que, desde a época de Galeno, o vinho da Espanha e da Gália começava a chegar em Roma. Um dos efeitos da expansão dos vinhedos nas províncias é que a produção em massa em regiões da Itália que abasteciam Roma tornou-se menos lucrativa e muitos vinhedos tornaram-se passatempo de nobres. Um desincentivo aos produtores italianos foi a criação, por volta de 250 d.C., de um imposto que consistia em entregarem uma parte do vinho produzido ao governo (para as rações do exército e para distribuição à ralé que tinha a bebida subsidiada). Talvez para remediar esta situação, em 280 d.C., o imperador Probus, revogou o já mencionado decreto editado (e amplamente ignorado!) por Domiciano em 92 d.C., proibindo o plantio de vinhedos. Probus inclusive colocou o exército para trabalhar no cultivo de novos vinhedos na Gália e ao longo do Danúbio. No entanto, foi inútil, pois o declínio do Império Romano estava começando.

Sobre a origem da vitivinicultura na França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso há 12.000 anos ou mais. Segundo a "Escola Celta" os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registros escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedônia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado,

Os gauleses antigos já tinham contato com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gauleses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava sendo considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colônia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada "Gália Transalpina". Com ponto de partida na Provença, os romanos subiram o vale do Rhône e mais tarde no reinado de César dirigiram-se a oeste e chegaram na região de Bordeaux. Bordeaux, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX.

Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer.

Chegamos à Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho.

Dessa época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Cîteaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Esse mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux, enviados por São Bernardo, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho.

Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média. Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo conduto e ajuda de custo para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades. Curiosamente, os estudantes andarilhos gastavam mais tempo em tavernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais interessados em mulheres, músicas e vinhos. Eles se denominavam a "Ordem dos Goliardos" e, conheciam mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.

É interessante observar que é da idade média, por volta do ano de 1.300, o primeiro livro impresso sobre o vinho: "Liber de Vinis". Escrito pelo espanhol ou catalão Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com arlequim teria "qualidades maravilhosas" tais como: "restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem". O autor também descreve aspectos interessantes como o costume fraudulento dos comerciantes oferecerem aos fregueses alcaçuz, nozes ou queijos salgados, antes que eles provassem seus vinhos, de modo a não perceberem o seu amargor e a acidez. Recomendava que os degustadores "poderiam safar-se de tal engodo degustando os vinhos pela manhã, após terem lavado a boca e comido algumas nacos de pão umedecido em água, pois com o estômago totalmente vazio ou muito cheio estraga o paladar ". Arnaldus Villanova, falecido em 1311, era uma figura polêmica e acreditava na segunda vinda do Messias no ano de 1378, o que lhe valeu uma longa rixa com os monges dominicanos que acabaram por queimar seu livro.

Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

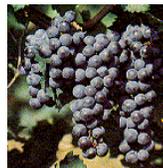
É importante mencionar um fato importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida à Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras européias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram às *vitis* européias.

Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os microorganismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra "Études sur le Vin". Essas descobertas constituem o marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

A partir do século XX a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas e o desenvolvimento de cepas de leveduras selecionadas geneticamente, a colheita mecanizada, a fermentação "a frio" na elaboração dos vinhos brancos, etc. Ainda que pese o romantismo de muitos que consideram (ou supõem?) os vinhos dos séculos passados como mais artesanais, os vinhos deste século têm, certamente, um nível de qualidade bem melhor do que os de épocas passadas. Na verdade algumas conquistas tecnológicas, como as substituições da rolha e da cápsula por artefatos de plástico e da garrafa por caixinhas do tipo "tetra brik" são de indiscutível mau gosto e irritam os amantes do vinho.

Resta-nos esperar que os vinhos dos séculos vindouros melhorem ou, pelo menos, mantenham o nível de qualidade sem perder o charme dos grandes vinhos do século XX !

### A VIDEIRA



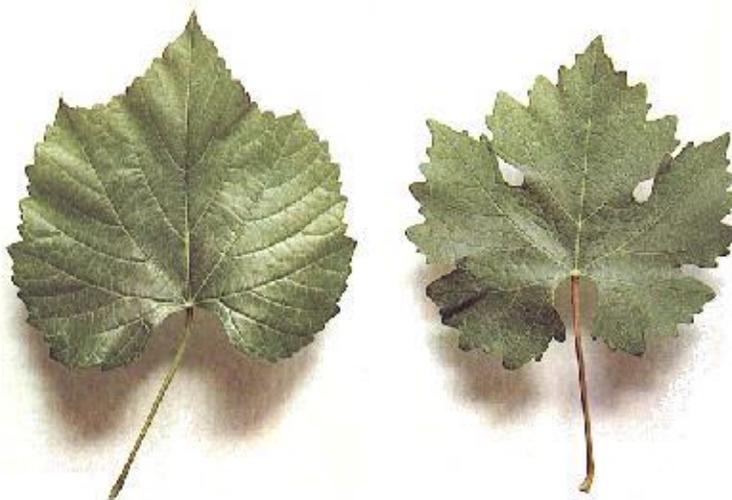
#### E SEUS CICLOS DE VIDA

A uva, matéria prima do vinho, é o fruto da **videira** ou **vinha**, planta que possui a seguinte classificação na sistemática botânica:

- ORDEM: **Ramnidea**
- FAMÍLIA: **Vitacea**
- SUB-FAMÍLIA: **Ampelidea**
- GÊNERO: **Vitis**
- SUB-GÊNERO: **Euvitis**
- ESPÉCIES: **Vitis vinifera**, **V. rupestris**, **V. aestivalis**, **V. labrusca**, **V. riparia**, **V. cinerea**, etc

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



*Vitis labrusca* (americana)    *Vitis vinifera* (européia)

Cada uma dessas espécies possui muitas variedades, denominadas **cepas** ou **castas**. As uvas que originam os melhores vinhos são da espécie ***Vitis vinifera*** de origem **européia**, que possui inúmeras castas, como a **Cabernet Sauvignon**, a **Merlot**, a **Chardonnay**, etc. As demais espécies são **americanas** e, em geral não são adequadas para a elaboração de vinhos, prestando-se mais como uvas de mesa. Essas espécies também possuem muitas variedades, cujos melhores exemplos no Brasil são a **Niagara** e a **Isabel** que até a década de 80 eram as únicas castas utilizadas na elaboração dos vinhos brasileiros.

# A HISTÓRIA DO VINHO

## O CICLO DA VIDEIRA

Como toda a planta, a videira possui um ciclo anual de vida que, no Brasil, é dividido em três períodos, a saber:

### 1. PERÍODO DE REPOUSO

Estende-se, em geral, de **abril a julho** e nessa fase ocorre "**hibernação**" da planta que perde as folhas e entra em latência. Durante essa época, são feitos o **plantio** e a **enxertia** das plantas novas e/ou a **adubação** e a **poda seca** das plantas velhas.



#### **Enxertia (enxerto)**

Consiste na implantação do caule da videira européia (cavaleiro) no caule da videira americana (cavalo) ligado à raiz



O caule da videira americana (cavalo), com a raiz, plantado, aguardando a enxertia da videira européia (cavaleiro)



Os dois caules já ligados e amarrados originarão uma nova planta resistente às larvas da *Phyloxera vastatrix* que atacam as raízes



*Poda seca*



*Detalhe da poda seca*  
Os galhos mais frágeis são retirados de modo a permitir a circulação da seiva apenas nos galhos frondosos, diminuindo a produtividade e aumentando a qualidade das uvas em formação.

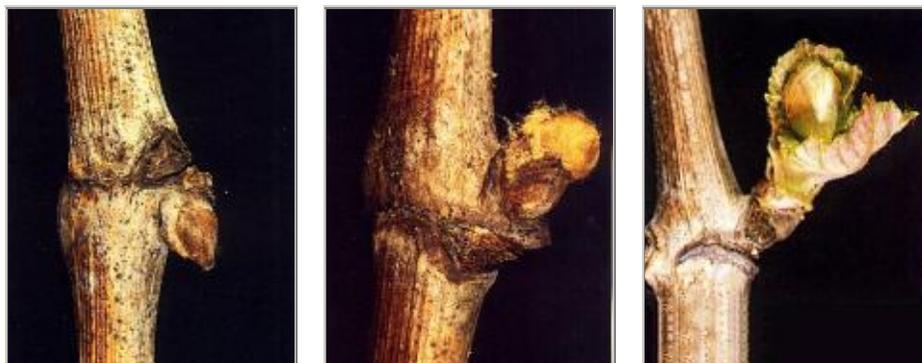


*Poda seca*

# A HISTÓRIA DO VINHO

## 2. PERÍODO DE CRESCIMENTO

Vai, aproximadamente, de **agosto a dezembro**. Durante esse período faz-se a **capina** e a **poda verde** e nela ocorrem o **brotamento das folhas**, a **floração** e a **produção** e a **circulação de seiva** (observada quando se corta um galho: ela escorre e é chamado o choro da videira ou *Lacrima Vitis*).



*Brotamento das Folhas*



*Floração*



*Polinização*

*Formação dos frutos*

*Lacrima Vitis*

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### 3. PERÍODO DE ELABORAÇÃO

Estende-se por volta de **dezembro a março** e nela há a **formação** e o **amadurecimento dos frutos** e **queda das folhas**. É a fase da **colheita**, sendo a das uvas brancas mais precoces (dezembro a janeiro) e a das tintas mais tardia (fevereiro a março)



*Colheita manual*

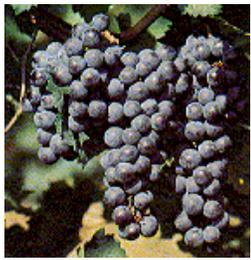


*Colheita mecanizada*

**OBS:** Nos países europeus, situados no hemisfério norte, esses períodos ocorrem em épocas diferentes (repouso: dezembro a março; crescimento: abril a julho; elaboração: agosto a novembro).

## A HISTÓRIA DO VINHO

### TIPOS DE UVAS

	COMUNS	VINÍFERAS	
		ESPECIAIS OU SUPERIORES	NOBRES
<b>BRANCAS:</b> 	Niagara, Seibel, Seyve Willard	Trebbiano Ugni Blanc, St.Emilion Moscato Malvasia	<b>Chardonnay, Pinot Blanc, Semillon , Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Silvaner, Riesling (Itálico e Renano), Gewürztraminer, Müller- Thurgau, etc.</b>
<b>TINTAS</b> 	Isabel, Concord, Herbemont	Nebbiolo Barbera Sangiovese Canaiole Tannat	<b>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir, Petit Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo, Carmenere Cinsaut, etc.</b>

HÍBRIDAS (Exemplos)	
INTERESPECÍFICAS	INTRAESPECÍFICAS
<b>Isabel</b> = <i>V. labrusca</i> X <i>V. vinifera</i>  <b>Herbemont</b> = <i>V. aestivalis</i> X <i>V. cinerea</i> X <i>V. vinifera</i>	<b>Flora</b> = Gewürztraminer X Semillon  <b>Kerner</b> = Trolinger X Riesling  <b>Müller-Turgau</b> = Riesling (f) X Silvaner (m)  <b>Scheurebe</b> = Silvaner (f) X Riesling (m)  <b>Pinotage</b> = Pinot Noir X Cinsaut (Hermitage)

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## ELABORAÇÃO DO VINHO

### A FERMENTAÇÃO



*Visão do interior do tanque de fermentação de vinho tinto, mostrando o mosto em fermentação com a espuma resultante da liberação de CO<sub>2</sub>*

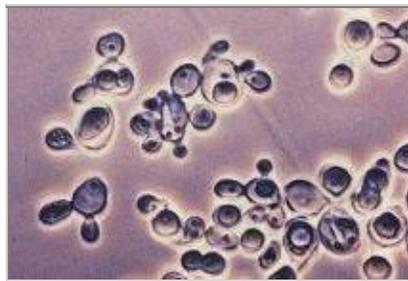


*Vista interna do tanque de fermentação de vinho branco, notando-se o mosto amarelado e a espuma resultante da liberação de CO<sub>2</sub>*

O vinho é definido pela O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) como a bebida resultante da fermentação do mosto (suco) de uvas frescas. Qualquer outra bebida fermentada não obtida dessa forma não pode ser denominada vinho, pelo menos oficialmente (como é o caso do "vinho" de jabuticaba, do vinho de "maracujá", etc.)

A **fermentação** é um processo bioquímico realizado por microorganismos que convertem moléculas de carboidratos (açúcares) em **álcool, gás carbônico e energia**.

A **fermentação** é utilizada na elaboração de bebidas fermentadas, como o vinho e a cerveja. No caso do vinho, a fermentação é utilizada para a obtenção de álcool a partir dos açúcares do suco de uva. Para isso, são utilizados os microorganismos do tipo leveduras (fermentos semelhantes aos utilizados na fabricação de pão) do gênero **Saccharomyces**, destacando-se as espécies **S. ellipsoideus** (ou *cerevisae* ou *vinii*), **S. chevalieri** e **S. oviformis** (ou *bayanus*)



*Leveduras vistas ao microscópio óptico*

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

*(cada estrutura circular corresponde a uma levedura)*

### A QUÍMICA DA FERMENTAÇÃO

**AÇÚCAR (17g) ► ÁLCOOL (1 °GL) + CALORIAS (1,5 Cal) + CO<sub>2</sub> (4 lit ou 4 atm)**

**Como o teor alcoólico do vinho é de 11 a 13° GL, temos:**

**187- 221g de açúcar ► 11 a 13 ° GL de álcool + 44- 52 litros CO<sub>2</sub> + 16,5 - 19,5 Cal**

**OBS:** - 16,5 a 19,5 Cal equivalem a 30 - 34°C que são reduzidos para: 15 - 18 °C nos brancos e 20 - 30 °C nos tintos

- Nos **espumantes** a pressão é de 6 atm / litro, necessitando, portanto, de 25,5 g açúcar / litro e resultando em um acréscimo de 1,5 °GL ao vinho base

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## PRINCIPAIS COMPONENTES QUÍMICOS DO VINHO

---

### I - ÁGUA : 85 - 90%

### II - ALCÓOIS : 7 - 24%

- **Etanol** (72-120 g/l)
- **Glicerol** (5 -10 g/l)
- **Outros alcóois** (Metanol, isopropil, etc)

### III - ÁCIDOS : 1 - 8%(Total de 5-7 g/l)

(V = Voláteis; F= Fixos)

#### PROVENIENTES DA UVA:

- **Tartárico** : 50-90% (F)
- **Málico** : 10-40% (F)
- **Cítrico** : 0-5% (F)

#### PROVENIENTES DA FERMENTAÇÃO:

(em pequenas quantidades)

- **Succínico** (F)
- **Lático** (F)
- **Acético** (V)
- **Butírico** (V)
- **Fórmico** (V)
- **Propiônico** (V)
- **Carbônico** (V - nos espumantes =  $\pm 0,5$  g/l)

### IV- AÇÚCARES : 0 - 15%

- **Glicose** (na uva:7-15%)
- **Frutose** (ídem)
- **Outros** (Xilose e Arabinose)

( Pela legislação brasileira: Teor de açúcar p/ secos: < 5g/l; meio secos: 5 a 20 g/l; suaves e doces: > 20 g/l)

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

### **V - SUBSTÂNCIAS FENÓLICAS**

- **Taninos**
- **Antocianinas**
- **Flavonas**
- **Outras** (fenóis ácidos, etc.)

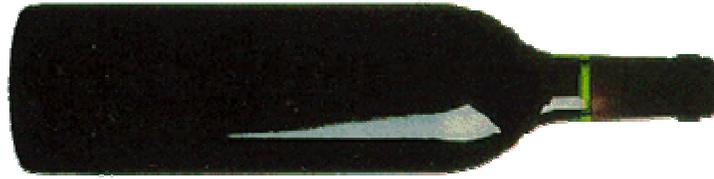
(Total de subst. fenólicas: nos brancos < 350 mg/l , nos tintos até 3.000 mg/l)

### **VI - OUTRAS SUBSTÂNCIAS**

- **Aldeídos:** Acetaldeído
- **Ésteres:** provenientes dos ácidos acético, tartárico e málico
- **Vitaminas:** A, C, B1, B2, B6, Biotina, Niacina, Inositol e Ác. Pantotênico
- **Amino- ácidos:** alan, argin, glic, cistid, leuc, isoleuc, prol, metion, lis, ser, treon, tiros, valin, fenilalan e aspart
- **Sais minerais:** Na, K, Cl, Ca, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Cr, Si, I, B, Mo, Ti, V
- **Conservantes:** P-V (SO<sub>2</sub> ou anidrido sulfuroso ou metassulfito), P-IV (sorbato de potássio)

# A HISTÓRIA DO VINHO

---



## VINIFICAÇÃO DE TINTOS

### 1. UVAS TINTAS

### 2. RECEPÇÃO DAS UVAS



*Esteira conduzindo as caixas de plástico contendo as uvas colhidas*



*Lançamento das uvas  
no tanque de recepção*



*Eixo helicoidal que conduz  
as uvas para o desengaçador*

### 3. DESENGAÇAMENTO E ESMAGAMENTO

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



*Máquina de desengaçamento em operação (esquerda) e o engajo recolhido ao final da operação*

### 4. FERMENTAÇÃO

- Adição prévia de anidrido sulfuroso
- Tonéis de madeira ou de aço inox



*Tanques de aço inox*



*Tanques de madeira*

- Utilização de leveduras selecionadas (pé-de-cuba)
- Temperatura de 25 a 30° C

## A HISTÓRIA DO VINHO



*Visão do interior do tanque fermentação, mostrando o mosto em fermentação tumultuosa com a espuma resultante da liberação de CO2*



*Detalhe do mosto em fermentação tumultuosa, mostrando o "chapéu" formado pelas cascas que ficam boiando na superfície do líquido*



*Detalhe do "chapéu" na superfície do mosto; a maioria das cascas das uvas já sofreu maceração (perda da cor pela ação do álcool formado) e algumas ainda estão pigmentadas*

- Maceração (48 hs - 5 dias) : fermentação "tumultuosa" com parte sólida (cascas, sementes), em tonéis ou em recipientes com movimento automático (Vinimatic)

▶ "Chapéu" ▶ Remontagem ▶ "Vinho flor"



*Remontagem - bombeamento do mosto do fundo do tanque para a superfície de modo a expor as cascas*



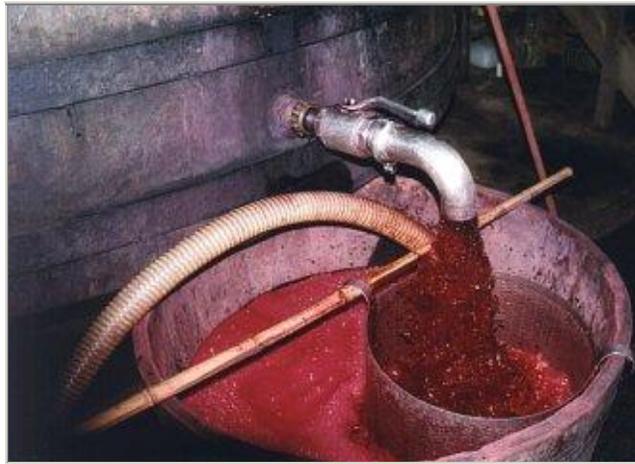
*Vinimatic - tanque de aço inox que, como uma betoneira, gira*

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

do "chapéu" à maceração do álcool de modo a extrair os pigmentos que conferem a cor ao vinho continuamente, realizando uma remontagem mais efetiva e melhor controlada

- Chaptalização (correção do açúcar), se necessário
- Descube (separação da parte sólida) ► Bagaço ► Vinho Inferior ou destilado
- 1.<sup>a</sup> trasfega e atesto
- Fermentação secundária ou malolática (20-40 dias)
- 2.<sup>a</sup> trasfega



*Trasfega*

### 5. ESTABILIZAÇÃO

- Em recipientes inox ou de concreto revestidos de epoxi ou tonel de carvalho (3-4 meses) com sucessivas trasfegas 3.<sup>a</sup> trasfega, seguida da análise e correção do anidrido sulfuroso

### 6. CORTE (ASSEMBLAGE)

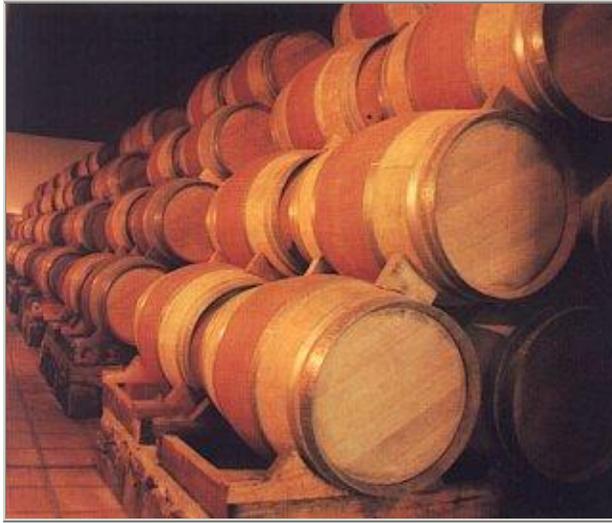
- Vinho(s) diferente(s), controlados pelo enólogo

### 7. AMADURECIMENTO

- Pipas de madeira (preferencialmente carvalho) de 225 litros por 6 meses a 5 anos)

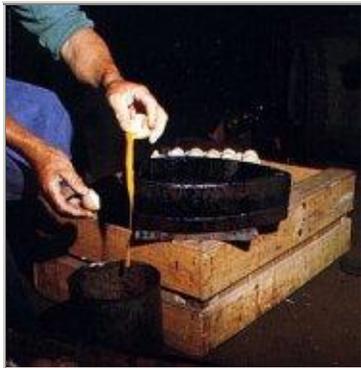
## A HISTÓRIA DO VINHO

---



### 8. CLARIFICAÇÃO E FILTRAÇÃO

- Também feita depois da estabilização
- Colagem: clara de ovo, caseína, cola (peixe ou osso), bentonite, gelatina, etc.



*Separação das claras dos ovos. São usadas 6 a 7 claras por barrica de 225 litros*



*As claras são batidas e adicionadas em cada barril*

- Filtração: filtros de diatomácea ou de milipore (acetato de celulose) ou, como alternativa, centrifugação

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



*Equipamento de filtragem de diatomácea*

### 9. ENGARRAFAMENTO

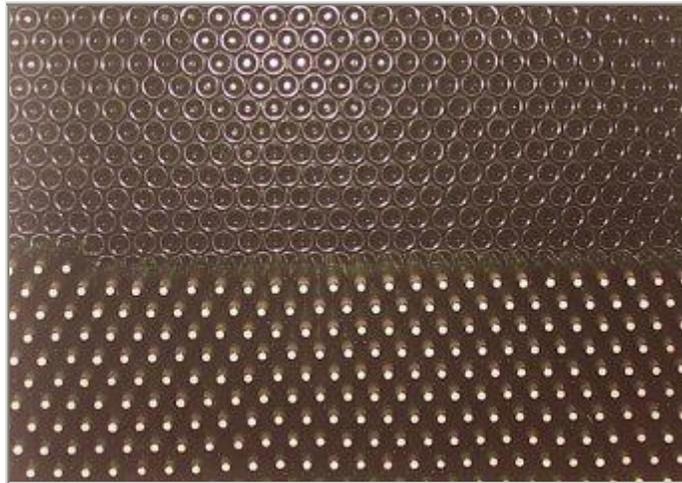


### 10. ENVELHECIMENTO NA GARRAFA

- Duração de 1 mês a vários anos anos, dependendo do tipo de vinho

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



### VINIFICAÇÃO DE BRANCOS

1. UVAS BRANCAS, TINTAS ou ROSADAS

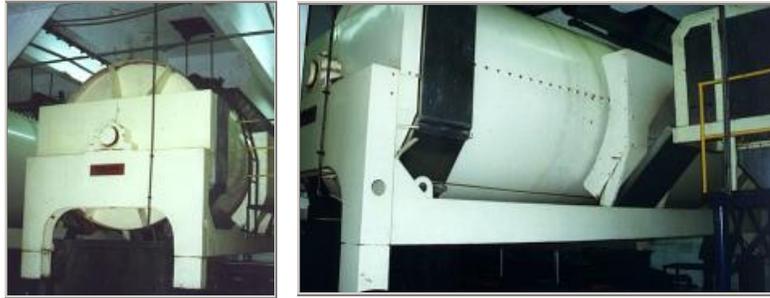
2. DESENGAÇAMENTO



*Máquina de desengaçamento em operação (esquerda) e o engaço recolhido ao final da operação*

## A HISTÓRIA DO VINHO

### 3. PRENSAGEM E RETIRADA DAS CASCAS



*Prensas pneumáticas Wilmes*

- Prensas especiais (Vaslin, Willmes, etc.) com pressão controlada (0.5 kg/cm<sup>2</sup>) de modo a extrair apenas o suco da porção situada entre a casca e as sementes (teor ideal de açúcar e ácidos)
- 1a. prensagem ► mosto flor ou gota ► vinho fino
- 2a. prensagem ► mosto inferior ► vinho inferior
- Bagaço ► destilado

### 4. DECANTAÇÃO (DEBURRAGE) ► Borra

- Duração de 5 a 12 horas
- Pode ser substituída por centrifugação

### 5. FERMENTAÇÃO

- Em tonéis de aço inox, durante 15 a 20 dias
- Adição de leveduras selecionadas (pé-de-cuba)
- Temperaturas baixas e constantes (15 a 20 °C)



*Orifício de abertura do tanque de fermentação de um vinho branco, mostrando na superfície a espuma resultante da liberação de CO<sub>2</sub>*



*Vista interna do tanque de fermentação de vinho branco, notando-se o mosto amarelado e a espuma resultante da liberação de CO<sub>2</sub>*

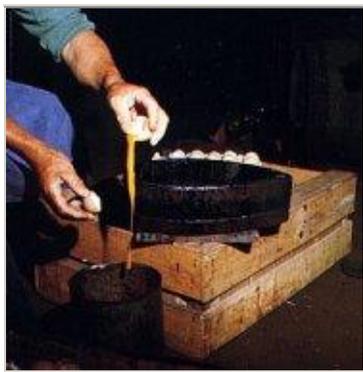
- Chaptalização (correção do açúcar), se necessária
- Pode ser seguida de fermentação secundária ou malolática

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### 6. CLARIFICAÇÃO

- Também feitas depois da prensagem ou depois da estabilização
- Colagem: clara de ovo, caseína, cola (peixe ou osso), bentonite, gelatina, etc.



*Separação das claras dos ovos. São usadas 6 a 7 claras por barrica de 225 litros*



*As claras são batidas e adicionadas em cada barril*

- Seguida da 1ª. trasfega (21 dias após a prensagem) e da adição anidrido sulfuroso



### 7. ESTABILIZAÇÃO

- Precedida de uma 2ª. trasfega realizada 30 dias após à 1ª. tráfega
- Duração de 30 a 60 dias a baixas temperaturas

### 8. CONSERVAÇÃO

- Precedida de uma 3ª. trasfega, dura de 6 a 12 meses
- Temperaturas baixas e constantes (15 a 20 °C)
- Análise e correção do anidrido sulfuroso

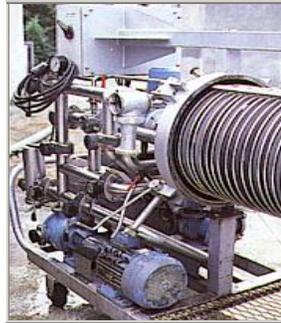
# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## 9. CORTE (ASSEMBLAGE)

## 10. FILTRAÇÃO

- Filtração: filtros de diatomácea ou de milipore (acetato de celulose) ou, como alternativa, centrifugação



*Equipamento de filtração de diatomácea*

## 11. ENGARRAFAMENTO



## VINIFICAÇÃO DE ROSADOS (ROSÉS)

### 1. UVAS TINTAS

---

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- Vinificação "em rosé"
- Maceração curta (em torno de 24 hs.) com remoção precoce das cascas
- Temperaturas de fermentação baixas (15 a 20 °C)

### 2. MISTURA DE UVAS TINTAS E BRANCAS

### 3. CORTES (ASSEMBLAGES) ENTRE VINHOS TINTOS E BRANCOS



## VINIFICAÇÃO DE ESPUMANTES

Existem vinhos espumantes em praticamente todos os países vinícolas, como as **Cavas** na Espanha, o **Sekt** na Alemanha e o **Asti** e o **Prosecco** na Itália. A maioria deles são elaborados através dos métodos criados e utilizados na França para elaboração de seus espumantes: o **Método Champenoise** utilizado na elaboração dos sempre famosos **Champagnes** e o **Método Charmat** pelo qual são feitos os espumantes de menor qualidade.

### I. MÉTODO "CHAMPENOISE"

#### 1. UVAS BRANCAS E / OU TINTAS

- Champagne ► Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

#### 2. ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

#### 3. SEGUNDA FERMENTAÇÃO

- Licor de Tiragem ► Vinho base + Açúcar refinado (24 g / l de vinho)

#### NA GARRAFA

- Adição de leveduras e clarificante (geralmente bentonite)
- Fechamento com tampa "corona" (pressão de 6 atm)

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



*Fechamento com tampa "corona"*

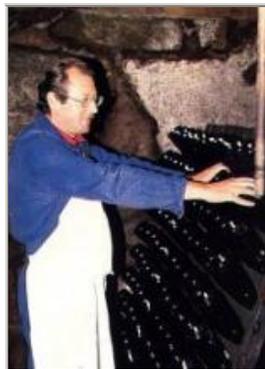
- Duração de cerca de 3 meses
- Autólise das leveduras
- Após cessada, as garrafas podem ficar até anos para amadurecimento

### 4. "REMUAGE"

- Rotações periódicas e inclinações progressivas (gargalo para baixo)



- Feita manualmente nos "pupitres" ou por meio de máquinas, as "gyropalettes"



*Rémuage manual*



*Gyropalettes*

- Acúmulo de sedimentos no gargalo

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



*Acúmulo de sedimentos na garrafa, e no gargalo ao final da "remuage"*

### 5. "DÉGORGEMENT"

- Congelamento do gargalo em solução refrigerante



- Abertura da tampa
- Expulsão dos "cilindros" de sedimento congelado pela pressão interna



*Abertura da tampa e expulsão do cilindro de sedimentos pela pressão interna*



## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

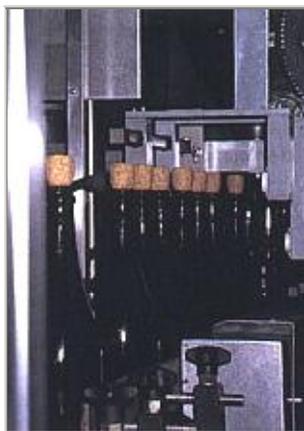
### **6. ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO**

- Licor de Expedição ► Vinho velho ou conhaque + açúcar

(Teor de açúcar em g/l: Extra-Brut / Ultra Brut / Brut Zero: 0; Brut: 1-15;  
Extra-dry: 12-20; Sec:17-35; Demi-sec: 33-50; Doux: >50)

### **7. FECHAMENTO DA GARRAFA**

- Rolha de cortiça apropriada e "gaiola" de arame



*Fechamento com rolha especial*

### **8. ARMAZENAMENTO**

- Mínimo de 1 ano
- Os "brut" e "millésimé", até 7 anos

## **II. MÉTODO "CHARMAT"**

### **1. UVAS BRANCAS E / OU TINTAS**

- As mesmas do Método Champenoise

### **2. ELABORAÇÃO DO VINHO BASE**

### **3. ARMAZENAMENTO**

- Tanques de aço inox ou outros tipos

### **4. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM AUTOCLAVE**

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- Licor de Tiragem + leveduras + clarificante
- Temperaturas baixas e constantes (10 a 14 °C)
- Duração de 20 a 60 dias

### 5. DECANTAÇÃO E FILTRAÇÃO

### 6. ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO

- Dispensada se houver maior quantidade de açúcar no licor de tiragem

### 7. ENGARRAFAMENTO

- Sob pressão e a baixas temperaturas

### 8. FECHAMENTO DA GARRAFA

- Rolha de cortiça apropriada e "gaiola" de arame

### 9. ARMAZENAMENTO

- Mínimo de 1 mês



## VINIFICAÇÃO DE FORTIFICADOS

São vinhos que recebem aguardente vínica , tornando-se mais alcoólicos e, portanto, mais "fortes" ou fortificados. Embora existam vinhos fortificados em praticamente todos os países vinícolas, abordaremos apenas os tres mais famosos: o **Vinho do Porto**, o **Jerez** (ou Xerez ou Sherry) e o **Vinho Madeira**

## I. VINHO DO PORTO

### 1. UVAS

- **Tintas:** Touriga, Bastardo, Mourisca, Sousão, Tinta Cão, Tinta Francisca, etc.

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

- **Branças:** Malvasia, Verdelho, Rabigato, etc. (usadas só nos brancos)

## 2. PRENSAGEM

- Antigamente feita pelo pisoteamento em lagares. Hoje prensa mecânica.

## 3. FERMENTAÇÃO

- Interrompida antes que o açúcar tenha sido todo transformado em álcool

## 4. FORTIFICAÇÃO

- Adição de aguardente vínica (destilado de uva ou brandy), na proporção de 1 : 5, o que leva o vinho a adquirir um teor alcoólico de até 23° GL

## 5. CORTE

- Feito com vinhos de várias safras, exceto nos *Vintage*, *Late-Bottled Vintage*, *Vintage Character*, *Garrafeiras* e *Colheita*

## 6. ENVELHECIMENTO

- Em pipas de carvalho (2 a 6 anos ou mais)

## 7. ENGARRAFAMENTO

- Alguns tipos permanecem anos na garrafa antes de serem comercializados.

## 8. TIPOS PRINCIPAIS

- **White:** Meio seco, pálido, feito de uvas brancas, envelhecido até 3 anos.
- **Dry (ou Very Dry) White:** Seco (ou muito seco), mais envelhecido que o anterior.
- **Ruby:** Púrpura, jovem, frutado, obtido pelo corte de vinhos de diferentes safras, envelhecido até 3 anos em tonel de carvalho. É um vinho pronto para ser consumido e não deve ser guardado.
- **Tawny** (Aloirado): Amarelo-tijolo, mais encorpado, também resultante do corte de vinhos de diferentes safras, amadurecido em tonel por 4 a 8 anos. Também é um vinho pronto para ser consumido. Ele e o "Ruby" são os portos "comuns" e mais vendidos no mundo.
- **Crusted:** Rubies com mais de 4 anos de garrafa, não filtrados e que deixam borra (em inglês, *crust*).

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- **Vintage Character (Premium Ruby):** Ruby superior, envelhecido de 4 a 6 anos em garrafa. Alguns produtores utilizam outros nomes para esse tipo tais como Bin, First State, Six Grapes, Founder's Reserve, etc.)
- **Years-Old (Old Tawny):** Corte de Tawnies com diferentes idades de envelhecimento. A idade declarada (10, 20, 30 e 40 anos) refere-se à média de idade dos vinhos utilizados no corte. Tem o ano do engarrafamento no rótulo. É um vinho pronto para ser consumido
- **Single Quinta:** Vinho safrado, proveniente de um único parreiral e amadurecido por 2 anos em tonel.
- **Colheita:** Tawny proveniente de uma só colheita e envelhecido no mínimo 7 anos, Tem a data de engarrafamento no rótulo e não melhora muito com a guarda.
- **Garrafeira:** É também um Tawny proveniente de uma só colheita, mas permanece muitos anos na garrafa antes de ser comercializado. Está pronto para beber e tem a data do engarrafamento no rótulo.
- **Late- Bottled Vintage (LBV):** É um "vintage" envelhecido de 4 a 6 anos, envelhece bem na garrafa, embora menos que o "vintage"
- **Vintage:** É um vinho de uma safra de ano excepcional (só existe nos anos de grande safras), É envelhecido de 1 a 3 anos em tonel e não é filtrado resultando em borra excessiva no fundo da garrafa). É um dos vinhos mais enaltecidos no mundo e necessita no mínimo cerca de 20 anos de guarda para atingir a sua plenitude (alguns "vintages" chegam a "sobreviver" mais de um século, mantendo a sua realeza!).

## II. JEREZ (XEREZ, SHERRY)

### 1. UVAS

- Palomino (90%) e outras (Pedro Ximénez, Mantuo, Albillo e Cañocaza)
- Colhidas em *tinettas* de madeira e colocadas ao sol em *soleadas* de palha e depois levadas para a *bodega*

### 2. PRENSAGEM

- Por pisoteamento em lagares ou em prensa automática

### 3. FERMENTAÇÃO

- Primeira: de 3 a 7 dias, tumultuosa, feita em *botas*, com formação da *flor*

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- Segunda: 3 meses, lenta, açúcar restante ► álcool, espessamento da *flor*

### 4. PRIMEIRA PROVA E SEPARAÇÃO

- Após *trasfega*, o *capataz* faz a prova utilizando a *venencia*
- Separa 2 tipos: *Finos* (continuam evolução) e *Olorosos* (serão fortificados)

### 5. SEGUNDA PROVA E SEPARAÇÃO

- Um ano depois, após formação de nova *flor*
- Tipos inferiores (destilados) e superiores (*Finos* e *Olorosos*)

### 6. FORTIFICAÇÃO

- Apenas nos *Finos* e *Olorosos*
- Atingem até 18 ° GL ( até cerca de 25 ° GL nos mais velhos)

### 7. "CRIANZA" EM SISTEMA "SOLERA"

- O vinho é transferido entre barricas (***botas***) empilhadas: das ***criaderas*** (de cima, com vinho jovem) para as ***soleras*** (de baixo, com o vinho velho)
- 3 a 12 anos

### 8. ENGARRAFAMENTO

### 9. TIPOS PRINCIPAIS

- **Manzanilla:** Pálido, muito seco, pouco ácido, pungente, delicado, amadurecido sob *flor* em Sanlúcar de Barrameda, 15 a 17 ° GL
- **Fino:** Semelhante ao anterior, mas menos delicado, seco, amadurecido sob *flor* em Jerez ou em Puerto de Santa Maria
- **Amontillado:** Âmbar, seco, aromático, mais alcoólico (22 a 24 ° GL)
- **Oloroso:** Dourado ou tijolo, seco, encorpado, forte
- **Palo Cortado:** Entre o fino e o oloroso, raro e datado, tem diferença entre as *bodegas*
- **Amoroso:** Oloroso doce, escuro, licoroso, baixo teor alcoólico
- **Cream:** Oloroso muito doce, escuro, xaroposo

---

## III. VINHO MADEIRA

### 1. UVAS

- Bual, Verdelho, Sercial (Esgana Cão), Malvásia (Malmsey) e Tinta Negra Mole

### 2. PRENSAGEM

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- Por pisoteamento em lagares ou em prensas automáticas

### 3. FERMENTAÇÃO

- Origina o "vinho branco" sendo interrompida pela fortificação
- Os mostos da Bual e da Malvásia são usualmente fermentados com a casca

### 4. FORTIFICAÇÃO

- Pode ser feita depois. O teor alcoólico atinge de 17 a 21 °GL

### 5. ESTUFAGEM

- Aquecimento a 40 a 50 ° C durante 3 a 6 meses
- Aqui pode ser feita a fortificação se não foi feita durante a fermentação

### 6. ESTÁGIO

- Descanso de até 18 meses

### 7. CORTE

### 8. ENVELHECIMENTO EM "SOLERA"

### 9. ENGARRAFAMENTO

### 10. TIPOS PRINCIPAIS:

#### QUANTO A VARIEDADE DE UVA:

- **Sercial:** Pálido, seco, leve, perfumado a nozes
- **Verdelho:** Dourado, meio seco, amendoado
- **Malmsey (Malvasia):** Escuro, doce, encorpado, frutado e com *bouquet*
- **Boal (Bual):** Escuro, doce, encorpado

#### QUANTO AO TEMPO MÍNIMO DE ENVELHECIMENTO:

- **Reserve** (5 anos)
- **Special Reserve** (10 anos)
- **Excepcional Reserve** (15 anos)
- **Vintage** (20 anos). É um corte de vinhos de várias idades e idade declarada é a do vinho mais antigo na *solera*

# A HISTÓRIA DO VINHO

## A IDENTIDADE DO VINHO

### GARRAFAS, ROLHA, CÁPSULA, RÓTULO



### GARRAFAS

#### HISTÓRICO

- Os fenícios teriam descoberto o vidro (cerca de 3.000 a.C.)
- Há evidências de fabricação de vidro no Egito Antigo (1.500 a.C.)
- A indústria do vidro floresceu e desapareceu com o Império Romano
- Renasceu com os bizantinos e com eles voltou à Europa.
- No século XVI iniciou o apogeu da técnica na cidade de Veneza.
- Sua **utilização para armazenar vinho** só surgiu no **século XVII**.
- A produção industrial em série começou em 1903

### FORMAS CLÁSSICAS

	<b>Bordalesa</b> Francesa da região de Bordeaux, com pescoço abrupto		<b>Borgonhesa</b> Francesa da região da Borgonha, com pescoço gradual
	<b>Renana</b> Alemã da região do rio Reno, mais delgada e mais alta que a borgonhesa		<b>Champagne</b> Francesa da região do famoso vinho espumante, mais alta e mais robusta que a borgonhesa

### FORMA FANTASIA

Qualquer modelo diferente dos quatro modelos clássicos acima

## A HISTÓRIA DO VINHO

	<p><b>Alsaciana</b></p> <p>Da Alsácia, região francesa, é semelhante à renana, porém mais alta e mais delgada.</p>		<p><b>Do Chianti</b></p> <p>Italiana, da região da Toscana, é denominada <i>fiasco</i>, bojuda na base e revestida de palha externamente.</p>
	<p><b>Do Porto</b></p> <p>Portuguesa, semelhante à bordalesa, porém geralmente mais baixa e de linhas mais retas.</p>		<p><b>Do Jerez</b></p> <p>Espanhola, semelhante à do Porto, porém geralmente mais alta.</p>
	<p><b>Franconia</b></p> <p>Alemã, da região de Franken, é denominada <i>bocksbeutel</i>, possui corpo achatado no eixo antero-posterior e bojudo na base.</p>		<p><b>Do Verdicchio</b></p> <p>Italiana, da região de Marches, possui forma semelhante a um violão.</p>

CAPACIDADE	
<b>Garrafa comum:</b> 750 ml	<b>Miniatura:</b> 175 ml (alguma são de 160 ml)
<b>Meia-garrafa:</b> 375 ml	<b>Magnum:</b> 1,5 lit. (2 garrafas)

Tamanhos de garrafas dos Champagnes	
<b>Jeroboam</b> 3 lit. (4 garrafas)	<b>Rehoboam</b> 4,5 lit. (6 garrafas).
<b>Methuselah ou Imperial</b> 6 lit. (8 garrafas)	<b>Salmanazar</b> 9 lit. (12 garrafas)
<b>Balthazar</b> 12 lit. (16 garrafas)	<b>Nebuchadnezzar</b> 20 lit. (26 garrafas)

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



**ORIGEM:** Casca do sobreiro

**O SOBREIRO:** *Quercus suber*

Árvore de grande porte ( altura de até mais de 20 m ) .  
Período de vida de cerca de 150 anos  
A primeira extração da casca é feita por volta dos 20 anos .  
Cerca de 12 de extrações produtivas  
Extrações seguintes feitas em torno de 10 em 10 anos .  
Adequada para rolhas só a partir da 3ª extração

**PAÍSES PRODUTORES:** Portugal > Espanha > Argélia

**DIMENSÕES USUAIS:**

Diâmetro: 24 mm. O gargalo da garrafa tem 18mm

Comprimento: de 38 a 44 mm

Nas meias garrafas: 32 mm

Nos espumantes: 38-40 mm

Nos vinhos de guarda: mínimo de 40mm

Nos espumantes: 48-50 mm

**IMPORTÂNCIA NA CONSERVAÇÃO:**

Impermeabilidade, elasticidade, resistência, durabilidade.

**PRINCIPAIS DEFEITOS:**

Gosto e vazamentos

### A CÁPSULA



**De chumbo**

Geralmente utilizada nos vinhos finos melhores

Maior proteção e melhor aparência

Mais caras e têm risco de contaminação

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### **De alupoli**

Geralmente usadas em vinhos de segunda linha  
Mais baratas e boa aparência

### **De plástico**

Geralmente usadas em vinhos de mesa  
Custo mais baixo que as anteriores  
Sofre retração com calor



### O RÓTULO

#### NO VINHO NACIONAL

**Marca:** infelizmente, predomina o *estrangeirismo*

**Tipo:** tinto, branco e rosado (*rosé*)

**Classe:** de mesa, de mesa fino, espumante e licoroso

**Uva:** a legislação brasileira permite o mínimo de 60% da variedade de uva declarada nos vinhos **varietais**

**Teor alcoólico:** 11 a 13%

**Teor de açúcar:** seco (< 5 g/l); demi-sec ( 5-20 g/l ); suave ( >20 g/l ).  
Nos espumantes são permitidos teores maiores

**Safra:** é permitido o mínimo de 60% da safra declarada

**Conteúdo:** em mililitros ( ml )

**Produtor e engarrafador:** nome e endereço

**Registro no Ministério da Agricultura** (número) .

**Numeração:** utilizada por alguns produtores em vinhos selecionados ou reservas especiais (número para garrafas, lotes e total do lote)

#### NO VINHO IMPORTADO

A grosso modo, possui os **mesmos itens do rótulo nacional**, diferindo em **teores** (açúcar, álcool, % da uva nos varietais, etc.)

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

Contem ainda **outras informações**, específicas da legislação vinícola de cada país, como por exemplo:

**França:** *Vin de Table, Vin de Pays, Vin D limit  de Qualit  Superieur (VDQS) e Apellation de Origine Contr ll  (AOC)*. Existem, tamb m, as classifica es espec ficas de determinadas regi es, como os os *Premi res Crus*, os *Deuxi mes Crus*, os *Crus Bourgeois*, etc. de Bordeaux e os *Crus* e *Grand Crus* da Bourgogne.

**It lia:** *Vino de T vola, Vino Tipico (de Indicazione Geografica Tipica), Denominazione di Origine Controllata (DOC) , Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*. Encontram-se, ainda, os tipos: *Novello, Classico* e *Riserva (Vecchio)*.

**Espanha:** *Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Denominaci n de Origen (DO), Denominaci n de Origen Calificada (DOC)*. Quanto ao envelhecimento os vinhos s o classificados em *Vino de Crianza, Vino Reserva* e *Gran Reserva*.

**Portugal:** *Vinho de Mesa, Vinho Regional, Vinho de Qualidade Produzido em Regi o Demarcada (VQPRD), Vinhos de Origem Controlada (DOC) e Vinho de Provenien cia Regulamentada (IPR)* Existem, tamb m, os tipos *Garrafeira* e *Reserva*.

**Alemanha:** *Tafelwein, Landwein, Qualit tswein bestimmter Anbaugebiete (QbA), Qualit tswein mit Pr dikat (QmP), Kabinett, Sp tlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein*. H  ainda a regi o (*Gebiete*), a subregi o (*Bereich*), um grupo de vinhedos (*Gro lage*) e um vinhedo espec fico (*Einzellage*).

**Devido   complexidade do tema, aconselhamos a consulta em literatura especializada para a compreens o do significado dessas denomina es.**

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## A GUARDA DO VINHO

### CONDIÇÕES AMBIENTAIS DA ADEGA

**Temperatura:** 12 a 18° C  
**Umidade:** moderada (50 a 70%)  
**Arejamento:** moderado  
**Luminosidade:** mínima  
**Vibração:** mínima  
**Localização:** que atenda a todos itens

### CUIDADOS COM AS GARRAFAS

**Posição:** deitadas ou de cabeça para baixo  
**Disposição:** brancos e jovens abaixo; de guarda acima  
**Manutenção:** rótulo, cápsula e rolha  
**Identificação:** ficha de linhas (letras) e colunas (números)  
**Registro:** ficha com nome, origem, safra, características degustativas (visuais, olfatórias e gustativas), data, local de compra e preço, local de degustação e companhia(s)

### ADEGAS CLIMATIZADAS



Para a correta conservação do ambiente propício à guarda de vinhos, existem à venda armários especiais, sob forma de móveis para a decoração ou para embutir em vão de casas ou apartamentos. Estas adegas são armários climatizados especialmente desenhados para esta finalidade, permitindo a conservação correta de um grande número de garrafas em pequenos espaços, distribuídas em gavetas ou prateleiras de fácil manuseio. A maioria delas é importada, podendo chegar a preços elevados conforme o tipo, tamanho e recursos oferecidos.

No Brasil várias empresas comercializam adegas climatizadas para vinhos. A maioria vende móveis (tipo geladeira / armário para 60 a 300 garrafas) ideais para apartamentos. A Mistral e a Niper vendem aparelhos de refrigeração (tipo ar condicionado para ser instalado em um cômodo da casa) com potência suficiente para climatizar espaços de 700 a 10 mil garrafas.

### O TEMPO MÁXIMO DE GUARDA

O **tempo máximo de guarda** de um vinho não deve ser o tempo máximo que ele suporta antes de se deteriorar (tempo de vida), mas sim **o tempo em que ele ainda está na plenitude de suas características**, de sua tipicidade. O ideal é tomá-lo no seu apogeu.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

Os tempos aqui mencionados são **valores médios aproximados** e podem variar dependendo das condições climáticas e do solo da safra, bem como das condições de guarda do vinho.



### **ATÉ 1 ANO:**

Beaujolais nouveau ou primeur

(A rigor, esse vinho mantém a sua tipicidade, plena aroma e sabor frutados, até cerca de 6 meses)

### **ATÉ 2 ANOS:**

A maioria dos brancos e alguns tintos brasileiros

Beaujolais genéricos e vinhos verdes portugueses

Alguns tintos e brancos europeus (valpolicella, chianti comum, frascati, lambrusco, etc.)

A maioria dos tintos e alguns brancos brasileiros

Champanhas brasileiros

Rosados

### **ATÉ 4 ANOS:**

A maioria dos brancos europeus

Os melhores tintos brasileiros

### **ATÉ 7 ANOS:**

A maioria dos bons tintos europeus  
Alguns dos melhores tintos brasileiros  
Champagnes não datados

### **ATÉ 10 ANOS:**

Champagnes millesimés (datados)  
Alguns grandes brancos europeus (Auslese, Bourgogne, Alsace, Rioja, etc.)

### **ATÉ 15 ANOS:**

Alguns grandes tintos europeus (Bordeaux, Bourgogne, Rioja e Douro, etc.)

### **ATÉ 25 ANOS:**

Alguns grandes europeus tintos (Bordeaux, Bourgogne, Barolo, etc.) e brancos (Sauterne, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokay, etc.)

## ***A HISTÓRIA DO VINHO***

---

### **ATÉ 50 ANOS OU MAIS:**

Vinhos fortificados (Porto, principalmente os "vintage", Madeira, Jerez, etc.) e as safras excepcionais dos grandes tintos e brancos europeus

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## O SERVIÇO DE VINHOS

### AS TAÇAS



### REQUISITOS BÁSICOS PARA AS TAÇAS

- Corpo separado da base por uma haste
- Abertura mais estreita que o corpo
- Cristal ou vidro fino
- Incolor
- Limpeza cuidadosa
- Volume em torno de 350 ml
- O conteúdo não deve ultrapassar a metade

### FORMAS MAIS ADEQUADAS

#### TULIPA

	<p><b>Modelo ISO</b> (International Standard Organization) <b>para tintos e brancos</b>, idealizada para degustação técnica</p>
	<p><b>Borgonhesa</b> Mais bojuda e de pé mais alto do que a bordalesa</p> <p>Mais globosa e de maior volume para os <b>tintos</b> Menor que anterior para os <b>brancos</b></p>

## A HISTÓRIA DO VINHO

	<p><b>Bordalesa</b> Com bojo e pé de tamanhos moderados</p> <p>Mais globosa e de maior volume para os <b>tintos</b> Menor que anterior para os <b>brancos</b></p>
	<p><b>Modelo para Vinho do Porto</b> Ligeiramente menor do que a de vinho branco</p>
	<p><b>Copita para Jerez</b> Tem forma entre a tulipa e a flauta e tamanho menor do que a de vinho branco</p>
<b>FLAUTA</b>	
	<p>Delgada e alta para os <b>espumantes</b> Obs: A Taça aberta, até pouco tempo era utilizada para <b>espumantes</b>, mas <b>não é adequada</b>.</p>

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### A SEQUÊNCIA DOS VINHOS

- A) QUANTO AOS TIPOS: **Branco** ▶ **Tinto**
- B) QUANTO À QUALIDADE: **Medíocres** ▶ **Médios** ▶ **Bons** ▶ **Grandes**
- C) QUANTO AO CORPO: **Leves** ▶ **Encorpados**
- D) QUANTO À IDADE: **Jovens** ▶ **Maduros**
- E) QUANTO AO TEOR DE ACUCAR: **Secos** ▶ **Suaves** ▶ **Doces**

(LEGENDA: ▶ = antes de)

### JUSTIFICATIVAS:

**A), B) e C)** Os tintos, geralmente, são mais complexos (maior riqueza em aromas e sabores, mais corpo, mais tanino, etc.) do que os brancos. Iniciar a degustação com um vinho mais complexo, elevaria o nível de exigência em relação ao próximo vinho, menos complexo, minimizando os seus aspectos positivos e realçando os seus aspectos negativos. Pela mesma razão, depois de tomarmos um grande vinho, os que se seguem, ainda que de boa qualidade, nos parecerão sempre piores do que realmente são.

**D)** Os vinhos mais velhos são mais complexos do que os jovens. Embora isso possa não ocorrer para vinhos diferentes, torna-se absolutamente verdadeiro para garrafas de um mesmo vinho, porém de safras diferentes, especialmente se for um vinho longevo, de longa guarda.

**E)** O açúcar de um vinho doce ou suave, prejudica na apreciação de um vinho seco servido a seguir. Não é à toa que os vinhos doces devem ser tomados no final das refeições, acompanhando as sobremesas ou mesmo sozinhos.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### AS TEMPERATURAS IDEAIS



#### TINTOS

Envelhecidos e Encorpados - 16 A 18 °C  
Não envelhecidos mas Encorpados - 14 A 16 °C  
Jovens e pouco encorpados - 12 A 14 °C  
Beujolais 'Primeur' ou 'Nouveau' - 10 A 12 °C

#### BRANCOS

Secos, Envelhecidos e Encorpados - 12 A 14 °C  
Secos, Jovens e Leves - 6 A 12 °C  
Suaves e Doces - 4 A 6 °C

#### ROSÉS

Todos de modo geral - 6 - 12 °C

#### ESPUMANTES

Brut - 6 A 12 °C  
Demi-Sec e Doce - 4 A 8 °C

#### FORTIFICADOS

Vinho do Porto - 10 A 18 °C  
Jerez - 8 A 14 °C  
Madeira - 12 A 14 °C

---

**OBS:** Uma garrafa deixada durante 8 minutos na água com gelo sofrerá uma redução de 5 °C na temperatura, que corresponde a 60 minutos de permanência na geladeira.

---

### A ABERTURA DA GARRAFA

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## 1- A REMOÇÃO DA CÁPSULA



Antes de se abrir uma garrafa de vinho deve-se retirar a porção da cápsula em contato com a abertura da garrafa e limpar o gargalo com um pano, pois, na maioria dos vinhos de boa qualidade a cápsula é feita de chumbo que é tóxico. A cápsula, deve ser cortada **abaixo do ressalto maior do gargalo**, próximo à abertura da garrafa. Isto pode ser feito com uma **faca**.



Pode-se também fazer a remoção da cápsula utilizando o **corta-cápsulas ("foil-cutter")**, que é um acessório que tem a forma de um "U" cuja abertura abraça o gargalo. Pressionado no gargalo e girado, ele corta a cápsula através de disquinhos de aço existentes na sua base, mas em geral corta mais rente à borda do gargalo.

## 2 - A LIMPEZA DO GARGALO



Após a remoção da cápsula, deve-se limpar vigorosamente o gargalo, com um guardanapo de pano ou de papel, principalmente se a cápsula removida for de chumbo que, como já foi dito, é um material tóxico ao organismo.

# A HISTÓRIA DO VINHO

## 3 - A RETIRADA DA ROLHA



A seguir, é fundamental a escolha de um saca-rolhas que exija pouco esforço do usuário e seja eficiente na sua função essencial, que é tirar a rolha, sem danificá-la. A abertura da garrafa de vinho é uma operação óbvia e simples, mas pode-se transformar em verdadeira tortura se não se dispõe de um saca-rolhas adequado.

A maioria dos saca-rolhas, entretanto, usa até hoje o velho sistema da **haste helicoidal** que penetra na rolha e para o bom funcionamento do saca-rolhas a **haste** é o item fundamental. Em um bom saca-rolhas a haste deve obedecer dois pontos essenciais:

a) **Ter um passo amplo**, isto é, **as voltas da espiral devem ser largas**, lembrando o rabo do porco, e não curtas como as voltas de um parafuso. Quando o passo é curto a haste não abraça firmemente a cortiça e, ao ser puxada, esfarela a rolha e não a retira.

b) **Ser revestida de teflon**, material que permite um perfeito deslizamento da helicoidal no interior da cortiça.

<b>Haste adequada</b>		<i>passo amplo e revestimento de teflon</i>
<b>Haste inadequada</b>		<i>passo curto e sem revestimento de teflon</i>

## A HISTÓRIA DO VINHO

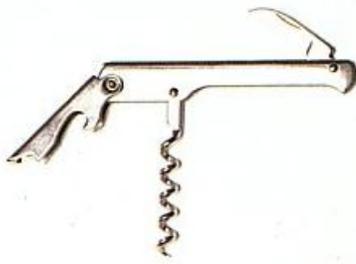
---

### Os saca-rolhas mais comuns



#### Modelo em "T"

Em geral esse tipo tem o passo da hélice muito curto e exige grande esforço. Não é à toa que o chamam "bate-coxa", porque tem que se colocar a garrafa entre as coxas apertando-a firmemente. Ideal para os amigos da força e do contorcionismo!



#### Modelo de alavanca única

Também chamado "modelo sommelier" ou "amigo do garçon", que possui uma só alavanca, através de uma peça que se coloca na borda do gargalo e serve de apoio para a alavanca que se faz com o próprio cabo do saca-rolhas. Embora teoricamente melhor, a maioria existente no mercado também possuem o passo da hélice muito curto. Resultado: não se faz esforço, mas a rolha também não sai!



#### Modelo de alavanca dupla

Possui dois braços laterais que sobem ao se introduzir a hélice na rolha; e depois são abaixados, alavancando a saída da rolha. Apesar de exigir menor esforço padece dos mesmos inconvenientes do tipo anterior.

### Os saca-rolhas de lâminas e de injeção de gás

Existem dois tipos de saca-rolhas que são muito quando úteis a rolha já foi danificada e/ou ameaça cair dentro do vinho. São os **saca-rolhas de lâminas**, que são introduzidas entre o vidro e a rolha e que, com movimentos circulares, retiram a rolha.



saca-rolhas de lâminas

## A HISTÓRIA DO VINHO

Há, também, saca-rolhas que injetam, por uma agulha, um gás inerte que expulsa a rolha, mas que pode estourar a garrafa se injetado em excesso.

### Os melhores saca-rolhas

Os mais modernos e melhores saca-rolhas utilizam o mecanismo de "contra-rosca". Nesse mecanismo, gira-se o cabo para hélice penetrar na rolha e, quando ela chega ao final, continuando-se a girar, a rolha sobe pela haste e sai. Os saca-rolhas "contra-rosca" existem em vários modelos, preços, designs e nacionalidades diferentes, mas os que fazem mais sucesso entre os enófilos são os da marca franco-americana "**Screwpull - Le Creuset**". São de uma eficiência fantástica e apresentam-se em vários modelos, o "pocket-model", de bolso, mais simples e que custa cerca de 15 dólares (na Europa e nos EUA), o "table-model", que vem com um suporte para ser colocado à mesa, e o "lever-model", modelo profissional de sistema de alavanca, que custa cerca de 100 dólares. Esse último, apesar de meio exagerado, é um show à parte e foi desenvolvido por um engenheiro da NASA, Herb Allen, que vendeu o *design* para os franceses. Segundo experts, no entanto, é uma versão moderna de um modelo que já existia no século dezanove. Apesar custarem aqui no Brasil o dobro dos preços mencionados, os corta-cápsulas e os saca-rolhas da marca "Screwpull - Le Creuset" são os melhores existentes na atualidade.



### A AERAÇÃO OU "RESPIRAÇÃO" DO VINHO



A **aeração** ou "**respiração**" de um vinho é uma conduta **sempre aconselhável para os bons vinhos, em especial os tintos**. Durante o tempo de envelhecimento na garrafa, o vinho está em total ausência de oxigênio e nele ocorrem reações complexas que levam à formação de substâncias sensíveis ao oxigênio. Em geral, um bom vinho não envelhecido em

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

demasia, quando exposto ao oxigênio do ar, sofre alterações benéficas, liberando mais intensamente seu aromas e aprimorando os seus aspectos gustativos. Quanto melhor o vinho, quanto maior a sua estrutura e a sua complexidade de aromas, maior será o tempo que se deverá deixar o vinho aerando ou "respirando". Essa operação é realizada abrindo-se a garrafa algum tempo antes do serviço do vinho e deixando o vinho "respirar". Outra alternativa, melhor ainda, é transferir-se o vinho para uma **jarra de vidro com boca larga** ou um **decanter** (ver o item decantação), onde o vinho sofrerá maior aeração em menor tempo.

Apesar da polêmica em relação às vantagens e ao tempo de aeração dos vinhos, a maioria dos conhecedores concorda que não há necessidade de se arejar vinhos tintos simples de consumo corrente. Tampouco areja-se a maioria dos vinhos brancos, sendo exceções os **brancos de alta qualidade**, com grande estrutura e complexidade aromática que devem "respirar" algumas horas antes do serviço .

Os **vinhos que mais lucram com a aeração** são os **tintos de qualidade**, maduros (prontos para tomar), já suficientemente envelhecidos, que devem "respirar" por um período mínimo de uma a três horas. Quanto melhor o vinho, maior será o tempo de aeração e para alguns o tempo de respiração preconizado vai de 6 a 24 horas.

No entanto, é importante lembrar que **a respiração pode ser trágica para vinhos muito velhos**, com vinte, trinta anos de vida ou mais. Depois de um tempo de envelhecimento muito longo na garrafa, as substâncias complexas formadas tornam-se extremamente sensíveis ao oxigênio e, quando em contato com o ar, elas sofrerão uma rápida oxidação, degradando-se rapidamente. Por melhor que seja o vinho, ele não suportará o "choque respiratório" e, não é raro ver-se vinhos maravilhosos muito velhos, servidos logo após de abrir-se a garrafa, explodirem em aromas, maravilhar-nos à boca e, passados poucos minutos, extinguirem-se por completo, perdendo os aromas e tornando-se intragáveis. Portanto, **cuidado, não areje vinhos muito velhos !**

## A DECANTAÇÃO DO VINHO

A **decantação** de um vinho consiste em uma operação simples, porém cuidadosa, para **remover o sedimento ou borra** ou **depósito** do fundo da garrafa, em geral existentes no vinhos muito envelhecidos. Esse sedimento é constituído por várias substâncias que se formam durante o envelhecimento do vinho na garrafa e que vão se depositando no fundo da garrafa, como por exemplo os taninos que sofrem polimerização.

Na realidade, não há nenhum problema médico em bebermos um vinho com sedimento, mas ao manusearmos a garrafa ele irá misturar-se no vinho, tornando-o turvo e provocando, quando bebido, a sensação desagradável de uma fina areia na boca. Portanto, a decantação é **aconselhável por razões estéticas** na sua degustação do vinho: melhor visualização e melhor sensação gustativa.

A decantação é realizada, após a abertura da garrafa, de **três formas**:

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## 1 - Manual, na garrafa



Deita-se a garrafa com cuidado, para que o sedimento não se misture ao vinho e, com o auxílio de uma **fonte de luz** (vela ou lâmpada), com a **mão firme e lentamente**, vai-se tombando a garrafa e vertendo o vinho na taça, procurando-se manter o sedimento sempre abaixo do ressalto do "ombro" da garrafa. Quando se notar que ele começa a subir o ressalto, pára-se, espera-se ele escorrer de volta ao fundo e recomeça-se a operação. Desse modo ele não virá até o gargalo e, portanto, não se misturará ao vinho que está saindo.

## 2 - Manual, no decantador



Tranfere-se o vinho lentamente da garrafa (como no método anterior) para um **decantador** ou **decanter** (inglês) ou **carafe** (francês) que é um frasco, de vidro fino ou cristal, com a base bem larga, semelhante a uma licoreira. Deixa-se o decanter em repouso, até que o sedimento vá todo para o fundo e, em seguida, serve-se lentamente o vinho nas taças. Como a base é muito larga, a retenção do sedimento é bem fácil do que na garrafa, acelerando o processo. Outra vantagem do **decanter** é que ele também se presta muito bem para **aerar** o vinho, fazendo, simultaneamente, as funções de decantação e respiração do vinho.

## 3 - Com auxílio de aparelho especial



Existem aparelhos para fazer a inclinação lenta da garrafa mediante a ação de um sistema de engrenagens. Ao girar-se uma pequena manivela, aciona-se o sistema, que provocará a lenta inclinação da garrafa, de modo muito mais preciso do que o método manual. Apesar de charmosos, esses aparelhos são difíceis de ser encontrados e muito caros.

## Filtragem, uma alternativa à decantação



Em caso de **inabilidade** ou **falta de paciência** para realizar a decantação, bem como na **ausência de um decantador** ou **do aparelho mencionado**, a solução menos charmosa, porém mais prática e rápida, é passar o vinho por um **filtro de papel** (do tipo *Melitta*) ou por um **tecido fino** adaptado em um funil. Na falta desses utensílios, a solução é "coar" o vinho, através de um **pano limpo** colocado na boca de uma jarra.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### CONSERVANDO O VINHO JÁ ABERTO

**No caso de você abrir uma garrafa de vinho e não consumi-la toda, o que fazer para conservar o vinho?**

Uma vez aberta a garrafa o vinho estará em contato constante com o oxigênio e seguramente irá oxidar-se em pouco tempo. Para protelar um pouco o problema, tampe a garrafa com a própria rolha, coloque-a na porta da geladeira e procure bebê-la em dois a três dias.

Uma outra solução é utilizar a "**bomba de vácuo**" ou "**vacu-vin**", em francês, ou "**wine-saver**", em inglês.



#### A bomba de vácuo

Trata-se uma pequena bomba que possui um êmbolo (semelhante ao de uma seringa de injeção) que se adapta à uma rolha especial de borracha, colocada na garrafa. Com movimentos de vai e vem do êmbolo, vai-se retirando o ar da garrafa, pois o aparelho possui uma válvula que permite a saída do ar por sucção, mas impede a sua entrada. Assim, depois de várias bombeadas, o êmbolo passa a movimentar-se com dificuldade, indicando que o ar da garrafa está saindo e quando tornar-se impossível movê-lo, o vácuo estará efetuado na garrafa. Desse modo, o vinho poderá ser conservado na porta da geladeira ou em local bem fresco, por muito tempo. No entanto, por esse sistema não se consegue um vácuo absoluto, sendo mais conveniente consumir o vinho em torno de um mês.

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

### ANTES E DEPOIS

No Aperitivo

Na Sobremesa

Como Digestivo

Alimentos que não  
combinam com o vinho



### ÀS REFEIÇÕES

Peixes e  
Frutos do Mar

Carnes Brancas

Carnes Vermelhas

Massas

Queijos

### IMPORTANTE:

As sugestões aqui apresentadas são mencionadas em grande parte da literatura consultada, mas **não constituem regras absolutas** e, embora existam alguns consensos, - o assunto é extremamente controverso.

## ANTES E DEPOIS DAS REFEIÇÕES

### 1. NO APERITIVO

**Vinho branco seco** ou **vinho fortificado seco** (Porto White ou Dry White, Jerez Fino, Manzanilla ou Amontillado, Madeira Sercial, Marsala seco, etc.)

**Espumante Brut** (Champagne, Sekt, Cava, Blanquette de Limoux, Champanha, etc.)

**Vermute seco**

### 2. NA SOBREMESA

**Vinho Branco Doce de Qualidade** Sauternes, Alsace (Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles), Tokay e os alemães com os predicados ("mit Predikat"): Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein

**Vinho Fortificado Demi-sec ou doce** Porto (Ruby, Tawny, LBV, Vintage, etc.), Jerez (Amoroso, Oloroso ou Cream); Madeira (Verdelho, Boal ou Malmsey), Moscatel de Setúbal, Banyuls, Moscato d'Asti, Banyuls, Marsala, Málaga (Lagrima Christi), etc.

**Espumante Demi-sec ou doce** Asti (italiano), Cava (espanhol), Champagne Doux (francês), Sekt Suß (alemão), Blanquette de Limoux (francês) e outros espumantes

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### 3. COMO DIGESTIVO

Qualquer dos tipos anteriormente mencionados

**Destilados de uva: Cognac, Armagnac e Marc** (franceses), **Bagaceira** (portuguesa), **Grapa** (italiana), etc.

### ÀS REFEIÇÕES

#### 1. PEIXES E FRUTOS DO MAR

**Grelhados ou em molho leve:**

**Espumante brut ou demi-sec ou Branco seco frutado jovem ou levemente maduro**

**Em molho forte:**

**Branco maduro de boa estrutura ou Rosé seco de qualidade ou**

**Tinto jovem de médio corpo**

**Bacalhau:**

**Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro;**

**Anchova, atum, salmão e sardinha:**

**Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro ou Rosado**

#### 2. CARNES BRANCAS

**Grelhadas ou em molho leve:**

**Espumante brut ou Branco seco jovem de boa estrutura ou maduro ou Tinto jovem ou de médio corpo**

**Grelhadas em molho forte:**

**Tinto maduro de médio corpo a robusto**

**Caças de penas, pato e *coq au vin*:**

**Tinto maduro de médio corpo a robusto**

**Peru:**

**Tinto leve ou médio ou branco seco**

***Foie gras***

**Branco doce de alto nível (Sauternes, Tokay, etc.) ou fortificado doce (Porto Vintage, etc.) ou espumante de qualidade (Champagne Millesimé, etc.)**

#### 3. CARNES VERMELHAS

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

**Grelhadas ou em molho leve:**

**Espumante brut ou tinto jovem leve ou de médio corpo**

**Em molho forte:**

**Tinto maduro de médio corpo a robusto**

**Caças de pêlo:**

**Tinto maduro robusto**

### 4. MASSAS

**Em molho leve ou branco**

**Espumante brut ou branco jovem ou maduro ou tinto jovem leve ou de médio corpo**

**Em molho condimentado ou vermelho**

**Espumante brut ou tinto maduro de médio corpo a robusto**

### 5. QUEIJOS

**Fresco de massa mole (Frescal, Ricota, Requeijão)**

**Branco ou tinto jovem e leve**

**Fresco de massa filada (Mozzarella)**

**Branco ou tinto jovem e leve**

**Maturado de massa mole (Brie, Camambert e Coulommiers)**

**Branco maduro ou tinto jovem a maduro encorpado**

**Maturado de massa filada (Provolone)**

**Branco maduro ou tinto jovem ou pouco envelhecido**

**Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)**

**Tinto maduro de bom corpo**

**Maturado de massa cozida (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danablu)**

**Tinto maduro robusto ou branco doce superior ou fortificado doce**

**Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)**

**Tinto jovem ou pouco velho**

**Maduro de massa dura (Parmesão, Pecorino)**

**Tinto maduro robusto ou fortificado**

#### **Observação:**

Os **Espumantes de qualidade**, em especial os **Champagnes**, combinam com todos os tipos de queijo

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### ALIMENTOS QUE NÃO COMBINAM VINHO

O assunto é extremamente polêmico e os alimentos aqui mencionados são citados em diversas fontes na literatura enogastronômica.

Na **opinião do autor** alguns desses alimentos **podem combinar** com certos vinhos e estão **sublinhados**.

- Temperos acentuados: curry, dendê, shoyu, wasabi, ,etc.
- Alimentos ácidos: vinagre, limão, laranja, grapefruit, kiwi, etc.
- Certas verduras e legumes: alcachofra, aspargo, couve, etc.
- Outros: ovo, chocolate, sopa, feijoada, etc

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

### AS ETAPAS DA DEGUSTAÇÃO

O Exame Visual

O Exame Olfatório

O Exame Gustativo

Sensações Complexas

Ficha de Degustação

Tipos de Degustação

Testes de Degustação

### I. O EXAME VISUAL



Deve-se colocar uma quantidade de vinho correspondente a 1/3 ou, no máximo, metade do volume da taça.

Inclina-se suavemente a taça de modo a melhor visualizar a superfície de vinho a ser observado que se torna elíptica e, portanto, maior.

Contra um fundo branco (uma folha de papel, um guardanapo ou a toalha da mesa) devem ser observados os seguintes aspectos:

- 1. LIMPIDEZ:** Os vinhos de longa guarda, onde os melhores exemplos são os vinhos do Porto Vintage, os grandes Châteaux de Bordeaux e Barolos, com o tempo, vão formando depósitos no fundo da garrafa e, se agitados, dispersam-se no vinho. Exceção feita a esses vinhos, todo vinho correto deve apresentar-se límpido, isto é, sem partículas em suspensão e sem depósito. A presença dessas partículas, geralmente, indica que o vinho é mal feito ou está deteriorado.
- 2. TRANSPARÊNCIA:** Um vinho correto não pode estar turvo, deve apresentar-se transparente. Isto pode ser constatado colocando-se por baixo da taça um papel contendo texto. Observando-se através do vinho deve-se conseguir ler a palavra. Vinhos deteriorados geralmente ficam turvos.
- 3. BRILHO:** As características de limpidez, viscosidade e transparência reunidas causam reflexos intensos nos vinhos, os quais podem apresentar um aspecto brilhante. Em princípio, não é um sinal absoluto de qualidade, mas os grandes vinhos em geral apresentam brilho intenso.

## A HISTÓRIA DO VINHO

**4. VISCOSIDADE:** Todo vinho deve apresentar viscosidade, que é uma certa aderência do líquido nas paredes da taça. Quando é agitada e colocada em repouso, o vinho escorrerá da parede da taça, lentamente, em filetes, denominados lágrimas, pernas ou arcos. A formação das lágrimas é devida à tensão superficial e evaporação de álcoois do vinho, especialmente o glicerol (também chamado glicerina). Um vinho com pouca densidade é um vinho "aguado", escorre rapidamente nas paredes da taça, o que indica que esse vinho terá pouco corpo, e não terá na boca aquela sensação aveludada.

**5. GÁS:** A maioria dos vinhos no mundo são vinhos "tranqüilos", isto é, sem gás. Somente os vinhos espumantes (Champagnes, Asti, etc.), e os frisantes (Frascati, Lambrusco, Vinhos Verdes portugueses, etc.) devem apresentar gás carbônico, observável na taça.

**6. COR:** A cor de um vinho deve ser examinada cuidadosamente, pois fornece informações importantes sobre o vinho. Depois da observação geral da cor, deita-se a taça, e examinando-se a superfície do vinho que tem forma elíptica. Poderão ser identificadas duas regiões: a região central ou *olho* onde a cor é mais concentrada, e a borda periférica ou *anel* que tem cor menos concentrada, pois o volume de vinho é menor nessa região e a cor fica esmaecida.

Com o envelhecimento, os vinhos tintos vão tomando tonalidade alaranjada e chegam até à cor de tijolo. Embora o *olho* possa ainda estar vermelho intenso, a mudança começa a ser percebida no *anel*. Já nos brancos o envelhecimento provoca mudança de cor amarelo palha



para dourado.

### RESUMO DAS PRINCIPAIS VARIAÇÕES DE COR

**TINTOS JOVENS:** De violeta pálido a rubi intenso

**TINTOS MADUROS:** De rubi pálido com reflexos alaranjados a marrom tijolo (âmbar)

**BRANCOS JOVENS:** De amarelo palha com reflexos esverdeados ou com reflexos dourados

**BRANCOS MADUROS:** De levemente dourado a intensamente dourado

**ROSÉS JOVENS:** De rosa claro à rosa escuro

**ROSÉS MADUROS:** De rosa escuro com reflexos dourados até ambar

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



## II. O EXAME OLFATÓRIO



O sentido do olfato é percebido na cavidade nasal, numa pequena área da mucosa, de poucos milímetros de extensão, onde se localizam as células nervosas responsáveis pela captação dos estímulos olfatórios.

O exame olfatório é realizado colocando-se o nariz dentro do copo e cheirando vigorosamente, de preferência alternando-se as narinas direita e esquerda.



# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## OS AROMAS

**1. QUALIDADE:** A primeira coisa que se deve observar é se os aromas do vinho são agradáveis ou não. Aromas desagradáveis significam que o vinho é mal feito, de má qualidade ou está deteriorado.

**2. INTENSIDADE:** Um bom vinho deve ter aromas facilmente perceptíveis, embora não necessariamente intensos. Os vinhos inferiores são fracos em aromas. Os grandes vinhos têm aromas intensos ou sutis porém complexos

### 3. CLASSIFICAÇÃO:

**Primários** - São aromas provenientes das uvas. Geralmente não persistem no vinho, já que durante a fermentação, além dos produtos finais (álcool e CO<sub>2</sub>), formam-se muitas substâncias secundárias aromáticas que mascaram os aromas da uva. Em vinhos provenientes de uvas muito aromáticas, como a Moscatel e a Gewürztraminer, o aroma primário dessas uvas pode ser encontrado.

**Secundários** - Em geral, são provenientes de muitas substâncias formadas durante o processo de fermentação. Constituem os aromas predominantes nos bons vinhos. O mais comum é o do álcool.

Os vinhos brancos e rosés geralmente lembram frutas frescas (maçã, abacaxi, pêssego, pêra, etc.), flores (rosa, cravo, jasmim, etc.) e às vezes, aromas mais complexos: aromas adocicados (compota, mel, melado, etc.), aromas vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta, etc.) e minerais (petróleo, etc.).

Nos vinhos tintos, em geral, são aromas de frutas vermelhas (cereja, amora, groselha, cassis, etc.), de frutas secas (ameixa, avelã, amêndoa, nozes, passas, etc.), de especiarias (pimenta, canela, baunilha, noz moscada, orégano, tomilho, alçaçuz, anis, etc.) e vegetais ou herbáceos (feno, grama, hortelã, menta, etc.), aromas animais (couro, suor, etc.), aromas empireumáticos (torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar-queimado, etc.), aromas de madeira (baunilha, serragem, etc.), aromas adocicados (compota, mel, melado, etc.), aromas químicos e etéreos (acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, manteiga, etc.) e muitos outros aromas!

**Terciários** - Representam, na realidade, o conjunto dos aromas anteriores, somados aos aromas mais complexos, originados durante o amadurecimento do vinho na barrica de madeira e/ou ao seu envelhecimento na garrafa. São aromas ditos "evoluídos" e constituem o chamado *buquê* que existe nos bons vinhos tintos e em alguns brancos de excepcional qualidade.

## III. O EXAME GUSTATIVO

## A HISTÓRIA DO VINHO

---



Realiza-se colocando um gole não exagerado de vinho na boca e deixando-o girar lentamente no seu interior, de modo a permitir que ele entre em contato com as regiões da língua que são diferentes em relação à percepção dos sabores. Um bom vinho deve ter sabores agradáveis de boa intensidade e compatíveis com o tipo de vinho. Por exemplo, em um vinho seco não se espera encontrar sabor doce.

### 1. SABORES

**DOCE:** Os receptores gustativos para o sabor doce estão na extremidade anterior da língua.

**ÁCIDO:** É percebido nas porções laterais da língua. É mais acentuado nos vinhos jovens do que nos velhos e mais nos brancos do que nos tintos.

**AMARGO:** Percebido na região posterior da língua, deve estar presente, mas não muito intenso a ponto de ser desagradável.

**SALGADO:** Não deve existir no vinho, mas, em certos vinhos de aromas minerais, percebem-se sabores também minerais ou metálicos que lembram o salgado. Esta característica denominamos SAPIDEZ do vinho.



### 2. "TATO"

Na realidade não se trata de tato, tal como é percebido na pele, mas sim de sensações decorrentes de estímulos mecânicos ou químicos que são percebidas na língua e assim definidas:

## A HISTÓRIA DO VINHO

**CORPO:** É a sensação de opulência provocada pelo vinho à boca. Vinhos de bom corpo ou **encorpados** são vinhos untuosos na boca e nos dão a sensação de que poderíamos mastigá-lo. Vinhos de pouco corpo ou "magros" são vinhos "aguados". O glicerol é um dos componentes do vinho que mais contribui para dar essa estrutura ao vinho.

**ADSTRINGÊNCIA (TANICIDADE):** É a sensação de "travo" ou secura da boca, semelhante à de se comer uma banana ou um caqui verde. É provocada pelos **taninos** do vinho que se combinam com as proteínas enzimáticas da saliva e não as deixa agir, gerando a sensação de boca seca.

**GÁS CARBÔNICO:** Só deve ser percebido nos vinhos espumantes e frisantes e na boca, causa a "efeito agulha", isto é, como se houvessem agulhas picando a língua.

**TEOR ALCOÓLICO:** É percebido porque o álcool confere uma sensação de calor à boca. Quanto mais álcool no vinho mais intensa será a sensação de calor percebida.

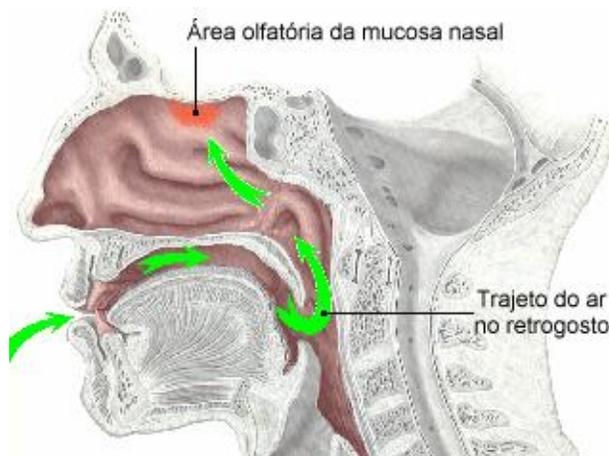
**TEMPERATURA:** A sensação da temperatura em que o vinho é servido é, logicamente, percebida.

**EQUILÍBRIO:** É a harmonia entre acidez, doçura, amargor, sapidez, tanicidade e teor alcoólico. Em um vinho equilibrado nenhum desses aspectos gustativos sobressai entre os demais, causando uma sensação complexa e agradável. Podem-se ter vinhos equilibrados em suas características fracas, médias ou intensas, simples ou complexas, resultando em vinhos pequenos, honestos, bons ou grandes.

### IV. SENSAÇÕES COMPLEXAS

**RETROGOSTO ou AROMA DE BOCA:** É a sensação olfatória percebida ao aspirar o ar com o vinho ainda na boca, ou ao fungar depois de engolir o vinho, de modo que aromas desprendidos sejam levados da orofaringe até cavidade nasal onde serão sentidos na área olfatória.

**PERSISTÊNCIA:** É o tempo de duração da sensação de **retrogosto**. Vai de 0 a 3 segundos nos vinhos inferiores, ditos **curtos**; de 4 a 7 segundos nos vinhos **médios** e acima de 8 segundos nos bons vinhos, denominados **longos**.



# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## ELABORAÇÃO DE DERIVADOS DO VINHO

### DESTILADOS DE UVA

São aguardentes vínicas, isto é feitos a partir da destilação do vinho. Embora existam em praticamente todos os países vinícolas, como a **bagaceira** em Portugal e a **grappa** na Itália, abordaremos apenas os dois mais famosos do mundo elaborados na França: o **Cognac** e o **Armagnac**.

### I. COGNAC

#### 1. UVA

- Saint-Émilion (Ugni Blanc, Trebbiano)

#### 2. ELABORAÇÃO DO VINHO BRANCO

#### 3. PRIMEIRA DESTILAÇÃO

- Alambique *charantais* (tipo "cachimbo") de cobre
- Destilação gota a gota lenta (8 a 10 horas)
- Utiliza o vinho fresco não filtrado com 7 a 8 ° GL
- Produto: *Brouillis* (28 ° GL, aspecto leitoso, volume reduzido em 1/3)

#### 4. SEGUNDA DESTILAÇÃO

- Denominada *bonne chauffe*
- Alambique *charantais* (tipo "cachimbo") de cobre
- Destilação gota a gota lenta (12 a 16 horas)
- Utiliza o *brouillis* (é reduzido à metade)
- Produtos: a *cabeça*, o *coração* e a *cauda*
- O *coração* (*le coeur du cognac*) = destilado final com 70 ° GL

#### 5. ENVELHECIMENTO

- Até 40 anos em tonéis de carvalho claro (Limousin ou Tronçais)
- Teor alcoólico cai para 42 ° GL

#### 6. ENGARRAFAMENTO

#### 7. TIPOS (Por tempo de envelhecimento):

- **Jovem:** 1 a 3 anos
- **Tres Estrelas:** 3 a 5 anos
- **V.S. (Very Superior):** 5 a 7 anos .

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

- **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale):** 10 a 20 anos
- **Cordon Bleu:** 20 a 30 anos
- **X.O.:** 30 a 40 anos ou mais

### 8. MARCAS FAMOSAS

- Martell, Remy Martin, Hennessy, Courvoisier, Bisquit  
**OBS:** Os cognacs são raramente datados e não envelhecem na garrafa.
- 

## II. ARMAGNAC

### 1. UVAS

- Saint-Émilion, Picpoule, Jurançon e Baco

### 2. ELABORAÇÃO DO VINHO BRANCO

### 3. DESTILAÇÃO ÚNICA

- Alambique de destilação contínua, originando produto final com 60 °GL

### 4. ENVELHECIMENTO

- Em tonéis de carvalho negro da região de Armagnac

### 5. ENGARRAFAMENTO

- Pode ser milesimado (datado)

### 6. MARCAS FAMOSAS

- Marquis de Montesquiou, Duc de Fézensac, Samalens, Marsan  
**OBS:** Os armagnacs, como os cognacs, são raramente datados e não envelhecem na garrafa.
- 

## ELABORAÇÃO DE DERIVADOS DO VINHO

---

### VERMUTES

---

# **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

## **1. ELABORAÇÃO DE VINHO BRANCO**

- Geralmente um vinho ordinário

## **2. ADIÇÃO DE AROMATIZANTE**

- Cerca de 200 tipos de ervas e/ou substâncias aromáticas adicionadas ao vinho já foram descritas (ex: absinto, casca de laranja, quinino, camomila, pétalas de rosas, canela, angostura, gengibre, noz moscada, açafrão, etc..) Os tipos e suas proporções são mantidos em segredo pelos fabricantes. Teria sido "inventado" por Hipócrates que utilizou macerado de flores de absinto, que deu à bebida o nome de "Vinho Hipocrático" ou "Vinum Absinthianum"

## **3. MACERAÇÃO**

## **4. AQUECIMENTO**

- Opcional

## **5. FILTRAGEM**

## **6. FORTIFICAÇÃO**

- Utiliza-se aguardente vínica

## **7. ADIÇÃO DE AÇÚCAR**

- Nos vermouths doces

## **8. ADIÇÃO DE TANINO**

## **9. CLARIFICAÇÃO**

- Realizada com gelatina

## **10. PASTEURIZAÇÃO**

## **11. RESFRIAMENTO**

- Às vezes de até -10 °C durante 2 semanas ou mais, promovendo precipitação de tartaratos

## **12. FILTRAGEM**

## **13. ARMAZENAGEM**

- Alguns meses

## *A HISTÓRIA DO VINHO*

---

### **14. ENGARRAFAMENTO**

### **15. TIPOS PRINCIPAIS**

- Marcas famosas: Chambéry, Noilly Prat, Gancia, Martini, Cinzano, Campari, Dubonnet, Saint-Raphael e Lillet.

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

## BIBLIOGRAFIA ENOLÓGICA COMENTADA

### LITERATURA BÁSICA

**Livros sobre temas básicos e gerais para iniciação ao vinho, tais como: elaboração, degustação e serviço de vinhos e/ou as principais regiões vinícolas do mundo e seus vinhos.** (Obs: Os melhores e os mais completos estão destacados em vermelho.)

#### EM PORTUGUÊS

1. AMARANTE, J.O.A. **Vinhos do Brasil e do Mundo para Conhecer e Beber**. Summus Editorial. São Paulo. 1983.
2. CATALUÑA, E. **As Uvas e os Vinhos**. Publicações Globo Rural - Editora Globo. Rio de Janeiro. 1988.
3. CÔRTE REAL, M. **A Arte de Beber Vinhos**. Editora Sulina. Porto Alegre. 1984. (esgotado)
4. CÔRTE REAL, M. **O Ritual do Vinho - Etiqueta e Serviço**. AGE Ed. Porto Alegre. 1993.
5. GALVÃO, S. **Tintos e Brancos. 2a. edição**. Editora Ática. São Paulo. 1997.
6. GONÇALVES, F.E. **Dicionário do Vinho**. Novo Tipo. Lisboa. 1986.
7. JOHNSON, H. **O Vinho - Atlas Mundial de Vinhos e Aguardentes**. Ed. Siciliano. São Paulo. 1988.
8. JOHNSON, H. **Como apreciar vinhos**. Ediouro S.A. Rio de Janeiro. 1991.
9. LONA, A. A. **Vinhos. Degustação, elaboração e serviço**. AGE Editora. Porto Alegre. 1996.
10. McCARTHY E. & EWING-MULLIGAN, M. **Vinho para leigos**. Mandarin. São Paulo. 1996.
11. McCARTHY E. & EWING-MULLIGAN, M. **Vinho branco para leigos**. Mandarin. São Paulo. 1997.
12. PERCUSSI, L. **Os Prazeres do Vinho**. Grupo Editorial Gama II. São Paulo. 1986.
13. PIRES, L. **Enciclopédia de Vinhos**. Editora Record. Rio de Janeiro. 1993.
14. SIMON, J. **A Descoberta do Vinho**. Editorial Caminho. Lisboa, 1994.
15. SCHROEDER, O. B. **Iniciação ao Vinho**. Editora da Universidade Federal de Santa Catarina. 1985

#### EM ESPANHOL

1. BONE, A. **Cómo Elegir los Vinos y Saborearlos**. Editorial Blume. Barcelona. 1981.
2. BROADBENT, M. **Guia para Conocer y Degustar los Vinos**. Ediciones Folio. Barcelona. 1985.
3. JOBÉ, J. (Editor). **El Grand Libro del Vino**. Editorial Blume. Barcelona. 1979.
4. TORRES, M. A. **Viñas y Vinos**. 3a. edit. Editorial Blume. Barcelona. 1982.

#### EM INGLÊS

1. BESPALOFF, A. **Complete guide to Wine**. Penguin Books Inc. New York. 1994
2. BEZZANT, N. **The Book of Wine**. Chartwell Books Inc. New Jersey. 1989.
3. BUD, J. **Appreciating Fine Wines**. Apple Press. London. 1996.
4. CAMARRA, C & PAIREAULT, J. P. **The World of Wine**. Mallard Press. New York. 1991.
5. CLARKE, O. **The Wine Book**. Portland House. New York. 1990.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

6. LICHINE, A. **New Encyclopedia of Wine & Spirits**. Alfred A. Knopf Inc. New York. 1981.
7. McNULTY, H. **Vogue A-Z of Wine**. Octopus Books. London. 1984.
8. PHILPOTT, D. **The Wine Drinkers Almanac**. Lochar Publishing. Moffat (Scotland). 1991.
9. PRIAL, F., GEORGE, R. & EDWARDS, M. (Eds.) **The Companion to Wine**. Prentice Hall General Reference. New York. 1992.
10. ROBINSON, J. **Jancis Robinson's Wine Course**. Abbeville Press Publishers. New York. 1996.
11. SIMON, A. **Wines of the World**. 2nd. ed. SUTCLIFFE, S. (Ed.) Macdonald Futura Publishers. London. 1981.
12. SCHUSTER, M. **Understanding Wine - A Guide to Winetasting and Wine Appreciation**. Mitchell Beazley. London. 1989.
13. STEVENSON, T. **Sotheby's World Wine Encyclopedia**. Dorling Kindersley Ltd. London. 1994.
14. WALTON, S. **The World Encyclopedia of Wine**. Lorenz Book. London. 1996.

### EM FRANCÊS

1. DEVAUX, S. (Editeur) **Encyclopédie Pratique des Vins du Monde (Les Doigts d'Or - Vins)**. Edition Atlas. Paris. 1979.
2. ED. LAROUSSE. **Larousse des Vins - Tous les vins du monde**. Larousse. Paris. 1994.
3. RIBÉREAU-GAYON, P & DOVAZ, M. **Guide Pratique du Vin - Hachette**. Hachette Livre. Paris. 1994.
4. LICHINE, A. **Encyclopédie des Vins & des Alcools de Tous les Pays**. Robert Laffont. Paris. 1998.

### LITERATURA AVANÇADA

**Livros sobre temas específicos, recomendados para quem já possua conhecimentos básicos sobre vinhos.**

#### 1. TEMAS GERAIS SOBRE VINHO

**Livros de crônicas e histórias sobre o vinho, abordando aspectos técnicos e/ou culturais.**

### EM PORTUGUÊS

1. GROFF, L. **O Espírito do Vinho**. Fundação Cultural de Curitiba. Curitiba. 1989.
2. NUCCI, C. **In vino veritas**. Salamandra Consultoria Editorial. Rio de Janeiro. 1988.
3. PAULA SANTOS, S. **Vinhos**. T.A. Queiroz Editor. São Paulo. 1983.
4. PAULA SANTOS, S. **Os Caminhos de Baco**. T.A. Queiroz Editor. São Paulo. 1984.
5. PAULA SANTOS, S. **Vinho e Cultura**. Melhoramentos. São Paulo. 1989.
6. PAULA SANTOS, S. **O Vinho Nosso de Cada Dia**. T.A. Queiroz Ed. São Paulo. 1990.
7. PAULA SANTOS, S. **Vinhos, a Mesa e o Copo**. L&PM Editores. Porto Alegre. 1992.
8. PAULA SANTOS, S. **O Vinho, a Vinha e a Vida**. L&PM Editores. Porto Alegre. 1995.
9. PAULA SANTOS, S. **Vinho e História**. Editora DBA. São Paulo. 1998.
10. PERCUSSI, L. **Vinho, o Bom Companheiro**. T.A. Queiroz Editor. São Paulo. 1992.

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

11. PERCUSSI, L. **Convite ao vinho**. Editora Nova Alexandria. São Paulo. 1998. ç
12. PESSANHA, N.M. & BASTIAN, V.R.F. **Vinho e Pensamento**. Sociedade Brasileira de Estudos Clássicos. Tempo Brasileiro. Rio de Janeiro. 1991.
13. TEMPORAL, A. **De vinhos e rosas**. Ed. Civilização Brasileira. Rio de Janeiro. 1992.
14. WHITAKER PENTEADO, J.R. **O Folclore do Vinho**. Centro do Livro Brasileiro. Lisboa. 1980

### EM INGLÊS

1. FADIMAN, C. & AARON, S. **The New Joys of Wine**. H.N.Abrams. New York.1990.
2. DUIJKER, H. **Wine Winsdom**. Mitchell Beazley. London. 1993.
3. MOLYNEUX-BERRY, D. **The Sotheby's Guide to Classic Wines and Their Labels**. Ballantine Books. New York. 1990.
4. ROTSCCHILD, P. **Mouton Rotschild - Painting for Lables**. NGS - Little Brown & Co. London. 1983

### EM FRANCÊS

1. CASAMAYOR, P., DOVAZ, M. & BAZIN, J.-F. **Lor du Vin - Les 100 vins les plus prestigieux du monde**. Hachette Livre. Paris. 1994.
2. MASTROJANNI, M. **Les Vins de Garde**. Éditions Solar. Paris. 1996.
3. RABAUDY, N, & POUTEAU, J. L. **Les Vins de Rêve**. Éditions Solar. Paris. 1993.

## 2. UVAS

**Livros sobre os principais tipos de uvas utilizadas na elaboração de vinhos, sua distribuição mundial, técnicas de plantio, etc.**

### EM PORTUGUÊS

1. ALARTE, V. **Agricultura das Vinhas**. T. A. Queiróz. São Paulo. 1994.
2. GOBBATO, C. **Manual do Vitivinicultor Brasileiro**. - Enologia. Livraria do Globo. Porto Alegre. 1942.

### EM INGLÊS

1. ROBINSON, J. **Vines Grapes & Wines**. Mitchell Beazly. London. 1996.
2. ROBINSON, J. **Guide to Wine Grapes**. Oxford University Press. London. 1996.

## 3. ELABORAÇÃO DO VINHO

**Livros específicos sobre a elaboração de vinhos.**

### EM PORTUGUÊS

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

1. PEYNAUD, E. **Conhecer e Trabalhar o Vinho**. Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos. Lisboa. 1982.

### EM ESPANHOL

1. PEYNAUD, E. **Enologia Practica. Conocimiento y Elaboracion del Vino**. 2a. ed. Ediciones Mundi Prensa. Madrid. 1984.
2. TROOST, R. G. **Tecnologia del Vino**. Ediciones Omega. Barcelona. 1985.

### EM INGLÊS

1. HALLIDAY, J. & JHONSON, H. **The Art and Science of Wine**. Mitchell Beazley. London. 1997.

## 4. DEGUSTAÇÃO

### Livros e artigos específicos sobre técnicas de degustação.

### EM PORTUGUÊS

1. BOSSI, G. **Teoria e Prática da Degustação de Vinhos**. Editora Espaço e Tempo Ltda. Rio de Janeiro. 1996.
2. COSENZA, R.M. & SOUSA NETO, J.A. **Existe mesmo o *connaisseur*?** Artigo publicado na Revista do Vinho. No. 6, páginas 28 a 30 em 1993.
3. RATTI, R. Como Degustar os Vinhos - **Manual do Degustador**. Edições AEB Latino Americana. Bento Gonçalves. 1984.

### EM ESPANHOL

1. PEYNAUD, E. **El Gusto del Vino**. Ediciones Mundi-Prensa. Madri. 1986.

### EM FRANCÊS

1. PEYNAUD, E. **Le Goût du Vin**. Bordas. Paris. 1983.

## 5. HISTÓRIA DO VINHO

### Livros específicos sobre a história do vinho.

### EM INGLÊS

1. JOHNSON, H. **The Story of Wine**. Mitchell Beazley. London. 1989.

# A HISTÓRIA DO VINHO

---

EM PORTUGUÊS

1. JOHNSON, H. **A História do Vinho**. Companhia das Letras. São Paulo. 1999. ←

## 6. VINHOS DO BRASIL

**Livros específicos sobre vinhos brasileiros.**

EM PORTUGUÊS

1. AMARANTE, J.O.A. **Vinhos e Vinícolas do Brasil - Guia Completo**. Summus Editorial, São Paulo. 1986.
2. CÔRTE REAL, M. **Os Bons Vinhos do Sul**. Editora Sulina. Porto Alegre. 1981.

## 7. VINHOS DA FRANÇA

**Livros específicos sobre vinhos franceses.**

EM PORTUGUÊS

1. CÔRTE REAL, M. **Sua Excelência o Champanha**. Editora Sulina. Porto Alegre. 1981.

EM INGLÊS

1. CLARKE, O. **New Encyclopedia of French Wines**. Simon & Schuster. New York. 1990.
2. EDWARD, M. **The Champagne Companion. The Authoritative Connoisseur's Guide**. Apple Press. London. 1994.
3. FAITH, N. **The story of Champagne**. Penguin Books Ltd. London. 1988.
4. RIBÉREAU-GAYON, P. (Editor). **The Wines and Vineyards of France**. Viking Penguin Books Ltd. New York / London. 1990.

EM FRANCÊS

1. ARACHE, J. & MONTALBETTI, C. **Le guide Hachette des Vins - 1998**. Hachette Livre - Littérature Générale. Paris. 1997.
2. BOLTER, W. (Adaptação Francesa de Claude Dovaz). **Bordeaux Blanc - Guide du Conaisseur**. Librairie Gründ. Paris. 1988.
3. DUBOURDEUR, F. **Les Grands Bordeaux de 1945 a Nos Jours**. Ed. Molat. 1996.
4. MORRIS, J. (Adaptação francesa de Claude Dovaz). **Bourgogne Blanc - Guide du Conaisseur**. Librairie Gründ. Paris. 1988.
5. SPIESS, D. **Grands Vins de France** (Les Vins de Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Alsace, Rhône et Loire). Trois Continent, Lausanne. 1997.

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

### **8. VINHOS DA ITÁLIA**

**Livros específicos sobre vinhos italianos.**

EM INGLÊS

1. ANDERSON, B. **The Wine Atlas of Italy and Traveller's Guide to the Vineyards.** Mitchell Beazley, London. 1990.
2. GLEAVE, D. **The Wines of Italy.** Salamander Books Ltd. London. 1989

### **9. VINHOS DE PORTUGAL**

**Livros específicos sobre vinhos portugueses.**

EM PORTUGUÊS

1. GONÇALVES, F.E. **Portugal País Vinícola.** 2a. ed. Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos. Lisboa. 1984.

EM INGLÊS

1. METCALF, C. & McWHIRTER, K. **The Wines of Spain and Portugal.** Salamander Books Ltd. London. 1988.

### **10. VINHOS DA ESPANHA**

**Livros específicos sobre vinhos espanhóis.**

EM INGLÊS

1. METCALF, C. & McWHIRTER, K. **The Wines of Spain and Portugal.** Salamander Books Ltd. London. 1988.

### **11. VINHOS DA ALEMANHA**

**Livros específicos sobre vinhos alemães.**

EM INGLÊS

1. PIGOTT, S. **The Wine Atlas of Germany and Traveller's Guide to the Vineyards.** Mitchell Beazley. London. 1995.

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

### **12. VINHOS DA ARGENTINA**

**Livros específicos sobre vinhos argentinos.**

EM ESPANHOL

1. BRASCO, M. **Vinos e Espirituosas - El libro de los Vinos y Bebidas Argentinos**. El Club de la Buena Vida S.A. Buenos Aires. 1994.
2. DENGIS, J. **Manual do Vinho Argentino**. Editorial. Albatroz. Buenos Aires. 1994.

### **13. VINHOS DO CHILE**

**Livros específicos sobre vinhos chilenos.**

EM ESPANHOL

1. HERRERA, B. F. **El Vino Chileno**. Editorial Universitaria. Santiago. 1985.
2. SANCHÉ, F. (editor) - **Guia de Vinos de Chile - 1996-1997**. Paula Comunicaciones S.A. 1996.

EM INGLÊS

1. J. MATHÄSS. **Wines from Chile**. Ed. Qué Más. Amsterdam. 1997.

### **14. VINHOS DAS AMÉRICAS DO SUL E DO NORTE**

**Livros específicos sobre vinhos das Américas.**

EM INGLÊS

1. JOSEPH, R. **The Wines of the Americas**. Salamander. London. 1990.
2. THOMPSON B. **The Wine Atlas of California (with Oregon and Washington)**. Mitchell Beazley. London. 1993.

### **15. GUIAS DE VINHOS**

**Livros ( geralmente de bolso) publicados anualmente, muito práticos e extremamente úteis na hora das compras dos vinhos, pois trazem a avaliação dos vinhos e das safras**

EM PORTUGUÊS

1. MARTINS, J.P. **Vinhos de Portugal - ..., 1998, 1999,... - Notas de Prova**. Publicações Dom Quixote. Lisboa. (Só de vinhos portugueses. Muito bom e bastante respeitado!)

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

### EM ESPANHOL

1. PEÑIN, J. **Guia Peñin de los vinos de España - ..., 1998, 1999,....** Editora Pi & Erre Comunicacion Integral SA Madri. Só de vinhos espanhóis . (Muito bom!)

### EM INGLÊS

1. JOHNSON, H. **Hugh Johnson's Pocket Wine Book - ..., 1998, 1999,...** Mitchel Beazley. London. (Contem os melhores vinhos de todas as regiões vinícolas mais importantes do mundo e é publicado há 21 anos! Excelente!)
2. SHANKEN, M.R. **Wine Spectator's Ultimate Guide To Buying Wine.** M. Shanken Communications Inc. New York. 1996. Compilado anual da Revista Wine Spectator. Muito bom!

### EM FRANCÊS

1. ARACHE, J. & MONTALBETTI, C. **Le guide Hachette des Vins - ..., 1998, 1999,...** Hachette Livre - Littérature Générale. Paris. (Só de vinhos da França, mas completo e com avaliação criteriosa. Excelente!)
2. BETTANE, M. & T. DESSEAUVE. **Les Classement 1998 des Vins et Domaines de France.** Editions de La Revue du Vin de France. Flammarion. 1997. (Guia anual de vinhos da França, completo e com avaliação criteriosa).

## 16. VINHO E SAÚDE

### Livros e artigos sobre aspectos médicos do consumo de vinhos

#### EM PORTUGUÊS

1. SOUSA NETO, J.A. & COSENZA, R.M. **A "gota de chumbo" no vinho.** Artigo publicado na Revista Médica de Minas Gerais. No. 3, páginas 115 a 117, em 1993.
2. SOUSA NETO, J.A. & COSENZA, R.M. **Efeitos do vinho no sistema cardiovascular.** Artigo publicado na Revista Médica de Minas Gerais. No. 4, páginas 27a 32, em 1994

#### EM INGLÊS

1. JONES, F. **The Save Your Heart Wine Guide.** Martin's Press. New York. 1996.
2. PERDUE, L. **The French Paradox and Beyond.** Renaissance Publishing. Sonoma, California. 1992.

#### EM FRANCÊS

1. MAURY, E. **La Médecine par le Vin.** Éditions Artulen. Paris. 1991
2. **Vins et Santé - N.º. 1 - Guide 1996.** Les Editions du Voyage. Lattes / Montpellier. 1996
3. **Vins et Santé - N.º. 2 - Guide 1997.** Les Editions du Voyage. Lattes / Montpellier. 1997
4. **Vins et Santé - N.º. 3 - Guide 1998.** Les Editions du Voyage. Lattes / Montpellier. 1998

#### EM ALEMÃO

## A HISTÓRIA DO VINHO

---

1. KÖHNLECHNER, M. **Heilkräfte des Weines - ein medizinisches Weinbrevier**. Knaur. München. 1978.

### 17. REVISTAS E JORNAIS DE VINHOS

#### EM PORTUGUÊS

1. **VINHO MAGAZINE**. Brasileira, bimensal.
2. **REVISTA DE VINHOS**. Portuguesa, mensal.
3. **REVISTA DO VINHO**. Brasileira, bimensal.
4. **BON VIVANT**. Jornal, mensal. Assinatura pelo fone (054)462-4014 ou Email [bonvivant@redesul.com.br](mailto:bonvivant@redesul.com.br)

#### EM INGLÊS

1. **DECANTER**. Inglesa, bimensal.
2. **WINE ADVOCATE**. Americana, quinzenal.
3. **WINE SPECTATOR**. Americana, mensal.

#### EM FRANCÊS

1. **REVUE DU VIN DE FRANCE**. Francesa mensal.
2. **VIN MAGAZINE**. Francesa mensal.
3. **IN VINO VERITAS**. Belga, bimensal

### 18. VINHO E GASTRONOMIA

#### Livros sobre gastronomia que fazem referência ao vinho

#### EM PORTUGUÊS

1. BRILLAT SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. Salamandra Consultoria Editorial. Rio de Janeiro. 1989.
2. PINHEIRO MACHADO, J.A. **Copos de Cristal**. L&PM. Porto Alegre, 1994.
3. PINHEIRO MACHADO, J.A. **Anonymus Gourmet**. L&PM. Porto Alegre, 1995.
4. PITTE, J.R. **Gastronomia Francesa. História e Geografia de uma Paixão**. L&PM Editores S.A. Porto Alegre. 1991.
5. QUEIROZ, M.J. **A Comida e a Cozinha. Iniciação à Arte de Comer**. Forense-Universitária. Rio de Janeiro. 1988.
6. QUEIROZ, M.J. **A Literatura e o Gozo Impuro da Comida**. Topbooks. Rio de Janeiro. 1994.
7. SOUZA, D. F. **O Livro dos Cocktails**. Art Editora. São Paulo. 1990.
8. WELLS, P. **Cozinha de Bistrô**. Ediouro. Rio de Janeiro. 1993.
9. WELLS, P. **Trattoria**. Ediouro. Rio de Janeiro. 1995.

#### EM INGLÊS

## **A HISTÓRIA DO VINHO**

---

1. LAROUSSE GASTRONOMIQUE. **The World's Greatest Cookery Encyclopedia**. Paul Hamlyn Publishing Group Limited. London. 1989.
2. MILLON, M. & MILLON, K. **The Wine and Food of Europe**. Treasure Press. London.1982.

### **19. TEMAS CORRELATOS AO VINHO**

#### **A. OUTRAS BEBIDAS**

##### **COGNAC, ARMAGNAC E OUTROS DESTILADOS**

1. JOHNSON, H. **O Vinho - Atlas Mundial de Vinhos e Aguardentes**. Ed. Siciliano. São Paulo.1988.

##### **CERVEJA**

1. HOUSAISS, A. **A Cerveja e seus mistérios**. Salamandra. Rio de Janeiro. 1986.
2. JACKSON, M. **The New World Guide to Beer**. Running Press. Philadelphia. 1988.
3. YENNE, B. **Beer Labels of the World**. Chartwell Books. New Jersey. 1993.

##### **WHISKY**

1. MURPHY, B. **The World Book of Whisky**. William Collins Sons Co. Ltd. Glasgow. 1978.

##### **CACHAÇA**

1. GRAVATA, C.E.S. **Almanaque da cachaça**. Formato. Belo Horizonte. 1990.
1. GRAVATA, C.E.S. **Manual da Cachaça Artesanal**. 2a. ed. Mazza Edições. Belo Horizonte. 1992.

#### **B. ALIMENTOS**

##### **QUEIJO**

1. CASSONE, L. **Conheça o Mundo do Vinho e do Queijo**. Editora Gaia. São Paulo. 1995.
2. LEANDRO,J.J. **Queijos. Origens, tipos, fabricação, conservação e usos**. Summus. São Paulo.1987.
3. NANTET, B. **Le Goût de Fromage**. Flamarion. Paris. 1994.