

CARAVANA *dos vinhos do* TEJO



organizado por





CARAVANA

dos vinhos do

TEJO





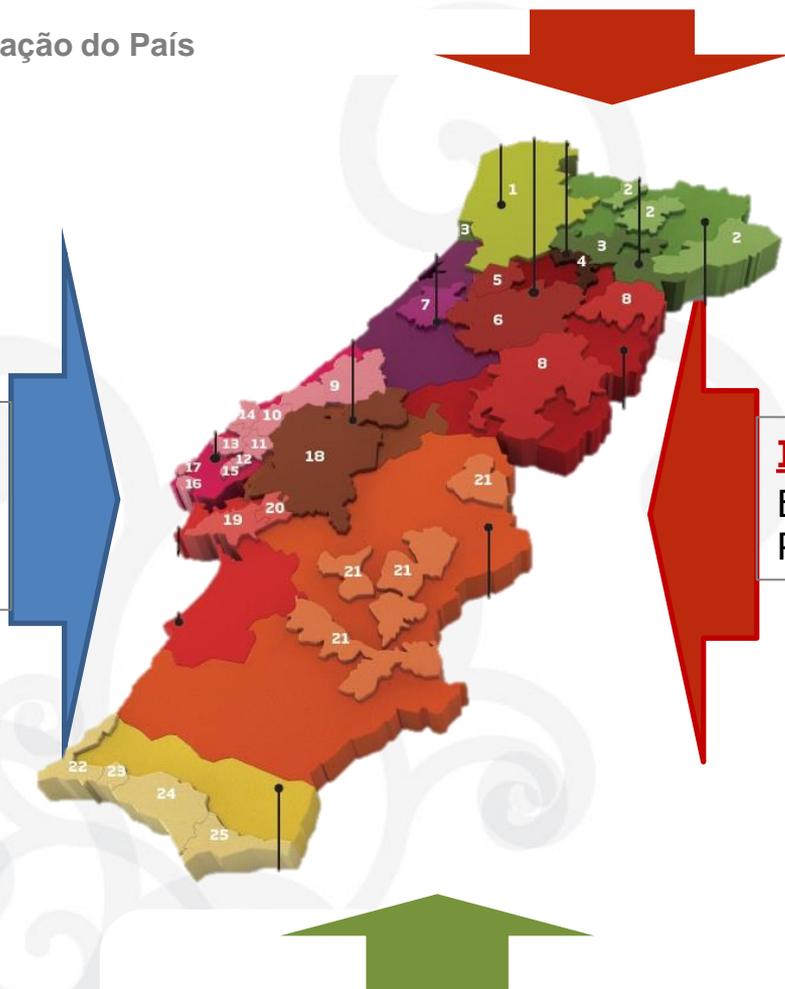
TEJO – 100 SENTIDOS



Vinhos de Portugal – Caracterização do País

Influência Atlântica

Temperaturas moderadas
Ventos Frescos e Húmidos
Pluviosidade elevada



Influência Continental

Elevadas amplitudes térmicas
Pluviosidade fraca a moderada

Influência mediterrânica

Verão Quente e Seco
Invernos A amenos

Nota Geografica

Extremo Sudoeste da Europa
560km de comp. e 160km de largura

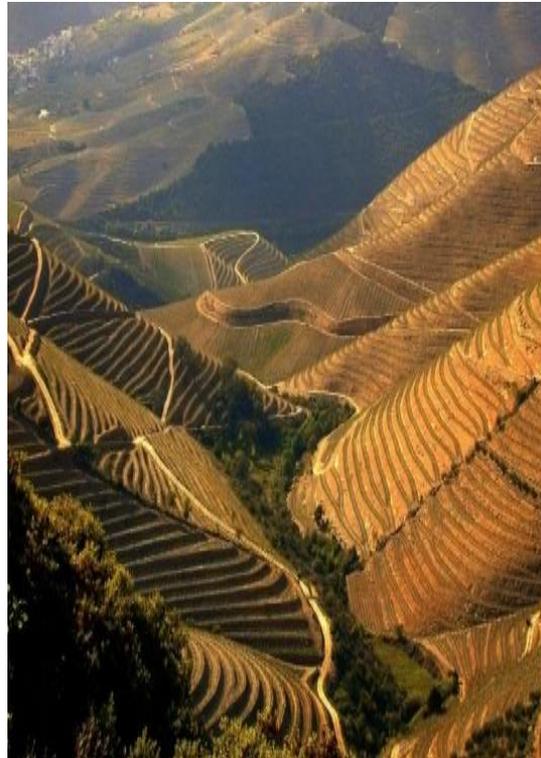
Vinhos Atlânticos **Vinho Verde, Bairrada,** **Lisboa** (Atlântico Norte)

- . Ciclo vegetativo longo;
- . Álcool baixo a médio;
- . Acidez elevada;
- . Corpo leve a médio,
- . Vinhos aromáticos e florais.



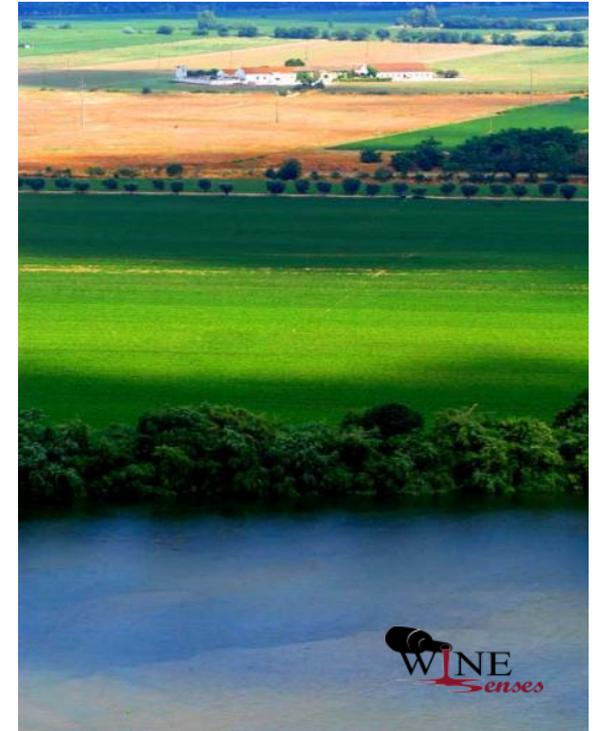
Vinhos de **Montanha** **Douro, Dão, Beira** **Interior, Alentejo Norte** (Interior Norte)

- . Ciclo vegetativo longo;
- . Álcool médio a alto;
- . Acidez média a alta;
- . Corpo médio a cheio;
- . Potencial de envelhecimento.



Vinhos de Planície **Ribatejo, Terras do Sado,** **Alentejo Sul, Algarve** (Sul)

- . Ciclo vegetativo curto;
- . Álcool médio a alto;
- . Acidez mais terna;
- vinhos macios



WINE
senses



Cedida por Gladstone



Cedida por Gladstone

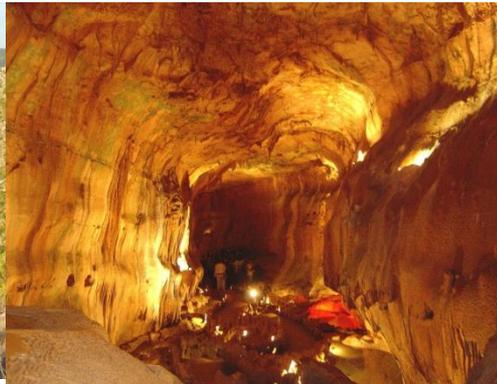


CARAVANA
los vinos de **TEJO**



Localizada no coração de Portugal a Região Vitivinícola do Tejo tem, desde a Idade Média, sido reconhecida como uma das principais regiões vitivinícolas de Portugal.

O principal acidente orográfico existente no Ribatejo é a Serra de Aires e Candeeiros, delimitando o que podemos chamar de Alto e Baixo Ribatejo e em termos hidrográficos o Rio Tejo, pela sua dimensão e pela sua regular irregularidade (cheias) continua a condicionar as atividades agrícolas.

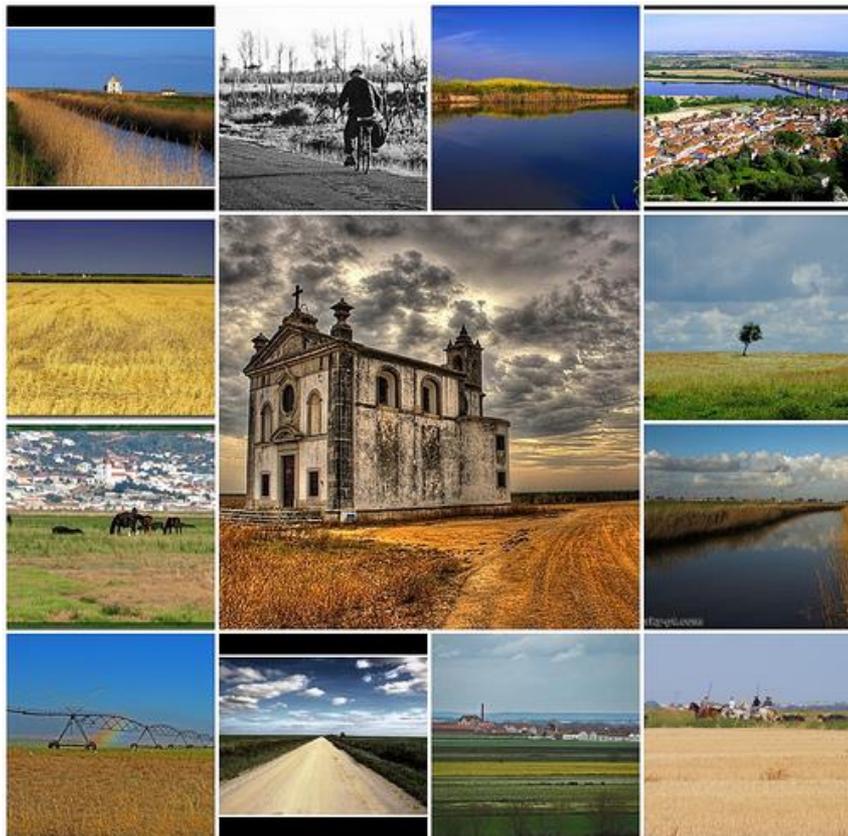




A Região apresenta clima moderado, com temperaturas médias compreendidas entre os 15,5^o C e 16,5^o C, o valor da insolação situa-se cerca das 2800 horas/ano e a média anual de precipitação é de 750 mm, sendo um pouco mais elevada a Norte da Região, nomeadamente na zona de Tomar e um pouco menos elevada a Sul da Região, nomeadamente na zona de Coruche.



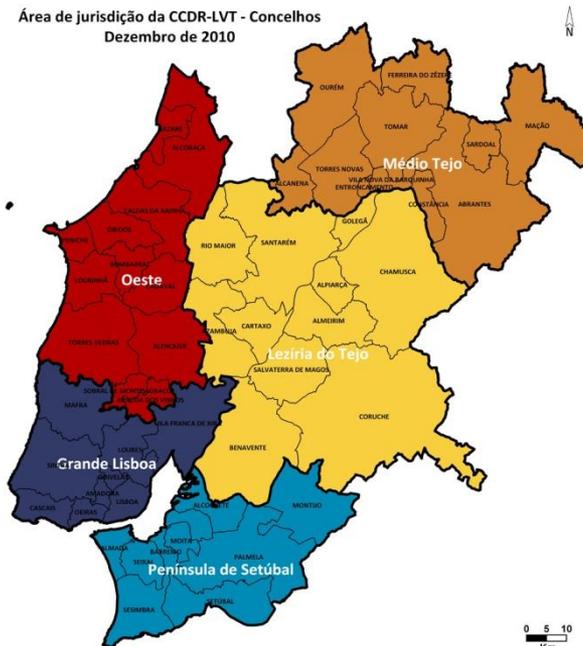
Solos - Terroir



Desenvolvendo-se nas duas margens do Rio Tejo, de quem herdou o nome, a nossa região vitivinícola ocupa uma área de 19 000 hectares que representam cerca de 8% do total nacional e é responsável por uma produção de cerca de 600 mil hectolitros. Destes, são certificados cerca de 120 mil hectolitros, dos quais 90% são IGP Tejo, (Indicação Geográfica Protegida), o vulgarmente chamado Vinho Regional Tejo e 10% são vinhos DOP (Denominação de Origem Protegida), Vinhos do TEJO.

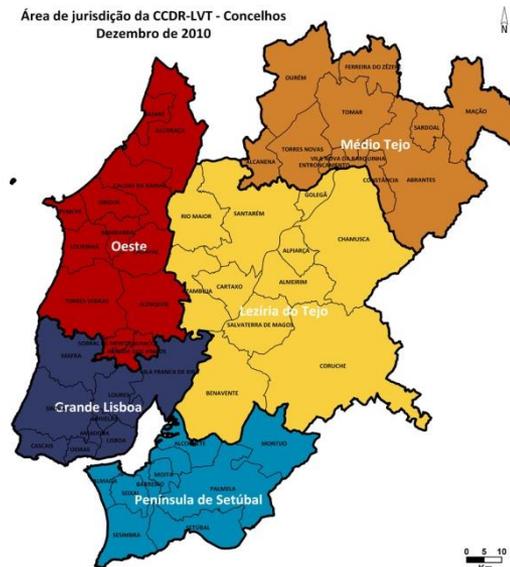
Solos - Terroirs

O **CAMPO**, com as suas extensas planícies, adjacente ao Rio Tejo, conhecido também como a **LEZÍRIA DO TEJO**, sujeita a inundações periódicas, que se causam alguns transtornos, são também responsáveis pelos elevados índices de fertilidade que aqueles solos de aluvião possuem, é, por excelência a zona dos vinhos brancos, onde predominam as castas Fernão Pires, Arinto e Verdelho.



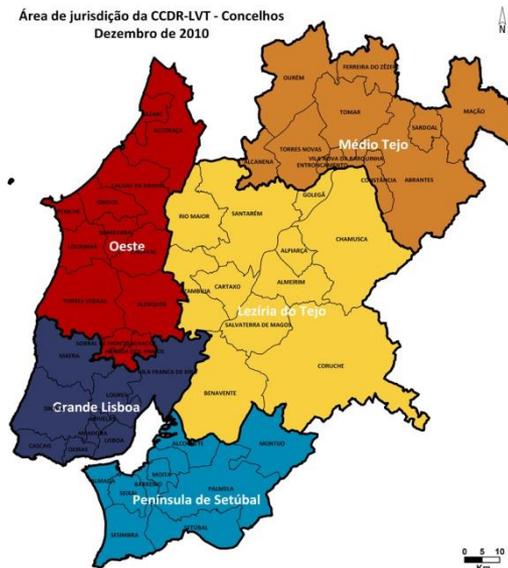
Solos - Terroirs

O **BAIRRO**, situado entre o Vale do Tejo e os contrafortes dos maciços de Porto de Mós, Candeeiros e Montejunto, com solos argilo-calcários em ondulados suaves, é a zona ideal para as castas tintas, nomeadamente Touriga Nacional, Trincadeira e Cabernet Sauvignon.



Solos - Terroirs

A CHARNECA, localizada a sul do CAMPO, na margem esquerda do Rio Tejo, com solos arenosos e medianamente férteis, se por um lado apresenta rendimentos abaixo da média da Região, por outro lado induz a um afinamento, quer de vinhos brancos, quer de vinhos tintos.



Touriga Nacional

A casta portuguesa com maior notoriedade a nível nacional e internacional. Caracterizada por elevada concentração de componentes aromáticos, com floral intenso, onde predominam as violetas, frutos silvestres, uva passa e esteva.

Trincadeira

Casta muito divulgada a nível nacional, com especial relevância na Região do Tejo. Embora não muito intensa em matéria corante, com aroma a frutos vermelhos e amoras onde ressalta algum floral e especiaria.

Cabernet Sauvignon

Uma das castas internacionais de maior notoriedade que há décadas se adaptou de forma magnífica à Região do Tejo. De maturação tardia, bastante resistente à podridão, apresenta uma componente aromática específica, onde ressaltam os aromas a pimentos verdes, cassis e especiarias.

CASTAS TINTAS

Castelão

Aragonês (Tinta Roriz/Tempranillo)

Syrah

Alicante Bouschet

Merlot



CASTAS BRANCAS

Fernão Pires

É a casta branca mais versátil e cultivada da região do Tejo. É uma casta bastante aromática, agradavelmente frutada, com fortes aromas florais.

Arinto

Tem uma acidez equilibrada e produz vinhos frescos com notas de limão e ananás.

Verdelho

Produz um vinho de aspecto cítrico, com aroma a frutas exóticas, bem estruturado e equilibrado.



Sauvignon Blanc e Chardonnay

São duas castas internacionais comuns na região do Tejo, contudo nesta região apresentam-se mais ricas e suaves do que em outras regiões vitivinícolas. O Chardonnay normalmente pouco estagiado em madeira, é muitas vezes associado com o Arinto para acentuar as suas características aromáticas. As castas internacionais cultivadas na região do Tejo permitem sobretudo acrescentar estrutura e corpo às variedades endógenas.



CARACTERISTICAS VINHOS

	BRANCOS	ROSÉS	TINTOS	ESPUMANTES	FRIZANTES	LICOROSOS	COLHEITA TARDIA
TERROIR PREFERENCIAL	Leziria e Charneca	Leziria e Charneca	Charneca e Bairro	Leziria e Charneca	Leziria	Bairro e Charneca	Bairro e Charneca
VINIFICAÇÃO	Bica aberta Maceração pelicular	Bica aberta Sangria	Maceração curta e Maceração prolongada	Metodo classico	Metodo cuba fechada sob pressão	Metodo tradicional	Uvas vindimadas em sobrematuração
ESTÁGIO	Inox ou barrica francesa/ americana	Inox	Inox barricas de Carvalho (F/A) 1º e 2º Ano	Em garrafa, metodo tradicional	Cuba fechada	Em tonel	Barricas de carvalho de 2º Ano
CACTERISTICAS	Jovens, frescos Untuosos com notas de madeira	Ligeiros, frescos e frutados	Jovens intensamente frutados, bom final de boca com notas de especiarias	Floral, fresco de perlage fina e precistente	Frescos, aromáticos e leves	Cores acastanhadas com aromas intensos a frutose secos e mel	Cor dourada e aromas de flores e mel
LONGEVIDADE	2 anos 4 a 6 anos	2 anos	5 a 10 anos	até 6 anos	Jovens	Décadas	Até 5 anos
TEMPERATURA SERVIÇO	5º a 12º	5º a 8º	14º a 18º	5º a 12º	5º a 7º	12º a 14º	5º a 10º

Descobrir o vinho através do rótulo na hora harmonizar.



Como Diferenciar os Vinhos

Vinhos brancos jovens e frutados	Vinhos brancos estagiados e c/ médio corpo	Vinhos brancos encorpados	Vinhos brancos muito encorpados
S/ madeira	Estágio sobre as borras. Em cubas de inox.	6 meses de madeira	=/+ de 6 meses em madeira c/ batonage
Vinho muito fresco e ácido	Vinho macio de acidez terna e aveludado	Vinho com untuosidade viscosidade e leve acidez	Vinho muito encorpado, muita untuosidade e sensações fumadas.
Bom c/ alimentos muito ácidos e salgados	Bom c/ alimentos com alguma acidez e untuosidade	Bom c/ alimentos com untuosidade e complexos	Bom c/ alimentos muito complexos, cremosos untuosos e de pouca acidez
Mau c/ alimentos doces e amargos	Muito versátil	Mau c/ alimentos muito ácidos ou salgados e doces	Mau c/ alimentos muito ácidos ou salgados e muito doces ou picantes

Vinhos tintos jovens e frutados	Vinhos tintos estagiados e c/ médio corpo	Vinhos tintos encorpados	Vinho tinto muito encorpado	Vinhos tintos estagiados em garrafa
S/ madeira	3 a 6 meses de madeira	6 a 12 meses de madeira	+ 18 meses de madeira	+ 6 anos em garrafa
Vinho muito frutado c/ alguns taninos fresco e boa acidez	Vinho macio , fácil com médio corpo	Vinho com estrutura e complexo rico em aromas e sabor	Vinho elegante mas cheio de vida corpo e estrutura. Complexo e muito aromático	Vinho redondo, muito suave, aromático, e elegante.
Bom c/ alimentos c/ alguma acidez, carnes brancas, frescos	Bom c/ alimentos com alguma acidez e untuosidade, feijoadas, fritos e alguns grelhados	Bom c/ alimentos com, aroma carnes vermelhas mal passadas	Bom c/ assados . gastronomia baseada na textura dos alimentos e de aroma e paladar muito complexo	Bom c/ alimentos suaves intensos c/ elegância cheios de aromas acompanha alimentos amargos c/ alguma doçura
Mau c/ alimentos doces	Mau com alimentos doce, picantes e ácidos	Mau c/ alimentos muito ácidos ou salgados e doces	Mau c/ alimentos muito ácidos ou salgados e muito doces ou picantes	Mau c/ alimentos muito ácidos ou salgados e muito doces ou picantes

Influencia das Técnicas de Culinária na Hora de Harmonizar

- Uma posta de **Salmão cozido ao vapor** é mais delicado em sabor, do que outro que seja **grelhado em carvão**.
- Legumes ou hortaliças **assadas no forno** adquirem gosto mais intenso do que as cozidas em **água a ferver**. Tudo isto inevitavelmente, têm influência no vinho que escolher para acompanhar a refeição!

Temperatura do Alimento	Temperatura do Vinho
Taça utilizada para beber o vinho	Tipo de confecção da iguaria principal
Acompanhamento da iguaria	Composição do vinho (alcool, tanino e estagio)
Casta (tipo de uva)	

Vinhos Produzidos na Região			
	Brancos	Rosés	Espumantes
Características	<p>Apresentam uma cor citrina, um sabor e aroma frutado e um acídulo característico da casta Arinto. São secos, leves e quando envelhecidos ganham um belo tom amarelo dourado e aromas terciários complexos.</p>	<p>Vinhos com alguma estrutura, suaves e macios, muito ricos em acidez</p>	<p>Os vinhos espumantes, dadas as características do vinho base, apresentam-se com aroma e sabor bastante frutado, acentuada frescura, e uma bolha fina e persistente que lhes confere uma excelente qualidade.</p>
Gastronomia	<p>Brancos leves e frescos Bolinhos de bacalhau, pasteis de camarão, sushi, ostras gratinadas, saladas semi - quentes, frango grelhado ou assado, queijos tipo chevre, abará, bacalhau á Gomes de Sá, polvo, lula etc.</p> <p>Brancos Encorpados Bife acebolado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Badejo • Moqueca de Pirarucu • Caldeirada de Pintado • Vatapá • Bacalhau assado • Frango grelhado • Caldeirada de peixe • Baiao de dois 	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidos • Pizza • Bolonhesa • Feijoada de Pintado ou frutos do mar • Pururuca • Polvo • Sushi • Sashimi • Lasanha • Carquetes • Caldeirada de peixe 	<ul style="list-style-type: none"> • Paleta de cordeiro assada • Queijo da serra da estrela • Fraldinha • Costela grelhada • Filet á café • Rabada • Sardinhas • Frutos do mar • Ostras ao natural ou gratinadas • Sushi • Moqueca de peixe ou camarão • Moqueca de frango • Paelha

Vinhos Produzidos na Região			
	Tintos	Fortificados	Colheita Tardia
Características	<p>Tintos leves são frutados, lembrando frutos vermelhos e alguma especiaria, no palato são redondos, finos e elegantes.</p> <p>Tintos encorpados, são complexos com taninos macios, longos e poderosos</p>	<p>Vinhos com grande complexidade de tonalidade marrom, dourados com aromas intensos a frutose e secos e mel</p>	<p>Uvas vindimadas em sobrematuração dando origem a vinhos com cor dourada e aromas de flores e mel</p>
Gastronomia	<ul style="list-style-type: none"> • Tintos Leves • Carnes brancas grelhadas • Churrasco brasileiro • Bolonhesa • Pizza • Bacalhau assado • Badejo assado • Frango de cabidela <p>Quando jovens sirva estes vinhos com carnes vermelhas mal passadas, se envelhecidos estude o prato antes de harmonizar</p> <p>Churrasco brasileiro Queijos Chevre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tintos Encorpados • Costeletas de cordeiro grelhadas • Filé pimenta • Queijos, Brie e Camember • Paleta de cordeiro assada • Etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patês variados • Queijos fortes • Frutos secos • Doces conventuais • Chocolate branco • Charutos • Ganso ou pato assado • Comida mexicana • Salada de frutas • Leite creme • Tarte de amêndoas • Sorvete de baunilha • Pato com laranja • Patê de ganso ou pato • Queijos cremosos • Etc. 	<p>Mousse de maracujá Mousse de mamão Pudim de leite Patês Foie grás Pannetone Amendoa seca Geleias de frutos bancos</p> <p>Etc</p>

• Como ser sucesso no serviço de vinhos a copo?

O Serviço de vinhos é uma arte, terá bons resultados em vendas quando se alia a técnica ao momento do cliente

Vinho a copo

Copos adequados

Sistema que permita uma temperatura controlada para os diferentes estilos de vinho

Sistema que permita um bom acondicionamento das garrafas abertas

Ter base de dados com as datas de abertura das diferentes garrafas.

Carta de vinhos adaptada para serviço de vinho a copo

A equipe de vendas deve estar preparada, motivada e treinada para esse serviço

- Quais são os pontos a serem observados pelo consumidor na hora de pedir o vinho em taça?

Atestar a boa conservação dos vinhos e ter confiança no restaurante onde solicita esse serviço, para ter esse serviço não pode ser em todo o lugar pois muitas vezes os vinhos são mal acondicionados

Como fica a conservação da garrafa de pois de aberta no bar?

Pode ser vedada de várias formas, (a melhor forma é vacu vin) permite que os vinhos depois de abertos durem 10 dias sem problemas



Vantagens do Vinho a Copo

- 1. Um serviço que combate o consumo excessivo do álcool.**
- 2. Um serviço que permite os clientes degustar vinhos diferentes durante a refeição.**
- 3. Um serviço de educação vínica, pois os clientes aprendem a ligar os vinhos corretos à gastronomia entre outras situações como temperaturas de serviço e copos indicados a cada tipo de vinho.**
- 4. Um serviço que se torna econômico para o cliente e vantajoso para o restaurante!**
- 5. Valoriza a gastronomia do restaurante**
- 6. Dar oportunidade ao cliente de degustar vinhos que não conheça e valorizar outras regiões menos conhecidas**
- 7. Potenciar diferentes momentos gastronômicos**
- 8. Fidelização dos clientes ao restaurante e a gastronomia do mesmo.**
- 9. Muitas garrafas de vinho têm que ser consumidas rapidamente, se utilizarem o vinho a copo esses vinhos vão desaparecendo da cave do restaurante e os clientes consomem os mesmos no tempo certo!**
- 10. Maior sucesso econômico**