

ÍNDICE

CADERNOS PROTESTE

VINHOS

Capa, projeto gráfico e paginação: Alexandra Lemos

Ilustrações: ThinkstockPhotos

Conceção, coordenação editorial e redação: Alda Mota

Responsabilidade técnica: Nuno Lima Dias e Sofia Mendonça

Diretora e editora de publicações: Cláudia Maia

Coordenador dos guias práticos: João Mendes

© 2018 DECO PROTESTE, Editores, Lda.

Todos os direitos reservados por:

DECO PROTESTE, Editores, Lda.

Av. Eng. Arantes e Oliveira, 13

1900-221 LISBOA

Tel. 218 410 800

Correio eletrónico: guias@deco.proteste.pt

Depósito legal n.º 440077/18

ISBN 978-989-737-102-8

Impressão:

Printer Portuguesa

Edifício Printer

Casais de Mem Martins

2639-001 RIO DE MOURO

Esta edição respeita as normas
do novo Acordo Ortográfico.

Esta publicação, no seu todo ou em parte,
não pode ser reproduzida nem transmitida
por qualquer forma ou processo, eletrónico,
mecânico ou fotográfico, incluindo fotocópia,
xerocópia ou gravação, sem autorização prévia
e escrita da editora.

| | |
|--|-----|
| PARA QUE SERVE ESTE CADERNO | 4 |
| ALGUMAS DAS PRINCIPAIS CASTAS | 6 |
| INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DENOMINAÇÕES DE ORIGEM | 22 |
| ESCOLHER O VINHO | 28 |
| CONSERVAR O VINHO | 31 |
| SERVIR O VINHO | 36 |
| PROVAR O VINHO | 42 |
| GLOSSÁRIO | 46 |
| AS MINHAS NOTAS | 52 |
| O MEU STOCK | 110 |

PARA QUE SERVE ESTE CADERNO



A melhor forma de tirar partido de um bom vinho é saboreá-lo. Mas, se quisermos levar o nosso interesse para um nível superior, é bom guardarmos a memória daqueles que mais nos agradaram.

Entre outros aspetos, é para isso que serve este caderno: para anotar as suas impressões sobre os vinhos que degustou e, sobretudo, daqueles que mais apreciou.

Começamos por dar algumas noções sobre as principais castas de uvas e sobre os conceitos de Indicação Geográfica e Denominação de Origem. E continuamos com alguns conselhos sobre comprar, conservar, servir e degustar um vinho. Pensamos que assim estarão reunidas todas as informações necessárias para preencher as fichas de cada vinho que lhe arrebatou o coração.

Bom proveito e... saúde!

PROVAR O VINHO



A degustação de um vinho é uma experiência sensorial complexa, que se processa em diferentes fases e apela aos sentidos da visão, do olfato e do paladar. Para usufruir dela plenamente, é necessário que quem o prova concentre a sua atenção nas diferentes sensações e as analise em separado. Vejamos quais os principais aspetos a ter em conta e como proceder.

O aspeto

Para avaliar corretamente o aspeto de um vinho, é conveniente dispor de uma fonte de luz natural ou, caso isso não seja possível, de uma luz artificial que incida sobre um fundo neutro (parede, folha ou toalha brancas). As sensações visuais a analisar dizem sobretudo respeito à limpidez (turvação, brilho) e à cor (tonalidade, intensidade, *nuance*).

Começa-se, portanto, por apreciar a limpidez. Um vinho correto não pode apresentar-se turvo (apenas se admite uma ligeira turvação nos vinhos velhos), pois isso significa que houve negligência no decurso da vinificação e do engarrafamento. Para ajuizar da limpidez, dirija o copo para uma fonte de luz e analise à transparência. O copo deve ser de vidro transparente e fino.

De seguida, observa-se a cor. Esta depende de vários fatores, como a origem, as castas, o processo de vinificação ou a idade do vinho. Os vinhos tintos jovens são, geralmente, vermelho-arroxeados (violeta, rubi, granada). Os mais velhos podem apresentar-se alaranjados e acastanhados. Quanto aos brancos, serão tanto mais claros quanto mais jovens. O envelhecimento em casco de carvalho ou em garrafa escurece-os gradualmente. As tonalidades vão de quase incolor ao dourado, passando pelo amarelo-palha e pelo citrino (amarelo-esverdeado). Normalmente, os brancos doces, mesmo enquanto jovens, são mais escuros do que os secos. Mas a tendência para o castanho raramente é bom sinal (pode indicar uma oxidação excessiva).

A observação do vinho dá-nos ainda outras indicações importantes, como a libertação de gás e o teor alcoólico. Isso é possível porque o álcool é mais viscoso do que a água e, por essa razão, escorre mais devagar nas paredes do copo. Por outro lado, ao ser levemente agitado no copo, o vinho mistura-se com o ar e forma espuma, que é colorida nos vinhos jovens e incolor nos mais velhos.

Finalmente, as referências ao corpo de um vinho dizem respeito, na realidade, ao teor alcoólico. Normalmente, quanto mais encorpado é um vinho, maior é a graduação.

O aroma

O treino acaba por conferir ao olfato a capacidade de identificar centenas de aromas diferentes. Estes classificam-se em primários, secundários e terciários. O aroma primário, ou aroma de casta, é proveniente das uvas e, normalmente, apresenta características frutadas. O aroma secundário provém da fermentação e, por isso, tem características vinosas. Finalmente, o aroma terciário, ou *bouquet*, é típico dos vinhos envelhecidos. Quando o estágio é feito em contacto com o ar, denomina-se *bouquet* de oxidação; caso contrário, fala-se em *bouquet* de redução.

Para apreciar corretamente o aroma de um vinho, segure o copo pelo pé, aproxime-o do nariz e inspire. Isto permite verificar se o vinho não apresenta aromas suspeitos. Num segundo momento, faça alguns movimentos circulares com o copo, de forma a aumentar a superfície de contacto do vinho com o ar e libertar assim os aromas secundários e terciários. Para descrever os aromas, utiliza-se um vocabulário próprio, mas ligado a outras experiências olfativas. Assim, temos aromas:

- florais (rosa, madressilva, acácia, flor de loureiro, etc.);
- vegetais (relva recém-cortada, hortelã, feno, etc.);
- frutados (amora, alperce, pêsego, banana, laranja, limão, etc.);
- a ervas aromáticas e especiarias (pimenta, canela, noz-moscada, etc.);
- a madeira (carvalho, madeiras exóticas, etc.).

Quanto mais jovem e menos castas um vinho tiver, mais simples é o seu perfil aromático. À medida que o vinho envelhece, novos aromas se desenvolvem: o *bouquet* torna-se mais complexo e a identificação dos diversos constituintes, mais difícil.

O sabor

Depois de apreciar o aspeto e o aroma de um vinho, chega o momento de o saborear. O sabor do vinho é influenciado por uma série de fatores: a temperatura, o teor alcoólico, os taninos e sobretudo os aromas,

que, através da cavidade bucal, remontam ao nariz. O (bom) gosto de um vinho, por subjetivo que seja, resulta principalmente do equilíbrio entre a acidez, o álcool e os taninos. A acidez, quando bem equilibrada, confere ao vinho vivacidade, o álcool plenitude e os taninos, quando bem desenvolvidos, o sabor aveludado. Mas os taninos também são responsáveis pelas sensações de secura e adstringência. À medida que o vinho envelhece, os taninos suavizam-se, o que significa que os muito agressivos são típicos dos tintos jovens.

Para provar o vinho, deve tomar-se um pequeno gole, que se faz tornear na boca com a língua. Isso permite a libertação dos aromas, que lhe acentuam o sabor. A essa primeira impressão que sentimos na boca ao provar um vinho chamamos *ataque*. É uma sensação predominantemente adocicada e macia. De seguida, opera-se uma alteração dos primeiros sabores, a que se chama *evolução*.

O final de boca

A degustação de um vinho não termina com a deglutição (ou, no caso das provas oficiais, com a expulsão). Também se avalia o final do sabor na boca (ou, simplesmente, “final de boca”) e a sua persistência. Quando a impressão inicial se prolonga durante muito tempo, diz-se que o vinho é persistente ou longo. Quanto maior e mais intensa for a persistência do gosto na boca, melhor. Mas essa persistência deve ser equilibrada e, portanto, desprovida de acidez ou dureza. No caso da degustação dos vinhos tintos, surgem em último lugar os sabores amargos e adstringentes, que costumam associar-se à sua acidez. Ora, quando estes dominam a impressão final ou final de boca, diz-se, então, que os vinhos são duros.

Deve decantar-se o vinho?

Quando se trata de um vinho com alguma idade e com presença de depósito, pode ser necessário fazer a decantação para arejar e separar eventuais depósitos. Contudo, a maioria dos vinhos não necessita desta operação prévia, em especial se se tratar de um vinho jovem.

AS MINHAS NOTAS



NOME DO VINHO _____

Cor branco tinto rosé

Tipo corrente espumante licoroso outro

Produtor _____

Denominação de Origem ou Indicação Geográfica

Ano de colheita _____ Teor alcoólico _____%

Castas _____

Temperatura de serviço _____ °C

Comprado em _____ a ____/____/____

Preço € _____

Data de consumo ____/____/____

Ocasião _____

Notas de prova

Aspeto _____

Aroma _____

Sabor _____

Acompanhou com _____

A combinação resultou bem? Sim Não

Avaliação 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Notas adicionais _____

As minhas memórias deste vinho

(Cole aqui o cartão do restaurante onde experimentou o vinho,
uma foto da experiência ou uma imagem do rótulo.)

O MEU STOCK



| Nome do vinho | Data de compra | Data de prova | Página d'As minhas notas |
|---------------|----------------|---------------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Nome do vinho | Data de compra | Data de prova | Página d'As minhas notas |
|---------------|----------------|---------------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |