

Ciência para Vida - Curso de Degustação Embrapa

Celito Crivellaro Guerra
Mauro Celso Zanus



Conceito de qualidade

- Vinho de qualidade é aquele que possui bom equilíbrio entre suas características organolépticas e analíticas, é isento de defeitos tecnológicos e possui forte personalidade, determinada pela cultivar, pela origem e pela competência do viticultor e do enólogo.
- A procura por vinhos de qualidade justifica-se pela busca do consumo de um produto capaz de conferir uma sensação imediata e complexa, nos planos visual, gustativo e olfativo. A qualidade é a intensidade e a delicadeza desse conjunto.

Fatores que influenciam a qualidade

- Região/local de cultivo da videira
- Características do solo/topografia
- Cultivar e porta-enxerto
- Safra/condições climáticas (grau de maturação)
- Condições de cultivo (espaçamento, condução...)
- Manejo agrônômico do vinhedo
- Técnicas de vinificação (fermentação e maceração)
- Condições de estabilização e envelhecimento

Princípios sobre apreciação de vinhos

- A apreciação da qualidade de um vinho não depende de sua reputação, tradição ou preço. O que importa é a qualidade percebida no copo, não a aparência da garrafa, do rótulo, o preço, a fama ou a propaganda.
- O degustador de vinhos deve ter a habilidade de ignorar, com personalidade, o que é dito pela propaganda ou exaltado pelos "wine snobs", os quais freqüentemente acreditam que vinhos

caros e importados são automaticamente melhores e que vinhos de certas regiões, empresas ou safras são, *ipso facto*, superiores.

Amerine, M.A., and Roessler, E. B. (1983). Wines and their sensory evaluation.

Algumas falsidades no mundo da degustação de vinhos

- O bom degustador já nasce bom
- Somente "experts" podem apreciar a qualidade plena de um vinho
- Para vinhos: quanto mais velho melhor
- Os vinhos devem "respirar" para melhorar seu sabor
- Os vinhos mais caros são sempre os melhores

Evolução dos vinhos

1. Nascimento (elaboração)
2. Afino (estabilização)
3. Apogeu (período de máxima qualidade)
4. Declínio (evidência da degradação oxidativa)

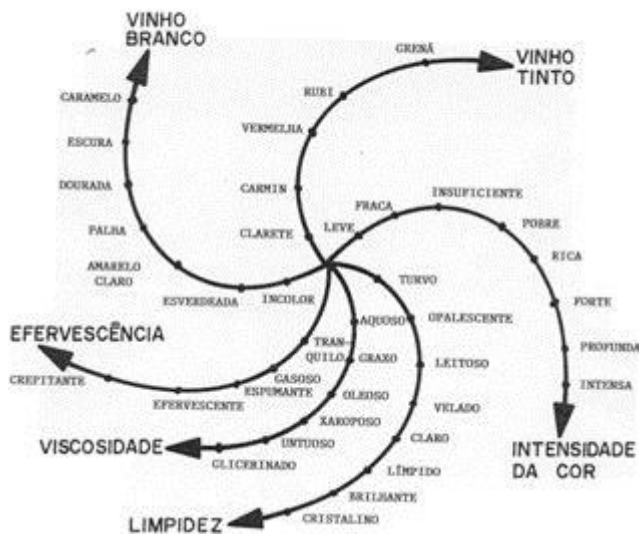
Anatomia da percepção sensorial



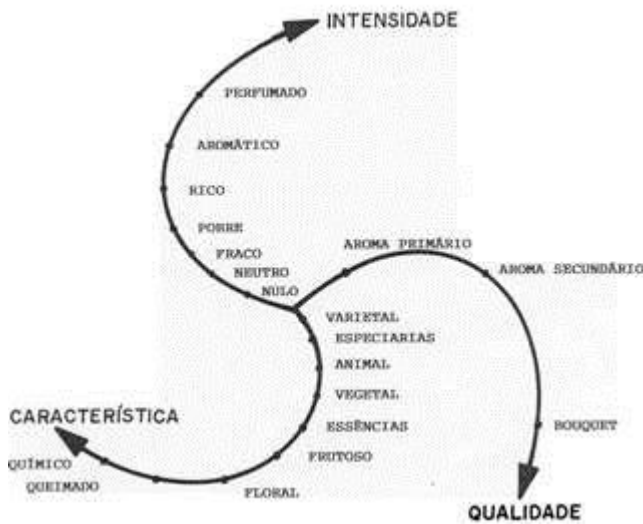
Princípios básicos da degustação

Descrevendo os sentidos através de vocabulário adequado:

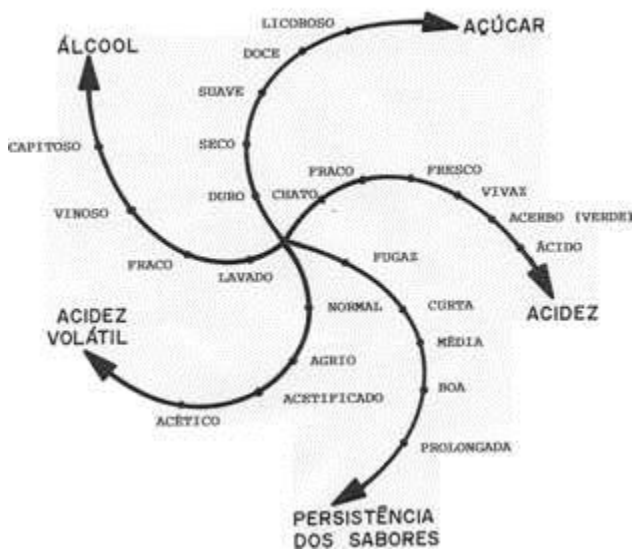
- Exame Visual



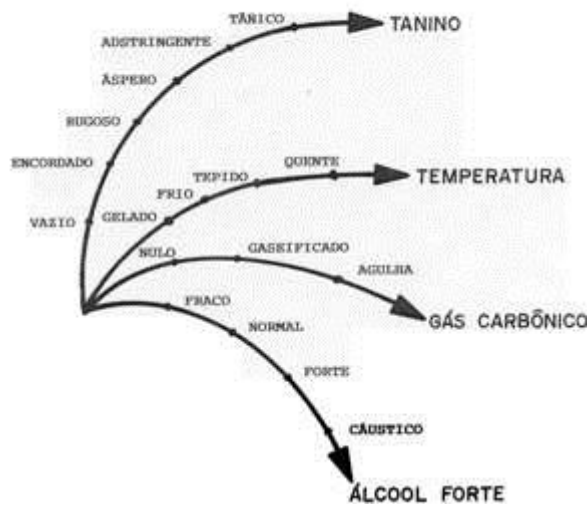
- Exame Olfativo



- Exame Gustativo



- Sensações Tácteis



A técnica da degustação (etapas):

- **Exame Visual:**
 - Exame do disco
 - Avaliação da Limpidez
 - Qualidade da Cor: intensidade e tonalidade
- **Exame Olfativo:**
 - Copo em repouso
 - Movimento Giratório Suave
 - Movimento Giratório Acelerado
- **Exame Gustativo:**
 - Ataque
 - Evolução
 - Gosto final e persistência
 - Avaliação Global

Organização de uma sessão de degustação

1. Os vinhos brancos devem ser degustados antes que os tintos
2. Os vinhos novos antes que os mais velhos
3. Os vinhos secos antes que os doces
4. Os menos alcoólicos antes que os mais alcoólicos

Degustação de espumantes (condições ideais)

- **Exame visual:**
 - brilhante, límpido

- tonalidade: levemente palha
- borbulha: bolhas pequenas, em grande numero, persistentes
- formação de coroa de espuma (cor branca)
- **Exame olfativo:**
 - aroma sutil e persistente, com nuances de pão tostado
 - limitado caráter varietal
- **Exame gustativo:**
 - acidez adequada
 - sabor equilibrado e fino
 - ausência de adstringência e amargor persistente

Temperaturas para o serviço do vinho

- **Vinhos brancos:**
 - suaves/doces: 8°C
 - secos: 10 a 12°C
- **Vinhos tintos:**
 - jovens: 14 a 16°C
 - de guarda: 18 a 20°C
- **Vinhos rosados:** 15°C
- **Vinhos espumantes:** 6 a 8°C
- **Vinhos de sobremesa ou licorosos:** 8 a 10°C

Maturação X Envelhecimento

- Maturação: ocorre em barricas de carvalho, em presença de oxigênio.
- Envelhecimento: ocorre na garrafa, ausência de oxigênio.
- Temperatura ideal da adega: cerca de 15°C, ambiente escuro, média umidade

Harmonizando Vinho e Comida

A intensidade do sabor da carne e/ou do tempero determinam o tipo de vinho.

Pratos fortes

Vinhos de sabor mais intenso, encorpados, envelhecidos e com elevado teor de álcool e maior intensidade de cor e taninos.

Exemplo:

Tintos: Cabernet Sauvignon envelhecido

Branco: Chardonnay fermentado em barrica

Pratos leves

Vinhos de sabor leve, jovens e com menor teor de álcool, menor intensidade de cor e taninos.

Exemplo:

Tintos: Gamay (tipo Nouveau), Merlot ou Pinot Noir

Branco: Sauvignon Blanc

Resumo do Curso de Degustação oferecido em Brasília, maio/2002.
Todos direitos reservados - Embrapa Uva e Vinho

Copyright © Embrapa Uva e Vinho. Todos os direitos reservados.

Mais informações: cnpuv.sac@embrapa.br

Última modificação: 2014-04-24

Rua Livramento 515, Caixa Postal
130
95700-000 Bento Gonçalves, RS -
Brasil
Fone: (54) 3455-8000 - Fax: (54)
3451-2792