

Vinhos – Conhecimento & Aplicações

Copyright © 2010 Marcelo Möass

3ª edição – 2017

Todos os direitos reservados. Vedada a edição, editoração, cópia, formatação e versão sem autorização prévia. Os infratores estão sujeitos às sanções previstas na Lei 9610/98 e legislação correlata no âmbito de direitos autorais no Brasil e exterior.

Mais uma realização:



Cursos de Turismo

Ajudando a tornar as pessoas mais felizes e prósperas



Olá! Seja bem-vindo(a)!

Meu nome é Dionísio e vou conduzir você nesta pequena viagem ao mundo dos vinhos.

Sinto que não possa me estender, mas muitas pessoas me pedem conselhos e dicas, principalmente nas épocas de festas.

Elas querem escolher vinhos, saber como combinar as principais comidas e bebidas, onde comprar as melhores marcas, diferenças entre champagne e espumante, etc, etc, etc.

Eu tenho estado muito atarefado nos últimos tempos, mas guardei algumas ideias para que você inicie seus conhecimentos nesta fascinante área da uva e dos vinhos.

Segredo nosso, pode ser?

Mais uma vez, obrigado por estar aqui. Curta esta viagem e...

Saúde!

ÍNDICE

Unidade 1

O Mundo dos Vinhos – pág. 6

As Uvas – pág. 11

Os Vinhos – pág. 15

Unidade 2

Como se Fabrica o Vinho – pág. 28

Vocabulário Básico de Vinhos – pág. 43

Unidade 3

Vinho é mais que bebida pelo Mundo – pág. 45

Os Vinhos Brasileiros – pág. 52

Unidade 4

É Festa! Vinho Espumante e Champagne – pág. 67

Unidade 5

Selecionar, Comprar, Armazenar – pág. 86

Unidade 6

Combinações entre Alimentos e Vinhos – pág. 99

Massas, Queijos e... Vinho! – pág. 101

Unidade 7

Degustação e Apreciação de Vinhos – pág. 111

Métodos de Serviços para Vinhos – pág. 116

Como presentear com Vinhos – pág. 120

Encerramento

Antes de encerrar... Cuidado com a ressaca! – pág. 123

Antes de começar...

"O vinho é uma das substâncias mais civilizadas do mundo, uma das coisas materiais que foram levadas ao mais alto grau de perfeição e que oferece a maior



variedade de prazeres e de satisfações que qualquer outra que se possa comprar com intenções puramente sensoriais."

"O Conhecimento e a educação sensorial apurada podem obter do vinho prazeres infinitos."

Ernest Hemingway

1

O Mundo dos Vinhos

“Deus fez a uva e o homem fez o vinho.”

Victor Hugo

As origens do vinho são anteriores ao advento da escrita e, portanto, da História. De fato, frutos de uva foram encontrados em cavernas habitadas por homens pré-históricos, o que comprova esta relação bem antiga e proveitosa, desde aqueles tempos.

Possivelmente, o vinho nasceu por acaso, através da fermentação espontânea de uvas amassadas deixadas num recipiente qualquer, pela ação de leveduras silvestres presentes nas frutas. Embora não se tenha esse histórico, podemos deduzir que deve ter sido esta observação que fez o homem entender que poderia provocar este fenômeno de forma controlada.

Neste ponto, recordemos que a história da civilização confunde-se com a agricultura. Quando tribos nômades plantaram as primeiras sementes e tiveram que esperar a colheita, tornaram-se sedentárias, constituindo os primeiros núcleos permanentes de habitação humana: as bases da civilização.

Pesquisas arqueológicas sugerem que a videira começou a ser cultivada no Cáucaso e na Mesopotâmia por volta de 6.000 antes de

Cristo. Os mais antigos vestígios de vinho foram localizados no atual Irã e datam do ano 3.500 a.C. No Egito, as evidências mais antigas são do ano 3.000 a.C.

A partir dessa época entram em cena os fenícios, povo navegador e comerciante que levou os vinhos e as vinhas do Egito para outras regiões, em especial a Grécia, aonde chegaram por volta de 2.000 a.C.

Os gregos adotaram o vinho como uma dádiva dos deuses, tendo colocado Dionísios como o deus do vinho e da alegria, e posto no primeiro escalão do monte Olimpo, filho do próprio Zeus e considerado o protetor das artes e do teatro. Veja:



O vinho entre os persas

“... que na alegria dos festins ornados de coroas, é o primeiro dos bem-aventurados. A ele cabe conduzir as procissões, com os coros de danças, misturar à flauta o riso, dissipar as tristezas, quando do cacho de uva o brilho dourado e alegre aparece nos festins solenes, e quando, nos banquetes em que todos se enfeitam de hera, buscais no vaso o vapor envolvente do sono... o Deus filho de Zeus, dá igualmente ao rico e ao miserável, o gozo aprazível do vinho...”

trecho de “As Bacantes”, de Eurípedes

Os festins gregos e romanos podiam durar até três dias seguidos, sempre acompanhados de ricas iguarias, apesar da pouca variedade, e muito vinho, às vezes diluído na água, para reduzir o teor alcoólico.

- **Por que o Interesse pelo vinho?**

Considerado desde a Antiguidade como uma bebida perfeita, o vinho ganha espaço na apreciação dos leigos e a cada dia é mais reconhecido nas boas mesas brasileiras. O estudo sobre esta bebida é chamado de Enologia, que vem do grego Enos (vinho) + Logia (estudo). É, portanto, o estudo do vinho.

Na Europa, tradicional centro produtor de vinhos há séculos, a enologia é organizada em um curso superior. Em Bordeaux, na França, está a mais famosa faculdade de Enologia do mundo, que deu a este país o embasamento para se destacar como grande fabricante e consumidor de vinhos de qualidade.

Os Enólogos pesquisam desde o solo até meteorologia, desde a aclimação das videiras até bioquímica, que estuda todas as reações físicas e químicas que ocorrem no ciclo de produção do vinho. No Brasil, existe no Rio Grande do Sul, na cidade de Bento Gonçalves, o curso superior de Formação de Tecnólogos em Viticultura e Enologia.

E porque a Europa firmou-se como grande produtora e exportadora? Vários fatores, desde culturais até solo e clima contribuíram para isto. A bacia mediterrânea, uma área de clima temperado, se transformou num ambiente de condições ideais para o cultivo e desenvolvimento das videiras.

Por volta de 1.850, por exemplo, a França exportava cada vez mais e para maiores distâncias, vinho, champanhe e conhaque. As viagens eram lentas, em navios que atravessavam zonas de temperaturas diferenciadas e enfrentavam turbulências. Por estas razões, chegava

ao destino um vinho deteriorado, geralmente avinagrado.

Napoleão III encomendou a Louis Pasteur um estudo deste fenômeno. Ele descobriu no interior do líquido, uma série de organismos que estragavam o vinho; na sequência, solucionou o problema descobrindo o processo de pasteurização.

Dessa forma, ficava eliminado o processo que avinagrava o vinho. Foi ainda Pasteur quem fez os primeiros estudos científicos sobre o vinho, criando as bases para a enologia moderna. Veja:

“O vinho é a bebida dos deuses; o champagne é a bebida dos reis. Comer não é um privilégio apenas dos homens, mas beber vinho é privilégio dos homens refinados. O vinho pode ser considerado como a mais sadia e a mais higiênica de todas as bebidas”.

Louis Pasteur

Acompanhando a mesma latitude europeia (norte), onde se criaram as melhores videiras, existem locais correspondentes na latitude sul. França, Espanha, Itália e Grécia (na Europa) e Califórnia (Estados Unidos); Rio Grande do Sul, no Brasil, regiões do Chile, Argentina, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia, possuem condições climáticas adequadas para o bom desenvolvimento da cultura vinícola. Ainda na bacia mediterrânea, mais um fator: temperaturas constantes que favorecem o desenvolvimento de uvas da melhor

qualidade.

Uvas de qualidade são fundamentais para um vinho de qualidade; significa que as uvas europeias, encontrando clima, solo e temperaturas ideais, se desenvolveram e foram cultivadas por gerações, dentro de uma tradição familiar e cultural. Com cuidados, estudos e pesquisas, as videiras foram aprimoradas gerando frutos cada vez melhores.

Além da uva, é claro que merecem atenções os processos de vinificação, amadurecimento e engarrafamento, que contribuem para manter a qualidade da uva e, conseqüentemente, do produto final, o vinho.

É por essa razão que não apenas os vinhos europeus desenvolvem qualidade e destacam-se; cada vez mais produtores ao redor do mundo, unem condições favoráveis de solo, clima e tecnologia. Com isso, permite-se a criação de produtos cada vez melhores para os mais refinados e exigentes paladares.

Os produtos, fabricados dentro do espaço e do clima ideais, como os vinhos sul-americanos, californianos e da oceania, estão cada vez mais próximos dos vinhos europeus. Isso vale como generalidade, pois os vinhos em si são classificados e avaliados quase como brilhantes, que recebem notas equivalentes aos quilates, conforme suas diversas características.

Pela legislação brasileira, a denominação vinho é privativa das bebidas fabricadas através do processamento da uva sã, fresca e madura, sendo vedada sua utilização para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas.

AS UVAS

Cada variedade de uva possui características particulares e isso revela espécies incontáveis ao redor do mundo, tanto as “originais”, quanto as cultivadas em cruzamentos e enxertos. Sendo assim, os vinhos elaborados com um determinado tipo de uva serão distintos uns dos outros, segundo as qualidades dos frutos que lhes deram origem.

Uma mesma variedade pode (e irá) dar origem a vinhos diferentes, conforme o local onde tenham sido cultivadas; se for plantada no sul do Brasil ou na França, as diferenças de clima e solo, principalmente, podem influenciar no resultado final.

O mesmo se diz respeito a outros fatores, muito necessários aos diversos tipos de vinhos produzidos. Além do clima e do solo, o povo que o produz impregna no vinho as suas próprias tradições, inclusive os tipos de misturas entre variedades de uvas para dar origem ao tipo de vinho desejado.

Assim ocorre, por exemplo, com o mais festejado dos vinhos, o champagne. Ele precisa ser produzido com um tipo de mistura de uvas, com um método preciso e apenas na região de Champagne, na França. Desta forma, as tradições de um povo geram um vinho único em todo o mundo.

Mesmo que um produtor brasileiro use as mesmas técnicas e variedades de uva, o seu vinho espumante não poderá ter o nome de Champagne, pois as tradições do povo do local, bem como o solo e o clima são diferentes, gerando uma bebida que, embora similar, não é a mesma.

Resumindo, as características mais importantes notadas na produção de vinhos são o solo, o clima e o povo, com as suas tradições, técnicas e histórias particulares.

Veremos adiante as normas e formas de produção do champagne e demais vinhos espumantes.



Foto: Vinhedo na cidade de Bento Gonçalves/RS

Desta forma, quando você for escolher o vinho mais adequado aos seus objetivos, conhecer o tipo de uva empregada na elaboração ajuda a identificar as características finais do produto.

As uvas mais cultivadas no Brasil e na Europa são as seguintes: