

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – PARANÁ  
CURSO DE SOMMELIER  
2012**

**Aula 2 – Uvas, Aromas e Sabores**



**Professor Fabio Carnielli**

Sommelier

[fabiocarnielli@yahoo.com.br](mailto:fabiocarnielli@yahoo.com.br)

**Anotações de aula:**

Terroir = solo + clima + cultivar + enólogo

Carvalho	X	Aço
↓		↓
Potência (tanino)		Frescor (acidez)

Tipos de vinho:

Tranqüilo: branco, tinto ou rose não espumantes.

Espumante: Extra Brut, Brut, Demi-sec, Dulce.

Botritizados: Sauternes, Tokay, Barsac, Monbazillac.

Colheita tardia: ice wine, late harvest.

Uva passa: Passito, Vinsanto.

Fortificados: Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal (Portugal), Jerez, Málaga (Espanha), Vin de Constance (África do Sul), Malamado (Argentina).

Vitis vinifera: única permitida para vinhos finos.

### CULTIVARES BRANCAS

CHARDONAY: fácil de cultivar e vinificar -> Borgonha, USA, Austrália, Nova Zelândia, Chile, África do Sul, Argentina, Brasil. Uva que amadurece bem.

MUSCAT (Moscatel): vinhos doces perfumados (Fontana Freda)  
Espumantes tipo Asti italianos. França, Portugal, Espanha, Brasil.

RIESLING: junto com Chardonay é a melhor branca do mundo. Vinhos ácidos, com teor alcoólico baixo (8%).  
Alemanha, Áustria, França, USA (no Brasil fica muito ácida).

SAUVIGNON BLANC: França (Bordeaux), Nova Zelândia, Chile, Áustria.  
Vinho ácido, cítrico, com frescor.

SEMILLON: varia com a região plantada. Em Bordeaux fica cítrico e adocicado.

### CULTIVARES TINTAS

CABERNET SAUVIGNON: Bordeaux, Califórnia, Chile, Argentina, Áustria, África do Sul, Itália (Toscana), Brasil.

CARMENERE: originada em Bordeaux, hoje é cultivada no Chile – taninos macios.

MALBEC: na França, usado para produção de vinhos simples, na Argentina tem o clima ideal.

MERLOT: Bordeaux, Norte da Itália, USA, Chile, Austrália, Nova Zelândia, Argentina, Brasil (tem pouco mercado no Brasil).

PINOT NOIR: difícil de cultivar, os bons são de Borgonha. Qualidade ligada ao terroir, coloração clara, pouco tanino e baixa acidez.

SYRAH: uva de Rhone, França, bem cultivada no Chile, Austrália tem o melhor clima. Vinho fácil apimentado, de boa maturação, encorpado e aromático, cor intensa.

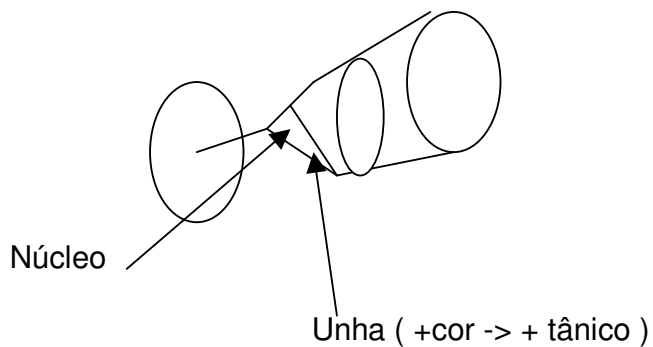
TANNAT: originada no Sudoeste da França, hoje é emblemática do Uruguai. Altamente tânica, perfume e aroma de framboesa.

## A DEGUSTAÇÃO:

- Exame: - Visual;  
- Olfativo;  
- Gustativo.

## EXAME VISUAL

- Limpidez;
- Intensidade da cor;
- Nuances;
- Lágrimas;
- Efervescência (espumantes)



Branco -> vinho jovem = transparência  
-> vinho velho = dourado

Tintos -> vinho jovem = rubi  
-> vinho velho = alaranjado

(vinhos velhos devem ser bebidos logo que abertos, pois perdem o aroma)

## EXAME OLFATIVO

- Aroma primário: da uva;
- Aroma secundário: da fermentação;
- Aroma terciário: do armazenamento em barricas e garrafas.

Ex.:

Aromas primários -> Chardonay = maracujá  
Carmenere = herbáceo

Aromas secundários -> Fermentação malolática

Acidez -----> Maciez  
(limão, maçã) (queijo, creme de leite)

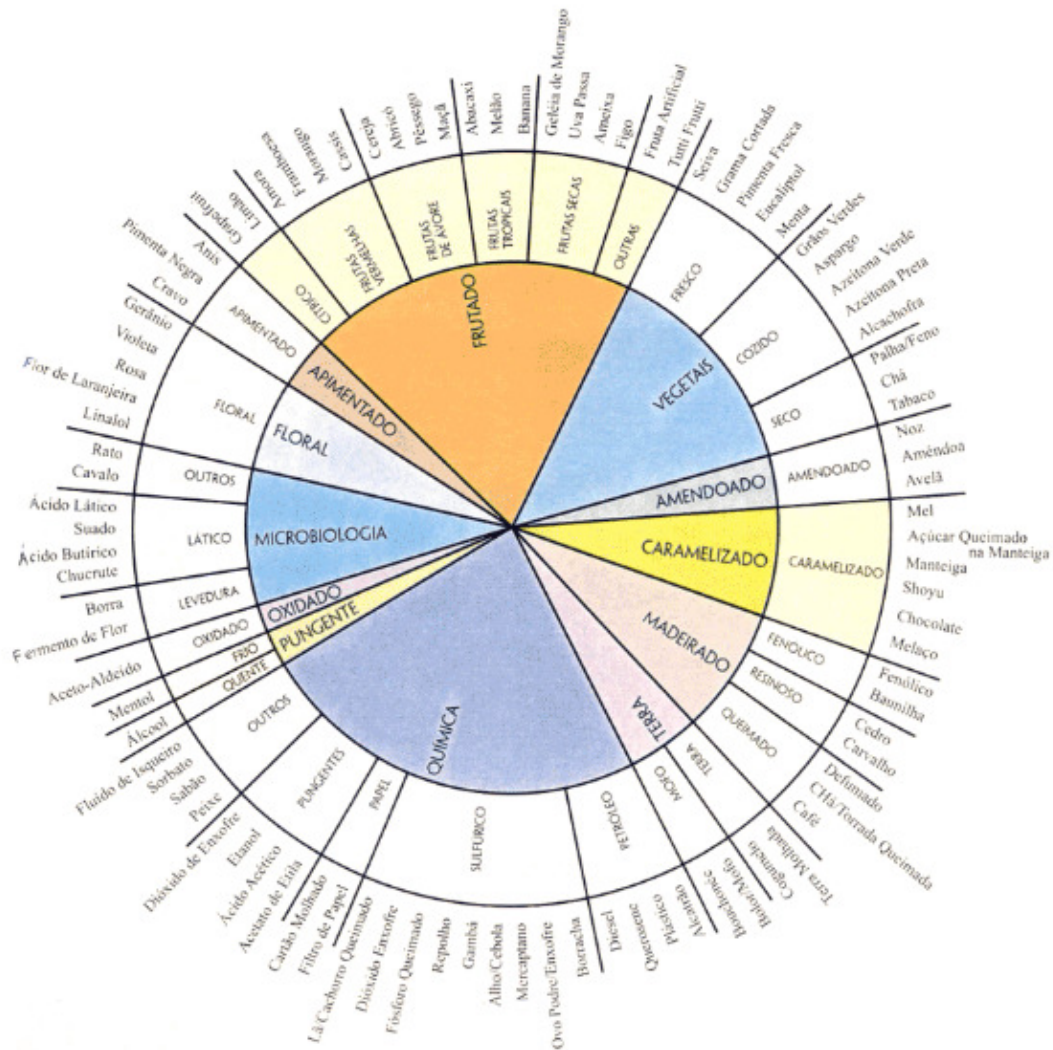
Aromas de tostados, fermentos (espumantes)

Aromas terciários -> Carvalho -> castanha, nozes, madeira  
Garrafa -> animal, terra molhada

Aromas de vinho branco: flores, frutas, frutas secas, etc.

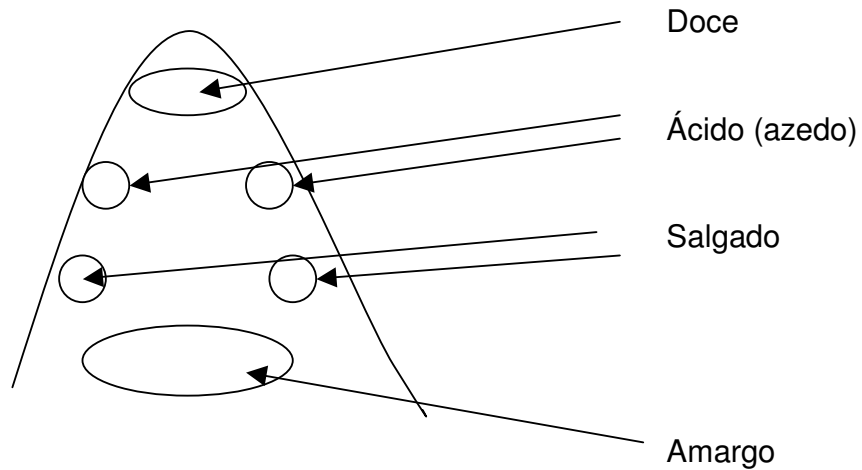
Odores indesejados: ácido acético, verniz, ovo podre, gerânio, alho, cerveja, rolha mofada (buchonet)

### RODA DE AROMAS



+ Altitude -> + Acidez  
+ verde

## EXAME GUSTATIVO



Oxigênio: essencial para o sabor

Acidez -> salivação

## VINHOS DEGUTADOS



### Pinot Grigio – Velante

Itália 2010  
Região do Vêneto  
12,5% álcool

Branco

Aspecto evoluído – dourado

Lágrimas descem rápido – pouco álcool

Aroma doce, simples, evoluído

Aromas de frutas brancas: abacaxi,  
melão, pêra;  
Frutado, pêssego.



### **Luigi Bosca**

Chardonnay  
2010  
Argentina  
14,5% álcool

Branco

Dourado esverdeado – evoluído, mas pode evoluir mais;

Lágrimas descem lentas – teor alcoólico maior;

Barricas novas;

Banana, herbáceo, lácteo.



### **Alves de Souza**

#### **Vale da Raposa**

Reserva (cortes do Douro)  
2007  
Portugal  
14,5% álcool

Tinto Alaranjado – evoluído;

Pouco tanino, ácido

Barricas novas – 6 meses de carvalho;

Banana, herbáceo, lácteo;  
Defumado, madeira, morango;

Acidez “agulha”. (combina com carnes, gordura).





**Shadows Run**

**Fox Creek**

Corte Cabernet Sauvignon e Syrah

Austrália

2007

Tinto

Pão tostado, Manteiga, baunilha;

Levemente amargo amanteigado.



**Tardio 5 Sentidos**

**Colheita tardia**

50% Torrontes e 50% Moscatel de Alexandria.

Branco

Argentina - Mendoza

2010

4 meses em carvalho francês;

Mel, lúxia.





