

ABS – Paraná

Sommelier Básico

01/04/2013

França

Ronei Luiz Andretta

França

História:

Império Romano: Galia

Depois de 900 d.C. vinhedos pertenciam a igreja.

1789 – Revolução francesa: reforma agrária

1855 – Napoleão III - primeira AOC (Bordeaux)
Borgonha: uvas Pinot Noir e Chardonnay

1914 – Grandes guerras: impediram evolução dos vinhos

Após – Pasteur: moderna vinificação

França

Legislação:

Vin de Table (vinho de mesa)

Vin de pays (vinho de região)

Vin delimité de qualité supérieur (VDQS)

Appellation d'origine contrôlée – AOC (limite de produção, uvas e métodos de vinificação determinados)

França

As regiões produtoras da França



Fonte: Guia Visual Folha França (Publifolha)

Bordeaux:

Influência marítima
(estuário)

Latitude: 45 graus Norte

Rio Gironde, afluentes
Garone e Dordone

Solos:

Margem esquerda –
cascalho com boa drenagem

Margem direita – argiloso
com menor drenagem

França

Bordeaux:

Uvas:

Margem esquerda:

Regiões do Medoc → cortes com Cabernet Sauvignon

Regiões de Graves → vinhos botritizados com uvas Sauvignon blanc, Semillon e Moscadelle

As regiões produtoras da França



Fonte: Guia Visual Folha França (Publifolha)

França

Bordeaux:

Uvas:

Margem direita:

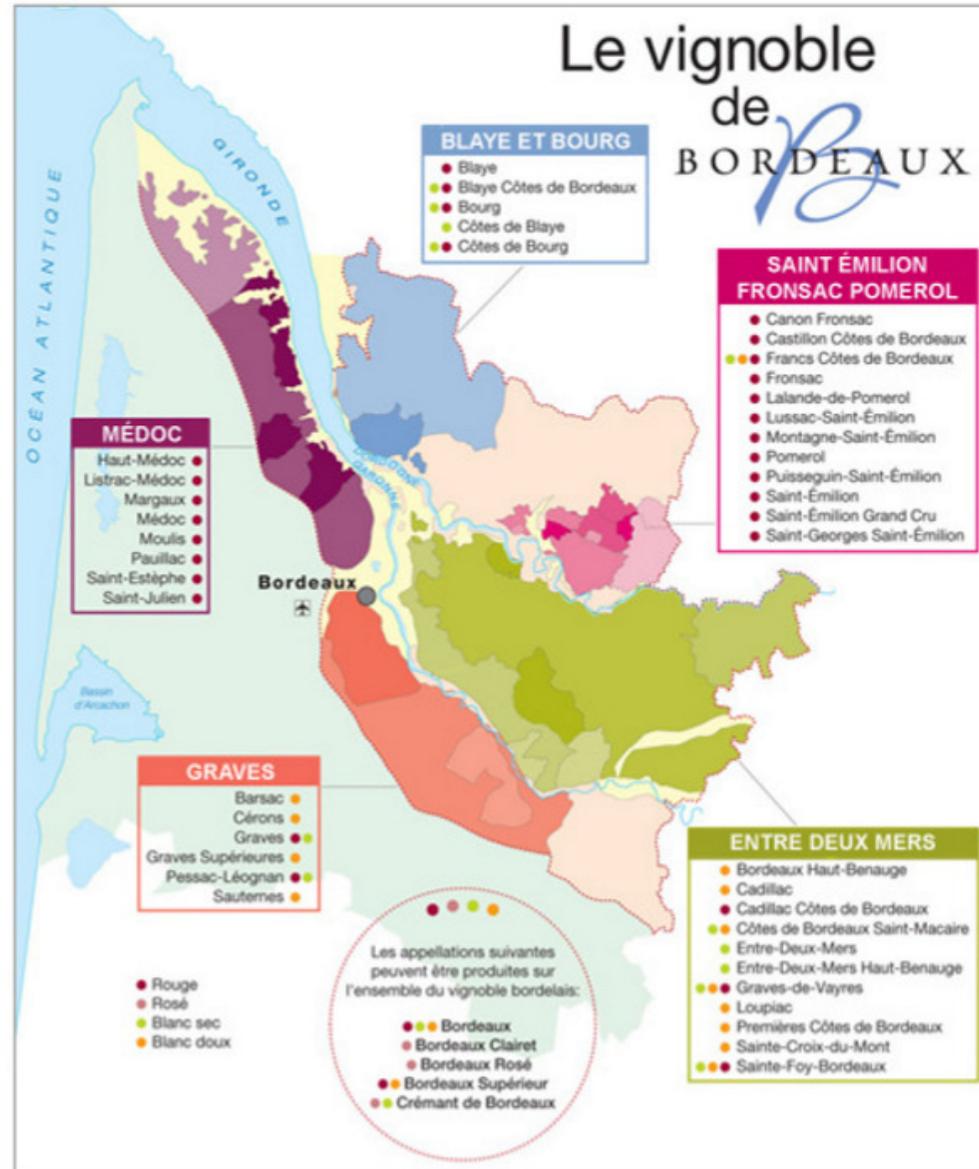
Cortes com Merlot, Cabernet Franc

As regiões produtoras da França



Fonte: Guia Visual Folha França (Publifolha)

França - Bordeaux



Mapa vinícola de Bordeaux adaptado do original oficial do CIVB

França

Classificação de Bordeaux (1855)

Premiers Crus: Lafite Rothschild, Mouton Rothschild (1973), Latour, Haut-Brion, Margaux.

Deuxième Crus

Troisième Crus

Quatrième Crus

Cinquième Crus

França

Borgonha:

Pequenas propriedades
Negociantes (vinícolas)

Uvas principais:

Tintas: Pinot Noir e Gamay

Branças: Chardonnay e
Aligotè

As regiões produtoras da França



França

Borgonha:

Regiões:

Chablis – brancos com Chardonnay, minerais, secos, frutados.

Cote d'Or – melhores tintos com Pinot Noir (Romanée Conti – o mais caro do mundo) e melhores brancos com Chardonnay.

Beaujolais – vinhos jovens com uvas Gamay.

As regiões produtoras da França



França

Classificação da Borgonha

Designações Genéricas

Bourgogne AOC: a mais básica.

Bourgogne Aligonté AOC: corpo leve, de uva Aligonté.

Bourgogne Ordinaire AOC: baixa qualidade – uvas Gamay e Pinot Noir

Bourgogne Mousseux AOC: aespumantes tintos.

Designações Regionais: regiões demarcadas (Chablis, Côte Nuits, Côte Beaune, Beaujolais e Macon)

Designações Comunais (Villages): comunas na Côte d'Or e Côte Chalonnaise

Premiers Crus: locais específicos dentro das comunas

Grands Crus: de melhor qualidade, superiores aos comunais

França

Champagne:

80 a 210 m.
Solos arenosos

Vinhos espumantes de uvas:

Chardonnay – aromas
frutados

Pinot Noir – corpo e aromas
de frutas vermelhas

Pinot Meunier – forte acidez e
estrutura

As regiões produtoras da França



França

Champagne:

80 a 210 m.
Solos arenosos

Vinhos espumantes de uvas:

Chardonnay – aromas
frutados

Pinot Noir – corpo e aromas
de frutas vermelhas

Pinot Meunier – forte acidez e
estrutura

As regiões produtoras da França



Fonte: Guia Visual Folha França (Publifolha)

França

Champagne:

Tipos:

Cuvée: diferentes safras.

Prestige cuvée: melhores vinhos básicos das melhores safras.

Millésimés: apenas de safras excepcionais, somente daquele ano.

As regiões produtoras da França



Fonte: Guia Visual Folha França (Publifolha)

França

Champagne:

Blanc de blancs

Blanc de noirs

Rosé (mistura branco com tinto)

As regiões produtoras da França



França

As regiões produtoras da França



Vale do Loire: vinhos de vários tipos, com uvas Muscadet (atlântico), Cabernet Franc (centro) e Sauvignon blanc (leste).

Destaque para vinicultura biodinâmica com o produtor Nicolas Joly.

Alsácia: Riesling e Gewurstraminer

Rhone:

Norte: Syrah (tintos) e Viogner (brancos)

Sul: vinhos tintos e rosados com varias uvas, principalmente Grenache e Mourvèdre (Chateauneuf du Pape)

ABS – Paraná

Sommelier Básico

01/04/2013

Itália

Ronei Luiz Andretta

Itália

História

Gregos introduziram vinhas na península.

Império Romano – disseminaram por toda a Europa.

Igreja – após a queda do império disseminou por todo o mundo, durante as grandes navegações.

Itália

Classificação dos vinhos:

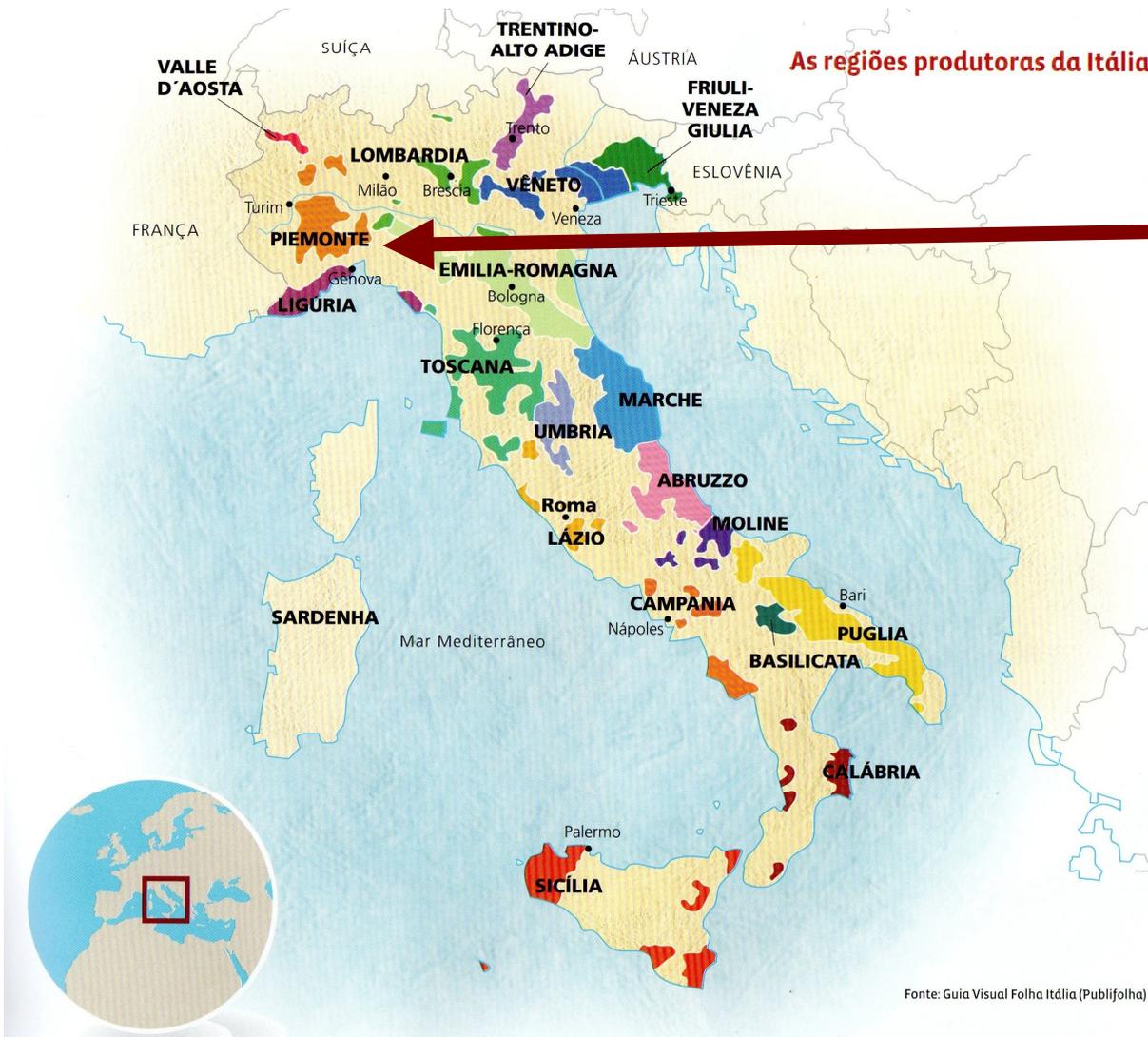
Távola: vinhos de mesa de qualquer uva.

Indicazione Geografica Tipica (IGT): deve indicar tipo de uva e região de produção.

DOC: deve indicar uva, região, método de vinificação, maneira como a videira é conduzida.

DOCG (garantita): somente após cinco anos como DOC, com teste “cego” de qualidade.

Itália



As regiões produtoras da Itália

Regiões: vários tipos de terroirs

Piemonte:

região aos pés dos Alpes, com névoa, em solos calcáreos.

Uvas principais:

Nebbiolo: utilizada nos vinhos Barolo, Barbaresco e Nebbiolo d'Alba.

Moscato d'Asti: espumantes (método Chamat com 2a. Fermentação em autoclaves)

Itália

As regiões produtoras da Itália



Toscana:

Vinhos Chianti:

Com uvas Sangiovese (mínimo de 70%), Malvásia e Canaiolo Nero.

(DOC Chianti clássico de Firenze com o símbolo do galo negro, e Chianti de Siena).

Brunello: com uva Sangiovese grosso (ou Brunello).

Supertoscans: IGT cortes com cultivares francesas

Itália



As regiões produtoras da Itália

Veneto:

Uvas predominantes:
Corvina, Rondinella e Mollinara.

Vinhos:

Amarone: com uvas passificadas atacadas por *Botrytis cinerea*.

Valpolicella: simples, pouco tânico.

Bardolino: vinhos jovens.

Com uva Glera:
Prosecco – vinhos espumantes feitos pelo método Charmat.

Itália

Emilia-Romagna

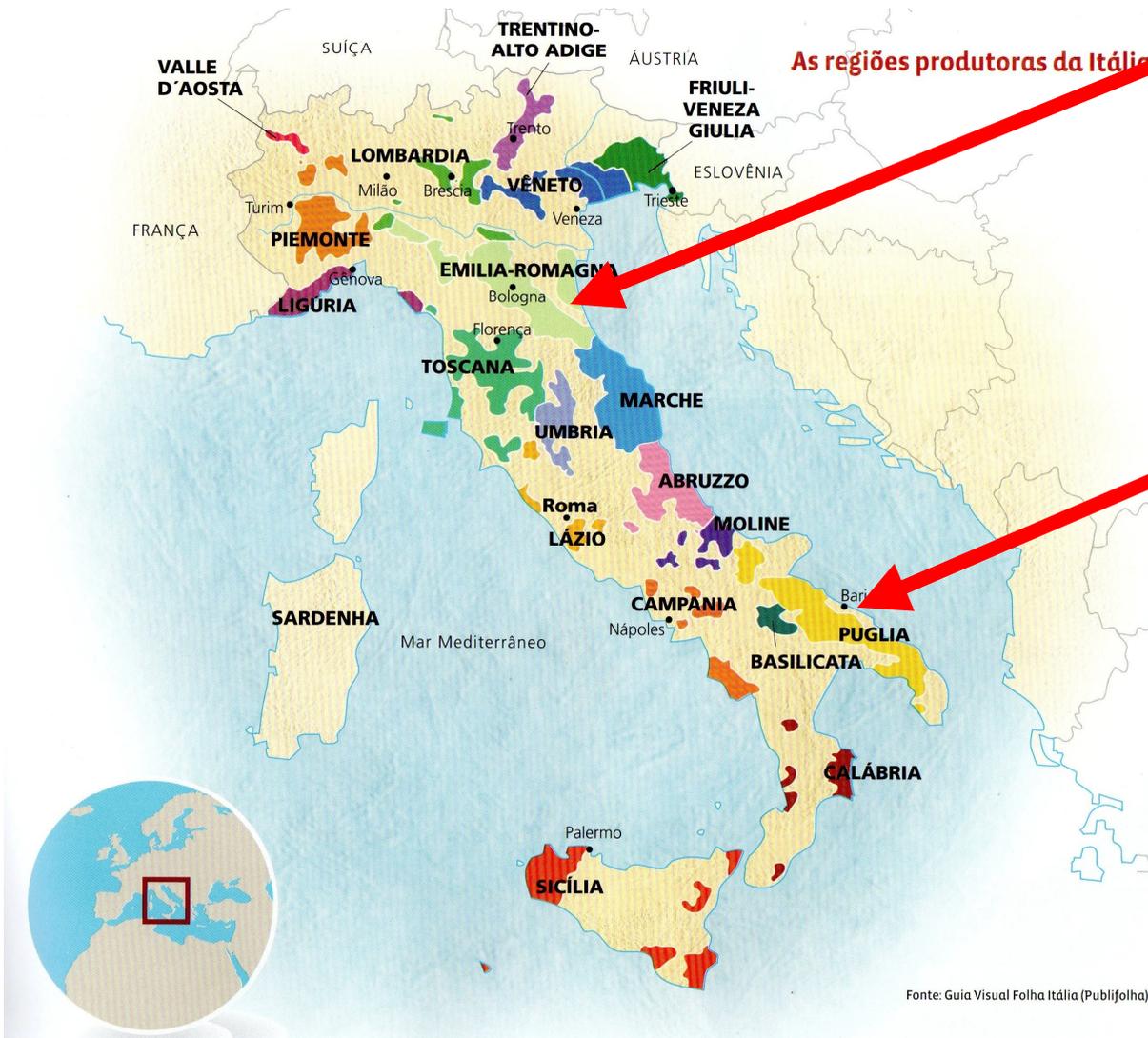
Uvas predominantes:

Lambrusco: vinhos frizantes rosado ou tinto.

Puglia

Região seca, planície Norte-Sul. Vinhos frutados, fáceis de tomar.

Uvas: Primitivo, Nero Amaro e Uva di Troia.



Itália



Sardenha

Solos xisto, arenitos e calcáreo.

Uvas principais:
Cannonau(grenache),
Carignano, Bovale, Mônica
(tintas), Vermentino, Verracciadi
(brancas)

Sicilia

Região montanhosa que mais
produz vinho na Itália.

Uvas principais: Nero d'Avola,
Nerello Mascarese, Nerello
Capuccio (tintas), Inzolia,
Chardonnay, Catarralo
(brancas), entre outras.

ABS – Paraná

Sommelier Básico

01/04/2013

OBRIGADO

Ronei Luiz Andretta