

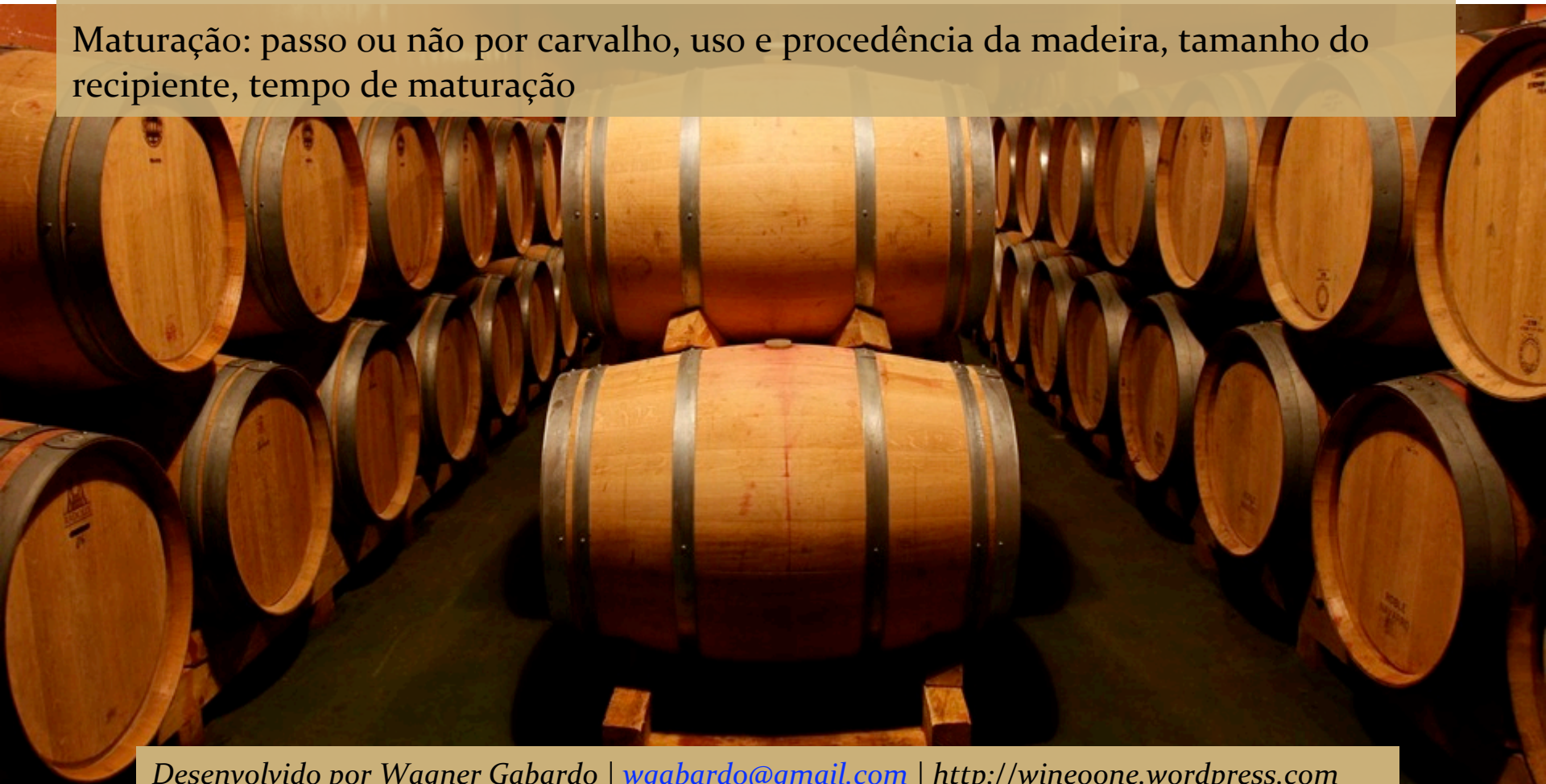
Fatores

Estilos de Vinhos Tintos

Viticultura: idade dos vinhedos, rendimentos por hectare, ponto de maturação, variedade de uva, características do terroir

Enologia: vinificação tradicional, maceração carbônica, maceração peculiar

Maturação: passo ou não por carvalho, uso e procedência da madeira, tamanho do recipiente, tempo de maturação



Jovens, leves e frutados

Vinhos cujo processo de elaboração é mais curto, sem longas macerações com a pele e com pouco ou nenhum envelhecimento em carvalho, já que o objetivo é produzir vinhos fáceis de tomar sem grande concentração de extratos e taninos.

Feitos para o consumo ainda jovem, quando preservam suas característica de fruta e frescor.

De aromas diretos e acessíveis, sobretudo de frutas vermelhas.

São servidos mais frescos que os demais tintos, o que reforça seu caráter frutado além de suavizar a percepção do álcool no caso dos vinhos mais alcoólicos, como alguns tintos jovens argentinos e chilenos.



Vinhos típicos deste estilo: feitos da uva Gamay, como o Beaujolais, Cabernet Franc do Vale do Loire, feitos a base de Corvina como Valpolicella e Bardolino italianos, tintos de Dolcetto no Piemonte, Chiantis mais simples, Pinot Noirs e tintos jovens do novo mundo. Tintos jovens do Tejo e Alentejo. Tempranillos jovens espanhóis com maceração carbônica.



Pratos cotidianos da cozinha italiana são bem acompanhados por vinhos jovens, leves e frutados

Tintos de corpo médio, sedosos, ricos em aromas

São aqueles vinhos que apresentam maior complexidade de aromas, que vão além do típico frutado, e seduzem pela sua redondez em boca e maciez dos seu taninos. Estão em um grupo intermediário já que não são vinhos leves e simples como os anteriores, tampouco vinhos super encorpados.

Seduzem pela mistura de aromas frutados e especiarias como anis, canela, noz moscada, comuns em tintos onde predomina a Sangiovese, a Pinot Noir ou a Zinfandel. E alguns casos notas frescas mentoladas e a ervas dão tom ao vinho, como o caso de muitos Merlots. Ou até mesmo aromas florais como muitos vinhos a partir de Malbec e Touriga Nacional.





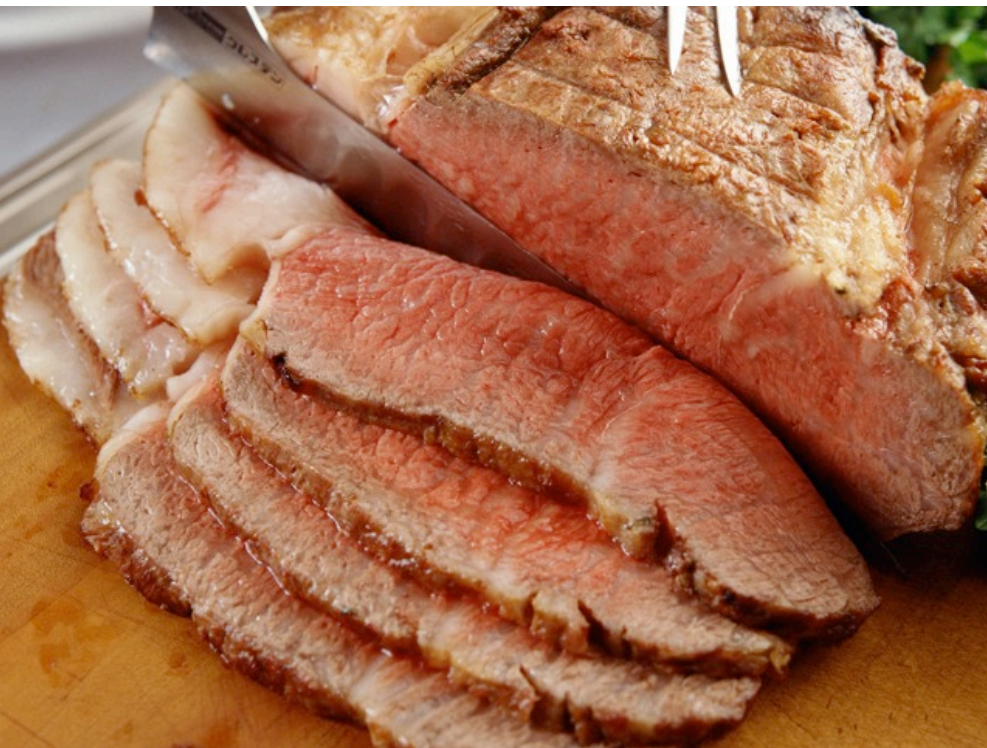
Típicos vinhos deste estilo: Chianti Rufina, Rioja Reserva, Malbecs argentinos, grand Crus da Borgonha, Zinfandel da Califórnia, Touriga Nacional Portuguesa, de tintos do Rhône, a base de syrah, grenache e mouvedre, cortes Portugeses do Dão e do Douro.

Tintos encorpados ricos em taninos

Os vinhos tintos elaborados com variedades de uva de casca mais grossa, se caracterizam não apenas pela cor concentrada e escura, mas também por uma estrutura opulenta de tanino e extratos, o que lhes dá um caráter firme e encorpado. Seus aromas comuns lembram a amoras, ameixa preta e cerejas negras. Além disso, nos vinhos deste grupo podemos encontrar aromas que podem ir desde pimentões até chocolate, tabaco e café, o que os torna mais complexos.

A sua graduação alcoólica mais elevada e o estagio em barris de carvalho (em geral novos), confere a esses vinhos certa doçura gustativa, um corpo envolvente que toma conta da boca além de um amargor mais ou menos intenso conferido pelos taninos. Ou seja, são vinhos que conjugam um intensa relação entre doçura-acidez-amargor estimulando as diferentes zonas gustativas do nosso paladar.





Típicos tintos deste estilo: top Cabernet Sauvignon no Novo Mundo, top Malbec Argentino, Shiraz australiano, os vinhos de Cru de Bordeaux, Barolos, Ribera del Duero Gran Reserva, Rioja Gran Reserva, Brunello de Montalcino, Amarone della Valpolicella e tintos top de Tannat.

Tintos envelhecidos

A medida que o vinho envelhece na garrafa, transformações químicas ocorrem na garrafa que fazem com que o vinho mude aos poucos de cor, arredonde e suavize os tanino e produza novos aromas, muitos deles bastante sutis. A capacidade de envelhecimento dependerá de diversos fatores como a variedade da uva usada, a região, a qualidade da safra, o trabalho do enólogo, entre outros. O fato que é que certos vinhos podem melhorar em qualidade com o passar dos anos tornando-se mais complexos, elegantes e sutis.

Os tintos de guarda costumam ganhar com a decantação antes de serem servidos. Isso permite a oxigenação do vinhos – que esteve por muito tempo fechado – revigorando seus aromas. Além disso, a decantação permite separa o vinho das borras – sedimentos que se formam naturalmente no vinho a medida que ele envelhece.





Estilos de Vinhos Brancos

Fatores

Viticultura: idade dos vinhedos, rendimentos por hectare, **ponto de maturação**, **variedade de uva**, características do terroir

Enologia: recipiente de fermentação, fermentação malolática, tempo sobre lías.

Maturação: passo ou não por carvalho

Os vinhos brancos leves, frescos e de acento ácido

A acidez marcada é a característica dos vinhos deste grupo. Tanto no nariz como na boca deixam uma sensação fresca, de fruta mais verde e algumas vezes herbácea. A processo de vinificação cuidadoso em tanques de aço inox sem contato com o oxigênio faz com que estes vinhos tenham uma coloração bem clara. São vinhos em geral vinhos fáceis de se tomar sozinhos.

Os vinhos deste estilo são similares quanto a sua acidez e seu corpo leve. Entretanto, apresentam uma paleta aromática diversa: feno, grama, erva doce, arruda, pimentão verde, aspargos, maçã verde, melão, lima, limão, maracujá, flores brancas e, em alguns casos, mineralidade.



Típicos vinhos deste estilo: Vinho Verde (Portugal), Rias Baixas (Espanha), Muscadet e Sancerre (Loire), Chablis (Bourgogne), Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, do Chile e da Serra Catarinense (Brasil), Pinot Grigio italiano e Riesling alemão.



Vinhos brancos de corpo médio a encorpados com passo por madeira

Os vinhos deste estilo costumam ter graduação alcoólica mais alta, devido as uvas serem colhidas mais maduras, e mais estrutura, em virtude do seu estagio em barris de carvalho. O álcool mais pronunciado da uma leve sensação adocicada a estes vinhos além de incrementar o corpo. São vinhos que desde jovens se mostram untuosos e apresentam bom potencial de envelhecimento em garrafa.

A acidez destes vinhos pode ser considerada moderada, já que a maioria passa pela fermentação malolática que reduz parcialmente a acidez e confere ao vinhos novos aromas produtos deste processo.

A colheita mais tardia gera aromas a frutas brancas mais maduras, como pêssigo em calda, abacaxi e frutas tropicais como manga e caju e até aromas bem doces, como de mel. Além disso, os aromas provenientes do carvalho que aportam complexidade a bebida como baunilha, coco, e frutos secos tostados.



Típicos vinhos deste estilo: Chardonnays da Califórnia e da Austrália, Semillon envelhecidos, brancos da Borgonha como mersault e puligny-montrachet; Sauvignon blanc envelhecido em madeira conhecidos como *Fumé Blanc*.



Vinhos brancos aromáticos

Surpreendem ao olfato e ao paladar pela exuberância dos seus aromas e intensidade do seu perfume. Os aromas frutados a melão, lichia, manga e carambola costumam exalar da taça com a mesma intensidade que os aromas florais de jasmim, rosas e flor de laranjeira. Segundo a variedade de uva encontram-se aromas a mel, e especiarias, como cravo, canela e noz moscada.

A graduação alcoólica média, aliada a uma acidez normalmente mais suave que os demais brancos faz com que estes vinhos tenham um estilo bem particular e funcionem em casos onde a harmonização é difícil.

Podem apresentar uma certa doçura que procede de restos de açúcar sem fermentar. A sensação de que estes vinhos encham a boca se intensifica graças a sua acidez suave.



Típicos vinhos deste estilo: Moscatéis ao redor do mundo, Gewurztraminer da Alsácia (França), Torrontés argentino, Malvasia italiana e Viognier do Rhône (França).



Estilos de Espumantes

Os espumantes apresentam uma gama variada de estilos. Podem ser secos ou doces, leves ou encorpados, simples com aromas frutados, complexos com notas tostadas, brancos, rosados e até mesmo tintos. A sua alta acidez característica os torna refrescantes e abrem o apetite.

Os espumantes brancos do método charmat, aquele onde a refermentação se dá em tanque herméticos e tem como resultado bebidas mais leves, frescas e frutadas

Espumantes do método champenoise, onde a refermentação se dá dentro da garrafa e permanece por longo período em contato com as leveduras gerando espumantes mais cremosos e complexos

Champagne e espumantes complexos com longo tempo de maturação ou de safra única

Espumantes roses tendem a ter mais corpo obtidos através de cortes de vinhos bases branco e tintos ou elaborados a partir de uvas tintas de curta maceração

Os espumante doces de Moscatel de baixa graduação alcoólica e doçura pronunciada

