

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

Aula 4 – Serviço do Vinho



Sommelier Fabio Carnielli

Anotações de aula:

Em Curitiba, segunda revista Veja, só 14% dos restaurantes tem bom serviço de vinho.

Dados do Rótulo:

- Qualidade do vinho (AOC na França, DOC em Portugal, Itália, Espanha);
- Safra;
- País de Origem;
- Vinhedo, região produtora;
- Proprietário;
- Volume da garrafa;
- Engarrafador;
- Teor alcoólico;
- Cultivar da uva;
- Lote.

Utensílios: taça, saca-rolhas, decanter, balde de gelo.

Saca-rolhas:

- De dois estágios (é o mais correto);

- Pneumático (para vinhos velhos);
- Scroll pool: com saca-rolha fino que tira a rolha sem danificá-la.

Decanter:

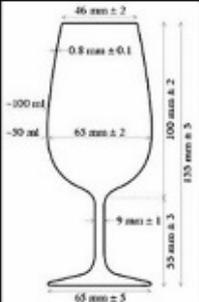
- Vinho tinto jovem: ao respirar, evolui, amaciando taninos com a oxidação;
- Vinho velho, separa a borra do vinho bom;
- Para vinhos sem tanino ou tinto leve não é recomendado;
- Quando transportar, levar na vertical para não misturar os sedimentos;
- Vinhos velhos: deixar a garrafa 3 horas de pé antes de abrir.

Taças:

Taças para vinho



- A - copo tipo Bordeaux
- B - copo tipo Borgonha
- C - copo para vinho branco
- D - copo para champagne
- E, F - copos para água



Taça
ISO



Taças para tintos:

- Bordeaux, para vinhos encorpados;
- Borgonha, para vinhos leves com aromas delicados;
- Taça ISO, para degustação de todos os vinhos;
- Taça para vinho Syrah, médio corpo;
- Taça para vinho branco: menor para não esquentar;
- Espumante: comprido para os jovens com muito CO₂, e bojudo para os espumantes de guarda;

- Taça para vinhos de sobremesa.



Se o vinho estiver muito alccólico, gelar melhora o paladar (mas não demais).
Vinho tinto se muito gelado, fica amargo.

Para polir taças: álcool 92% ou vapor quente + pano.

Temperatura de serviço (mais encorpados → maior a temperatura):

- Espumantes: 5 °C;
- Branco doce: 6 °C;

- Champagne: 8 °C;
- Branco seco leve: 9 °C;
- Branco seco corpo médio: 12 °C;
- Branco seco encorpado: 14 °C;
- Rose: 9 a 10 °C;
- Jerez: 10 a 11 °C;

- Tintos leves: 12 °C;
- Tinto corpo médio 13 a 14 °C;
- Porto ou Madeira: 14 °C;
- Chianti, Zinfadel: 16 °C;
- Pinot Noir, Borgonha 16 °C;
- Grandes tintos, Bordeaux, Tintos encorpados: 17 a 18 °C.

- Adega climatizada: 16 °C (tintos em cima a 17 °C, e brancos em baixo a 14 °C).

Abrindo o vinho:

- Tirar cápsula para enxergar a rolha;
- Limpar em cima da rolha com pano de serviço;
- Sacar a rolha até quase o final da espiral com primeiro estágio do saca-rolhas, depois usar o segundo estágio, com movimento para cima;
- Garrafa não gira, sempre na vertical ou levemente inclinada;
- Vedação: rolha natural, cortiça aglomerada, silicone, spark (espumantes), poliuretano, sintética,
- Saca-rolha mais fino e mais longo é melhor.

Sobrero: árvore da qual é retirada a cortiça, a cada ciclo de 25 anos, com segundo corte em 9 anos.

Quanto à vedação:

Para vinhos jovens: as sintéticas são superiores Às aglomeradas de cortiça;
 Para vinhos top, evoluem: a cortiça natural permite micro-oxigenação;
 Screen caps: cápsulas metálicas utilizadas em vinhos jovens (ex.: Califórnia);
 Rolha de vidro com cápsula;

Cristais na rolha: vinhos não filtrados, é o bitartarato de Potássio;

Espumantes: tira o lacre, afrouxa a gaiola sem retirar-la, polegar sempre sobre a rolha, outra mão com pano de serviço, girar a rolha, não a garrafa. Lixo no bolso, taças sobre a mesa na hora de servir, em duas etapas, para abaixar espuma.



Espumante Rio Sol

Moscatel do Vale do São Francisco



Alfredo Rocca 2010

Mendoza - Argentina

Cabernet Sauvignon

Tinto: corta a cápsula para enxergar a rolha, puxando “como uma laranja”, saca-rolha no meio da rolha, introduzindo até o final, primeiro estágio, segundo estágio, com pano de serviço para não pingar sobre a mesa.



Villa Fabrizia

Moscato Italiano

5,6 % vol. álcool

Pontuação: 85 a 90 -> Bom;
90 a 95 -> Muito bom;
95 a 100 -> Excelente.

Rolha de pressão -> espumante: durabilidade maior;

Tinto e branco tranqüilo: pode utilizar vácuo van (retira o ar da garrafa).

Dosador -> garrafa dura mais, pois o vinho não entra em contato com o oxigênio.

Vinho envelhecido -> aparador com rodas, tira toda a cápsula, limpa o bico com pano e retira a rolha com saca-rolha com duas hastes paralelas. Rolha sobre pano de serviço.

Decanter: acender a vela e verter lentamente até chegar na borra, servir em seguida, pis é só para separar a borra.



Vinho Doña Paula Los Cardos

Argentina

Chardonnay



Dom Román

Cava Brut Espanhol

11,5% vol. Álcool

**Uvas da região de Xavelo
Parrillada e Macabeo**

Sabrage: raspar o sabre sobre o veio da garrafa, onde o vidro tem uma linha, batida seca no gargalo, com pano passado pela gaiola para evitar que o gargalo atinja alguém.

